

# Mikrovlnná rúra

---

Používateľský manuál

NQ50J3530\*\*

---



**SAMSUNG**

# Obsah

---

Bezpečnostné inštrukcie	<b>3</b>
Dôležité bezpečnostné inštrukcie	3
Správna likvidácia tohto produktu (odpadové elektrické a elektronické zariadenia)	12
<b>Inštalácia</b>	<b>13</b>
Čo zahŕňa	13
Inštrukcie k inštalácii	16
<b>Údržba</b>	<b>21</b>
Čistenie	21
Výmena (oprava)	22
Starostlivosť po dlhšej dobe nepoužívania	22
<b>Skôr než začnete</b>	<b>23</b>
Hodiny	23
Časovač	24
Zvuk zap/vyp	25
Úspora energie	25
Bočné vedenie	26
O mikrovlnnej energii	26
Riad do mikrovlnnej rúry	27
<b>Operácie</b>	<b>29</b>
Ovládací panel	29
Manuálny režim	31
Automatický režim	39
Špeciálne funkcie	41
<b>Inteligentné varenie</b>	<b>44</b>
Automatické varenie	44
Manuálne varenie	49
Rýchle a jednoduché	61
<b>Riešenie problémov</b>	<b>62</b>
Kontrolné body	62
Informačné kódy	69
<b>Technické špecifikácie</b>	<b>70</b>

# Bezpečnostné inštrukcie

---

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ INŠTRUKCIE

---

PREČÍTAJTE SI ICH POZORNE A USCHOVAJTE PRE NESKORŠIE POUŽITIE

**VAROVANIE:** Ak sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené, nesmie byť rúra v prevádzke, pokiaľ nebude opravená kompetentnou osobou.

**VAROVANIE:** Je nebezpečné pre kohokoľvek iného, než je kompetentná osoba, vykonávať akúkoľvek servisnú alebo opravnú operáciu, zahŕňajúcu odstránenie krytu, ktorý poskytuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnej energii.

**VAROVANIE:** Kvapaliny a iné potraviny nesmú byť zahrievané v uzavretých nádobách, pretože by mohli explodovať.

**VAROVANIE:** Nenechávajte deti používať rúru bez dozoru, iba ak im boli dané zodpovedajúce pokyny, aby mohli používať rúru bezpečným spôsobom, a ak pochopili nebezpečenstvo nesprávneho použitia.

Tento spotrebič je určený na použitie iba v domácnosti a nie je určený na použitie v týchto prostrediach:

- kuchynské priestory zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a v ďalších pracovných prostrediach;
- farmárske domy;
- pre klientov v hoteloch, motelloch a v iných rezidenčných prostrediach;
- typ ubytovania s raňajkami.

Používajte iba riad, ktorý je vhodný pre použitie v mikrovlnných rúrach.

Pri ohrievaní potravín v plastových alebo papierových nádobách dávajte pozor na rúru kvôli možnosti vznietenia.

# Bezpečnostné inštrukcie

---

Mikrovlnná rúra je určená na ohrievanie potravín a nápojov. Sušenie potravín alebo odevov a zahrievanie vyhrievacích vankúšikov, papúč, špongií, vlhkej handričky a pod. môže viesť k zraneniu, vznieteniu alebo k požiaru.

Ak je spozorovaný dym (vyžarovaný), vypnite alebo odpojte spotrebič a nechajte dvierka zatvorené, aby ste potlačili plamene.

Mikrovlnné ohrievanie nápojov môže viesť k oneskorenému eruptívnemu varu, preto je pri manipulácii s nádobou treba postupovať opatrne.

Obsah dojčenských fliaš a pohárov pre detskú výživu pred konzumáciou premiešajte alebo pretrepte a skontrolujte teplotu, aby nedošlo k popáleniu.

Vajcia v škrupine a celé varené vajcia by nemali byť ohrievané v mikrovlnných rúrach, pretože by mohli explodovať aj po skončení mikrovlnného ohrevu.

Rúra by mala byť pravidelne čistená a všetky usadeniny potravín by mali byť odstránené.

Ak nebudete rúru udržiavať v čistom stave, môže to viesť k zhoršeniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť spotrebiča a prípadne viesť k nebezpečnej situácii.

Spotrebič je určený len na zabudovanie. Spotrebič nesmie byť uzatvorený v skrini.

Počas mikrovlnného varenia nie sú povolené kovové nádoby na potraviny a nápoje.

Pri vyberaní nádob zo spotrebiča je potrebné dbať na to, aby nedošlo k posunutiu otočného taniera (len modely s otočným tanierom).

Spotrebič nesmie byť čistený parným čističom.

---

Spotrebič by nemal byť čistený prúdom vody.

Spotrebič nie je určený na inštaláciu do cestných vozidiel, karavanov a podobných vozidiel atď.

Tento spotrebič nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ibaže by im bol poskytnutý dohľad alebo poučenie o používaní spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.

Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zaistilo, že sa so zariadením nebudú hrať.

Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak im bol poskytnutý dohľad alebo poučenie o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli rizikám s tým spojenými. Deti sa nesmú hrať so zariadením. Deti bez dozoru nesmú vykonávať čistenie a údržbu.

Tento spotrebič by malo byť po inštalácii možné odpojiť od napájania. Odpojenie môže byť dosiahnuté prístupnosťou zástrčky alebo začlenením spínača do kabeláže podľa predpisov pre zapojenie.

Ak je na spotrebič nainštalovaný napájací kábel bez zástrčky, musia byť zabudované prostriedky na odpojenie od pevného vedenia v súlade s pravidlami zapojenia.

# Bezpečnostné inštrukcie

---

Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným agentom alebo podobne kvalifikovanými osobami, aby nedošlo k nebezpečným situáciám.

Pri voľbe spôsobu fixácie nepoužívajte lepidlá, pretože sa nepovažujú za spoľahlivý fixačný prostriedok.

Táto rúra by mala byť umiestnená v správnom smere a výške, čo umožňuje ľahký prístup dovnútra a k oblasti ovládania.

Pred prvým použitím rúry by mala byť rúra najprv prevádzkovaná s nádobou naplnenou vodou po dobu 10 minút, a potom už môže byť používaná.

Ak rúra vydáva podivný hluk, je cítiť zápach alebo rúra vydáva dym, okamžite odpojte sieťovú zástrčku a kontaktujte najbližšie servisné stredisko.

**VAROVANIE:** Ak je spotrebič prevádzkovaný v kombinovanom režime, deti by mali používať rúru iba pod dohľadom dospelého kvôli generovaným teplotám.

Počas používania sa spotrebič zahrieva. Dbajte na to, aby ste sa nedotkli ohrievacích prvkov vo vnútri rúry.

Pokiaľ má tento spotrebič čistiacu funkciu, môžu sa povrchy počas čistenia zahrievať viac ako obvykle a deti by sa mali držať mimo dosahu. Funkcia čistenia závisí od modelu.

**VAROVANIE:** Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Malé deti by sa mali držať ďalej.

Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže viesť k rozbitiu skla.

Nepoužívajte parný čistič.

---

**VAROVANIE:** Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.

Aby nedošlo k prehriatiu, nesmie byť spotrebič inštalovaný za dekoratívne dvierka (priestor pred ním musí byť voľný).

**VAROVANIE:** Počas používania sa zariadenie a jeho prístupné časti zahrievajú.

Je treba dbať na to, aby nedošlo k dotyku s ohrievacími telesami.

Deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov, musia byť držané mimo dosahu, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.

**POZOR:** Proces varenia musí byť pod dohľadom. Krátkodobý proces varenia musí byť neustále pod dohľadom.

Dvierka alebo vonkajší povrch sa môžu pri prevádzke spotrebiča zahriať.

Teplota prístupných povrchov môže byť pri prevádzke spotrebiča vysoká.

Počas používania sa povrchy môžu zahriať.

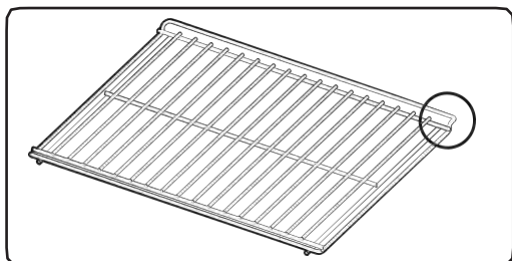
Spotrebiče nie sú určené na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

# Bezpečnostné inštrukcie

---

Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak im bol poskytnutý dohľad alebo poučenie o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli rizikám s tým spojeným. Deti sa nesmú hrať so zariadením. Čistenie a údržbu zariadení nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dozorom.

Uchovávajte spotrebič a jeho kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.



Prosím, položte rošt s ohnutou stranou dozadu, aby ste upevnili jeho polohu pri varení veľkého množstva potravín (v závislosti od modelu).



## Všeobecná bezpečnosť

Akékoľvek úpravy alebo opravy musí vykonávať len kvalifikovaný personál. Pri mikrovlnnej funkcii nezahrievajte potraviny ani tekutiny uzavreté v nádobách.

Na čistenie rúry nepoužívajte benzén, riedidlo, alkohol alebo paru alebo vysokotlakové čistiace prostriedky.

Neinštalujte rúru: v blízkosti kúrenia alebo horľavého materiálu; na miesta, ktoré sú vlhké, mastné, prašné alebo vystavené priamemu slnečnému žiareniu alebo vode; alebo kde môže unikáť plyn; alebo na nerovný povrch. Táto rúra musí byť riadne uzemnená v súlade s miestnymi a národnými predpismi. Pravidelne používajte suchú handričku na odstránenie cudzích látok z koncoviek a kontaktov zástrčky.

Neťahajte, nadmerne neohýbajte ani nekladte ťažké predmety na napájací kábel.

Pokiaľ dôjde k úniku plynu v miestnosti (propán, LP atď.), okamžite vetrajte.

Nedotýkajte sa napájacieho kábla. Nedotýkajte sa napájacieho kábla mokrými rukami.

Pokiaľ je rúra v prevádzke, nevypínajte ju odpojením napájacieho kábla.

Nevkladajte do rúry prsty ani cudzie látky. Ak do rúry vniknú cudzie látky, odpojte napájací kábel a kontaktujte miestne servisné stredisko Samsung.

Na rúru nevyvíjajte nadmerný tlak a vyhýbajte sa nárazom do nej.

Nekladte rúru na krehké predmety.

Zaistite, aby napájacie napätie, frekvencia a prúd zodpovedali špecifikáciám produktu.

Pevne zastrčte napájaciu zástrčku do zásuvky v stene.

Nepoužívajte viacnásobné adaptéry, predlžovacie káble alebo elektrické transformátory.

Nevešajte napájací kábel na kovové predmety.

Uistite sa, že kábel vedie medzi objektmi alebo je za rúrou.

Nepoužívajte poškodenú zástrčku, napájací kábel alebo uvoľnenú zásuvku v stene.

V prípade poškodenia napájacích zástrčiek alebo káblov kontaktujte miestne servisné stredisko Samsung.

Na rúru nenanášajte ani priamo nestriekajte vodu.

Neukladajte žiadne predmety na rúru, dovnútra ani na dvierka rúry.

Nestriekajte do rúry prchavé materiály, ako sú insekticídy.

Neskladujte v rúre horľavé materiály. Pretože pary alkoholu môžu prichádzať do styku s horúcimi časťami rúry, buďte opatrní pri zohrievaní potravín alebo nápojov obsahujúcich alkohol.

Deti môžu naraziť alebo zachytiť prstami o dvierka. Pri otváraní / zatváraní dvierok držte deti stranou.

# Bezpečnostné inštrukcie

---

## Varovanie pri používaní mikrovlnnej rúry

Mikrovlnné ohrievanie nápojov môže viesť k oneskorenému erupčivému varu, pri manipulácii s nádobou buďte vždy opatrní. Pred manipuláciou vždy nechajte nápoje odstáť najmenej 20 sekúnd. Ak je to potrebné, miešajte počas ohrievania. Po zahriatí vždy premiešajte.

V prípade obarenia, postupujte podľa týchto pokynov pre prvú pomoc:

1. Ponorte oparenú oblasť do studenej vody po dobu najmenej 10 minút.
2. Postihnutú oblasť zakryte čistým suchým obvazom.
3. Neaplikujte krémy, oleje ani pleťové vody.

Aby ste predišli poškodeniu podnosu alebo stojanu, nedávajte ich krátko po varení do vody.

Nepoužívajte rúru na vyprážanie potravín na tuku, pretože teplotu oleja nie je možné regulovať.

To by mohlo mať za následok náhly ohrev a vykypenie horúcich olejov.

## Opatrenia pre mikrovlnnú rúru

Používajte len riad vhodný do mikrovlnnej rúry. Nepoužívajte kovové nádoby, riad upravený zlatom alebo striebrom, kovové ihlice atď.

Odstráňte skrútené drôty. Môže dôjsť k elektrickému oblúku.

Nepoužívajte rúru na sušenie papierov alebo oblečenia.

Pre ohrev malého množstva potravín používajte kratšie časy, aby ste zabránili prehriatiu alebo spáleniu. Napájací kábel a zástrčku udržiajte mimo zdroja vody a tepla.

Aby nedošlo k výbuchu, neohrievajte vajcia v škrupine alebo varené vajcia.

Neohrievajte vzduchotesné alebo vákuovo uzavretej nádoby, orechy, paradajky atď.

Nezakrývajte vetracie štrbiny handričkou alebo papierom. Toto tvorí nebezpečenstvo požiaru.

Rúra sa môže prehriať a automaticky vypnúť a zostane vypnutá, kým sa dostatočne neochladí.

Pri vyberaní riadu vždy používajte rukavice.

Počas ohrievania alebo po skončení zahrievania kvapaliny premiešajte a nechajte kvapalinu odstáť aspoň po dobu 20 sekúnd po ohriatí, aby sa zabránilo erupčivému varu.

Pri otváraní dvierok stojte v dĺžke ramien od rúry, aby ste predišli opareniu unikajúcim horúcim vzduchom alebo parou.

Nepoužívajte rúru, keď je prázdna. Rúra sa z bezpečnostných dôvodov po 30 minútach nečinnosti automaticky vypne. Odporúčame vždy vložiť do rúry pohár vody, aby sa v prípade náhodného spustenia rúry absorbovala mikrovlnná energia.

Nainštalujte rúru v súlade so vzdialenosťami uvedenými v tejto príručke (pozri inštalácia mikrovlnnej rúry).

Buďte opatrní pri pripájaní iných elektrických spotrebičov k zásuvkám v blízkosti rúry.

---

## Opatrenia pri prevádzke mikrovlnnej rúry

---

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže mať za následok škodlivé vystavenie k mikrovlnnej energii.

- Nepoužívajte rúru s otvorenými dvierkami. Neupravujte bezpečnostné zámky (dverné západky). Nič nevkladajte do bezpečnostných blokovacích otvorov.
- Neumiestňujte žiadne predmety medzi dvierka rúry a prednú stranu a nedovoľte, aby sa na tesniacich plochách hromadili zvyšky jedla alebo čistiace prostriedky. Udržujte dvierka a tesniace povrchy dvierok čisté utrením vlhkou handričkou, a potom mäkkou suchou handričkou, a to po každom použití.
- Nepoužívajte rúru, ak je poškodená. Rúru prevádzkujte až potom, čo bola opravená kvalifikovaným technikom.  
**Dôležité:** dvierka rúry musia byť starostlivo zavreté. Dvierka sa nesmú ohýbať; dverné závesy sa nesmú zlomiť alebo uvoľniť; tesnenie dvierok a tesniace plochy sa nesmú poškodiť.
- Akékoľvek úpravy alebo opravy musí vykonávať len kvalifikovaný personál.

---

## Omedzená záruka

---

Spoločnosť Samsung bude účtovať poplatok za opravu za výmenu príslušenstva alebo opravu vizuálnej vady, ak bolo poškodenie jednotky alebo príslušenstva spôsobené zákazníkom. Medzi položky, na ktoré sa toto ustanovenie vzťahuje, patria:

- Dvierka, kľučky / rukoväte, vonkajší panel alebo ovládací panel, ktoré sú prelomené, poškrábané alebo rozbité.
- Rozbitý alebo chýbajúci zásobník, vodiaci valček, spojka alebo drôtený stojan.

Túto rúru používajte iba na určený účel, ako je popísané v tomto návode na obsluhu. Varovanie a dôležité bezpečnostné pokyny v tejto príručke nepokrývajú všetky možné podmienky a situácie, ktoré môžu nastať. Pri inštalácii, údržbe a prevádzke rúry je vašou povinnosťou používať zdravý rozum, opatrnosť a starostlivosť.

Pretože tieto nasledujúce prevádzkové pokyny sa týkajú rôznych modelov, môžu sa vlastnosti vašej mikrovlnnej rúry mierne líšiť od charakteristík popísaných v tejto príručke a nemusia byť použiteľné všetky výstražné značky. Ak máte akékoľvek otázky alebo obavy, obráťte sa na miestne servisné stredisko Samsung alebo nájdite nápovedu a informácie online na adrese [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Túto rúru používajte iba k ohrevu potravín. Je určená iba pre domáce použitie. Neohrievajte žiadny typ textílií alebo vankúšov naplnených vláknami. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nedbanlivým alebo nesprávnym použitím rúry.

Aby nedošlo k poškodeniu povrchu rúry a k nebezpečným situáciám, majte rúru vždy čistú a dobre udržiavanú.

# Bezpečnostné inštrukcie

---

## Definícia produktovej skupiny

---

Tento produkt je spotrebič ISM triedy 2 skupiny B. Definícia skupiny 2: obsahuje všetky zariadenia ISM, v ktorých je zámerne vytváraná a / alebo používaná vysokofrekvenčná energia vo forme elektromagnetického žiarenia pre spracovanie materiálu, a zariadenia pre EDM a oblúkové zváranie.

Zariadenie triedy B je zariadenie vhodné pre použitie v domácich zariadeniach a v zariadeniach priamo pripojených k nízkonapäťovej napájacej sieti, ktorá zásobuje budovy používané na domáce účely.

## Správna likvidácia tohto produktu (odpad z elektrických a elektronických zariadení)

---



### (Platí v krajinách so systémami separovaného zberu)

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v literatúre znamená, že výrobok a jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, slúchadlá, USB kábel) by sa na konci svojej životnosti nemali likvidovať s iným domácim odpadom. Ak chcete zabrániť možnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia nekontrolovanou likvidáciou odpadu, oddeľte tieto položky od ostatných druhov odpadu a recyklujte ich zodpovedne, aby ste podporili udržateľné opätovné použitie materiálnych zdrojov. Používatelia v domácnostiach by sa mali obrátiť na predajcu, u ktorého tento produkt zakúpili, alebo na miestny úrad, kde sa dozvedia podrobnosti o tom, kde a ako môžu tieto položky odovzdať na recykláciu bezpečnú pre životné prostredie.

Obchodní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a skontrolovať podmienky kúpnej zmluvy. Tento produkt a jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované s inými komerčnými odpadmi.

Informácie o environmentálnych záväzkoch spoločnosti Samsung a regulačných záväzkoch špecifických pre daný výrobok, napríklad navštívte nariadenia REACH:  
[samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](https://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

# Inštalácia

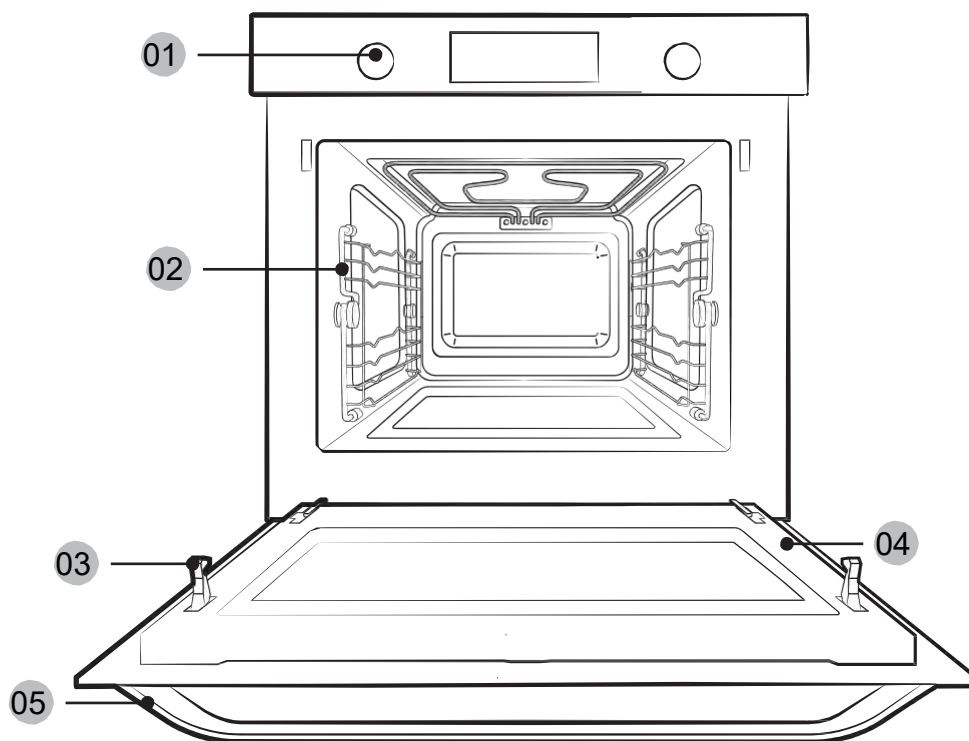
---

## Čo zahŕňa

---

Uistite sa, že všetky súčasti a príslušenstvo sú obsiahnuté v balení produktu. Ak máte problém s rúrou alebo s príslušenstvom, obráťte sa na miestne zákaznícke centrum Samsung alebo na predajcu.

## Stručný prehľad rúry



**01** Ovládací panel

**02** Bočné vedenie

**03** Bezpečnostný zámok dverí

**04** Dvierka

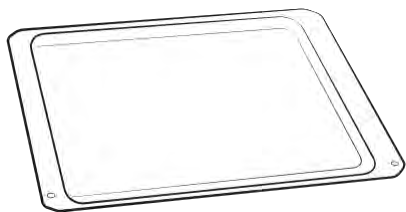
**05** Rukoväť dvierok

# Inštalácia

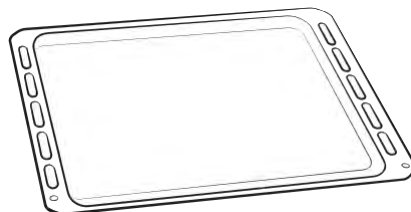
---

## Príslušenstvo

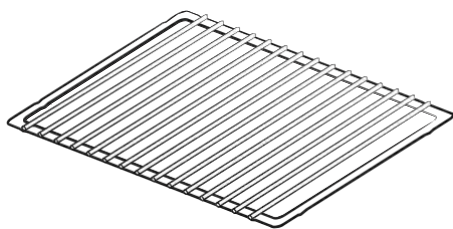
Rúra je dodávaná s rôznym príslušenstvom, ktoré vám pomôže pripraviť rôzne druhy pokrmov.



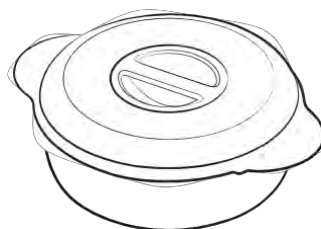
Keramický  
podnos  
(Užitočný pre mikrovlnný režim)



Pečiaca tácka  
(Nepoužívajte pre mikrovlnný  
režim)



Vložka do  
grilu  
(Užitočná pre rýchle menu a režim  
grilovania)



Parný hrniec  
(Plastový parný hrniec pre  
varenie v pare)

## POZNÁMKA

V časti **Inteligentné varenie** na stránke 44 zistíte, aké príslušenstvo je vhodné pre váš riad.

## Parný hrniec

Parný hrniec je sada mís, vložky a veka, ktorá je určená pre varenie v pare. Parný varič používajte na potraviny, ako je ryža, cestoviny a zelenina, aby sa zachovali ich nutričné hodnoty.

- Parný hrniec vydrží teploty od -10 °C do 130 °C
- Pri rozmrazovaní vložte zmrazené jedlo do parnej nádoby bez veka. Kvapalina zostane na dne misy a nepoškodí, neznehodnotí jedlo.
- Vid' **Spríevodca varenia v pare** na strane **59**.

### **POZOR**

- Pre tento model mikrovlnnej rúry je určený čisto parný hrniec. Parný hrniec nepoužívajte v iných modeloch alebo produktoch. Môže dôjsť k požiaru alebo k poškodeniu majetku.
- Nepoužívajte s inými režimami varenia okrem režimu mikrovln.
- Nepoužívajte parný hrniec s potravinami, ktoré obsahujú vysoký obsah cukru alebo tuku.
- Pri vyberaní parného hrnca používajte ochranné rukavice, pretože po dokončení varenia sa parný hrniec veľmi zahreje.
- Pri otváraní veka buďte opatrní, pretože unikajúca para môže byť veľmi horúca.
- Pred varením sa uistite, že ste parný hrniec vrátane veka správne zostavili.

# Inštalácia

---

## Inštrukcie k inštalácii

---

Všeobecné technické informácie

Elektrické napájanie	230 V ~ 50 Hz	
Rozmery (Š × V × H)	Rozmer	595 x 454,2 x 570 mm
	Rozmer	555 x 445 x 548,8 mm

Tento spotrebič vyhovuje predpisom EÚ.

### Likvidácia obalov a spotrebičov

Balenie je recyklovateľné.

Balenie môže obsahovať nasledujúce materiály:

- lepenka;
- polyetylénová fólia (PE);
- polystyrén bez obsahu freónov (tvrdá pena PS).

Zlikvidujte, prosím, tieto materiály zodpovedným spôsobom v súlade s vládnymi predpismi.

Úrady Vám môžu poskytnúť informácie o tom, ako nakladať s domácimi spotrebičov zodpovedným spôsobom.



---

## Bezpečnosť

- Tento spotrebič by mal byť pripojený len kvalifikovaným technikom.
- Rúra **NIE JE** navrhnutá pre komerčné použitie.
- Mala by byť používaná výhradne na ohrev a varenie jedla v domácom prostredí.
- Spotrebič je počas používania a po použití horúci.
- Ak sú prítomné malé deti, buďte opatrní.

## Elektrické pripojenie

Sieť v dome, v ktorom je pripojený spotrebič, by mala byť v súlade s národnými a miestnymi predpismi.

Inštalácia by mala umožniť odpojenie spotrebiča od zdroja napájania. Odpojenie môže byť dosiahnuté pomocou prístupnej zástrčky.

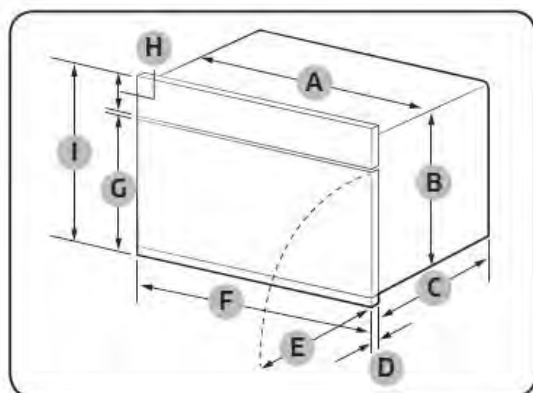
alebo spínačom v pevnom zapojení v súlade s pravidlami zapojenia.

# Inštalácia

## Inštalácia do skrinky

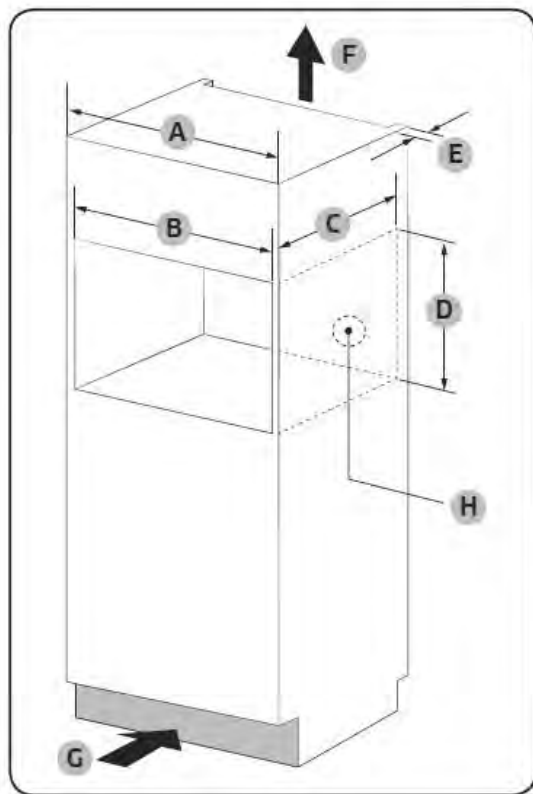
Kuchynské skrinky, ktoré sú v kontakte s rúrou, musia byť odolné proti teplu do 100°C. Spoločnosť Samsung nenesie žiadnu zodpovednosť za poškodenie skriniek vplyvom tepla.

## Požadované rozmery pre inštaláciu



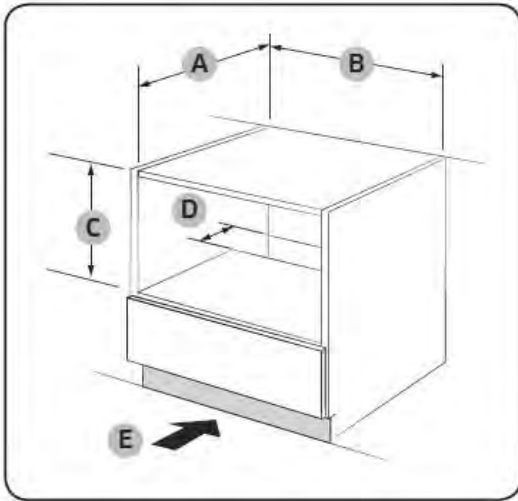
### Rúra (mm)

<b>A</b>	555	<b>F</b>	595
<b>B</b>	445	<b>G</b>	358
<b>C</b>	549	<b>H</b>	85
<b>D</b>	21	<b>I</b>	454,2
<b>E</b>	341		



### Vstavaná skrinka (mm)

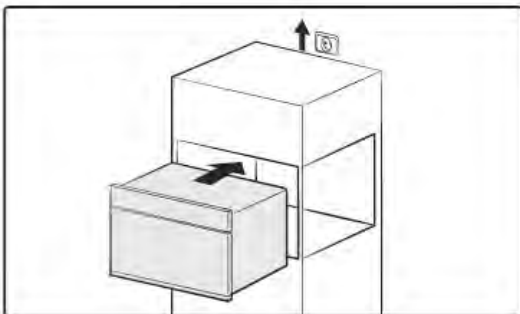
<b>A</b>	600
<b>B</b>	Min. 564-568
<b>C</b>	Min. 550
<b>D</b>	Min. 445 / Max. 450
<b>E</b>	Min. 50
<b>F</b>	200 cm <sup>2</sup>
<b>G</b>	200 cm <sup>2</sup>
<b>H</b>	Priestor pre elektrickú zásuvku



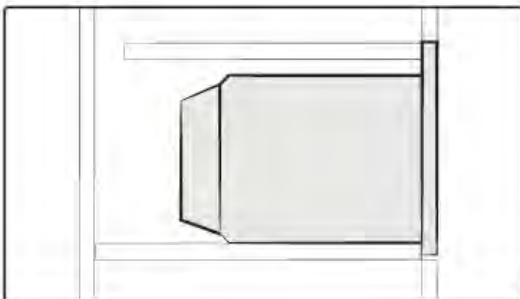
Skrinka pod drez (mm)

<b>A</b>	Min.
<b>B</b>	Min 564 / Max. 568
<b>C</b>	Min. 446 / Max 450
<b>D</b>	50
<b>E</b>	200 cm <sup>2</sup>

### Montáž rúry

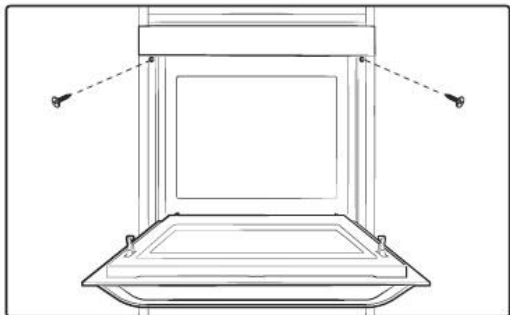


1. Zasuňte rúru čiastočne do dutiny. Pripojte pripojovací kábel k zdroju napájania.

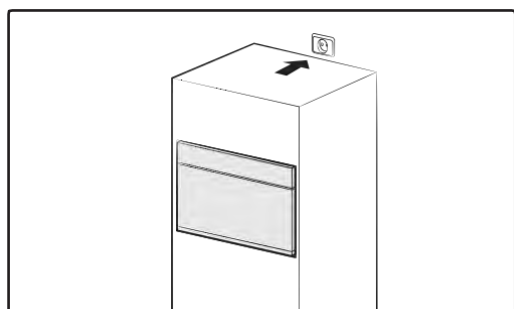


2. Zasuňte rúru úplne do dutiny.

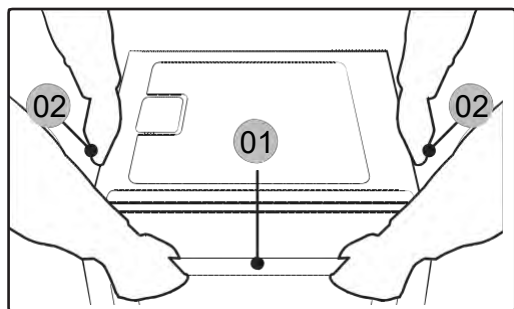
# Inštalácia



3. Rúru upevnite pomocou dvoch dodávaných skrutiek (4 x 25 mm).



4. Vykonaťte elektrické pripojenie. Skontrolujte, či spotrebič funguje.



**01** Rukoväť dvierok

**02** Postranné držadlá

Pri vybalovaní produktu nezabudnite spotrebič držať za držadlá na oboch stranách a za rukoväť dvierok.

## Čistenie

---

Pravidelne čistite rúru, aby ste zabránili hromadeniu nečistôt na alebo vo vnútri rúry. Osobitnú pozornosť venujte aj dvierkam, tesneniu dvierok, otočnému tanieru a vodidlu taniera (len pre príslušné modely).

Ak sa dvere hladko neotvárajú alebo nezatvárajú, najprv skontrolujte, či na tesneniach dvierok nevznikli nečistoty. Na čistenie vnútornej i vonkajšej strany rúry použite mäkkú handričku namočenú v mydlovej vode. Opláchnite a dobre osušte.

### Pre odstránenie tvrdých nečistôt a zápachu vo vnútri rúry

1. Do prázdnej rúry, na stred taniera, dajte šálku zriedenej citrónovej šťavy.
2. Ohrievajte rúru po dobu 10 minút na max. výkon.
3. Po skončení cyklu počkajte, až rúra vychladne. Potom otvorte dvierka a vyčistite varnú komoru.

### POZOR

- Udržujte dvierka a tesnenie dvierok čisté a zaistite hladké otváranie a zatváranie dvierok. V opačnom prípade môže byť životnosť rúry skrátená.
- Dajte pozor, aby ste nevyliali vodu do vetracích otvorov rúry.
- Nepoužívajte na čistenie žiadne abrazívne prostriedky alebo chemické látky.
- Po každom použití rúry ju po jej vychladnutí vyčistite, použite mierny čistiaci prostriedok na čistenie varnej komory.

# Údržba

---

## Výmena (oprava)

---

### **▲ VAROVANIE**

Táto rúra nemá vo vnútri žiadne časti, ktoré by bolo možné odstrániť. Nepokúšajte sa rúru sami vymieňať ani opravovať.

- Ak narazíte na problém s pántami, tesnením a / alebo dvierkami, kontaktujte kvalifikovaného technika alebo miestne servisné stredisko Samsung a požiadajte o technickú pomoc.
- Ak chcete vymeniť žiarovku, obráťte sa na miestne servisné stredisko Samsung. Nenahradzujte ju sami.
- Ak narazíte na problém s vonkajším plášťom rúry, najskôr odpojte napájací kábel od zdroja napájania, a potom kontaktujte miestne servisné stredisko Samsung.

### **Starostlivosť po dlhšej dobe nepoužívania**

---

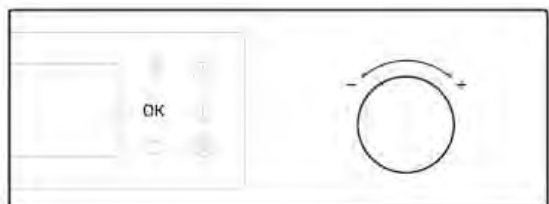
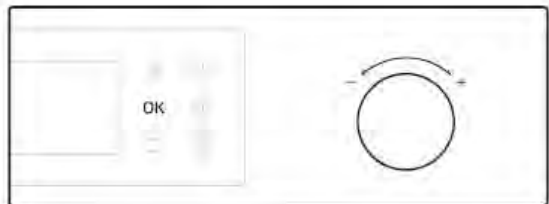
- Ak rúru nepoužívate po dlhšiu dobu, odpojte napájací kábel a premiestnite ju na suché a bezprašné miesto. Prach a vlhkosť, ktoré sa hromadia vo vnútri rúry, môžu ovplyvniť výkon rúry.

# Skôr než začnete

Než začnete variť, mali by ste vedieť o niekoľkých prvkoch. Vopred alebo počas akéhokoľvek režimu varenia môžete podľa vašich potrieb nastaviť / zmeniť hodiny alebo kuchynský časovač.

## Hodiny

Pre zaistenie správneho automatickej prevádzky je dôležité nastaviť správny čas.




1. Zapnite rúru a počkajte niekoľko sekúnd, než prejde do pohotovostného režimu. Prvok hodiny bliká.

2. Hodinu nastavte pomocou otočného ovládača, a potom stlačte tlačidlo **OK**. Prvok minúty bliká.

3. Pomocou otočného ovládača nastavte minúty a stlačte **OK**.

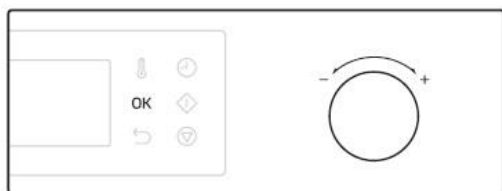
### POZNÁMKA

- Ak chcete zmeniť aktuálny čas neskôr, stlačte  a podržte po dobu 3 sekúnd a postupujte podľa vyššie uvedených krokov.
- Počas prevádzky nie je možné zmeniť čas.

# Skôr než začnete

## Časovač

Časovač vám pomôže skontrolovať čas alebo dobu trvania varenia.



1. Stlačte 

2. Otáčaním otočným voličom nastavte čas a stlačte **OK**.

### POZNÁMKA


- Po uplynutí tejto doby rúra zapípa s blikajúcou správou "00:00" na displeji.
- Nastavenie časovača môžete kedykoľvek zmeniť.
- Keď je aktivovaný režim duálneho varenia, môžete nastaviť časovač jednotlivo pre horný a dolný oddiel.




## Zvuk zap/vyp

Tlačidlom môžete zapnúť alebo vypnúť tón, pípnutie alebo budík. Toto nastavenie je dostupné iba v pohotovostnom stave (keď je zobrazený aktuálny čas).



Ak chcete stlmiť zvuk, podržte  po dobu 3 sekúnd. Na displeji sa zobrazí „OFF“.




Ak nechcete stlmiť zvuk, znova podržte  po dobu 3 sekúnd. Na displeji sa zobrazí „ON“.

## Úspora energie

Režim úspory energie šetrí elektrinu, keď nie je rúra používaná.



Ak chcete znížiť spotrebu energie, podržte  po dobu 3 sekúnd. Displej sa vypne. Toto nastavenie je dostupné iba v pohotovostnom stave (keď je zobrazený aktuálny čas).

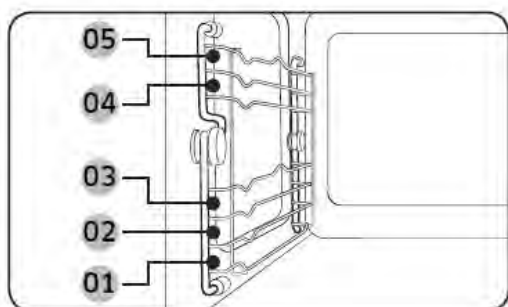
Ak chcete vypnúť režim úspory energie, otvorte dverka alebo stlačte ľubovoľné tlačidlo.

### POZNÁMKA

- Keď nastavujete rúru po 10 minútach nečinnosti, rúra zruší všetku prebiehajúcu operáciu a prejde do pohotovostného stavu.
- Pokiaľ je rúra počas varenia pozastavená na viac ako 25 minút, vstúpi do pohotovostného stavu.

# Skôr než začnete

## Bočné vedenie

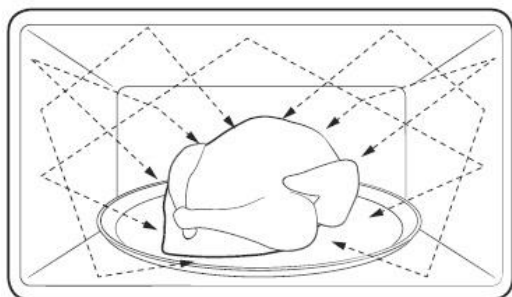


- Vložte príslušenstvo do správnej polohy vo vnútri rúry.
- Buďte opatrní pri odstraňovaní riadu a / alebo príslušenstva z rúry. Teplé jedlá alebo príslušenstvo môžu spôsobiť popáleniny.

01 Úroveň 1	Funkcie mikrovlnky
02 Úroveň 2	Funkcie rúry
03 Úroveň 3	
04 Úroveň 4	
05 Úroveň 5	

## O mikrovlnnej energii

Mikrovlny sú vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Rúra používa vopred zostavený magnetron pre generovanie mikrovln, ktoré sa používajú na varenie alebo ohrievanie jedla bez deformácie alebo zmeny farby jedla.



1. Mikrovlny generované magnetronom sú rovnomerne distribuované cez víriaci distribučný systém. Preto sa jedlo varí rovnomerne.
2. Mikrovlny sú absorbované dole do jedla až do hĺbky cca 2,5 cm. Potom sa mikrovlny rozptýlia vo vnútri jedla, zatiaľ čo varenie pokračuje.
3. Doba varenia je ovplyvnená nasledujúcimi podmienkami jedla:
  - Množstvo a hustota
  - Obsah vlhkosti
  - Počiatočná teplota (najmä pri predchádzajúcom zmrazení)

### POZNÁMKA

Po dokončení varenia jedlo udržiava teplo vo svojom jadre. Preto musíte rešpektovať dobu oneskorenia uvedenú v tejto príručke, ktorá zaisťuje rovnomerné varenie až do jadra.

## Riad do mikrovlnnej rúry

Riad používaný v mikrovlnnom režime musí umožňovať mikrovlnám prechádzať a prenikať potravinami. Kovy ako nerezová oceľ, hliník a meď odrážajú mikrovlny. Nepoužívajte preto riad vyrobený z kovových materiálov. Riad označený znakom mikrovlnnej rúry je bezpečný pre použitie. Ďalšie informácie o vhodnom riade a o umiestnení pohára vody a jedla na otočný tanier, nájdete v nasledujúcej príručke.

### Požiadavky na riad:

- Ploché dno a rovné strany
- Pevne priliehajúce veko
- Vyvážená panvica s držadlami, ktorá váži menej ako hlavná panvica

Materiál	Mikrovlny – bezpečnosť	Opis	
Hliníková fólia	△	Používajte pre malú porciu ako ochranu pred prevarením. Ak je fólia v blízkosti steny rúry alebo ak používate nadmerné množstvo fólie, môže dôjsť k vzniku elektrického oblúka.	
Krehké taniere	○	Nepoužívajte na predhrievanie dlhšie ako 8 minút.	
Kostený porcelán alebo kamenina	○	Porcelán, keramika, glazovaná kamenina a kostený porcelán ("bone chin") sú obvykle bezpečné pre použitie v mikrovlnnej rúre, pokiaľ nie sú zdobené kovovým / zlatým lemom.	
Jednorazové polyesterové lepenkové riady	○	V týchto pokrmoch sú balené niektoré zmrazené jedlá.	
Balenie rýchleho občerstvenia	Polystyrénové kelímky alebo nádoby	○	Prehriatie môže spôsobiť ich roztavenie.
	Papierové tašky alebo noviny	×	Môžu sa vznietiť.
	Recyklovaný papier alebo kovové lemovanie	×	Môžu spôsobiť oblúk.

# Skôr než začnete

Materiál		Mikrovlny - bezpečnosť	Opis
Sklenený tovar	Kuchynský riad	○	Mikrovlny bezpečné, pokiaľ riad nie je ozdobený kovovým lemovaním.
	Jemné sklo	○	Jemné sklenené riady sa môžu rýchlym zahriatím rozbiť alebo prasknúť.
	Sklenené poháre	○	Vhodné iba pre ohriatie. Pred varením odstráňte veko.
Kov	Riad	✗	Môžu spôsobiť oblúk alebo požiar.
	Mrziaci obal s kovovou sponou	✗	
Papier	Papierové tanierne, šálky, obrus a kuchynský papier	○	Používajte na varenie na krátku dobu. Tieto absorbujú prebytočnú vlhkosť.
	Recyklovaný papier	✗	Spôsobuje vznik oblúka.
Plast	Kontajnery	○	Používajte iba termoplastické nádoby. Niektoré plasty sa môžu pri vysokých teplotách deformovať alebo vyblednúť.
	Fólie	○	Použite na udržanie vlhkosti po varení.
	Mrziace tašky	△	Používajte len vrecká do varu a určené do rúry.
Voskovaný alebo papier na pečenie		○	Používajte na udržanie vlhkosti a zabránenie rozstreku.

○ Bezpečné

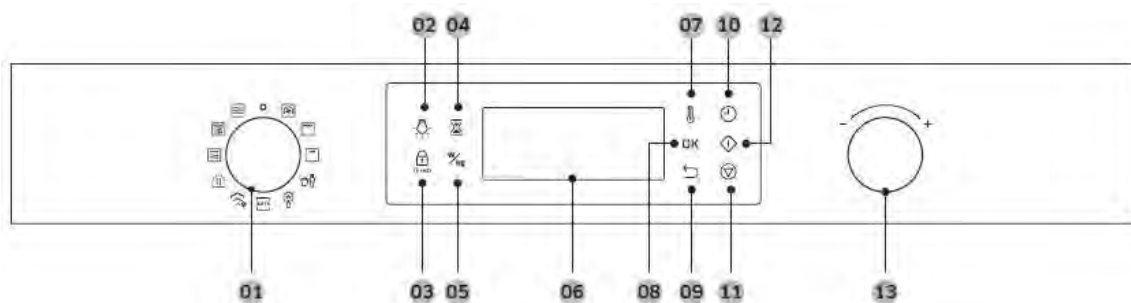
△ Buďte opatrní

✗ Nebezpečné

# Operácie

## Ovládací panel







Predný panel je dodávaný v širokej škále materiálov a farieb. Pre zlepšenie kvality sa skutočný vzhľad rúry môže zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.



<b>01</b> Ovládač režimov	Otočením voliča režimu vyberte požadovaný režim alebo funkciu varenia.
<b>02</b> Svetlo rúry	Stlačením zapnete alebo vypnete vnútorné osvetlenie.
<b>03</b> Detský zámok	Stlačením a pridržením na 3 sekundy aktivujete alebo deaktivujete detský zámok. Detský zámok je k dispozícii len v pohotovostnom stave.
<b>04</b> Časovač	Časovač vám pomôže skontrolovať čas alebo dobu trvania v priebehu varenia.
<b>05</b> Úroveň výkonu/hmotnosti	Slúži na zmenu úrovne výkonu alebo hmotnosti.
<b>06</b> Displej	Zobrazí potrebné informácie o vybranej funkcii alebo nastavení.
<b>07</b> Teplota	Slúži na nastavenie teploty.
<b>08</b> OK	Stlačením potvrdíte nastavenie.
<b>09</b> Späť	Stlačením sa vrátite na predvolené nastavenie.
<b>10</b> Čas na varenie	Stlačením nastavíte dobu varenia.
<b>11</b> Štart	Stlačením spustíte varenie.
<b>12</b> Stop	Stlačením zastavíte prevádzku. Toto tlačidlo sa tiež používa pre zrušenie aktuálneho režimu.
<b>13</b> Otočný volič	Otočením otočným voličom upravte hodnotu nastavenia pre váš výber. Otočením na + zvýšite, alebo otočením na - znížite hodnotu.

# Operácie

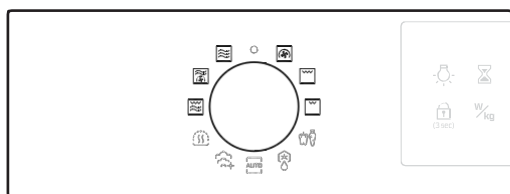
## Prehľad funkcií

Funkcie		Rozsah teplôt	Predvolená teplota	
Manuálny režim		Konvekcia	40-230°C	180°C
			Ohrevné články generujú teplo, ktoré je rovnomerne distribuované vo vnútri rúry pomocou konvekčného ventilátora. Tento režim použite pre zmrazené potraviny alebo pečenie.	
		Veľký gril	150-230°C	220°C
			Použite pre grilovanie potravín, ako je mäso.	
		Malý gril	150-200°C	180°C
			Malý plošný gril vyžaruje teplo. Tento režim použite pre potraviny, ktoré vyžadujú menej tepla, ako sú ryby a plnené bagety.	
		Mikrovlny	100-800 W	800 W
			Mikrovlnná energia umožňuje varenie alebo ohrievanie jedla bez zmeny tvaru alebo farby.	
	Konvekcia Kombo	40-200°C 100-600 W	180°C 300 W	
		Ohrevné články generujú teplo a konvekčné ventilátor distribuuje teplo vo vnútri rúry, čo je posilnené mikrovlnnou energiou.		
	Gril Kombo	40-200°C 100-600 W	200°C 300 W	
		Ohrevné články generujú teplo, ktoré je zosilnené mikrovlnnou energiou.		

Funkcie		Rozsah teplôt	Predvolená teplota
Automatický režim		Zelenina	Pre začiatočníkov vo varení ponúka rúra celkom 10 programov automatického varenia.
		Automatický	Pre začiatočníkov vo varení ponúka rúra celkom 10 programov automatického varenia.
		Rozmraziť	Rúra ponúka pre vaše pohodlie 5 rozmrazovacích programov.
Špeciálne funkcie		Udržať v teple	60-100°C 70°C Používajte len pre udržiavanie teplých potravín, ktoré boli práve uvarené.
		Parné čistenie	- -
			To je užitočné pre čistenie ľahkého znečistenia pomocou pary.

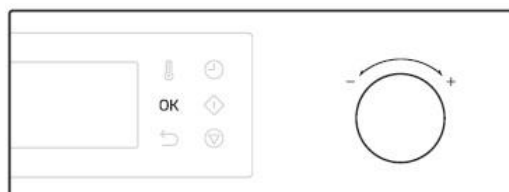
## Manuálny režim

Krok 1. Zvoľte režim



Otočením voliča režimov vyberte manuálny režim, napríklad **Konvekciu**. Predvolená teplota (alebo úroveň výkonu) bliká.

Krok 2. Nastavte teplotu alebo úroveň výkonu



Na nastavenie predvolenej teploty (alebo úrovne výkonu) použite otočný volič. Až budete hotoví, stlačením tlačidla **OK** sa presuniete do ďalšej fázy.

### POZNÁMKA

Pokiaľ nie je úroveň výkonu alebo teplota zadaná do 5 sekúnd, rúra prejde do ďalšej fázy (doba varenia alebo pohotovostný režim).

### Krok 3. Nastavte dobu varenia



Stlačením na **Čas varenia** prejdite na nastavenie času (len režim Konvekcia, Gril).

Pomocou otočného voliča nastavte čas varenia.

Voliteľne môžete predĺžiť dobu varenia na požadovaný bod.


Po nastavení doby varenia stlačte .

A potom pomocou otočného ovládača **nastavte** konečný čas. Ďalšie informácie pre **Odložený koniec** pozri na strane **33**.

Po dokončení stlačte .

### Krok 4. Predhriatie (len pri režime Konvekcia, Gril)



Rúra sa začne zahrievať, kým nedosiahne nastavenej teploty. Po dokončení rúra pípne a indikátor  zízne.

#### POZNÁMKA

Ak chcete počas varenia zmeniť teplotu alebo čas, stlačte tlačidlo teploty alebo tlačidlo doby varenia, a potom otočením ovládača upravte hodnotu.



## Odložený koniec

Odložený koniec je navrhnutý tak, aby varenie bolo pohodlnejšie.

Skutočný prípad: Predpokladajme, že vyberiete hodinovú receptúru o 14:00 a chcete, aby rúra dokončila varenie o 17:00. Ak chcete nastaviť čas ukončenia, zmeňte čas ukončenia s Odloženým koncom na 17:00. Rúra začne variť o 16:00 a skončí o 17:00, ako ste nastavili.

### Prípad 1

Aktuálny čas: 14:00    Nastavte dobu varenia: 1 hodina    Nastavte čas Odloženého konca: 18:00

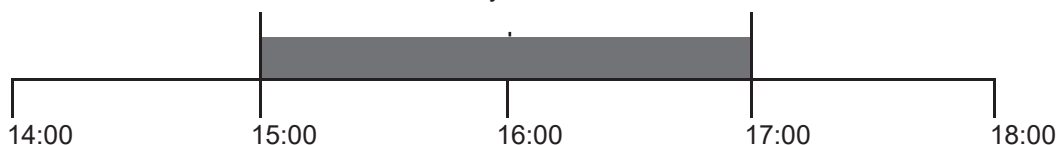
Rúra začne variť o 17:00 a skončí automaticky o 18:00.



### Prípad 2

Aktuálny čas: 14:00    Nastavte dobu varenia: 2 hodiny    Nastavte čas Odloženého konca: 17:00

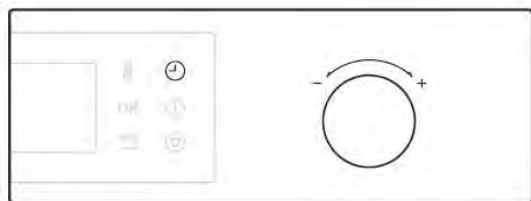
Rúra začne variť o 15:00 a skončí automaticky o 17:00.




## ⚠ POZOR

Nenechávajte varené jedlo v rúre príliš dlho. Jedlo sa môže pokaziť.

Zmena doby varenia počas varenia



1. Stlačte , prvok času bliká.
2. Pomocou otočného voliča nastavte čas varenia.




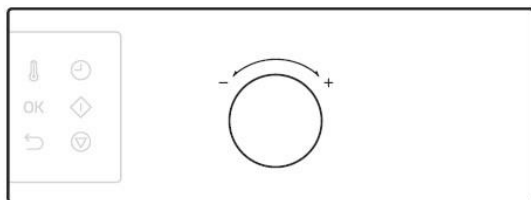
3. Stlačte **OK** pre potvrdenie zmien.

# Operácie

## Zmena teploty alebo výkonu počas varenia



1. Stlačte  (alebo  $\frac{W}{kg}$ ). Teplota (alebo úroveň výkonu) bliká.




2. Pomocou otočného voliča nastavte teplotu (alebo úroveň výkonu).

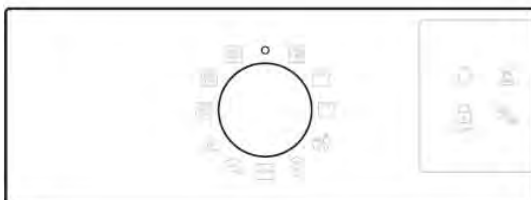


3. Stlačte **OK** pre potvrdenie zmien.

## Zastavenie prevádzky



Stlačte raz  pre zastavenie operácie, dvakrát pre zrušenie aktuálneho režimu.



Alebo otočte volič režimov do polohy "○".

## Konvekcia

Ohrevné články generujú teplo, ktoré je rovnomerne distribuované vo vnútri rúry pomocou konvekčného ventilátora. Tento režim použijete pre sušienky, jednotlivé koláčiky, rožky a torty, ako aj ovocné torty, krehké cesto a suflé.

Krok 1.  
Konvekcia

>

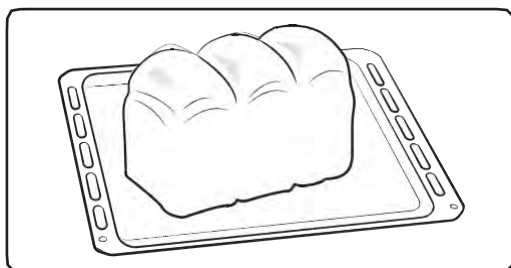
Krok 2.  
Teplota

>

Krok 3.  
Doba varenia

>

Krok 4.  
Predhrievanie



1. Vložte jedlo do vhodného riadu, potom na odporúčané príslušenstvo a zatvorte dvierka.
2. Postupujte podľa krokov 1-4 v **manuálnom režime** na strane 31.
3. Po dokončení varenia bliká "0:00".  
Na vybratie jedla použijte rukavice na pečenie.

## Konvenkcia Kombo

Tento kombinovaný režim kombinuje mikrovlnnú energiu s horúcim vzduchom, čo má za následok skrátenie doby varenia a vytvorenie hnedého chrumkavého povrchu jedla. Použite pre všetky druhy mäsa a hydiny, rovnako pre dusené mäso so zeleninou a gratinované jedlá, piškótové torty a ľahké ovocné torty, koláče a drobenie, pečenú zeleninu, koláčiky a pečivo.

Krok 1.  
Konvekcia

>

Krok 2.  
Teplota a

>

Krok 3.

>

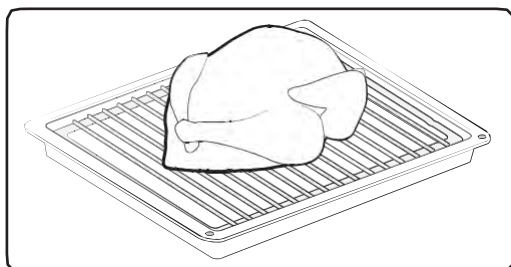
Krok 4

Kombo

Úroveň  
výkonu

Čas varenia

Predhrievanie



1. Vložte jedlo do vhodného riadu, potom na odporúčanú policu a zatvorte dvierka.
2. Postupujte podľa krokov 1-4 v **manuálnom režime** na strane 31.
3. Po dokončení varenia bliká "0:00".  
Na vybratie jedla použijte rukavice na pečenie.

### POZOR

Používajte len riad vhodný do rúry, ako sú poháre, keramika alebo kostný porcelán bez kovového lemovania.

# Operácie

## Mikrovlny

Mikrovlny sú vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Mikrovlnná energia umožňuje varenie alebo ohrievanie jedla bez zmeny tvaru alebo farby.

- Používajte len riad vhodný do mikrovlnnej rúry.

Krok 1.  
Mikrovlny

>

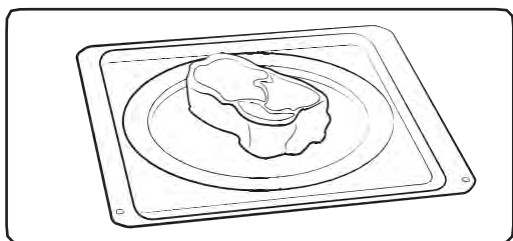
Krok 2.  
Úroveň výkonu

>

Krok 3.  
Doba varenia

>

Krok 4.  
-



1. Vložte jedlo do vhodného riadu, potom na odporúčané príslušenstvo a zatvorte dvierka.
2. Postupujte podľa krokov 1-3 v **manuálnom režime** na strane 31.
3. Po dokončení varenia bliká "0:00".  
Na vybratie jedla použite rukavice na pečenie.

### Jednoduchý štart

Ak chcete jedlo ohrievať na krátku dobu na maximálny výkon (800 W), vyberte možnosť Mikrovlnná rúra a stlačte tlačidlo.

### Úroveň výkonu

Úroveň	Percentá (%)	Výstupný výkon (W)	Opis
NAJVYŠŠIA	100	800	Použite na ohriatie kvapaliny.
VYŠŠIA	83	700	Použite na ohriatie a na varenie.
STREDNE VYSOKÁ	67	600	
STREDNÁ	50	450	Slúži na varenie mäsa a ohriatie zeleniny.
STREDNE NÍZKA	33	300	
ROZMRAZOVANIE	20	180	Použite na rozmrazovanie pred varením.
NÍZKA	11	100	Používajte na rozmrazovanie zeleniny.

## Veľký gril

Ohrevné články generujú teplo. Uistite sa, že sú vo vodorovnej polohe.

Krok 1.  
Konvekcia

>

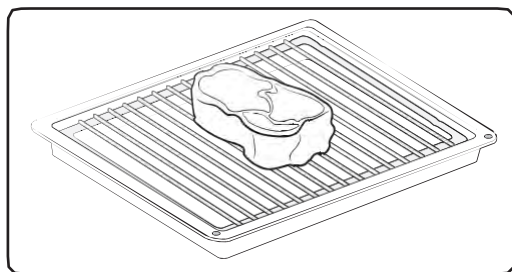
Krok 2.  
Teplota

>

Krok 3.  
Doba varenia

>

Krok 4.  
Predhrievanie



1. Vložte jedlo do vhodného riadu, potom na odporúčané príslušenstvo a zatvorte dverka.
2. Postupujte podľa krokov 1-4 v **manuálnom režime** na strane 31.
3. Po dokončení varenia bliká "0:00". Na vybratie jedla použite rukavice na pečenie.

## Malý gril

Ohrevné články generujú teplo. Uistite sa, že sú vo vodorovnej polohe.

Krok 1.  
Gril

>

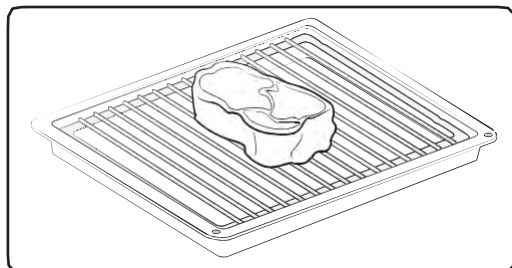
Krok 2.  
Teplota

>

Krok 3.  
Doba varenia

>

Krok 4.  
Predhrievanie



1. Vložte jedlo do vhodného riadu, potom na odporúčané príslušenstvo a zatvorte dverka.
2. Postupujte podľa krokov 1-4 v **manuálnom režime** na strane 31.
3. Po dokončení varenia bliká "0:00". Na vybratie jedla použite rukavice na pečenie.

# Operácie

---

## Gril Kombo

Ohrevné články generujú teplo, ktoré je zosilnené mikrovlnnou energiou. Používajte len riad vhodný do mikrovlnnej rúry, napríklad sklenený alebo keramický riad.

---

Krok 1.  
Gril Kombo

>

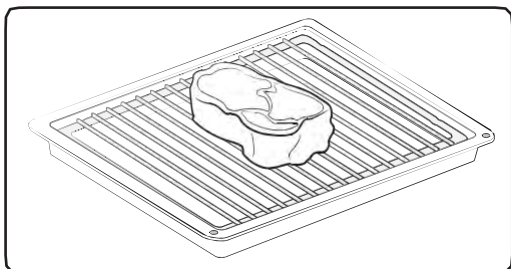
Krok 2.  
Úroveň výkonu

>

Krok 3.  
Čas varenia

>

Krok 4.  
Predhrievanie



1. Vložte jedlo do vhodného riadu, potom na odporúčané príslušenstvo a zatvorte dvierka.
2. Postupujte podľa krokov 1-4 v **manuálnom režime** na strane 31.
3. Po dokončení varenia bliká "0:00".  
Na vybratie jedla použite rukavice na pečenie.

## Automatický režim

Rúra ponúka 3 rôzne automatické režimy pre vaše pohodlie: Zelenina, Automatické varenie a Rozmrazovanie. Vyberte si ten, ktorý najlepšie zodpovedá vašim potrebám.

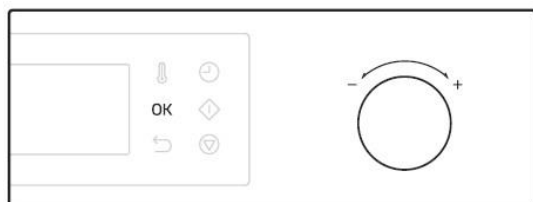
### Krok 1. Výber režimu



Otočením voliča režimov vyberte automatický režim (**Zelenina, Automatické varenie a Rozmrazovanie**).

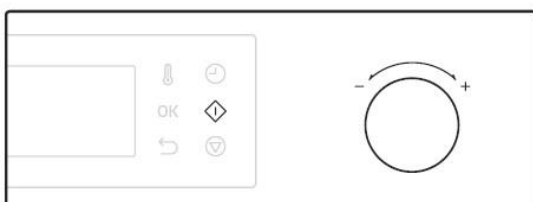
Bliká predvolené číslo programu.


### Krok 2. Vyberte program



Pomocou voliča hodnôt vyberte preferovaný program, a potom stlačte **OK**. Bliká predvolená hmotnosť potraviny.

### Krok 3. Nastavte hmotnosť



Pomocou otočného voliča nastavte hmotnosť. Po dokončení stlačte .

#### **POZOR**

Na vybratie jedla vždy použite kuchynské rukavice.

#### **POZNÁMKA**

Doba varenia je predprogramovaná podľa zvoleného automatického režimu, a nie je možné ju zmeniť

# Operácie

## Zelenina

Pre začiatočníkov vo varení ponúka rúra celkom 10 programov automatického varenia. Pridajte 30-45 ml studenej vody na každých 250 g jedla, pokiaľ nie je odporúčané iné množstvo vody. Varte prikryté s vekom po minimálnu dobu. Pokračujte vo varení a získajte požadovaný výsledok. Počas varenia a raz po varení premiešajte. Po varení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Zakryte a nechajte 3 minúty stáť.

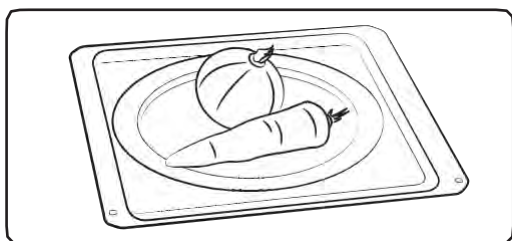
Krok 1.  
Zelenina

>

Krok 2.  
1 až 10

>

Krok 3.  
Hmotnosť



1. Vložte jedlo do vhodného riadu, potom na odporúčané príslušenstvo a zatvorte dvierka.
2. Postupujte podľa krokov 1-3 v **manuálnom režime** na strane **39**.
3. Po dokončení varenia bliká "0:00".  
Na vybratie jedla použite rukavice na pečenie.

## POZNÁMKA

Nakrájajte čerstvú zeleninu na kúsky rovnakej veľkosti. Čím sú kúsky menšie, tým rýchlejšie sa uvaria.

## Automatické varenie

Pre začiatočníkov vo varení ponúka rúra celkom 10 programov automatického varenia. Využite tejto funkcie, aby ste ušetrili čas alebo skrátili čas učenia. Doba varenia a teplota sa upraví podľa zvoleného receptu.

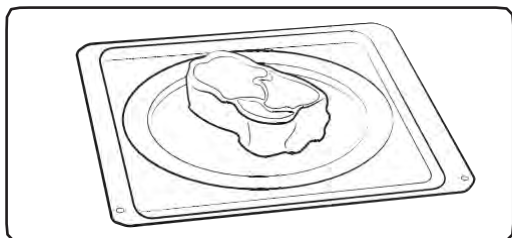
Krok 1.  
Automatický

>

Krok 2.  
1 až 10

>

Krok 3.  
Hmotnosť



1. Vložte jedlo do vhodného riadu, potom na odporúčané príslušenstvo a zatvorte dvierka.
2. Postupujte podľa krokov 1-3 v **manuálnom režime** na strane **39**.
3. Po dokončení varenia bliká "0:00".  
Na vybratie jedla použite rukavice na pečenie.



## Rozmrazenie

Rúra ponúka pre vaše pohodlie 5 rozmrazovacích programov. Čas a úroveň výkonu sú automaticky nastavené podľa vybraného programu.

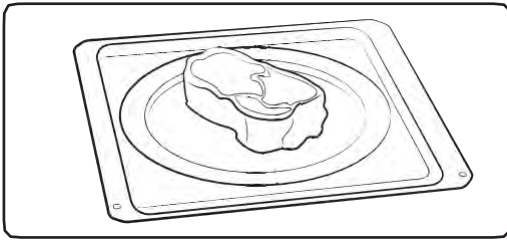
Krok 1.  
Rozmrazovanie

>

Krok 2.  
1 až 5

>

Krok 3.  
Hmotnosť



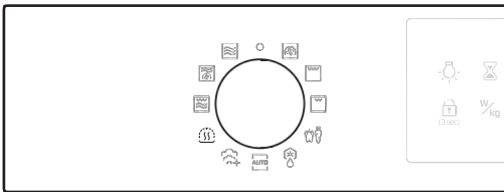
1. Vložte jedlo do vhodného riadu, potom na odporúčané príslušenstvo a zatvorte dverka.
2. Postupujte podľa krokov 1-3 v **manuálnom režime** na strane 39.
3. Po dokončení varenia bliká "0:00".  
Na vybratie jedla použite rukavice na pečenie.

## Špeciálne funkcie

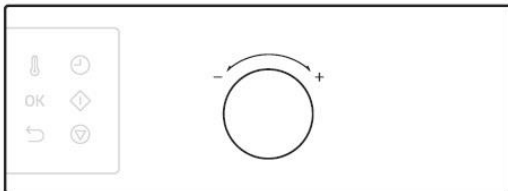
### Udržanie jedla v teple

S touto funkciou pracuje iba konvekčné ohrevné teleso, cykluje sa zapínanie a vypínanie, aby sa udržiavalo jedlo v teple.

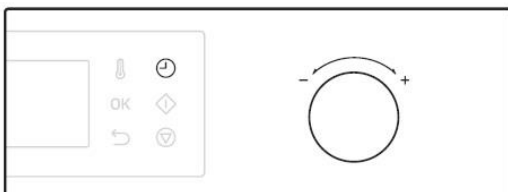
Po dokončení varenia:




1. Otočením voliča režimov vyberte **Udržanie v teple**.



2. Pomocou otočného voliča nastavte teplotu.



3. Stlačte  pre nastavenie doby varenia, a potom pomocou otočného voliča nastavte čas, ak je to nutné.

# Operácie



4. Stlačte  . Rúra sa začne zahrievať.

## POZOR

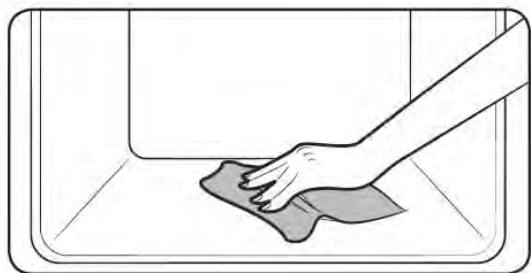
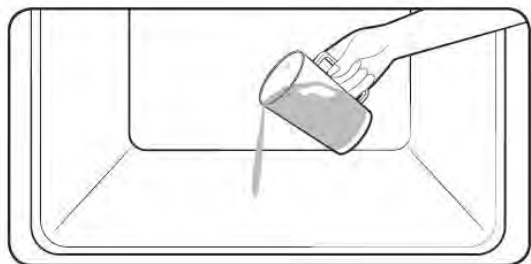
- Na vybratie jedla vždy použite kuchynské rukavice.
- Túto funkciu nepoužívajte na ohrievanie studených potravín. Používajte ju iba na skladovanie teplých jedál, ktoré boli práve uvarené.
- Nepoužívajte túto funkciu dlhšie ako 1 hodinu. Inak by to mohlo ovplyvniť kvalitu potravín.
- Ak chcete udržať jedlo chrumkavé, nepoužívajte funkciu **Keep Warm (Udržanie v teple)**.


Sprivodca funkcií **Keep Warm (Udržanie v teple)**

Potraviny	Teplota (°C)	Trvanie (min.)	Pokyny
Jedlá	80	30	Pre udržiavanie teplého mäsa, kuracieho mäsa, gratinovaných jedál, pizze, zemiakov a pokrmov.
Nápoje	80	30	Pre udržiavanie teplej vody, mlieka a kávy.
Chlieb/ pečivo	60	30	Pre udržiavanie teplého pečiva, toastov, rožkov, muffinov a koláčov.
Riad/ porcelánový riad	70	30	Pre predhrievanie riadu a porcelánového riadu. Usporiadajte riad na otočný tanier. Neprepíňajte (maximálne zaťaženie: 7 kg)

## Parné čistenie

To je užitočné pre čistenie ľahkého znečistenia rúry pomocou pary.



1. Nalejte 100 ml vody na dno rúry a zatvorte dverka rúry.
2. Otočením voliča režimov vyberte **Steam cleaning** (Čistenie parou).
3. Stlačte . Rúra začne čistiť.
4. Vnútro rúry vyčistite suchou handričkou.

## VAROVANIE

- Neotvárajte dverka, kým nie je cyklus dokončený. Voda vo vnútri rúry je veľmi horúca a môže spôsobiť popálenie.

## POZNÁMKA

- Túto funkciu používajte len v prípade, že rúra úplne vychladla na izbovú teplotu.
- NEPOUŽÍVAJTE destilovanú vodu.

- Na čistenie mikrovlnnej rúry NEPOUŽÍVAJTE vysokotlakové čističe vody ani parné čističe.
- Keď je rúra vo vnútri horúca, automatické čistenie nie je aktivované. Počakajte, až rúra vychladne, a skúste to znova.
- Nenalievajte vodu na dno hrubým spôsobom. Urobte to jemne. Inak voda pretečie dopredu.

# Inteligentné

## Automatické varenie

### Zeleninový sprievodca

Potraviny	Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
U1 Ružičky brokolice	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramický podnos	1
	Opláchnite a očistite brokolicu a pripravte ružičky. Vložte ich rovnomerne do sklenenej misy s vekom. Pri varení na 0,2-0,3 kg brokolice pridajte 30 ml vody (2 polievkové lyžice) a na 0,3 až 0,4 kg brokolice pridajte 45-60 ml vody (3-4 polievkové lyžice). Vložte misku do stredu otočného taniera. Povarte prikryté vekom. Po uvarení premiešajte.		
U2 Karfiolové ružičky	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramický podnos	1
	Opláchnite a očistite čerstvý karfiol a pripravte ružičky. Vložte ich rovnomerne do sklenenej misy s vekom. Pri varení na 0,2-0,3 kg karfiolu pridajte 30 ml vody (2 polievkové lyžice) a na 0,3 až 0,4 kg karfiolu pridajte 45-60 ml vody (3-4 polievkové lyžice). Vložte misku do stredu otočného taniera. Povarte prikryté vekom. Po uvarení premiešajte.		
U3 Plátky mrkvy	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramický podnos	1
	Opláchnite a očistite mrkvu a pripravte si ju na plátky. Vložte ich rovnomerne do sklenenej misy s vekom. Pri varení na 0,2-0,3 kg mrkvy pridajte 30 ml vody (2 polievkové lyžice) a na 0,4 až 0,5 kg mrkvy pridajte 45-60 ml vody (3-4 polievkové lyžice). Vložte misku do stredu otočného taniera. Povarte prikryté vekom. Po uvarení premiešajte.		
U4 Nelúpané zemiaky	0,3-0,4 0,7-0,8	Keramický podnos	1
	Opláchnite a očistite zemiaky, kefou očistite šupku, pomažte olivovým olejom a nožom prepichnete kožu. Položte ich na keramický podnos. Po uvarení nechajte stáť 3-5 minút.		
U5 Olúpané zemiaky	0,4-0,5 0,7-0,8	Keramický podnos	1
	Opláchnite a olúpte zemiaky, nakrájajte ich na polovice a vložte ich do sklenenej misy s vekom, ktorá je vhodná do rúry. Pridajte 15-30 ml vody (1-2 polievkové lyžice). Po uvarení premiešajte. Pri varení väčšieho množstva miešajte aj počas varenia. Po uvarení nechajte stáť 3-5 minút.		

Potraviny		Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
U6	Cukety	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramický podnos	1
		Nakrájajte cukety na plátky. Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo kúsok masla. Vložte ich rovnomerne do sklenenej misy s vekom. Povarte prikryté vekom. Varte, kým nezmäknú.		
U7	Krájaný baklažán	0,1-0,2 0,3-0,4	Keramický podnos	1
		Nakrájajte baklažán na malé kúsky a pokropte ich 15 ml citrónovej šťavy (1 polievková lyžica). Vložte ich rovnomerne do sklenenej misy s vekom. Povarte prikryté vekom. Po uvarení premiešajte.		
U8	Plátky cibule	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramický podnos	1
		Nakrájajte cibuľu na plátky alebo na polovice. Pridajte len 15 ml (1 polievková lyžica) vody. Vložte cibuľu rovnomerne do sklenenej misy s vekom. Povarte prikryté vekom. Po uvarení premiešajte.		
U9	Mixovaná zelenina	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramický podnos	1
		Opláchnite a očistite čerstvú zeleninu. Vložte ju rovnomerne do sklenenej misy s vekom. Pridajte 15 ml (1 polievková lyžica) vody na 0,2 až 0,3 kg zeleniny alebo 30 ml (2 polievkové lyžice) na 0,4 až 0,5 kg zeleniny. Vložte misku do stredu otočného taniera. Povarte. Po uvarení premiešajte.		
U10	Biela ryža	0,2-0,3	Keramický podnos	1
		Použite veľkú sklenenú misku Pyrex s vekom (všimnite si, že ryža zdvojnásobí svoj objem počas varenia). Povarte prikryté vekom. Po uplynutí doby varenia premiešajte a nechajte ju stáť. Pridajte soľ alebo bylinky a maslo. Po dokončení doby varenia nemusí ryža absorbovať všetku vodu.		

## Sprievodca automatickým varením

Potraviny	Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A1 Hotovka	0,3-0,35 0,4-0,45	Keramický podnos	1
	Položte na keramickú tácku a prikryte fóliou vhodnou na použitie v mikrovlnnej rúre. Tento program je vhodný pre jedlá pozostávajúce z 3 zložiek (napr. mäso s omáčkou, zeleninou a prílohou, ako sú zemiaky, ryža alebo cestoviny). Po uvarení nechajte stáť 3 minúty.		
A2 Mrazená pizza	0,3-0,35 0,4-0,45	Rošt do grilu + keramický podnos	2
	Vložte mrazenú pizzu do rúry.		
A3 Mrazené lasagne	0,4-0,45 0,6-0,65	Rošt do grilu + keramický podnos	2
	Vložte mrazené lasagne do vhodnej misky z varného skla alebo keramickej misky. Po zahriatí nechajte stáť 2-3 minúty.		
A4 Celé kurča	1,1-1,15 1,2-1,25	Rošt do grilu + keramický podnos	2
	Chladené umyté kurča potrite štetcom s olejom a korením. Položte kurča hrdníkom dole, do stredu roštu s keramickým podnosom. Keď rúra zapípa, obráťte ho. Stlačením tlačidla Štart pokračujte v procese. Po upečení nechajte stáť 5 minút.		
A5 Kuracie kúsky	0,6-0,7 0,9-1,0	Rošt do grilu + keramický podnos	4
	Chladené umyté kuracie kúsky potrite štetcom s olejom a korením. Položte ich na rošt s keramickým podnosom s kožou nadol. Keď rúra zapípa, obráťte ich. Po dokončení nechajte stáť 2-3 minúty.		
A6 Pečené jahňacie	0,8-0,9 1,1-1,2	Rošt do grilu + keramický podnos	3
	Položte marinované jahňacie na rošt s keramickým podnosom. Keď rúra zapípa, obráťte ho, pokračujte znovu v procese.		
A7 Mrazené hranolky do rúry	0,3-0,4 0,45-0,5	Pečiaca tácka	3
	Mrazené hranolky určené do rúry rozložte na plech na pečenie.		

Potraviny		Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A8	Pečené zemiaky - polovice	0,4-0,5 0,6-0,7	Rošt do grilu + keramický podnos	4
		Zemiaky nakrájajte na polovice. Položte ich do kruhu na tácku odrezanou stranou ku grilu. Po upečení ich nechajte stáť 2-3 minúty.		
A9	Jablkový koláč	1,2-1,4	Pečiaca tácka	2
		Dajte jablkový koláč do okrúhlej kovovej misky. Položte misku na plech na pečenie. Hmotnostný rozsah zahŕňa jablká, cesto a tak ďalej.		
A10	Holandský bochníkový koláč	0,7-0,8	Pečiaca tácka	3
		Vložte čerstvé cesto do vhodnej veľkosti pravouhlej obdĺžnikovej kovovej formy (dĺžka 25 cm). Umiestnite formu na pečiacu tácku pozdĺžnou stranou k dvierkam.		

## Sprievodca rozmrazovaním

Potraviny	Veľkosť porcie (kg)	Príslušenstvo	Úroveň	
d1	Mäso	0,2-1,5	Keramický podnos	1
		Hrany zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, otočte mäso. Tento program je vhodný pre hovädzie, jahňacie, bravčové mäso, steaky, kotlety, mleté mäso.		
d2	Hydina	0,2-1,5	Keramický podnos	1
		Konce nôh a krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, otočte hydinu. Tento program je vhodný pre celé kurča aj pre jednotlivé kuracie porcie.		
d3	Ryba	0,2-1,5	Keramický podnos	1
		Zakryte chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, otočte rybu. Tento program je vhodný pre celú rybu aj pre rybie filety.		
d4	Chlieb/Koláč	0,1-0,8	Keramický podnos	1
		Položte chlieb na kúsok kuchynského papiera a keď rúra zapípa, otočte ho. Umiestnite koláč na keramický podnos a keď rúra zapípa a je to možné, otočte ho (rúra stále pracuje a zastaví sa, keď otvoríte dvere). Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba, nakrájaný na plátky alebo celý, rovnako ako pre žemle a bagety. Usporiadajte rožky do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky kvasnicové koláče, sušienky, syrové koláče a koláče z lístkového cesta. Nie je vhodný pre krátke / krustové pečivo, ovocné a smotanové koláče ani pre tortu s čokoládovou polevou.		
d5	Ovocie	0,1-0,6	Keramický podnos	1
		Rozložte zmrazené ovocie rovnomerne na keramický podnos. Tento program je vhodný pre ovocie, ako sú maliny, zmiešané bobuľovité ovocie a tropické ovocie.		



---

## Manuálne varenie

---

### Sprievodca varenia mikrovlnnou rúrou

- Nepoužívajte kovové nádoby v mikrovlnnom režime. Nádoby na potraviny vždy položte na otočný tanier.
- Pre dosiahnutie tých najlepších výsledkov sa odporúča jedlo prikryť.
- Po dokončení varenia nechajte jedlo postáť vo vlastnej pare.

### Mrazená zelenina

- Používajte sklenenú nádobu Pyrex s vekom.
- Zeleninu zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po uvarení.
- Po uvarení pridajte korenie.

Potraviny	Veľkosť porcie (g)	Výkon (W)	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)
Špenát	150	600	5-6	2-3
	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.			
Brokolica	300	600	8-9	2-3
	Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody.			
Hrach	300	600	7-8	2-3
	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.			
Zelené fazule	300	600	7½-8½	2-3
	Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody.			
Mixovaná zelenina (Mrkva / hrášok / kukurica)	300	600	7-8	2-3
	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.			
Mixovaná zelenina (Čínska zmes)	300	600	7½-8½	2-3
	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.			

# Inteligentné varenie

## Čerstvá zelenina

- Používajte sklenenú nádobu Pyrex s vekom.
- Pridajte 30-45 ml studenej vody na každých 250g zeleniny.
- Premiešajte raz počas varenia a raz po uvarení.
- Po uvarení pridajte korenie.
- Pre rýchlejšie varenie sa odporúča rozrezať zeleninu na menšie časti.
- Všetku čerstvú zeleninu varte s použitím plného mikrovlnného výkonu (800 W).

Potraviny	Veľkosť porcie (g)	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)
Brokolica	250	4-5	3
	500	5-6	
Pripravte rovnako veľké ružičky. Postavte stonky do stredu.			
Ružičkový kel	250	5-6	3
	500	7-8	
Pridajte 60-75 ml vody (4-5 polievkových lyžíc).			
Mrkva	250	5-6	3
	Mrkvu nakrájajte na plátky rovnomernej veľkosti.		
Karfiol	250	5-6	3
	500	7-8	
Pripravte rovnako veľké ružičky. Rozdeľte veľké ružičky na polovice. Postavte stonky do stredu.			
Cuketa	250	3-4	3
	Nakrájajte cukety na plátky. Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo kúsok masla. Varte, kým nezmäknú.		
Baklažán	250	3-4	3
	Nakrájajte baklažán na malé kúsky a pokropte 1 lyžičkou citrónovej šťavy.		
Pór	250	3-4	3
	Nakrájajte pór na hrubé plátky.		
Huby	125	1-2	3
	250	2-3	
Pripravte si malé, celé alebo nakrájané huby. Nepridávajte žiadnu vodu. Pokropte citrónovou šťavou. Pridajte soľ a korenie. Pred podávaním scedte.			

Potraviny	Veľkosť porcie (g)	Čas varenia (min.)	Trvanie (min.)
Cibuľa	250	4-5	3
	Nakrájajte cibuľu na plátky alebo na polovice. Pridajte len 15 ml (1 polievková lyžica) vody.		
Paprika	250	4-5	3
	Nakrájajte papriku na malé plátky.		
Zemiaky	250	4-5	3
	500	7-8	
Olúpané zemiaky zväžte a nakrájajte na polovice alebo štvrtiny podobnej veľkosti.			
Kel	250	5-6	3
	Nakrájajte kel na malé kúsky.		

## Ryža a cestoviny

Počas a po uvarení čas od času premiešajte.

Varte bez veka a počas usadzovania zatvorte veko. Potom dôkladne sceďte vodu.

- **Ryža:** Použite veľkú sklenenú nádobu Pyrex s vekom, pretože ryža zdvojnásobí svoj objem.
- **Cestoviny:** Použite veľkú sklenenú nádobu Pyrex s vekom.

Potraviny	Veľkosť porcie (g)	Výkon (W)	Čas varenia (min.)	Čas odstáť (min.)	Pokyny
Biela ryža (predvarená)	250	800	17-18	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
	375		18-20		Pridajte 750 ml studenej vody.
Hnedá ryža (predvarená)	250	800	20-22	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
	375		22-24		Pridajte 750 ml studenej vody.
Zmiešaná ryža (ryža + divoká ryža)	250	800	17-19	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešané obilie (ryža + zrno)	250	800	18-20	5	Pridajte 400 ml studenej vody.
Cestoviny	250	800	10-11	5	Pridajte 1000 ml horúcej vody.

# Inteligentné varenie

## Ohrievanie

- Neohrievajte veľké kusy potravín, ako sú rolky mäsa, ktoré sa ľahko prevárajú.
- Je bezpečnejšie ohrievať potraviny pri nižších úrovniach výkonu.
- Počas a po uvarení dobre zamiešajte alebo otočte.
- Budte opatrní v prípade tekutín alebo detskej výživy. Pred, počas a po uvarení dobre premiešajte plastovou lyžičkou alebo sklenenou miešacou tyčinkou, aby ste zabránili erupčivému varu a obareniu. Počas odstavenia ich nechajte vo vnútri rúry. Pri opakovanom ohreve ich ponechajte odstavené dlhšiu dobu než u iných druhov potravín.
- Odporúčaná doba odstavenia pri opakovanom ohreve je 2-4 minúty. Pre viac informácií vid' tabuľka nižšie.

## Tekutiny a potraviny

Potraviny	Veľkosť porcie	Výkon (W)	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)
Nápoje	250 ml (1 hrnček)	800 W	1½-2	1-2
	500 ml (2 hrnčeky)		2-3	
Nalejte do keramického šálky a znovu ohrejte odkryté. Umiestnite šálku do stredu keramického podnosa. Pred a po odstátí dôkladne premiešajte.				
Polievka (chladená)	250 g)	800 W	3-4	2-3
	Nalejte do hlbokého keramického taniera. Prikryte plastovým vekom. Po opakovanom ohreve dobre premiešajte. Pred podávaním znova premiešajte.			
Dusené (chladené)	350 g)	600 W	5-6	2-3
	Nalejte do hlbokého keramického taniera. Prikryte plastovým vekom. Po opakovanom ohreve dobre premiešajte. Pred podávaním znova premiešajte.			
Cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g)	600 W	5-6	2-3
	Nalejte do hlbokého keramického taniera. Prikryte plastovým vekom. Po opakovanom ohreve dobre premiešajte. Pred podávaním znova premiešajte.			
Hotovka (chladená)	350 g)	600 W	5-6	3
	450 g)		6-7	
Na keramickú misku položte jedlo z 2-3 chladených zložiek. Prikryte fóliou.				

## Detská výživa a mlieko

Potraviny	Veľkosť porcie	Výkon (W)	Čas varenia (sek.)	Čas odstátia (min.)
Detská výživa (zelenina + mäso)	190 g)	600 W	30-40	2-3
	Vyprázdniť obsah do keramického hlbokého taniera. Povarte prikryté vekom. Po uvarení premiešajte. Po uvarení nechajte stáť 2-3 minúty. Pred podávaním dobre premiešajte a starostlivo skontrolujte teplotu.			
Detská kaša (obilie + mlieko + ovocie)	190 g)	600 W	20-30	2-3
	Vyprázdniť obsah do keramického hlbokého taniera. Povarte. Po uvarení nechajte stáť 2-3 minúty. Pred podávaním opäť dobre premiešajte a starostlivo skontrolujte teplotu.			
Detské mlieko	100 ml	300 W	30-40	2-3
	200 ml		50-60	
Dobre premiešajte alebo pretrepte a nalejte do sterilizovanej sklenenej fľaše. Umiestnite ju do stredu keramického podnosu. Povarte prikryté vekom. Dobre pretrepte a nechajte stáť najmenej 3 minúty. Pred podávaním opäť dobre premiešajte. Starostlivo skontrolujte teplotu.				

# Inteligentné varenie

## Rozmrazenie

Zmrazené jedlo vložte do nádoby bez veka, ktorá je vhodná do mikrovlnnej rúry. Počas rozmrazovania otočte potravinu, a po rozmrazení odstráňte tekutinu a omrvinky. Pre rýchlejšie rozmrazovanie nakrájajte jedlo na malé kúsky a pred rozmrazením ho zabaľte do hliníkovej fólie. Keď sa vonkajší povrch zmrazených potravín začne topiť, zastavte rozmrazovanie a nechajte stáť podľa pokynov v tabuľke uvedenej nižšie.

Nemeňte predvolenú úroveň výkonu (180 W) pre rozmrazovanie.

Potraviny		Veľkosť porcie (g)	Čas rozmrazovania (min.)	Čas odstátia (min.)
Mäso	Mleté mäso	250	6-7	15-30
		500	8-12	
	Bravčové steaky	250	7-8	
Umiestnite mäso na keramický podnos. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. Po uplynutí polovice doby rozmrazovania otočte steaky na druhú stranu.				
Hydina	Kuracie kúsky	500 (2 ks)	12-14	15-60
	Celé ruča	1200	28-32	
	Najprv položte kúsky kurčťa s kožou dole, celé kuracie prsíčka kosťou dole na keramický podnos. Tenšie časti, ako krídla a konce, zakryte hliníkovou fóliou. Po uplynutí polovice doby rozmrazovania otočte kúsky na druhú stranu.			
Ryba	Rybie filety	200	6-7	10-25
	Celá ryba	400	11-13	
	Položte zmrazenú rybu do stredu keramického podnosu. Tenšie časti umiestnite pod silnejšie časti. Tenké okraje filé a chvost celej ryby prikryte hliníkovou fóliou. Po uplynutí polovice doby rozmrazovania otočte rybu na druhú stranu.			
Ovocie	Bobuľoviny	300	6-7	5-10
	Ovocie rozprestrite na plochý kruhový sklenený riad s veľkým priemerom.			
Chlieb	Rožky	2 ks	1-1½	5-20
	(každý cca 50 g)	4 ks	2½-3	
	toast / sendvič	250	4-4½	
		500	7-9	
	Usporiadajte rožky do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier na keramický podnos. Po uplynutí polovice doby rozmrazovania otočte rožky alebo chlieb na druhú stranu.			

## Sprievodca grilovaním

Ohrievacie prvky grilu sú umiestnené v hornej časti varnej komory. Tieto prvky fungujú, len ak sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča.

Pri grilovaní potravín položte jedlo na vysoký stojan, pokiaľ nie je uvedené inak.

Predhrievajte gril po dobu 2-3 minút v režime Gril, a pokiaľ nie je nižšie uvedené inak, grilujte jedlo na vysokom stojane. Po dokončení grilovania, pre vybratie jedla z rúry, použite kuchynské rukavice.

## Riad

**Gril:** Používajte ohňovzdorné nádoby, ktoré môžu obsahovať kovové časti. Nepoužívajte plastové riady žiadneho druhu.

**Mikrovlny + Gril:** Nepoužívajte riad vyrobený z kovových alebo plastových materiálov.

## Druh jedla

Kotleta, klobásy, steaky, hamburgery, slanina a plátky šunky, tenké rybacie porcie, sendviče a všetky druhy toastov s posypom.

## Grilovanie

Potraviny	Príslušenstvo	Úroveň	Čas varenia (1. strana) (min.)	Čas varenia (2. strana) (min.)
Ražeň s kebabom	Rošt do grilu + keramický podnos	5	8-10	6-8
Bravčové steaky	Rošt do grilu + keramický podnos	5	7-9	5-7
Klobásy	Rošt do grilu + keramický podnos	5	6-8	6-8
Kuracie kúsky	Rošt do grilu + keramický podnos	5	20-25	15-20
Lososové steaky	Rošt do grilu + keramický podnos	5	8-12	6-10
Krájaná zelenina	Rošt do grilu + keramický podnos	5	15-20	-
Toast	Rošt do grilu + keramický podnos	5	2-3	1-2
Syrové toasty	Rošt do grilu + keramický podnos	5	3-5	-

# Inteligentné varenie

---

## Mikrovlny + Gril:

Potraviny	Úroveň výkonu (W)	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas varenia (1. strana) (min.)	Čas varenia (2. strana) (min.)
Pečené zemiaky	600	180-200	Rošt do grilu + keramický podnos	4	10-15	-
Grilované paradajky	300	160-180	Rošt do grilu + keramický podnos	4	05-10	-
Gratinovaná zelenina	450	180-200	Rošt do grilu + keramický podnos	4	10-20	-
Pečená ryba	300	180-200	Rošt do grilu + keramický podnos	4	04-08	04-06
Kuracie kúsky	300	180-200	Rošt do grilu + keramický podnos	4	10-15	10-15



## Sprievodca konvekciou

### Konvekcia

V konvekčnom režime obe ohrievacie telesá aj ventilátor na bočnej stene pracujú spoločne, aby cirkulovali teplo vo vnútri varnej komory. Tento režim použite pre sušienky, jednotlivé koláčiky, rožky a torty, ako aj ovocné torty, krehké cesto a suflé. Je možné použiť všetok bežný riad, plechy na pečenie a fólie, všetko, čo by ste normálne používali aj v tradičnej konvekčnej rúre.

### Mikrovlny+Konvekcia

Tento kombinovaný režim kombinuje mikrovlnnú energiu s horúcim vzduchom, čo má za následok skrátenie doby varenia a vytvorenie hnedého chrumkavého povrchu jedla. Rúra ponúka 5 rôznych automatických režimov pre vaše pohodlie: Použite pre všetky druhy mäsa a hydiny, rovnako ako aj pre dusené mäso so zeleninou a gratinované jedlá, piškótové torty a ľahké ovocné torty, koláče s drobením, pečenú zeleninu, koláčiky a pečivo. Používajte len riad vhodný do rúry, ako sú poháre, keramika alebo kostný porcelán bez kovového lemovania.

### Konvekcia

Potraviny	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas varenia (min.)
Orechový koláč - štvorcová forma	160-170	Rošt do grilu + keramický podnos	2	60-70
Kruhový citrónový koláč - tvarovaná alebo misková forma	150-160	Rošt do grilu + keramický podnos	2	50-60
Piškótová torta	150-160	Rošt do grilu + keramický podnos	2	25-35
Ovocná torta	150-170	Rošt do grilu + keramický podnos	2	25-35
Plochý ovocný koláč s mrkvou (kysnuté cesto)	150-170	Pečiaca tácka	3	30-40
Croissanty	170-180	Pečiaca tácka	2	10-15
Rožky	180-190	Pečiaca tácka	2	10-15
Čajové pečivo	160-180	Pečiaca tácka	3	10-20
Hranolky určené na pečenie v rúre	200-220	Pečiaca tácka	3	15-20

# Inteligentné varenie

## Mikrovlny+Konvekcia

Potraviny	Úroveň výkonu (W)	Teplota (°C)	Príslušenstvo	Úroveň	Čas varenia (1. strana) (min.)	Čas varenia (2. strana) (min.)
Celé kurča (1,2 kg)	450	180-200	Rošt do grilu + keramický podnos	3	25-30	15-25
Hovädzia pečenka /	300	180-200	Rošt do grilu + keramický podnos	3	15-20	15-20
Zmrazené lasagne / gratinované cestoviny	450	180-200	Rošt do grilu + keramický podnos	3	20-25	-
Gratinované zemiaky	450	180-200	Rošt do grilu + keramický podnos	3	10-15	-
Tortový korpus a čerstvým ovocím	100	160-180	Keramický podnos	3	40-50	-

## Spríevodca varenia v pare

Potraviny	Veľkosť porcie (g)	Úroveň výkonu (W)	Čas varenia (min.)	Príslušenstvo
Artičoky	300 (1-2 ks)	800	5-6	Misa + Vložka + Veko
	Opláchnite a očistite artičoky. Vložte vložku do misy. Položte artičoky na vložku. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Prikryte plastovým vekom. Po uvarení nechajte stáť 1-2 minúty.			
Čerstvá zelenina	300	800	4-5	Misa + Vložka + Veko
	Po umytí odvážte zeleninu (napr. brokolicu, karfiol, mrkvu, korenie), očistite a narežte na rovnakú veľkosť. Vložte vložku do misy. Rozložte zeleninu do vloženej vložky v mise. Pridajte 2 polievkové lyžice vody. Prikryte s plastovým vekom. Po uvarení nechajte stáť 1-2 minúty.			
Mrazená zelenina	300	600	8-9	Misa + Vložka + Veko
	Vložte zmrazenú zeleninu do parnej misy. Vložte vložku do misy. Pridajte 1 polievkovú lyžicu vody. Prikryte plastovým vekom. Po uvarení a v priebehu odstátia dobre premiešajte. Po uvarení nechajte stáť 2-3 minúty.			
Ryža	250	800	15-18	Misa + Veko
	Vložte ryžu do parnej misy. Pridajte 500 ml studenej vody. Prikryte plastovým vekom. Po uvarení nechajte bielu ryžu stáť po dobu 5 minút, hnedú ryžu 10 minút.			
Nelúpané zemiaky	500	800	7-8	Misa + Veko
	Odvážte a opláchnite zemiaky a vložte ich do parnej misy. Pridajte 3 polievkové lyžice vody. Prikryte plastovým vekom. Po uvarení nechajte stáť 2-3 minúty.			
Dusené (chladené)	400	600	5½-6½	Misa + Veko
	Vložte dusené mäso do parnej misy. Prikryte plastovým vekom. Pred odstavením dobre premiešajte. Po uvarení nechajte stáť 1-2 minúty.			
Polievka (chladená)	400	800	3-4	Misa + Veko
	Nalejte polievku do parnej misy. Prikryte ju plastovým vekom. Pred odstavením dobre premiešajte. Po uvarení nechajte stáť 1-2 minúty.			

# Inteligentné varenie

---

Potraviny	Veľkosť porcie (g)	Úroveň výkonu (W)	Čas varenia (min.)	Príslušenstvo
Zmrazená polievka	400	800	8-10	Misa + Veko
	Vložte zmrazenú polievku do parnej misy. Prikryte plastovým vekom. Po uvarení odstavte a dobre premiešajte. Nechajte stáť 2-3 minúty.			
Mrazené kysnuté buchty s džemovou náplňou	150	600	1½-2½	Misa + Veko
	Povrch naplnených buchiet navlhčite studenou vodou. Vložte 1-2 zmrazené buchty vedľa seba do parnej misy. Prikryte plastovým vekom. Po uvarení nechajte stáť 2-3 minúty.			
Ovocný kompót	250	800	3-4	Misa + Veko
	Čerstvé ovocie (napr. jablká, hrušky, slivky, marhule, mango alebo ananás) sa po olúpaní zväži, umyje a pokrája na kusy rovnakej veľkosti alebo kocky. Vložte ich do parnej misy. Pridajte 1-2 polievkové lyžice vody a 1-2 polievkové lyžice cukru. Prikryte plastovým vekom. Po uvarení nechajte stáť 2-3 minúty.			

---

## Rýchlo a jednoducho

---

### Rozpustenie masla

Do malej hlbkej sklenenej misky vložte 50 g masla. Prikryte plastovým vekom. Zahrievajte 30-40 sekúnd s výkonom 800 W, kým sa maslo nerozpustí.

### Rozpustenie čokolády

Do malej hlbkej sklenenej misky vložte 100 g čokolády. Zahrievajte 3-5 minút s výkonom 450 W, kým sa čokoláda nerozpustí. Počas topenia raz alebo dvakrát zamiešajte. Na vybratie vždy použite rukavice!

### Rozpustenie kryštalického medu

Do malej hlbkej sklenenej misky vložte 20 g kryštalického medu. Zahrievajte 20-30 sekúnd s výkonom 300 W, kým sa med nerozpustí.

### Rozpustenie želatíny

Vložte suché želatínové pláty (10 g) na 5 minút do studenej vody. Osušenú želatínu vložte do malej sklenenej pyrexovej misky. Zahrievajte po dobu 1 minúty s výkonom 300 W. Po rozpustení zamiešajte.

### Príprava glazúry / polevy (na koláč a tortu)

Instantnú glazúru (približne 14 g) zmiešajte so 40 g cukru a 250 ml studenej vody. Varte ju odkrytú v sklenenej pyrexovej miske po dobu 3 ½ až 4 ½ minúty s výkonom 800 W, kým nebude glazúra hladká a priehľadná. Počas varenia dvakrát premiešajte.

### Varenie džemu

Vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešané bobuľoviny) do vhodnej sklenenej pyrexovej misky s vekom. Pridajte 300 g konzervačného cukru a dobre premiešajte. Varte zakryté vekom po dobu 10-12 minút s výkonom 800 W. Počas varenia niekoľkokrát premiešajte. Potom naplňte priamo do malých pohárov s odklápacími viečkami. Ponechajte odstáť po dobu 5 minút.

### Varenie pudingu

Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre premiešajte. Použite vhodnú sklenenú pyrexovú misku s vekom. Varte zakryté vekom po dobu 6 ½ až 7 ½ minúty s výkonom 800 W. Počas varenia niekoľkokrát dobre premiešajte.

### Hnedé plátky mandlí

Naneste 30 g nakrájaných mandlí rovnomerne na stredne veľký keramický podnos. Počas hnednutia po dobu 3 ½ až 4 ½ minúty s výkonom 600W niekoľkokrát premiešajte. Nechajte ich postáť v rúre 2-3 minúty. Na vybratie vždy použite rukavice!

# Riešenie problémov

Pri používaní rúry sa môže vyskytnúť problém. V takom prípade najprv skontrolujte tabuľku uvedenú nižšie a skúste návrhy na vyriešenie problému. Ak problém pretrváva alebo sa na displeji stále objavuje nejaký informačný kód, obráťte sa na miestne servisné stredisko Samsung.

## Kontrolné body

Ak narazíte na problém s rúrou, najprv skontrolujte tabuľku uvedenú nižšie a skúste vyriešiť problém podľa odporúčania.

Problém	Príčina	Riešenie
Všeobecne		
Nie je možné správne stlačiť tlačidlá.	Medzi tlačidlami môžu byť zachytené cudzie látky / nečistoty	Odstráňte cudzie látky a skúste to znova.
	Pre dotykové modely: na vonkajšej strane je vlhkosť.	Utrite vlhkosť zvonku.
	Je aktivovaná detská poistka.	Deaktivujte detskú poistku.
Čas sa nezobrazí.	Chýba napájanie.	Uistite sa, že je prítomné napájanie.
	Je nastavená funkcia Eco (úspora energie).	Vypnite funkciu Eco.
Rúra nefunguje.	Chýba napájanie.	Uistite sa, že je prítomné napájanie.
	Dvierka sú otvorené.	Zatvorte dvierka a skúste to znova.
	Bezpečnostné mechanizmy pre otvorenie dverí sú pokryté cudzími látkami.	Odstráňte cudzie látky / nečistoty a skúste to znova.
Počas prevádzky sa rúra zastaví.	Používateľ otvoril dvierka, aby obrátil jedlo.	Po prevrátení jedla znovu stlačte tlačidlo Štart pre spustenie prevádzky.

Problém	Príčina	Riešenie
Počas prevádzky sa vypne napájanie.	Rúra varila dlhšiu dobu.	Po dlhšom varení nechajte rúru vychladnúť.
	Chladiaci ventilátor nefunguje.	Počúvajte zvuk chladiaceho ventilátora.
	Pokúšate sa ovládať rúru bez jedla vo vnútri.	Vložte jedlo do rúry.
	Nie je dostatočný vetrací priestor pre rúru.	V prednej a zadnej časti rúry sú vývody sania / odvodu pre vetranie. Dodržujte medzery uvedené v sprievodcovi inštaláciou produktu.
	Na rovnakú zásuvku je napojené niekoľko napájacích zástrčiek.	Označte len jednu zásuvku pre použitie rúry.
Chýba napájanie rúry.	Chýba napájanie.	Uistite sa, že je prítomné napájanie.
Počas prevádzky je počuť praskanie a rúra nefunguje.	Varenie zatavených potravín alebo použitie nádoby s vekom môže spôsobiť zvuky praskania.	Nepoužívajte uzavreté nádoby, pretože by mohli počas varenia prasknúť v dôsledku zväčšenia obsahu.
Vonkajší povrch rúry je počas prevádzky príliš horúci.	Nie je dostatočný vetrací priestor pre rúru.	V prednej a zadnej časti rúry sú vývody sania / odvodu pre vetranie. Dodržujte medzery uvedené v sprievodcovi inštaláciou produktu.
	Na hornej časti rúry sú predmety.	Odstráňte všetky predmety z hornej časti rúry.
Dvierka sa nepodarilo správne otvoriť.	Medzi dvierkami a vnútrom rúry sú zaseknuté zvyšky potravín.	Vyčistite rúru a otvorte dvierka.

Problém	Príčina	Riešenie
Rúra nehreje.	Rúra nemusí fungovať, varí sa príliš veľa jedla alebo sa používa nesprávny riad.	Vložte jednu šálku vody do nádoby vhodnej pre mikrovlnnej rúry a nechajte mikrovlnnú rúru bežať 1-2 minúty, aby ste skontrolovali, či je voda ohriata. Znížte množstvo jedla a znova zapnite funkciu. Použite nádobu na varenie s plochým dnom.
Ohrievanie je slabé alebo pomalé.	Rúra nemusí fungovať, varí sa príliš veľa jedla alebo sa používa nesprávny riad.	Vložte jednu šálku vody do nádoby vhodnej pre mikrovlnnej rúry a nechajte mikrovlnnú rúru bežať 1-2 minúty, aby ste skontrolovali, či je voda ohriata. Znížte množstvo jedla a znova zapnite funkciu. Použite nádobu na varenie s plochým dnom.
Funkcia ohrievania nefunguje.	Rúra nemusí fungovať, varí sa príliš veľa jedla alebo sa používa nesprávny riad.	Vložte jednu šálku vody do nádoby vhodnej pre mikrovlnnej rúry a nechajte mikrovlnnú rúru bežať 1-2 minúty, aby ste skontrolovali, či je voda ohriata. Znížte množstvo jedla a znova zapnite funkciu. Použite nádobu na varenie s plochým dnom.
Funkcia rozmrazovania nefunguje.	Rúra nemusí fungovať, varí sa príliš veľa jedla alebo sa používa nesprávny riad.	Vložte jednu šálku vody do nádoby vhodnej pre mikrovlnnej rúry a nechajte mikrovlnnú rúru bežať 1-2 minúty, aby ste skontrolovali, či je voda ohriata. Znížte množstvo jedla a znova zapnite funkciu. Použite nádobu na varenie s plochým dnom.



Problém	Príčina	Riešenie
Vnútorné svetlo je tlmené alebo sa nerozsvieti.	Dvierka zostali dlhú dobu otvorené.	Interiérové svetlo sa môže automaticky vypnúť, keď je aktívna funkcia Eco. Zatvorte a znova otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo "Storno".
	Vnútorné svetlo je pokryté cudzími látkami.	Vyčistite vnútro rúry a znovu skontrolujte.
Počas varenia sa ozve pípnutie.	Ak je použitá funkcia automatického varenia, tento zvukový signál znamená, že je čas obrátiť jedlo počas rozmrazovania.	Po prevrátení jedla znovu stlačte tlačidlo Štart pre spustenie prevádzky.
Rúra nie je vo vodorovnej polohe.	Rúra je umiestnená na nerovnom povrchu.	Uistite sa, že je rúra nainštalovaná na rovnom a stabilnom povrchu.
Počas varenia to iskrí.	Počas pečenia / rozmrazovania sa používajú kovové nádoby.	Nepoužívajte kovové nádoby.
Po pripojení napájania začne rúra okamžite fungovať.	Dvierka nie sú správne zatvorené.	Zatvorte dvierka a znovu skontrolujte.
Z rúry je cítiť elektrický prúd.	Napájacia zásuvka nie je správne uzemnená.	Uistite sa, že je sieťová zásuvka správne uzemnená.
Z rúry kvapká voda.	V závislosti na jedle sa môže v niektorých prípadoch objaviť voda alebo para. Nejedná sa o poruchu rúry.	Nechajte rúru vychladnúť, a potom ju utrite suchým uterákom.
Z dvierok uniká para.	V závislosti na jedle sa môže v niektorých prípadoch objaviť voda alebo para. Nejedná sa o poruchu rúry.	Nechajte rúru vychladnúť, a potom ju utrite suchým uterákom.

Problém	Príčina	Riešenie
V rúre sa nachádza voda.	V závislosti na jedle sa môže v niektorých prípadoch objaviť voda alebo para. Nejedná sa o poruchu rúry.	Nechajte rúru vychladnúť, a potom ju utrite suchým uterákom.
Jas vo vnútri rúry sa líši.	Jas sa mení v závislosti na zmene výkonu podľa funkcie.	Zmeny výkonu počas varenia nie sú poruchy. Nejedná sa o poruchu rúry.
Varenie bolo ukončené, ale chladiaci ventilátor stále beží.	Pre vetranie rúry beží chladiaci ventilátor po dokončení varenia ešte asi 5 minút.	Nejedná sa o poruchu rúry.
Stlačením tlačidla + 30 s sa rúra zapne.	To sa stane, keď rúra predtým nebola v prevádzke.	Mikrovlnná rúra je navrhnutá pre spustenie stlačením tlačidla +30 s, keď nebola v prevádzke.
<b>Otočný tanier</b>		
Počas otáčania otočný tanier vyjde zo svojej dráhy alebo sa zastaví.	Chýba vodidlo taniera pod tanierom alebo vodidlo nie je na svojom mieste.	Nainštalujte správne vodidlo taniera a skúste to znova.
Otočný tanier pri otáčaní drhne.	Vodidlo taniera nie je správne osadené na svojom mieste, je tu príliš veľa jedla alebo je nádoba príliš veľká a dotýka sa vnútra mikrovlnnej rúry.	Upravte množstvo jedla a nepoužívajte príliš veľké nádoby.
Otočný tanier pri otáčaní hrká a je hlučný.	Zvyšky potravín sú nalepené na dne rúry.	Odstráňte všetky zvyšky jedla prilepené na dne rúry.

Problém	Príčina	Riešenie
<b>Gril</b>		
Počas prevádzky vychádza dym.	Pri prvom použití rúry môže z ohrevných telies vychádzať dym.	Nejedná sa o poruchu, a ak rúru zapnete 2-3krát, dym by už nemal vychádzať.
	Jedlo je na ohrevných telesách.	Nechajte rúru vychladnúť, a potom vyberte jedlo z ohrevných telies.
	Jedlo je príliš blízko grilu.	Počas varenia uložte jedlo do vhodnej vzdialenosti.
	Jedlo nie je správne pripravené a / alebo usporiadané.	Uistite sa, že je jedlo správne pripravené a usporiadané.
<b>Rúra</b>		
Rúra nehreje.	Dvierka sú otvorené.	Zatvorte dvierka a skúste to znova.
Počas predhrievania vychádza dym.	Pri prvom použití rúry môže z ohrevných telies vychádzať dym.	Nejedná sa o poruchu, a ak rúru zapnete 2-3krát, dym by už nemal vychádzať.
	Jedlo je na ohrevných telesách.	Nechajte rúru vychladnúť, a potom vyberte jedlo z ohrevných telies.
Pri používaní rúry dochádza k páleniu alebo k plastickému zápachu.	Používa sa nevhodný plastový alebo nehorľavý riad.	Používajte sklenený riad vhodný pre vysoké teploty.
Vo vnútri rúry je zápach.	Zvyšky potravín alebo plasty sa roztavili a prilepili k interiéru.	Použite funkciu pary, a potom utrite suchou handričkou. Dovnútra môžete vložiť plátok citróna a spustiť rúru pre rýchlejšie odstránenie zápachu.

Problém	Príčina	Riešenie
Rúra správne nevarí.	Počas varenia sa dvierka rúry často otvárajú.	Neotvárajte často dvierka, ak nevaríte potraviny, ktoré treba otočiť. Ak dvierka často otvárate, vnútorná teplota sa zníži a to môže ovplyvniť výsledky varenia. Ovládacie prvky rúry nie sú správne nastavené.
	Ovládacie prvky rúry nie sú správne nastavené.	Nastavte správne ovládacie prvky rúry a skúste to znova.
	Gril alebo iné príslušenstvo nie je správne vložené.	Vložte správne príslušenstvo.
	Používa sa nesprávny typ alebo veľkosť riadu.	Resetujte ovládacie prvky rúry alebo použite vhodný riad s plochým dnom.

## Informačné kódy

Ak rúra nepracuje, môže sa na displeji zobrazit' informačné kód. Skontrolujte tabuľku uvedenú nižšie a skúste návrhy na vyriešenie problému.

Kód	Opis	Riešenie
C-20	Senzor teploty je otvorený.	Odpojte napájací kábel rúry a kontaktujte miestne servisné stredisko Samsung.
	Senzor teploty je prerušený.	
C-F0	Nedochádza k žiadnej komunikácii medzi hlavnou a vedľajšou MICOM.	Odpojte napájací kábel pre dostatočné ochladenie a reštartujte mikrovlnnú rúru.
C-F1	Vyskytuje sa iba počas čítania / zápisu EEPROM.	
C-21	Tento kód sa objaví, keď je vysoká teplota rúry. Objaví sa v prípade, keď teplota vzrastie nad hraničnú teplotu počas prevádzky v každom režime (snímaný oheň).	
C-F2	Dotykové tlačidlo je nefunkčné.	Stlačte <b>Stop</b> (⏏) a skúste to znova.
C-d0		Odpojte napájací kábel z dôvodu dostatočného chladenia a tlačidlo vyčistite (prach, voda). Ak sa objaví rovnaký problém, obráťte sa na miestne servisné stredisko Samsung.

# Technické špecifikácie

SAMSUNG sa snaží svoje výrobky neustále vylepšovať. Konštrukčné špecifikácie a aj tieto používateľské pokyny sa preto sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia. Na základe nariadenia 2/1984 (III.10) BKM-lpM. my ako distribútori potvrdzujeme, že rúra NQ50J3530 \*\* spoločnosti Samsung spĺňa nižšie uvedené technologické parametre.

Zdroj napájania		230 V ~ 50 Hz
Spotreba energie	Maximálny príkon	3000 W
	Mikrovlnná rúra	1650 W
	Gril	2500 W
	Konvekcia	2500 W
Výstupný výkon		100 W / 800 W (IEC - 705)
Prevádzková frekvencia		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Metóda chladenia		chladiaci ventilátor
Rozmery (Š x V x H)	Samostatne stojaca	595 x 454,2 x 570 mm
	Vstavaný model	555 x 445 x 548,8 mm
Objem		50 litrov
	Čistá hmotnosť	38,4 Kg
	Hrubá hmotnosť	45,6 Kg
Úroveň hluku		44,0 dBA

Poznámka

---

# SAMSUNG

OTÁZKY ALEBO PRIPOMIENKY?

KRAJINA	VOLAJTE	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE NA
CZ	800 SAMSUNG (800 726 786)	<a href="http://www.samsung.com/cz">www.samsung.com/cz</a>
SK	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk">www.samsung.com/sk</a>