CE117P
CE117PF
CE117PT
CE117PP
CE117PPT
CE117PAE

Mikrovlnná trouba

Příručka spotřebitele a pokyny pro přípravu pokrmů

možnosti bez hranic

Děkujeme vám za zakoupení tohoto výrobku společnosti Samsung. Zaregistrujte si výrobek na adrese

www.samsung.com/register

Planet First **100% Recycled Paper**

Tato příručka je vyrobena ze 100 % recyklovaného papíru.

SAMSUNG

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 1 2012-01-31 11:14:45

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 nádobí
- Praktické rady pro přípravu pokrmů
- Tipy pro přípravu pokrmů

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.
TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.
Před použitím trouby je třeba postupovat podle následujících pokynů.

- 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 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.

POPISKY SYMBOLŮ A IKON

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

	Varování: Nebezpečí požáru		Varování: Horký povrch
	Varování: Riziko zasažení elektrickým proudem		Varování: Výbušný materiál
	Neprovádějte.		Dodržte přesně pokyny.
	Nerozebírejte.		Odpojte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.
	Nedotýkejte se.		Ověřte uzemnění spotřebiče, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
	Vyžádejte si pomoc servisního střediska.		Zaznamenat
	Důležité		

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ ZABRAŇUJÍCÍ NADMĚRNÉMU VYSTAVENÍ MIKROVLNNÉ ENERGII.

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

(a) Trouba nesmí být v žádném případě spouštěna s otevřenými dvířky. Nesmíte manipulovat s bezpečnostními zámky (západky dvířek) a do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.
(b) Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu NEVKLÁDEJTE žádné předměty. Zabraňte hromadění zbytků potravin a čisticích prostředků na povrchu těsnění. Zajistěte, aby byla dvířka a plochy těsnění na dvířkách stále čistá. Nejprve je otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.
(c) Troubu NEZAPÍNEJTE, pokud je poškozená. Nechte ji opravit kvalifikovaným a výrobcem vyškoleným technikem, zaměřeným na opravy mikrovlnných trub. Je velmi důležité, aby se dvířka trouby správně zavírala a nebyly poškozeny následující součásti trouby:
(1) dvířka (nesmějí být ohnutá)
(2) závěsy dvířek (nesmějí být nalomené ani uvolněné)
(3) těsnění dvířek a povrch těsnění
(d) Troubu nesmí seřizovat ani opravovat nikdo jiný než řádně kvalifikovaný a výrobcem vyškolený technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 2 2012-01-31 11:14:46

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.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tato bezpečnostní opatření je třeba bezpodmínečně dodržovat.

⚠ VAROVÁNÍ				
Opravy nebo úpravy mikrovlnné trouby 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.	✓	✓	✓	✓
Vývody 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 mokrýma rukama.	✓	✓	✓	✓
Nevypínejte spotřebič tím, že během provozu odpojíte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.	✓	✓	✓	✓
Do spotřebiče nevkládejte 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. (pouze pultový model)	✓	✓		
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 šňůry 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.	✓	✓	✓	✓
Spotřebiče nejsou určeny pro ovládání externími časovači nebo samostatnými systémy dálkového ovládání.	✓	✓		
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.	✓	✓		
Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby přístroj nepoužívaly jako hračku.	✓	✓	✓	✓
Spotřebič není určen pro instalaci v obytných vozidlech, karavanech a podobných vozech.	✓	✓	✓	✓
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.	✓		✓	✓
Mikrovlnná trouba je určena pouze pro instalaci na pult nebo polici, neměla by být umístěna ve skříňce. (pouze pultový model)	✓	✓	✓	✓

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 3 2012-01-31 11:14:51

VAROVÁNÍ: 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.	✓	✓	✓	✓
VAROVÁNÍ: Dětem dovolte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak ji bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití.	✓	✓	✓	✓
Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí 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 bez dozoru.	✓	✓	✓	✓
VAROVÁNÍ: Pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba zapnuta, dokud ji neopraví kompetentní pracovník.	✓	✓	✓	✓
VAROVÁNÍ: Pro všechny osoby s výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmout kryt chránící před účinkem mikrovlnné energie.	✓	✓	✓	✓
VAROVÁNÍ: Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.	✓	✓	✓	
VAROVÁNÍ: Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi.	✓		✓	✓
VAROVÁNÍ: Během používání se mohou zahřát přístupné součásti. Chraňte své děti před popálením.	✓		✓	
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.	✓	✓	✓	✓

VAROVÁNÍ: 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: • Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody. • Zakryjte jej čistým suchým obvazem. • Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko.	✓	✓	✓	✓
Spotřebič se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.	✓		✓	✓
VAROVÁNÍ: Kvůli možným popáleninám je nutné obsah dětských lahví před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu.			✓	
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 přístroje dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.	✓	✓	✓	✓
Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná. 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.	✓	✓	✓	✓
Během čištění se může povrch částí zahřát na vyšší než obvyklou teplotu, proto udržujte děti v bezpečné vzdálenosti. (pouze model s funkcí čištění)		✓	✓	
Při rozlití tekutiny je nutné tekutinu před čištěním odstranit. Zkontrolujte, jaké nádobí může v troubě během čištění zůstat. (pouze model s funkcí čištění)	✓	✓	✓	✓
Po instalaci by měla být zachována možnost odpojení spotřebiče od zdroje napájení. Toho lze dosáhnout zajištěním přístupnosti zástrčky nebo začleněním vypínače na kabelu odpovídajícího pravidlům pro kabeláž. (pouze vestavěné modely)	✓	✓	✓	✓
Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací.		✓		

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 4 2012-01-31 11:14:54

	VAROVÁNÍ: Pracuje-li spotřebič v kombinovaném režimu, měly by jej děti používat pouze pod dohledem dospělých osob, protože dochází ke vzniku vysoké teploty.	✓		
	Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné povrchy vysokou teplotu.	✓		
	Pokud je spotřebič v provozu, mohou být dvířka nebo vnější povrchy horké.	✓		

⚠ UPOZORNĚNÍ				
	Používejte pouze nádobí a kuchyňské náčiní vhodné pro použití v mikrovlnných troubách; NEPOUŽÍVEJTE jakékoli kovové nádoby, nádobí 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.	✓		✓	✓
	Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách vždy troubu průběžně kontrolujte, protože nádoby by mohly vzplanout.	✓		✓	
	Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k sušení papíru ani oblečení.	✓		✓	✓
	K přípravě malého množství potravin použijte kratší čas, aby nedošlo k přehřátí a spálení jídla.	✓		✓	✓
	Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ponechte dvířka trouby zavřená, aby se udusily případné plameny.	✓		✓	✓
	Troubu je nutné pravidelně čistit a odstraňovat všechny usazené zbytky potravin.	✓	✓		✓
	Neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody a dbejte na to, aby napájecí kabel nebyl v blízkosti zdrojů tepla.	✓	✓		
	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. Neohřívejte ani vzduchotěsné nebo vakuově uzavřené láhve, sklenice a nádoby, ořechy ve skořápce, rajčata apod.			✓	✓
	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.	✓		✓	
	Při vyjímání pokrmu z trouby vždy používejte kuchyňské chňapky, aby nedošlo k popálení.			✓	
	Nedotýkejte se topných těles ani vnitřních stěn trouby, dokud trouba nevychladne.			✓	
	Aby se zabránilo intenzivnímu varu, zamíchejte ohřívané tekutiny během ohřevu nebo po jeho dokončení a poté je nechejte alespoň 20 sekund odstát.			✓	
	Při otevírání dvířek trouby stůjte ve vzdálenosti natažené paže. Předejdete tak opaření uvolněným horkým vzduchem nebo párou.			✓	
	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.	✓			✓
	Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.	✓			✓
	Troubu instalujte s dodržením minimálních volných mezer uvedených v této příručce. (viz část Instalace mikrovlnné trouby)	✓		✓	
	Při připojování jiných elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.	✓	✓	✓	

SPRÁVNÁ LIKVIDACE VÝROBKU (ELEKTRICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD)

(Platí v zemích Evropské unie a dalších evropských zemích s oddělenými systémy sběru odpadů)

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.

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 5 2012-01-31 11:14:56

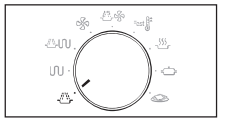
OBSAH

Jak používat tuto příručku ... 2
Důležité bezpečnostní informace ... 2
Popisky symbolů a ikon ... 2
Bezpečnostní opatření zabraňující nadměrnému vystavení mikrovlnné energii. ... 2
Důležité bezpečnostní pokyny ... 3
Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad) ... 5
Stručné a přehledné pokyny ... 6
Jak používat parní čištění (CE117PF, CE117PAE) ... 7
Ovládací panel (CE117PF, CE117PAE) ... 8
Ovládací panel (CE117P, CE117PT, CE117PP, CE117PPT) ... 8
Trouba ... 9
Příslušenství ... 9
Instalace mikrovlnné trouby ... 11
Nastavení času ... 11
Princip funkce mikrovlnné trouby ... 12
Kontrola správného chodu trouby ... 12
Jak si počínat v případě pochybností nebo potíží ... 12
Vaření/Ohřev ... 13
Výkonové stupně a nastavení doby ... 14
Zastavení vaření ... 14
Nastavení doby vaření ... 14
Použití funkce Automatické vaření ... 15
Použití funkce Automatický ohřev ... 16
Rychlý předehřev mikrovlnné trouby ... 17
Použití funkce Rozmrazování ... 18
Použití funkce Malé občerstvení ... 19
Použití funkce Ruční parní vaření (pouze u modelu CE117PAE) ... 21
Použití funkce Ruční opékání (pouze u modelů CE117PF, CE117PT, CE117PPT) ... 23
Použití funkce Ruční parní vaření (pouze u modelů CE117PP, CE117PPT) ... 25
Nastavení ručního vaření v páře ... 25
Použití funkce Automatické vaření ... 26
Nastavení automatického vaření ... 27
Horkovzdušné vaření ... 29
Grilování ... 29
Volba příslušenství ... 30
Používání funkce Odstranění pachu (pouze u modelů CE117P, CE117PT, CE117PP, CE117PPT) ... 30
Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování ... 30
Kombinace mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu ... 31
Bezpečnostní zámek mikrovlnné trouby ... 31
Vypnutí zvukového signálu ... 32
Nastavení režimu úspory energie ... 32
Používání funkce udržování teploty ... 32
Používání nastavení udržování teploty ... 32
Rožnění (Pouze model CE117PF) ... 32
Používání svislého víceúčelového rožně (Pouze model CE117PF) ... 33
Pokyny pro výběr nádobí ... 34
Pokyny pro přípravu pokrmů ... 35
Čištění mikrovlnné trouby ... 44
Skladování a opravy mikrovlnné trouby ... 44
Technické údaje ... 45

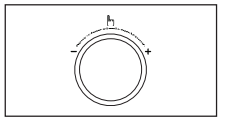
STRUČNÉ A PŘEHLEDNÉ POKYNY

Chcete-li připravit pokrm:

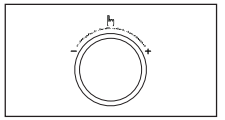
1. Nastavte **volič režimu** do polohy **Mikrovlnný ohřev** (⌓).



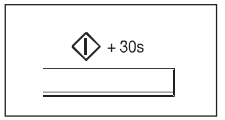
2. Otáčejte **ovladačem pro výběr více funkcí**, dokud se nezobrazí požadovaný výkonový stupeň. V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím **ovladače pro výběr více funkcí**.



3. Otáčením **ovladače pro výběr více funkcí** nastavte dobu vaření.



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

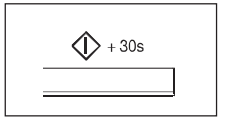


Výsledek: Začne vaření.

- Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

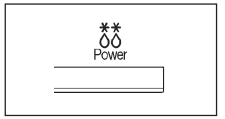
Chcete-li prodloužit ohřev o 30sekund:

Ponechte pokrm v troubě.
Jednou nebo opakovaně stiskněte tlačítko **Start/+ 30s** (⏀). Každým stisknutím přidáte 30sekund.

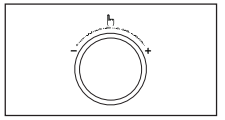


Chcete-li pokrm rozmrazit:

1. Stiskněte tlačítko **Rozmrazování** (Power).

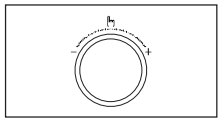


2. Otáčením **ovladače pro výběr více funkcí** vyberte kategorii vaření. Stisknutím **ovladače pro výběr více funkcí** nastavte požadovanou kategorii.



CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 6 2012-01-31 11:14:57

3. Otáčením **ovladače pro výběr více funkcí** nastavte hmotnost.



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



Výsledek: Začne rozmrazování.

- Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

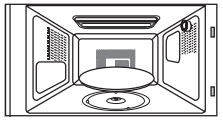
JAK POUŽÍVAT PARNÍ ČIŠTĚNÍ (CE117PF, CE117PAE)

Parní čisticí systém opláchne vnitřní stěny trouby proudem páry.
Po použití funkce parního čištění lze vnitřní prostor trouby snadno vyčistit.

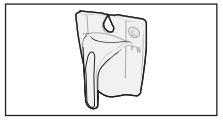
Tuto funkci používejte pouze po úplném vychladnutí trouby. (Pokojová teplota)

Používejte pouze obyčejnou vodu, nepoužívejte destilovanou vodu.

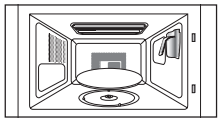
1. Otevřete dvířka.



2. Nádobku na vodu naplňte vodou až po rysku. (Ryska je přibližně pro 30 ml.)

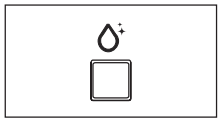


3. Nádobku s vodou umístěte na pravou stranu trouby.

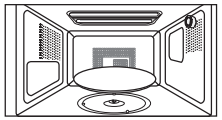


4. Zavřete dvířka.

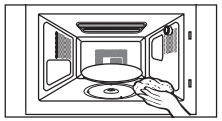
5. Stiskněte tlačítko **Parní čištění** (⧫). (Během parního čištění svítí žárovka.)



6. Otevřete dvířka.



7. Vnitřní prostor trouby vytřete suchou utěrkou. Vyjměte otočný talíř a vysušte prostor papírovou kuchyňskou utěrkou.

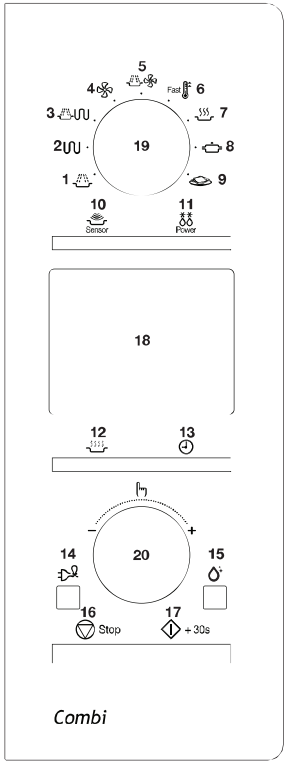


VAROVÁNÍ

- Nádobku na vodu lze použít pouze v režimu „**Parní čištění**“.
- Při ohřevu netekutých pokrmů nádobku na vodu vyjměte, protože by mohlo dojít k poškození trouby a požáru.

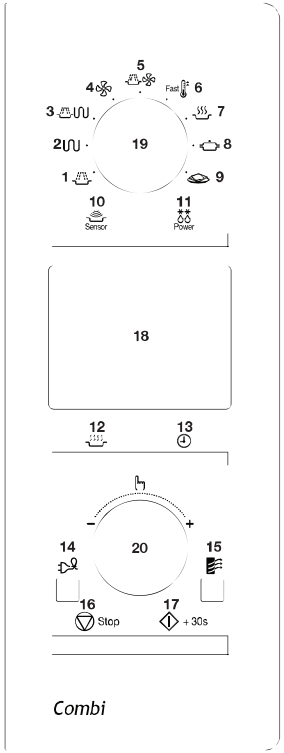
CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 7 2012-01-31 11:14:58

OVLÁDACÍ PANEL (CE117PF, CE117PAE)



1. MIKROVLNNÝ REŽIM
2. REŽIM GRILOVÁNÍ
3. REŽIM MIKROVLNNÉHO OHŘEVU + GRILOVÁNÍ
4. HORKOVZDUŠNÝ REŽIM
5. REŽIM MIKROVLNNÉHO + HORKOVZDUŠNÉHO OHŘEVU
6. REŽIM RYCHLÉHO PŘEDEHŘÁTÍ
7. REŽIM FUNKCE AUTOMATICKÝ OHŘEV
8. AUTOMATICKÉ VAŘENÍ
9. REŽIM FUNKCE MALÉHO OBČERSTVENÍ
10. TLAČÍTKO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ
11. TLAČÍTKO FUNKCE AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ
12. TLAČÍTKO UDRŽOVÁNÍ TEPLOTY
13. TLAČÍTKO HODIN
14. TLAČÍTKO EKOLOGICKÉHO REŽIMU
15. TLAČÍTKO FUNKCE PARNÍ ČIŠTĚNÍ
16. TLAČÍTKO ZASTAVIT/ZRUŠIT
17. TLAČÍTKO START / + 30 SEKUND (+ 30s)
18. DISPLEJ
19. VOLIČ REŽIMU
20. OVLADAČ PRO VÝBĚR VÍCE FUNKCÍ

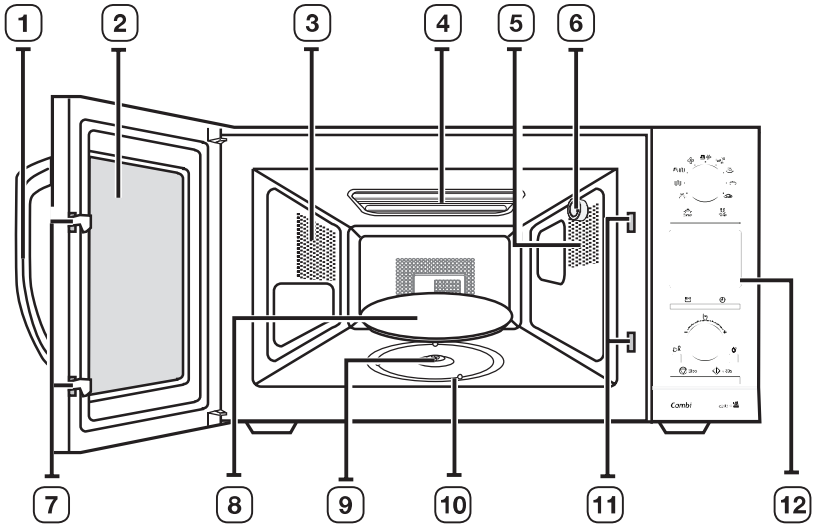
OVLÁDACÍ PANEL (CE117P, CE117PT, CE117PP, CE117PPT)



1. MIKROVLNNÝ REŽIM
2. REŽIM GRILOVÁNÍ
3. REŽIM MIKROVLNNÉHO OHŘEVU + GRILOVÁNÍ
4. HORKOVZDUŠNÝ REŽIM
5. REŽIM MIKROVLNNÉHO + HORKOVZDUŠNÉHO OHŘEVU
6. REŽIM RYCHLÉHO PŘEDEHŘÁTÍ
7. REŽIM FUNKCE AUTOMATICKÝ OHŘEV
8. AUTOMATICKÉ VAŘENÍ
9. REŽIM FUNKCE MALÉHO OBČERSTVENÍ
10. TLAČÍTKO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ
11. TLAČÍTKO FUNKCE ROZMRAZOVÁNÍ
12. TLAČÍTKO UDRŽOVÁNÍ TEPLOTY
13. TLAČÍTKO HODIN
14. TLAČÍTKO EKOLOGICKÉHO REŽIMU
15. TLAČÍTKO ODSTRANĚNÍ PACHU
16. TLAČÍTKO ZASTAVIT/ZRUŠIT
17. TLAČÍTKO START / + 30 SEKUND (+ 30s)
18. DISPLEJ
19. VOLIČ REŽIMU
20. OVLADAČ PRO VÝBĚR VÍCE FUNKCÍ

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 8 2012-01-31 11:14:58

TROUBA



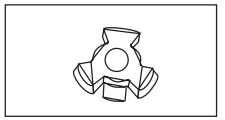
1. RUKOJEŤ DVÍŘEK
2. DVÍŘKA
3. VENTILAČNÍ OTVORY
4. TOPNÉ TĚLESO
5. VENTILAČNÍ OTVORY
6. DRŽÁK NÁDOBKY NA VODU (Pouze model CE117PAE.)
7. ZÁPADKY DVÍŘEK
8. OTOČNÝ TALÍŘ
9. SPOJKA
10. OTOČNÝ KRUH
11. OTVORY BEZPEČNOSTNÍHO ZÁMKU
12. OVLÁDACÍ PANEL

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

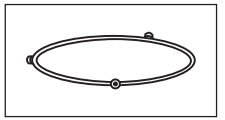
1. **Spojka**: Spojku nasaďte na hřídel motoru na dně trouby.

   Účel: Spojka otáčí otočným talířem.



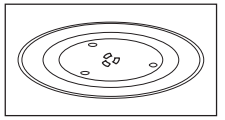
2. **Otočný kruh**: Kruh vložte do středu trouby.

   Účel: Otočný kruh slouží jako podpora otočného talíře.



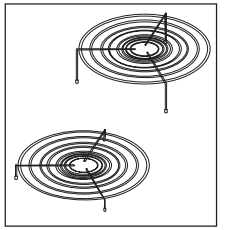
3. **Otočný talíř**: Otočný talíř nasaďte na otočný kruh. Střed otočného talíře musí nasednout na spojku.

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



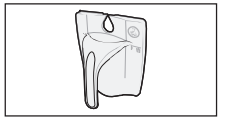
4. **Vysoký rošt, nízký rošt**: Pokládá se na otočný talíř.

   Účel: Kovový rošt se používá při ohřevu dvou pokrmů současně. Malý pokrm lze umístit na otočný talíř a druhý pokrm na rošt. **Kovový rošt se používá při grilování, horkovzdušném ohřevu a kombinovaném vaření.**



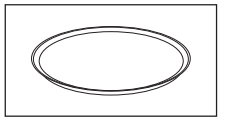
5. **Nádobka na čistou vodu:** měla by být umístěna na pravé straně trouby. (Pouze model CE117PF/CE117PAE.)

   Účel: Nádobka na vodu se používá pro čištění.



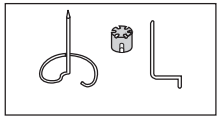
6. **Opékací talíř**: pokládá se na otočný talíř. (Model CE117PF/CE117PT/CE117PPT.)

   Účel: Opékací talíř je určen pro lepší opečení spodní části pokrmů při použití kombinovaných režimů mikrovlnného ohřevu a grilování. Koláče nebo pizzy tak budou příjemně křehké.



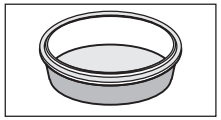
CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 9 2012-01-31 11:14:59

7. **Rožeň, spojka na rožnění a jehla**: se umisťují do skleněné nádoby. (Pouze model CE117PF)



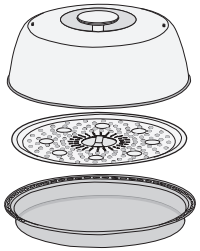
Účel: Rožeň je vhodný pro rožnění kuřete, protože není třeba otáčet maso. Lze jej použít pro vaření v kombinovaném režimu grilování.

8. **Skleněná nádoba:** pokládá se na otočný talíř. (Pouze model CE117PF)

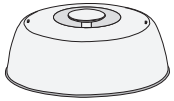


Účel: Stojan na rožnění se pokládá na skleněnou nádobu.

9. **Pařák Pro / opékací talíř**: pokládá se na otočný talíř. (Pouze model CE117PAE.)



Účel: Pařák Pro se používá na napaření okoralého pokrmu. Opékací talíř je určen pro lepší opečení pokrmů při použití kombinovaných režimů mikrovlnného ohřevu a grilování. Koláče nebo pizzy tak budou příjemně křehké.



Nerezová poklice



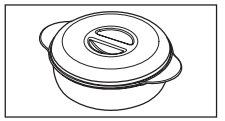
Parní mísa



Parní talíř/Opékací talíř



10. **Pařák** (Pouze model CE117PP/CE117PPT.)



Účel: Pro funkci vaření v páře používejte plastový pařák.

NEPOUŽÍVEJTE režim grilování (), horkovzdušný režim () a kombinovaný režim (,) s pařákem.

Režim	MW ()	GRILOVÁNÍ ()	KOMBINOVANÝ REŽIM (,)	REŽIM HORKOVZDUŠNÉHO OHŘEVU ( )
 (pařák)	O	X	X	X

UPOZORNĚNÍ

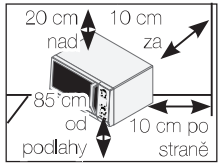
- Pařák Pro nikdy nepoužívejte v jiném výrobku nebo modelu. Mohlo by dojít k požáru nebo závažnému poškození výrobku.
- Pařák Pro nepoužívejte bez vody nebo vloženého pokrmu. Před použitím nalijte do pařáku Pro nejméně 500 ml vody. Pokud bude množství vody menší než 500 ml, může dojít k nedovaření pokrmu nebo k požáru či závažnému poškození výrobku.
- Při vyjímání nádoby z pařáku Pro po dokončení vaření je třeba dbát opatrnosti z důvodu vysoké teploty nádoby.
- Dbejte na nasazení víka na pařák Pro tak, aby bylo správně umístěno na parním nebo opékacím talíři. Pokud nepoužijete parní víko a talíř podle pokynů příručky, vajíčka nebo kaštany se mohou roztrhnout.

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 10 2012-01-31 11:15:00

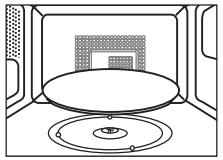
INSTALACE MIKROVLNNÉ TROUBY

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 (4 palce) volného prostoru za troubou a po jejích stranách a 20 cm (8 palců) volného prostoru nad ní.



2. Odstraňte veškeré obalové materiály z vnitřního prostoru trouby.
   Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř.
   Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí.



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

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

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.

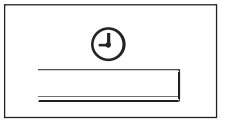
NASTAVENÍ ČASU

Mikrovlnná 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:

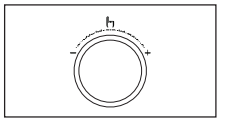
- Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu
- Po výpadku napájení

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

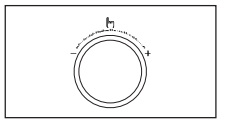
1. Stiskněte tlačítko **Hodiny (🕘).**



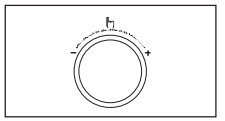
2. Otáčením **ovladače pro výběr více funkcí** nastavte typ zobrazení času. (12hodinové nebo 24hodinové)



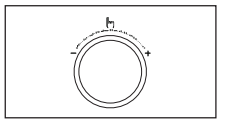
3. Stisknutím **ovladače pro výběr více funkcí** dokončete nastavení.



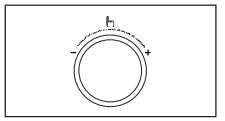
4. Otáčením **ovladače pro výběr více funkcí** nastavte hodinu.



5. Stiskněte **ovladač pro výběr více funkcí.**

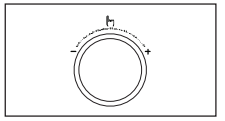


6. Otáčením **ovladače pro výběr více funkcí** nastavte minuty.



7. Po zobrazení správného času stisknutím **ovladače pro výběr více funkcí** spustíte hodiny.

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



CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 11 2012-01-31 11:15:01

PRINCIP FUNKCE MIKROVLNNÉ TROUBY

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

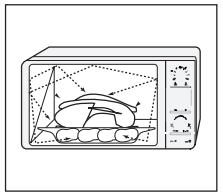
Mikrovlnnou troubu lze použít k:

- Rozmrazování
- Ohřevu
- Vaření

Princip vaření.

1. Mikrovlny, generované magnetronem, se uvnitř trouby odrazem rozptýlí, a protože se pokrm otáčí na otočném talíři, rovnoměrně jím prostupují. Díky tomu se pokrm rovnoměrně uvaří.

2. Pokrmy pohlcují mikrovlny 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. Máte-li pochybnosti o správné funkci trouby, nahlédněte do části „Jak si počínat v případě pochybností nebo potíží“.

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 (100 % - 900 W), voda se začne vařit po delší době.

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

Stiskněte tlačítko **Start/+ 30s** (⏀) a nastavte dobu 4 až 5 minut příslušným počtem stisknutí tlačítka **Start/+ 30s** (⏀).



Výsledek: Trouba bude ohřívat vodu po dobu 4 až 5 minut. Voda by měla být vroucí.

JAK SI POČÍNAT V PŘÍPADĚ POCHYBNOSTÍ NEBO POTÍŽÍ

Seznámení s novým zařízením vždy určitou dobu trvá. Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení. Mohou vám ušetřit čas a zbytečné kontaktování servisu.

Následující jevy jsou běžné a v pořádku.

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

Pokrm není vůbec uvařený.

- Nastavili jste správně čas a stiskli tlačítko **Start/+ 30s** (⏀)?
- 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?

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 12 2012-01-31 11:15:01

Jiskření a praskání uvnitř trouby (elektrický oblouk).

- Nepoužili jste nádobí s kovovým zdobením?
- Nezapomněli jste uvnitř trouby vidličku nebo jiné kovové kuchyňské náčiní?
- Není alobal příliš blízko vnitřních stěn trouby?

Trouba způsobuje rušení rádia nebo televize.

- Při provozu trouby je možné pozorovat mírné rušení televize nebo rádia. Jde o normální jev.
  * Řešení: Instalujte troubu mimo dosah televizorů, rádií a antén.
- Pokud mikroprocesor trouby zjistí rušení, může dojít k resetování displeje.
  * Řešení: Vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky a opět ji zapojte. Resetujte čas.

Zobrazila se zpráva „E-24“.

- Zpráva „E-24“ se automaticky zobrazí před přehřátím mikrovlnné trouby. Pokud se zpráva „E-24“ zobrazí, spusťte stisknutím tlačítka Zastavit/Zrušit počáteční režim.

Pokud výše uvedené pokyny nevedly k odstranění problému, obraťte se na místní zákaznické středisko společnosti SAMSUNG.
Připravte si prosím následující informace:

- Číslo modelu a výrobní číslo; obvykle jsou uvedena na zadní části trouby.
- Podrobné informace o vaší záruce.
- Srozumitelný popis problému.

Poté se obraťte na svého prodejce nebo servis SAMSUNG.

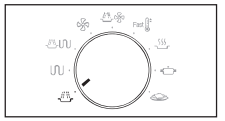
VAŘENÍ/OHŘEV

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.

Než ponecháte troubu bez dozoru, VŽDY zkontrolujte nastavení vaření.

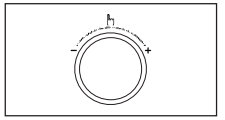
Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.
Nikdy nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

1. Nastavte **volič režimu** do polohy **Mikrovlnný ohřev** (🍲).

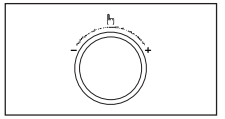


Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
🍲 (režim mikrovlnného ohřevu)

2. Otáčejte **ovladačem pro výběr více funkcí**, dokud se nezobrazí požadovaný výkonový stupeň. V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím **ovladače pro výběr více funkcí.**



3. Otáčením **ovladače pro výběr více funkcí** nastavte dobu vaření.



Výsledek: Zobrazí se doba vaření.

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



Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet. Spustí se vaření a po jeho dokončení:

- Čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

Chcete-li zjistit aktuální výkonový stupeň, stiskněte jednou **ovladač pro výběr více funkcí.** Chcete-li změnit výkonový stupeň během vaření, otočte **ovladačem pro výběr více funkcí.**

Rychlý start:

Pokud chcete po krátkou dobu zahřát pokrm při maximálním výkonu (900 W), můžete také jednoduše stisknout tlačítko **Start/+ 30s** (◊) a každým stisknutím přidat k době vaření 30sekund. Trouba se ihned spustí.

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 13 2012-01-31 11:15:01

VÝKONOVÉ STUPNĚ A NASTAVENÍ DOBY

Funkce nastavení výkonu umožňuje přizpůsobit množství vyzařované energie a tím ovlivnit čas, potřebný pro ohřev pokrmu podle druhu a množství pokrmu. K dispozici je šest výkonových stupňů.

Výkonový stupeň	Procent	Výkon
VYSOKÝ	100 %	900 W
STŘEDNĚ VYSOKÝ	67 %	600 W
STŘEDNÍ	50 %	450 W
STŘEDNĚ NÍZKÝ	33 %	300 W
ROZMRAZOVÁNÍ	20 %	180 W
NÍZKÝ	11 %	100 W

Doba vaření, uváděná v receptech a v této příručce, odpovídá uváděnému výkonu.

Pokud zvolíte…	Dobu vaření byste měli...
Vysoký výkonový stupeň Nízký výkonový stupeň	Zkrátit Prodloužit

ZASTAVENÍ VAŘENÍ

Vaření lze kdykoli zastavit, takže můžete:

- Zkontrolovat pokrm.
- Obrátit pokrm nebo jej zamíchat.
- Nechat jej odstát.

Chcete-li vaření zastavit…	Pak…
Dočasně	Otevřete dvířka. **Výsledek:** Vaření se zastaví. Vaření obnovíte uzavřením dvířek a stisknutím tlačítka **Start/+ 30s** (◇).
Zcela	Stiskněte tlačítko **Zastavit/Zrušit** (▽). **Výsledek:** Vaření se zastaví. Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko **Zastavit/Zrušit** (▽).

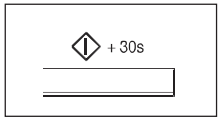
NASTAVENÍ DOBY VAŘENÍ

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

- Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu prostým otevřením dvířek.
- Prodloužení zbývající doby vaření

Dobu vaření prodloužíte stisknutím tlačítka **Start/+ 30s** (◇) o 30sekund každým stisknutím.

- Příklad: Chcete-li prodloužit vaření o tři minuty, šestkrát stiskněte tlačítko **Start/+ 30s** (◇).



CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 14 2012-01-31 11:15:01

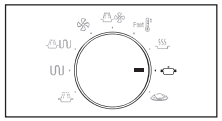
POUŽITÍ FUNKCE AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

Funkce automatického vaření (🍲) zahrnuje pět předprogramovaných dob vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Velikost porce můžete nastavit otáčením otočného voliče.

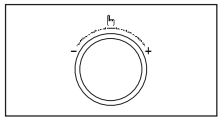
Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.

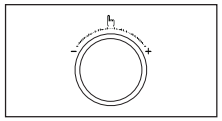
1. Otočte **volič režimu** do polohy **Automatické vaření** (🍲).



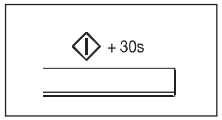
2. Otočením **ovladače pro výběr více funkcí** zvolte typ připravovaného pokrmu. Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně. V tomto okamžiku stisknutím **ovladače pro výběr více funkcí** vyberte typ pokrmu.



3. Otáčením **ovladače pro výběr více funkcí** vyberte velikost porce.



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



Výsledek: Pokrm se začne vařit podle zvoleného programu.

- Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Automatické vaření. Programy č. 1 a 2 pracují pouze s mikrovlnným ohřevem. Programy č. 3 a 4 pracují s kombinací mikrovlnného ohřevu a grilu. Program č. 5 pracuje s kombinací mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doba odstavení	Doporučení
1.	Čerstvá zelenina	200 až 250 g 300 až 350 g 400 až 450 g 500 až 550 g 600 až 650 g 700 až 750 g	3 min	Zeleninu zvažte po omytí, očištění a nakrájení na stejně velké kousky. Použijte skleněnou mísu s víkem. Na 200-250 g přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody, na 300-450 g přidejte 45 ml (3 polévkové lžíce) vody a na 500-750 g přidejte 60-75 ml (4-5 polévkových lžic) vody. Po uvaření zamíchejte. Vaříte-li větší množství, zamíchejte jednou během vaření.
2.	Oloupané brambory	300 až 350 g 400 až 450 g 500 až 550 g 600 až 650 g 700 až 750 g	3 min	Brambory zvažte po oloupání, omytí a nakrájení na stejně velké kousky. Použijte skleněnou mísu s víkem. Na 300-450 g přidejte 45 ml vody (3 polévkové lžíce), na 500-750 g přidejte 60 ml vody (4 polévkové lžíce).

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 15 2012-01-31 11:15:02

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doba odstavení	Doporučení
3.	Pečené ryby	200 až 300 g (1 kus) 400 až 500 g (1-2 ks) 600 až 700 g (2 ks)	3 min	Celé ryby potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Ryby naskládejte vedle sebe, střídavě hlavy vedle ocasů, na vysoký rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, maso otočte.
4.	Kuřecí kousky	200 až 300 g (1 kus) 400 až 500 g (2 ks) 600 až 700 g (3 ks)	3 min	Kuřecí kousky potřete olejem a okořeňte solí, pepřem a paprikou. Položte je do kruhu na vysoký rošt, kůží dolů. Jakmile zazní zvukový signál, otočte je.
5.	Hovězí nebo jehněčí pečeně	900 až 1000 g 1200 až 1300 g 1400 až 1500 g	10-15 min	Pečeni potřete olejem a okořeňte (pouze pepřem, osolte až po upečení). Položte na nízký rošt, tučnou stranou dolů. Jakmile se ozve zvukový signál, maso otočte. Po pečení a během odstavení by mělo být maso zabaleno v alobalu.

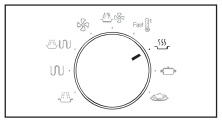
POUŽITÍ FUNKCE AUTOMATICKÝ OHŘEV

Funkce automatického ohřívání (♨) zahrnuje čtyři předprogramované doby ohřívání. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Velikost porce můžete nastavit otáčením otočného voliče.

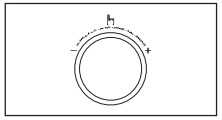
Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.

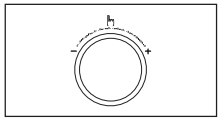
1. Otočte **volič režimu** do polohy **Automatický ohřev** (♨).



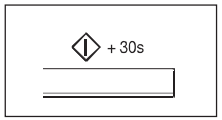
2. Otočením **ovladače pro výběr více funkcí** zvolte typ připravovaného pokrmu. Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně. V tomto okamžiku stisknutím **ovladače pro výběr více funkcí** vyberte typ pokrmu.



3. Otáčením **ovladače pro výběr více funkcí** vyberte velikost porce.



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



Výsledek: Pokrm se začne vařit podle zvoleného programu.

- Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 16 2012-01-31 11:15:02

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Automatický ohřev. Programy č. 1 a 2 pracují pouze s mikrovlnným ohřevem. Programy č. 3 a 4 pracují s kombinací mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu.

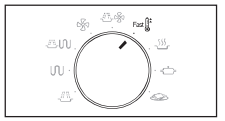
Kód	Pokrm	Velikost porce	Doba odstavení	Doporučení
1.	Hotové pokrmy (chlazené)	300 až 350 g 400 až 450 g 500 až 550 g	3 min	Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tyto programy jsou vhodné pro pokrmy tvořené 3 složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny).
2.	Polévka/ omáčka (chlazené)	200 až 250 ml 300 až 350 ml 400 až 450 ml 500 až 550 ml 600 až 650 ml 700 až 750 ml	2-3 min	Nalijte do hluboké keramické misky nebo talíře a zakryjte plastovým poklopem. Po zaznění signálu polévku zamíchejte (trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví). Před odstavením a po něm pečlivě zamíchejte.
3.	Mražená pizza	300 až 400 g 450 až 550 g 600 až 700 g	-	Doporučuje se předehřát troubu na teplotu 220 °C po dobu 5 minut pomocí horkovzdušného režimu. Mraženou pizzu (-18 °C) položte na vysoký rošt. Dvě mražené pizzy lze umístit na nízký a vysoký rošt.
4.	Mražené veky	100 až 150 g (2 ks) 200 až 250 g (4 ks) 300 až 350 g (6 ks) 400 až 450 g (8 ks)	3-5 min	Doporučuje se předehřát troubu na teplotu 180 °C po dobu 5 minut pomocí horkovzdušného režimu. 2 až 6 mražených vek (-18 °C) naskládejte do kruhu na nízký rošt. 8 mražených vek naskládejte rovnoměrně na oba rošty. Tento program je vhodný pro malé mražené pečivo jako večky, bulky ciabatta a malé bagety.

RYCHLÝ PŘEDEHŘEV MIKROVLNNÉ TROUBY

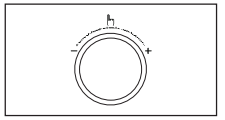
Pro vaření v horkovzdušném režimu je doporučeno troubu předehřát, aby měla již před vložením pokrmu vhodnou teplotu. Po dosažení požadované teploty je tato teplota udržována přibližně 10 minut; poté se trouba automaticky vypne.
Zkontrolujte, zda je topné těleso pro požadovaný druh vaření ve vhodné poloze.

1. Otočte **volič režimu** do polohy **Rychlé předehřátí** (Fast).

   Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
   220 °C (teplota)

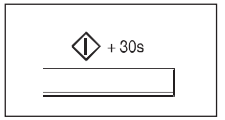


2. Otáčením **ovladače pro výběr více funkcí** nastavte teplotu.
   (Teplota: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



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

   Výsledek: Trouba se předehřeje na požadovanou teplotu.



   - Po dosažení nastavené teploty šestkrát zazní zvukový signál a teplota bude udržována po dobu 10 minut.
   - Po 10 minutách čtyřikrát zazní zvukový signál a předehřívání se vypne.

Dosáhne-li vnitřní teplota přednastavené hodnoty, šestkrát zazní zvukový signál a teplota bude udržována po dobu 10 minut.

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 17 2012-01-31 11:15:03

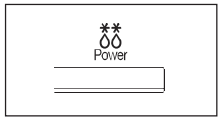
POUŽITÍ FUNKCE ROZMRAZOVÁNÍ

Funkce rozmrazování (❄) umožňuje rozmrazovat maso, drůbež, ryby, chleba, koláče a ovoce. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky. Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

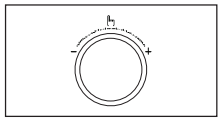
Používejte pouze nádobí pro mikrovlnné trouby.

Otevřete dvířka. Položte mražený pokrm na keramický talíř do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.

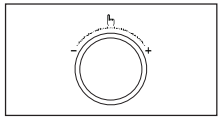
1. Stiskněte tlačítko **Rozmrazování** (❄ Power).



2. Otočením **ovladače pro výběr více funkcí** zvolte typ připravovaného pokrmu. Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně. V tomto okamžiku stisknutím **ovladače pro výběr více funkcí** vyberte typ pokrmu.



3. Otáčením **ovladače pro výběr více funkcí** vyberte velikost porce.



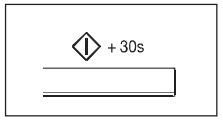
4. Stiskněte tlačítko **Start/+ 30s** (⏀).



Výsledek:

- Rozmrazování začne.
- Během rozmrazování zazní zvukový signál, který připomíná nutnost otočit potravinu.

5. Dalším stisknutím tlačítka **Start/+ 30s** (⏀) rozmrazování dokončíte.



Výsledek: Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství, doby odstavení a příslušná doporučení k funkci Rozmrazování. Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály.
Maso, drůbež nebo ryby položte na plochý skleněný talíř nebo na keramický talíř, chléb nebo koláč na kuchyňský papír.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doba odstavení	Doporučení
1.	Maso	200 až 2000 g	20-90 min	Okraje chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu maso obraťte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso.
2.	Drůbež	200 až 2000 g	20-90 min	Konce stehen a křídel chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete.
3.	Ryby	200 až 2000 g	20-60 min	Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po zaznění zvukového signálu rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filety.

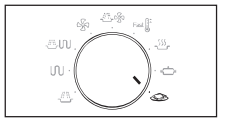
CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 18 2012-01-31 11:15:03

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doba odstavení	Doporučení
4.	**Chléb nebo koláč**	125 až 1000 g	10-60 min	Položte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile zazní 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 dalamánky a bagety. Dalamánky 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 čokoládovou polevou.
5.	**Ovoce**	100 až 600 g	5-20 min	Ovoce rozložte do kruhu na plochý skleněný talíř. Tento program je vhodný pro všechny druhy ovoce.

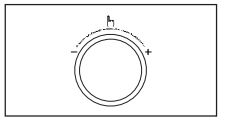
POUŽITÍ FUNKCE MALÉ OBČERSTVENÍ

Funkce Dětské/Malé občerstvení nabízí šest automatických programů pro přípravu hamburgeru, ravioli a pražené kukuřice, mražených kuřecích křidélek, mražených pokrmů, nachos. Není nutné nastavovat čas vaření nebo výkonový stupeň. Stačí nastavit počet porcí otočným ovladačem. Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

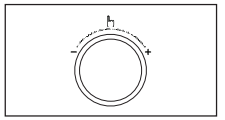
1. Otočte **volič režimu** do polohy **Malé občerstvení** ().



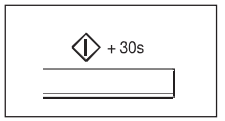
2. Otočením **ovladače pro výběr více funkcí** zvolte typ připravovaného pokrmu. Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně. V tomto okamžiku stisknutím **ovladače pro výběr více funkcí** vyberte typ pokrmu.



3. Otáčením **ovladače pro výběr více funkcí** nastavte velikost porce.



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



Výsledek: Pokrm se začne vařit podle zvoleného programu.

- Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 19 2012-01-31 11:15:04

Následující tabulka uvádí automatické programy pro typy pokrmů a malého občerstvení oblíbených u dětí a také pro hranolkové a tyčinkové pokrmy. Obsahuje potřebná množství, dobu odstavení po vaření a příslušná doporučení. Programy č. 1, 2, 5 a 6 pracují pouze s mikrovlnným ohřevem. Program č. 3 pracuje s kombinací mikrovlnného ohřevu a grilu. Program č. 4 pracuje s kombinací grilu a mikrovlnného ohřevu.

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doba odstavení	Doporučení
1.	Hamburger (chlazený) 	150 g (1 kus) 300 g (2 ks)	1-2 min	Položte hamburger (housku s plátkem hovězího) nebo cheeseburger na kuchyňský papír. Pokud připravujete jeden kus, položte jej na střed otočného talíře, dva kusy umístěte naproti sobě. Po ohřátí přidejte hlávkový salát, plátek rajčete, dressing a koření.
2.	Mini ravioli (chlazené) 	200 až 250 g 300 až 350 g	3 min	Vložte chlazené mini ravioli do plastové nádoby pro mikrovlnné trouby a na střed otočného talíře. Propíchněte fólii hotového produktu nebo zakryjte potravinovou fólií pro mikrovlnné trouby. Před odstavením a po něm pečlivě zamíchejte. Tento program je vhodný pro ravioli i pro nudle v omáčce.
3.	Mražená kuřecí křidélka *** 	250 g 500 g	2 min	Položte mražená kuřecí křidélka nebo malé paličky (předpečené a ochucené) na vysoký kovový rošt kůží dolů. Uspořádejte je do kruhu a střed ponechte prázdný. Jakmile se ozve zvukový signál, pokrm otočte.
4.	Mražená mini pizza *** 	200 g (5-6 ks) 300 g (8-9 ks)	-	Položte mražené mini pizzy nebo mini koláčky na vysoký kovový rošt.
5.	Pražená kukuřice 	100 g	-	Pro přípravu v mikrovlnné troubě se používá speciální pražená kukuřice. Postupujte podle pokynů výrobce pokrmu a sáček položte do středu otočného talíře. Během průběhu programu kukuřice praská a sáček nabývá na objemu. Při vyjímání a otevírání horkého sáčku buďte opatrní.
6.	Nachos 	125 g	-	Položte nachos (tortillové lupínky) na mělký keramický talíř. Posypte 50 g strouhaného tvrdého sýra (čedar) a kořením. Položte na otočný talíř.

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 20 2012-01-31 11:15:04

POUŽITÍ FUNKCE RUČNÍ PARNÍ VAŘENÍ (POUZE U MODELU CE117PAE)

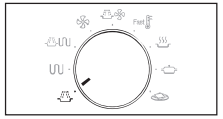
Pařák Pro nemusíte používat jen v režimu Automatické parní vaření, ale také v režimu Ruční parní vaření podle hodnot uvedených v tabulce na pravé straně. Následující pokyny se vztahují k ručnímu vaření v páře. Než ponecháte troubu bez dozoru,

VŽDY zkontrolujte nastavení vaření. Nejdříve umístěte pařák Pro (s pokrmem) do středu otočného talíře. Poté zavřete dvířka.

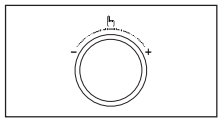
Použití nádoby



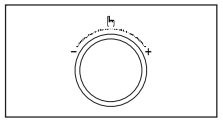
1. Nastavte **volič režimu** do polohy **Mikrovlnný ohřev** (). V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím **ovladače pro výběr více funkcí**.



Výsledek: Zobrazí se indikace výkonu 900 W (maximální varný výkon): Vyberte příslušný výkonový stupeň opětovným stisknutím **ovladače pro výběr více funkcí**, dokud se nezobrazí odpovídající údaj ve wattech. Nastavte výkon (900 W) uvedený v tabulce ručního parního vaření na následující straně.



2. Otáčením **ovladače pro výběr více funkcí** nastavte požadovanou dobu vaření. Nastavte dobu přípravy na základě hodnot doby přípravy uvedených v tabulce ručního parního vaření na následující straně.



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



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

1) Zahájí se vaření. Po zaznění čtyř zvukových signálů je vaření dokončeno.
2) Třikrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

UPOZORNĚNÍ

- Pařák Pro nikdy nepoužívejte v jiném výrobku nebo modelu. Mohlo by dojít k požáru nebo závažnému poškození výrobku.
- Pařák Pro nepoužívejte bez vody nebo vloženého pokrmu. Před použitím nalijte do pařáku Pro nejméně 500 ml vody. Pokud bude množství vody menší než 500 ml, může dojít k nedovaření pokrmu nebo k požáru či závažnému poškození výrobku.
- Při vyjímání nádoby z pařáku Pro po dokončení vaření je třeba dbát opatrnosti z důvodu vysoké teploty nádoby.
- Dbejte na nasazení víka na pařák Pro tak, aby bylo správně umístěno na parním nebo opékacím talíři. Pokud nepoužijete parní víko a talíř podle pokynů příručky, vajíčka nebo kaštany se mohou roztrhnout.

Jak čistit parní/Opékací talíř
Parní/opékací talíř čistěte teplou vodou a čisticím prostředkem a opláchněte čistou vodou.

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

Upozornění
Parní/opékací talíř není vhodný k mytí v myčce.

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 21 2012-01-31 11:15:05

Do parního talíře pařáku Pro nalijte 500 ml studené vody. Vložte parní mísu do talíře, přidejte na mísu pokrm a přikryjte nerezovou poklicí. Položte pařák Pro na otočný talíř. Doba přípravy závisí na velikosti, tloušťce a typu pokrmu. Při parním vaření tenkých plátků nebo malých kousků doporučujeme dobu zkrátit. Při parním vaření tlustých plátků nebo velkých kousků pokrmu lze dobu prodloužit.
Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro parní vaření.

Čerstvé potraviny	Porce	Studená voda (ml)	Napájení	Doba (min)	Pokyny
Růžičky brokolice	400 g	500	900 W	12-18	Opláchněte a očistěte brokolici. Nakrájejte na růžice podobné velikosti. Růžice rovnoměrně položte na parní mísu.
Mrkev	400 g	500	900 W	15-20	Opláchněte a očistěte mrkev a nakrájejte na rovné plátky. Rozprostřete na parní mísu.
Celý květák	600 g	500	900 W	20-25	Očistěte celý květák a položte na parní mísu.
Kukuřičné klasy	400 g (2 ks)	500	900 W	23-28	Opláchněte a očistěte kukuřičné klasy. Položte kukuřičné klasy vedle sebe na parní mísu.
Cuketa	400 g	500	900 W	10-15	Opláchněte cukety a nakrájejte na plátky podobné velikosti. Rozprostřete rovnoměrně na parní mísu.
Mražená míchaná zelenina	400 g	500	900 W	18-23	Rozprostřete mraženou zeleninovou směs (-18 °C), např. brokolici, květák a mrkvové plátky, rovnoměrně na parní mísu.
Brambory (malé)	500 g	500	900 W	25-30	Opláchněte a očistěte brambory a propíchněte jejich slupku vidličkou. Celé brambory rovnoměrně položte na parní mísu.
Jablka	800 g (4 jablka)	500	900 W	15-20	Opláchněte jablka a vykrájejte jádřince. Položte jablka svisle na parní mísu.
Vejce	4-6 vajec	500	900 W	15-20	Propíchněte 4-6 čerstvých vajec (středně velkých) a vložte je do malých prohlubní v parní míse. Po parním vaření nechte pod pokličkou stát 2-5 minut.
Krevety	250 g (5-6 ks)	500	900 W	10-15	Pokapejte krevety 1-2 polévkovými lžícemi citrónové šťávy. Rovnoměrně je rozprostřete na parní mísu.
Rybí filety (treska, mořský okoun)	500 g (2-3 ks)	500	900 W	12-17	Pokapejte rybí filety 1-2 polévkovými lžícemi citrónové šťávy a přidejte bylinky a koření (např. rozmarýnu). Rovnoměrně rozprostřete filety na parní mísu.
Filety z kuřecích prsíček	400 g (2 filety)	500	900 W	20-25	Opláchněte a očistěte filety z kuřecích prsíček. Položte filety z kuřecích prsíček vedle sebe na parní mísu.

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 22 2012-01-31 11:15:05

POUŽITÍ FUNKCE RUČNÍ OPÉKÁNÍ (POUZE U MODELŮ CE117PF, CE117PT, CE117PPT)

Při pečení těsta v mikrovlnné troubě v režimu grilování nebo horkovzdušného ohřevu bývají koláče a pizza na spodní straně zavlhlé. Opékací talíř Samsung vám pomůže dosáhnout křupavého upečení pokrmů.
Opékací talíř je možné použít také pro slaninu, vejce, párky apod.



Parní talíř/Opékací talíř | Nízký rošt | Vysoký rošt

1. Opékací talíř předehřejte výše uvedeným postupem.

Před použitím opékací talíř předehřejte v kombinovaném režimu po dobu 3 až 5 minut.

- Kombinace horkovzdušného režimu (220 °C) a mikrovlnného ohřevu. (výkon 600 W)
- Kombinace grilu a mikrovlnného ohřevu. (výkon 600 W)

Opékací 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 opékací talíř je potažen teflonovou vrstvou, která není odolná proti poškrábání. Nepoužívejte žádné ostré nástroje (například nůž) ke krájení na opékacím talíři.

Abyste předešli poškrábání povrchu opékacího talíře, používejte plastové nástroje nebo pokrm z talíře odeberte ještě před jeho rozkrájením.

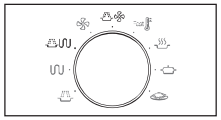
3. Položte pokrm na opékací talíř.

Na opékací talíř nepokládejte nádoby, které nejsou žáruvzdorné (např. plastové mísy).

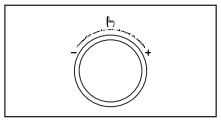
4. Položte opékací talíř na kovový rošt (nebo otočný talíř) v mikrovlnné troubě.

Opékací talíř nikdy nedávejte do trouby bez otočného talíře.

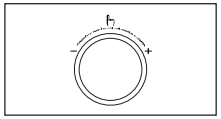
5. Otočte **volič režimu** do polohy **Kombinovaný režim** (nebo). V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím **ovladače pro výběr více funkcí.**



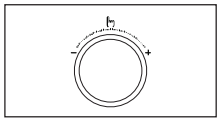
6. Pokud použijete kombinaci mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu, nejprve nastavte příslušnou teplotu otáčením **ovladače pro výběr více funkcí.** V tomto okamžiku nastavte teplotu stisknutím **ovladače pro výběr více funkcí.**



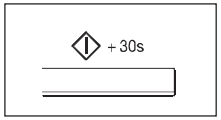
7. Vyberte příslušný výkonový stupeň otočením **ovladače pro výběr více funkcí.**



8. Nastavte dobu vaření: otáčejte **ovladačem pro výběr více funkcí**, dokud se nezobrazí příslušná doba vaření.



9. Stiskněte tlačítko **Start/+ 30s** ().



Výsledek: Začne vaření.

- Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

Jak čistit parní/Opékací talíř
Parní/opékací talíř čistěte teplou vodou a čisticím prostředkem a opláchněte čistou vodou.

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

Upozornění
Parní/opékací talíř není vhodný k mytí v myčce.

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 23 2012-01-31 11:15:05

Opékací talíř doporučujeme předehřát přímo na otočném talíři. Opékací talíř předehřívejte v režimu grilu při výkonu 600 W nebo v horkovzdušném režimu 600 W (220 °C) po dobu 5 minut a dále postupujte podle pokynů v tabulce.

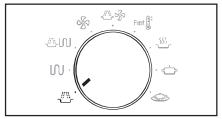
Pokrm	Množství	Doba předehřátí (min)	Režim vaření	Doba vaření (min)	Doporučení
Slanina	4-6 plátků (80 g)	3	600 W + Gril	3-4	Předehřejte opékací talíř. Položte plátky vedle sebe na opékací talíř. Položte opékací talíř na vysoký rošt.
Grilovaná rajčata	200 g	3	300 W + Gril	3-4	Předehřejte opékací talíř. Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Rozmístěte na opékací talíř do kruhu a položte na vysoký rošt.
Omeleta	300 g	3-4	450 W + Gril	3½-4½	Ušlehejte 3 vejce, přidejte 2 polévkové lžíce mléka, bylinky a koření. Nakrájejte na kostičky jedno rajské jablko. Předehřejte opékací talíř, položte na něj kousky rajčete, rovnoměrně přidejte šlehaná vejce a 50 g strouhaného sýra. Položte talíř na vysoký rošt.
Grilovaná zelenina	250 g	3-4	450 W + Gril	7-8	Předehřejte opékací talíř a potřete jej 1 pol. lžící oleje. Nakrájenou čerstvou zeleninu (např. papriku, cibuli, cuketu a houby) položte na talíř. Dejte opékací talíř na vysoký rošt.
Mražené mini jarní rolky	250 g	2-3	1. fáze: 300 W + 220 °C 2. fáze: Pouze gril	1. fáze: 5-6 2. fáze: 4-5	Předehřejte opékací talíř. Rolky na talíř rovnoměrně rozmístěte. Položte talíř na nízký rošt.
Mražená pizza	350 g	4-5	600 W + Gril	6-8	Předehřejte opékací talíř. Položte mraženou pizzu na opékací talíř. Položte opékací talíř na vysoký rošt.
Mražené bagety (mražené)	250 g	3-4	300 W + 220 °C	10-12	Předehřejte opékací talíř. Vložte dvě mražené bagety s oblohou (např. zelenina, šunka a sýr). Položte opékací talíř na nízký rošt.
Kuřecí nugety (mražené)	250 g	4	600 W + Gril	6-7	Předehřejte opékací talíř. Potřete talíř 1 lžící oleje. Položte kuřecí nugety na opékací talíř. Položte opékací talíř na vysoký rošt. Po 4-5 minutách obraťte.

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 24 2012-01-31 11:15:05

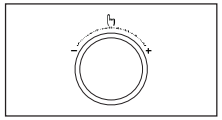
POUŽITÍ FUNKCE RUČNÍ PARNÍ VAŘENÍ (POUZE U MODELŮ CE117PP, CE117PPT)

Pro funkci vaření v páře používejte čistý plastový pařák.
Nejprve položte plastový pařák do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

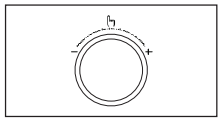
1. Stiskněte tlačítko **Mikrovlnný ohřev** (🍲).



2. Otáčejte **ovladačem pro výběr více funkcí**, dokud se nezobrazí požadovaný výkonový stupeň. V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím **ovladače pro výběr více funkcí**.



3. Dobu vaření zvolte otočením **voliče**.



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



Výsledek: Začne vaření.

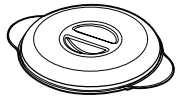
- Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

Tip pro vaření v páře

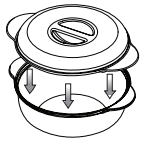
Součásti pařáku

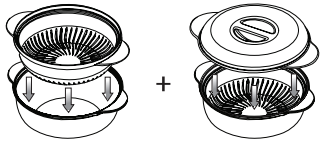

Miska


Basket


Poklice

Zacházení s pařákem


Miska + poklice


Miska s košem + poklice

NASTAVENÍ RUČNÍHO VAŘENÍ V PÁŘE

Pokrm	Porce	Napájení	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Artyčoky	300 g (1-2 ks)	900 W	5-6	1-2	Opláchněte a očistěte artyčoky. Vložte je do misky. Přidejte polévkovou lžíci citrónové šťávy. Zakryjte poklicí.
Čerstvá zelenina	300 g	900 W	4-5	1-2	Zeleninu (např. růžičky brokolice či květáku, mrkev, papriku) rozdělte po omytí, očištění a nakrájení na stejně velké kousky. Vložte koš do misky. Rozložte zeleninu rovnoměrně v koši. Přidejte 2 polévkové lžíce vody. Zakryjte poklicí.
Mražená zelenina	300 g	600 W	7-8	2-3	Vložte mraženou zeleninu do koše v misce. Přidejte 1 polévkovou lžíci vody. Zakryjte pařák poklicí. Po uvaření a odstání dobře zamíchejte.
Čerstvé rybí filety	300 g	1. fáze: 900 W 2. fáze: 450 W	1-2 5-6	1-2	Opláchněte a připravte rybí filety, např. mořského okouna nebo různé druhy tresky. Pokapejte citrónovou šťávou. Vložte koš do misky. Přidejte filety vedle sebe. Přidejte 100 ml studené vody. Zakryjte poklicí.
Kuřecí prsíčka	300 g	1. fáze: 900 W 2. fáze: 600 W	1-2 7-8	1-2	Omyjte a připravte kuřecí prsa. Očistěte povrch nožem 2 až 3krát. Vložte koš do misky. Položte kuřecí prsa vedle sebe. Přidejte 100 ml studené vody. Zakryjte poklicí.

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 25 2012-01-31 11:15:06

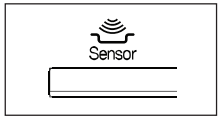
Pokrm	Porce	Napájení	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Rýže	250 g	900 W	15-18	5-10	Vložte předvařenou rýži do misky. Přidejte 500 ml studené vody. Zakryjte poklicí. Po uvaření nechte bílou rýži odstát na 5 minut, hnědou rýži na 10 minut.
Brambory ve slupce	500 g	900 W	7-8	2-3	Zvažte a opláchněte brambory a vložte je do misky. Přidejte 3 polévkové lžíce vody. Zakryjte poklicí.
Dušený pokrm (chlazený)	400 g	600 W	5-6	1-2	Vložte dušený pokrm do misky. Zakryjte poklicí. Před odstáním dobře zamíchejte.
Mražený knedlík z kynutého těsta s džemovou náplní	150 g	600 W	1-2	2-3	Navlhčete horní stranu plněných knedlíků studenou vodou. Vložte 1 až 2 zmražené knedlíky vedle sebe do koše. Vložte koš do misky. Zakryjte poklicí.
Ovocný kompot	250 g	900 W	3-4	2-3	Rozdělte čerstvé ovoce (např. jablka, hrušky, švestky, meruňky, manga nebo ananas) po oloupání, omytí a nakrájení na kostičky podobné velikosti. Vložte je do misky. Přidejte 1 až 2 polévkové lžíce vody a 1 až 2 polévkové lžíce cukru. Přikryjte poklicí.

POUŽITÍ FUNKCE AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

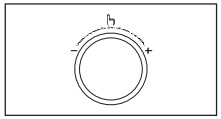
Osm funkcí režimu automatického vaření (Sensor) zahrnuje/nabízí předprogramované doby vaření.
Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.
Kategorii automatického vaření můžete nastavit otáčením knoflíku voliče.
Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

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

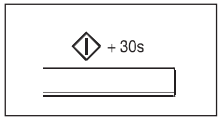
1. Stiskněte tlačítko **Automatické vaření** (Sensor).



2. Otočením **ovladače pro výběr více funkcí** zvolte typ připravovaného pokrmu. Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně. V tomto okamžiku stisknutím **ovladače pro výběr více funkcí** vyberte typ pokrmu.



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



Výsledek: Začne vaření. Po dokončení vaření:
1) Čtyřikrát zazní zvukový signál.
2) Třikrát zazní signál připomínající ukončení vaření (jednou za minutu).
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

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

Pokud vnitřní teplota přesahuje 60 °C, na displeji se zobrazuje zpráva „hot“ (horké) a po dobu 3 minut poběží ventilátor. Dočasně nelze používat funkci automatického vaření, dokud se trouba neochladí na požadovanou teplotu tak, aby aby bylo možné funkci automatického vaření bezpečně používat.

Pokud během této funkce otevřete dvířka nebo stisknete tlačítko Zastavit, zobrazí se na displeji nápis „E-15“. Pokud v tomto okamžiku stisknete tlačítko Zastavit ještě jednou, nápis „E-15“ zmizí.

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 26 2012-01-31 11:15:06

NASTAVENÍ AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ

Následující tabulka představuje 8 programů automatického vaření. Obsahuje doporučený obsah hmotnosti na položku, dobu odstavení po vaření a příslušná doporučení. Po spuštění programu vaření dojde k automatickému výpočtu časů a výkonových stupňů. Pro zajištění vašeho pohodlí je proces vaření řízen systémem senzorů.
Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Kód	Pokrm	Velikost porce	Doba odstavení (min)	Doporučení
1	**Nápoje** (káva, mléko, čaj, voda - pokojová teplota)	150-250 g (1 šálek nebo 1 hrnek)	1-2	Nalijte tekutinu (o pokojové teplotě) do keramických šálků nebo hrnků. Ohřívejte nezakryté. Postavte do středu otočného talíře. Ponechte odstát v troubě. Před odstavením a po něm nápoje opatrně zamíchejte. Při vyjímání šálků buďte opatrní (viz bezpečnostní pokyny pro tekutiny).
2	**Růžičky brokolice**	200 až 500 g	1-2	Čerstvou zeleninu, například brokolici, omyjte a očistěte a připravte růžičky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Přidejte 30 až 45 ml vody (2 až 3 polévkové lžíce). Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Tento program je vhodný pro brokolici, plátky cukety, lilku, dýně nebo papriky.
3	**Plátky mrkve**	200 až 500 g	1-2	Čerstvou zeleninu, například mrkev, omyjte a očistěte a nakrájejte ji rovnoměrně na kolečka. Použijte skleněnou mísu s víkem. Přidejte 30 až 45 ml vody (2 až 3 polévkové lžíce). Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Tento program je vhodný pro plátky mrkve, růžice květáku nebo kedlubny.
4	**Brambory ve slupce**	200 až 800 g	2-3	Opláchněte a očistěte brambory, každou po 200 g. Potřete slupku olivovým olejem a propíchněte ji vidličkou. Uspořádejte brambory do kruhu na nízkém roštu. Položte rošt na otočný talíř.
5	**Mražená pizza**	300 až 500 g	-	Vložte mraženou pizzu na nízký rošt.
6	**Mražené lasagne**	400 až 800 g	3-4	Vložte mražené lasagne do zapékací nádoby vhodné velikosti. Nádobu postavte na nízký rošt.
7	**Kuřecí kousky**	200 až 700 g	2-3	Chlazené kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je na nízký rošt kůží dolů. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Pokračujte stisknutím tlačítka Spustit.
8	**Pečené kuře**	1,0-1,2 kg	4-5	Chlazené kuře potřete olejem a kořením. Položte je prsíčky dolů do středu nízkého roštu. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Pokračujte stisknutím tlačítka Start.

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 27 2012-01-31 11:15:07

Pokyny pro automatické vaření

Automatické vaření umožňuje uvařit jídlo automaticky na základě detekce množství plynů unikajících z jídla při vaření.

- Při vaření jídla uniká celá řada různých plynů. Funkce automatického vaření určí správný čas a výkonový stupeň na základě detekce těchto plynů, a odstraní tak nutnost nastavovat dobu vaření a výkonový stupeň.
- Jakmile přikryjete nádobu poklicí nebo fólií, funkce automatického vaření zahájí po nasycení nádoby párou detekci unikajících plynů.
- Krátce před koncem vaření se začne odpočítávat zbývající doba vaření. To je vhodná doba pro případné otočení nebo zamíchání jídla za účelem rovnoměrného uvaření.
- Před spuštěním funkce automatického vaření lze jídlo dochutit bylinkami, kořením nebo omáčkami. Sůl a cukr však mohou na jídle způsobit skvrny, proto by měly být tyto přísady přidávány až po uvaření.
- Panel funkce Více/méně slouží ke zvýšení či snížení doby vaření. Tuto funkci byste měli používat k nastavení stupně vaření tak, aby vyhovoval vašim představám. Kuchyňské nádobí a kryt pro automatické vaření.
- Chcete-li pomocí této funkce dosáhnout náležitých výsledků, postupujte podle pokynů pro výběr správných nádob a krytů v tabulkách uvedených v této příručce.
- Vždy používejte nádobí vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a přikryjte je příslušnými kryty nebo fólií. Při použití fólie otočte jeden její roh tak, aby mohlo unikat náležité množství páry.
- Kuchyňské nádobí vždy opatřete příslušným krytem. Nemá-li nádobí vlastní kryt, použijte fólii.
- Nádoby naplňujte alespoň z poloviny.
- U potravin, které vyžadují míchání nebo otočení, by se tyto akce měly provádět ke konci cyklu automatického vaření v době, kdy se na displeji začne odpočítávat čas.

Kuchyňské nádobí a kryt pro automatické vaření

- Chcete-li pomocí této funkce dosáhnout náležitých výsledků, postupujte podle pokynů pro výběr správných nádob a krytů v tabulkách uvedených v této příručce.
- Vždy používejte nádobí vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a přikryjte je příslušnými kryty nebo fólií. Při použití fólie otočte jeden její roh tak, aby mohlo unikat náležité množství páry.
- Kuchyňské nádobí vždy opatřete příslušným krytem. Nemá-li nádobí vlastní kryt, použijte fólii.
- Nádoby naplňujte alespoň z poloviny.
- U potravin, které vyžadují míchání nebo otočení, by se tyto akce měly provádět ke konci cyklu automatického vaření v době, kdy se na displeji začne odpočítávat čas.

Důležité

- Po nainstalování a zapojení trouby do elektrické zásuvky neodpojujte napájecí kabel. Senzor plynu potřebuje pro uspokojivé vaření určitý čas na stabilizaci.
- Nedoporučujeme používat funkci automatického vaření u souvislého vaření, tj. jedna operace vaření následuje bezprostředně po druhé.
- Troubu nainstalujte na dobře větrané místo pro zajištění náležitého chlazení a proudění vzduchu a správnou funkci senzoru.
- Chcete-li předejít neuspokojivým výsledkům, nepoužívejte funkci automatického vaření, pokud je pokojová teplota příliš vysoká nebo nízká.
- K čištění trouby nepoužívejte těkavý čisticí prostředek. Výpary unikající z tohoto prostředku mohou mít negativní vliv na senzor.
- Troubu neumisťujte poblíž zařízení s vysokou vlhkostí nebo vysokou úrovní vypouštěných výparů, neboť může dojít k narušení správného výkonu funkce automatického vaření.
- Vždy udržujte vnitřek mikrovlnné trouby v čistotě. Veškeré stopy polití utřete vlhkou utěrkou.
  Trouba je určena výhradně pro použití v domácnosti.

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 28 2012-01-31 11:15:07

HORKOVZDUŠNÉ VAŘENÍ

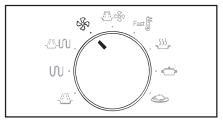
Režim horkovzdušného vaření umožňuje přípravu pokrmů stejným způsobem jako v tradiční troubě. Mikrovlnný ohřev není použit.
Požadovanou teplotu můžete nastavit v rozsahu od 40 °C do 220 °C v osmi přednastavených stupních. Maximální doba vaření je 90 minut.

Přejete-li si troubu rychle předehřát, získáte informace na straně 17.

- Když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.
- Lepších výsledků při vaření a pečení dosáhnete s použitím nízkého roštu.

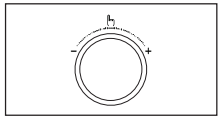
Zkontrolujte, zda je topné těleso ve vodorovné poloze a zda je otočný talíř na místě. Otevřete dvířka a vložte pokrm na nízký rošt a postavte na otočný talíř.

1. Otočte **volič režimu** do polohy **Horkovzdušný ohřev** ( ).

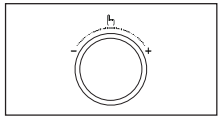


Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
(horkovzdušný režim)
220 °C (teplota)

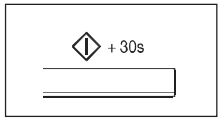
2. otáčením **ovladače pro výběr více funkcí** nastavte teplotu. V tomto okamžiku vyberte teplotu stisknutím **ovladače pro výběr více funkcí**.
(Teplota: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Otáčením **ovladače pro výběr více funkcí** nastavte dobu vaření.



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



Výsledek: Vaření se spustí:

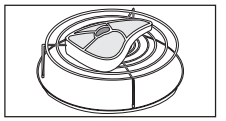
- Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

GRILOVÁNÍ

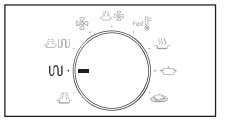
Gril umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln.

- Když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.
- Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.

1. Otevřete dvířka a vložte pokrm na rošt.



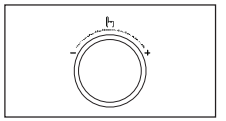
2. Otočte **volič režimu** do polohy **Grilování** ( ).



Výsledek: Zobrazí se následující údaje:
(režim grilování)

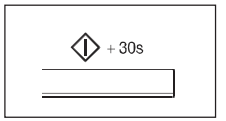
- Teplotu grilu nelze nastavit.

3. Otáčením **ovladače pro výběr více funkcí** nastavte dobu grilování.



- Maximální doba grilování je 60 minut.

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



Výsledek: Začne grilování:

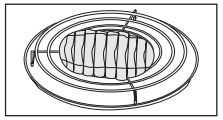
- Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 29 2012-01-31 11:15:08

VOLBA PŘÍSLUŠENSTVÍ

Tradiční horkovzdušné vaření vyžaduje kuchyňské potřeby. Používejte pouze kuchyňské náčiní vhodné pro použití v normální troubě.

Nádobí vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě není obvykle vhodné pro horkovzdušné vaření. Nepoužívejte plastové nádoby, plastové nádobí, papírové kelímky, utěrky apod.



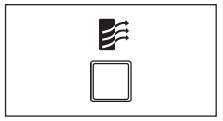
Chcete-li vybrat režim kombinovaného vaření (mikrovlnný ohřev a gril nebo horkovzdušný režim), používejte pouze nádobí, které je vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě.

Další informace o vhodném nádobí a náčiní naleznete v části Pokyny pro výběr nádobí na straně 34.

POUŽÍVÁNÍ FUNKCE ODSTRANĚNÍ PACHU (POUZE U MODELŮ CE117P, CE117PT, CE117PP, CE117PPT)

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

Stiskněte tlačítko **Odstranění pachu** (≋) (po vyčištění trouby). Čtyřikrát zazní zvukový signál.



Doba odstraňování pachu je nastavena na 5 minut.

Dobu **Odstraňování pachu** můžete nastavit pomocí tlačítka + 30s (+ 30s).

Maximální doba odstraňování pachu je 15 minut.

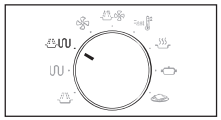
KOMBINACE MIKROVLNNÉHO OHŘEVU A GRILOVÁNÍ

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, když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, protože nádobí je velmi horké.
Lepších výsledků při vaření a grilování dosáhnete s použitím vysokého roštu.

Otevřete dvířka. Položte pokrm na rošt, který nejlépe vyhovuje typu připravovaného pokrmu. Položte rošt na otočný talíř. Zavřete dvířka.

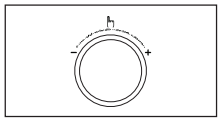
1. Otočte **volič režimu** do polohy **Mikrovlnný ohřev + grilování** (≋ ᔓ).



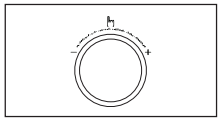
Výsledek: Zobrazí se následující údaje:

≋ ᔓ (kombinovaný režim mikrovlnný ohřev a grilování)
600 W (výstupní výkon)

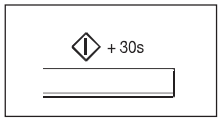
2. Vhodný výkonový stupeň zvolte otáčením **ovladače pro výběr více funkcí**, dokud se nezobrazí odpovídající výkonový stupeň (600, 450, 300 W). V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím **ovladače pro výběr více funkcí**.
   - Teplotu grilu nelze nastavit.



3. Otáčením **ovladače pro výběr více funkcí** nastavte dobu vaření.
   - Maximální doba vaření je 60 minut.



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



Výsledek:
   - Zahájí se kombinované vaření.
   - Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 30 2012-01-31 11:15:08

KOMBINACE MIKROVLNNÉHO A HORKOVZDUŠNÉHO OHŘEVU

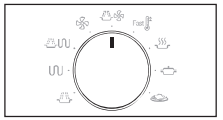
Kombinované vaření používá režim mikrovlnného ohřevu a horkovzdušný režim. Předehřívání není potřebné, protože mikrovlnná energie působí okamžitě.
V kombinovaném režimu je možné připravovat mnoho pokrmů, zvláště pak:

- Pečená masa a drůbež
- Koláče a buchty
- Vaječné a sýrové pokrmy

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, když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, protože nádobí je velmi horké.
Lepších výsledků při vaření a opékání dosáhnete s použitím nízkého roštu.

Otevřete dvířka. Položte pokrm na otočný talíř nebo na nízký rošt, který umístěte na otočný talíř. Zavřete dvířka. Topné těleso musí být ve vodorovné poloze.

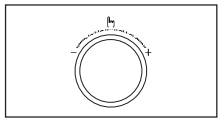
1. Otočte **volič režimu** do polohy **Mikrovlnný + horkovzdušný ohřev** ( ).



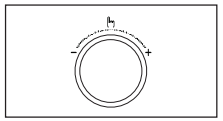
Výsledek: Zobrazí se následující údaje:

	(kombinovaný režim mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu)
600 W	(výstupní výkon)
220 °C	(teplota)

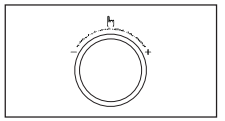
2. Vhodný výkonový stupeň nastavte otáčením **ovladače pro výběr více funkcí**, dokud se nezobrazí odpovídající výkonový stupeň (600, 450, 300, 180, 100 W). V tomto okamžiku vyberte výkonový stupeň stisknutím **ovladače pro výběr více funkcí.**



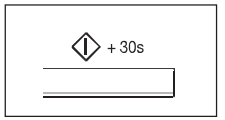
3. Otáčením **ovladače pro výběr více funkcí** nastavte teplotu. (Teplota: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C) V tomto okamžiku vyberte teplotu stisknutím **ovladače pro výběr více funkcí.**



4. Otáčením **ovladače pro výběr více funkcí** nastavte dobu vaření.
   - Maximální doba vaření je 60 minut.



5. Stiskněte tlačítko **Start/+ 30s** ( ).



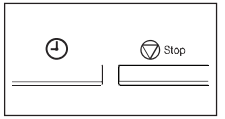
Výsledek:

- Zahájí se kombinované vaření.
- Trouba se vyhřeje na požadovanou teplotu a poté pokračuje v režimu mikrovlnného ohřevu až do uplynutí doby vaření.
- Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

BEZPEČNOSTNÍ ZÁMEK MIKROVLNNÉ TROUBY

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

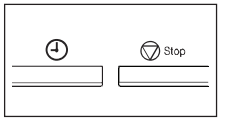
1. Stiskněte současně tlačítko **Hodiny** ( ) a **Zastavit/Zrušit** ( ) (asi na tři sekundy).



Výsledek:

- Trouba je uzamčená.
- Na displeji se zobrazí „ “.

2. Chcete-li troubu odemknout, stiskněte znovu současně tlačítko **Hodiny** ( ) **Zastavit/Zrušit** ( ) (asi na tři sekundy).



Výsledek: Poté můžete troubu normálně používat.

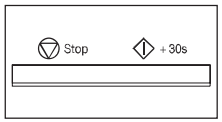
CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 31 2012-01-31 11:15:09

VYPNUTÍ ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.

1. Stiskněte současně tlačítko **Start/+ 30s** (◊) a **Zastavit/Zrušit** (▽) (asi na dvě skundy).

   Výsledek: Trouba přestane vydávat zvukové signály.



2. Chcete-li zvukový signál znovu zapnout, opět stiskněte současně tlačítko **Start/+ 30s** (◊) a **Zastavit/Zrušit** (▽) (asi na dvě skundy).

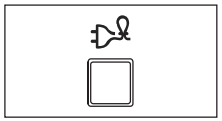
   Výsledek: Normální funkce trouby se obnoví.



NASTAVENÍ REŽIMU ÚSPORY ENERGIE

Trouba je vybavena režimem úspory energie.

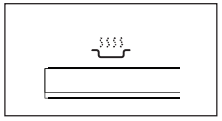
- Stiskněte tlačítko **Eco** (ECO).
- Chcete-li režim úspory energie deaktivovat, stiskněte libovolné tlačítko nebo otočte jakýmkoli voličem. Trouba je připravena k použití.



POUŽÍVÁNÍ FUNKCE UDRŽOVÁNÍ TEPLOTY

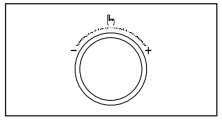
Položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

1. Stiskněte tlačítko **Udržování teploty** (ssss).



2. Otáčením **ovladače pro výběr více funkcí** nastavte dobu, po kterou se má udržovat teplota.

   Výsledek: Zobrazí doba udržování teploty.



3. Stiskněte tlačítko **Start/+ 30s** (◊). Maximální doba udržování teploty je 30 minut.

   Výsledek : Po skončení udržování teploty čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.



POUŽÍVÁNÍ NASTAVENÍ UDRŽOVÁNÍ TEPLOTY

Tato tabulka představuje 4 položky. Obsahuje pokrm, nápoj, chléb/pečivo a nádobí. Pracuje pouze horkovzdušné topné těleso, které se cyklicky zapíná a vypíná, aby jídlo zůstalo teplé. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Položka	Příklad a doporučení
Pokrm	Pečené maso, kuřata, zapékané pokrmy, pizza, brambory a pokrmy na talíři
Nápoj	Voda, mléko a káva
Chléb a jemné pečivo	Chléb, toasty, veky, muffiny a koláče
Nádobí	Šálky a nádobí Nádobí rozložte po celé ploše otočného talíře. Troubu nepřetěžujte. (Maximální zátěž 5 kg)

- Nepoužívejte tuto funkci k ohřívání studených pokrmů. Tyto programy slouží k udržování teploty u právě připravených pokrmů.
- Nedoporučujeme udržovat pokrm teplý příliš dlouho (déle než 1 hodinu), protože tím pokračuje jeho vaření. Teplé jídlo se rychleji kazí.
- Zakryjte tekutiny a pokrmy vyznačující se vysokou vlhkostí. Avšak nezakrývejte pečené nebo smažené pokrmy, pokud chcete zachovat jejich křupavost.

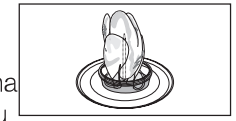
ROŽNĚNÍ (POUZE MODEL CE117PF)

Rožeň je vhodný pro grilování, protože není třeba otáčet maso. Lze jej použít pro vaření v kombinovaném režimu mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu.

- Ujistěte se, že je hmotnost masa na rožni rovnoměrně rozložena a že se rožeň rovnoměrně otáčí.
  Vždy používejte chňapky, když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, protože nádobí je velmi horké.

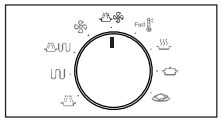
1. Rožeň protáhněte středem masa.

   Příklad: Protáhněte rožeň mezi páteří a prsíčky kuřete. Položte rožeň směrem nahoru na skleněnou nádobu a skleněnou nádobu položte na otočný talíř.
   Aby se maso dobře opeklo, potřete je olejem a kořením.

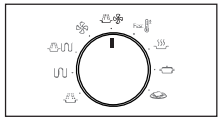


CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 32 2012-01-31 11:15:09

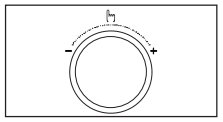
2. Otočte **volič režimu** do polohy **Mikrovlnný + horkovzdušný ohřev** ( ).



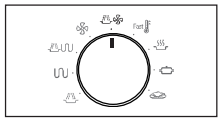
3. Vhodný výkonový stupeň nastavte otáčením **ovladače pro výběr více funkcí** dokud se nezobrazí odpovídající výkonový stupeň (600, 450, 300, 180, 100 W). V tomto okamžiku vyberte výkonový stupeň stisknutím **ovladače pro výběr více funkcí**.



4. Otáčením **ovladače pro výběr více funkcí** vyberte teplotu. (Teplota: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C) V tomto okamžiku vyberte teplotu stisknutím **ovladače pro výběr více funkcí**.
   - Maximální doba grilování je 60 minut.

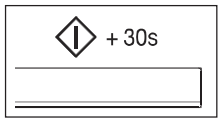


5. Vyberte výkonový stupeň stisknutím tlačítka **režimu mikrovlnného + horkovzdušného ohřevu** ( ).

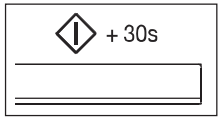


6. Stiskněte tlačítko **Start** (⏀).

   Výsledek: Vaření se spustí:
   - Po skončení vaření čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „0“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.



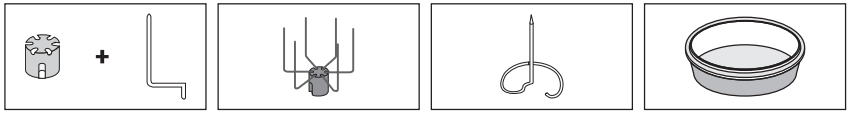
7. Až bude maso zcela uvařeno, opatrně odstraňte rožeň. Ruce si chraňte chňapkami.



POUŽÍVÁNÍ SVISLÉHO VÍCEÚČELOVÉHO ROŽNĚ (POUZE MODEL CE117PF)

VÍCEÚČELOVÝ ROŽEŇ NA KEBAB

Pomocí rožně se šesti jehlami na kebab můžete snadno opékat na kousky nakrájené maso, drůbež, ryby i zeleninu (například cibuli, papriku nebo cukety) a ovoce.
Jehly na kebab lze využít k přípravě výše uvedených pokrmů v režimu horkovzdušného ohřevu nebo v kombinovaném režimu.



Kebab na jehle | Víceúčelový rožeň | Jehla na rožnění | Skleněná nádoba

VÍCEÚČELOVÝ ROŽEŇ S JEHLAMI NA KEBAB

1. Chcete-li připravit kebab pomocí víceúčelového rožně, použijte 6 jehel.
2. Na každou jehlu napíchněte stejné množství pokrmu.
3. Položte rožeň do skleněné nádoby a vložte do něj víceúčelový rožeň.
4. Umístěte skleněnou nádobu s víceúčelovým rožněm doprostřed otočného talíře.

Před spuštěním grilování zkontrolujte, zda je grilovací topné těleso na správném místě na zadní stěně trouby a nikoli nahoře.

VYJMUTÍ VÍCEÚČELOVÉHO ROŽNĚ Z TROUBY PO GRILOVÁNÍ

1. S použitím chňapek vytáhněte skleněnou nádobu s víceúčelovým rožněm z trouby. Bude velmi horká.
2. S použitím chňapek vyjměte víceúčelový rožeň ze stojanu na rožeň.
3. Opatrně vyjměte jehly a vidličkou sejměte pokrm z jehel.

Víceúčelový rožeň není vhodný k mytí v myčce. Proto jej ručně umyjte teplou vodou a čisticím prostředkem na nádobí. Po použití vyjměte svislý víceúčelový rožeň z trouby.

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 33 2012-01-31 11:15:10

POKYNY PRO VÝBĚR NÁDOBÍ

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádobí nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat.
Proto je třeba pečlivě volit nádobí. Je-li nádobí označeno jako vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, nemusíte si dělat starosti.
V následujícím seznamu jsou uvedeny různé typy nádobí a informace o tom, zda a jak se mají používat v mikrovlnné troubě.

Nádobí	Bezpečné pro vaření v mikr. troubě	Poznámky
Alobal	✓✗	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Opékací talíř	✓	Nepředehřívejte 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	✗	Mohou se vznítit.
• Recyklovaný papír nebo kovové lemy	✗	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 roztříštit.
• Zavařovací sklenice	✓	Je nutné sejmout víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.
Kovy		
• Nádobí	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
• Uzávěry sáčků do mrazničky	✗	
Papír		
• Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky	✓	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Plastové nádobí		
• Nádoby	✓	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 potraviny. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára.
• Sáčky do mrazničky	✓✗	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**
✓✗ : **Buďte opatrní**
✗ : **Nebezpečné**

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 34 2012-01-31 11:15:10

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	Napájení	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	5-6	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Brokolice	300 g	600 W	8-9	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžíci) studené vody.
Hrášek	300 g	600 W	7-8	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Zelené fazolky	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžíci) studené vody.
Míchaná zelenina (mrkev/hrášek/ kukuřice)	300 g	600 W	7-8	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Míchaná zelenina (na čínský způsob)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 35 2012-01-31 11:15:10

Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

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

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

Pokrm	Porce	Napájení	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Bílá rýže (předvařená)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Přidejte 500 ml studené vody. Přidejte 750 ml studené vody.
Hnědá rýže (předvařená)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Přidejte 500 ml studené vody. Přidejte 750 ml studené vody.
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	900 W	16-17	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250 g	900 W	17-18	5	Přidejte 400 ml studené vody.
Těstoviny	250 g	900 W	10-11	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 polévkové 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 (900 W).

Pokrm	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Brokolice	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte směrem ke středu.
Růžičková kapusta	250 g	6-6½	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 7½-8½	3	Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpulte. Stonky upravte směrem do středu.
Cuketa	250 g	4-4½	3	Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne.
Lilek	250 g	3½-4	3	Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 lžící citrónové šťávy.
Pórek	250 g	4-4½	3	Pórek nakrájejte na silné proužky.

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 36 2012-01-31 11:15:10

Pokrm	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Žampióny	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Malé žampióny připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním scedťe.
Cibule	250 g	5-5½	3	Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžíci) vody.
Paprika	250 g	4½-5	3	Papriku nakrájejte na malé plátky.
Brambory	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti.
Řepa	250 g	5½-6	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 ohřívat při nastavení na výkon 900 W, zatímco některé musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W. Pokyny naleznete v tabulce.
Obecně je lepší ohřívat potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky).
Pro dosažení nejlepších výsledků 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 ohřívaná potravina všude horká.
Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota.
Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak.
Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Další informace jsou uvedeny také v kapitole popisující bezpečnostní opatření.

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 37 2012-01-31 11:15:10

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 DĚTSKÉ VÝŽIVY

DĚTSKÁ VÝŽIVA:

Vyklopte 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:

Mléko nalijte do sterilizované skleněné láhve. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože 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	Napájení	Čas	Doba odstavení (min)	Pokyny
Dětská výživa (zelenina + maso)	190 g	600 W	30s	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.
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 1 min až 1 min 10 s	2-3	Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu otočného talíře. Vařte nezakryté. Dobře protřepejte a nechte alespoň 3 minuty odstát. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 38 2012-01-31 11:15:10

Ohřev tekutin a potravin

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

Pokrm	Porce	Napájení	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Nápoje (káva, čaj, voda)	150 ml (1 šálek) 250 ml (2 šálky) 450 ml (3 šálky) 600 ml (4 šálky)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Nalijte do keramických šálků a ohřívejte nezakryté. Jeden šálek dejte do středu, 2 šálky proti sobě a další 3 postavte do kruhu. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě a dobře zamíchejte.
Polévka (chlazená)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři nebo hluboké keramické míse. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním.
Dušený pokrm (chlazený)	350 g	600 W	4½-5½	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	3½-4½	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	4-5	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 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Pokrm tvořený 2-3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby.

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 rozmražena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéci. Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, sceďte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky. Občas pokrm zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátý.
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.

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 39 2012-01-31 11:15:10

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	6-7 10-12	15-30	Maso položte na mělký keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Vepřové steaky	250 g	7-8		
Drůbež				
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	14-15	15-60	Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Celé kuře	1 200 g	32-34		
Ryby				
Rybí filety	200 g	6-7	10-25	Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Tenké části filet a ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Celé ryby	400 g	11-13		
Ovoce				
Bobulovité ovoce	300 g	6-7	5-10	Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru).
Chléb				
Dalamánky (přibližně po 50 g)	2 ks 4 ks	1-1½ 2½-3	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	4-4½		
Německý chléb (pšeničná + žitná mouka)	500 g	7-9		

GRILOVÁNÍ

Topné grilovací těleso je umístěno pod stropem prostoru trouby. Jsou v činnosti, když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Otáčení talíře zajišťuje rovnoměrnější opečení potraviny. Předehřátím grilu po dobu 2-3 minut docílíte rychlejšího opečení potraviny.

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:
- 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 zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Díky otáčení otočného talíře se potravina po povrchu rovnoměrně opeče. Tento model nabízí tři kombinované režimy:
- 600 W + Gril, 450 W + Gril a 300 W + Gril.

Nádobí pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:
Používejte nádobí, kterým mohou mikrovlny proniknout. Nádobí by mělo být 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:
Nezapomeňte, že v kombinovaném režimu vaření (mikrovlny + grilování) je třeba potraviny položit na vysoký rošt, pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce.
Pokud má být pokrm opečený z obou stran, je třeba jej otočit.

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 40 2012-01-31 11:15:10

Pokyny pro grilování čerstvých potravin

Předehřívejte gril 2 až 3 minuty pomocí funkce grilování.
Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Čerstvé potraviny	Porce	Napájení	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)	Pokyny
Toasty	4 kusy (každý 25 g)	Pouze gril	3-4	2-3	Položte toastové plátky vedle sebe na vysoký rošt.
Grilovaná rajčata	400 g	300 W + Gril	5-6	-	Použijte malá rajčata. Uspořádejte je do kruhu na mělkou nádobu z ohnivzdorného skla. Uložte na vysoký rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Toast se sýrem a rajčaty	4 kusy (300 g)	300 W + Gril	4½-5½	-	Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na vysoký rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Havajské toasty (šunka, ananas, sýrové plátky)	4 kusy (500 g)	300 W + Gril	6½-7½	-	Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na vysoký rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Pečené brambory	500 g	600 W + Gril	7-8	-	Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na vysoký rošt, stranou řezu ke grilu.
Gratinované brambory / zelenina (chlazené)	450 g	450 W + Gril	9-11	-	Vložte čerstvé suroviny do malé mísy z ohnivzdorného skla. Položte mísu na vysoký rošt. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
Pečená jablka	2 jablka (přibl. 400 g)	300 W + Gril	6½-7½	-	Vykrájejte jádřince a naplňte jablka hrozinkami a džemem. Ozdobte mandlovými plátky. Uspořádejte do kruhu na mělkou misku z ohnivzdorného skla. Položte misku přímo na nízký rošt.
Kuřecí kousky	500 g (2 ks)	300 W + Gril	9-10	7-8	Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na vysoký rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.
Hovězí steaky (středně propečené)	400 g (2 ks)	Pouze gril	12-13	11-12	Potřete steaky olejem. Položte je do kruhu na vysoký rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.
Pečené ryby	400 až 500 g	300 W + Gril	5½-6½	5-6	Celé ryby potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Dvě ryby položte vedle sebe (hlavu vedle ocasu) na vysoký rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 41 2012-01-31 11:15:10

HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV

Režim horkovzdušného ohřevu umožňuje přípravu pokrmů stejným způsobem jako v tradiční troubě.
Topné těleso a ventilátor jsou umístěny na zadní stěně trouby tak, aby horký vzduch cirkuloval.

Nádobí pro horkovzdušný ohřev:
Jakékoli běžné žáruvzdorné nádobí, plechy na pečení a pečicí papír - použít můžete každé nádobí, které byste použili v konvenční troubě.

Potraviny vhodné pro horkovzdušný ohřev:
Tímto způsobem mohou být připraveny například sušenky, čajové koláčky, rolády, koláče a ovocné koláče, plněné větrníčky a bublaniny.

MIKROVLNY + HORKOVZDUŠNÝ REŽIM

Tento režim kombinuje působení mikrovlnné energie s horkým vzduchem. Tím se zkracuje doba přípravy a pokrm získává křupavou opečenou kůrku. Horkovzdušné vaření je tradiční a dobře známý způsob přípravy pokrmů v troubě s horkým vzduchem, cirkulujícím pomocí větráku na zadní stěně trouby.

Nádobí pro vaření pomocí kombinace mikrovlnného a horkovzdušného ohřevu:
Nádoby by měly být schopné propouštět mikrovlny. Měly by být také žáruvzdorné (jako je sklo, keramika nebo porcelán bez kovového zdobení); obdobně jako nádobí uvedené pro mikrovlnné vaření + grilování.

Potraviny vhodné pro mikrovlnné + horkovzdušné vaření.
Všechny druhy masa a drůbeže, také dušené a zapékané pokrmy, piškotové moučníky a lehké ovocné dorty a koláče, pečená zelenina, vdolky a chléb.

Pokyny pro horkovzdušnou přípravu čerstvých a mražených potravin

Troubu předehřejte pomocí funkce automatické předehřívání na požadovanou teplotu. Jako vodítko pro horkovzdušné vaření používejte výkonové stupně a doby vaření uvedené v této tabulce. Při vyjímání z trouby použijte chňapky.

Čerstvé potraviny	Porce	Napájení	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)	Pokyny
Pizza Mražená pizza (hotová)	300 až 400 g	600 W + 220 °C	9-11	-	Pizzu položte na vysoký rošt. Po upečení nechte 2 až 3 minuty odstát.
Těstoviny Mražené lasagne	400 g	450 W + 200 °C	20-23	-	Vložte do vhodné nádoby z ohnivzdorného skla nebo ponechte v původním obalu (zkontrolujte, zda je vhodný pro mikrovlnné trouby a snáší zahřívání). Položte mražené lasagne na nízký rošt. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát.
Maso Hovězí nebo jehněčí pečeně (středně propečená)	1200 až 1300 g	600 W + 180 °C	19-21	11-13	Pečeni potřete olejem a okořeňte solí, pepřem a paprikou. Položte na nízký rošt, nejprve tučnou stranou dolů. Po upečení zabalte pečeni do alobalu a nechte 10 až 15 minut odstát.
Pečené kuře	900 až 1000 g	450 W + 220 °C	16-18	12-15	Kuře potřete olejem a kořením. Nejprve kuře položte prsíčky dolů, potom otočte a položte na nízký rošt. Nechte 5 minut odležet.

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 42 2012-01-31 11:15:10

Čerstvé potraviny	Porce	Napájení	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)	Pokyny
Chléb					
Čerstvé veky	4 kusy (200 g)	Pouze 200 °C	13-15	-	Položte veky do kruhu na nízký rošt. Při vyjímání z trouby použijte chňapky! Nechte 2 až 3 minuty odstát.
Česnekový chléb (chlazený, předpečený)	200 g (1 kus)	180 W + 220 °C	10-12	-	Položte chlazené bagety na pečicí papír na nízký rošt. Po upečení nechte 2 až 3 mlnuty odstát.
Koláč					
Jablkový koláč (čerstvé těsto)	500 g	Pouze 180 °C	40-45	-	Vložte čerstvé těsto (300 g) do malé okrouhlé formy z černého kovu (o průměru 18 cm). Na těsto nakladte (200 g) nakrájená jablka. Položte koláč na nízký rošt. Po upečení nechte 5 až 10 minut odstát.
Muffiny (čerstvé těsto)	12 x 30 g (350-400 g)	Pouze 200 °C	15-18	-	Naplňte čerstvé těsto rovnoměrně do papírových forem na muffiny. Položte formy na nízký rošt. Po upečení nechte 5 minut odstát.
Sušenky (čerstvé těsto)	100 až 150 g	Pouze 200 °C	9-12	-	Předehřejte troubu včetně kulatého kovového pečicího talíře nebo opékacího talíře. Položte sušenky na talíř. Položte opékací talíř na nízký rošt.
Mražený koláč	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Položte mražený koláč přímo na nízký rošt. Po rozmrazení a prohřátí nechte 15 až 20 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 900 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 KRYSTALIZOVANÉHO MEDU
Vložte 20 g krystalizovaného medu do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 20 až 30sekund 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 900 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 900 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 900 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!

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 43 2012-01-31 11:15:11

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

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 nebo na otočném kruhu odstraňte hadříkem namočeným v mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.
3. Ztvrdlé částečky potravin a nepříjemný zápach odstraníte takto: položte na otočný talíř šálek zředěné citrónové šťávy a deset minut zahřívejte na maximální výkon.
4. Kdykoli je třeba, můžete talíř mýt v myčce.

NELIJTE vodu do ventilačních otvorů. **NIKDY** nepoužívejte žádná brusná čistidla ani chemická rozpouštědla. Při čištění těsnění dvířek věnujte zvláštní pozornost tomu, aby se žádné částečky:

- 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.

V pokynech kuchyňských sporáků a trub by mělo být uvedeno, že byste neměli používat parní čistič.

SKLADOVÁNÍ A OPRAVY MIKROVLNNÉ TROUBY

Při skladování trouby nebo jejím odevzdání do servisu je třeba dodržet několik jednoduchých bezpečnostních opatření.
Trouba se nesmí používat v případě, že jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek:

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

Opravu musí provádět pouze kvalifikovaný technik, zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

NIKDY 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 bezprašné místo.

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

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 44 2012-01-31 11:15:11

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 Samsung CE117P* odpovídají níže uvedeným technologickým parametrům.

Model	CE117P*
Zdroj napájení	230 V ~ 50 Hz AC
Spotřeba energie Maximální výkon Mikrovlnný režim Gril (topné těleso) Horkovzdušný režim (topné těleso)	 2700 W 1400 W 1250 W Max. 2050 W
Výstupní výkon	100 W / 900 W - 6 stupňů (IEC-705)
Provozní frekvence	2450 MHz
Rozměry (Š x H x V) Vnější Vnitřní prostor trouby	 522 mm x 539 mm x 312 mm 355 mm x 380,6 mm x 234 mm
Objem	32 litrů
Hmotnost Čistá	 Přibližně 21 kg
Úroveň hluku	42 dBA

POZNÁMKA

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 45 2012-01-31 11:15:11

POZNÁMKA

POZNÁMKA

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 46 2012-01-31 11:15:11

POZNÁMKA

POZNÁMKA

CE117PF-X_XEO_DE68-04003J_CZ.indd 47 2012-01-31 11:15:11

DOTAZY NEBO POZNÁMKY

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBU
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) +48 22 607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline (+40) 21 206 01 10 from mobile and land line	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Číselný znak: DE68-04003J