

MG23F301T**
MG23F302T**

Mikrovlnná trouba

Příručka spotřebitele a
pokyny pro přípravu pokrmů

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

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

Tato příručka je vyrobena ze 100 % recyklovaného papíru.

možnosti bez hranic

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

www.samsung.com/register

SAMSUNG

JAK POUŽÍVAT TUTO PŘÍRUČKU

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

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

POPISKY SYMBOLŮ A IKON

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

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



Výstraha: Nebezpečí požáru



Výstraha: Horký povrch



Výstraha: Riziko zasažení elektrickým proudem



Výstraha: Výbušný materiál



Neprovádějte.



Nedotýkejte se.



Nerozebírejte.



Dodržte přesně pokyny.



Odpojte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.



Ověřte uzemnění spotřebiče, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.



Vyžádejte si pomoc servisního střediska.



Poznámka



Důležité


DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY


TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.


Tato bezpečnostní opatření je třeba bezpodmínečně dodržovat.

Před použitím trouby je třeba postupovat podle následujících pokynů.


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

 **VÝSTRAHA:** Pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba zapnuta, dokud ji neopraví kompetentní pracovník.


 **VÝSTRAHA:** Pro všechny osoby s výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmout kryt chránící před účinkem mikrovlnné energie.


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

 Tento spotřebič je určen pouze k použití v domácnosti.


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

 Používejte pouze nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.


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

 Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev pokrmů a nápojů. Při používání k sušení jídla nebo oblečení a nahřívání ohřívacích podložek, bačkor, houbiček, vlhkých utěrek a podobně hrozí úraz, vznícení, případně vznik požáru.


 Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ponechte dvířka trouby zavřená, aby se udusily případné plameny.


 **VÝSTRAHA:** V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. Proto je třeba s nádobou zacházet opatrně.

 **VÝSTRAHA:** Kvůli možným popáleninám je nutné obsah dětských lahví před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu.

 V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu.

 Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat všechny zbytky potravin.

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

 Spotřebič není určen pro instalaci v obytných vozidlech, karavanech a podobných vozech.

- ★ Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání spotřebiče dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.
- ★ Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby si se spotřebičem nehrály.
- ✍ Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací.
- ☐ **VÝSTRAHA:** Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi.
- ☐ Tento spotřebič nesmí být čistěn s použitím vysokotlakého nebo parního čističe.
- ★ Troubu je třeba umístit ve správné poloze a výšce, aby byl zajištěn snadný přístup k vnitřku a ovládání trouby.
- ★ Před prvním použitím trouby je třeba dát do trouby na 10 minut ohřát vodu.

- ★ Pokud spotřebič vydává zvláštní zvuky, je cítit zápach spáleniny nebo se objeví kouř, okamžitě odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko.
- ★ Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.
- ☐ Mikrovlnná trouba je určena pouze pro instalaci na pult nebo polici, neměla by být umístěna ve skříňce.

⚠ VÝSTRAHA
(týká se pouze režimu horkovzdušná trouba) – volitelně

- ☑ **VÝSTRAHA:** Pracuje-li spotřebič v kombinovaném režimu, měly by jej děti používat pouze pod dohledem dospělých osob, protože dochází ke vzniku vysoké teploty.
- ★ Spotřebič se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.
- ☐ **VÝSTRAHA:** Během používání se mohou zahřát přístupné součásti. Zabraňte malým dětem přibližovat se.

- Nesmí se používat parní čistič.
- VÝSTRAHA:** Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- VÝSTRAHA:** Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles. Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah trouby, případně na ně dohlížejte.
- Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti by si neměly hrát se spotřebičem. Děti bez dozoru by neměly provádět čištění a údržbu spotřebiče.
- Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.

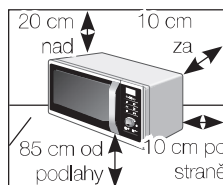
- Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné povrchy vysokou teplotu.
- Pokud je spotřebič v provozu, mohou být dvířka nebo vnější povrchy horké.
- Spotřebič a jeho napájecí kabel musí být mimo dosah dětí do 8 let.
- Spotřebiče nejsou určeny pro ovládání externími časovači nebo samostatnými systémy dálkového ovládání.

Tento výrobek je zařízení ISM třídy B, skupiny 2. Definice skupiny 2, která zahrnuje všechna zařízení ISM, ve kterých je generována nebo používána radiofrekvenční energie ve formě elektromagnetického záření pro úpravu materiálů a vybavení pro EDM a obloukové svařování. Zařízení skupiny B je zařízení vhodné pro používání v domácnosti a v provozovnách přímo připojených k elektrické síti rozvodu nízkého napětí, která zajišťuje dodávku energie pro domácnosti a obytné domy.

INSTALACE MIKROVLNNÉ TROUBY

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

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



2. Vyjměte z vnitřku trouby všechny obalové materiály.
 3. Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř. Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí. (pouze model s otočným talířem)
 4. Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.
- V případě poškození napájecího kabelu ho musí vyměnit výrobce, zástupce servisu výrobce nebo jiná osoba s odpovídající kvalifikací, jinak hrozí nebezpečí. Kvůli vaší osobní bezpečnosti je potřeba, abyste kabel zapojili do řádně uzemněné elektrické zásuvky.

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


ČIŠTĚNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

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


- Vnitřní a vnější povrchy
 - Dvířka a těsnění dvířek
 - Otočný talíř a otočné kruhy (pouze model s otočným talířem)
- VŽDY** zajistěte, aby bylo těsnění dvířek čisté a dvířka se správně zavírala.
- Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

1. Vnější plochy očistěte měkkým hadříkem a teplou mýdlovou vodou. Opláchněte a osušte.
2. Skvrny nebo cákance na vnitřních površích odstraňte hadříkem namočeným v mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.
3. Ztvrdlé částechy potravin a nepříjemný zápach odstraníte takto: vložte do trouby šálek zředěné citrónové šťávy a deset minut zahřívejte na maximální výkon.

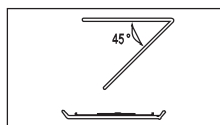
4. Kdykoli je třeba, můžete talíř mýt v myčce.

 **NELIJTE** vodu do ventilačních otvorů. **NIKDY** nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo chemická rozpouštědla. Při čištění těsnění dvířek věnujte zvláštní pozornost tomu, aby se částechy:

- Nehromadily
- Nebránily správnému zavírání dvířek

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

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



(pouze model s výklopným topným tělesem)


SKLADOVÁNÍ A OPRAVY MIKROVLNNÉ TROUBY

Při skladování trouby nebo jejím odevzdání do servisu je třeba dodržet několik jednoduchých bezpečnostních opatření.

Trouba se nesmí používat v případě, že jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek:

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

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


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

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

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

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






 Tato mikrovlnná trouba není určena pro komerční využití.

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

 VÝSTRAHA					
	Opravy nebo úpravy spotřebiče smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.	✓	✓	✓	✓
	Neohřívejte tekutiny nebo jiné potraviny v uzavřených nádobách určených pro mikrovlnné trouby.	✓	✓	✓	✓
	Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte tlakové čisticí přístroje na vodu nebo páru.	✓	✓	✓	✓
	Spotřebič neinstalujte do blízkosti topení a hořlavých materiálů nebo ve vlhkém, mastném nebo prašném prostředí, ani na místě vystaveném přímému slunečnímu záření a vodě, kde hrozí únik plynu, nebo na nerovné ploše.	✓	✓	✓	✓
	Tento spotřebič musí být řádně uzemněn v souladu s místními předpisy.	✓	✓	✓	✓
	Kolíky a kontakty zástrčky napájecího kabelu pravidelně čistěte suchým hadříkem od veškerých cizích látek, jakými jsou např. prach nebo voda.	✓	✓	✓	✓
	Napájecí kabel nesmí být vystaven zvýšenému tahu a ohybu a nesmí se na něj pokládat těžké předměty.	✓	✓	✓	✓
	V případě úniku plynu (například propan-butanu apod.) okamžitě vyvětrejte a nedotýkejte se zástrčky napájecího kabelu.	✓	✓	✓	✓
	Nedotýkejte se napájecího kabelu mokřýma rukama.	✓	✓	✓	✓
	Nevypínejte spotřebič tak, že během provozu odpojíte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.	✓	✓	✓	✓

	Do spotřebiče nekládejte prsty a cizí předměty. V případě, že do spotřebiče vnikne cizí látka, například voda, odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko.	✓	✓	✓	✓
	Spotřebič nesmí být vystaven nadměrnému tlaku nebo nárazům.	✓	✓	✓	✓
	Spotřebič nestavte na křehké předměty, jako je například keramický dřez nebo předměty ze skla.	✓	✓		
	K čištění spotřebiče nepoužívejte benzen, ředidlo, alkohol, parní ani vysokotlaké čističe.	✓	✓	✓	✓
	Ujistěte se, že napájecí napětí, kmitočet a proud odpovídají údajům uvedeným ve specifikacích výrobku.	✓	✓		✓
	Zapojte zástrčku napájecího kabelu pevně do zásuvky. Nepoužívejte rozdvojky, prodlužovací kabely nebo elektrické transformátory.	✓	✓	✓	
	Napájecí kabel nezavěšujte na kovové objekty. Umístěte jej mezi objekty nebo do prostoru za spotřebičem.	✓	✓	✓	
	Nepoužívejte poškozenou zástrčku napájecího kabelu, poškozený napájecí kabel ani uvolněnou elektrickou zásuvku. Pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka napájecího kabelu, obraťte se na nejbližší servisní středisko.	✓	✓	✓	✓
	Troubu je třeba chránit před přímým politím nebo postříkáním vodou.	✓	✓		
	Na troubu, dovnitř trouby nebo na její dvířka se nesmí pokládat těžké předměty.	✓	✓	✓	
	Na povrch spotřebiče nerozprašujte prchavé látky, např. insekticidy.	✓	✓		
	Neukládejte do trouby hořlavé materiály. Při ohřevu pokrmů nebo nápojů, které obsahují alkohol, je třeba dbát zvýšené opatrnosti, protože alkoholové výpary mohou přijít do kontaktu s horkými částmi trouby.	✓		✓	✓

<input checked="" type="checkbox"/> ★ Děti se nesmí pohybovat v blízkosti dvířek, pokud je otevíráte nebo zavíráte; mohly by do nich narazit nebo si do nich přivřít prsty.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/> ★ VÝSTRAHA: Ohřívání nápojů v mikrovlnném režimu může způsobit zpožděný prudký var, proto je při manipulaci s nádobou třeba dbát zvýšené opatrnosti. Nechte VŽDY nádobu stát v troubě alespoň 20 sekund po skončení ohřevu, aby se teplota vyrovnala. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů POSKYTNUTÍ PRVNÍ POMOCI: <ul style="list-style-type: none"> • Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody. • Zakryjte jej čistým suchým obvazem. • Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko. 	✓	✓	✓	✓

 VAROVÁNÍ				
<input checked="" type="checkbox"/> ★ Používejte pouze nádoby a kuchyňské náčiní vhodné pro použití v mikrovlnných troubách; NEPOUŽÍVEJTE jakékoli kovové nádoby, nádoby se zlatými nebo stříbrnými linkami, jehly na špíz, vidličky apod. Z papírových a plastových sáčků sejměte kovové sponky. Důvod: Mohou vzniknout elektrické oblouky a jiskry a poškodit troubu.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/> Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k sušení papíru ani oblečení.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/> ★ K přípravě malého množství potravin použijte kratší čas, aby nedošlo k přehřátí a spálení jídla.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/> Neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody a dbejte na to, aby napájecí kabel nebyl v blízkosti zdrojů tepla.	✓	✓		

<input type="checkbox"/> V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu. Neohřívajte ani vzduchotěsné nebo vakuově uzavřené láhve, sklenice a nádoby, ořechy ve skořápce, rajčata apod.			✓	✓
<input type="checkbox"/> Nezakrývejte ventilační otvory textiliemi ani papírem. Mohly by se vznítit, protože z trouby vychází horký vzduch. Trouba se může přehřát a v takovém případě se automaticky vypne a zůstane vypnutá, dokud se dostatečně neochladí.	✓		✓	
<input type="checkbox"/> Při vyjímání pokrmu z trouby vždy používejte kuchyňské chňapky, aby nedošlo k popálení.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/> ★ Aby se zabránilo intenzivnímu varu, zamíchejte ohřívané tekutiny během ohřevu nebo po jeho dokončení a poté je nechejte alespoň 20 sekund odstát.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/> ★ Při otevírání dvířek trouby stůjte ve vzdálenosti natažené paže. Přejeďte tak opaření uvolněným horkým vzduchem nebo párou.			✓	
<input type="checkbox"/> Nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu. V takovém případě se mikrovlnná trouba automaticky vypne na 30 minut. Doporučuje se ponechat v troubě sklenici s vodou, která absorbuje mikrovlnnou energii v případě nechtěného zapnutí trouby.	✓			✓
<input checked="" type="checkbox"/> ★ Troubu instalujte s dodržением minimálních volných mezer uvedených v této příručce. (viz část Instalace mikrovlnné trouby)	✓		✓	
<input checked="" type="checkbox"/> ★ Při připojování jiných elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.	✓	✓	✓	

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ ZABRAŇUJÍCÍ NADMĚRNÉMU VYSTAVENÍ MIKROVLNNÉ ENERGII.

(TÝKÁ SE POUZE REŽIMU MIKROVLNNÁ TROUBA)

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

- (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 dvířka a plochy těsnění byly na dvířkách stále čisté. 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 řádně kvalifikovaný a výrobcem vyškolený technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

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

- (a) Proražená, poškrábaná nebo rozbitá dvířka, držadlo, vnější panel nebo ovládací panel.
- (b) Rozbitý nebo chybějící plech, válečkové vedení, spojka nebo drátěný rošt.
- Spotřebič používejte pouze pro účely, pro které je určen a které jsou uvedeny v této příručce. Varování a důležité pokyny pro zajištění bezpečnosti uvedené v této příručce nepředstavují vyčerpávající popis podmínek a situací, k nimž může dojít. Je na vaší

odpovědnosti, abyste si při instalaci, údržbě a provozu spotřebiče počínali rozumně, pečlivě a opatrně.

- Následující pokyny k obsluze se týkají různých modelů, proto se vlastnosti vaší mikrovlnné trouby mohou mírně lišit od charakteristik uvedených v příručce a nemusí být použity všechny výstražné symboly. Máte-li jakékoli dotazy nebo připomínky, můžete se obrátit na nejbližší servisní středisko nebo vyhledat pomoc a informace online na adrese www.samsung.com.
- Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev pokrmů. Je určena pouze pro domácí použití. Tento spotřebič se nesmí používat k ohřevu textilií nebo polštářků plněných semínky. Hrozí popálení a riziko požáru. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za nevhodné nebo nesprávné použití tohoto spotřebiče.
- Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.



SPRÁVNÁ LIKVIDACE VÝROBKU (ELEKTRICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD)

(Platí pro země s odděleným systémem sběru)

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

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

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

OBSAH

Stručné a přehledné pokyny	11
Trouba	12
Ovládací panel	12
Příslušenství	13
Nastavení času	14
Princip funkce mikrovlnné trouby	14
Kontrola správného chodu trouby	15
Vaření/Ohřev	15
Výkonové stupně	16
Použití funkce odstranění pachu	16
Nastavení doby vaření	16
Zastavení vaření	16
Nastavení režimu úspory energie	16
Používání funkce zdravé vaření	17
Používání programů zdravého vaření: zelenina a obiloviny	17
Používání programů zdravého vaření: drůbež a ryby	18
Pokyny pro vaření v páře (pouze modely MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ*)	19
Používání opékacího talíře (pouze modely MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ*)	21
Ruční programy pro vaření s použitím opékacího talíře	21
Používání funkce automatické rozmrazování	22
Programy funkce automatické rozmrazování	23
Používání funkce můj talíř	23
Programy funkce můj talíř	23
Volba příslušenství	24
Grilování	24
Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování	24
Vypnutí zvukového signálu	25
Bezpečnostní zámek mikrovlnné trouby	25
Pokyny pro výběr nádobí	26
Pokyny pro přípravu pokrmů	27
Jak si počínat v případě pochybností nebo potíží	35
Technické údaje	35

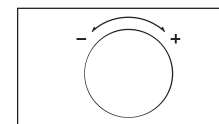
STRUČNÉ A PŘEHLEDNÉ POKYNY

Když chcete něco uvařit:

1. Vložte jídlo do trouby.
Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka
Mikrovlnný ohřev (☼) vyberte výkonový stupeň.

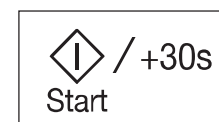


2. Otočením **voliče** podle potřeby nastavte dobu vaření.



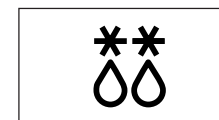
3. Stiskněte tlačítko **Start/+30s** (◀▶).

Výsledek: Začne vaření. Po uvaření pokrmu 4krát zazní zvukový signál.

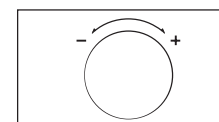


Chcete-li automaticky rozmrazit silně zmraženou potravinu.

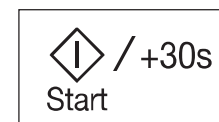
1. Vložte zmraženou potravinu do trouby.
Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka
Rozmrazování (**☼) zvolte typ připravovaného pokrmu.



2. Hmotnost potraviny nastavte otočením **voliče**.

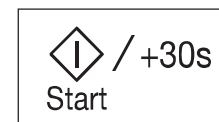


3. Stiskněte tlačítko **Start/+30s** (◀▶).



Chcete-li přidat dalších 30 sekund.

Ponechte pokrm v troubě.
Stiskněte tlačítko **+30s** jednou či vícekrát podle toho, kolikrát chcete přidat dalších 30 sekund.

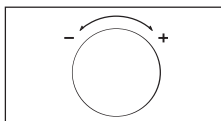


Chcete-li pokrm grilovat:

1. Stiskněte tlačítko **Gril** (U).



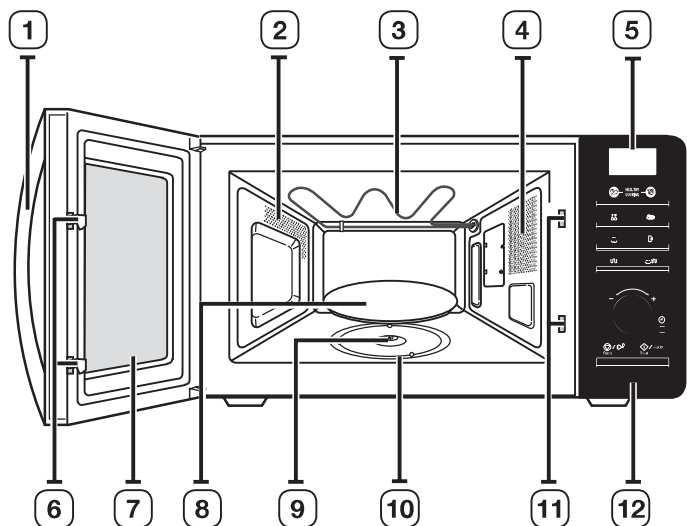
2. Otočením **voliče** podle potřeby nastavte dobu vaření.



3. Stiskněte tlačítko **Start/+30s** (◇).

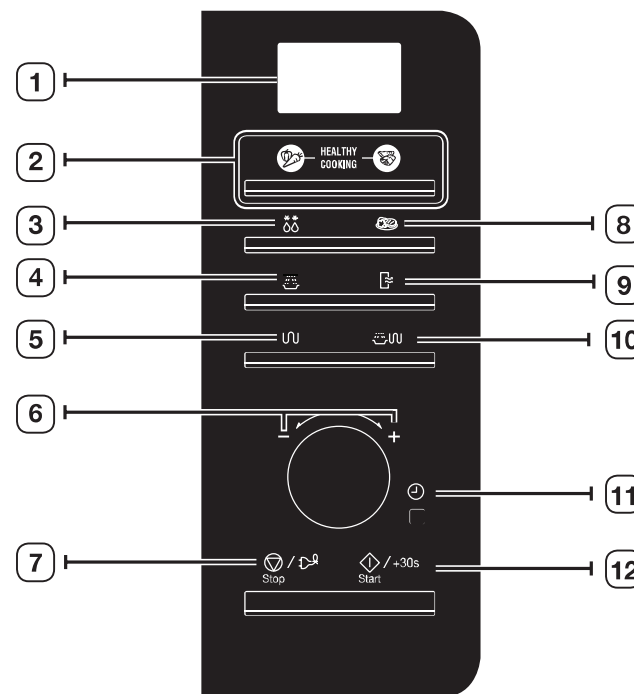


TROUBA



- | | |
|----------------------|---------------------------------|
| 1. RUKOJEŤ DVÍŘEK | 7. DVÍŘKA |
| 2. VENTILAČNÍ OTVORY | 8. OTOČNÝ TALÍŘ |
| 3. GRIL | 9. SPOJKA |
| 4. OSVĚTLENÍ | 10. OTOČNÝ KRUH |
| 5. DISPLEJ | 11. OTVORY BEZPEČNOSTNÍHO ZÁMKU |
| 6. ZÁPADKY DVÍŘEK | 12. OVLÁDACÍ PANEĽ |

OVLÁDACÍ PANEĽ



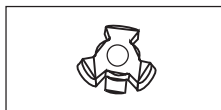
- | | |
|-------------------------------|------------------------------------|
| 1. DISPLEJ | 7. TLAČÍTKO STOP/ÚSPORNÝ REŽIM |
| 2. TLAČÍTKO ZDRAVÉ VAŘENÍ | 8. TLAČÍTKO MŮJ TALÍŘ |
| 3. TLAČÍTKO ROZMRAZOVÁNÍ | 9. TLAČÍTKO ODSTRAŇOVÁNÍ PACHU |
| 4. TLAČÍTKO MIKROVLNNÝ OHŘEV | 10. TLAČÍTKO MIKROVLNNÝ OHŘEV+GRIL |
| 5. TLAČÍTKO GRIL | 11. TLAČÍTKO NASTAVENÍ HODIN |
| 6. VOLIČ (HMOTNOST/PORCE/ČAS) | 12. TLAČÍTKO START/+30s |

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

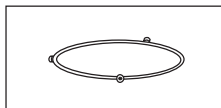
- 1. Spojka**, již nasazená na hřídeli motoru na dně trouby.

Účel: Spojka otáčí otočným talířem.



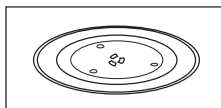
- 2. Otočný prsteneč**, který je třeba vložit do středu trouby.

Účel: Otočný prsteneč slouží jako podpora otočného talíře.



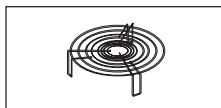
- 3. Otočný talíř**, který je třeba umístit na otočný prsteneč, středem na spojkou.

Účel: Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze ho snadno vyjmout a vyčistit.



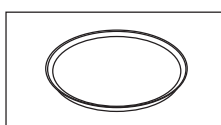
- 4. Grilovací rošt**, který se pokládá na otočný talíř.

Účel: Kovový rošt se používá při grilování a kombinovaném vaření.



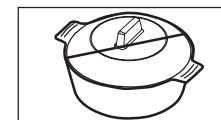
- 5. Opékač talíř**, viz strana 21 až 22.
(pouze modely MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC* a MG23F302TJ*)

Účel: Opékač talíř je určen pro lepší opečení pokrmů při použití kombinovaných režimů mikrovlnného ohřevu a grilování. Umožňuje připravit křupavé koláče a pizzy.



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

- 6. Pařák**, viz strana 19 až 21.
(pouze modely MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ*)



Účel: Pro funkci vaření v páře použijte plastový pařák.

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

- ☞ NEPOUŽÍVEJTE** režim **grilování** (U) a **kombinovaný režim** (U+U) s pařákem.

Režim	MW (U)	GRILOVÁNÍ (U)	KOMBINOVANÝ REŽIM (U+U)
 (pařák)	O	X	X

NASTAVENÍ ČASU

Mikrovltná trouba je vybavena vestavěnými hodinami. Po připojení napájení se na displeji automaticky zobrazí údaj „:0“, „88:88“ nebo „12:00“.

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

- Když poprvé instalujete mikrovltnou troubu
- Po výpadku napájení

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

Funkce automatické úspory energie

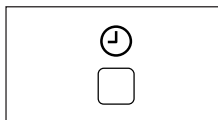
Pokud během nastavování nebo ve stavu dočasného zastavení nevyberete žádnou funkci, funkce se po 25 minutách zruší a zobrazí se hodiny. Jsou-li dvířka trouby otevřená, po pěti minutách dojde k vypnutí světla.

1. Chcete-li zobrazit čas ve...

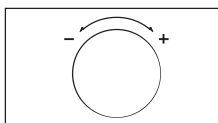
24hodinovém formátu

12hodinovém formátu

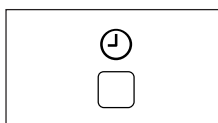
Stiskněte jednou nebo dvakrát tlačítko **Hodiny** (🕒).



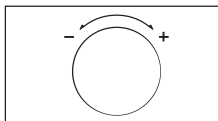
2. Otáčením **voliče** nastavte hodinu.



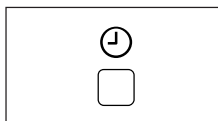
3. Stiskněte tlačítko **Hodiny** (🕒).



4. Otáčením **voliče** nastavte minuty.



5. Stiskněte tlačítko **Hodiny** (🕒).



PRINCIP FUNKCE MIKROVLNNE TROUBY

Mikrovlny jsou vysokofrekvenční elektromagnetické vlny. Uvolněná energie umožňuje vařit nebo ohřívat pokrmy, aniž by měnily tvar nebo barvu.

Mikrovltnou troubu lze použít k:

- Rozmrazování (ruční a automatické)
- Vaření
- Ohřev

Princip vaření:

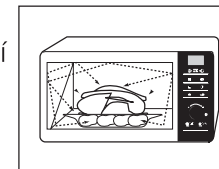
1. Mikrovltny generované magnetronem se rovnoměrně rozptýlí, protože se pokrm otáčí na otočném talíři.


Díky tomu se pokrm rovnoměrně uvaří.

2. Pokrmy pohlcují mikrovltny přibližně do hloubky 2,5 cm. Vaření potom pokračuje procesem rozptýlení tepla v pokrmu.

3. Doba vaření se liší podle použitého nádobí a podle vlastností pokrmu:

- Množství a hustota
- Obsah vody
- Počáteční teplota (podle toho, zda byla potravina v chladničce nebo ne)



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

- Rovnoměrné uvaření ve středu pokrmu
- stejná teplota v celém pokrmu

KONTROLA SPRÁVNÉHO CHODU TROUBY

Následující jednoduchý postup vám umožní zkontrolovat, zda trouba vždy funguje správně.

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

1. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev** (☰☱).

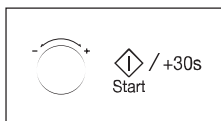
Výsledek: Zobrazí se údaj
800 W (maximální výkon)




2. Nastavte čas na 4 až 5 minut otočením voliče a stiskněte tlačítko **Start/+30s** (◀▶).

Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet.

- 1) Zahájí se vaření. Jakmile 4krát zazní zvukový signál, je vaření dokončeno.
- 2) Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3krát v minutových intervalech.
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.



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

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.

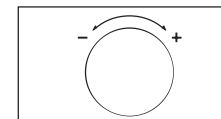
1. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev** (☰☱).

Výsledek: Zobrazí se údaj
800 W (maximální výkon):
Vyberte vhodný výkonový stupeň
opětovným stisknutím tlačítka **Mikrovlnný ohřev** (☰☱),
dokud se nezobrazí odpovídající údaj ve watttech. Příslušné
hodnoty naleznete v tabulce výkonových stupňů.



2. Otočením **voliče** nastavte dobu vaření.

Výsledek: Zobrazí se doba vaření.




3. Stiskněte tlačítko **Start/+30s** (◀▶).

Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet.

- 1) Zahájí se vaření. Jakmile 4krát zazní zvukový signál, je vaření dokončeno.
- 2) Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3krát v minutových intervalech.
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.





 **Nikdy** nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

 Pokud chcete po krátkou dobu zahřát pokrm při maximálním výkonu (800 W), stiskněte tlačítko **+30s**, jedenkrát pro každých 30 sekund vaření. Trouba se ihned spustí.

VÝKONOVÉ STUPNĚ

K dispozici je volba z níže uvedených výkonových stupňů.

Výkonový stupeň	Výkon	
	MIKROVLNNÁ TROUBA	GRILOVÁNÍ
VYSOKÝ	800 W	-
STŘEDNĚ VYSOKÝ	600 W	-
STŘEDNÍ	450 W	-
STŘEDNĚ NÍZKÝ	300 W	-
ROZMRAZOVÁNÍ (❄)	180 W	-
NÍZKÝ / UDRŽENÍ TEPLA	100 W	-
GRILOVÁNÍ	-	1100 W
KOMBINOVANÉ I (🔥🍷)	600 W	1100 W
KOMBINOVANÉ II (🔥🍷)	450 W	1100 W
KOMBINOVANÉ 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.

POUŽITÍ FUNKCE ODSTRANĚNÍ PACHU

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

Po dokončeném čištění stiskněte tlačítko **Odstranění pachu** (🧼); čtyřikrát zazní zvukový signál.

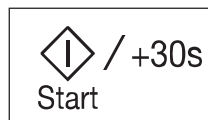


-  Doba odstraňování pachu je nastavena na 5 minut. Každým stisknutím tlačítka **+30s** se tato doba prodlouží o 30 sekund.
-  Maximální doba odstraňování pachu je 15 minut.

NASTAVENÍ DOBY VAŘENÍ

Dobu vaření lze prodloužit stisknutím tlačítka **+30s** a každým dalším stisknutím o dalších 30 sekund.

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



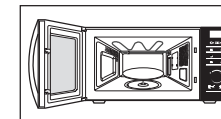
ZASTAVENÍ VAŘENÍ

Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu.

1. Dočasné zastavení:

1) Otevřete dvířka.

Výsledek: Vaření se zastaví. Když budete chtít pokračovat ve vaření, zavřete dvířka a znovu stiskněte tlačítko (↔).



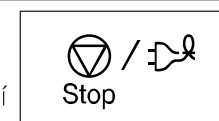
2) Stiskněte tlačítko **Stop** (⏹).


Výsledek: Vaření se zastaví. Když budete chtít pokračovat ve vaření, znovu stiskněte tlačítko (↔).

2. Úplné zastavení:

Stiskněte tlačítko **Stop** (⏹).

Výsledek: Vaření se zastaví. Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko **Stop** (⏹).



-  Před zahájením vaření je také možné zrušit jakékoli nastavení stisknutím tlačítka **Stop** (⏹).

NASTAVENÍ REŽIMU ÚSPORY ENERGIE

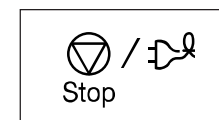
Trouba je vybavena režimem úspory energie. Tato funkce zajišťuje úsporu energie, když není trouba používána. Běžným režimem je pohotovostní režim, ve kterém je trouba vypnutá a zobrazují se hodiny.

- Stiskněte tlačítko funkce **Úsporný režim** (🔌).

Výsledek: Displej se vypne.

- Když budete chtít režim úspory energie ukončit, otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko funkce



Úsporný režim (🔌). Na displeji se zobrazí aktuální čas. Trouba bude připravena k použití.



POUŽÍVÁNÍ FUNKCE ZDRAVÉ VAŘENÍ

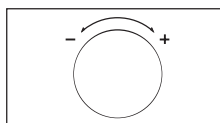
Funkce Zdravé vaření obsahuje dvacet předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Velikost porce můžete nastavit otáčením **voliče**.

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

1. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Healthy Cooking (Zdravé vaření)**  nebo **Healthy Cooking (Zdravé vaření)**  vyberte pokrm, který budete vařit.



2. Zvolte velikost porce otáčením **voliče**. (viz tabulka na následující straně)



3. Stiskněte tlačítko **Start/+30s** .

Výsledek: Začne vaření. Po dokončení vaření:





- 1) 4krát zazní zvukový signál.
- 2) Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3krát v minutových intervalech.
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.










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

POUŽÍVÁNÍ PROGRAMŮ ZDRAVÉHO VAŘENÍ: ZELENINA A OBILOVINY

V následující tabulce najdete 12 automatických programů zdravého vaření pro vaření zeleniny a obilovin. Tabulka obsahuje množství, dobu odstavení a příslušná doporučení. Programy 1 až 10 využívají pouze mikrovlnnou energii. U programů 11 a 12 se používá kombinace mikrovlnného ohřevu a grilu.




Kód	Pokrm	Porce (g)	Doba odstavení (min)	Doporučení
1	Brokolice 	250 500	1-2	Omyjte a očistěte čerstvou brokolici a připravte růžičky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou misku s víkem. Při porci 250 g přidejte 30 ml vody (2 polévkové lžíce), při 500 g přidejte 60-75 ml vody (4-5 polévkových lžic). Umístěte misku doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte.
2	Mrkev 	250	1-2	Opláchněte a očistěte mrkev a nakrájejte na stejné plátky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou misku s víkem. Pro porci 250 g přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody. Umístěte misku doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte.
3	Zelené fazolky 	250	1-2	Opláchněte a očistěte zelené fazolky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou misku s víkem. Pro porci 250 g přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody. Umístěte misku doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte.
4	Špenát 	150	1-2	Opláchněte a očistěte špenát. Vložte do skleněné mísy s víkem. Nepřidávejte vodu. Umístěte misku doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte.







Kód	Pokrm	Porce (g)	Doba odstavení (min)	Doporučení
5	Kukuřičné klasy 	250 (1 ks)	1-2	Opláchněte a očistěte kukuřičné klasy a vložte je do oválné skleněné nádoby. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby, kterou pak propíchnete.
6	Oloupané brambory 	250 500	2-3	Omyjte a oloupejte brambory. Pak je nakrájejte na kousky stejné velikosti. Použijte skleněnou mísu s víkem. Přidejte 45-60 ml vody (3-4 polévkové lžičce). Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté.
7	Hnědá rýže (parboiled) 	125	5-10	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (¼ l). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami.
8	Celozrné makaróny 	125	1	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte ½ litru vroucí vody, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Před odstavením zamíchejte a potom důkladně scedte.
9	Merlík 	125	1-3	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (250 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami.
10	Bulgur 	125	2-5	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (250 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami.

Kód	Pokrm	Porce (g)	Doba odstavení (min)	Doporučení
11	Zapékaná zelenina 	500	2-3	Vložte zeleninu, například předvařené plátky brambor, nakrájenou cuketu, rajčata a omáčku do vhodné skleněné pyrexové nádoby. Navrch nasypete strouhaný sýr. Postavte na rošt.
12	Grilovaná rajčata 	400	1-2	Opláchněte a očistěte rajčata, nakrájejte na půlky a vložte do varné nádoby. Navrch nasypete strouhaný sýr. Postavte na rošt.

POUŽÍVÁNÍ PROGRAMŮ ZDRAVÉHO VAŘENÍ: DRŮBEŽ A RYBY

V následující tabulce najdete 8 automatických programů zdravého vaření pro přípravu drůbeže a ryb s uvedením množství, doby odstavení a příslušnými doporučeními. Programy 1 až 6 využívají pouze mikrovlnnou energii. U programů 7 a 8 se používá kombinace mikrovlnného ohřevu a grilu.

Kód	Pokrm	Porce (g)	Doba odstavení (min)	Doporučení
1	Kuřecí prsa 	300 (2 ks)	2	Opláchnuté kousky položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř.
2	Krutí prsa 	300 (2 ks)	2	Opláchnuté kousky položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř.
3	Čerstvé rybí filety 	300 (2 ks)	1-2	Opláchnuté filety položte na keramický talíř a přidejte 1 lžičci citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř.

Kód	Pokrm	Porce (g)	Doba odstavení (min)	Doporučení
4	Čerstvé filety z lososa 	300 (2 ks)	1-2	Opláchnuté filety položte na keramický talíř a přidejte 1 lžici citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misku na otočný talíř.
5	Čerstvé krevety 	250	1-2	Opláchnuté krevety položte na keramický talíř a přidejte 1 lžici citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misku na otočný talíř.
6	Čerstvý pstruh 	200 (1 ryba)	2	Položte 2 čerstvé celé ryby do žáruvzdorné nádoby. Přidejte špetku soli, 1 lžici citronové šťávy a bylinky, podle potřeby dosolte. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte misku na otočný talíř.
7	Pečené ryby  	200 (1 ryba)	3	Celé ryby (pstruh nebo pražma) potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Ryby naskládejte podélně vedle sebe na vysoký rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je.
8	Grilované steaky z lososa 	300 (2 steaky)	2	Rozložte rybí steaky rovnoměrně na vysoký rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je.

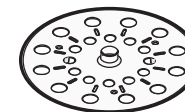
POKYNY PRO VAŘENÍ V PÁŘE (POUZE MODELY MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ*)

Dodávaný pařák, který využívá princip parního vaření, je určen pro rychlou a zdravou přípravu pokrmů ve vaší mikrovlnné troubě Samsung. Toto příslušenství je vhodné pro uvaření rýže, těstovin, zeleniny a dalších potravin v rekordním čase, zatímco zůstane zachována jejich nutriční hodnota.

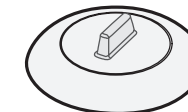
Sada pařáku pro mikrovlnnou troubu se skládá ze 3 částí:



Miska



Vložka



Poklice

Všechny díly jsou schopny zvládat teploty $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ až $140\text{ }^{\circ}\text{C}$.
Vhodné pro skladování v mrazáku. Lze použít odděleně nebo současně.

PODMÍNKY POUŽITÍ:

- Nesmí se používat v těchto případech:
 - k vaření jídel s velkým podílem cukru nebo tuku,
 - současně s funkcí gril, otáčejícím talířem nebo na varné desce.
- Před prvním použitím omyjte všechny díly ve vodě se saponátem.
- Doby přípravy jednotlivých pokrmů najdete v tabulce na následující straně.

ÚDRŽBA:

- Pařák je možné mýt v myčce.
- Při ručním mytí použijte horkou vodu a prostředek na nádobí. Nepoužívejte drátěnky.
- Některé potraviny (například rajčata) mohou způsobit změnu barvy plastu. Je to normální jev a není to známka vadného výrobku.

ROZMRAZOVÁNÍ:

Položte mražený pokrm do parní misky bez poklice. Tekutina zůstane v dolní části misky a nezneškodní pokrm.

VAŘENÍ:

Pokrm	Porce	Výkonové stupně	Doba vaření (min)	Doba odstavení (min)	Použití pařáku
Artyčoky	300 g (1-2 ks)	800 W	5-6	1-2	Miska s vložkou + Poklice
	Pokyny Opláchněte a očistěte artyčoky. Vložte vložku do misky. Rozložte artyčoky na vložce. Přidejte polévkovou lžici citrónové šťávy. Zakryjte poklicí.				
Čerstvá zelenina	300 g	800 W	4-5	1-2	Miska s vložkou + Poklice
	Pokyny Zeleninu (např. brokolici, květák, mrkev, papriku) zvažte po omytí, očištění a nakrájení na stejně velké kousky. Vložte vložku do misky. Rozložte zeleninu na vložce. Přidejte 2 polévkové lžice vody. Zakryjte poklicí.				
Mražená zelenina	300 g	600 W	7-8	2-3	Miska s vložkou + Poklice
	Pokyny Vložte mraženou zeleninu do parní misky. Vložte vložku do misky. Přidejte 1 polévkovou lžici vody. Zakryjte poklicí. Po uvaření a odstání dobře zamíchejte.				
Rýže	250 g	800 W	15-18	5-10	Miska + Poklice
	Pokyny Vložte rýži do parní misky. Přidejte 500 ml studené vody. Zakryjte poklicí. Po uvaření nechte bílou rýži odstát na 5 minut, hnědou rýži na 10 minut.				
Brambory ve slupce	500 g	800 W	7-8	2-3	Miska + Poklice
	Pokyny Zvažte a opláchněte brambory a vložte je do parní misky. Přidejte 3 polévkové lžice vody. Zakryjte poklicí.				

Pokrm	Porce	Výkonové stupně	Doba vaření (min)	Doba odstavení (min)	Použití pařáku
Dušený pokrm (chlazený)	400 g	600 W	5-6	1-2	Miska + Poklice
	Pokyny Vložte dušený pokrm do parní misky. Zakryjte poklicí. Před odstáním dobře zamíchejte.				
Polévka (chlazená)	400 g	800 W	3-4	1-2	Miska + Poklice
	Pokyny Nalijte polévku do parní misky. Zakryjte poklicí. Před odstáním dobře zamíchejte.				
Mražená polévka	400 g	800 W	8-10	2-3	Miska + Poklice
	Pokyny Vložte mraženou polévku do parní misky. Zakryjte poklicí. Před odstáním dobře zamíchejte.				
Mražený knedlík z kynutého těsta s džemovou náplní	150 g	600 W	1-2	2-3	Miska + Poklice
	Pokyny Navlhčete horní stranu plněných knedlíků studenou vodou. Vložte 1 až 2 zmražené knedlíky vedle sebe do parní misky. Zakryjte poklicí.				
Ovocný kompot	250 g	800 W	3-4	2-3	Miska + Poklice
	Pokyny Rozdělte čerstvé ovoce (např. jablka, hrušky, švestky, meruňky, manga nebo ananas) po oloupání, omytí a nakrájení na kostičky podobné velikosti. Vložte je do parní misky. Přidejte 1 až 2 polévkové lžice vody a 1 až 2 polévkové lžice cukru. Přikryjte poklicí.				

Zacházení s pařákem



BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ:

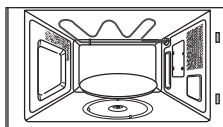
- ☞ Při odklápění víka pařáku dávejte pozor, protože unikající pára může být velmi horká.
- ☞ Při vyjímání z trouby a manipulaci po skončení vaření použijte chňapky.

POUŽÍVÁNÍ OPÉKACÍHO TALÍŘE (POUZE MODELY MG23F301TC*, MG23F301TJ*, MG23F302TC*, MG23F302TJ*)

S tímto opékačím talířem nemusíte opékat pokrmy pouze v horní části s grilem, ve spodní části se pokrmy díky vysoké teplotě opékačeho talíře také opečou dozlatova. V tabulce (viz další strana) najdete další pokrmy, které můžete s pomocí opékačeho talíře připravit.

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

1. Položte opékačí talíř přímo na otočný talíř v troubě a předehřejte ho na nejvyšší stupeň kombinovaného režimu Mikrovlnný ohřev – gril [600 W + Gril (🔥📡)] dle času a instrukcí v tabulce.



- ☞ Opékačí talíř se zahřeje na velmi vysokou teplotu, proto vždy používejte chňapky.

2. Pokud budete připravovat například slaninu nebo vejce, potřete talíř olejem, aby se pokrm dobře opekl.

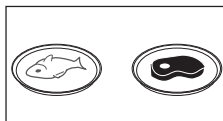
- ☞ Vezměte prosím na vědomí, že opékačí talíř je potažen teflonovou vrstvou, která není odolná proti poškrábání. Nepoužívejte žádné ostré nástroje (například nůž) ke krájení na opékačím talíři.

- ☞ Abyste předešli poškrábání povrchu opékačeho talíře, použijte plastové nástroje nebo pokrm z talíře odeberte ještě před jeho rozkrájením.

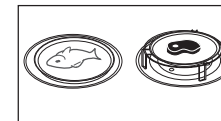
3. Položte pokrm na opékačí talíř.

- ☞ Na opékačí talíř nepokládejte předměty, které nejsou žáruvzdorné (např. plastové misky).

- ☞ Opékačí talíř nikdy nedávejte do trouby bez otočného talíře.



4. Položte opékačí talíř na kovový rošt (nebo otočný talíř) v mikrovlnné troubě.



5. Vyberte odpovídající dobu vaření a výkon. (viz tabulka na následující straně)

- ☞ **Jak čistit opékačí talíř**

Opékačí talíř čistěte teplou vodou a čisticím prostředkem a opláchněte čistou vodou.

- ☞ Nepoužívejte tvrdé kartáče nebo tvrdé houby, aby nedošlo k poškození vnější vrstvy.

- ☞ **Poznámka**

Opékačí talíř není vhodný k mytí v myčce.

RUČNÍ PROGRAMY PRO VAŘENÍ S POUŽITÍM OPÉKACÍHO TALÍŘE

Opékačí talíř doporučujeme předehřát přímo na otočném talíři. Předehřejte opékačí talíř pomocí funkce 600 W + Gril (🔥📡) po dobu 3 až 5 minut.

Dodržujte časy a instrukce v tabulce.

Pokrm	Porce	Výkon	Doba předehřátí (min)	Doba vaření (min)
Slanina	4 plátky (80 g)	600 W + Gril 🔥📡	3	3½-4
Předehřejte opékačí talíř. Položte plátky vedle sebe na opékačí talíř. Položte opékačí talíř na rošt.				
Grilovaná rajčata	200 g (2 ks)	450 W + Gril 🔥📡	3	4½-5
Předehřejte opékačí talíř. Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Rozložte do kruhu na opékačí talíř. Položte opékačí talíř na rošt.				

Pokrm	Porce	Výkon	Doba předehřátí (min)	Doba vaření (min)
Burgery (mražené)	2 kusy (125 g)	600 W + Gril 	3	7-7½
	< Doporučení >			
	Předehřejte opékač talíř. Položte burgery dokola na opékač talíř. Položte opékač talíř na rošt. Po 4 až 5 minutách obraťte.			
Bagety (mražené)	200-250 g (2 ks)	450 W + Gril 	4	8-9
	< Doporučení >			
	Předehřejte opékač talíř. Jednu bagetu položte blízko středu talíře, další 2 podél vedle ní. Položte opékač talíř na rošt.			
Pizza (mražená)	300-350 g	600 W + Gril 	4	9-10
	< Doporučení >			
	Předehřejte opékač talíř. Mraženou pizzu položte na opékač talíř. Položte opékač talíř na rošt.			
Pečené brambory	250 g 500 g	600 W + Gril 	3	5-6 8-9
	< Doporučení >			
	Předehřejte opékač talíř. Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je na opékač talíř řeznou plochou dolů. Uspořádejte je do kruhu. Položte talíř na rošt.			
Rybí prsty (mražené)	150 g (5 ks) 300 g (10 ks)	600 W + Gril 	4	7-8 9-10
	< Doporučení >			
	Předehřejte opékač talíř. Potřete talíř jednou lžící oleje. Položte rybí prsty do kruhu na talíř. Otočte je po 4 minutách (5 ks) nebo po 6 minutách (10 ks).			
Kuřecí nugety (mražené)	125 g 250 g	600 W + Gril 	4	5-5½ 7½-8
	< Doporučení >			
	Předehřejte opékač talíř. Potřete talíř 1 lžící oleje. Položte kuřecí nugety na talíř. Položte opékač talíř na rošt. Otočte po 3 minutách (125 g) nebo po 5 minutách (250 g).			

Pokrm	Porce	Výkon	Doba předehřátí (min)	Doba vaření (min)
Pizza (chlazená)	300-350 g	450 W + Gril 	4	6½-7½
	< Doporučení >			
	Předehřejte opékač talíř. Mraženou pizzu položte na talíř. Položte opékač talíř na rošt.			

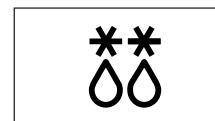
POUŽÍVÁNÍ FUNKCE AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ

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

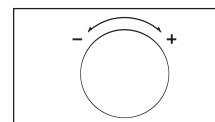
Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

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

1. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka funkce **Rozmrazování** (**) zvolte typ pokrmu, který chcete připravit. (viz tabulka na následující straně)



2. Vyberte hmotnost pokrmu otáčením **voliče**.



3. Stiskněte tlačítko **Start/+30s** (◊).







Výsledek:


- Spustí se rozmrazování.
- V polovině rozmrazování zazní zvukový signál, který připomíná nutnost obrátit pokrm.
- Dalším stisknutím tlačítka (◊) rozmrazování ukončíte.

Potraviny lze rozmrazovat také ručně. V tom případě zvolte funkci mikrovlnného ohřevu/vaření při výkonu 180 W. Další informace naleznete v části „Vaření/Ohřev“ na straně 15.

PROGRAMY FUNKCE AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Rychlé automatické rozmrazování. Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály. Maso, drůbež, Ryby, chléb nebo koláč položte na keramický talíř.

Kód/ Potravina	Hmotnost porce (g)	Doba odstavení (min)	Doporučení
1. Maso 	200-1500	20-60	Okraje chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, maso otočte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso.
2. Drůbež 	200-1500	20-60	Konce stehen a křídel chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete.
3. Ryby 	200-1500	20-50	Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filé.
4. Chléb nebo koláč 	125-625	5-20	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 zazní zvukový signál. (Trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví.) Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalaňky a bagety. Dalaňky uspořádejte 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 stranách 31-32.

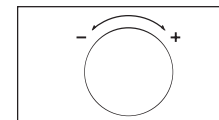
POUŽÍVÁNÍ FUNKCE MŮJ TALÍŘ

Funkce Můj talíř zahrnuje dvě předprogramované doby vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Počet porcí můžete nastavit otáčením knoflíku voliče. Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

1. Jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Můj talíř** () vyberte pokrm, který chcete vařit.



2. Zvolte velikost porce otáčením **voliče**. (viz tabulka na následující straně)



3. Stiskněte tlačítko ()

Výsledek: Začne vaření. Po dokončení vaření:


- 1) 4krát zazní zvukový signál.
- 2) Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3krát v minutových intervalech.
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.




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

PROGRAMY FUNKCE MŮJ TALÍŘ

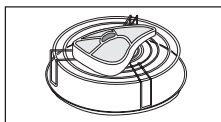
V následující tabulce jsou uvedeny programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení pro funkci Můj talíř. Tyto programy využívají pouze mikrovlnnou energii.

Kód/Potravina	Hmotnost porce (g)	Doba odstavení (min)	Doporučení
1. Chlazený hotový pokrm 	300-350 400-450	2-3	Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tento program je vhodný pro pokrmy tvořené třemi složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny).


Kód/Potravina	Hmotnost porce (g)	Doba odstavení (min)	Doporučení
2. Chlazený vegetariánský pokrm 	300-350 400-450	2-3	Vložte pokrm na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tento program je vhodný pro 2složkové pokrmy (například špagety s omáčkou nebo rýže se zeleninou).

VOLBA PŘÍSLUŠENSTVÍ

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



Chcete-li vybrat režim kombinovaného vaření (grilování a mikrovlnný ohřev), použijte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě.

 Další informace o vhodném nádobí a náčiní naleznete v části Pokyny pro výběr nádobí na straně 26.

GRILOVÁNÍ

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

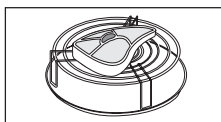
1. Předehřejte gril na požadovanou teplotu stisknutím tlačítka **Gril** (U) a otočením **voliče** nastavte dobu předehřívání.



2. Stiskněte tlačítko **Start/+30s** (◀▶).



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

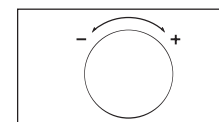


4. Stiskněte tlačítko **Gril** (U).

Výsledek: Zobrazí se následující údaje:



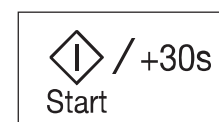
5. Zvolte dobu grilování otočením **voliče**. Maximální doba grilování je 60 minut.





6. Stiskněte tlačítko **Start/+30s** (◀▶).

Výsledek: Spustí se grilování. Po dokončení vaření:

- 1) 4krát zazní zvukový signál.
- 2) Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3krát v minutových intervalech.
- 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.

 Při manipulaci s nádobím uvnitř trouby vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.

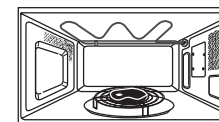
KOMBINACE MIKROVLNNÉHO OHŘEVU A GRILOVÁNÍ

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

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

 **VŽDY** používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.

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



2. Stiskněte tlačítko **kombinovaného režimu** (☞☞☞).

Výsledek: Zobrazí se následující údaje:

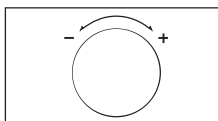
☞☞☞ (mikrovlnný režim a režim grilování)
600 W (výstupní výkon)



- ☞ Vhodný výkonový stupeň zvolte opakovaným tisknutím tlačítka **kombinovaného režimu** (☞☞☞), dokud se nezobrazí požadovaný výkon.

- ☞ Teplotu grilu nelze nastavit.

3. Otočením **voliče** nastavte dobu vaření. Maximální doba grilování je 60 minut.



4. Stiskněte tlačítko **Start/+30s** (☞).

Výsledek: Zahájí se vaření v kombinovaném režimu. Po dokončení vaření:

- 1) 4krát zazní zvukový signál.
- 2) Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3krát v minutových intervalech.
- 3) Znovu se zobrazí aktuální čas.



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

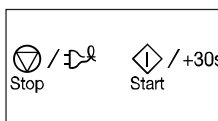
VYPNUTÍ ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.

1. Na dvě sekundy stiskněte tlačítka (☞) a (☞).

Výsledek:

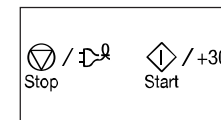
- Zobrazí se následující údaj.
- OFF
- Stisknutí tlačítek nyní nebude indikováno zvukovým signálem.



2. Zvukový signál lze opět zapnout dvousekundovým stisknutím tlačítek (☞) a (☞).

Výsledek:

- Zobrazí se následující údaj.
- ☞☞
- Stisknutí tlačítek nyní bude opět indikováno zvukovým signálem.



BEZPEČNOSTNÍ ZÁMEK MIKROVLNNÉ TROUBY

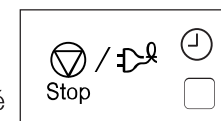
Tato mikrovlnná trouba je vybavena speciálním programem pro bezpečnost dětí. Ten umožňuje troubu „uzamknout“ tak, aby ji nemohly náhodně spustit děti ani nikdo nekompetentní.

Troubu můžete kdykoli uzamknout.

1. Na dvě sekundy stiskněte tlačítka (☞) a (☞).

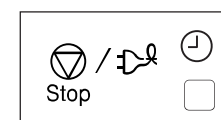
Výsledek:

- Trouba se zamkne (nelze volit žádné funkce).
- Na displeji se zobrazí „L“.



2. Troubu odemknete tak, že znovu stisknete tlačítka (☞) a (☞) na dvě sekundy.

Výsledek: Troubu je možné normálně používat.



POKYNY PRO VÝBĚR NÁDOBÍ

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádobí nesmí mikrovlny odrazet 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	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Alobal	✓ x	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.
Opékač talíř	✓	Nepřehřívejte jej delší dobu než 8 minut.
Porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu	✓	V těchto miskách jsou baleny některé mražené potraviny.
Balení potravin rychlého občerstvení		
• Polystyrénové kelímky	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit.
• Papírové sáčky nebo noviny	x	Mohou se vznítit.
• Recyklovaný papír nebo kovové lemy	x	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Skleněné nádobí		
• Stolní nádobí do trouby	✓	Je možné použít, pokud nemá kovové zdobení.
• Křehké skleněné nádobí	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztržít.

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
• Zavařovací sklenice	✓	Je nutné sejmout víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.
Kovy		
• Nádobí	x	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
• Uzávěry sáčků do mrazničky	x	
Papír		
• Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky	✓	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	x	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Plastové nádobí		
• Nádobí	✓	Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty.
• Potravinová fólie	✓	Lze použít k udržení vlhkosti, Nesmí se dotýkat potravin. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára.
• Sáčky do mrazničky	✓ x	Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. 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 ✓ x : Provádějte opatrně x : Nebezpečné

POKYNY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

MIKROVLNY

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

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

Zakrývání během vaření

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

Doby odstavení

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

Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.

Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Na dobu odstavení zakryjte.

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžící) studené vody.
Brokolice	300 g	600 W	9-10	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžící) studené vody.
Hrášek	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžící) studené vody.
Zelené fazolky	300 g	600 W	8-9	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžící) studené vody.
Míchaná zelenina (mrkev/hrášek/kukuřice)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžící) studené vody.
Míchaná zelenina (na čínský způsob)	300 g	600 W	8-9	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžící) 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 scedte.

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Bílá rýže (parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Hnědá rýže (parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	800 W	17-18	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250 g	800 W	18-19	5	Přidejte 400 ml studené vody.
Těstoviny	250 g	800 W	11-12	5	Přidejte 1000 ml teplé vody.

Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

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

Nádobu zakryjte a nechte 3 minuty odstát.

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

Veškerá čerstvá zelenina by se měla vařit při plném mikrovlnném výkonu (800 W).

Pokrm	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Brokolice	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte směrem ke středu.
Růžičková kapusta	250 g	5½-6½	3	Přidejte 60-75 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 rozpujte. 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.
Žampiony	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Malé žampiony připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním scedte.
Cibule	250 g	5½-6	3	Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžici) vody.
Paprika	250 g	4½-5	3	Papriku nakrájejte na malé plátky.

Pokrm	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
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 nebo 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 ohřívát při nastavení na výkon 800 W, zatímco některé musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W. Pokyny naleznete v tabulce. Obecně je lepší ohřívát potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky).

Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte 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 míchat pokrm před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení ponechte pokrm v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin.

Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

Doby ohřevu a odstavení

Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si

dobu potřebnou k ohřátí.

Vždy se ujistěte, zda je ohřívána potravina všude horká.

Po ohřevu ji krátce odstavejte, aby se vyrovnala teplota.

Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Další informace jsou uvedeny také v kapitole popisující bezpečnostní opatření.

OHŘEV TEKUTIN

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

Ohřev tekutin a potravin

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

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Nápoje (káva, čaj, voda)	150 ml (1 šálek)	800 W	1-1½	1-2	Nalijte do keramického šálku a ohřívejte nezakryté. Položte šálek / hrnek doprostřed otočného talíře. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě a dobře zamíchejte.
	250 ml (1 hrnek)		1½-2		
Polévka (chlazená)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním.

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
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 podáváním 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	Pokrm tvořený 2-3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby.

OHŘEV DĚTSKÉ VÝŽIVY

DĚTSKÁ VÝŽIVA: Vylijte výživu do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte!

Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu.

Doporučená teplota podávání: mezi 30 a 40 °C.

KOJENECKÉ MLÉKO: Nalijte mléko do sterilizované skleněné láhve. Ohřívajte nezakryté. Nikdy neohřívajte dětskou láhev s nasazenou savičkou, pretože láhev by mohla při přehřátí explodovat. Před odstavením dobře protřepejte a před podáváním znovu protřepejte! Vždy zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy, než je dítěti podáte. Doporučená teplota podávání: cca 37 °C.

POZNÁMKA: Především dětskou výživu je třeba před podáváním pečlivě zkontrolovat, abyste předešli popáleninám.

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

Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

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

Pokrm	Porce	Výkon	Čas	Doba odstavení (min)	Pokyny
Dětská výživa (zelenina + maso)	190 g	600 W	30 s	2-3	Ohřívajte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.

Pokrm	Porce	Výkon	Čas	Doba odstavení (min)	Pokyny
Dětská kaše (obilovina + mléko + ovoce)	190 g	600 W	20 s	2-3	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. 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	30-40 s 50 s až 1 min.	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.

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, kdy se objeví nečekaní hosté. Mražená drůbež musí být před vařením důkladně rozmrazena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéci. Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, scedte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky. Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá. Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou 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 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování. Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit.

Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

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

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

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

Pokrm	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Maso				
Mleté maso	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	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 kousky	500 g (2 ks)	14½- 15½	15-40	Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Celé kuře	900 g	28-30		
Ryby				
Rybí filety	250 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!

Pokrm	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Ovoce				
Bobulovité ovoce	250 g	6-7	5-10	Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru).
Chléb				
Veky (každá asi 50 g)	2 ks 4 ks	½-1 2-2½	5-20	Dalamánky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Toasty nebo sendviče	250 g	4½-5		
Dalamánky (pšeničná a žitná mouka)	500 g	8-10		

GRILOVÁNÍ

Topné grilovací těleso je umístěno pod stropem prostoru trouby. Je v činnosti, když jsou zavřena dvířka a otočný talíř se otáčí. Otáčení talíře zajišťuje rovnoměrnější opečení potravin. Předehřátím grilu po dobu 3-4 minut docílíte rychlejšího opečení potravin.

Nádobí vhodné pro grilování:

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

Potraviny vhodné ke grilování:

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

Důležitá poznámka:

Vždy, když používáte pouze režim grilování, zkontrolujte, zda 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).

MIKROVLNNÝ OHŘEV + GRILOVÁNÍ

Tento režim vaření kombinuje vyzařované teplo grilu s rychlostí mikrovlnného vaření. Je v činnosti, jen když jsou zavřena 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:

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

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

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

Důležitá poznámka:

Vždy, když používáte kombinovaný režim (mikrovlnný ohřev + Grilování), zkontrolujte, zda 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.

Mražený pokrm	Porce	Výkon	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)	Pokyny
Večky (každá o hmotnosti asi 50 g)	2 ks 4 ks	Mikrovlny + Gril	300 W + Gril 1-1½ 2-2½	Pouze gril 1-2 1-2	Uspořádejte dlamánky na roštu do kruhu. Grilujte dlamánky na druhé straně až dosáhnete požadované křupavosti. Nechte 2 až 5 minut odstát.
Bagety s oblohou (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.
Zapékání (zelenina nebo brambory)	400 g	450 W + Gril	13-14	-	Vložte mražené suroviny do malé kulaté skleněné pyrexové misky. Položte nádobu na rošt. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
Těstoviny (cannelloni, makaróny, lasagne)	400 g	Mikrovlny + Gril	600 W + Gril 14-15	Pouze gril 2-3	Vložte zapékané těstoviny do malé skleněné pyrexové misky. Položte nádobu přímo na otočný talíř. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
Kuřecí nugety	250 g	450 W + Gril	5-5½	3-3½	Položte kuřecí nugety na rošt. Po uplynutí první poloviny doby vaření otočte.
Hranolky	250 g	450 W + Gril	9-11	4-5	Rozložte hranolky rovnoměrně na pečicí papír na roštu.

Pokyny pro přípravu čerstvých pokrmů

Předeheřte gril 3 až 4 minuty pomocí funkce grilování.

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

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)	Pokyny
Toasty	4 ks (každý po 25 g)	Pouze gril	6-8	4-5½	Položte toastové plátky vedle sebe na rošt.
Dalamánky (již upečené)	2-4 kusy	Pouze gril	2-3	2-3	Nejprve položte dlamánky přímo na rošt do kruhu spodní stranou vzhůru.
Grilovaná rajčata	200 g (2 ks) 400 g (4 ks)	Mikrovlny + Gril	300 W + Gril 4½-5½ 7-8	Pouze gril 2-3	Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte je do kruhu na mělkou nádobu z ohnivzdorného skla. Dejte nádobu na rošt.
Havajské toasty (šunka, ananas, sýrové plátky)	2 ks (300 g)	450 W + Gril	3½-4	-	Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na rošt. Položte 2 toasty vedle sebe přímo na rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Pečené brambory	250 g 500 g	600 W + Gril	4½-5½ 8-9	-	Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na rošt, stranou řezu ke grilu.

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)	Pokyny
Kuřecí kousky	450 až 500 g (2 ks)	300 W + Gril	10-12	12-13	Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt, kostmi směrem do středu. Položte jeden kuřecí kousek doprostřed roštu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Jehněčí/hovězí steaky (střední)	400 g (4 ks)	Pouze gril	12-15	9-12	Potřete jehněčí plátky olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.
Vepřové steaky	250 g (2 ks)	Mikrovlny + Gril	300 W + Gril 7-8	Pouze gril 6-7	Potřete vepřové steaky olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.
Pečená jablka	1 jablko (přibl. 200 g) 2 jablka (přibl. 400 g)	300 W + Gril	4-4½ 6-7	-	Vykrájejte jádřince a naplňte jablka hrozkami a džemem. Ozdobte mandlovými plátky. Uspořádejte do kruhu na mělkou misku z ohnivzdorného skla. Položte nádobu přímo na otočný talíř.
Pečené kuře	1 200 g	600 W + Gril	15-18	15-18	Kuře potřete olejem a kořením. Použijete pyrexovou nádobu – nejprve kuře položte prsíčky dolů, potom otočte. Po grilování nechejte 5 minut odstát.

SPECIÁLNÍ RADY

ROZPOUŠTĚNÍ MÁSLA

Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem. Zahřívejte 30 až 40 sekund při výkonu 800 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 chňapky!

ROZPOUŠTĚNÍ KRYSALIZOVANÉHO 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 mísy z ohnivzdorného skla. Zahřívejte po dobu 1 minuty při výkonu 300 W. Po rozpuštění zamíchejte.

PŘÍPRAVA POLEVY (NA DORTY A KOLÁČE)

Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody. Vařte nezakryté v nádobě z ohnivzdorného skla po dobu 3½ až 4½ minuty při výkonu 800 W, až poleva/želatina zprůhlední. Během vaření dvakrát zamíchejte.

VAŘENÍ MARMELÁDY

Vložte 600 g ovoce (například směs bobulovitých plodů) do nádoby z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 300 g cukru pro konzervaci a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 800 W. Během vaření několikrát zamíchejte. Vlijte přímo do malých zavařovacích sklenic se šroubovacím víčkem. Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

VAŘENÍ PUDINKU

Nasypte pudinkový prášek a cukr do mléka (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře rozmíchejte. Použijte nádobu z ohnivzdorného skla vhodné velikosti s víkem. Vařte zakryté po dobu 6½ až 7½ minuty při výkonu 800 W. Během vaření několikrát důkladně zamíchejte.

OPÉKÁNÍ MANDLOVÝCH PLÁTKŮ

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

JAK SI POČÍNAT V PŘÍPADĚ POCHYBNOSTÍ NEBO POTÍŽÍ

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

Jde o normální jev.

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

Trouba se po stisknutí tlačítka (↔) nespustí.

- Jsou dvířka úplně zavřená?

Pokrm není vůbec uvařený.

- Nastavili jste správně časovač a stiskli tlačítko (↔)?
- Jsou dvířka zavřená?
- Nepřetížili jste elektrický obvod a nedošlo k přepálení pojistky nebo aktivaci elektrického jističe?

Pokrm je převařený nebo nedovařený.

- Byla nastavena příslušná doba vaření, která odpovídá 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 alabal příliš blízko vnitřních stěn trouby?

Žárovka nefunguje.

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

Trouba způsobuje rušení rádia nebo televize.

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

Kouř a zápach při prvním použití.

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

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

Připravte si laskavě následující informace.

- Číslo modelu a výrobní číslo, které se obvykle nachází na zadní straně trouby.
- Podrobnosti o záruce.
- Srozumitelný popis problému.

Poté se obraťte na svého prodejce nebo servis SAMSUNG.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění. V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM jako distributor potvrzujeme, že trouby MG23F301T** a MG23F302T** odpovídají níže uvedeným technologickým parametrům.

Model	MG23F301T**, MG23F302T**
Zdroj napájení	230 V ~ 50 Hz
Spotřeba energie	
Mikrovlnný režim	1200 W
Grilování	1100 W
Kombinovaný režim	2300 W
Výstupní výkon	100 W / 800 W (IEC-705)
Provozní frekvence	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Metoda chlazení	Motor chladičového ventilátoru
Rozměry (Š × V × H)	
Vnější	489 × 275 × 392 mm
Vnitřní prostor trouby	330 × 211 × 324 mm
Objem	23 litrů
Hmotnost	
Čistá	Přibližně 13 kg
Úroveň hluku	42 dBA



DOTAZY NEBO POZNÁMKY

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBU
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11, normal tarff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-786)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG (172-678) * lub +48 22 607-93-33 ** * (całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com
SERBIA	+381 11 321 6899 (old number still active 0700 7267864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee

Kód č.: DE68-04182P