

Před zahájením používání přístroje si pozorně přečtěte tento návod.

Tento návod pečlivě uschovejte.



Poznámka:

Tento symbol zdůrazňuje rady a informace důležité pro uživatele.

- Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřívání a vaření potravin a nápojů. Sušení pokrmů, oblečení nebo ohřívání polštářků používaných jako teplé či studené obklady, ohřívání pantoflí, mycích hub, vlhkých utěrek apod. může způsobit poranění nebo vyvolat riziko požáru. Nesmí být používána pro jiné účely a nesmí být upravována nebo jakýmkoli způsobem poškozena. Tato mikrovlnná trouba není určena k použití uvnitř nábytku nebo k zabudování.
- Před použitím trouby se ujistěte, že nádoby a náčiní je vhodné do mikrovlnné trouby (viz „Nádoby“).
- K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo kovové škrabky, protože by mohlo dojít k poškození povrchu a popraskání.
- Všechny mikrovlnné trouby jsou testovány a schváleny v souladu s platnými bezpečnostními normami a předpisy týkajícími se elektromagnetické kompatibility. Jako preventivní opatření doporučují výrobci kardiostimulátorů dodržovat minimální vzdálenost 20–30 cm mezi mikrovlnnou troubou a kardiostimulátorem, aby případně nedocházelo k jeho rušení. Pokud byste pojali podezření, že k rušení kardiostimulátoru došlo, ihned troubu vypněte a obraťte se na výrobce kardiostimulátoru.
- V případě, že dojde k přehřátí trouby (příliš dlouhý ohřev, použití naprázdno atd.), může být trouba vypnuta pojistným termostatem. Po ochlazení se trouba opět zapne do běžného režimu.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí použití. Není určen k použití v: prostředí sloužícím jako kuchyně pro zaměstnance obchodů, úřadů a jiného pracovního prostředí, v agroturistice, hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních, při pronajímání pokojů.
- Zařízení nesmí být ovládáno pomocí externího časového spínače nebo systémem samostatného dálkového ovládání.

- Spotřebič musí být umístěn tak, že jeho zadní část přiléhá ke stěně.
- Když spotřebič poprvé zapnete, je možné, že po dobu asi 10 minut bude vydávat zápach „novoty“ a trochu kouře. Toto je způsobeno pouze přítomností ochranných látek použitých na rezistoru.



Pozor!

Nedodržení těchto pokynů může způsobit zranění nebo poškození přístroje.

- **Pozor!** Pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozená, nesmí být trouba používána, dokud odborný technik (proškolený výrobcem nebo vyslaný asistenční službou prodejce) nezajistí jejich opravu.
- **Pozor!** Pro kohokoli jiného, než je kvalifikovaný technik, je nebezpečné provádět údržbu a opravy vyžadující odstranění ochrany proti mikrovlnnému záření.
- **Pozor!** Přístroj může být používán dětmi ne mladšími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo s nedostatečnými zkušenostmi nebo nezbytnými znalostmi, pouze pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly seznámeny s pokyny týkajícími se bezpečného používání přístroje a nebezpečími s ním souvisejícími. Mějte děti pod dohledem a nedovolte, aby si s přístrojem hrály. Čištění a údržbu, které provádí uživatel, mohou vykonávat děti pouze starší 8 let a pod dozorem. Přístroj a přívodní kabel udržujte z dosahu dětí mladších 8 let.
- Troubu nepoužívejte pokud dojde k uvíznutí jakýchkoli předmětů mezi troubou a dvířky. Vnitřní část dvířek trouby udržujte vždy v čistotě a použijte vlhký hadřík a neabrazivní čisticí prostředky. Nedovolte, aby se mezi přední částí trouby a dvířky hromadily nečistoty nebo zbytky jídel.

- Nepokládejte otočný talíř do vody, pokud je horký. Teplotní šok by mohl způsobit jeho rozlomení.
- Pokud používáte funkce „POUZE MIKROVLNÝ“ a „KOMBINOVANÝ REŽIM“, nesmí být trouba předehřívána (bez potravin), ani zapnuta, pokud je prázdná, neboť by mohlo dojít ke vzniku jisker.
- Zanedbávání čištění trouby může způsobit narušení jejího povrchu. To může mít nepříznivý vliv na životnost přístroje a může rovněž způsobit nebezpečné situace.
- Při vaření v mikrovlnné troubě nepoužívejte kovové nádoby na potraviny a nápoje, vyjma příslušenství pro vaření v páře a talíř na pizzu, které jsou její součástí.
- Příslušenství k tepelné úpravě v páře nepoužívejte k vaření vajec ve skořápkách

Nebezpečí opaření!

Nedodržení těchto upozornění může mít za následek opaření nebo popálení.

- **Pozor!** Je-li přístroj používán v kombinovaném režimu, měly by jej děti používat jen pod dozorem dospělé osoby, a to vzhledem k vysokým teplotám, které zde vznikají.
- Pokud zpozorujete, že z trouby vychází kouř, vypněte přístroj nebo jej odpojte od přívodu proudu, ale neotevírejte dvířka, aby se případné plameny udusily.
- Používejte výhradně nádoby vhodné do mikrovlnné trouby. Aby se zabránilo přehřátí s následným rizikem požáru, doporučuje se zkontrolovat troubu především při vaření potravin v obalech na jedno použití vyrobených z plastu, papíru nebo jiného hořlavého materiálu nebo při ohřívání malého množství jídla.
- **Pozor!** Tekutiny a jiné potraviny nesmí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože jsou náchylné k explozi. Nevařte nebo neohřívajte v mikrovlnné troubě vejce ve skořápkách, protože mohou prasknout, a to i po tepelném zpracování.
- **Pozor!** Během používání se přístroj zahřívá. Nepokládejte na mikrovlnnou troubu žádné předměty, pokud je přístroj v pro-

vozu. Nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.

- Při ohřevu tekutin (voda, káva, mléko atd.) je možné, že vlivem opožděného varu obsah náhle začne vařit a přeteče, což může způsobit popáleniny. Aby se tomu zabránilo, před zahájením ohřevu kapalin je třeba vložit do nádoby plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. V každém případě je třeba věnovat manipulaci s nádobou velkou pozornost.
- Nezahřívajte lihoviny s vysokým obsahem alkoholu ani velké množství oleje, neboť by mohlo dojít ke vznícení.
- Po ohřátí stravy pro novorozenáta (v lahvič nebo skleničkách) protřepejte nebo promíchejte obsah a před konzumací zkontrolujte jeho teplotu, aby nedošlo k popálení. Doporučuje se také protřepávat nebo promíchávat jídlo, aby bylo zajištěno rovnoměrné prohřátí. V případě použití komerčně dostupných sterilizátorů lahví před zapnutím trouby VŽDY ověřte, že zásobník je naplněn množstvím vody stanoveným výrobcem.
- **Pozor!** Když je přístroj v provozu, dvířka a vnější povrch dosahují vysokých teplot.
- Během vaření vzniká pára o vysoké teplotě. Budte opatrní při otevírání dvířek trouby a příslušenství pro vaření v páře, abyste zabránili nebezpečí popálení v důsledku náhlého úniku páry.

Nebezpečí!

Nedodržování těchto upozornění může vést k úrazu elektrickým proudem a k ohrožení života.

- Troubu nepoužívejte, pokud je napájecí kabel nebo zástrčka poškozena, protože to může vést k úrazu elektrickým proudem.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo kvalifikovanou osobou, aby došlo k vyloučení případných rizik.

TECHNICKÉ ÚDAJE

MW42FSR

rozměry (HxŠxV): 550x530x360 mm

vnitřek (HxŠxV): 400x385x265 mm 40–42 l

průměr talíře: 36 cm

hmotnost: 20,5 kg

MW30FSR / MW30F

rozměry (HxŠxV): 520x520x320 mm
vnitřek (HxŠxV): 335x245x350 mm 28–30 l
průměr talíře: 31,5 cm
hmotnost: 18,5 kg

Další informace naleznete na štítku s vlastnostmi, který se nachází na přístroji.

Vstupní výkon

Údaj o vstupním výkonu (příkonu) mikrovlnné trouby ve watttech se nachází na typovém štítku pod označením MICRO OUTPUT. Pokud si ověřujete tabulkové hodnoty, řiďte se vždy výkonem mikrovlnné trouby! Může být užitečné, pokud nahlédnete do receptů pro mikrovlnné trouby dostupné na trhu.



U některých modelů je maximální vstupní výkon ve watttech rovněž uveden v symbolu umístěném na boku.

CE Tento přístroj splňuje požadavky evropské směrnice 2004/108/ES o elektromagnetické kompatibilitě a evropské nařízení 1935/2004 ze dne 27/10/2004 pro materiály určené pro styk s potravinami. Výrobek má klasifikaci skupiny 2, třídy B, přístroje PVL. Skupina 2 zahrnuje veškeré přístroje PVL (průmyslové, vědecké a lékařské), ve kterých jsou rádiové frekvence záměrně vytvářeny a/nebo používány ve formě elektromagnetického záření k úpravě materiálů, jakož i elektroerozivní stroje. Do třídy B spadají zařízení pro použití v domácnosti nebo zařízení, která jsou trvale připojena k elektrické síti na nízké napětí pro napájení budov pro domácí použití.

LIKVIDACE



V souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES nevyhazujte přístroj společně s domácím odpadem, ale odvezďte jej do příslušného sběrného místa tříděného odpadu.

POPIS TROUBY A OVLÁDACÍ PANEL

- A Rezistor grilu
- B Otáčecí podpěra pro grilovací jehlu (pouze u některých modelů)
- C Krytka proti mikrovlnnému záření
- D Vývod teplého vzduchu
- E Vnitřní strana dvířek
- F Mřížka se dvěma polohami horní/dolní
- G Otočný talíř
- H Podpěra otočného talíře
- I Ovladač otočného talíře
- L Příslušenství pro vaření v páře (pouze u některých modelů)

- M Grilovací talíř/talíř na pizzu (pouze u některých modelů)
- N Grilovací jehla (pouze u některých modelů)
- O Podpěra grilovací jehly (pouze u některých modelů)
- P Držák na vytažení grilovací jehly (pouze u některých modelů)
- Q Žárovka uvnitř trouby

1. Displej se zobrazením času a funkcí:



2. Tlačítko FUNCTION: volba funkcí
3. Tlačítko TEMP. °C: regulace teploty horkého vzduchu
4. Tlačítko : tlačítko s programovatelnou funkcí
5. Tlačítko START: rychlý start tepelné úpravy a ohřevu
6. Tlačítko POWER LEVEL: volba úrovně výkonu mikrovlnné trouby
(MW42FRS) (MW30FSR MW30F)
P20 = 200W 180W
P25 = 250W 225W
P30 = 300W 270W
P50 = 500W 450W
P70 = 700W 630W
P80 = 800W 720W
P100 = 1000W 900W
7. Tlačítko / : volba tepelné úpravy na grilovacím talíři / talíři na pizzu nebo v příslušenství pro vaření v páře
8. Tlačítko STOP: Zastavení tepelné úpravy a zrušení nastavení
9. Regulátor TIME ADJUST: Nastavení denní doby a doby tepelné úpravy

INSTALACE A ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

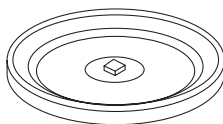
- Vytáhněte troubu z obalu a odstraňte ochranu obsahující otočný talíř (G), příslušnou podpěru (H/I) a veškeré příslušenství. Zkontrolujte, zda podpěra (H/I) je správně vložena do místa ve středu otočného talíře.
- Vnitřek vymyjte měkkým vlhkým hadříkem.
- Zkontrolujte, zda při přepravě nedošlo k poškození, zejména na ověře, že otevírání a zavírání dvířek správně funguje.
- Umístěte přístroj na stabilní povrch ve výšce nejméně 85 cm, mimo dosah dětí, protože dvířka mohou během tepelné úpravy dosahovat vysokých teplot.

- Po umístění spotřebiče na pracovní plochu se ujistěte, že zůstal volný prostor asi 5 cm mezi povrchem přístroje, bočními stěnami a zadní částí a volný prostor nejméně 30 cm nad horním povrchem trouby.
- Nezakrývejte otvory pro přívod vzduchu. Především nic nepokládejte na troubu a zkontrolujte, zda větrací otvory pro výstup vzduchu a páry (umístěné nad přístrojem, pod ním a za přístrojem) jsou vždy volné.
- Do kruhového středu umístěte podpěru (H/I) a položte na ni otočný talíř (G). Podpěra (H/I) se musí zasadit do příslušného místa ve středu otočného talíře.



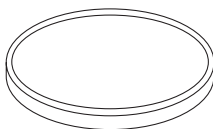
Poznámka: Nepokládejte troubu na zdroje tepla nebo do jejich blízkosti (např. na ledničku).

- Přístroj připojujte do elektrické zásuvky nejméně na 16 A. Ujistěte se také, že hlavní jistič ve vaší domácnosti je na minimální odběr 16 A, abyste zabránili náhlým událostem během provozu trouby.
- Umístěte přístroj tak, aby byly zástrčka a zásuvka snadno přístupné i po nainstalování.
- Před použitím zkontrolujte, zda napětí v síti je takové, jaké je uvedeno na typovém štítku, a zda je zásuvka řádně uzemněna. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost vyplývající z nedodržení tohoto nařízení.
- Většina moderních elektronických zařízení (televizory, rádia, stereo atd.) je chráněna před působením rádiové frekvence (RF). Nicméně některá elektronická zařízení nemusí být chráněna před rádiovými frekvencemi, které vysílá mikrovlnná trouba. Doporučuje se udržovat vzdálenost alespoň 1–2 m mezi zařízeními a zapnutou mikrovlnnou troubou.



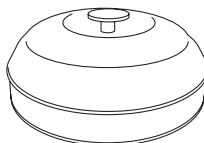
Otočný talíř (G)

Otočný talíř musí být použit u všech funkcí.



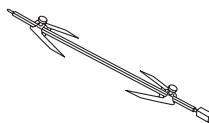
Grilovací talíř/talíř na pizzu (M) (pouze u některých modelů)

Talíř musí být použit pro funkci Pizza.



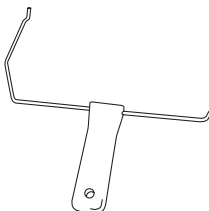
Příslušenství pro vaření v páře (L)

(pouze u některých modelů)
Používá se pro funkci Pára.



Grilovací jehla (N)

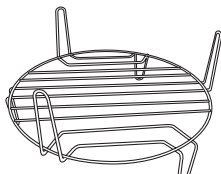
(pouze u některých modelů)
Umožňuje automatické otáčení jehly během tepelné úpravy.



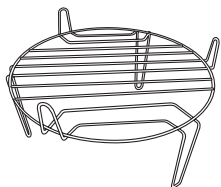
Rukojeť pro vysunutí jehly (P) (pouze u některých modelů)
Umožňuje snadné a bezpečné vysunutí jehly na konci tepelné úpravy.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Mřížka se dvěma polohami
horní/dolní (F)



Mřížka v dolní poloze:
Používá se v režimu horký vzduch, a to pro všechny typy klasického způsobu tepelné úpravy, zvláště pro pečení moučníků.



Mřížka v horní poloze:
Používá se v režimu grill při rychlé tepelné úpravě masa.

NÁDOBÍ

U funkce pouze mikrovlnná trouba a kombinovaný režim lze použít všechny skleněné nádoby (nejlépe pyrex), keramiku, porcelán, kameninu, za předpokladu, že jsou bez zdobení nebo kovových součástí (zlacené okraje, ouška, nožky). Lze také použít tepelně odolné plastové nádoby, ale pouze pro tepelnou úpravu v režimu mikrovlnná trouba. Ovšem pokud pochybujete o použití konkrétní nádoby, můžete provést jednoduchý test: Umístěte prázdnou nádobu do trouby na 60 sekund při maximálním výkonu (pouze funkce MV trouba).

V případě, že je nádoba studená nebo jen mírně teplá, znamená to, že je vhodná k tepelné úpravě v mikrovlnné troubě. Pokud je naopak příliš horká (nebo dochází k jiskření), nádoba není vhodná. Pro rychlý ohřev mohou být použity jako podložka papírové ubrusky, papírové a plastové tácky „na jedno použití“. Pokud jde o velikost a tvar, je nezbytné, aby bylo umožněno správné otáčení.

K tepelné úpravě v mikrovlnné troubě se nehodí veškeré nádoby z kovu, dřeva, proutí a křišťálu. Je vhodné připomenout, že,

jelikož mikrovlny ohřívají potraviny a ne nádoby, lze připravovat pokrmy přímo na servírovacím talíři, a tak se vyhnout použití a následnému čištění hrnců. Je třeba mít na paměti, že je možné, že i jídlo, které je velmi horké, přenáší do nádoby teplo, což vyžaduje použití chňapek.

Pokud je trouba nastavena na funkci gril, horký vzduch nebo rožnění, lze použít všechny nádoby používané do trouby. V každém případě postupujte podle pokynů uvedených v následující tabulce:

Funkce	Sklo	Pyrex	Sklokeramika	Kamenina	Hliníková fólie	Umělá hmota	Papír nebo karton	Nádoby Kovy
Mikrovlny Rozmrazování Pára (pouze některé modely)	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	ANO	ANO	NE
Mikrovlny + gril Mikrovlny + horký vzduch Pizza Snídaně	NE	ANO	ANO	ANO	NE	NE	NE	NE
Gril Horký vzduch Rožněn (pouze u některých modelů)	NE	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	NE	ANO

OBECNÁ PRAVIDLA A DOPORUČENÍ PRO POUŽÍVÁNÍ TROUBY

Mikrovlny jsou elektromagnetickým zařízením, které se vyskytuje i v přírodě ve formě světelných vln (například sluneční světlo). Uvnitř trouby pronikají do pokrmu ze všech stran ohřívají molekuly vody, tuku a cukru. Teplo vzniká v pokrmu velmi rychle, zatímco nádoba se ohřívá pouze nepřímo a to přenosem tepla z teplého pokrmu. To brání přichycení pokrmu k nádobě, a proto je možné použít (nebo v některých případech se nepoužívá vůbec) během tepelné úpravy jen malé množství tuku. Proto je mikrovlnná tepelná úprava, vzhledem k nízkému obsahu tuku, považována za velmi zdravou a dietní. Navíc ve srovnání s běžnými metodami probíhá tepelná úprava při nižší teplotě, a proto pokrmy neztrácejí svou nutriční hodnotu a lépe uchovávají svou chuť.

Základní pravidla správné tepelné úpravy v mikrovlnné troubě

- Tepelná úprava úzce souvisí s velikostí a konzistencí potravin určených k úpravě: Guláš bude hotový dříve než pečeně, protože se skládá z menších kousků masa podobné velikosti. Chcete-li správně nastavit dobu tepelné úpravy,

musíte si uvědomit, že pokud se řídíte tabulkami na následujících stranách, je třeba vždy přizpůsobit množství jídla době úpravy a zvýšit či snížit ji v příslušném poměru. Je důležité dodržet dobu „odpočinku“: Dobou odpočinku se rozumí doba, po kterou se po úpravě pokrm nechá stát, aby se teplo rozšířilo uvnitř. Například teplota masa se během odpočinku zvýší asi o 5–8 °C. Dobu odpočinku lze získat i po vyjmutí z trouby.

- Jedním z hlavních kroků je míchání, které je třeba provádět víckrát během vaření. To pomáhá šířit teplo rovnoměrněji a snížit dobu tepelné úpravy.
- Je vhodné pokrm během tepelné úpravy obracet. To platí zejména u masa nebo velkých kusů (pečeně, celé kuře, ...), ale i u menších kusů (kuřecí prsa, guláš...).
- Potraviny s kůží, skořápkou nebo slupkou (například: jablka, brambory, rajčata, párky, ryby) se musí na více místech propíchnout vidličkou, aby mohla unikat pára a kůže nebo slupka nepraskly.
- Pokud upravujete několik porcí stejného pokrmu, například vařené brambory, vložte je nakrájené na kroužky do misky, abyste zajistili rovnoměrnou tepelnou úpravu.
- Čím nižší je teplota, při které je pokrm umístěn v mikrovlnné troubě, tím delší je doba tepelné úpravy. Pokrm s poko-

jovou teplotou se připraví rychleji než potraviny vyjmuté z chladničky.

- Tepelnou úpravu provádějte vždy tak, že nádobu umístíte do středu otočného talíře.
- Tvorba kondenzátu uvnitř trouby a v prostoru dvířek a vzduchových otvorech je naprosto v pořádku. Chcete-li ji snížit, zakryjte potraviny plastovou fólií, voskovým papírem, skleněným víkem nebo jednoduše obráceným talířem. Potraviny s vysokým obsahem vody (např. zelenina) lze navíc upravovat lépe, když jsou přikryté. Přikrývání jídla také pomáhá udržet vnitřek trouby čistý. Použijte průhledné fólie vhodné pro mikrovlnné trouby.
- V mikrovlnné troubě nevařte vejce ve skořápkách. Tlak, který při tom vzniká, by mohl způsobit explozi vejce, a to i po uvaření. Neohřívejte již uvažená vejce, pokud nejsou míchaná.
- Před ohřevem nebo tepelnou úpravou pokrmu v troubě v hermeticky uzavřených nádobách je nezapomeňte otevřít. Tlak uvnitř nádoby by mohl způsobit explozi, a to i po uvaření.

NASTAVENÍ HODIN

Když je přístroj zapojen poprvé do elektrické sítě, nebo po výpadku napájení, na displeji se na 2–3 sekundy zobrazí uvítací zpráva „Dělo“ a poté čtyři pomlčky (---:---). Chcete-li nastavit čas, postupujte takto:

- Stisknete tlačítko FUNCTION (2) (obr. 1), až se na displeji rozsvítí ikona .
Na displeji bliká hodina (obr. 2).
- Otáčejte regulátorem TIME ADJUST (9) (obr. 3) a nastavte požadovaný čas (například 13) (obr. 4).
- Stisknete tlačítko START (5) (obr. 5).
Na displeji blikají minuty (obr. 6).
- Nastavte požadované minuty (obr. 7) otočením regulátoru TIME ADJUST (9) (obr. 3).
- Stisknete tlačítko START (5) (obr. 5). Na displeji se zobrazí nastavený čas (obr. 8).
Chcete-li změnit čas, který jste nastavili, pokračujte novým nastavením hodin, jak bylo popsáno výše.

PROGRAMOVÁNÍ TEPELNÉ ÚPRAVY

- Stisknete tlačítko FUNCTION (2) (obr. 1) a vyberte požadovanou funkci, která se zobrazí rozsvícením ikon na displeji. K dispozici jsou tyto funkce:



Mikrovlny



Rozmrazování



Gril



Horký vzduch



Mikrovlny + gril



Mikrovlny + horký vzduch



Rožen (pouze u některých modelech)

- Otáčením regulátoru TIME ADJUST (9) (obr. 3) nastavte dobu tepelné úpravy.
Pro volbu časového intervalu se řiďte tabulkami, kde jsou uvedeny doby tepelné úpravy.



Poznámka: Nastavenou dobu lze měnit i při tepelné úpravě a to jednoduše tak, že na okamžik přerušíte tepelnou úpravu stisknutím tlačítka STOP (8) (obr. 9) nebo otevřete dvířka trouby.

- U funkcí Pouze mikrovlnná trouba, kombinovaný režim mikrovlnná trouba + gril, kombinovaný režim mikrovlnná trouba + horký vzduch vyberte úroveň mikrovlnného výkonu opakovaným stisknutím tlačítka POWER LEVEL (6) (obr. 10), dokud nezačne blikat požadovaný výkon vyjádřený v procentech a umístěný uprostřed displeje (obr. 11).
Při volbě výkonu se vždy řiďte tabulkami uvádějícími dobu tepelné úpravy.



Poznámka: Ve funkci automatického rozmrazování není třeba volit úroveň výkonu.



Poznámka: Nastavení výkonu je možné upravit i při tepelné úpravě, a to jednoduše stisknutím tlačítka POWER LEVEL (6) (obr. 10). Po jednom stisknutí tlačítka se zobrazí aktuální vybraná úroveň a po dalším stisknutí lze upravovat výkon.

- U funkcí pouze horký vzduch a kombinovaný režim Mikrovlnná trouba + horký vzduch stisknete opakovaně tlačítko TEMP. °C (3) (obr. 12) a vyberte požadovanou teplotu (obr. 13).

Pro volbu teploty nahlédněte vždy do tabulky s uvedením doby tepelné úpravy.



Poznámka: Jakmile jste si vybrali dobu tepelné úpravy, můžete změnit její teplotu stiskem tlačítka TEMP. °C (3) (obr. 12). Po jediném stisknutí tlačítka se zobrazí nastavená teplota a po dalším stisknutí ji lze změnit.

- Spustíte postup tepelné úpravy stisknutím tlačítka START (5) (obr. 5). Na displeji se bude odpočítávat čas zbývajících do konce tepelné úpravy.



Poznámka: Pokud z nějakého důvodu k tepelné úpravě nedojde, všechna nastavení se automaticky vymažou po 2 minutách.



Poznámka: Pouze u funkcí Horký vzduch a kombinovaný režim mikrovlnná trouba + horký vzduch:

Během přehřívací fáze trouby se na displeji zobrazí požadovaná teplota. Jakmile je dosaženo této teploty, na displeji se zobrazí odpočítávání času zbývajících do konce tepelné úpravy.

Na konci tepelné úpravy zazní zvukový signál (3 „pípnutí“) a na displeji se zobrazí „End“ (obr. 14). Otevřete dvířka a vyjměte potraviny. Stisknutím tlačítka STOP (8) (obr. 9) nebo za 3 minuty po dokončení tepelné úpravy se na displeji zobrazí aktuální čas.



Poznámka: Lze kdykoli zkontrolovat průběh zvolené tepelné úpravy – otevřete dvířka a pokrm prohlédněte. Tím dojde k přerušení mikrovlnného záření a chodu trouby a budou opět spuštěny po zavření dvířek a stisknutí tlačítka START (5) (obr. 5).



Poznámka: Pokud je z nějakého důvodu nutné přerušit tepelnou úpravu bez otevření dvířek, stačí stisknout tlačítko STOP (8) (obr. 9).



Poznámka: Při dokončení tepelné úpravy postupujte takto:

Pokud jsou dvířka trouby otevřená, stiskněte jedenkrát tlačítko STOP (8) (obr. 9).

Pokud jsou dvířka zavřená a tepelná úprava probíhá, stiskněte tlačítko STOP dvakrát (8) (obr. 9). Na displeji se opět zobrazí čas.



Poznámka: Během tepelné úpravy pouze v režimu Horký vzduch a Úprava v mikrovlnné troubě + horký vzduch můžete zkontrolovat předem nastavenou teplotu stisknutím tlačítka TEMP. °C (3) (obr. 12) (po 2 sekundách se na displeji zobrazí doba chybějící do konce tepelné úpravy).

Zablokování otočného talíře

Chcete-li používat obdélníkové pánve či pečicí plechy (které by se v troubě nemohly otáčet), můžete zablokovat otáčení talíře (G) ve funkci Horký vzduch.

Postupujte následovně:

- Vyberte funkci Horký vzduch tlačítkem FUNCTION (2) (obr. 1).
- Stiskněte a podržte tlačítko STOP (8) (obr. 9) po dobu 2–3 sekund, na displeji se zobrazí symbol zámku otočného talíře (obr. 15) a uslyšíte akustický signál.
- Ukončete programování tepelné úpravy a zahajte proces tlačítkem START (5) (obr. 5): talíř se nebude otáčet. Na konci tepelné úpravy se otočný talíř automaticky odemkne.



Poznámka: Kontrolka při tepelné úpravě uvnitř trouby (Q) nebude svítit. Chcete-li zkontrolovat stav tepelné úpravy, otevřete dvířka trouby.

RYCHLÝ OHŘEV

Tato funkce je velmi užitečná k ohřívání malého množství pokrmmů nebo nápojů.

Stiskněte dvakrát tlačítko START (5) (obr. 5).

Trouba se zapne na 2 minuty na maximální výkon.

Rychlý ohřev je užitečný i ve fázi dokončení vaření.

BEZPEČNOST DĚTÍ

Trouba je vybavena bezpečnostním zařízením, které zabráňuje nechtěnému/náhodnému spuštění dětmi.

Spuštění bezpečnostní funkce:

- Stiskněte a podržte tlačítko STOP (8) (obr. 9) po dobu 3 sekund.
- Zazní krátký akustický signál a na displeji se rozsvítí ikona : Troubu nelze spustit.
- Chcete-li deaktivovat bezpečnostní funkci, stiskněte a podržte tlačítko STOP (8) (obr. 9) po dobu 3 sekund.

FUNKCE ENERGETICKÁ ÚSPORA

Technologický rozvoj vyžaduje každoroční nárůst produkce elektřiny. To má za následek zvyšující se dopad na životní prostředí v důsledku růstu škodlivin (CO₂, síra atd.) a využívání neobnovitelných přírodních zdrojů (uhlí, plyn, ropa). Úspora energie, které je dosaženo snížením plýtvání elektrické energie (např. snížením spotřeby spotřebičů v pohotovostním režimu), je významným zdrojem „virtuální“ obnovitelné energie, která je okamžitá a přístupná všem.

Chcete-li snížit spotřebu elektrické energie trouby během období nečinnosti, učiňte následující:

- Stiskněte a podržte tlačítko POWER LEVEL (6) (obr. 10) po dobu 2–3 sekund. Trouba vydá akustický signál.
- Pokud nestisknete žádné tlačítko, displej se automaticky vypne po 10 minutách (nastavení hodin bude zachováno). Na displeji se zobrazí pohybující se pomlčka „-“.

Pokud jsou dveře otevřeny po dobu delší než 10 minut, kontrolka trouby (Q) se automaticky vypne.

- Chcete-li displej zapnout, stiskněte libovolnou klávesu.
- Chcete-li deaktivovat funkci úspory energie a vždy zobrazit čas, stiskněte a podržte tlačítko POWER LEVEL (6) (obr. 10) na 2–3 sekundy, trouba vydá akustický signál.

ROZMRAZOVÁNÍ

- Potraviny zmrazené v sáčcích nebo plastových fóliích nebo v obalech mohou být vloženy přímo do trouby za předpokladu, že takové obaly neobsahují žádné kovové součásti (např. uzavírací femínky nebo víčka).

- Některé potraviny, jako je zelenina a ryby, nemusí být před zahájením vaření zcela rozmrazené.
- Dušené potraviny, ragú nebo dušené maso se lépe rozmrazí.

zí, pokud se čas od času zamíchají, otočí a/nebo oddělí.

- Během rozmrazování se z masa, ryb a ovoce uvolňují kapaliny: rozmrazujte je v misce.
- Je vhodné oddělit jednotlivé kusy masa přímo v sáčku, než je vložíte do mrazáku. To vám ušetří drahocenný čas potřebný k jejich přípravě. Ihned po rozmrazení, ještě před tepelnou úpravou, je důležité dodržovat dobu odpočinku:

Dobou odpočinku (v minutách) se rozumí doba, po kterou můžete pokrm odpočítat, aby došlo k následnému šíření tepla uvnitř pokrmu.

OHŘÍVÁNÍ

Ohřívání potravin je funkce, při níž mikrovlnná trouba prokáže svou užitečnost a účinnost. Ve srovnání s tradičními metodami, pomocí mikrovlnného zařízení, dosáhneme bezesporu úspory času, a tedy i elektrické energie.

- Doporučuje se ohřev pokrmu (zejména v případě, že je mražený) na teplotu nejméně 70 °C (musí být vařící!) Pokrm nebude možné konzumovat ihned, protože bude příliš horký, ale bude zaručena jeho úplná sterilita.
- Při ohřívání předvařených nebo zmrazených potravin vždy dodržujte následující pravidla:
 - Vyjměte pokrm z kovových nádob.
 - Zakryjte jej průhlednou fólií (typ vhodný pro mikrovlnné trouby) nebo voskovým papírem a tímto způsobem bude veškeré přírodní aroma zachováno a trouba zůstane čistější. Můžete také zakrývat obráceným talířem.
 - Pokud je to možné, míchejte nebo často obraťte, abyste zrychlili a přizpůsobili proces ohřevu.
 - Čtěte velmi pozorně dobu uvedenou na obalu a mějte na paměti, že za určitých podmínek může být tato doba prodloužena.
- Zmrazené potraviny musí být před ohříváním nejprve rozmrazeny. Čím nižší je počáteční teplota potravin, tím delší je doba potřebná k jejich ohřátí.

PŘÍPRAVA PŘEDKRMŮ, HLAVNÍHO JÍDLA

Polévky obvykle vyžadují menší množství kapaliny, protože v mikrovlnné troubě je odpařování poměrně malé. Sůl je třeba doplnit až na konci vaření nebo během fáze odpočinku, protože vysušuje. Je třeba říci, že čas potřebný k uvaření ryže v mikrovlnné troubě (jako např. i těstovin) je zhruba stejný jako k přípravě tradičním způsobem na sporáku. Výhodou přípravy rizota v mikrovlnné troubě je skutečnost, že není třeba neustále míchat (stačí zamíchat 2–3x).

TEPELNÁ ÚPRAVA MASA

Tepelná úprava úzce souvisí s velikostí a konzistencí potravin určených k tepelné úpravě: Ražniči bude připraveno dříve než pečeně, protože se skládá z malých kousků masa podobné velikosti.

Chcete-li, aby byla pečeně, kuřecí maso a ražniči vláčné, doporučujeme na začátku vaření přidat 1/2 šálku vody.

VAŘENÍ PŘÍLOH A ZELENINY

Zelenina vařená v mikrovlnné troubě si zachová barvu a nutriční hodnotu mnohem více než při tradičním způsobu vaření. Než začnete zeleninu připravovat, tak ji omyjte a očistěte. Větší kousky by měly být nakrájeny na stejné díly. Na každých 500 g zeleniny přidejte asi 5 lžic vody (vláknitá zelenina vyžaduje více vody). Zelenina vařená v režimu pouze Mikrovlnná trouba by měla být vždy zakryta průhlednou fólií pro mikrovlnné trouby. Zamíchejte alespoň jedenkrát v polovině vaření a přidejte trochu soli až na konci vaření.



Poznámka: Jednotlivé doby tepelné úpravy uvedené v tabulce jsou orientační a závisí na hmotnosti, na počáteční teplotě potravin, na jejich konzistenci a struktuře.

TEPELNÁ ÚPRAVA RYB

Ryby se připravují velmi rychle a výsledky jsou výborné. Lze je ochutit trochou másla nebo oleje (nebo nechat jen tak). Zakryjte je průhlednou fólií. Samozřejmě, v případě, že má ryba kůži, je třeba ji naříznout. Filety by měly být uspořádány rovnoměrně. Nedoporučuje se připravovat ryby obalené ve vejci.

PEČENÍ MOUCNÍKŮ A OVOCE

Moučníky nakynou (při sníženém výkonu) mnohem více než při tradičním způsobu tepelné úpravy. Vzhledem k tomu, že se nevytváří kůrka, doporučuje se povrch ozdobit krémem nebo polevou (např. čokoládovou). V opačném případě je třeba je po upečení zakrýt, protože mají tendenci vysychat rychleji, než když jsou upečené v klasické troubě. Ovoce je třeba propíchnout, pokud je připravujeme se slupkou, a musí být zakryto. Je důležité dodržovat dobu odpočinku (3–5 minut)

TEPELNÁ ÚPRAVA S FUNKCÍ PÁRY (POUZE U NĚKTERÝCH MODELŮ)

Tato funkce je vhodná pro všechny druhy potravin připravovaných rychle v páře, jako je zelenina, ryby, atd.



Pozor! Je třeba použít příslušenství pro přípravu v páře (L) a umístit je vždy na skleněný otočný talíř (G). Ujistěte se, že příslušenství je umístěno přesně ve středu talíře a během tepelné úpravy se nedotýká stěn trouby. Nedodržení těchto jednoduchých pokynů může vést k poškození příslušenství nebo k

jiskření.

- Do plastové nádoby nalijte 500 ml vody a na kovový podklad položte příslušenství pro přípravu v páře (viz obr. 16).
- Pokrm vložte dovnitř příslušenství pro přípravu v páře a položte na kovový podklad (obr. 17). Zavřete příslušenství kovovou pokličkou a ujistěte se, že je správně umístěno.
- Stiskněte tlačítko  (7) (obr. 18). Na displeji se rozsvítí ikona .
- Dobu tepelné úpravy nastavte otáčením regulátoru TIME ADJUST (9) (obr. 3).
Pro volbu časového intervalu se řiďte tabulkami, kde jsou uvedeny doby tepelné úpravy.



Poznámka: Nastavení doby je možné měnit i při tepelné úpravě jednoduše tak, že úpravu na okamžik přerušíte stisknutím tlačítka STOP (8) (obr. 9) nebo otevřete dvířka trouby.

- Spustíte postup tepelné úpravy stisknutím tlačítka START (5) (obr. 5).
Na konci tepelné úpravy zazní zvukový signál (3 „pípnutí“) a na displeji se zobrazí „End“ (obr. 14). Otevřete dvířka a vyjměte potraviny.
Stisknutím tlačítka STOP (8) (obr. 9) nebo za 3 minuty po dokončení tepelné úpravy se na displeji zobrazí aktuální čas.



Nebezpečí popálení! Při tepelné úpravě vzniká uvnitř příslušenství pára o vysoké teplotě. Buďte opatrní při odstraňování pokličky a zabraňte nebezpečí popálení v důsledku náhlého úniku páry. Držte příslušenství vždy výhradně za jeho plastovou část a nadzdvíhujte pokličku pomocí horního úchyty a zabraňte kontaktu s kovovými částmi příslušenství (obr. 19).

Použití funkce páry pro přípravu pokrmů

S tímto příslušenstvím pro přípravu v páře se potraviny připraví díky vlhkému teplu vody dosahující bodu varu, ale bez přímého kontaktu potraviny s vodou, čímž se sníží ztráty živných solí. Příslušenství pro přípravu v páře má kovovou pokličku, kterou mikrovlnné záření neproniká. Mikrovlny totiž ohřívají pouze vodu, která je obsažena v plastové části. Voda vytváří páry, které potraviny uvaří.



Pozor! Příslušenství pro přípravu v páře nelze použít, aniž by bylo v nádobě alespoň 500 ml vody (naprázdno). Je třeba zabránit poškození příslušenství pro přípravu v páře nebo úrazu elektrickým proudem.

Pokud se voda zcela odpaří, před koncem vaření přidejte do nádoby dalších 500 ml.



Pozor! Nepoužívejte příslušenství, pokud je viditelně poškozeno, rozbité nebo zdeformované.

Nikdy nevařte bez použití pokličky a kovové podložky.

Časy uvedené v tabulce představují průměrné hodnoty a musí být upraveny s ohledem na tato jednoduchá základní pravidla:

- Doba tepelné úpravy závisí na velikosti potravin. Zeleninu nakrájejte na malé kousky, protože ty se uvaří dříve, než kdyby zelenina zůstala vcelku.
- Pokrm ohřátý na pokojovou teplotu se uvaří dříve než jídlo vyjmuté přímo z chladničky.
- Výsledek tepelné úpravy vždy závisí na kvalitě a čerstvosti potravin.

Tabulka dob tepelné úpravy

Pokrm	Množství	Doba tepelné úpravy
Mrkev	400 g	20 minut
Cuketa	400 g	12 minut
Květák	450 g	23 minut
Brambory	500 g	20 minut
Steak z lososa	350 g	13 minut
Kuřečí prsa	300 g	13 minut

Kovová podložka je vybavena gumovým těsněním vloženým na okrajích (obr. 20). Těsnění lze snadno vyjmout a je možné příslušenství vyčistit. Po vyčištění musí být těsnění vráceno zpět do původní polohy.



Pozor! Nepoužívejte příslušenství bez gumového těsnění správně umístěného v okrajích kovové podložky (pokud těsnění chybí, může dojít k poškození příslušenství nebo jiskření během používání).

TEPELNÁ ÚPRAVA S FUNKCÍ PIZZA (POUZE U NĚKTERÝCH MODELŮ)

Tato funkce vám umožňuje vařit/ohřívat všechny výrobky, které jsou k dostání jako zmrazené a patří do kategorie „pečivo“, jako například: chléb, snacky, malé pizzy, slané koláče, ochucené hamburgery, bramborové duchesse, různé pečivo, croissanty apod.

Pro dosažení co nejlepších výsledků dbejte těchto jednoduchých pravidel / všeobecných pokynů:

- Speciální grilovací talíř/ talíř na pizzu (M) musí být předehřátý před každou tepelnou úpravou, což je operace, kterou trouba provádí automaticky po nastavení programu a stisknutí tlačítka START (5) (obr. 5).
- Nahlédnutím do tabulky si zjistíte, do které kategorie spadá připravovaný pokrm.

Postupujte následovně:

- Stiskněte tlačítko  (7) (obr. 18).
Na displeji se zobrazí ikona .
- Dobu tepelné úpravy nastavte otáčením regulátoru TIME ADJUST (9) (obr. 3).
Při volbě časového intervalu se řídte tabulkami, kde jsou uvedeny doby tepelné úpravy.
- Vložte grilovací talíř / talíř na pizzu (M) (poté, co jste jej případně vymazali) do trouby přímo na otočný talíř (G), zavřete dvířka a stiskněte tlačítko START (5) (obr. 5). Trouba automaticky ohřívá talíř po dobu 3 minut. Na displeji se zobrazí čas zbývající do konce předehřívání.



Poznámka: Dobu předehřevu talíře nelze upravovat.

- Po ukončení předehřevu (ohlášeném troubou dvěma akustickými signály) vyjměte grilovací talíř / talíř na pizzu (M) z trouby za pomoci chňapek (pozor, horké!). (obr. 21) a položte na něj pokrm, který chcete uvařit / ohřát.
- Znovu vložte grilovací talíř/talíř na pizzu (M) do trouby a stiskněte tlačítko START (5) (obr. 5) (pokud během 1 minuty nedojde ke stisknutí žádného tlačítka, trouba bude automaticky pokračovat). Na displeji se zobrazí čas, který byl nastaven předtím.



Poznámka: Nastavenou dobu lze měnit i při tepelné úpravě a to jednoduše tak, že na okamžik přerušíte tepelnou úpravu stisknutím tlačítka STOP (8) (obr. 9) nebo otevřete dvířka trouby.

Na konci tepelné úpravy zazní zvukový signál (3 „pípnutí“) a na displeji se zobrazí „End“ (obr. 14). Otevřete dvířka a vyjměte potraviny.

Stisknutím tlačítka STOP (8) (obr. 9) nebo za 3 minuty po dokončení tepelné úpravy se na displeji zobrazí aktuální čas.



Nebezpečí opaření! Během vaření/ohřívání jídla trouba pracuje v kombinovaném režimu s grilem a/nebo horkým vzduchem. V tomto ohledu je třeba dbát velké opatrnosti při vyjímání jídla z trouby, protože kromě grilovacího talíře / talíře na pizzu (M) je velmi horký také rezistor v horní části (A) uvnitř mikrovlnné trouby.

Zde je několik užitečných tipů, jak co nejlépe využít tuto funkci a dosáhnout optimálního výsledku:

Pokrm	Poznámky
Mražená pizza	• Vložte pizzu na talíř a pečte po dobu 16-18 minut.
Mražený cordon bleu	• Vložte cordon bleu na talíř a pečte po dobu 7-9 minut. Během pečení není třeba obracet.
Zmražené rybí prsty z tresky	• Vložte rybí prsty na talíř a pečte po dobu 6-8 minut. Během pečení není třeba obracet.

TEPELNÁ ÚPRAVA S FUNKCÍ ROŽNĚNÍ (POUZE U NĚKTERÝCH MODELŮ)

Tato funkce je ideální pro rožnění kuřat, vepřové peče a telecích masa.

Postupujte následovně:

- Vložte grilovací jehlu (N) do kuřete a zajistěte ji dvěma vidlicemi (obr. 22) (pro dosažení co nejlepších výsledků použijte kuchyňský provázek, abyste zpevnili oba konce kuřete a tyto nemohly zasahovat do vnitřního prostoru trouby během otáčení).
- Vložte do trouby grilovací jehlu s kuřetem (obr. 23).
- Vložte čtvercové okraje grilovací jehly do otáčecího držáku (B), který se nachází uvnitř na pravé straně (obr. 24).
- Vložte špičatý konec grilovací jehly do držáku (O) na levé straně (obr. 25).
- Stiskněte tlačítko FUNCTION (2) (obr. 1), až se na displeji rozsvítí ikona .
- Dobu tepelné úpravy nastavte otáčením regulátoru TIME ADJUST (9) (obr. 3).
Při volbě časového intervalu se řídte tabulkami, kde jsou uvedeny doby tepelné úpravy.
- Spusťte postup tepelné úpravy stisknutím tlačítka START (5) (obr. 5). Na displeji se bude odpočítávat čas zbývající do konce tepelné úpravy.



Poznámka: Pokud z nějakého důvodu k procesu tepelné úpravy nedojde, všechna nastavení se automaticky vymažou po 2 minutách.

Na konci tepelné úpravy zazní zvukový signál (3 „pípnutí“) a na displeji se zobrazí „End“ (obr. 14).

- Otevřete dvířka a vyjměte grilovací jehlu pomocí rukojeti (P), která je součástí balení (obr. 26).

FUNKCE „SNÍDANĚ“

Funkce Snídaně umožňuje snadné a rychlé ohřívání klasických částí snídaně:

šálek kávy/mléka/kávy a croissant/sladké pečivo (čerstvé, ne mražené) nebo plátky chleba vhodného k opečení.

V první fázi se rychle zahřeje obsah šálku. Vzhledem k vysoké teplotě, které je dosaženo, zůstane po dlouhou dobu váš nápoj horký.

Ve druhé fázi je jídlo ohříváno tradičním elektrickým rezistorem.

To umožňuje vytvoření křupavé vrstvy na povrchu croissantu nebo opečení plátku chleba.

Postupujte následovně:

- Stiskněte tlačítko  (4) (obr. 27).
Na displeji se zobrazí „1“ a rozsvítí se ikona  (obr. 28).
Lze ohřát vše, co je třeba na jednu snídani (např. hrnek mléka a croissant).
Pokud je množství větší, stiskněte opět tlačítko  (4) (obr. 27) pro volbu druhého programu (na displeji se zobrazí „2“) (obr. 29).
- Vložte šálek s nápojem a umístěte jej přímo na otočný talíř (G) (obr. 30).
Spusťte proces tepelné úpravy stisknutím tlačítka START (5) (obr. 5). Na displeji se zobrazí čas zbývajících do konce tepelné úpravy.
- Na konci první fáze se trouba automaticky zastaví, vydá dva krátké akustické signály a zobrazí blikající dobu tepelné úpravy ve druhé fázi.
Otevřete dvířka a šálek vyjměte. V tomto okamžiku můžete vložit croissanty a položit je přímo na otočný talíř (G) nebo plátky chleba (doporučujeme použití mřížky (F) v horní poloze) (obr. 31).
Spusťte opět funkci Snídaně tak, že stisknete tlačítko START (5) (obr. 5). Pokud se během 1 minuty trouba nespustí po stisknutí tlačítka START, trouba bude pokračovat automaticky v tepelné úpravě.
Na konci druhé fáze se trouba zastaví trvale a na displeji se zobrazí „End“ (obr. 14).
- Otevřete dvířka a potraviny vyjměte.
Stisknutím tlačítka STOP (8) (obr. 9) nebo za 3 minuty po dokončení tepelné úpravy se na displeji zobrazí aktuální čas.



Nebezpečí opaření! Během vaření /ohřevu ve druhé fázi trouba funguje v režimu gril a/nebo horký vzduch. V

této souvislosti vyjměte jídlo z trouby jen velmi opatrně, protože kromě mřížky a rezistoru v horní části bude velmi horký i její vnitřek.

Programování pomocí tlačítka „Snídaně“

Podle potřeby je také možné naprogramovat pomocí tlačítka  (4) libovolnou tepelnou úpravu ve dvou fázích. Obě tepelné úpravy proběhnou postupně a trouba se zastaví na 1 minutovou přestávku mezi těmito dvěma fázemi, abyste měli čas zkontrolovat stádium tepelné úpravy. Nový program nahradí funkci Snídaně nastavenou od výrobce.

Postupujte následovně:

- Stiskněte a podržte tlačítko  (4) (obr. 27) po dobu nejméně 3 sekund. Displej vydá krátký akustický signál a zobrazí se na něm blikající „FCT1“ (obr. 32).
- Nastavte požadovanou funkci a použijte tlačítka FUNCTION (2) (obr. 1) a volbu potvrďte stisknutím tlačítka START (5) (obr. 5).
- Jakmile potvrdíte první funkci, na displeji se zobrazí blikající „Fct2“.



Poznámka: Pokud nechcete naprogramovat druhý krok, stiskněte přímo tlačítko START (5) (obr. 5).

- Nastavte druhou funkci pomocí tlačítka FUNCTION (2) (obr. 1) a volbu potvrďte stisknutím tlačítka START (5) (obr. 5). Trouba vydá krátký akustický signál a bude opět zobrazovat místní čas. Nyní je snídaně součástí nové tepelné úpravy, kterou jste vybrali, a můžete ji rychle spustit stisknutím tlačítka  (4) (obr. 27).



Poznámka: V případě výpadku proudu nebo vypojení trouby z elektrické zásuvky se při obnovení napájení trouba automaticky vrátí do režimu původní funkce Snídaně, kterou nastavil výrobce.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Nebezpečí! Před prováděním jakékoli údržby nebo čištění vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a vyčkejte, až přístroj vychladne.



Pozor! Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, drátěnky nebo ostré kovové náčiní.

Také při čištění vnějšího povrchu trouby dávejte pozor, aby voda nebo tekutý prostředek nepronikl do vzduchových a parních otvorů umístěných na přístroji.

Rovněž se doporučuje nepoužívat k čištění povrchů dvírek alkohol, abrazivní čisticí prostředky nebo čisticí prostředky obsahující amoniak.

K čištění vnitřku trouby nepoužívejte parní čističe.

Abyste udrželi své zařízení v co nejlepším stavu, je vhodné pravidelně čistit dvířka, vnitřní a vnější prostor trouby vlhkým hadříkem a neutrálním mýdlem nebo tekutým čisticím prostředkem. Také pokličku do mikrovlnné trouby udržujte vždy čistou a zbavenou mastnoty nebo stop tuku (C). K zajištění dokonalého uzavření vždy vyčistěte vnitřní část dvířek a nedovolte, aby nečistoty a zbytky jídla uvízly mezi dvířky a přední částí trouby. Pravidelně čistěte otvory přívodu vzduchu na zadní straně trouby tak, aby nedocházelo k jejich zanášení prachem nebo se zde nehromadily nečistoty. Čas od času je třeba vyjmout otočný talíř (G) a držák na talíř (H/I) a vyčistit je společně se dnem trouby. Umyjte otočný talíř a držák otočného talíře v mýdlové vodě s neutrálním mýdlem (lze mýt v myčce na nádobí).

Motorek otočného talíře je hermeticky uzavřen. Nicméně, když provádíte čištění dna, dávejte pozor, aby voda nepronikla pod držák (H/I).



Poznámka: Nepokládejte otočný talíř po delším zahřívání do studené vody. Náhlá změna teploty může způsobit jeho prasknutí.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

V případě, že něco nefunguje, nebo pokud dojde k poruše, obraťte se na servisní středisko pověřené výrobcem. V každém případě, než se obrátíte na naše techniky, měli byste provést následující jednoduchou kontrolu:

Problém	Příčina/náprava
Přístroj nefunguje	• Vynulujte elektronickou řídicí jednotku odpojením zástrčky na dobu 1–2 minut. • Mohlo dojít k aktivaci funkce úspory energie (displej nesvítl): stiskněte tlačítko. • Dvířka nejsou správně zavřená. • Zástrčka není řádně zasunuta do zásuvky. • Zásuvka nenapájí (zkontrolujte pojistkovou skříň). • Aktivovala se dětská pojistka (symbol  na displeji).
Kondenzace na odkládací ploše, uvnitř trouby nebo kolem dvířek.	• Při tepelné úpravě potravin, které obsahují vodu, je zcela běžné, že pára vznikající v troubě vychází ven a kondenzuje uvnitř trouby, na varné desce nebo kolem rámu dvířek.
Jiskry uvnitř trouby	• Troubu nezapínejte v režimu mikrovlnná trouba a v kombinovaném režimu, pokud v ní není vložen pokrm. • K tepelné úpravě nepoužívejte kovové nádoby nebo sáčky a balení obsahující kovové spony.
Potravina se neohřívá nebo se připravuje nedostatečně.	• Vyberte správnou funkci nebo zvýšte dobu tepelné úpravy • Potravina nebyla před tepelnou úpravou zcela rozmrazena.
Pokrm je spálený.	• Vyberte správnou funkci nebo zkrátte dobu tepelné úpravy.
Pokrm není připraven rovnoměrně.	• Pokrm během tepelné úpravy míchejte. Mějte na paměti, že potraviny se připravují lépe, když je nakrájíte na kousky stejné velikosti. • Otočný talíř se zablokoval.
Na displeji se zobrazí nápis „fail“	• Trouba nedokáže regulovat teplotu uvnitř. Troubu lze i nadále používat v režimu mikrovlnná trouba a rozmrazování. Ujistěte se, že teplota v místnosti nebo teplota trouby není příliš nízká (např. méně než 10 °C). V opačném případě se obraťte na servisní centrum.



Poznámka: V případě vypálení žárovky uvnitř trouby (Q) lze přístroj používat i nadále bez problémů. Chcete-li vyměnit žárovku, obraťte se na autorizované servisní středisko.



Poznámka: Když je aktivní funkce zablokování otočného talíře, žárovka uvnitř trouby během tepelné úpravy nesvítl. To je na prostu v pořádku.