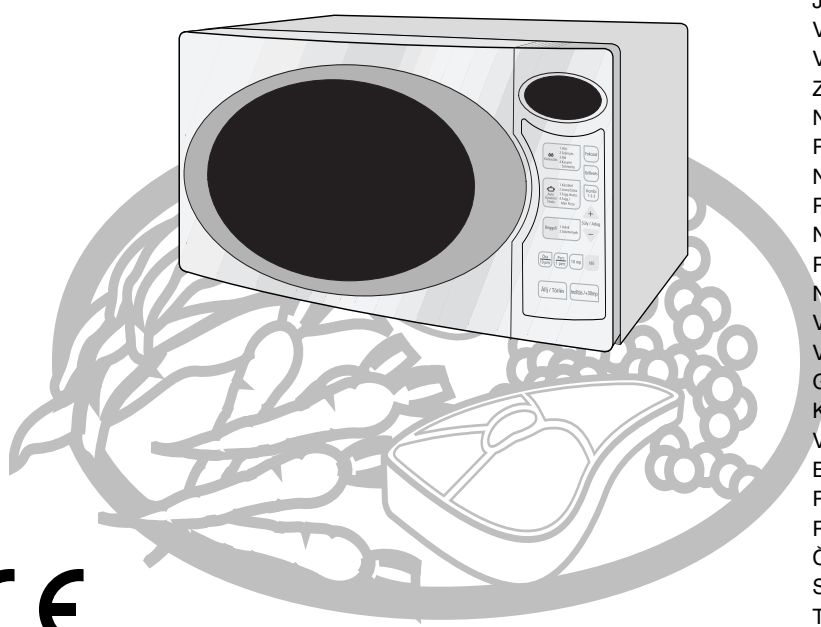
SAMSUNG

MIKROVLNNÁ TROUBA

Příručka spotřebitele a pokyny pro přípravu pokrmů

CE283GN

Údaje o vaření a pečení mají informativní charakter. Produkt je určen pro použití v domácnosti. Záruka zaniká, pokud je přístroj používán jinak než v domácnosti, např. v průmyslu, pohostinství nebo k jiným podnikatelským účelům.



CE

Stručné a přehledné pokyny 2
Trouba 2
Ovládací panel 3
Příslušenství 3
Jak používat tuto příručku 4
Bezpečnostní opatření 4
Instalace mikrovlnné trouby 5
Nastavení času 6
Jak si počínat v případech pochybností nebo potíží 6
Vaření / Ohřev 7
Výkonové stupně 7
Zastavení vaření 8
Nastavení doby vaøení 8
Použití funkce Automatický ohřev/vaření 8
Nastavení funkce Automatický ohřev 9
Použití funkce Kavárna 9
Nastavení funkce Kavárna 10
Použití funkce Automatické výkonné rozmrazování 10
Nastavení funkce Automatické výkonné rozmrazování 11
Volba polohy topného tělesa 11
Výbìr pøíslušenství 11
Grilování 12
Kombinace mikrovlnného vaření a grilování 12
Vypnutí zvukového signálu 13
Bezpečnostní zámek mikrovlnné trouby 13
Pokyny pro výbìr nádobí 14
Pokyny pro pøípravu pokrmù 15
Čištění mikrovlnné trouby 21
Skladování a opravy mikrovlnné trouby 22
Technické údaje 22

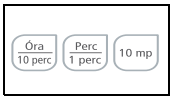
CZ

Stručné a přehledné pokyny

Chcete-li uvařit pokrm



1. Vložte pokrm do trouby.
Vyberte výkonový stupeň jedním nebo více stisknutími tlačítka **Výkonový stupeň(Fokozat)**.

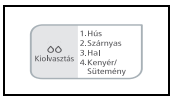


2. Vyberte dobu přípravy pokrmu stisknutím tlačítek **10 min(10 perc)**, **1 min(1 perc)** nebo **10 s(10 mp)** podle potřeby.



3. Stiskněte tlačítko **Spustit**(**Indítás)**.
Výsledek : Vaření je zahájeno. Po dokonèení pøípravy pokrmu vydá trouba èty øi zvukové signály (pípnutí).

Chcete-li rozmrazit potraviny



1. Vložte zmražené potraviny do trouby.
Jedním nebo vícenásobným stisknutím tlačítka **Výkonné rozmrazování**(**Kiolvasztás)** vyberte typ připravovaného pokrmu.



2. Vyberte hmotnost potraviny stisknutím tlačítka **Nahoru/ dolů(Súly, Adag)**.



3. Stiskněte tlačítko **Spustit**(**Indítás)**.

Chcete-li přidat 30 sekund navíc

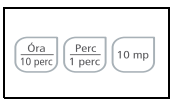


Ponechte pokrm nebo potraviny v troubě.
Stiskněte tlačítko **+30 s(mp)** jednou nebo vícekrát.
Každým stisknutím přidáte 30 sekund.

Chcete-li pokrm grilovat



1. Předehřejte gril na požadovanou teplotu stisknutím tlačítka **Gril**(**Grillezés)**, nastavením času (tlačítko **10 min(10 perc)**, **1 min(1 perc)** a **10 s(10 mp)**) a stisknutím tlačítka **Spustit(Indítás)**.

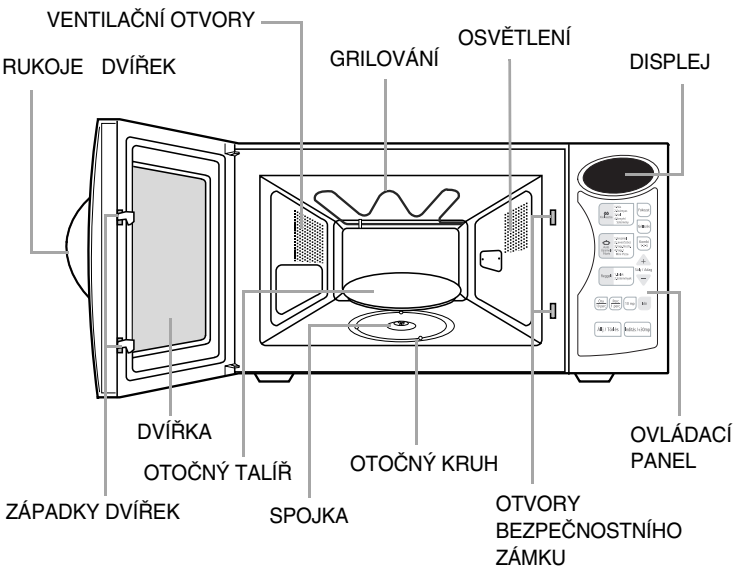


2. Vložte pokrm na roštu do trouby.
Stiskněte tlačítko **Gril(Grillezés)**. Vyberte dobu přípravy pokrmu stisknutím tlačítek **10 min(10 perc)**, **1 min(1 perc)** a **10 s(10 mp)**.

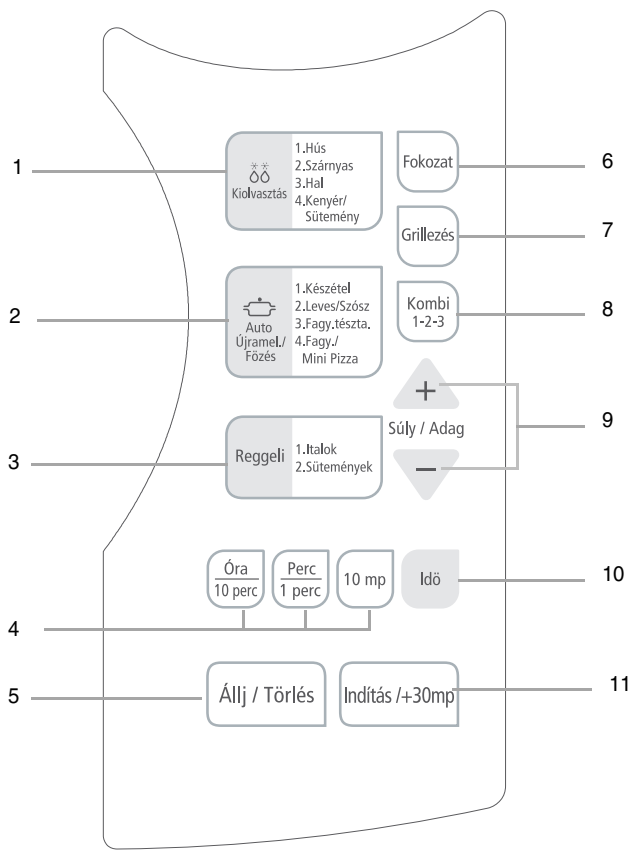


3. Stiskněte tlačítko **Spustit**(**Indítás)**.

Trouba



Ovládací panel

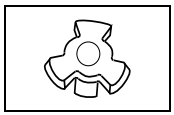


1. FUNKCE AUTOMATICKÉ VÝKONNÉ ROZMRAZOVÁNÍ
2. VÝBĚR FUNKCE AUTOMATICKÝ OHŘEV/VAŘENÍ
3. VÝBĚR FUNKCE KAVÁRNA
4. NASTAVENÍ ČASU
5. TLAČÍTKO ZASTAVIT / ZRUŠIT
6. VÝBĚR REŽIMU MIKROVLNNÉHO OHŘEVU/ VÝKONOVÉHO STUPNĚ
7. VÝBĚR REŽIMU GRILOVÁNÍ
8. VÝBĚR KOMBINOVANÉHO REŽIMU
9. TLAČÍTKO NAHORU/DOLŮ (hmotnost, velikost porce)
10. NASTAVENÍ HODIN
11. TLAČÍTKO SPUSTIT

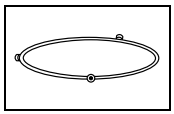
Příslušenství

CZ

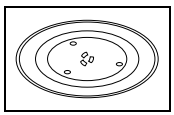
V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různým způsobem.



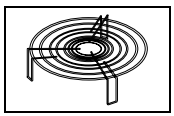
1. **Spojka**, která je již vložena nad hřídel motoru na dně trouby.
   Účel: Spojka otáčí otočným talířem.



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 dosednout 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

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 čtyř základních postupů přípravy pokrmů a zpracování potravin:

- ***Vaření pokrmů***
- ***Automatické výkonné 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 **Zaznamenat** **Pozor**

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 (nesmějí být ohnutá),
(2) závěsy dvířek (nesmějí být nalomené ani uvolněné),
(3) těsnění dvířek a povrch těsnění.

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

Bezpečnostní opatření

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.

- Používejte pouze kuchyňské náčiní vhodné pro použití v mikrovlnné troubě; **NEPOUŽÍVEJTE** žádné kovové nádoby, jídelní soupravy se zlatým nebo stříbrným zdobením, jehlice, vidličky apod.
  Z papírových a plastových sáčků sejměte kovové sponky.
  Důvod: Mohou vzniknout elektrické oblouky a jiskry a poškodit troubu.
- Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách vždy troubu průběžně kontrolujte, protože nádoby by mohly vzplanout.
  Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k sušení novin ani oblečení.
- Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ponechte dvířka trouby zavřená, aby se udusily případné plameny.
- V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. Proto je třeba s nádobou zacházet opatrně. Vzniku zpožděného intenzivního varu lze předcházet takto:
  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.
  Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů POSKYTNUTÍ PRVNÍ POMOCI:
  * Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody.
  * Zakryjte je čistým suchým obvazem.
  * Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko.
- **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.
  NIKDY neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí prasknout.
- Kvůli možným popáleninám je nutné obsah dětských lahví před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu.
- V mikrovlnné trouby nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla prasknout, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu.
  Neohřívejte ani vzduchotěsné ani vakuově uzavřené láhve, sklenice a nádoby, ořechy ve skořápce, rajčata apod.
- Troubu je nutné pravidelně čistit a odstraňovat všechny usazené zbytky potravin.
- Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost přístroje a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.
- **NEZAKRÝVEJTE** ventilační otvory textiliemi ani papírem. Mohou se vznítit, protože z trouby je odváděn horký vzduch.
  Trouba se může přehřát; v tom případě se automaticky vypne. Zůstane pak mimo provoz, dokud dostatečně nevychladne.
- **VŽDY** si při vyjímání pokrmu z trouby navlékněte kuchyňské chňapky, abyste se náhodou nepopálili.

Bezpečnostní opatření (pokračování)

- **NEDOTÝKEJTE SE** topných součástí ani vnitřních stěn trouby, dokud trouba nevychladne.
- Neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody. Napájecí kabel ukládejte do bezpečné vzdálenosti od horkých povrchů.
  Pokud je napájecí kabel nebo zástrčka poškozená, přístroj nepoužívejte.
- Při otevírání dvířek trouby udržujte odstup od trouby na vzdálenost natažené paže.

Důvod: Uvolněný horký vzduch nebo pára by mohly způsobit opaření.

- Během provozu trouby můžete zaznamenat „klapnutí“ (především při použití funkce rozmrazování potravin).

Důvod: Toto klapnutí je normální. Provází změnu elektrického výstupního výkonu.

- **NESPOUŠTĚJTE** prázdnou mikrovlnnou troubu. Z bezpečnostních důvodů bude automaticky odpojeno napájení. Troubu můžete normálně použít po 30 minutovém odstavení.
  Nejlepší je vždy ponechat v troubě sklenici s vodou. Voda pohltí mikrovlnnou energii v případě, že bude trouba nedopatřením zapnuta.

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.
- Tento přístroj není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti anebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání trouby dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jejímu používání.
- Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby přístroj nepoužívaly jako hračku.
- Přístroj se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných součástí uvnitř trouby.
- **NEPOUŽÍVEJTE** agresivní abrazívní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, když čistíte dvířka nebo sklo trouby. Mohly by poškrábat tyto povrchy a způsobit rozbití skla (pokud je součástí dvířek).

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.

VAROVÁNÍ:
Pracuje-li přístroj v kombinovaném režimu, měly by jej děti používat pouze pod dohledem dospělých osob, protože dochází ke generování vysoké teploty.

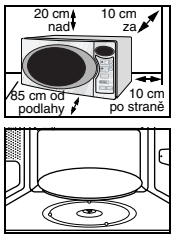
VAROVÁNÍ:
Během používání trouby se mohou zahřát i dostupné součásti trouby. Proto by měly být děti od trouby bezpečně vzdáleny.

- Mikrovlnná trouba nesmí být umístěna ve skříni.

Instalace mikrovlnné trouby

Umístěte ji na vodorovnou plochu ve výšce 85 cm nad podlahou. Povrch, na který troubu pokládáte, musí mít dostatečnou nosnost, aby bezpečně unesl hmotnost trouby.

CZ



1. Když instalujete troubu, zajistěte přiměřenou ventilaci trouby. Ponechte nejméně 10 cm (4 palce) volného prostoru za troubou a po stranách trouby, 20 cm (8 palců) volného prostoru nad troubou.

2. Vyjměte z vnitřku trouby všechny obalové 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.

☛ Je-li poškozena napájecí šňůra, musí být vyměněna za speciální šňůru nebo součást, kterou získáte od výrobce nebo poskytovatele autorizovaného servisu.
Pro zajištění osobní bezpečnosti zapojte napájecí kabel do 3 kolíkové uzemněné elektrické zásuvky se střídavým napětím 230 V a frekvencí 50 Hz. Je-li poškozen napájecí kabel tohoto přístroje, je nutné jej vyměnit za speciální kabel.

☛ Neinstalujte mikrovlnnou troubu do teplého ani do 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.

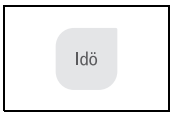
CZ

Nastavení času

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

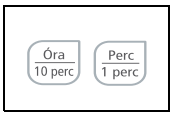
- ***poprvé instalujete mikrovlnnou troubu***
- ***nebo po výpadku napájení.***

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



1. Chcete-li zobrazit čas ve... Pak stiskněte tlačítko Hodiny(Idö)...

24 hodinovém formátu	jednou
12 hodinovém formátu	dvakrát



2. Hodinu nastavte pomocí tlačítka **h(Óra)** a minuty pomocí tlačítka **min(Perc)**.



3. Jakmile je zobrazen správný časový údaj, spusťte hodiny dalším stisknutím tlačítka **Hodiny(Idö)**.

Výsledek : Čas se zobrazuje vždy, když troubu právě nepoužíváte.

Jak si počínat v případě pochybností nebo potíží

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

◆ Jde o normální jev.
- 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 **Spustit(Indítás)** nezapne.
- Jsou dvířka úplně zavřená?

◆ Pokrm není vůbec uvařený.
- Nastavili jste správně časovač a stiskli tlačítko **Spustit(Indítás)**?
- 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. Jde o normální jev. Chcete-li tento problém vyřešit, instalujte troubu mimo dosah televizorů, rádií a antén.
- Pokud rušení zasáhne mikroprocesor trouby, může dojít k resetování displeje. Tento problém vyřešíte tak, že odpojíte a znovu připojíte napájecí šňůru. Seřiďte čas.

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

Vaření / Ohřev

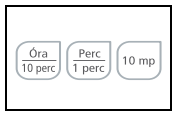
Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.

Než ponecháte troubu bez dozoru, VŽDY zkontrolujte nastavení vaření.

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



1. Stiskněte tlačítko **Výkonový stupeň(Fokozat)**.
Výsledek : Zobrazí se ukazatel 850 W (maximální varný výkon):
Vyberte příslušný výkonový stupeň opětovným stisknutím tlačítka **Výkonový stupeň(Fokozat)**, dokud se nezobrazí odpovídající údaj ve wattech. Informace naleznete v tabulce výkonových stupňů.



2. Nastavte dobu přípravy pokrmu stisknutím tlačítek **10 min(10 perc)**, **1 min(1 perc)** a **10 s(10 mp)**.



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

☛ **Nikdy** nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

✉ Pokud chcete po krátkou dobu zahřát pokrm při maximálním výkonu (850 W), jednoduše stiskněte tlačítko **+30 s(mp)** pro každých 30 sekund přípravy pokrmu. Trouba se ihned spustí.

Výkonové stupně

K dispozici je volba z níže uvedených výkonových stupňů.

CZ

Výkonový stupeň	Výkon	
	Mikrovlnná trouba	GRILOVÁNÍ
VYSOKÝ	850 W	
STŘEDNĚ VYSOKÝ	600 W	
STŘEDNÍ	450 W	
STŘEDNĚ NÍZKÝ	300 W	
ROZMRAZOVÁNÍ	180 W	
NÍZKÝ/UDRŽENÍ TEPLA	100 W	
GRILOVÁNÍ	-	1100 W
KOMBINOVANÝ I	600 W	1100 W
KOMBINOVANÝ II	450 W	1100 W
KOMBINOVANÝ III	300 W	1100 W

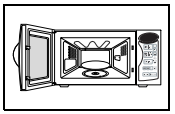
✉ Jestliže vyberete vyšší výkonový stupeň, je nutné zkrátit dobu vaření.

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

CZ

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 **Spustitt(Indítás)**.



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

☛ Jakékoli nastavení je možné zrušit také před zahájením přípravy pokrmu – stačí stisknout tlačítko **Zastavit/zrušit**(**Állj / Törlés)**.

Nastavení doby vaření

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



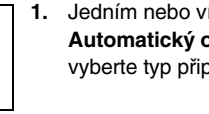
Každým stisknutím tlačítka **+30 s(mp)** přidáte 30 sekund.

Použití funkce Automatický ohřev/vaření

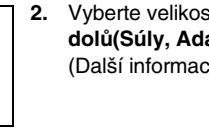
Funkce Automatický ohřev/vaření zahrnuje čtyři předprogramované doby přípravy pokrmu. Není potřeba nastavovat dobu přípravy pokrmu ani výkonový stupeň.

Počet porcí můžete nastavit stisknutím tlačítka Nahoru/dolů.

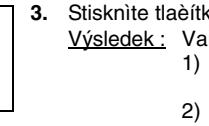
Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



1. Jedním nebo vícenásobným stisknutím tlačítka **Automatický ohřev/vaření(Auto Újramel./Főzés)** ( ) vyberte typ připravovaného pokrmu.



2. Vyberte velikost porce stisknutím tlačítka **Nahoru/ dolů(Súly, Adag)**.
(Další informace naleznete v tabulce na protější straně.)



3. Stisknìte tlaèítko **Spustit(Indítás)**.
Výsledek : Vaření je zahájeno. Po dokončení vaření:
1) Trouba čtyřikrát vydá zvukový signál (pípnutí).
2) Třikrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

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

Nastavení funkce Automatický ohřev

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

Kód/pokrm	Porce	Doba odstavení	Doporučení
1. Hotové pokrmy (Készétel) (chlazené)	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 3 složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, například bramborami, rýží nebo těstovinami).
2. Polévka nebo omáčka (Leves/Szósz) (chlazené)	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g	3 min	Nalijte polévku/omáčku do hlubokého keramického polévkového talíře nebo mísy. Na dobu vaření a odstavení ji zakryjte. Před začátkem doby odstavení a po jejím uplynutí ji zamíchejte.
3. Mražené zapékané těstoviny (Fagy.tészta.)	200 g 400 g	3 min	Nalejte polévku/omáčku do hlubokého keramického polévkového talíře nebo mísy. Na dobu vaření a odstavení ji zakryjte. Před začátkem doby odstavení a po jejím uplynutí ji zamíchejte.
4. Mražený Mini koláčky/ mini pizza (Fagy./ Mini Pizza)	150 g (4 - 6 ks) 250 g (7 - 9 ks)	-	Rozložte mražené mini koláčky nebo mini pizzy na rošt.

Použití funkce Kavárna

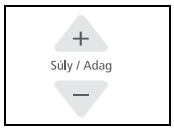
Pomocí funkce Kavárna se doba vaření nastavuje automaticky.

Počet porcí můžete nastavit stisknutím tlačítka Nahoru/dolů.

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



1. Jedním nebo vícenásobným stisknutím tlačítka **Kavárna(Reggeli)** vyberte typ pokrmu.



2. Vyberte velikost porce stisknutím tlačítka **Nahoru/ dolů(Súly, Adag)**.
(Další informace naleznete v tabulce na protější straně.)



3. Stisknìte tlaèítko **Spustit(Indítás)**.
Výsledek : Vaření je zahájeno. 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.

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

CZ

Nastavení funkce Kavárna

V následující tabulce jsou uvedeny automatické programy pro ohřev nápojů a rozmrazování mraženého koláče.

Obsahuje množství, dobu odstavení a příslušná doporučení.

Program č. 1 využívá pouze mikrovlnnou energii. Program č. 2 využívá kombinaci mikrovlnného vaření a grilování.

Kód/pokrm	Velikost porce	Doba odstavení	Doporučení
1. Nápoje (Italok) Káva, mléko, čaj, voda (o pokojové teplotě)	150 ml (1 šálek) 250 ml (1 hrnek)	1 - 2 min	Nalijte do keramického šálku (150 ml) nebo hrnku (250 ml) a položte do středu otočného talíře. Ohřívejte nezakryté. Před uplynutím doby odstavení a po ní opatrně zamíchejte. Při vyjímání šálků buďte opatrní (viz bezpečnostní pokyny pro tekutiny).
2. Mražený koláč (Sütemények)	100 g (1 ks) 200 g (2 ks) 300 g (2 - 3 ks) 400 g (3 - 4 ks) 500 g (4 ks)	5 - 15 min	Položte mražené porce koláče (-18 °C) přímo na kovový rošt. Větší porce a muffiny položte na otočný talíř. Jednu porci dejte do středu, 2 porce proti sobě a 3-4 porce koláče uspořádejte do kruhu. Díky topnému tělesu se koláč ohřeje a bude křupavý. Tento program je vhodný pro porce koláče, například pro jablkový koláč s drobenkou, drobenkový koláč, makový koláč a muffiny. Není vhodný pro celý koláč, koláč s krémovou náplní ani pro koláč s čokoládovým zdobením.

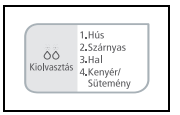
Použití funkce Automatické výkonné rozmrazování

Funkce Automatické výkonné rozmrazování umožňuje rozmrazovat maso, drůbež nebo ryby. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky.

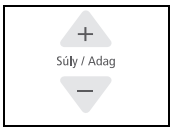
Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

✉ 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. Jedním nebo vícenásobným stisknutím tlačítka **Výkonné rozmrazování(Kiolvasztás)**( ) vyberte typ připravovaného pokrmu.
(Podrobné informace jsou uvedeny v tabulce na další straně.)



2. Vyberte hmotnost potraviny stisknutím tlačítka **Nahoru/ dolů(Súly, Adag).**
Maximální nastavitelná hmotnost je 1500 g



3. Stisknìte tlaèítko **Spustit(Indítás)**.
Výsledek :

- Zahájí se rozmrazování.
- V polovině rozmrazování vydá trouba zvukový signál, který připomíná nutnost otočit rozmrazované potraviny.
- Rozmrazování dokončíte opětovným stisknutím tlačítka **Spustit(Indítás)**.

✉ 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 7 .

Nastavení funkce Automatické výkonné rozmrazování

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

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

Kód/pokrm	Porce	Doba odstavení	Doporučení
1. Maso(Hús)	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 (Szárnyas)	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(Hal)	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 (Kenyér/ Sütemény)	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 rohlíky a bagety. Rohlíky 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.

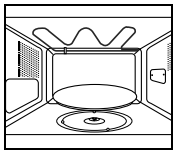
✉ Pokud chcete rozmrazování potraviny provést ručně, vyberte funkci Ruční rozmrazování a výkonový stupeň 180 W. Další informace o ručním rozmrazování a o době rozmrazování naleznete na strana 18.

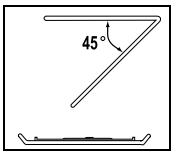
Volba polohy topného tělesa

Topné těleso se používá při grilování. Je uvedena pouze jedna poloha. Spotřebitel potřebuje vědět, kdy by mělo být topné těleso umístěno do svislé polohy.

- ***Vodorovná poloha pro grilování nebo mikrovlnný ohřev v kombinaci s grilováním***

☛ Polohu topného tělesa měňte jen v době, kdy je chladné, a při jeho umístění do svislé polohy nevyvíjejte nadměrnou sílu.



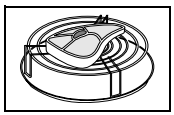


Chcete-li nastavit topné těleso do...	Pak...
Vodorovná poloha (grilování nebo mikrovlnný ohřev v kombinaci s grilováním)	◆ Přitáhněte topné těleso k sobě. ◆ Zatlačte je nahoru, dokud nebude rovnoběžně se stropem vnitřního prostoru trouby.

Při čištění horní části vnitřního prostoru trouby bude snadné stočit topné těleso o 45° směrem dolů a vyčistit je.

Volba příslušenství

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



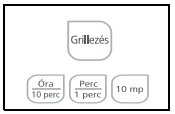
Chcete-li vybrat režim kombinovaného vaření (grilování mikrovlnný ohřev), používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Kovové nádobí nebo náčiní může troubu poškodit.

✉ Další informace o vhodném nádobí a náčiní naleznete v části Pokyny pro výběr nádobí na strana 14.

CZ

Grilování

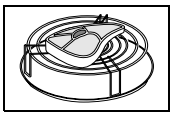
Gril umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln. K tomuto účelu se s troubou dodává grilovací rošt.



1. Předehřejte gril na požadovanou teplotu stisknutím tlačítka **Gril(Grillezés)** a nastavením doby předehřívání stisknutím tlačítek **10 min(10 perc)**, **1 min(1 perc)** a **10 s(10 mp)**.



2. Stiskněte tlačítko **Spustit(Indítás)**.

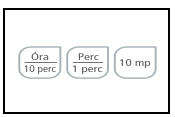


3. Otevřete dvířka a vložte pokrm na rošt.
Zavřete dvířka.



4. Stiskněte tlačítko **Gril(Grillezés)**.
Výsledek : Zobrazí se následující údaje:





5. Nastavte dobu grilování stisknutím tlačítek **10 min(10 perc)**, **1 min(1 perc)** a **10 s(10 mp)**.
Maximální doba grilování je 60 minut.



6. Stiskněte tlačítko **Spustit(Indítás)**.
Výsledek : Zahájí se grilování. Po dokončení vaření:
1) Trouba čtyřikrát vydá zvukový signál (pípnutí).
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.

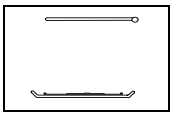
☛ Když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, vždy používejte rukavice, protože nádobí je velmi horké.
Zkontrolujte, zda se topné těleso nachází ve vodorovné poloze.

Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování

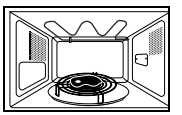
Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu můžete také kombinovat s grilem, dosáhnete tak zároveň uvaření i opečení potravin.

☛ 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.

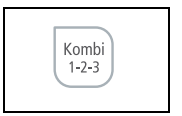
☛ Když se dotýkáte nádob uvnitř trouby, VŽDY používejte rukavice, protože nádoby budou velmi horké.



1. Zkontrolujte, zda se topné těleso nachází ve vodorovné poloze; další podrobnosti naleznete na strana 11.



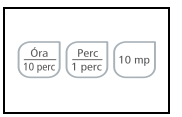
2. Otevřete dvířka trouby.
Položte pokrm na rošt a rošt položte na otočný talíř.
Zavřete dvířka.



3. Stiskněte tlačítko **Kombinovaný režim(Kombi)**.
Výsledek : Zobrazí se následující údaje:
(mikrovlnný režim a režim grilování)
600 W (výstupní výkon)

✉ Vyberte příslušný výkonový stupeň opětovným stisknutím tlačítka **Kombinovaný režim(Kombi)**, dokud se nezobrazí odpovídající výkonový stupeň.

☛ Teplotu grilu nelze nastavit.



4. Nastavte dobu přípravy pokrmu stisknutím tlačítek **10 min(10 perc)**, **1 min(1 perc)** a **10 s(10 mp)** podle potřeby.
Maximální doba vaření je 60 minut.

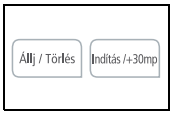


5. Stiskněte tlačítko **Spustit**(**Indítás)**.
Výsledek : Zahájí se kombinované vaření. Po dokončení vaření:
1) Trouba čtyřikrát vydá zvukový signál.
2) Třikrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

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

Vypnutí zvukového signálu

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.



1. Stiskněte zároveň tlačítka **Zastavit/zrušit(Állj / Törlés)** a **Spustit**(**Indítás)**.
   Výsledek :
   - ◆ Zobrazí se následující údaj:

   - ◆ Trouba nebude vydávat zvukový signál při každém stisknutí tlačítka.



2. Zvukový signál lze opětovně zapnout současným stisknutím tlačítek **Zastavit/zrušit(Állj / Törlés)** a **Spustit**(**Indítás)**.
   Výsledek :
   - ◆ Zobrazí se následující údaj:

   - ◆ 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 **Zastavit/zrušit**(**Állj / Törlés)** a **Hodiny(Idö)**.
   Výsledek :
   - ◆ Trouba se zamkne (nelze vybírat žádné funkce).
   - ◆ Na displeji se zobrazí hodnota „L“.



2. Troubu lze odemknout opět současným stisknutím tlačítek **Zastavit/zrušit**(**Állj / Törlés)** a **Hodiny(Idö)**.
   Výsledek : Poté můžete troubu normálně používat.

Pokyny pro výběr nádobí

CZ

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musí 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 kovové zdobení	✗	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

Pokyny pro přípravu pokrmů

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.

Typ potravin	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Brokolice	300 g	600 W	9-10	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody.
Hrášek	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkové lžíce) studené vody.
Zelené fazolky	300 g	600 W	8-9	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody.
Míchaná zelenina (mrkev/hrášek/ kukuřice)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkové lžíce) studené vody.
Míchaná zelenina (po čínsku)	300 g	600 W	8-9	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkové lžíce) studené vody.

Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

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

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

Typ potravin	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Bílá rýže (předvařená)	250 g	850 W	16-17	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Hnědá rýže (předvařená)	250 g	850 W	21-22	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Směs rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	850 W	17-18	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Směs obilovin (rýže + obiloviny)	250 g	850 W	18-19	5	Přidejte 400 ml studené vody.
Těstoviny	250 g	850 W	11-12	5	Přidejte 1000 ml teplé vody.

CZ

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 (850 W).

Typ potravin	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Brokolice	250 g 500 g	4-4½ 8-8½	3	Připravte stejně velké růžice. Stonky upravte směrem do středu.
Růžičková kapusta	250 g	5½-6½	3	Přidejte 60 ml - 75 ml (5 - 6 polévkových lžic) vody.
Mrkev	250 g	4½-5	3	Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky.
Květák	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpůlte. Stonky upravte směrem do středu.
Cuketa	250 g	3½-4	3	Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne.
Lilek	250 g	3½-4	3	Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 lžící citrónové šťávy.
Pórek	250 g	4½-5	3	Pórek nakrájejte na silné proužky.
Žampióny	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Připravujte malé žampióny vcelku nebo nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podávání sceďte.
Cibule	250 g	5½-6	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	4-5 7½-8½	3	Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti.
Řepa	250 g	5-5½	3	Řepu nakrájejte na kostičky.

OHŘEV

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

Výkonové stupně a doby ohřevu v následující tabulce použijte jako orientační pokyny. Při stanovení dob uvedených v tabulce byly uvažovány tekutiny o pokojové teplotě přibližně +18 až +20 °C 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 850 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 pokrmu je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí.

Vždy se ujistěte, zda je ohřívaný pokrm všude horký.

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.

Pokyny pro přípravu pokrmů (pokračování)

OHŘÍVÁNÍ DĚTSKÉ VÝŽIVY

DĚTSKÁ VÝŽIVA:

Přelijte 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: 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.

Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

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

Typ potravin	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 50 sekund až 1min	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.

Ohřívání tekutin a potravin

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

Typ potravin	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Nápoje Káva, mléko, čaj, voda (o pokojové teplotě)	150ml (1 šálek) 250ml (1 hrnek)	850 W	1 - 1½ 1½ - 2	1 - 2	Nalijte do keramického šálku (150 ml) nebo hrnku (250 ml) a položte do středu otočného talíře. Ohřívejte nezakryté. Před uplynutím doby odstavení a po ní opatrně zamíchejte. Při vyjímání šálků buďte opatrní (viz bezpečnostní pokyny pro tekutiny).
Polévka (chlazená)	250 g	850 W	3 - 3½	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	5½ - 6½	2 - 3	Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4½ - 5½	3	Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podávání zamíchejte.
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	5 - 6	3	Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.
Pokrm na talíři (chlazený)	350 g	600 W	5½ - 6½	3	Dejte pokrm tvořený 2 - 3 chlazenými složkami na keramickou nádobu. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby.

CZ

RUČNÍ 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 drůbky.
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: Tenčí potraviny se rozmrazují lépe než silné 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).

Typ potravin	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Maso				
Mleté maso	250 g 500 g	6½ - 7½ 13 - 14	5 - 25	Maso položte na mělký keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Vepřové steaky	250 g	7½ - 8½		
Drůbež				
Kuřecí porce	500 g (2 ks)	14½ - 15½	15 - 40	Nejprve položte kuřecí porce 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	900 g	28 - 30		
Ryby				
Rybí filé	200 g (2 ks) 400 g (4 ks)	6 - 7 12 - 13	5-15	Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Úzké konce ryby chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Ovoce				
Bobulovité ovoce	250 g	6 - 7	5 - 10	Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru).
Chléb				
Rohlíky (každý o hmotnosti asi 50 g) Toasty nebo sendviče Německý chléb (pšeničná + žitná mouka)	2 ks 4 ks 250 g 500 g	½ - 1 2 - 2½ 4½ - 5 8-10	5 - 20	Veky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!

CZ

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).

MIKROVLNY + 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 mražených potravin

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

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	Doba na 1. straně (min)	Doba na 2. straně Doba (min)	Pokyny
Rohlíky (každý o hmotnosti asi 50 g)	2 ks 4 ks	MV + Gril	300 W + Gril 1-1½ 2-2½	Pouze gril 1-2 1-2	Uspořádejte rohlíky do kruhu na rošt. Druhou stranu rohlíků grilujte až do dosažení požadované křupavosti. Nechte 2 až 5 minut odstát.
Bagety + obloha (rajčata, sýr, šunka, houby)	250-300 g (2 ks)	450 W + gril	8-9	--	Položte 2 mražené bagety vedle sebe na rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.
Zapékaný pokrm (zelenina/ brambory)	400 g	450 W + gril	13-14	--	Mražený zapékaný pokrm vložte do malé kulaté skleněné pyrexové mísy. Položte nádobu na rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.
Těstoviny (cannelloni, makarony, lasagne)	400 g	600 W + gril	14-15	--	Mražené těstoviny vložte do malé plytké obdélníkové skleněné pyrexové nádoby. Položte nádobu přímo na otočný talíř. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.
Kuřecí kousky	250 g	450 W + gril	5-5½	3-3½	Položte kuřecí kousky na rošt.
Hranolky do trouby	250 g	450 W + gril	9-11	4-5	Rozložte hranolky do trouby rovnoměrně na pečicím papíru na roštu.

CZ

Pokyny pro grilování čerstvých potravin

Předehřejte gril grilovací funkcí po dobu 4 minut.
Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	Doba na 1. straně (min)	Doba na 2. straně Doba (min)	Pokyny
Toastové plátky	4 ks (každý 25 g)	Pouze gril	4-5	4½-5½	Položte toastové plátky vedle sebe na rošt.
Veky (již upečené)	2-4 kusy	Pouze gril	2-3	2-3	Nejprve položte ruhlíky do kruhu přímo na otočný talíř, spodní stranou vzhůru.
Grilovaná rajčata	200 g (2 ks) 400 g (4 ks)	300 W + gril	3½-4½ 6-7	--	Rajčata rozpůlte. Posypejte sýrem. Uspořádejte do kruhu na mělkou skleněnou pyrexovou nádobu. Položte je na rošt.
Toast Hawaii (šunka, ananas, plátky sýru)	2 ks (300 g)	450 W + gril	3½-4	--	Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na rošt. Položte 2 toasty přímo naproti sobě na rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Pečené brambory	250 g 500 g	600 W + gril	4½-5½ 8-9	--	Brambory rozpůlte. Položte je do kruhu na rošt, rozkrojenou stranou směrem ke grilu.

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	Doba na 1. straně (min)	Doba na 2. straně Doba (min)	Pokyny
Kuřecí porce	450 - 500 g (2 ks)	300 W + gril	8-9	9-10	Potřete kuřecí porce olejem a ochuťte je kořením. Položte je do kruhu tak, aby kosti směřovaly do středu. Máte-li jen jednu porci kuřete, položte ji mimo střed roštu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Jehněčí kotlety (středně propečené)	400 g (4 ks)	Pouze gril	11-13	8-9	Potřete jehněčí kotlety olejem a ochuťte je kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.
Vepřové steaky	250 g (2 ks)	MV + Gril	300 W + Gril 7-8	Pouze gril 6-7	Potřete vepřové steaky olejem a ochuťte je kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.
Pečená jablka	1 jablko (pøibližnì 200 g) 2 jablka (pøibližnì 400g)	300 W + gril	4-4½ 6-7	--	Vykrojte jablka a naplňte je rozinkami a marmeládou. Posypejte je mandlovými plátky. Položte jablka na plytký skleněný pyrexový talíř. Položte nádobu přímo na otočný talíř.

Pokyny pro přípravu pokrmů (pokračování)

SPECIÁLNÍ RADY

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

ROZPOUŠTĚNÍ ČOKOLÁDY
Vložte 100 g čokolády do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 3 až 5 minut při výkonu 450 W, dokud se čokoláda nerozpustí.
Během rozpouštění jednou či dvakrát zamíchejte. Při vyjímání z trouby použijte 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 ve skleněné pyrexové nádobě po dobu 3½ až 4½ minuty při výkonu 850 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 850 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 nezakryté po dobu 6½ až 7½ minuty při výkonu 850 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

CZ

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. Opláchněte je a osušte.

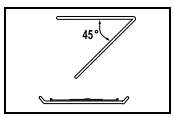
2. Skvrny nebo cákance na vnitřních površích nebo na otočném kruhu odstraňte hadříkem namočeným v mýdlové vodě. Vyperte a osušte.

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.



Při čištění horní části vnitřního prostoru trouby bude snadné stočit topné těleso o 45 ° směrem dolů a vyčistit je.

CZ

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.

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.

Technické údaje

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 pøedpisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM jako distributor potvrzujeme, že trouby Samsung CE283GN odpovídají níže uvedeným technologickým parametrùm.

Model	**CE283GN**
Zdroj napájení	230 V ~ 50 Hz
Spotřeba energie	
Mikrovlnný režim	1300 W
Gril	1100 W
Kombinovaný režim	2400 W
Výstupní výkon	100 W / 850 W (IEC-705)
Provozní frekvence	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Metoda chlazení	Motor chladicího ventilátoru
Rozměry (Š × V × H)	
Vnější	489 mm × 275 mm × 385 mm
Vnitřní prostor trouby	330 mm × 211 mm × 329 mm
Objem	23 litrů
Hmotnost	
Čistá	Přibližně 15 kg
Úroveň hluku	42 dBA

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