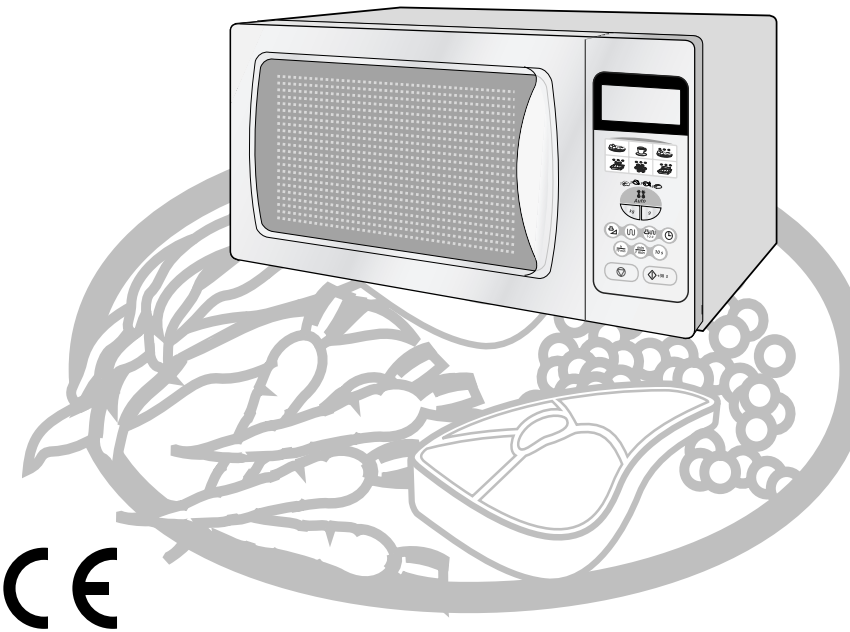
SAMSUNG

Mikrovlnná trouba

Příručka spotřebitele a pokyny pro přípravu pokrmů

G2739N

Údaje o vaření a pečení jsou pouze informativní.
Výrobek je určen pro domácí použití.
Záruka zaniká, pokud je přístroj používán jinak než v domácnosti, např. v průmyslu, pohostinství nebo k jiným obchodním účelům.



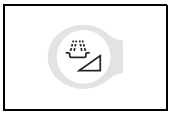
CE

Stručné a přehledné pokyny 2
Trouba 3
Příslušenství 3
Ovládací panel 4
Jak používat tuto příručku 4
Bezpečnostní opatření 5
Instalace mikrovlnné trouby 6
Nastavení času 7
Princip funkce mikrovlnné trouby 7
Kontrola správného chodu trouby 8
Jak si počínat v případech pochybností nebo potíží 8
Vaření / Ohřev 9
Výkonové stupně 9
Zastavení vaření 9
Nastavení doby vaření 10
Použití funkce Okamžitý ohřev / vaření 10
Nastavení funkce Okamžitý ohřev / vaření 10
Použití funkce Automatické rozmrazování 11
Nastavení funkce Automatické rozmrazování 11
Výběr příslušenství 12
Grilování 12
Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování 12
Vaření ve více fázích 13
Vypnutí zvukového signálu 14
Bezpečnostní zámek mikrovlnné trouby 14
Pokyny pro výběr nádobí 15
Pokyny pro přípravu pokrmů 16
Čištění mikrovlnné trouby 23
Skladování a opravy mikrovlnné trouby 23
Technické údaje 24

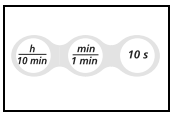
Stručné a přehledné pokyny

CZ

Chcete-li uvařit pokrm



1. Vložte pokrm do trouby.
Vyberte výkonový stupeň jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka .

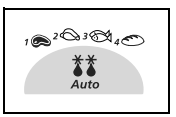


2. Podle potřeby vyberte dobu vaření stisknutím tlačítka **10 min**, **1 min** nebo **10 s** .

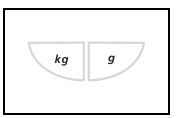


3. Stiskněte tlačítko ◇.
Výsledek: Začne vaření.
Po uvaření pokrmu vydá trouba čtyři zvukové signály.

Chcete-li rozmrazit potravinu



1. Vložte zmraženou potravinu do trouby.
Podle typu potraviny, kterou rozmrazujete, stiskněte jednou nebo opakovaně tlačítko **Auto** ( ) .

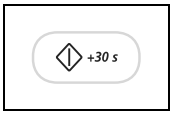


2. Hmotnost vyberte podle potřeby stisknutím tlačítek **kg** a **g** .



3. Stiskněte tlačítko ◇.

Chcete-li prodloužit dobu vaření či rozmrazování

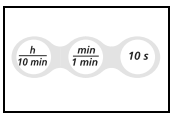


1. Ponechte pokrm nebo potravinu v troubě.
Jednou nebo opakovaně stiskněte tlačítko **+30 s** . Každým stisknutím přidáte dobu 30 sekund.

Chcete-li pokrm grilovat



1. Předehřejte gril na požadovanou teplotu stisknutím tlačítka , nastavení času (**10 min**, **1 min** a **10 s**) a tlačítka ◇.

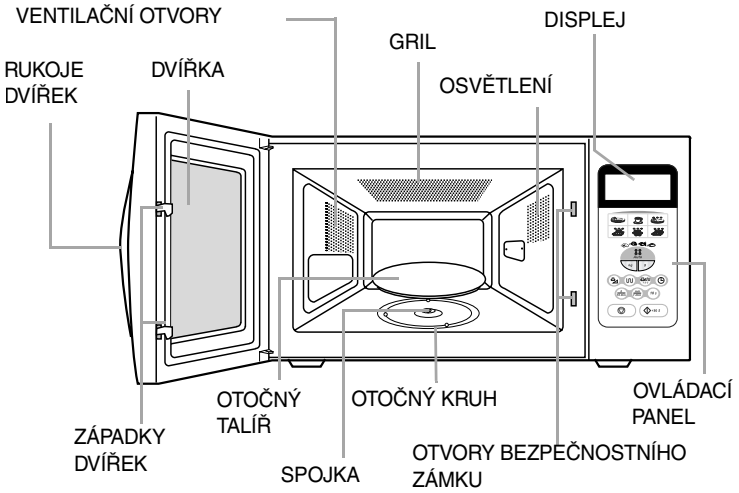


2. Vložte pokrm na rošt do trouby.
Stiskněte tlačítko . Vyberte dobu grilování stisknutím tlačítek **10 min**, **1 min** a **10 s** .



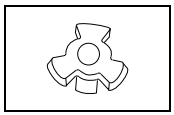
3. Stiskněte tlačítko ◇.

Trouba

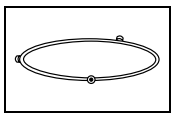


Příslušenství

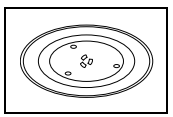
V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různým způsobem.



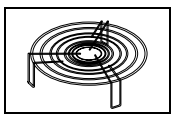
1. **Spojka**, která je již vložena nad hřídel motoru na dně trouby.
   Účel: Spojka otáčí otočným talířem.



2. **Otočný kruh**, který je třeba vložit do středu trouby.
   Účel: Otočný kruh slouží jako podpora otočného talíře.



3. **Otočný talíř**, který je třeba umístit na otočný kruh. Střed otočného talíře musí nasednout na spojku.
   Účel: Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze jej snadno vyjmout a vyčistit.

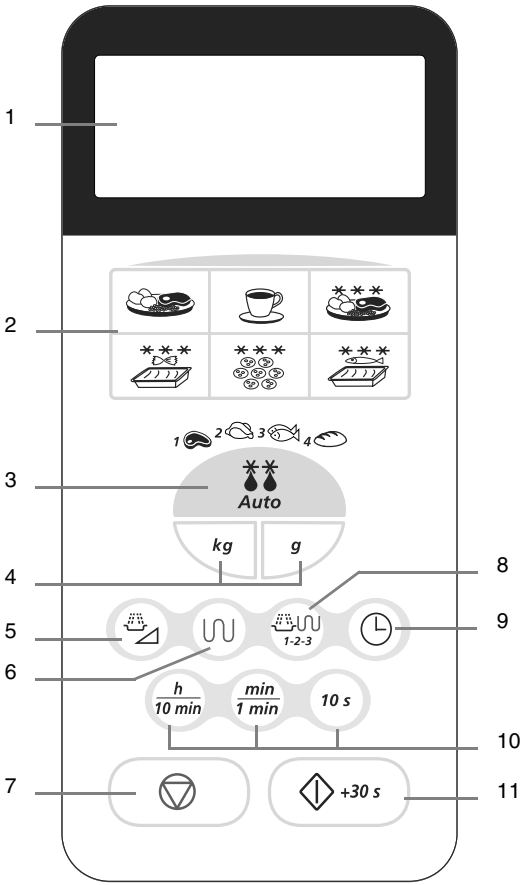


4. **Kovový rošt**, který se pokládá na otočný talíř.
   Účel: Kovový rošt se používá při grilování a kombinovaném vaření.

☛ **NESPOUŠTĚJTE ŽÁDNOU FUNKCI** mikrovlnné trouby, dokud nevložíte na místo otočný kruh a otočný talíř.

CZ

Ovládací panel



1. DISPLEJ
2. VÝBĚR FUNKCE OKAMŽITÝ OHŘEV / VAŘENÍ
3. VÝBĚR FUNKCE AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ
4. VÝBĚR HMOTNOSTI
5. VÝBĚR REŽIMU MIKROVLNNÉHO OHŘEVU
6. VÝBĚR REŽIMU GRILOVÁNÍ
7. TLAČÍTKO ZASTAVIT / ZRUŠIT
8. VÝBĚR KOMBINOVANÉHO REŽIMU
9. NASTAVENÍ HODIN
10. NASTAVENÍ ČASU
11. TLAČÍTKO START

Jak používat tuto příručku

Právě jste si zakoupili mikrovlnnou troubu SAMSUNG. Tato Příručka spotřebitele obsahuje mnoho cenných informací o přípravě pokrmů v mikrovlnné troubě:

- ***Bezpečnostní opatření***
- ***Vhodné příslušenství a nádobí***
- ***Praktické rady pro přípravu pokrmů***

V příručce také naleznete Stručné a přehledné pokyny s popisem tří základních postupů přípravy pokrmů a zpracování potravin:

- ***Vaření pokrmů***
- ***Rozmrazování potravin***
- ***Grilování pokrmů***
- ***Prodloužení doby vaření či rozmrazování***

V přední části příručky naleznete vyobrazení trouby. Ještě důležitější jsou vyobrazení ovládacího panelu, která vám umožní rychleji vyhledat potřebná tlačítka.

Postupy obsahují popis krok za krokem a používají se v nich tři různé symboly.

Důležité upozornění | **Poznámka** | **Upozornění**

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ ZABRAŇUJÍCÍ NADMĚRNÉMU VYSTAVENÍ MIKROVLNNÉ ENERGII

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

(a) Trouba nesmí být v žádném případě spouštěna s otevřenými dvířky. Nesmíte manipulovat s bezpečnostními zámky (západky dvířek) a do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.

(b) Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu nevkládejte žádné předměty. Zabraňte hromadění zbytků potravin a čisticích prostředků na povrchu těsnění. Zajistěte, aby byla dvířka a plochy těsnění na dvířkách stále čistá. Nejprve je otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.

(c) Troubu nespouštějte, pokud je poškozená. Nechte ji opravit kvalifikovaným a výrobcem vyškoleným technikem, zaměřeným na opravy mikrovlnných trub. Je velmi důležité, aby se dvířka trouby správně zavírala a nebyly poškozeny následující součásti trouby:
(1) dvířka, těsnění dvířek a povrch těsnění,
(2) závěsy dvířek (nesmějí být nalomené ani uvolněné),
(3) napájecí kabel.

(d) Troubu nesmí seřizovat ani opravovat nikdo jiný než příslušně kvalifikovaný a výrobcem vyškolený technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

Bezpečnostní opatření

CZ

DŮLEŽITÉ POKYNY PRO ZAJIŠTĚNÍ BEZPEČNOSTI

TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

Než budete v mikrovlnné troubě připravovat pokrmy, zkontrolujte, zda jsou dodržena následující bezpečnostní opatření.

1. **NEPOUŽÍVEJTE** v mikrovlnné troubě žádné kovové nádobí:
   - kovové nádoby,
   - jídelní soupravy se zlatým nebo stříbrným zdobením,
   - jehlice, vidličky apod.

   Důvod: Mohou vzniknout elektrické oblouky a jiskry a poškodit troubu.

2. **NEOHŘÍVEJTE** :
   - vzduchotěsné ani vakuově uzavřené láhve, sklenice a nádoby,
     Výj.) skleničky s konzervovanou dětskou výživou,
   - vzduchotěsné potraviny,
     Výj.) vejce, ořechy ve skořápce, rajčata.

   Důvod: Vlivem zvýšeného tlaku mohou explodovat.
   Rada: Sejměte víčka a propíchejte kůru, sáčky apod.

3. **NESPOUŠTĚJTE** prázdnou mikrovlnnou troubu.
   Důvod: Mohlo by dojít k poškození stěn trouby.
   Rada: Vždy mějte v troubě vloženu sklenici s vodou. Voda pohltí mikrovlny v případě, že nechtěně zapnete prázdnou troubu.

4. **NEZAKRÝVEJTE** zadní ventilační otvory textiliemi ani papírem.
   Důvod: Textilie nebo papír se mohou vznítit, protože z trouby je odváděn horký vzduch.

5. **VŽDY** si při vyjímání nádobí s pokrmem z trouby navlékněte rukavice.
   Důvod: Některé nádobí pohlcuje mikrovlny a na nádobí se vždy přenáší teplo z pokrmů. Proto je nádobí horké.

6. **NEDOTÝKEJTE SE** topných součástí ani vnitřních stěn trouby.
   Důvod: Vnitřní stěny trouby mohou být i po skončení vaření velmi horké. Lze se o ně popálit, přestože nevypadají nebezpečně. Nedovolte, aby vnitřní plochy trouby přišly do styku s hořlavými materiály. Nejprve nechte vnitřní plochy trouby vychladnout.

7. Za účelem snížení rizika vznícení ve vnitřním prostoru trouby:
   - Neukládejte do trouby hořlavé materiály.
   - Z papírových a plastových sáčků sejměte kovové sponky.
   - Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k sušení novin.
   - Pokud se objeví kouř, ponechte dvířka trouby zavřená a troubu vypněte anebo ji odpojte od napájení.

8. Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní.
   - VŽDY nechte pokrm alespoň 20 sekund poté, co byla trouba vypnuta, stát, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty.
   - Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí.
   - Při manipulaci se zahřátou nádobou buďte opatrní. Pokud by byla nádoba příliš horká, můžete se popálit.
   - Existuje riziko zpožděného intenzivního varu.
   - Abyste zabránili zpožděnému varu a možnému opaření, je třeba do nápojů vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a nápoje míchat před ohříváním, během ohřívání i po něm.
     Důvod: Během ohřívání tekutin může dojít ke zpoždění dosažení bodu varu. Intenzivní var může začít až po vyjmutí nádoby z trouby. Mohli byste se horkou tekutinou opařit.
   - Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů POSKYTNUTÍ PRVNÍ POMOCI:
     * Ponořte opařené místo alespoň na 10 minut do studené vody.
     * Zakryjte je čistým suchým obvazem.
     * Nepotírejte je žádným krémem, olejem ani tělovým mlékem.
   - **NIKDY** nenaplňujte nádobu až po okraj a zvolte takovou nádobu, která má širší horní okraj než dno - zabráníte tak přetečení tekutiny. Lahve s úzkým hrdlem mohou při přehřátí také explodovat.
   - **VŽDY** zkontrolujte teplotu dětské výživy nebo mléka, než je dítěti podáte.
   - **NIKDY** neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, láhev by mohla při přehřátí prasknout.

9. Dejte pozor, abyste nepoškodili napájecí kabel.
   - Neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody. Napájecí kabel ukládejte do bezpečné vzdálenosti od horkých povrchů.
   - Pokud je napájecí kabel nebo zástrčka poškozená, tento přístroj nepoužívejte.

10. Při otevírání dvířek trouby stůjte opodál na vzdálenost natažené paže.
    Důvod: Uvolněný horký vzduch nebo pára by mohly způsobit opaření.

11. Udržujte vnitřek mikrovlnné trouby v čistotě.
    Důvod: Částečky potravin nebo rozstříkané oleje na stěnách nebo na dně trouby mohou poškodit nátěr a snížit účinnost trouby.

12. Během provozu trouby můžete zaznamenat „klapnutí“ (především při použití funkce rozmrazování potravin).
    Důvod: Toto klapnutí je normální. Provází změnu elektrického výstupního výkonu.

CZ

Bezpečnostní opatření (pokračování)

13. Pokud je mikrovlnná trouba spuštěna bez vložení potravin, napájení se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne. Troubu můžete normálně použít po 30minutovém odstavení.

DŮLEŽITÉ POKYNY PRO ZAJIŠTĚNÍ BEZPEČNOSTI

Pokud ohříváte nebo vaříte pokrmy v jednorázových plastových, papírových či jiných nádobách z hořlavých materiálů, měli byste občas nahlédnout do trouby.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Malé děti by **NIKDY** neměly mikrovlnnou troubu používat ani si s ní hrát. Rovněž by neměly být ponechány bez dozoru poblíž spuštěné mikrovlnné trouby. Nad troubou by neměly být uloženy žádné předměty, které by mohly děti zajímat.

VAROVÁNÍ:

Pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba spouštěna, dokud ji neopraví kompetentní pracovník.

VAROVÁNÍ:

Pro všechny osoby s výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmout kryt chránící před vystavením mikrovlnné energii.

VAROVÁNÍ:

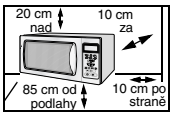
Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi.

VAROVÁNÍ:

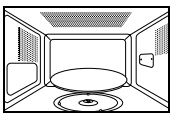
Dětem dovolte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak troubu bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití.

Instalace mikrovlnné trouby

Troubu umístěte na rovnou vyváženou plochu, která má dostatečnou pevnost a udrží hmotnost trouby.



1. Když instalujete troubu, zajistěte přiměřenou ventilaci trouby. Ponechte nejméně 10 cm volného prostoru za troubou a po stranách trouby, 20 cm volného prostoru nad troubou a 85cm vzdálenost od podlahy.



2. Vyjměte z vnitřku trouby všechny balicí materiály. Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř. Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí.

3. Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.

✻ **Nikdy** neblokujte ventilační otvory, protože trouba se může přehřát a automaticky se vypne. Zůstane pak mimo provoz, dokud dostatečně nevychladne.

✻ Pro zajištění osobní bezpečnosti zapojte napájecí kabel do 3kolíkové uzemněné elektrické zásuvky se střídavým napětím 230 voltů a frekvencí 50 Hz. Pokud dojde k poškození napájecího kabelu tohoto přístroje, je nutné jej nahradit speciálním kabelem (typu I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Se žádostí o náhradní kabel se obraťte na svého prodejce. Napájecí kabel pro IZRAEL je typu PENCON(ZD16A), pro JIŽNÍ AFRIKU je to APEX LEADS SA16 a pro NIGÉRII, GHANU, KEŇU a SAE typ PENCON(UD13A1).

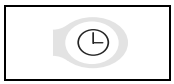
✻ **Neinstalujte** mikrovlnnou troubu do tepla ani do vlhka, například vedle tradiční trouby či topného tělesa. Je nutné dodržovat specifikace napájení trouby a veškeré prodlužovací kabely, pokud budou použity, musejí odpovídat stejnému standardu jako napájecí kabel dodávaný s troubou. Než troubu poprvé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

Nastavení času

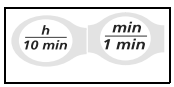
Mikrovlnná trouba obsahuje vestavěné hodiny. Čas lze zobrazit buď ve 24hodinovém nebo ve 12hodinovém formátu. Hodiny je nutno nastavit, pokud:

- ***poprvé instalujete mikrovlnnou troubu,***
- ***po výpadku napájení.***

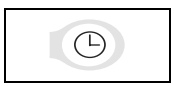
✉ Nezapomeňte hodiny seřídit při přechodu na letní a zimní čas a zpět.



1. Chcete-li zobrazit čas ve... Pak stiskněte tlačítko 🕒 ...
24hodinovém formátu jednou
12hodinovém formátu dvakrát



2. Hodinu nastavte pomocí tlačítka **h** a minuty pomocí tlačítka **min** .



3. Po zobrazení správného časového údaje spusťte hodiny opětovným stisknutím tlačítka 🕒.
Výsledek: Čas se zobrazuje vždy, když troubu právě nepoužíváte.

Princip funkce mikrovlnné trouby

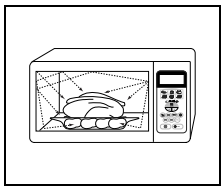
Mikrovlny jsou elektromagnetické vlny s vysokou frekvencí. Uvolněná energie umožňuje vařit nebo ohřívat pokrmy, aniž by změnily tvar nebo barvu.

Mikrovlnnou troubu lze použít k:

- ***rozmrazování,***
- ***okamžitému ohřevu / vaření,***
- ***vaření.***

Princip vaření

1. Mikrovlny generované magnetronem se rovnoměrně rozptýlí, protože se pokrm otáčí na otočném talíři. Díky tomu se pokrm rovnoměrně uvaří.



2. Pokrm pohltí mikrovlny asi do hloubky 2,5 cm. Vaření potom pokračuje procesem rozptýlení tepla v pokrmu.

3. Doba vaření se liší podle použitého nádobí a podle vlastností pokrmu:
- kvality a hustoty,
- obsahu vody,
- počáteční teploty (podle toho, zda byla potravina v chladničce nebo ne).

☛ Protože se střed pokrmu vaří 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.

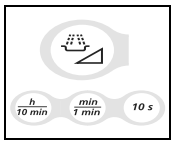
CZ

CZ

Kontrola správného chodu trouby

Následující jednoduchý postup vám umožní zkontrolovat, zda trouba vždy funguje správně. Otevřete dvířka trouby stisknutím velkého tlačítka v pravém dolním rohu ovládacího panelu.

Nejprve položte na otočný talíř mísu s vodou. Poté zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko a nastavte čas na 4 - 5 minut stisknutím tlačítka **1 min** čtyřikrát nebo pětkrát.



2. Stiskněte tlačítko ◇.
Výsledek: Trouba bude ohřívat vodu po dobu 4 až 5 minut. Poté by se voda měla vařit.

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

Jak si počínat v případě pochybností nebo potíží

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

◆ To je normální.
- Kondenzace uvnitř trouby.
- Tok 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 ◇ nezapne.
- Jsou dvířka úplně zavřená?

◆ Pokrm není vůbec uvařený.
- Nastavili jste správně časovač a stiskli tlačítko ◇?
- Jsou dvířka zavřená?
- Nepřetížili jste elektrický obvod a nedošlo k přepálení pojistky nebo spuštění elektrického jističe?

◆ Pokrm je příliš uvařený nebo nedovařený.
- Byla nastavena příslušná doba vaření, odpovídající typu pokrmu?
- Byl zvolen odpovídající výkonový stupeň?

◆ Jiskření a praskání uvnitř trouby (elektrický oblouk).
- Nepoužili jste nádobí s kovovým zdobením?
- Nezapomněli jste uvnitř trouby vidličku nebo jiné kovové kuchyňské náčiní?
- Není alobal příliš blízko vnitřních stěn trouby?

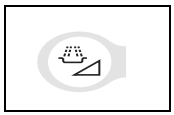
◆ Trouba způsobuje rušení rádia nebo televize.
- Při provozu trouby je možné pozorovat mírné rušení televize nebo rádia. To je normální jev. Chcete-li tento problém vyřešit, instalujte troubu mimo dosah televizorů, rádií a antén.
- Pokud mikroprocesor trouby zjistí rušení, může dojít k resetování displeje. Tento problém vyřešíte odpojením napájení ze zásuvky a opětovným zapojením zástrčky napájecího kabelu. Seřiďte čas.

✉ Pokud výše uvedené pokyny nevedly k odstranění problému, obraťte se na místního prodejce nebo na poprodejní servis společnosti SAMSUNG.

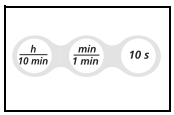
Vaření / Ohřev

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů. Než ponecháte troubu bez dozoru, VŽDY zkontrolujte nastavení vaření.

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře. Poté zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko .
Výsledek: Zobrazí se ukazatele 750 W (maximální varný výkon):
Vyberte příslušný výkonový stupeň opětovným stisknutím tlačítka , dokud se nezobrazí odpovídající údaj ve wattech.
Příslušné hodnoty naleznete v tabulce výkonových stupňů na další stránce.



2. Nastavte dobu vaření stisknutím tlačítka **10 min, 1 min** a **10 s**.



3. Stiskněte tlačítko .
Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet.
1) Zahájí se vaření. Po zaznění čtyř zvukových signálů je vaření dokončeno.
2) Třikrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

☛ **Nikdy** nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

✉ Pokud chcete po krátkou dobu zahřát pokrm při maximálním výkonu (750 W), jednoduše stiskněte tlačítko **+30 s** pro každých 30 sekund vaření. Trouba se ihned spustí.

Výkonové stupně

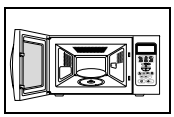
K dispozici je volba z níže uvedených výkonových stupňů.

Výkonový stupeň	Výkon	
	Mikrovlnná trouba	Gril
VYSOKÝ	750 W	-
STŘEDNĚ VYSOKÝ	600 W	-
STŘEDNÍ	450 W	-
STŘEDNĚ NÍZKÝ	300 W	-
ROZMRAZOVÁNÍ( )	180 W	-
NÍZKÝ/UDRŽENÍ TEPLA	100 W	-
GRILOVÁNÍ	-	950 W
KOMBINOVANÉ I ( )	600 W	950 W
KOMBINOVANÉ II ( )	450 W	950 W
KOMBINOVANÉ III ( )	300 W	950 W

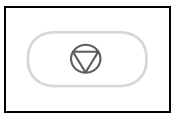
✉ Jestliže vyberete vyšší výkonový stupeň, je nutné zkrátit dobu vaření. Jestliže vyberete nižší výkonový stupeň, je nutné prodloužit dobu vaření.

Zastavení vaření

Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu.



1. Dočasné zastavení:
Otevřete dvířka.
Výsledek: Vaření se zastaví. Chcete-li vaření obnovit, zavřete dvířka a znovu stiskněte tlačítko .



2. Úplné zastavení:
Stiskněte tlačítko .
Výsledek: Vaření se zastaví.
Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko **Zrušit**( ).

☛ Před zahájením vaření je možné zrušit jakékoli nastavení, stačí stisknout tlačítko **Zrušit** .

CZ

Nastavení doby vaření

Dobu vaření lze prodloužit stisknutím tlačítka +30 s, každé stisknutí přidá dobu 30 sekund.



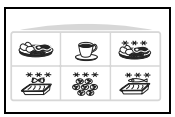
Každým stisknutím tlačítka **+30 s** přidáte 30 sekund.

✉ Je-li vybrán některý z Automatických režimů, není možné během vaření upravovat dobu vaření.

Použití funkce Okamžitý ohřev / vaření

Funkce Okamžitý ohřev / vaření automaticky nastavuje dobu vaření. Není tedy nutné tisknout tlačítko ◇ . Počet porcí lze upravit odpovídajícím počtem stisknutí příslušného tlačítka funkce Okamžitý ohřev / vaření.

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



Podle potřeby stiskněte několikrát požadované tlačítko funkce **Okamžitý ohřev a vaření** .

Výsledek: Přibližně za dvě sekundy začne vaření. Po dokončení vaření:

1) Trouba čtyřikrát vydá zvukový signál.
2) Třikrát zazní zvukový signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Příklad: Jedním stisknutím tlačítka ☕ ohřejete jeden šálek kávy. Podrobné informace jsou uvedeny v tabulce na další straně.

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

Nastavení funkce Okamžitého ohřevu / vaření

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Okamžitý ohřev / vaření.

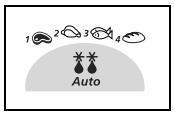
Pokrm / Tlačítko	Velikost porce	Doba odstavení	Doporučení
Hotový pokrm (chlazený)	300 - 350 g 400 - 450 g	3 min	Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Tyto programy jsou vhodné pro pokrmy tvořené třemi složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, například bramborami, rýží nebo těstovinami).
Nápoje (káva, mléko, čaj o pokojové teplotě)	150 ml (1 šálek) 250 ml (1 hrnek)	1 - 2 min	Nalijte do keramického šálku a ohřívejte bez zakrytí. Šálek (150 ml) nebo hrnek (250 ml) položte do středu otočného talíře. Před odstavením a po něm opatrně zamíchejte.
Hotový pokrm (mražený)	300 - 350 g 400 - 450 g	4 min	Vezměte hotový mražený pokrm a zkontrolujte, zda je nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Propíchněte fólii na hotovém pokrmu. Položte hotový mražený pokrm do středu otočného talíře. Tento program je vhodný pro mražené hotové pokrmy tvořené třemi složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, například bramborami, rýží nebo těstovinami).
Zapékané těstoviny (mražené)	200 g 400 g	2 - 3 min	Vložte mražené zapékané těstoviny do vhodné skleněné pyrexové nádoby. Položte nádobu na rošt. Tento program je vhodný pro mražené zapékané těstoviny, například pro lasagne, těstoviny cannelloni nebo makaróny.
Mini koláčky a mini pizzy (mražené)	150 g (4 - 6 kusů) 250 g (7 - 9 kusů)	-	Rozložte mražené mini koláčky nebo mini pizzy na rošt.
Zapékaná ryba (mražená)	200 g 400 g	2 - 3 min	Vložte mraženou zapékanou rybu do vhodné skleněné pyrexové nádoby. Položte nádobu na rošt. Tento program je vhodný pro mražené hotové produkty tvořené rybím filé s zeleninou a omáčkou.

Použití funkce Automatické rozmrazování

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

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

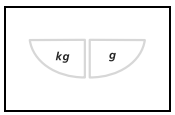
Nejprve položte mražený pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **Auto**(⁑).
Výsledek: Zobrazí se následující údaj:



Jednou nebo vícekrát stiskněte tlačítko **Auto** (⁑) , podle typu potraviny, kterou rozmrazujete. Podrobné informace jsou uvedeny v tabulce na další straně.



2. Podle potřeby vyberte hmotnost potraviny stisknutím tlačítek **kg** a **g** .



3. Stiskněte tlačítko ⏀.
Výsledek:

- Rozmrazování začne.
- V polovině rozmrazování vydá trouba zvukový signál, který připomíná nutnost otočit potravinu.
- Rozmrazování dokončíte opětovným stisknutím tlačítka ⏀. Po dokončení rozmrazování:

1) Trouba čtyřikrát vydá zvukový signál.
2) Třikrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

✉ Potraviny lze rozmrazovat také ručně. Provedete to výběrem funkce mikrovlnného vaření / ohřevu s výkonovým stupněm 180 W. Další informace naleznete v části nazvané „Vaření / Ohřev“ na straně strana 9 .

Nastavení funkce Automatické rozmrazování

CZ

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Automatické rozmrazování.

Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály. Maso, drůbež nebo ryby položte na keramický talíř.

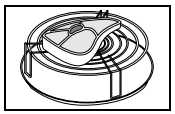
Kód	Potravina	Porce	Doba odstavení	Doporučení
1	Maso	200 - 1 500 g	20 - 60 min	Okraje chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, maso otočte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso.
2	Drůbež	200 - 1 500 g	20 - 60 min	Konce stehen a křídel chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete.
3	Ryby	200 - 1 500 g	20 - 50 min	Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filé.
4	Chléb nebo koláč	125 - 625 g	5 - 20 min	Vložte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile trouba vydá zvukový signál. Koláč položte na keramický talíř a je-li to možné, otočte jej, až trouba vydá zvukový signál. (Trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví.) Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba, krájeného nebo vcelku. Je vhodný i pro veky a bagety. Veky upravte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy koláčů z kynutého těsta, sušenky, sýrový koláč a listové pečivo. Není vhodný pro křehké pečivo, ovocné a krémové koláče ani pro koláče s čokoládovým zdobením.

✉ Pokud chcete rozmrazování potraviny provést ručně, vyberte funkci Ruční rozmrazování a výkonový stupeň 180 W. Další informace o ručním rozmrazování a o době rozmrazování naleznete na strana 20.

CZ

Volba příslušenství

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



Chcete-li vybrat režim kombinovaného vaření (grilování mikrovlnný ohřev), používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Kovové nádobí nebo náčiní může troubu poškodit.

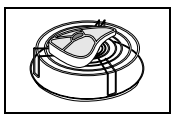
✉ Další informace o vhodném nádobí a náčiní naleznete v části Pokyny pro výběr nádobí na strana 15 .

Grilování

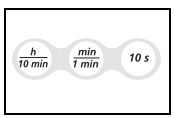
Gril umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln. K tomuto účelu se s troubou dodává grilovací rošt.



1. Předehřejte gril na požadovanou teplotu stisknutím tlačítka ⏦ , nastavení času (**10 min**, **1 min** a **10 s**) a tlačítka ⏀.



2. Otevřete dvířka a vložte pokrm na rošt.



3. Vložte pokrm na roštu do trouby.
Stiskněte tlačítko ⏦ . Vyberte dobu grilování stisknutím tlačítek **10 min**, **1 min** a **10 s** .
(Maximální doba grilování je 60 minut.)



4. Stiskněte tlačítko ⏀.
Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet.
1) Zahájí se vaření. Po zaznění čtyř zvukových signálů je vaření dokončeno.
2) Třikrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

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

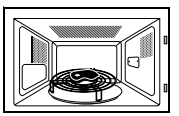
☛ Když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, vždy používejte rukavice, protože nádobí je velmi horké.

Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování

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

☛ **VŽDY** používejte pouze nádobí, 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 rukavice, když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, protože nádobí je velmi horké.



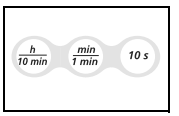
1. Otevřete dvířka trouby stisknutím velkého tlačítka v pravém dolním rohu ovládacího panelu. Položte pokrm na rošt a rošt položte na otočný talíř. Zavřete dvířka.



2. Stiskněte tlačítko **kombinovaného režimu**(⏦).
Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
⏦(mikrovlnný režim a režim grilování)
600 W (výstupní výkon)

✉ Vyberte příslušný **výkonový stupeň** opětovným stisknutím tlačítka **kombinovaného režimu** (⏦), dokud se nezobrazí odpovídající výkonový stupeň.

☛ Teplotu grilu nelze nastavit.



3. Nastavte dobu vaření stisknutím tlačítek **10 min**, **1 min** a **10 s** . Maximální doba vaření je 60 minut.



4. Stiskněte tlačítko ⏀.
Výsledek: Zahájí se kombinované vaření. Po dokončení vaření:
1) Trouba čtyřikrát vydá zvukový signál.
2) Třikrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

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

Vaření ve více fázích

CZ

Mikrovlnnou troubu lze naprogramovat pro vaření až ve třech fázích.

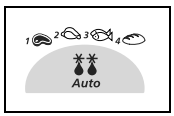
Příklad: Chtěli byste rozmrazit potravinu a poté ji uvařit, aniž byste po každé fázi museli znovu nastavovat troubu. Tímto způsobem můžete 500g rybu připravit ve třech fázích:

- ***Rozmrazování***
- ***Vaření I***
- ***Vaření II***

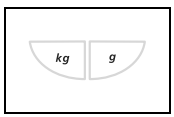
✉ Při vaření ve více fázích můžete nastavit buď dvě nebo tři fáze.

✉ Pokud nastavíte tři fáze, pak první fází musí být rozmrazování.

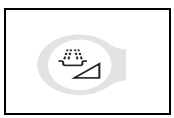
✉ Tlačítko ◇ netiskněte do té doby, než nastavíte poslední fázi.



1. Jednou nebo vícekrát stiskněte tlačítko **Auto**( ).

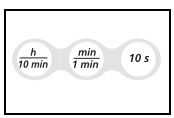


2. Podle potřeby nastavte hmotnost opakovaným stisknutím tlačítek **kg** a **g** (v tomto příkladu je to 500 g).



3. Stiskněte tlačítko .
Mikrovlnný režim(I):

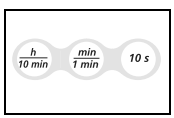
; V případě potřeby nastavte výkonový stupeň jedním nebo vícenásobným stisknutím tlačítka .
(v tomto příkladu je to 600 W).



4. Nastavte dobu vaření stisknutím tlačítka **10 min, 1 min** a **10 s** odpovídajícím počtem stisknutí (v tomto příkladu 4 minuty).



5. Stiskněte tlačítko .
Režim grilování(II):



6. Nastavte dobu grilování stisknutím tlačítka **10 min, 1 min** a **10 s** odpovídajícím počtem stisknutí (v tomto příkladu 5 minut).
(Maximální doba grilování je 60 minut.)



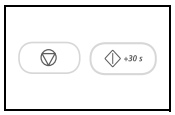
7. Stiskněte tlačítko ◇.
Výsledek: Tři režimy [rozmrazování a vaření (I,II)] jsou vybírány postupně. V závislosti na zvoleném režimu rozmrazování vám trouba může zvukovým signálem připomenout v polovině rozmrazování, že je třeba potravinu otočit. Po skončení vaření trouba vydá čtyřikrát zvukový signál.

- ◆ Třikrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
- ◆ Znovu se zobrazí aktuální čas.

CZ

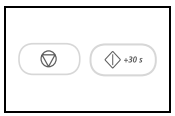
Vypnutí zvukového signálu

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.



1. Stiskněte zároveň tlačítka ⏚ a ◇ .
Výsledek: Trouba přestane vydávat zvukový signál při každém stisknutí tlačítka.





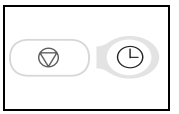
2. Zvukový signál lze opětovně zapnout současným stisknutím tlačítek ⏚ a ◇.
Výsledek: Poté se znovu bude ozývat zvukový signál při stisknutí tlačítek trouby.



Bezpečnostní zámek mikrovlnné trouby

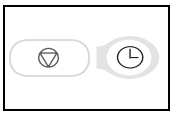
Tato mikrovlnná trouba je vybavena speciálním programem pro bezpečnost dětí. Ten umožňuje troubu „uzamknout“ tak, aby ji nemohly náhodně spustit děti ani nikdo nekompetentní.

Troubu lze uzamknout kdykoli.



1. Stiskněte zároveň tlačítka ⏚ a 🕒 .
Výsledek: Trouba se zamkne (nelze vybírat žádné funkce).





2. Troubu lze odemknout opět současným stisknutím tlačítek ⏚ a 🕒 .
Výsledek: Poté můžete troubu normálně používat.

Pokyny pro výběr nádobí

CZ

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádobí nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat.

Proto je třeba pečlivě volit nádobí. 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.

Nádobí	Vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě	Poznámky
Alobal	✓ ✗	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Pečicí talíř	✓	Nepředehřívejte jej delší dobu než osm minut.
Čínský porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu	✓	V tomto nádobí jsou baleny některé mražené potraviny.
Potraviny balené jako v rychlém občerstvení		
• Polystyrenové kelímky	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit.
• Papírové sáčky nebo noviny	✗	Může se vznítit.
• Recyklovaný papír nebo skleněné nádobí s kovovým zdobenímSkleněné nádobí	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Skleněné nádobí		
• Nádobí určené pro použití v troubě i k servírování	✓	Je možné je 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 roztříštit.
• Sklenice	✓	Je nutné odstranit víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.
Kov		
• Nádobí	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
• Uzávěry sáčků do mrazničky	✗	
Papír		
• Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky	✓	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Plast		
• Nádoby	✓	Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melamin.
• Potravinová fólie	✓	Lze je použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potraviny. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára.
• Sáčky do mrazničky	✓ ✗	Pouze pokud lze použít pro vaření nebo je-li vhodné pro použití v troubě. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskový papír nebo papír odolný proti tukům	✓	Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.

✓ :Doporučeno
✓✗:Provádějte opatrně
✗ :Nebezpečné

CZ

MIKROVLNY

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

VAŘENÍ

Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě:
Pro dosažení maximální účinnosti musí nádobí umožňovat průchod mikrovlnné energie. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi, ale 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, pudink, polévky, pudinky vařené v páře, konzervy a čatní. 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 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 skleněnou pyrexovou nádobu s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu - viz tabulka. Pro dosažení upřednostňovaného výsledku pokračujte ve vaření. Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Na dobu odstavení zakryjte.

Potravina	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	5½ - 6½	2 - 3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Brokolice	300 g	600 W	10 - 11	2 - 3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Hrášek	300 g	600 W	8 - 9	2 - 3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Zelené fazolky	300 g	600 W	10 - 11	2 - 3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Míchaná zelenina (mrkev/ hrášek/ kukuřice)	300 g	600 W	9 - 10	2 - 3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Míchaná zelenina (po čínsku)	300 g	600 W	8½ - 9½	2 - 3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.

Pokyny pro přípravu pokrmů (pokračování)

CZ

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.

Potravina	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Bílá rýže (předvařená)	250 g	750 W	17 - 18	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Hnědá rýže (předvařená)	250 g	750 W	22 - 23	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	750 W	18 - 19	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250 g	750 W	19 - 20	5	Přidejte 400 ml studené vody.
Těstoviny	250 g	750 W	11 - 12	5	Přidejte 1 000 ml teplé vody.

Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou skleněnou pyrexovou nádobu s víkem. Přidejte 30 ml - 45 ml studené vody (2 - 3 polévkové lžíce) na každých 250 g (pokud není doporučeno jiné množství vody - viz tabulka). Vařte zakryté po minimální dobu - viz tabulka. Pro dosažení upřednostňovaného výsledku pokračujte ve vaření. Během vaření a po něm jednou zamíchejte. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Během 3minutové doby odstavení zakryjte.

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

Veškerá čerstvá zelenina by se měla vařit při plném mikrovlnném výkonu (750 W).

Potravina	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Brokolice	250 g 500 g	5 - 5½ 8½ - 9	3	Připravte stejně velké růžice. Stonky upravte směrem do středu.
Růžičková kapusta	250 g	6½ - 7½	3	Přidejte 60 ml - 75 ml (5 - 6 polévkových lžic) vody.
Mrkev	250 g	5 - 6	3	Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky.
Květák	250 g 500 g	5½ - 6 9½ - 10	3	Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpůlte. Stonky upravte směrem do středu.
Cuketa	250 g	4 - 4½	3	Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne.
Lilek	250 g	4½ - 5	3	Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 lžící citrónové šťávy.
Pórek	250 g	5 - 5½	3	Pórek nakrájejte na silné proužky.
Žampióny	125 g 250 g	1½ - 2 3½ - 4	3	Připravujte malé žampióny vcelku nebo nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podávání sceďte.
Cibule	250 g	5 - 6	3	Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžíci) vody.
Paprika	250 g	4½ - 5	3	Papriku nakrájejte na malé plátky.
Brambory	250 g 500 g	5 - 6 9 - 10	3	Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti.
Řepa	250 g	5 - 5½	3	Řepu nakrájejte na kostičky.

Pokyny pro přípravu pokrmů (pokračování)

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 anebo chlazené potraviny o teplotě přibližně +5 až +7 °C.

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

Výkonové stupně a míchání
Některé potraviny lze ohřívat při nastavení na výkon 750 W, zatímco některé musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W.
Pokyny naleznete v tabulce. Obecně je lepší ohřívat 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 pokrm dobře míchejte anebo otáčejte. Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba je míchat před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin.
Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby přidat dobu ohřevu.

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

Vždy se ujistěte, zda je ohřívaná 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 nechte pokrm odstavený alespoň 20 sekund poté, co byla trouba vypnuta, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba do nápojů vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a nápoje míchat před ohříváním, během ohřívání i po něm.

OHŘÍVÁNÍ DĚTSKÉ VÝŽIVY

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

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

Pokyny pro přípravu pokrmů (pokračování)

Ohřívání tekutin a potravin

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

Potravina	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Nápoje (káva, mléko, čaj, voda o pokojové teplotě)	150 ml (1 šálek) 250 ml (1 hrnek)	750 W	1½ - 2 2 - 2½	1 - 2	Nalijte do keramického šálku a ohřívejte bez zakrytí. Šálek (150 ml) nebo hrnek (250 ml) položte do středu otočného talíře. Před odstavením a po něm opatrně zamíchejte.
Polévka (chlazená)	250 g 450 g	750 W	3 - 3½ 4 - 4½	2 - 3	Vylijte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním.
Dušený pokrm (chlazený)	350 g	600 W	5 - 6	2 - 3	Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4 - 5	3	Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podávání zamíchejte.
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4½ - 5½	3	Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.
Pokrm na talíři (chlazený)	300 g 400 g	600 W	5 - 6 6 - 7	3	Dejte pokrm tvořený 2 - 3 chlazenými složkami na keramickou nádobu. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby.
Hotový mražený pokrm	300 g 400 g	600 W	11½ - 12½ 13 - 14	4	Položte nádobu vhodnou a bezpečnou pro vaření v mikrovlnné troubě s hotovým mraženým pokrmem (-18 °C) na otočný talíř. Propíchněte fólii anebo ho zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Po ohřátí nechte 4 minuty odstát.

Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

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

Potravina	Porce	Výkon	Doba	Doba odstavení (min)	Pokyny
Dětská výživa (zelenina + maso)	190 g	600 W	30 s	2 - 3	Vylijte do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Dětská kaše (obilovina + mléko + ovoce)	190 g	600 W	20 s	2 - 3	Vylijte do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Kojenecké mléko	100 ml 200 ml	300 W	30 s - 40 s 1 min až 1 min 10 s	2 - 3	Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu otočného talíře. Vařte nezakryté. Dobře protřepejte a nechte alespoň 3 minuty odstát. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.

CZ

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, že se objeví nečekaní hosté.

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

Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, sceďte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drobky.
Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá.
Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívat, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu.

Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívat, zastavte rozmrazování a nechte potravinu 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování.
Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit. Doba odstavení u úplného rozmražení se liší podle rozmrazovaného množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

Rada: Plochá potravina se rozmrazuje lépe než silná a malá množství vyžadují kratší dobu rozmrazování než větší množství. Vzpomeňte si na tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin.

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

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

Potravina	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Maso				
Mleté maso	500 g	10 - 12	5 - 20	Maso položte na mělký keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Vepřové steaky	250 g	7 - 8		
Drůbež				
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	12 - 14	15 - 40	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!
Celé kuře	1 000 g	25 - 28		
Ryby				
Rybí filé	250 g (2 ks)	6 - 7	5 - 20	Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Úzké konce ryby chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
	400 g (4 ks)	11 - 13		
Ovoce				
Bobulovité ovoce	250 g	6 - 7	5 - 10	Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru).
Chléb				
Veky (každá o hmotnosti asi 50 g)	2 ks	1½ - 2	5 - 10	Veky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
	4 ks	3 - 4		
Toasty nebo sendviče	250 g	4 - 5		
Německý chléb (pšeničná + žitná mouka)	500 g	8 - 10		

Pokyny pro přípravu pokrmů (pokračování)

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 potraviny. Předehřátím grilu po dobu 4 minut docílíte rychlejšího opečení potraviny.

Nádobí vhodné pro grilování:
Mělo by být odolné proti ohni a může obsahovat kov. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné ke grilování:
Kotlety, párky, steaky, hamburgery, plátky šunky a slaniny, tenké porce ryb, sendviče a všechny druhy toastů s oblohou.

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:
Vždy při používání výhradně režimu grilování se ujistěte, že je topné grilovací těleso pod stropem ve vodorovné poloze a nikoli ve svislé poloze na zadní stěně trouby. Nezapomeňte, že potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení).

MIKROVLNNNÝ OHŘEV + GRIL

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

Nádobí pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním
Používejte nádobí, kterým mohou mikrovlny proniknout. Nádobí by mělo být odolné proti ohni. V kombinovaném režimu vaření nepoužívejte kovové nádobí. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

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

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:

Vždy při používání kombinovaného režimu (mikrovlnný ohřev + grilování) se ujistěte, že je topné grilovací těleso pod stropem ve vodorovné poloze a nikoli ve svislé poloze na zadní stěně trouby. Potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení). Jinak je třeba je položit přímo na otočný talíř. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce.

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

Pokyny pro grilování

Při grilování čerstvých a mražených potravin předehřejte topné těleso pomocí funkce grilu.
Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Čerstvé potraviny	Porce	Doba předehřátí (min)	Výkon	1. Doba na straně (min)	2. Doba na straně Doba (min)	Pokyny
Toastové plátky	4 ks (4 x 25 g)	5	Pouze gril	6 - 7	5 - 6	Položte toastové plátky vedle sebe na rošt.
Veky (již upečené)	2 - 4 kusy	3	Pouze gril	3 - 4	2 - 3	Nejprve položte veky přímo na rošt do kruhu spodní stranou vzhůru.
Grilovaná rajčata	250 g (2 ks)	5	300 W + gril	5½ - 6½	--	Rajčata rozpůlte. Osolte, opepřete a posypejte sýrem. Uspořádejte do kruhu na mělkou skleněnou pyrenovou nádobu. Dejte nádobu na rošt.
Havajský toast	2 ks (300 g)	5	300 W + gril	7 - 9	--	Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou (šunka, ananas, plátky sýru) vedle sebe na rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.
Kuřecí křidélka (chlazená)	400 - 500 g (6 ks)	5	300 W + gril	11 - 13	10 - 12	Kuřecí kousky, například křidélka nebo stehýnka, připravujte s olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt, kosti směřují do středu. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.

CZ

Pokyny pro grilování (pokračování)

Čerstvé potraviny	Porce	Doba předehřátí (min)	Výkon	1. Doba na straně (min)	2. Doba na straně Doba (min)	Pokyny
Pečené brambory	500 g	5	450 W + gril	10 - 12	--	Brambory nakrájejte na půlky a položte do kruhu na rošt, řeznou plochou směrem ke grilu. Řeznou plochu potřete olivovým olejem a kořením. Po grilování nechte 3 minuty odstát.
Mražené těstoviny	400 g	---	600 W + gril	14 - 16	3 - 4	Vložte mražené těstoviny (-18 °C), například lasagne, tortellini nebo canneloni, do vhodné skleněné pyrexové nádoby a postavte na rošt.
Mražená zapékaná ryba	400 g	---	600 W + gril	16 - 18	3 - 4	Vložte mraženou zapékanou rybu (-18 °C) do vhodné skleněné pyrexové nádoby a postavte na rošt.
Mražené malé pizzy	250 g (8 ks)	---	300 W + gril	12 - 13	---	Položte mražené malé pizzy (-18 °C) nebo mini koláčky do kruhu na rošt.
Mražený drobenkový koláč	200 - 250 g (1 - 2 ks)	---	300 W + gril	4 - 6	---	Položte mražené kousky koláče (-18 °C) vedle sebe na rošt. Po rozmrazení nechte 5 minut odstát.

SPECIÁLNÍ RADY

ROZPOUŠTĚNÍ MÁSLA
Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem. Zahřívejte 30 až 40 sekund při výkonu 750 W, dokud se máslo nerozpustí.

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

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

ROZPOUŠTĚNÍ ŽELATINY
Vložte suché plátky želatiny (10 g) na 5 minut do studené vody.
Odkapanou želatinu vložte do malé skleněné pyrexové mísy.
Zahřívejte po dobu 1 minuty při výkonu 300 W.
Po rozpuštění zamíchejte.

PŘÍPRAVA POLEVY (NA DORTY A KOLÁČE)
Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody.
Vařte nezakryté v skleněné pyrexové nádobě po dobu 3½ až 4½ minut při výkonu 750 W, dokud není poleva průhledná. Během vaření dvakrát zamíchejte.

VAŘENÍ MARMELÁDY
Vložte 600 g ovoce (například směs bobulovitých plodů) do skleněné pyrexové mísy vhodné velikosti s víkem. Přidejte 300 g cukru pro konzervaci a dobře zamíchejte.
Vařte nezakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 750 W.
Během vaření několikrát zamíchejte. Vylijte přímo do malých skleniček na marmeládu se šroubovacími víčky. Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

VAŘENÍ PUDINKU
Smíchejte pudinkový prášek a mléko (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře zamíchejte. Použijte skleněnou pyrexovou mísu vhodné velikosti s víkem. Vařte zakryté po dobu 6½ až 7½ minut při výkonu 750 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 rukavice!

Čištění mikrovlnné trouby

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

- ***vnitřní a vnější povrchy,***
- ***dvířka s těsněním dvířek,***
- ***otočný talíř a otočné kruhy.***

☛ **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 funkci přístroje a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

1. Vnější plochy očistěte měkkým hadříkem a teplou mýdlovou vodou. Vyperte a osušte.

2. Skvrny nebo cákance na vnitřních površích nebo na otočném kruhu odstraňte hadříkem namočeným v mýdlové vodě. Vyperte a osušte.

3. Ztvrdlé částečky potravin a nepříjemný zápach odstraníte takto: položte na otočný talíř šálek zředěné citrónové šťávy a deset minut zahřívejte na maximální výkon.

4. Kdykoli je třeba, můžete talíř mýt v myčce.

✉ **NEROZLIJTE** vodu do ventilačních otvorů. **NIKDY** nepoužívejte žádné abrazivní produkty ani chemická rozpouštědla. Při čištění těsnění dvířek věnujte zvláštní pozornost tomu, aby se částečky:
- neakumulovaly,
- nebránily správnému zavírání dvířek.

✉ Vnitřní prostor mikrovlnné trouby čistěte ihned po každém použití pomocí slabého roztoku čisticího prostředku. Před čištěním však nechte troubu vychladnout, aby nedošlo ke zranění.

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 musí provádět pouze kvalifikovaný technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

☛ **NIKDY** neodstraňujte z trouby vnější plášť. Má-li trouba poruchu a je třeba ji opravit anebo máte pochybnosti o jejím stavu:
- odpojte ji z elektrické zásuvky,
- obraťte se na nejbližší poprodejní servis.

✉ Chcete-li troubu dočasně uskladnit, zvolte suché bezprašné místo.
Důvod**:** Prach a vlhkost mohou negativně ovlivnit funkční součásti trouby.

✉ Tato mikrovlnná trouba není určena pro komerční využití.

CZ

Technické údaje

CZ

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své produkty. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.

V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM jako distributor prohlašujeme, že trouby Samsung G2739N odpovídají níže uvedeným technologickým parametrům.

Model	**G2739N**
Zdroj napájení	230 V ~ 50 Hz
Spotřeba energie Mikrovlnný režim Gril Kombinovaný režim	 1100 W 950 W 2050 W
Výstupní výkon	100 W / 750 W (IEC-705)
Provozní frekvence	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Metoda chlazení	Motor chladicího ventilátoru
Rozměry (Š × V × H) Vnější Vnitřní prostor trouby	 489 mm × 275 mm × 396 mm 330 mm × 187 mm × 320 mm
Objem	20 litrů
Hmotnost Čistá	 Přibližně 14,5 kg
Hluènost	42 dB(A)

Czech Republic



Správná likvidace tohoto produktu (Zničení elektrického a elektronického zařízení)

Tato značka zobrazená na produktu nebo v dokumentaci znamená, že by neměl být používán s jinými domácími zařízeními po skončení svého funkčního období. Aby se zabránilo možnému znečištění životního prostředí nebo zranění člověka díky nekontrolovanému zničení, oddělte je prosíme od dalších typů odpadů a recyklujte je zodpovědně k podpoře opětovného využití hmotných zdrojů.

Členové domácnosti by měli kontaktovat jak prodejce, u něhož produkt zakoupili, tak místní vládní kancelář, ohledně podrobností, kde a jak můžete tento výrobek bezpečně vzhledem k životnímu prostředí recyklovat.

Obchodníci by měli kontaktovat své dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky koupě. Tento výrobek by se neměl míchat s jinými komerčními produkty, určenými k likvidaci.

SAMSUNG ELECTRONICS

Pokud máte jakékoliv další dotazy ohledně produktů Samsung, kontaktujte, prosím, zákaznické centrum Samsung.

Tel : 844 000 844
www.samsung.com/cz

Distributor pro Českou republiku:
Samsung Zrt., česka organizační složka Vyskočilova 4, 14000 Praha 4