SAMSUNG

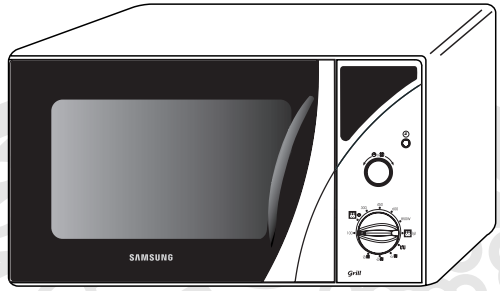
MIKROVLNNÁ TROUBA

CZ

Uživatelská příručka a průvodce vařením

GE82Y / GE82YT

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.



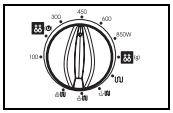
Rychlý průvodce základními funkcemi 2
Trouba 2
Ovládací panel 3
Příslušenství 4
Použití této uživatelské příručky 4
Bezpečnostní informace 5
Instalace mikrovlnné trouby 6
Nastavení času 6
Jak funguje mikrovlnná trouba 7
Kontrola, zda vaše trouba funguje správně 7
Co dělat v případě pochybností nebo při problémech 8
Vaření / Ohřívání 8
Úrovně výkonu 8
Ukončení vaření 9
Nastavení doby vaření 9
Ruční rozmrazování potravin 9
Používání automatického rozmrazování 10
Nastavení automatického rozmrazování 10
Použití opékacího talíře (GE82YT) 10
Nastavení při použití opékacího talíře (GE82YT) 11
Výběr polohy topného tělesa 12
Výběr kuchyňských potřeb 12
Grilování 13
Kombinování mikrovlnného vaření a grilování 13
Průvodce vhodným kuchyňským nádobím 14
Průvodce vařením 15
Čištění mikrovlnné trouby 22
Uložení a opravy mikrovlnné trouby 23
Technické údaje 23

CE

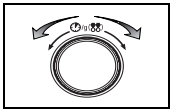
CZ

Rychlý průvodce základními funkcemi

Chci uvařit nějaký pokrm

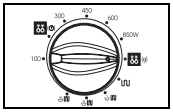


1. Pokrm vložte do trouby.
   Nastavte výkon otočením **OVLADAČE VÝKONU**.

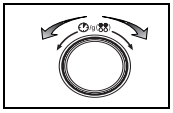


2. Nastavte požadovanou dobu vaření otočením knoflíku **Time /Weight** (⏱/g).
   Výsledek: Vaření se zahájí po asi 2 sekundách.

Chci rozmrazit nějaký pokrm

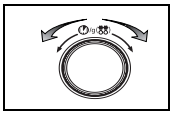


1. Otočte **OVLADAČ VÝKONU** na symbol **Auto Defrost** ((g)).



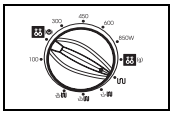
2. Nastavte odpovídající hmotnost otočením knoflíku **Timer/ Weight** (⏱/g).
   Výsledek: Vaření se zahájí po asi 2 sekundách.

Chci nastavit dobu vaření

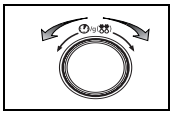


Nechte pokrm v troubě.
Nastavte požadovaný čas otočením knoflíku **TIME/ WEIGHT** (⏱/g).

Chci grilovat nějaký pokrm

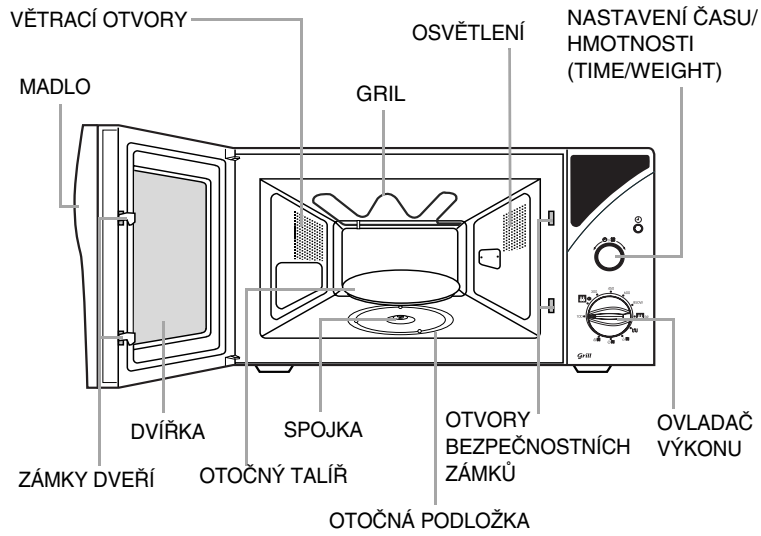


1. **Otočte** ovladač výkonu na symbol **Grill** (⋒).



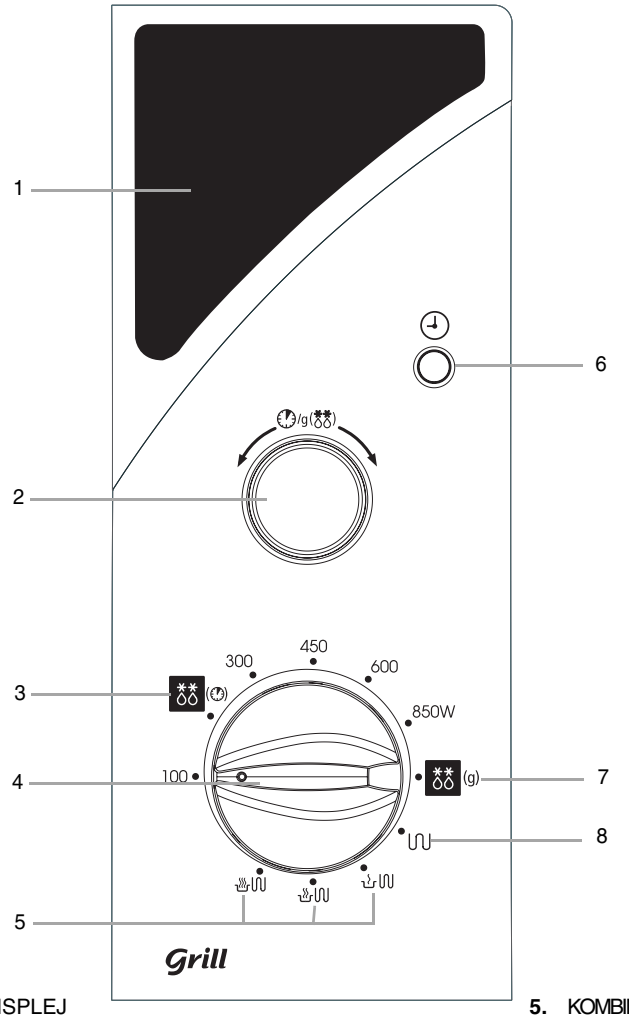
2. Nastavte odpovídající čas otočením knoflíku **TIME/ WEIGHT** (⏱/g).
   Výsledek: Vaření se zahájí po asi 2 sekundách.

Trouba



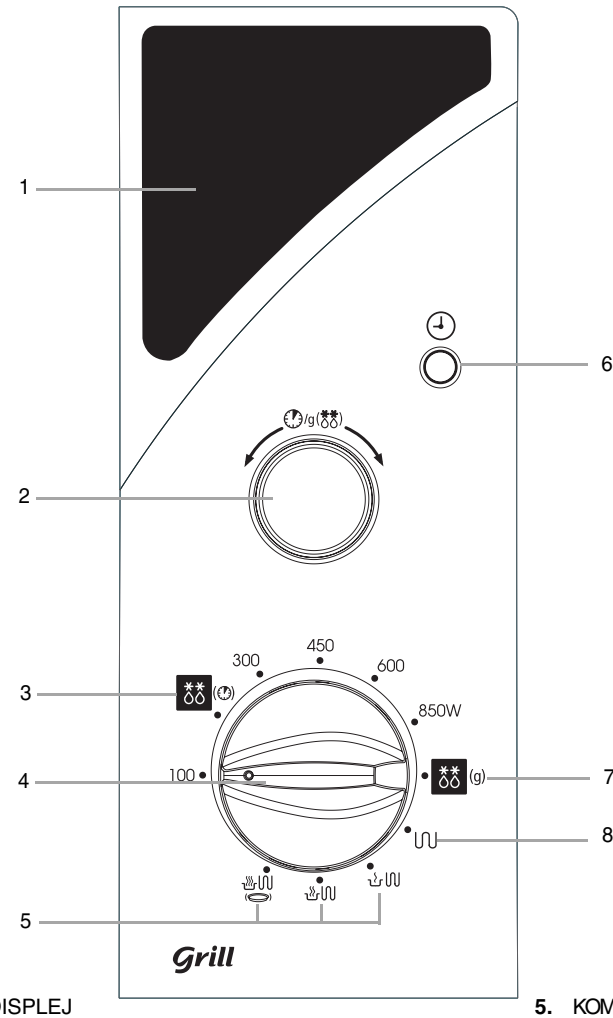
Ovládací panel

Model : GE82Y



1. DISPLEJ
2. NASTAVENÍ ČASU/ HMOTNOSTI (TIME/WEIGHT)
3. RUČNÍ ROZMRAZOVÁNÍ
4. OVLADAČ VÝKONU
5. KOMBINOVANÉ VAŘENÍ (mikrovlny+gril)
6. TLAČÍTKO NASTAVENÍ HODIN
7. AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ
8. GRIL

Model : GE82YT

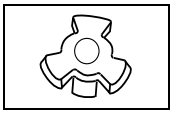


1. DISPLEJ
2. NASTAVENÍ ČASU/ HMOTNOSTI (TIME/WEIGHT)
3. RUČNÍ ROZMRAZOVÁNÍ
4. OVLADAČ VÝKONU
5. KOMBINOVANÉ VAŘENÍ (mikrovlny+gril)
6. TLAČÍTKO NASTAVENÍ HODIN
7. AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ
8. GRIL

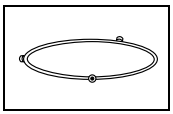
CZ

Příslušenství

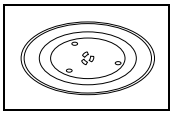
V závislosti na zakoupeném modelu trouby jste obdrželi i odpovídající příslušenství, které můžete používat různými způsoby.



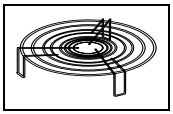
1. **Spojka** je umístěna na hřídeli motoru na dně trouby.
   Účel: Spojka otáčí otočným talířem.



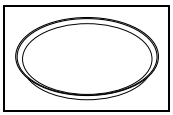
2. **Otočná podložka** je umístěna v troubě uprostřed.
   Účel: Otočná podložka nese otočný talíř.



3. **Otočný talíř** je umístěn na otočné podložce uprostřed trouby na spojce.
   Účel: Otočný talíř je určen pro umístění vařených potravin; lze ho snadno vyjmout a vyčistit.



4. **Kovový rošt**, lze ho umístit na otočný talíř.
   Účel: Kovový rošt můžete použít pro grilování a kombinované vaření.



5. **Opékací talíř (pouze model GE82YT)**, viz strana 10.
   Účel: Opékací talíř je určen k lepšímu opečení při kombinaci mikrovlnného vaření a grilování. Výsledkem je křupavější těsto a pizza.

☛ NEpoužívejte mikrovlnnou troubu bez otočné podložky a otočného talíře.

Použití této uživatelské příručky

Právě jste si zakoupili mikrovlnnou troubu značky SAMSUNG. Vaše uživatelská příručka obsahuje mnoho cenných informací o vaření právě pomocí vaší mikrovlnné trouby:

- ***Bezpečnostní opatření***
- ***Vhodné kuchyňské nádobí a potřeby***
- ***Užitečné tipy***

Na vnitřní straně obálky naleznete rychlého průvodce uvádějícího čtyři základní použití:

- ***Vaření***
- ***Rozmrazování***
- ***Grilování***
- ***Prodloužení doby přípravy***

Na začátku uživatelské příručky naleznete obrázek trouby a hlavně ovládacího panelu, abyste tak mohli snáze najít ovladače.

 **Důležité**

 **Poznámka**

 Výstraha

 **Otočit**

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

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

CZ

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.

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, nádobí se zlatými nebo stříbrnými ozdobami, napichovací jehly, 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.
- Menší množství pokrmu vyžaduje kratší dobu vaření nebo ohřívání.
  Při použití běžné doby se pokrm může přehřát a shořet.
- 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 po vypnutí trouby odstát, aby se mohly vyrovnat rozdílné teploty jednotlivých částí pokrmu.
  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 jej čistým suchým obvazem.
  * Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko.
- **NIKDY** nenaplňujte nádoby až po okraj a zvolte takové nádoby, které mají širší horní okraj než dno - zabráníte tak přetečení tekutiny. Láhve s úzkým hrdlem mohou při přehřátí také explodovat.
  NIKDY neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat.
- 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 explodovat, 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. Mohly by se vznítit, protože z trouby je odváděn horký vzduch.
  Trouba se může přehřát; v takovém 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.
- **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 stůjte opodál 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.

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

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

- Malé děti by **NIKDY** neměly mikrovlnnou troubu používat ani si s ní hrát. Rovněž by neměly být ponechány bez dozoru poblíž zapnuté 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 abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla 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.

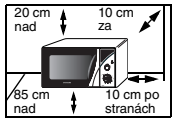
VAROVÁNÍ:
Během používání trouby se mohou zahřát i dostupné součásti trouby. Proto by měly být děti od trouby bezpečně vzdáleny.

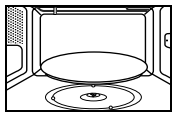
- Z bezpečnostních důvodů nečistěte přístroj parními čističi nebo vysokotlakými čističi.

CZ

Instalace mikrovlnné trouby

Troubu umístěte na rovnou vyváženou plochu ve výšce 85 cm nad podlahou. Povrch, na který troubu pokládáte, musí mít dostatečnou nosnost, aby bezpečně unesl hmotnost trouby.





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

2. Odstraňte veškerý obalový materiál z vnitřního prostoru trouby.
   Do trouby vložte otočnou podložku a otočný talíř.
   Zkontrolujte, že se otočný talíř volně otáčí.

3. Mikrovlnnou troubu zapojte tak, aby její zástrčka byla volně přístupná.

☛ Je-li poškozen napájecí kabel, musí být vyměněn za speciální kabel 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.

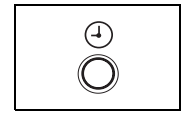
☛ Neinstalujte mikrovlnnou troubu do teplého ani do vlhkého prostředí, například vedle tradiční trouby či topného tělesa. Je nutné dodržovat specifikace napájení trouby a veškeré prodlužovací kabely, pokud budou použity, musejí odpovídat stejnému standardu jako napájecí kabel dodávaný s troubou. Než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

Nastavení času

Vaše mikrovlnná trouba je vybavena vestavěnými hodinami. Čas si můžete zobrazit v 24hodinovém nebo 12hodinovém formátu. Hodiny musíte nastavit v těchto případech:

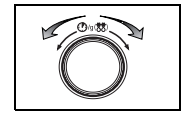
- ***Při první instalaci vaší mikrovlnné trouby***
- ***Po výpadku elektrické energie***

✉ Nezapomeňte nastavit čas při přechodu na letní a zimní čas.

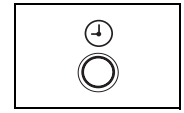


1. **Zobrazení času v...** — **Stiskněte tlačítko ( )..**

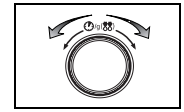
   24hodinovém formátu — jednou
   12hodinovém formátu — dvakrát



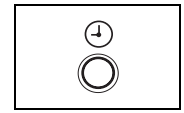
2. Hodiny nastavte otočením knoflíku **Time/Weight (čas/hmotnost)** ( ).



3. Stiskněte tlačítko .



4. Minuty nastavte otočením knoflíku **Time/Weight (čas/hmotnost)** ( ).



5. Stiskněte tlačítko .

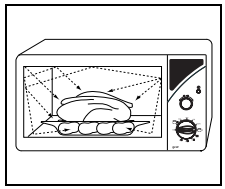
Jak funguje mikrovlnná trouba

Mikrovlny jsou vysokofrekvenční elektromagnetické vlny; uvolňovaná energie umožňuje vaření nebo ohřívání potravin bez změny jejich tvaru nebo barvy.

Mikrovlnnou troubu můžete používat k:

- ***Rozmrazování (ruční a automatické)***
- ***Vaření***
- ***Ohřevu***

Principy vaření



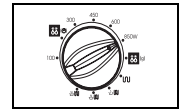
1. Mikrovlny generované magnetronem jsou rovnoměrně přenášeny na potraviny otáčející se na otočném talíři. Potraviny se tak vaří rovnoměrně.
2. Potraviny absorbují mikrovlny až do hloubky asi 2,5 cm. Vaření následně pokračuje přenášením tepla uvnitř potravin.
3. Doba vaření se liší v závislosti na použitých nádobách a vlastnostech potravin:
   - Množství a hutnost
   - Obsah vody
   - Výchozí teplota (mražené nebo ne)

☛ Protože se střed potravin vaří přenášením tepla, vaření pokračuje i po vyjmutí potravin z trouby. Doba odstátí uvedená v receptech a v této příručce proto musí být dodržena:
- Rovnoměrné vaření potravin až do středu
- Stejná teplota potravin

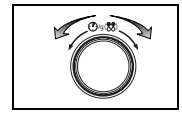
Kontrola, zda vaše trouba funguje správně

Následující jednoduchý postup vám umožní si ověřit, zda vaše mikrovlnná trouba funguje správně.

Otevřete dvířka trouby zatáhnutím za madlo na pravé straně dvířek. Na otočný talíř postavte sklenici s vodou. Potom zavřete dvířka trouby.



1. Nastavte maximální výkon otočením **OVLADAČE VÝKONU**.



2. Nastavte 4 až 5 minut otočením knoflíku **Time/Weight** (⏲/g(⚖)).
   Výsledek: Rozsvítí se vnitřní osvětlení trouby a začne se otáčet otočný talíř.
   1) Spustí se proces vaření a po dokončení trouba čtyřikrát pípne.
   2) Signál připomenutí ukončení vaření zapípá třikrát (každou minutu jednou).
   3) Znovu se zobrazí přesný čas.

✉ Troubu musíte zapojit do odpovídající elektrické zásuvky. V troubě musí být správně umístěný otočný talíř. Při použití nižšího výkonu než je maximální, bude doba k uvedení vody do varu delší.

CZ

Co dělat v případě pochybností nebo při problémech

CZ

Pokud máte jakékoliv z následujících problémů, vyzkoušejte použít doporučená opatření.

- Normální je.
  - Kondenzace uvnitř trouby
  - Okolo dvířek a krytu trouby proudí vzduch
  - Okolo dvířek a krytu trouby se line světlo
  - Okolo dvířek nebo větracích otvorů vychází pára

- Po otočení knoflíku **Time/Weight (čas/hmotnost)** (⏱/g(⚖)) se trouba nezapne.
  - Jsou dvířka zcela uzavřená?

- Potraviny nejsou uvařené.
  - Nastavili jste správný čas?
  - Jsou dvířka zavřená?
  - Nepřetížili jste elektrický obvod a nezpůsobili vyhoření pojistek nebo vyhození jističe?

- Potraviny jsou buď převařené, nebo nedovařené.
  - Nastavili jste odpovídající délku vaření podle typu potravin?
  - Zvolili jste odpovídající výkon trouby?

- Uvnitř trouby se jiskří a praská to.
  - Nepoužili jste nádobu s kovovým zdobením?
  - Nenechali jste uvnitř trouby vidličku nebo jiné kuchyňské nádobí?
  - Není alobal příliš blízko stěn trouby?

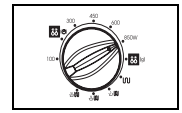
- Trouba ruší rádio nebo televizor.
  - Během použití trouby se může objevit mírné rušení televizního nebo radiového vysílání. To je normální. Tento problém vyřešíte tím, že troubu přemístíte do větší vzdálenosti od rádia, TV nebo antény.
  - Pokud dojde k rušení mikroprocesorem trouby, může se resetovat displeji. Tento problém odstraníte tím, že odpojíte zástrčku a znovu ji zapojíte. Nastavte znovu čas.

✉ Pokud by výše uvedená opatření váš problém nevyřešila, kontaktujte svého místního prodejce nebo poprodejní servis SAMSUNG.

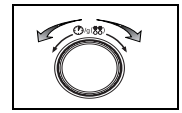
Vaření / Ohřívání

Následující postup uvádí, jak vařit nebo ohřívat pokrmy. Dříve než necháte troubu bez dozoru, VŽDY zkontrolujte její nastavení.

Nejdříve vložte pokrm do středu otočného talíře. Potom zavřete dvířka trouby.



1. Nastavte maximální výkon otočením **OVLADAČE VÝKONU**.
   (MAXIMÁLNÍ VÝKON: 850 W)



2. Nastavte čas otočením knoflíku **Time / Weight (čas/hmotnost)** (⏱/g(⚖)).
   Výsledek: Rozsvítí se vnitřní osvětlení trouby a začne se otáčet otočný talíř.
   1) Spustí se proces vaření a po dokončení trouba čtyřikrát pípne.
   2) Signál připomenutí ukončení vaření zapípá třikrát (každou minutu jednou).
   3) Znovu se zobrazí přesný čas.

☛ **Nikdy** mikrovlnnou troubu nezapínejte, pokud je prázdná.
✉ Můžete změnit úroveň výkonu během vaření otočením **OVLADAČE VÝKONU**.

Úrovně výkonu

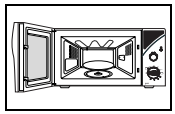
Můžete si zvolit z níže uvedených úrovní výkonu.

Úroveň výkonu	Výstup	
	Mikrovlnné vaření	GRIL
HIGH (VYSOKÁ)	850 W	
MEDIUM HIGH (STŘEDNĚ VYSOKÁ)	600 W	
MEDIUM (STŘEDNÍ)	450 W	
MEDIUM LOW (STŘEDNĚ NÍZKÁ)	300 W	
MANUAL DEFROST(⚖ ⏱) (RUČNÍ ROZMRAZOVÁNÍ)	180 W	
AUTO DEFROST(⚖ g) (AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ)	180 W	
LOW / KEEP WARM (NÍZKÁ/UDRŽENÍ TEPLOTY)	100 W	
GRILL (GRILOVÁNÍ)	-	1100 W
COMBI I (♨) (KOMBINOVANÉ VAŘENÍ I)	300 W	1100 W
COMBI II (♨) (KOMBINOVANÉ VAŘENÍ II)	450 W	1100 W
COMBI III (♨) (KOMBINOVANÉ VAŘENÍ III)	600 W	1100 W

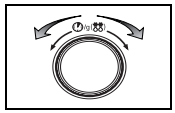
✉ Pokud zvolíte vyšší výkon, musíte zkrátit dobu vaření.
✉ Pokud zvolíte nižší výkon, musíte prodloužit dobu vaření.

Ukončení vaření

Vaření můžete kdykoliv přerušit/ukončit, abyste mohli pokrm zkontrolovat.



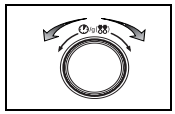
1. Dočasné přerušení;
Otevřete dvířka.
Výsledek: Proces vaření se přeruší. Vaření obnovíte zavřením dvířek.



2. Ukončení vaření;
Otočte knoflík **Time / Weight** (⏲/g(⁂)) doleva.
Zobrazí se ": 0 ".



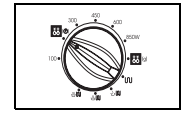
Nastavení doby vaření



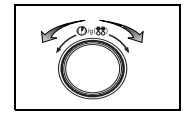
Nastavte požadovanou dobu vaření otočením knoflíku **Time / Weight** (⏲/g(⁂)).
Během vaření můžete prodloužit nebo zkrátit dobu přípravy pokrmů - otočte knoflík doprava nebo doleva.

Ruční rozmrazování potravin

Funkce ručního rozmrazování umožňuje rozmrazovat maso, drůbež nebo ryby. Nejdříve vložte zmražený pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



1. Otočte **OVLADAČ VÝKONU** na symbol **ručního rozmrazování** (⁂ (⏲)).



2. Nastavte odpovídající čas otočením knoflíku **TIME/ WEIGHT** (⏲/g(⁂)).
Výsledek: Rozsvítí se vnitřní osvětlení trouby a začne se otáčet otočný talíř.
1) Spustí se proces vaření a po dokončení trouba čtyřikrát pípne.
2) Signál připomenutí ukončení vaření zapípá třikrát (každou minutu jednou).
3) Znovu se zobrazí přesný čas.

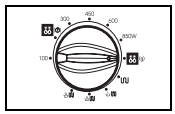
Používejte pouze nádoby určené pro mikrovlnné trouby.
Pokud chcete rozmrazování pokrmu nastavit ručně, zvolte ruční rozmrazování a výkon 180 W. Další informace o ručním rozmrazování a době rozmrazování naleznete na strana 19.

CZ

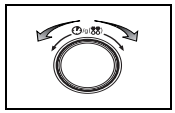
Používání automatického rozmrazování

Funkce automatického rozmrazování umožňuje rozmrazovat maso, drůbež nebo ryby.

Nejdříve vložte mražený pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



1. Otočte **OVLADAČ VÝKONU** na symbol **Auto Defrost** (⁂ (g)).



2. Nastavte odpovídající hmotnost otočením knoflíku **Timer/ Weight** (⏲/(g)/⁂).
   Výsledek: Rozsvítí se vnitřní osvětlení trouby a začne se otáčet otočný talíř.
   1) Spustí se proces vaření a po dokončení trouba čtyřikrát pípne.
   2) Signál připomenutí ukončení vaření zapípá třikrát (každou minutu jednou).
   3) Znovu se zobrazí přesný čas.

✉ Používejte pouze nádoby určené pro mikrovlnné trouby.

Nastavení automatického rozmrazování

Před rozmrazováním odstraňte veškeré obaly.

Zmražené potraviny položte na otočný talíř.

Po zapípání potraviny obra˙te.

Po dokončení automatického rozmrazování nechte potraviny odpovídající dobu odstát.

Potraviny	Porce	Doba odstátí	Doporučení
Maso	200 - 1500 g	20 - 60 min.	Okraje zakryjte alobalem.
Drůbež	200 - 1500 g	20 - 60 min.	Až trouba zapípá, potraviny obra˙te.
Ryby	200 - 1500 g	20 - 50 min.	

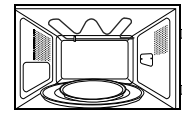
Použití opékacího talíře (GE82YT)

K příslušenství vaší mikrovlnné trouby Samsung patří i opékací talíř.

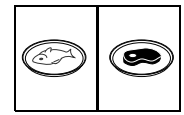
Tento talíř umožňuje opéct pokrm nejen svrchu pomocí grilu, ale také zespoda prostřednictvím vysoké teploty opékacího talíře.

Pokrmy, které můžete takto pomocí opékacího talíře připravit, naleznete v tabulce (viz následující stránka).

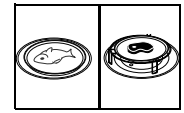
Opékací talíř můžete použít také na slaninu, vejce, klobásy apod.



1. Opékací talíř vložte přímo na otočný talíř a předehřejte na nejvyšší kombinovaný výkon [600 W + gril (♨)] pomocí následujících časů a pokynů uvedených v tabulce.
   ☛ Opékací talíř vyjímejte z trouby vždy pomocí chňapek, protože je velmi horký.
2. Pokud budete připravovat potraviny, jako je slanina a vejce, potřete talíř olejem, aby se suroviny krásně opekly.
   ✻ Opékací talíř má teflonovou povrchovou úpravu, která není odolná proti poškrábání. Proto nepoužívejte žádné ostré předměty, např. nože, a na talíři nekrájejte.
   ✻ Abyste povrch talíře nepoškrábali, používejte k vyjímání pokrmů z talíře plastové kuchyňské potřeby.



3. Potraviny položte na opékací talíř.
   ☛ Na opékací talíř nepokládejte žádné předměty, které nejsou žáruvzdorné, např. plastové misky.
   ☛ Opékací talíř nikdy nevkládejte do trouby bez otočného talíře.



4. Opékací talíř položte na kovový rošt (nebo otočný talíř) v mikrovlnné troubě.
5. Nastavte odpovídající dobu vaření a výkon. Podrobnější informace naleznete v tabulce na následující stránce.

✉ **Čištění opékacího talíře**
Opékací talíř umyjte horkou vodou a mycím prostředkem a opláchněte v čisté vodě.

✉ Nepoužívejte houbičky nebo drátěnky, mohli byste poškodit povrchovou úpravu talíře.

✻ **Poznámka**
Opékací talíř není vhodný do myčky.

Nastavení při použití opékacího talíře (GE82YT)

Doporučujeme předehřát opékací talíř přímo na otočném talíři.

Opékací talíř předehřejte pomocí funkce 600 W + gril ( ) a dodržujte čas a pokyny uvedené v tabulce.

Potraviny	Porce	Doba předehřívání	Napájení	Doba ohřevu/vaření	Doporučení
Slanina	4 plátky (80 g)	3 min.	600 W+ GRILL (GRILOVÁNÍ)	3½-4 min.	Opékací talíř předehřejte. Plátky položte na opékací talíř jeden vedle druhého. Opékací talíř položte na rošt.
Grilovaná rajská jablíčka	200 g (2 ks)	3 min.	450 W+ GRILL (GRILOVÁNÍ)	4½-5 min.	Opékací talíř předehřejte. Rajská jablka rozkrojte napůl. Posypte sýrem. Poskládejte do kruhu na opékací talíř. Opékací talíř položte na rošt.
Karbanátek (mražený)	2 ks (125 g)	3 min.	600 W+ GRILL (GRILOVÁNÍ)	7-7½ min.	Opékací talíř předehřejte. Mražené karbanátky položte do kruhu na opékací talíř. Opékací talíř položte na rošt. Otočte po 4 - 5 min.
Bagety (mražené)	200 - 250 g (2 ks)	4 min.	450 W+ GRILL (GRILOVÁNÍ)	8-9 min.	Opékací talíř předehřejte. Jednu bagetu položte vedle středu, 2 bagety položte jednu vedle druhé na opékací talíř. Opékací talíř položte na rošt.
Pizza (mražená)	300 - 350 g	4 min.	600 W+ GRILL (GRILOVÁNÍ)	9 - 10 min.	Opékací talíř předehřejte. Mraženou pizzu položte na opékací talíř. Opékací talíř položte na rošt.
Pečené brambory	250 g 500 g	3 min.	600 W+ GRILL (GRILOVÁNÍ)	5 - 6 min. 8 - 9 min.	Opékací talíř předehřejte. Brambory rozkrojte napůl. Položte je na opékací talíř, rozříznutou částí směrem dolů. Poskládejte do kruhu. Opékací talíř položte na rošt.
Rybí prsty (mražené)	150 g (5 ks) 300 g (10 ks)	4 min.	600 W+ GRILL (GRILOVÁNÍ)	7 - 8 min. 9 - 10 min.	Opékací talíř předehřejte. Talíř potřete 1 lžící oleje. Rybí prsty položte do kruhu na opékací talíř. Po 4 min. (5 ks) nebo 6 min. (10 ks) je otočte.
Kuřecí nugety (mražené)	125 g 250 g	4 min.	600 W+ GRILL (GRILOVÁNÍ)	5 - 5½ min. 7½ˆ - 8 min.	Opékací talíř předehřejte. Talíř potřete 1 lžící oleje. Kuřecí nugety položte na opékací talíř. Opékací talíř položte na rošt. Po 3 min. (125 g) nebo 5 min. (250 g) je otočte.
Pizza (chlazená)	300 - 350 g	4 min.	450 W+ GRILL (GRILOVÁNÍ)	6½ˆ - 7½ˆ min.	Opékací talíř předehřejte. Chlazenou pizzu položte na opékací talíř. Opékací talíř položte na rošt.

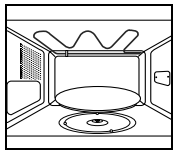
CZ

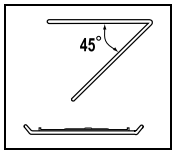
Výběr polohy topného tělesa

Topné těleso je používáno při grilování. Při něm je vhodná pouze jedna poloha. Proto musíme uživatelům sdělit, kdy těleso umístit do svislé polohy.

- ***Horizontální poloha pro grilování nebo kombinované mikrovlnné vaření s grilováním***

☛ Polohy topného tělesa měňte pouze tehdy, pokud je těleso studené a při přesunu do svislé polohy nepoužívejte hrubou sílu.

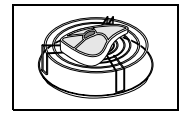




Nastavení tělesa do...	**Pak...**
Horizontální poloha (grilování nebo kombinované mikrovlnné vaření s grilováním)	◆ Topně těleso přitáhněte směrem k sobě. ◆ Zatlačte směrem nahoru, až bude paralelně se stropem trouby.
Při čištění horní části uvnitř trouby je pohodlnější topné těleso otočit dolů o 45°, a teprve potom stěnu vyčistit.	

Výběr kuchyňských potřeb

Používejte pouze nádoby vhodné pro mikrovlnnou troubu; nepoužívejte plastové nádobí, papírové šálky, utěrky apod.

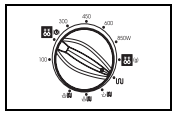


Pokud chcete používat kombinované vaření (gril a mikrovlnné vaření), používejte pouze nádobí vhodné do mikrovlnné trouby. Kovové nádobí nebo náčiní může troubu poškodit.

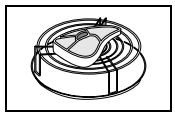
✉ Více informací o vhodných kuchyňských potřebách a nádobí naleznete v příručce na straně 14.

Grilování

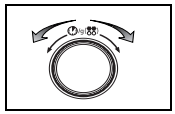
Gril vám umožňuje rychle potraviny zahřát a opéct, aniž byste museli použít mikrovlnné vaření. Pro tuto funkci je s troubou dodáván kovový rošt.



1. Gril předehřejte na požadovanou teplotu otočením ovladače výkonu na symbol **grilování** ( ) a otočením **ČASOVAČE** ( ).



2. Otevřete dvířka. Pokrm položte na rošt a rošt na otočný talíř. Zavřete dvířka.



3. Nastavte dobu přípravy otočením knoflíku **Time / Weight (čas/hmotnost)** ( ).

Výsledek: Rozsvítí se vnitřní osvětlení trouby a začne se otáčet otočný talíř.
1) Spustí se proces vaření a po dokončení trouba čtyřikrát pípne.
2) Signál připomenutí ukončení vaření zapípá třikrát (každou minutu jednou).
3) Znovu se zobrazí přesný čas.

Nelekejte se, když se topné těleso během grilování vypne a zapne.
Tento proces má předcházet přehřátí trouby.

Při manipulaci s nádobím z mikrovlnné trouby vždy používejte chňapky, protože nádoby budou horké.
Ujistěte se, že je topné těleso ve vodorovné poloze.

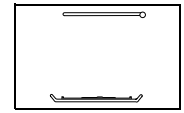
Kombinování mikrovlnného vaření a grilování

Můžete kombinovat mikrovlnné vaření s grilováním, čímž dosáhnete zároveň rychlé přípravy i opečení pokrmu.

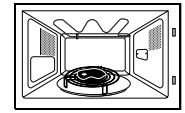
CZ

VŽDY používejte nádobí určené pro mikrovlnné trouby (žáruvzdorné). Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože umožňují mikrovlnám rovnoměrně prostupovat potravinami.

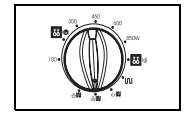
Vždy při manipulaci s nádobím z mikrovlnné trouby používejte chňapky, protože nádoby budou horké.



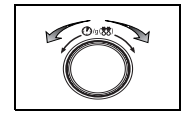
1. Ujistěte se, že je topné těleso ve vodorovné poloze. Podrobnější informace naleznete na straně 12.



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



3. Otočte **OVLADAČ VÝKONU** na odpovídající výkon (, ,).



4. Nastavte čas otočením knoflíku **Time / Weight (čas/hmotnost)** ( ).

Výsledek: Rozsvítí se vnitřní osvětlení trouby a začne se otáčet otočný talíř.
1) Spustí se proces vaření a po dokončení trouba čtyřikrát pípne.
2) Signál připomenutí ukončení vaření zapípá třikrát (každou minutu jednou).
3) Znovu se zobrazí přesný čas.

Maximální výkon pro kombinaci mikrovlnného vaření a grilování je 600 W.

Průvodce vhodným kuchyňským nádobím

CZ

Pokud chcete pokrmy připravovat v mikrovlnné troubě, musí být mikrovlny schopné potravinami procházet, aniž by se odrážely nebo byly absorbovány použitými nádobami.

Při výběru nádobí tedy musíte být pečliví. Pokud je nádobí označeno jako vhodné do mikrovlnné trouby, můžete je použít bez obav.

Následující tabulka uvádí různé typy kuchyňských potřeb a zároveň označuje, zda jsou vhodné pro použití v mikrovlnné troubě a jak je použít.

Kuchyňské potřeby	Vhodné pro použití v mikrovlnné troubě	Komentář
Alobal	✓ ✗	Lze použít v malém množství k ochraně částí před převařením. Může dojít ke vzniku elektrického oblouku, pokud se alobal dostane příliš blízko ke stěnám trouby nebo pokud použijete příliš mnoho alobalu.
Pečicí papír	✓	Nezahřívejte déle než osm minut.
Porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná kamenina a kostní porcelán jsou obyčejně vhodné, pokud nejsou zdobené kovovými kresbami.
Jednorázové polystyrénové tácky	✓	Na těchto táccích jsou baleny některé mražené potraviny.
Obaly rychlého občerstvení		
• Polystyrénové šálky, tácky	✓	Lze použít k ohřevu pokrmů. Přehřátím může dojít k roztavení polystyrénu.
• Papírové sáčky nebo noviny	✗	Mohou se vznítit.
• Zdobení z recyklovaného papíru nebo kovu	✗	Mohou způsobit vznik elektrického oblouku.
Sklo		
• Varné sklo	✓	Lze použít, pokud nejsou dekorovány kovovým zdobením.
• Jemné sklo	✓	Lze použít k ohřevu pokrmů nebo tekutin. Jemné sklo může při prudkém zahřátí prasknout.
• Sklenice	✓	Musíte sejmout víčko. Vhodné pouze pro ohřev.
Kov		
• Nádobí	✗	Mohou způsobit vznik elektrického oblouku nebo požáru.
• Sponky sáčků	✗	
Papír		
• Tácky, šálky, ubrousky a kuchyňské utěrky	✓	Pouze pro krátké vaření a ohřev. Vhodný pro absorpci nadměrné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	✗	Mohou způsobit vznik elektrického oblouku.
Plasty		
• Nádoby	✓	Zejména, pokud jde o plast odolný proti teplotám. Některé plasty se mohou při vysokých teplotách zkroutit nebo změnit svou barvu. Nepoužívejte melaminové nádoby.
• Potravinová fólie	✓	Lze použít k udržení vlhkosti. Neměla by se dotýkat pokrmu. Při jejím odstraňování dávejte pozor na uvolňující se páru.
• Sáčky	✓ ✗	Pouze pokud jsou odolné proti varu nebo určeny do mikrovlnné trouby. Neměly by být vzduchotěsně uzavřeny. V případě potřeby ji propíchněte vidličkou.
Voskový nebo pergamenový papír	✓	Lze použít k udržení vlhkosti a ochraně před prskáním.

✓ : Doporučeno
✓✗: Lze použít s opatrností
✗ : Není bezpečné

MIKROVLNY

Mikrovlnná energie prostupuje potravinami, je přitahována a absorbována v nich obsaženou vodou, tukem a cukrem.
Mikrovlny způsobují rychlejší kmitání molekul v potravinách. A právě tento rychlý pohyb molekul způsobuje tření a následné teplo, pomocí kterého jsou potraviny vařeny/ohřívány.

VAŘENÍ

Kuchyňské nádobí vhodné pro mikrovlnné vaření:
Nádobí musí pro dosažení maximální efektivity umožnit procházení mikrovlnné energie. Mikrovlny jsou kovovým nádobím odráženy (např. nerez, hliník a měď), ale procházejí keramikou, porcelánem, sklem a plasty, stejně tak papírem a dřevem. Proto potraviny nikdy nesmíte vařit v kovových nádobách.

Potraviny vhodné pro mikrovlnné vaření:
Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná spousta druhů potravin, vč. mražené nebo čerstvé zeleniny, ovoce, těstovin, rýže, obilovin, fazolí, ryb a masa. V mikrovlnné troubě můžete také připravovat omáčky, polevy, polévky, pudinky a chutney. Obecně řečeno je mikrovlnná trouba ideální k přípravě jakéhokoliv pokrmu, který byste normálně připravovali na plotně. Např. rozpustit máslo nebo čokoládu (viz kapitola s tipy, technikami a doporučeními).

Zakrývání během vaření
Zakrývání pokrmu během vaření je velmi důležité, protože odpařovaná voda se mění v páru a přispívá k procesu vaření. Pokrm můžete přikrýt různými způsoby: např. keramickým talířem, plastovou pokličkou nebo potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby.

Doba odstátí
Po dokončení vaření je důležité nechat pokrm odstát, aby se teplota uvnitř vyrovnala.

Vaření mražené zeleniny
Použijte vhodnou nádobu z varného skla s víkem. Vařte přikryté minimální dobu vaření - viz tabulka. V případě potřeby vařte déle.
Během vaření dvakrát zamíchejte a ještě jednou po dokončení vaření. Po uvaření přidejte sůl, bylinky nebo máslo. Během odstátí nechte přikryté.

Potraviny	Porce	Napájení	Čas (min.)	Doba odstátí (min.)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Přidejte 15 ml (1 lžíce) vody.
Brokolice	300 g	600 W	9-10	2-3	Přidejte 30 ml (2 lžíce) studené vody.
Hrášek	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 15 ml (1 lžíce) studené vody.
Zelené fazolky	300 g	600 W	8-9	2-3	Přidejte 30 ml (2 lžíce) studené vody.
Míchaná zelenina (mrkev/ hrášek/kukuřice)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 15 ml (1 lžíce) studené vody.
Míchaná zelenina (čínská směs)	300 g	600 W	8-9	2-3	Přidejte 15 ml (1 lžíce) studené vody.

Průvodce vařením (pokračování)

Vaření rýže a těstovin

Rýže: Použijte větší mísu z varného skla s víkem - rýže během vaření zdvojnásobuje svůj objem. Vařte ji zakrytou.
Po dokončení vaření zamíchejte, přidejte sůl nebo bylinky a máslo a nechte odstát.
Poznámka: rýže nemusí po dokončení vaření absorbovat všechnu vodu.

Těstoviny: Použijte větší mísu z varného skla. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře promíchejte. Při vaření nezakrývejte.
Během vaření a po jeho dokončení zamíchejte. Během odstání nechte přikryté, a potom sceďte.

Potraviny	Porce	Napájení	Čas (min.)	Doba odstátí (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.
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	850 W	17-18	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Směs (rýže + obilí)	250 g	850 W	18-19	5	Přidejte 400 ml studené vody.
Těstoviny	250 g	850 W	11-12	5	Přidejte 1000 ml horké vody.

Vaření čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z varného skla s víkem. Přidejte 30 - 45 ml studené vody (2 - 3 lžíce) na každých 250 g, pokud není doporučeno jinak - viz tabulka. Vařte přikryté minimální dobu vaření - viz tabulka. V případě potřeby vařte déle. Během vaření jednou zamíchejte a ještě jednou po dokončení vaření. Po uvaření přidejte sůl, bylinky nebo máslo. Během odstání (3 min.) nechte přikryté.

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

- **Veškerá čerstvá zelenina by měla být připravována na plný výkon trouby (850 W).**

Potraviny	Porce	Čas (min.)	Doba odstátí (min.)	Pokyny
Brokolice	250 g 500 g	4-4½ 8-8½	3	Připravte stejně velké růžičky. Naskládejte je doprostřed.
Růžičková kapusta	250 g	5½-6½	3	Přidejte 60 - 75 ml (5 - 6 lžic) vody.
Mrkev	250 g	4½-5	3	Mrkev nakrájejte na stejně velké části.
Květák	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Připravte stejně velké růžičky. Velké růžičky rozkrojte napůl. Naskládejte je doprostřed.
Cuketa	250 g	3½-4	3	Cuketu nakrájejte na kolečka. Přidejte 30 ml (2 lžíce) vody nebo vločku másla. Vařte do změknutí.
Lilek	250 g	3½-4	3	Lilek nakrájejte na malé kousky a pokapejte 1 lžící citrónové šťávy.
Pórek	250 g	4½-5	3	Pórek nakrájejte na silnější proužky.
Houby	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Připravte celé nebo nakrájené menší houby. Nepřidávejte žádnou vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Okořeňte solí a pepřem. Před servírováním sceďte.
Cibule	250 g	5½-6	3	Cibuli nakrájejte na kolečka nebo rozpulte. Přidejte pouze 15 ml (1 lžíci) vody.
Papriky	250 g	4½-5	3	Papriky nakrájejte na menší kousky.
Brambory	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Oloupané brambory zvažte a nakrájejte na stejně velké části.
Kedlubny	250 g	5-5½	3	Kedlubny nakrájejte na malé kostky.

OHŘÍVÁNÍ

Vaše mikrovlnná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by k ohřevu potřeboval váš běžný sporák.
Orientačně používejte výkon a dobu ohřevu uvedené v následující tabulce. Časy uváděné v tabulce předpokládají, že tekutiny mají pokojovou teplotu okolo +18 až +20 °C a chlazené pokrmy okolo +5 až +7 °C.

Uspořádání a přiklopení

Neohřívejte velké pokrmy, např. pečeně - mají tendenci se převařit a vysychat, než se stačí dostatečně prohřát. Úspěšnější budete při ohřívání menších porcí.

Výkon trouby a míchání

Některé pokrmy musíte ohřívat při výkonu 850 W, jiným stačí výkon 600 W, 450 W nebo dokonce jen 300 W.
Pro informaci zkontrolujte tabulku. Obecně platí, že je lepší ohřívat pokrm na nižší výkon, pokud jde o delikatesu a větší množství nebo pokud má tendenci se zahřát velmi rychle (např. piroh s masovou náplní).
Dobře zamíchejte nebo během ohřívání pokrm otočte. Pokud je to možné, pokrm znovu zamíchejte před podáváním.
Při ohřívání tekutin a dětské stravy buďte obezřetní. Aby nedošlo k odloženému varu tekutin a následně k popálení, před ohřevem, během ohřevu i po něm je zamíchejte. Nechte je odstát v troubě. Doporučujeme vložit do tekutiny plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyvarujte se přehřátí (a následně spálení) pokrmu.
Lepší je nastavit kratší dobu vaření a následně ji v případě potřeby prodloužit.

Ohřívání a doba odstátí

Při prvním ohřívání pokrmu vám může pomoci, když si čas poznamenáte - pro následné další použití.
Vždy se přesvědčete, že ohřívaný pokrm je rovnoměrně prohřátý.
Po ohřátí nechte pokrm krátce odstát - nechte vyrovnat teplotu.
Doporučená doba odstátí po ohřevu je 2 - 4 min., pokud není v tabulce doporučeno jinak.

Při ohřívání tekutin a dětské stravy buďte obezřetní. Viz také kapitola s bezpečnostními opatřeními.

OHŘÍVÁNÍ TEKUTIN

Po vypnutí trouby nechte pokrm VŽDY alespoň 20 sekund odstát, aby se mohla vyrovnat teplota. Během ohřívání můžete potraviny míchat, ale VŽDYaž po dokončení ohřívání. Aby nedošlo k odloženému varu a následně k popálení, vložte do nádoby plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a před ohřevem, během ohřevu i po něm tekutiny zamíchejte.

OHŘÍVÁNÍ DĚTSKÉ STRAVY

DĚTSKÁ STRAVA:

Nalijte ji do hlubokého keramického talíře. Přiklopte plastovým víčkem. Po ohřátí dobře zamíchejte! Před podáváním nechte 2 - 3 min. odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu. Doporučená teplota při podávání: mezi 30 - 40 °C.

DĚTSKÉ MLÉKO:

Mléko nalijte do sterilizované skleněné láhve. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte kojeneckou láhev s nasazeným dudlíkem, protože by mohla při přehřátí explodovat. Před odstáním dobře protřepejte a znovu před podáváním! Vždy pečlivě zkontrolujte teplotu dětských pokrmů nebo mléka, než je dítěti podáte. Doporučená teplota při podávání: cca 37 °C.

POZNÁMKA:

Dětská strava musí být před podáváním pečlivě kontrolována hlavně proto, aby nedošlo k popáleninám.
Orientačně používejte pro ohřívání výkon a dobu ohřevu uvedené v následující tabulce.

Průvodce vařením (pokračování)

Ohřívání dětské stravy a mléka

Orientačně používejte pro ohřívání výkon a dobu ohřevu uvedené v této tabulce.

Potraviny	Porce	Napá-jení	Čas	Doba odstátí (min.)	Pokyny
Dětská strava (zelenina + maso)	190 g	600 W	30 s	2-3	Nalijte do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Po uvaření zamíchejte. Nechte 2 -3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu pokrmu.
Dětská ovesná kaše (obiloviny + mléko + ovoce)	190 g	600 W	20 s	2-3	Nalijte do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Po uvaření zamíchejte. Nechte 2 -3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu pokrmu.
Dětské mléko	100 ml 200 ml	300 W	30 - 40 s 50 s až 1 min.	2-3	Mléko dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte doprostřed otočného talíře. Při vaření nezakrývejte. Dobře protřepejte a nechte 3 min. odstát. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu pokrmu.

Ohřívání tekutin a pokrmů

Orientačně používejte pro ohřívání výkon a dobu ohřevu uvedené v této tabulce.

Potraviny	Porce	Napá-jení	Čas (min.)	Doba odstátí (min.)	Pokyny
Nápoje (káva, mléko, čaj, voda pokojové teploty)	150 ml (1 šálek) 250 ml (1 velký šálek)	850 W	1-1½ 1½-2	1-2	Nalijte do keramického šálku a ohřívejte nezakryté. Šálek (150 ml) nebo velký šálek (250 ml) postavte do středu otočného talíře. Před a po odstání dobře promíchejte.
Polévka (chlazená)	250 g	850 W	3-3½	2-3	Nalijte do hlubokého keramického talíře. Přiklopte plastovým víčkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Pokrm znovu zamíchejte před podáváním.
Dušené maso (chlazené)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Dušené maso vložte do hlubokého keramického talíře. Přiklopte plastovým víčkem. Během ohřevu příležitostně zamíchejte, potom znovu před odstáním a před podáváním.
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4½-5½	3	Těstoviny (např. špagety nebo vaječné nudle) vložte na mělký keramický talíř. Přikryjte potravinovou fólií do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte.
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	5-6	3	Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) vložte do hlubokého keramického talíře. Přiklopte plastovým víčkem. Během ohřevu příležitostně zamíchejte, potom znovu před odstáním a před podáváním.
Plátky masa (chlazené)	350 g	600 W	5½-6½	3	2 - 3 plátky chlazeného masa rozložte na keramický talíř. Přikryjte potravinovou fólií do mikrovlnné trouby.

Průvodce vařením (pokračování)

RUČNÍ ROZMRAZOVÁNÍ

Mikrovlny jsou vynikající způsob rozmrazování mražených pokrmů. Šetrně rozmrazují mražené potraviny v krátkém časovém úseku. Tato funkce je velmi vhodná, např. když přijde nečekaná návštěva.

Před vařením musí být mražená drůbež dokonale rozmražena. Odstraňte jakékoliv kovové jehlice nebo motouzy, aby mohla rozmražená voda volně odtékat.

Mražené potraviny dejte na talíř, nepřikrývejte. V polovině ohřevu otočte, okapejte přebytečné tekutiny a odstraňte drůbky.
Občas pokrm zkontrolujte, zda se nezahřívá.
Jakmile se menší a tenčí části zmražených potravin začnou zahřívat, můžete je během rozmrazování zakrýt malými proužky alobalu.

Pokud by se vnější části drůbeže začaly zahřívat, přerušte rozmrazování a před pokračováním nechte odstát 20 minut.
Ryby, maso a drůbež nechávejte vždy následně odstát, aby se tak rozmrazování dokončilo. Doba odstátí nutná pro dokončení rozmrazování se liší v závislosti na množství potravin. Viz níže uvedená tabulka.

Tip: Tenčí potraviny se budou rozmrazovat rychleji než silnější, menší množství bude potřebovat kratší dobu rozmrazování než velké porce. Toto mějte na paměti vždy při mražení a následném rozmrazování potravin.

Zmražené potraviny (okolo -18 až - 20 °C) rozmrazujte za podmínek uvedených v následující tabulce.

Veškeré zmražené potraviny by měly být rozmrazovány na výkon trouby označený jako rozmrazování (180 W, ⁂(⏲)).

Potraviny	Porce	Čas (min.)	Doba odstátí (min.)	Pokyny
Maso				
Mleté hovězí	250 g 500 g	6½-7½ 13-14	5-25	Maso položte na keramický talíř. Tenké okraje zakryjte alobalem. V polovině procesu rozmrazování potraviny otočte!
Vepřové steaky	250 g	7½-8½		
Drůbež				
Kuřecí části	500 g (2 ks)	14½-15½	15-40	Nejdřív položte kuřecí části kůží směrem dolů, v případě celého kuřete prsíčky směrem dolů, na mělký keramický talíř. Tenké části, např. křídla a konce, zakryjte alobalem. V polovině procesu rozmrazování potraviny otočte!
Celé kuře	900 g	28-30		
Ryby				
Rybí filety	200 g (2 ks) 400 g (4 ks)	6-7 12-13	5-15	Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části položte pod silnější části. Tenké konce zakryjte alobalem. V polovině procesu rozmrazování potraviny otočte!
Ovoce				
Lesní plody	250 g	6-7	5-10	Ovoce položte na mělký, kulatý skleněný talíř (s velkým poloměrem).
Chléb				
Rohlíky (každý cca 50 g)	2 ks 4 ks	½-1 2-2½	5-20	Rohlíky uspořádejte do kruhu, chléb podélně, položte na papírovou kuchyňskou utěrku doprostřed otočného talíře. V polovině procesu rozmrazování potraviny otočte!
Toasty/ sendviče	250 g	4½-5		
Tmavý chléb (pšeničná+ žitná mouka)	500 g	8-10		

CZ

GRILOVÁNÍ

Grilovací těleso je umístěno pod stropem trouby. Funguje, pokud jsou dvířka trouby zavřená a otáčí se otočný talíř. Rotace otočného talíře zajistí rovnoměrné opečení potravin. Pokud gril předehřejete na 4 minuty, opečou se potraviny rychleji.

Kuchyňské nádobí vhodné pro grilování:
Mělo by být nehořlavé a může obsahovat kov. Nepoužívejte žádné plastové nádobí, mohlo by se roztavit.

Potraviny vhodné na grilování:
Kotlety, klobásy, steaky, hamburgery, plátky slaniny a šunky, tenké porce ryby, sendviče a všechny druhy topinek s oblohou.

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:
Vždy, když používáte pouze gril, přesvědčete se, že grilovací těleso pod stropem trouby je v horizontální poloze a nikoliv na zadní stěně trouby ve vertikální poloze. Nezapomeňte, že potraviny musíte položit na vysoký rošt, pokud není doporučeno jinak.

MIKROVLNNÉ VAŘENÍ + GRIL

Tento režim kombinuje sálavé teplo vydávané grilem s rychlostí mikrovlnného vaření. Funguje, pokud jsou dvířka trouby zavřená a otáčí se otočný talíř. Rotace otočného talíře zajistí rovnoměrné opečení potravin. Tento model má k dispozici tři kombinace: 600 W + Gril, 450 W + Gril a 300 W + Gril.

Kuchyňské nádobí vhodné do mikrovlnné trouby a pro grilování:
Používejte nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Nádobí by mělo být nehořlavé. V kombinovaných režimech nepoužívejte kovové nádobí. Nepoužívejte žádné plastové nádobí, mohlo by se roztavit.

Potraviny vhodné do mikrovlnné trouby a na grilování:
Potraviny vhodné pro kombinovaný režim zahrnují všechny uvařené pokrmy, které potřebují ohřát a opéct (např. zapékané těstoviny), ale i pokrmy vyžadující rychlé opečení. Tento režim můžete také použít pro větší porce, které těží z opečené a křupavé kůrky (např. kuřecí části, v polovině vaření je otočte). Podrobnější informace naleznete v tabulce grilování.

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:
Vždy když používáte kombinovaný režim (mikrovlnné vaření + gril), přesvědčete se, že grilovací těleso pod stropem trouby je v horizontální poloze a nikoliv na zadní stěně trouby ve vertikální poloze. Potraviny byste měli položit na vysoký rošt, pokud není doporučeno jinak. Jinak je musíte položit přímo na otočný talíř. Viz pokyny v následující tabulce.

Pokud chcete potraviny opéct z obou stran, musíte je otočit.

Grilování mražených potravin

Orientačně používejte pro grilování výkon a dobu ohřevu uvedené v této tabulce.

Čerstvé potraviny	Porce	Napá-jení	Doba opékání 1. strany (min.)	Doba opékání 2. strany (min.)	Pokyny
Rohlíky (každý cca 50 g)	2 ks 4 ks	mikro-vlny + gril	300 W + gril 1-1½ 2-2½	pouze gril 1-2 1-2	Rohlíky poskládejte na rošt. Druhou stranu pak opečte podle požadavku. Nechte 2 - 5 minut odstát.
Bagety + obloha (rajská jablka, sýr, šunka, houby)	250 - 350 g (2 ks)	450 W + gril	8-9	--	Mražené bagety položte na rošt jednu vedle druhé. Po grilování nechte 2 - 3 min. odstát.
Zapékaný pokrm (zeleninový nebo bramborový)	400 g	450 W + gril	13-14	--	Mražený zapékaný pokrm vložte do menší mísy z varného skla. Nádobu položte na rošt. Po opečení nechte 2 - 3 min. odstát.
Těstoviny (cannelloni, špagety, lasagne)	400 g	600 W + gril	14-15	--	Mražené těstoviny vložte do malé obdélníkové nádoby z varného skla. Položte na otočný talíř. Po opečení nechte 2 - 3 min. odstát.
Kuřecí nugety	250 g	450 W + gril	5-5½	3-3½	Kuřecí nugety položte na rošt.
Hranolky	250 g	450 W + gril	9-11	4-5	Hranolky položte rovnoměrně na pečicí papír na rošt.

Grilování čerstvých potravin

Gril předehřejte pomocí funkce grilování na 4 minuty.
Orientačně používejte pro grilování výkon a dobu ohřevu uvedené v této tabulce.

Čerstvé potraviny	Porce	Napá-jení	Doba opékání 1. strany (min.)	Doba opékání 2. strany (min.)	Pokyny
Toasty/ topinky	4 ks (každý 25 g)	pouze gril	4-5	4½-5½	Topinky položte na rošt jednu vedle druhé.
Dalamánky (hotové)	2 - 4 ks	pouze gril	2-3	2-3	Dalamánky nejdřív položte spodní stranou vzhůru, do kruhu přímo na otočný talíř.
Grilovaná rajská jablíčka	200 g (2 ks) 400 g (4 ks)	300 W + gril	3½-4½ 6-7	--	Rajská jablka rozkrojte napůl. Posypte sýrem. Naskládejte je do kruhu na mělký talíř z varného skla. Talíř položte na rošt.
Toast Hawaii (šunka, ananas, plátky sýra)	2 ks (300 g)	450 W + gril	3½-4	--	Nejdřív opečte krajíce chleba. Topinky s oblohou položte na rošt. 2 topinky položte naproti sobě na rošt. Nechte 2 -3 minuty odstát.
Pečené brambory	250 g 500 g	600 W + gril	4½-5½ 8-9	--	Brambory rozkrojte napůl. Položte je na rošt do kruhu, rozříznutou částí směrem ke grilu.
Kuřecí části	450 - 500 g (2 ks)	300 W + gril	8-9	9-10	Kuřecí části potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu, kostmi směrem do středu. Jednu porci kuřete nepokládejte přímo do středu roštu. Nechte 2 -3 min. odstát.
Jehněčí kotlety (střední)	400 g (4 ks)	pouze gril	11-13	8-9	Jehněčí kotlety potřete olejem a kořením. Položte do kruhu na rošt. Po grilování nechte 2 - 3 min. odstát.
Vepřové steaky	250 g (2 ks)	mikro-vlny + gril	300 W + gril 7-8	pouze gril 6-7	Vepřové steaky potřete olejem a kořením. Položte do kruhu na rošt. Po grilování nechte 2 - 3 min. odstát.
Pečená jablka	1 ks (cca 200 g) 2 ks (cca 400 g)	300 W + gril	4-4½ 6-7	--	Jablka vykrájejte a naplňte rozinkami a marmeládou. Navrch posypte mandlovými lupínky. Jablka položte na mělký talíř z varného skla. Talíř položte na otočný talíř.

Průvodce vařením (pokračování)

CZ

SPECIÁLNÍ TIPY

ROZPUŠTĚNÍ MÁSLA
50 g másla vložte do malé hluboké skleněné nádoby. Přiklopte plastovým víčkem.
Zahřívejte 30 - 40 s na 850 W, dokud se máslo zcela nerozpustí.

ROZPUŠTĚNÍ ČOKOLÁDY
100 g čokolády vložte do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 3 - 5 min. na 450 W, dokud se čokoláda zcela nerozpustí.
Během rozpouštění jednou nebo dvakrát zamíchejte. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

ROZPUŠTĚNÍ ZCUKERNATĚLÉHO MEDU
20 g zcukernatělého medu vložte do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 20 - 30 s na 300 W, dokud se med zcela nerozpustí.

ROZPUŠTĚNÍ ŽELATINY
Plátky želatiny (10 g) ponořte na 5 min. do studené vody.
Okapanou želatinu vložte do malé nádoby z varného skla.
Zahřívejte 1 min. na 300 W.
Po rozpuštění zamíchejte.

PŘÍPRAVA GLAZURY/POLEVY (NA KOLÁČE A DORTY)
Smíchejte instantní glazuru (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody.
Vařte nezakryté v nádobě z varného skla 3½ˆ až 4½ˆ min. na 850 W,
dokud glazura/poleva nezprůhlední. Během vaření dvakrát zamíchejte.

PŘÍPRAVA DŽEMU
600 g ovoce (např. míchané lesní ovoce) vložte do vhodně velké nádoby
z varného skla s víkem. Přidejte 300 g želírovacího cukru a dobře zamíchejte.
Vařte přikryté 10 - 12 min. na 850 W.
Během vaření několikrát zamíchejte. Okamžitě naplňte do malých zavařovacích sklenic se šroubovacími víčky. Nechte 5 min. postavené na víčkách.

PŘÍPRAVA PUDINKU
Pudinkový prášek smíchejte s cukrem a mlékem (500 ml) podle pokynů
výrobce a dobře zamíchejte. Použijte vhodně velkou nádobu z varného skla
s víkem. Vařte přikryté 6 ½ˆ - 12 min. na 850 W.
Během vaření několikrát dobře zamíchejte.

OPRAŽENÍ MANDLOVÝCH LUPÍNKŮ
30 g plátkových mandlí rovnoměrně rozprostřete na středně velký keramický talíř.
Během pražení po dobu 3½ až 4½ˆ min. na 600 W několikrát zamíchejte.
Nechte v troubě odstát 2 - 3 min. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Čištění mikrovlnné trouby

Následující části mikrovlnné trouby čistěte pravidelně, aby se v troubě nehromadila mastnota a zbytky potravin:

- ***Povrch uvnitř i vně trouby***
- ***Dvířka a těsnění dvířek***
- ***Otočný talíř a otočná podložka***

☛ **VŽDY** se ujistěte, že je těsnění dvířek čisté a dvířka se správně dovírají.

☛ Zanedbání pravidelné údržby může vést k postupnému zničení povrchové úpravy trouby a k výraznému zkrácení její životnosti nebo k nebezpečným situacím během jejího používání.

1. Vnější povrch trouby čistěte měkkou utěrkou a teplou, mýdlovou vodou. Opláchněte a osušte.

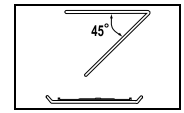
2. Skvrny uvnitř trouby nebo na otočné podložce odstraňte pomocí namydlené utěrky. Opláchněte a osušte.

3. Zaschlé a ztvrdlé zbytky potravin a nepříjemné pachy odstraníte tak, že do trouby na otočný talíř umístíte šálek s naředěnou citrónovou š´ávou a po dobu deseti minut budete zahřívat na maximum.

4. Otočný talíř umyjte vždy, když je to nutné. Lze ho mýt v myčce.

✉ **NE**lijte do otvorů vodu. NIKDY nepoužívejte brusné prostředky nebo chemické čističe. Při čištění těsnění dvířek dbejte opatrnosti, aby nedošlo k:
- nahromadění částic na těsnění dvířek
- nebránilo nic řádnému dovření dvířek

✉ **Vnitřek** mikrovlnné trouby čistěte okamžitě po každém použití jemným roztokem čisticího prostředku, ale před samotným čištěním nechte troubu dostatečně vychladnout, aby nedošlo k poranění.



Během čistění horní části uvnitř trouby doporučujeme otočit topné těleso směrem dolů.

Uložení a opravy mikrovlnné trouby

Při ukládání nebo předání trouby do servisu byste měli učinit pár jednoduchých opatření.

Troubu nesmíte používat, pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek:

- ***Zlomené závěsy dvířek***
- ***Poškozené těsnění***
- ***Porušený nebo zprohýbaný kryt trouby***

Opravy může provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.

☛ **NIKDY** nesnímejte vnější kryt trouby. Pokud je trouba porouchaná a potřebuje opravit, nebo si nejste jistí jejím řádným chodem:
- Odpojte ji z elektrické zásuvky.
- Kontaktujte svůj nejbližší poprodejní servis.

✉ Pokud chcete troubu dočasně uložit, zvolte suché a bezprašné místo.
Důvod: Prach a vlhko mohou nepříznivě ovlivnit provozní 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 snaží neustále zdokonalovat své výrobky. Proto se mohou jak technické údaje, tak uživatelské pokyny změnit bez předchozího upozornění.

V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM jako distributor potvrzujeme, že trouby Samsung GE82Y/GE82YT odpovídají níže uvedeným technologickým parametrům.

Model	**GE82Y / GE82YT**
Napájení	230 V ~ 50 Hz
Příkon	
Mikrovlny	1300 W
Gril	1100 W
Kombinace	2400 W
Výkon	100 W / 850 W (IEC-705)
Provozní kmitočet	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metoda chlazení	Větrák
Rozměry (š x v x h)	
Vnější	485 x 275 x 379 mm
Vnitřní	330 x 211 x 329 mm
Objem	23 litrů
Hmotnost	
Čistá	asi 15 kg
Hluènost	42 dB(A)

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