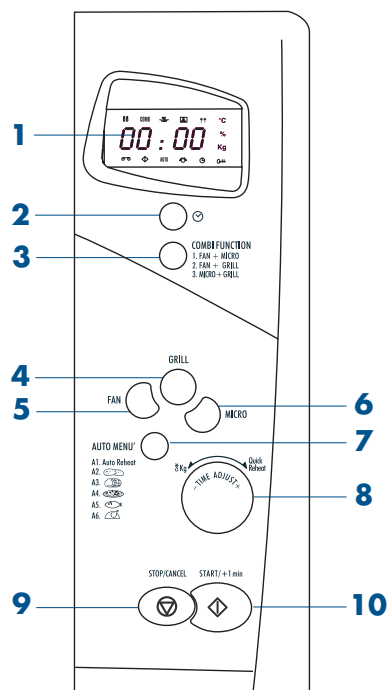
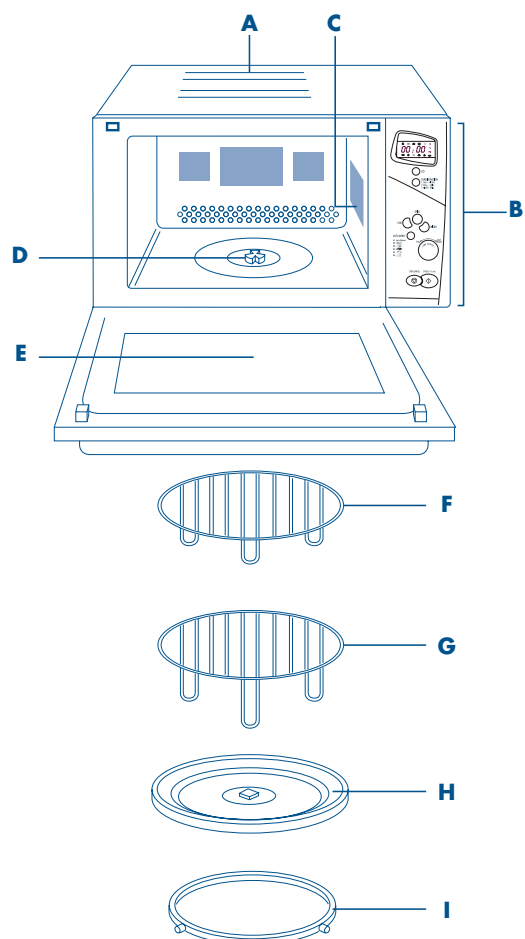




POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

1. Displej s hodinami a funkcemi
2. Tlačítko ☰ : nastavení hodin
3. Tlačítko **COMBI FUNCTION**: navolení funkcí
4. Tlačítko **GRILL**
5. Tlačítko **FAN**
6. Tlačítko **MICRO**
7. Tlačítko **AUTO MENU**: rychlé vaření předem uložené do paměti
8. Otočný knoflík **TIME ADJUST**: nastavení automatického rozmrazení, hmotnosti a doby vaření.
12. Tlačítko **STOP /CANCEL** ⏏ : zastavení vaření a vymazání nastavení
13. Tlačítko **START/+1 min** ⬠ : zahájení vaření a rychlé ohřívání



POPIS

- A Topné těleso grilu
- B Ovládací panel
- C Kryt výstupu mikrovln
- D Čep otočného talíře
- E Vnitřní strana dvířek
- F Nízký rošt
- G Vysoký rošt
- H Otočný talíř
- I Podpěra otočného talíře

OBSAH

1. KAP. – VŠEOBECNÉ INFORMACE

1.1 Důležitá bezpečnostní upozornění	str. 106
1.2 Technické údaje	str. 107
1.3 Instalace a elektrické zapojení.....	str. 107
1.4 Dodané příslušenství	str. 108
1.5 Výběr vhodného nádobí	str. 109
1.6 Všeobecná pravidla a rady při používání trouby.....	str. 110

2. KAP. – POPIS OVLÁDACÍCH PRVKŮ A NASTAVENÍ FUNKCÍ

2.1 Nastavení hodin.....	str. 111
2.2 Nastavení funkce MICRO.....	str. 112
Rychlé rozmrazení.....	str. 112
Udržování teploty pokrmů, ohřívání, vaření	str. 113
2.3 Nastavení funkce FAN.....	str. 118
2.4 Nastavení funkce GRILL	str. 120
2.5 Nastavení funkce COMBI FUNCTION.....	str. 122
2.6 Nastavení 2 vaření za sebou	str. 123
2.7 Nastavení funkce AUTO MENU	str. 124
2.8 Rychlé ohřívání	str. 125
2.9 Dětská pojistka.....	str. 125
2.10 Naprogramované spuštění.....	str. 125

3. KAP. – ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

3.1 Čištění	str. 126
3.2 Údržba.....	str. 127

INFORMACE PRO SPRÁVNÉM SEŠROTOVÁNÍ VÝROBKU VE SMYSLU EVROPSKÉ SMĚRNICE 2002/96

Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem. Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa sběru tříděného odpadu, zřizovaných městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu. Oddělené sešrotování elektrospotřebičů je zárukou prevence negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů a tím i významnou úsporu energií a surovin. Pro účely zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je na výrobku zaškrtnutý příslušný symbol pro sběr tříděného odpadu.



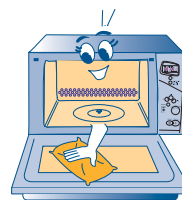
1. KAPITOLA - VŠEOBECNĚ

1.1 DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

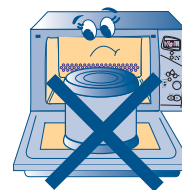
Přečtěte si pozorně následující pokyny a uschovejte si je k případnému nahlédnutí.

POZN. Tato trouba byla projektována pro rozmrazování, ohřívání a vaření pokrmů v domácím prostředí. Trouba nesmí být používána k jiným účelům a v žádném případě nesmí být upravována nebo konstrukčně měněna.

- 1) **POZOR:** Jestliže jsou dvířka nebo těsnění přístroje poškozené, troubu nepoužívejte, dokud ji odborný technik (vyškolený výrobcem nebo Servisní služba výrobce) neopraví.
 - 2) **POZOR:** Pro osoby, které neprošly speciálním zaškolením, je nebezpečné provádět údržbu nebo opravy přístroje, při kterých je třeba odstranit ochrany proti mikrovlnným zářením.
 - 3) **POZOR:** V mikrovlnné troubě se nesmí ohřívat tekutiny a jiné potraviny v pevně uzavřených nádobách, mohly by vybuchnout. V mikrovlnné troubě se nesmí vařit nebo ohřívat vejce se skořápkou, protože by mohla prasknout a to i po skončení vaření.
 - 4) **POZOR:** Děti mohou používat mikrovlnnou troubu bez dohledu dospělých pouze v případě, že byly dostatečně poučeny jak troubu bezpečně zacházet a znají případné nebezpečí, které by mohlo vzniknout nesprávným použitím. Nedovolte dětem, aby se pohybovaly v blízkosti mikrovlnné trouby pokud je v provozu (nebezpečí popálení).
 - 5) **POZOR:** Jakmile je zařízení používáno v kombinovaném režimu, děti ho směji používat jen pod dohledem dospělých, protože trouba se zahřívá na vysoké teploty.
 - 6) Nesnažte se uvést do provozu troubu s otevřenými dvířky tak, že pozměníte charakteristiky bezpečnostních zařízení.
 - 7) Troubu nespouštějte, pokud mezi čelní stěnou a dveřmi mikrovlnné trouby zůstane jakékoliv předmět. Udržujte vnitřní stěnu dvířek vždy čistou (E). K čištění použijte vlhký hadřík a nebrusné čisticí prostředky.
- Dbejte, aby se špína nebo zbytky jídel nehromadily mezi čelní stěnou trouby a dvířky.
- 8) Od okamžiku, kdy otevřete dvířka mikrovlnné trouby, mějte na paměti následující rady: nepokládejte na plochu otevřených dvířek těžké předměty a netahejte příliš silně za rukojeť směrem dolů. Přístroj by se mohl převrátit. Nepokládejte na otevřená dvířka nádoby nebo horké pekáče (například ty, které jste právě vytáhli z trouby).
 - 9) Troubu nespouštějte, jestliže je poškozený přípojný kabel nebo zástrčka přístroje, hrozí nebezpečí zasažení elektrickým proudem. Pokud dojde k poškození síťového kabelu, smí jeho výměnu provádět pouze výrobce, jeho servisní středisko nebo kvalifikovaný odborník, předejdete tak jakémukoliv riziku
 - 10) **Pokud začne z trouby vycházet kouř, přístroj okamžitě ji vypněte nebo vytáhněte zástrčku ze zásuvky elektrického proudu. Neotvírejte dvířka trouby, případné plameny uvnitř trouby se tak uhasí.**
 - 11) Používejte pouze nádoby určené pro mikrovlnné trouby. Aby nedošlo k přehřátí a v důsledku toho k požáru, doporučujeme Vám vždy kontrolovat provoz trouby, zvláště pokud varíte jídla v plastových nádobách, v papírových obalech nebo v jiných hořlavých obalech, anebo ohříváte malé množství jídla.
 - 12) Horký otočný talíř nekládejte do vody. Tepelným šokem by mohl prasknout.
 - 13) Pokud používáte funkce "Pouze MIKROVLNÝ" a "KOMBINOVANÝ REŽIM MIKROVLNÝ", nesmíte v žádném případě troubu přehřívat (bez pokrmu), ani jej nesmíte zapínat naprázdno. V troubě by mohlo dojít k jiskření.
 - 14) Před použitím trouby se přesvědčte, zda pomůcky a nádoby jsou vhodné pro přípravu jídel v mikrovlnné troubě (viz kapitola „Výběr vhodného nádobí“).
 - 15) Trouba se při provozu zahřeje. Nedotýkejte se topných těles umístěných uvnitř



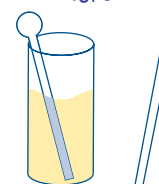
obr. 1



obr. 2



obr. 3



obr. 4



obr. 5

1. KAPITOLA - VŠEOBECNĚ

trouby.

- 16) Při ohřívání tekutin (voda, káva, mléko atd.) je možné, že díky efektu zpožděného varu tekutina začne při vytažení nádoby z trouby náhle vřít, přeteče ven a způsobí tak popáleniny.

Aby k tomu nedošlo, je nutné před započetím ohřívání tekutiny vložit do nádoby plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku (obr. 4). V každém případě manipulujte s nádobou opatrně.

- 17) Neohřívajte likéry s vysokým obsahem alkoholu ani velké množství oleje, mohlo by dojít k jejich vznícení.

- 18) Pokud ohříváte jídla pro novorozence (v kojeneckých láhvích nebo skleničkách), vždy před podáváním obsah protřepejte a překontrolujte teplotu, aby nedošlo k popálení.

Doporučujeme vždy protřepat nebo promíchat ohřáté jídlo tak, aby se jeho teplota rovnoměrně vyrovnala. V případě, že budete používat běžně prodávané sterilizátory kojeneckých lahví, VŽDY se před zapnutím trouby přesvědčte, zda je nádoba naplněná takovým množstvím vody, které uvádí výrobce.

- 19) Špatné čištění trouby může vést k zhoršení stavu jejího povrchu. To může snížit životnost přístroje a způsobit nebezpečné situace pro uživatele.

POZNÁMKA: Při prvním použití spotřebiče je možné, že z trouby po dobu přibližně 10 minut bude vycházet trochu kouře a bude cítit "novotou". Tento jev je normální a je způsoben přepalováním ochranných látek nanášených na topná tělesa.

1.2 TECHNICKÉ ÚDAJE

• SPOTŘEBA ENERGIE (Normy CENELEC HD 376)

K dosažení 200 °C	0,3 kWh
K udržení teploty 200 °C po 1 hodinu	1,1 kWh
Celková spotřeba	1,4 kWh

• VSTUPNÍ VÝKON: 900 W (IEC705)

Další údaje vyčtete z identifikačního štítku, který se nachází na zadní stěně spotřebiče.

Tento výrobek je v souladu se směrnicemi 89/336/EHS a 92/31 o elektromagnetické slučitelnosti a s nařízením (ES) č. 1935/2004 ze dne 27/10/2004 o materiálech, které jsou ve styku s potravinami.

VSTUPNÍ VÝKON

Hodnota vstupního výkonu ve WATTECH vaší mikrovlnné trouby se nachází na zadní stěně spotřebiče pod heslem MICRO OUTPUT. Při vyhledávání informací v tabulkách vycházejte vždy z výkonu vaší trouby! Tento údaj vám poslouží při vaření podle receptů v kuchařkách pro mikrovlnné trouby.



U některých modelů je maximální výkon ve WATTECH uveden i na symbolu, který vidíte zobrazený po straně a na ovládací desce

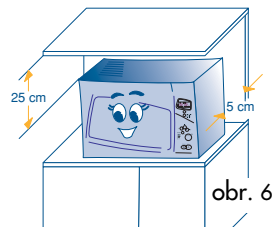
1.3 INSTALACE A ZAPOJENÍ DO ELEKTRICKÉ SÍTĚ

- 1) Vyjměte troubu z obalu, odstraňte ochranný obal, ve kterém je zabalen otočný talíř (H), příslušná podpěra (I) a veškeré příslušenství. Ověřte, zda je čep otočného talíře (D) správně nasazený na své místo ve středu otočného talíře.

- 2) Očistěte vnitřek trouby vlhkým a měkkým hadříkem.

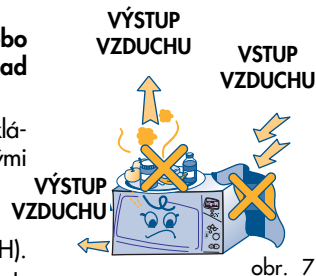
- 3) Zkontrolujte, zda se spotřebič během dopravy nepoškodil, především zda se dvířka trouby dokonale otevírají a zavírají.

- 4) Umístěte přístroj na rovnou a stabilní plochu ve výšce nejméně 85 cm. Vzhledem k tomu, že se spotřebič při provozu zahřeje na vysokou teplotu, umístěte troubu mimo dosah dětí.

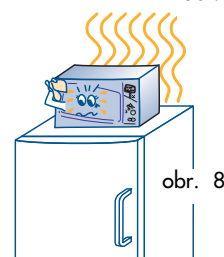


1. KAPITOLA - VŠEOBECNĚ

- 5) Troubu je třeba umístit na pracovní plochu tak, aby mezi nábytkem nebo jiným zařízením a zadní a bočními stěnami trouby byla mezera 5 cm a nad horní plochou trouby volný prostor nejméně 25 cm (obr. 6).
- 6) Je zakázáno zakrývat otvory, kterými vchází do trouby vzduch. Nikdy nepokládejte předměty na horní plochu trouby a vždy zkontrolujte, zda štěrby, kterými vychází vzduch a pára (jsou na horní, spodní a zadní straně trouby), V PRŮCHODNÉ (obr. 7).
- 7) Podpěru (I) umístěte do středu kruhového uložení a položte na ni otočný talíř (H). Čep (D) musí zapadnout do příslušného uložení, který se nachází ve středu otočného talíře.
POZNÁMKA: neumísťujte mikrovlnou troubu v blízkosti nebo přímo na tepelné zdroje (např. na chladničku) (obr. 8).
- 8) Spotřebič zapojte pouze do zásuvek elektrického vedení s minimálním jističným 16A. Zkontrolujte si, zda jistič hlavního vypínače vaší domácnosti je alespoň 16A, aby nedocházelo k nečekaným zásahům během provozu trouby.
- 9) Umístěte spotřebič tak, aby byly zástrčka i zásuvka snadno přístupné i po instalaci.
- 10) Před použitím přístroje si ověřte, zda napětí sítě odpovídá požadovanému napětí uvedenému na identifikačním štítku spotřebiče a zda je **zásuvka elektrického vedení správně uzemněná**. Výrobce není zodpovědný za případné škody způsobené nedodržením tohoto předpisu.

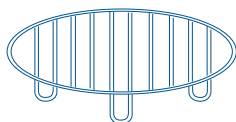


obr. 7



obr. 8

1.4 DODANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ



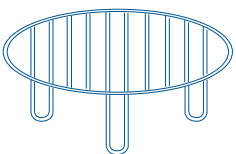
NÍZKÝ ROŠT

Funkce FAN:

určená pro všechny tradiční postupy pečení, především pro přípravu moučníků

Funkce COMBI FUNCTION

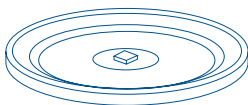
pro rychlé vaření masa, brambor, některých kynutých moučníků a gratinovaných pokrmů (například lasagne).



VYSOKÝ ROŠT

Funkce GRILL

určený pro přípravu všech druhů grilování



OTOČNÝ TALÍŘ

Otočný talíř se používá pro všechny funkce.

1. KAPITOLA - VŠEOBECNĚ

1.5 VÝBĚR VHODNÉHO NÁDOBÍ

Při funkci pouze mikrovlny a kombinaci s mikrovlnami je možno používat všechny druhy skleněných nádob (nejlépe varné sklo), nádoby keramické, porcelánové, z pálené hlíny, ale pouze bez kovových ozdob nebo částí (zlacené proužky, ucha, nožičky).

Je možné používat i nádoby z žáruvzdorných plastů, ale pouze pro typ pečení „pouze mikrovlny“.

Pokud si nejste jisti s vhodností nádoby, proveďte následující zkoušku: prázdnou nádobu vložte na 30 sekund do mikrovlnné trouby nastavené na maximální výkon (funkce **„pouze mikrovlny“**).

Jestliže nádoba zůstane studená nebo se zahřeje jen málo, znamená to, že nádoba je vhodná k použití v mikrovlnné troubě.

Jestliže je nádoba horká (nebo se tvoří jiskry), znamená to, že není vhodná k použití v mikrovlnné troubě.

Můžete používat i nádoby z žáruvzdorného plastu.

Pro krátkodobé ohřívání je možno používat i papírové ubrousky, papírové tácky a umělohmotné talíře „na jedno použití“.

Tvar a rozměry nádobí, volte vždy tak, aby se otočný talíř s nádobou mohl správně otáčet.

Pro vaření v mikrovlnné troubě nejsou vhodné kovové, dřevěné, proutěné nádoby a nádoby z broušeného skla.

Chtěli bychom připomenout, že mikrovlnná trouba ohřívá pokrm a ne nádoby, takže je možné pokrm ohřívát přímo na talíři, na kterém je podáváno, vyhnete se tak použití a mytí hrnců.

Mějte však na paměti, že se teplo z velmi horkého jídla může přenášet na talíř a v tom případě je třeba použít chňapky.

Pokud je trouba nastavena na funkci **„FAN“**, **„GRILL“** nebo **„FAN + GRILL“**, je možné použít k pečení jakýkoli druh nádob vhodný pro přípravu pokrmů v troubě.

V každém případě se řiďte pravidly uvedenými v následující tabulce:

		Sklo	Varné sklo	Sklokeramika	Nádobí z pálené hlíny	Alabal	Umělá hmota	Papír nebo tvrdý papír	Kovové nádoby
Funkce	MICRO	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	ANO	ANO	NE
Funkce	FAN+MICRO MICRO+GRILL	NE	ANO	ANO	ANO	NE	NE	NE	NE
Funkce	FAN FAN+GRILL	NE	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	NE	ANO

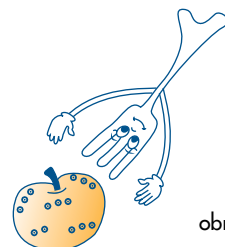
1. KAPITOLA - VŠEOBECNĚ

1.6 VŠEOBECNÁ PRAVIDLA A RADY PRO POUŽÍVÁNÍ TROUBY

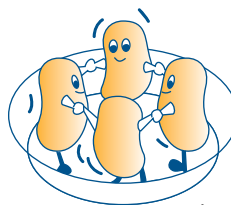
Mikrovlny jsou v podstatě elektromagnetické záření přítomné i v přírodě ve formě světelných vln (např. sluneční světlo), které uvnitř trouby pronikají do potravin ze všech směrů a ohřívají molekuly vody, tuků a cukru.

Teplo se vytváří velice rychle, ale pouze v jídle, zatímco nádoby, ve kterých se jídlo vaří, se ohřívají pouze nepřímo, přenosem tepla od ohřátého jídla.

Tím se zabráňuje připékání jídla k nádobě, a proto je možné používat při vaření v mikrovlnné troubě velmi málo tuku (v některých případech můžete pokrm připravit i bez tuku). Proto se vaření v mikrovlnné troubě s velmi nízkým obsahem tuku doporučuje pro zdravou a dietní výživu. Kromě toho ve srovnání s tradičními způsoby přípravy probíhá při nižší teplotě, a proto se pokrmy tolik nevysušují, neztrácejí nejdůležitější výživné hodnoty a uchovávají si výraznější chuť.



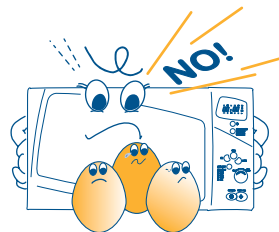
obr. 9



obr. 10

Základní pravidla vaření v mikrovlnné troubě

- 1) Vaření je úzce spojeno s **objemem a stejnorodostí vařených pokrmů**: menší, stejné kousky masa jsou hotové rychleji než velký kus pečeně. Při nastavování správné doby varu se řiďte informacemi uvedenými v tabulkách na následujících stránkách. Pokud připravujete větší množství jídla, musíte přiměřeně zvýšit také dobu varu a naopak. Je důležité dodržovat "dobu odpočinku": **dobou odpočinku** se rozumí čas, po který je třeba nechat pokrm po uvaření odstát, aby došlo k následnému pronikání tepla do pokrmu. Např. teplota masa se během této "doby odpočinku" zvýší zhruba o 5 - 8°C. Jídlo můžeme nechat odstát i mimo troubu.
- 2) Pokrmy připravované v mikrovlnné troubě je třeba několikrát během vaření **promíchat** tak, aby se stejnoměrně prohřály a zkrátila se doba jejich vaření.
- 3) Doporučujeme také jídla během vaření **obracet**: to platí především pro velké kusy masa (pečeně, celá kuřata ...), ale i pro menší kusy masa (kuřecí prsa, guláš ...).
- 4) **Potraviny se slupkou, kůží nebo skořápkou (jako např. jablka, brambory, rajčata, párky, ryby) je třeba propíchnout vidličkou, aby pára mohla z potravin vycházet ven, a kůže nebo slupka nepraskla (obr. 9).**
- 5) Jestliže připravujete více porcí stejného jídla, např. vařené brambory, rozmístěte je v nádobě **do kruhu**, aby se uvařily stejnoměrně (obr. 10).
- 6) Čím nižší je teplota pokrmu, který dáváte do mikrovlnné trouby, tím více času potřebuje pokrm k uvaření. Jídlo s pokojovou teplotou se uvaří rychleji než jídlo vydané z chladničky.
- 7) Nádobu s připravovaným jídlem umístěte vždy do středu otočného talíře.
- 8) **Tvorba páry** uvnitř trouby, v blízkosti dvířek a štěrbin výstupu vzduchu je zcela běžný jev. **Tvorbu páry můžete omezit tak, že pokrm přikryjete průhlednou fólií, voskovým papírem, skleněnou pokličkou nebo zcela jednoduše obráceným talířem.** Potraviny s vysokým obsahem vody (např. zelenina) se uvaří lépe, pokud jsou zakryté. Jestliže budete vařené pokrmy přikrývat, udržíte si, mimo jiné, vnitřek trouby dlouho čistý. Používejte průhlednou fólii vhodnou pro mikrovlnné trouby.
- 9) **Nevařte v troubě vejce ve skořápce (obr. 11).** Tlak, který se uvnitř vejce vytvoří, by mohl způsobit explozi vejce (a to i po ukončení varu). Neohřívajte ani již uvařená vejce. Můžete ohřívát pouze míchaná vajíčka.
- 10) Jestliže potřebujete ohřívát nebo vařit v troubě pokrmy v pevně uzavřených nebo vzduchotěsných nádobách, nezapomeňte je předtím otevřít. Tlak uvnitř nádoby by stoupl a nádoba by mohla explodovat a to i po ukončení varu.



obr. 11

2. KAPITOLA – POUŽITÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ A NASTAVENÍ FUNKCÍ

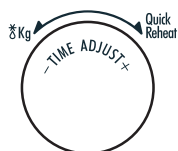
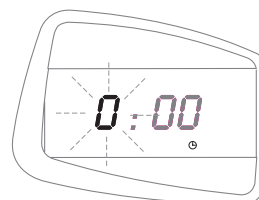
2.1 NASTAVENÍ HODIN

V okamžiku, kdy přístroj poprvé zapojíte do elektrické sítě, nebo po výpadku elektrického proudu se na displeji objeví dvě tečky (:) a trouba zapípá; po stisknutí tlačítka **STOP/CANCEL** (9) se na displeji objeví **0:00**

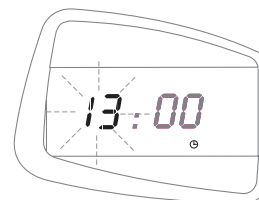
Při nastavování přesného času postupujte následovně:



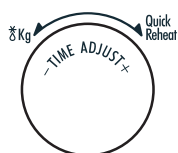
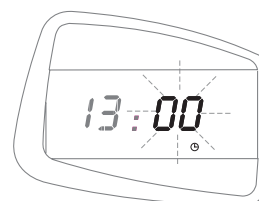
- 1** Stiskněte tlačítko ☺ (2).
(Na displeji blikají hodiny).



- 2** Otáčením otočného knoflíku **TIME ADJUST** nastavte požadovanou hodinu (8).
(Na displeji blikají hodiny).



- 3** Stiskněte znovu tlačítko ☺ (2).
(Na displeji blikají minuty).



- 4** Otáčením knoflíku **TIME ADJUST** nastavte požadované minuty (8).
(Na displeji č. 1 blikají minuty).



- 5** Stiskněte znovu tlačítko ☺ (2).
(Na displeji se objeví nastavený čas).



- Pokud chcete změnit nastavený čas, stiskněte tlačítko ☺ (2) a pak nastavte nový čas výše uvedeným způsobem.
- Je možné zobrazit na displeji aktuální čas také během provozu trouby tak, že jednoduše stisknete tlačítko ☺ (2) (přesný čas se asi na 2 sekundy zobrazí na displeji).

2. KAPITOLA – POUŽITÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ A NASTAVENÍ FUNKCÍ

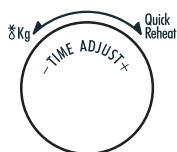
2.2 NASTAVENÍ FUNKCE MICRO

Tato funkce je vhodná pro:

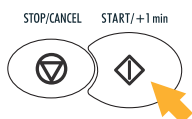
- Rozmrazovánístr. 112
- Udržování pokrmů na určité teplotě . .str. 115

- Ohřívánístr. 115
- Vaření guláše, bílého masa, ovoce, zeleniny, rýže, polévek, rybstr. 117

AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ



- 1** Otočte knoflík **TIME ADJUST** (8) směrem doleva: na displeji se objeví série hmotností (od 0,1 kg do 2 kg).



- 2** Zvolte hmotnost a stiskněte tlačítko **START/+1 min** (10). (Displej ukazuje čas potřebný pro rozmrazení pokrmu).



- 3** Po uplynutí nastaveného času kontrola trouby 5krát zapípá a na displeji se objeví nápis **0:00** anebo přesný čas, pokud byl předem nastaven.



- Jakmile otevřete dvířka trouby ke kontrole průběhu rozmrazování, mikrovlny se přeruší a na displeji bliká zbývajícím čas. Rozmrazení pokračuje, jakmile znovu zavřete dvířka a stisknete tlačítko **START/+1 min** (10). Trouba začíná odměřovat čas od chvíle, kdy byl přerušen.
- Nastavený čas vynulujete následujícím způsobem:
 - pokud jsou dvířka trouby otevřená, stiskněte 1krát tlačítko **STOP/CANCEL** (9);
 - pokud je trouba v chodu, stiskněte 2krát tlačítko **STOP/CANCEL** (9);
 - pokud je trouba vypnuta a dvířka trouby jsou zavřená, stiskněte 1krát tlačítko **STOP/CANCEL** (9);

POUŽITÍ FUNKCE MICRO PRO ROZMRAZOVÁNÍ

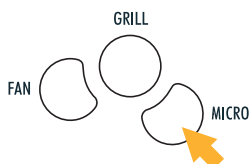
- Pokrmy nebo potraviny zabalené do umělohmotných sáčků, fólií nebo v původním obalu je možno rozmrazovat přímo v troubě i s obalem. Je ale třeba odstranit případné kovové části (např. svorky, drátky atd.).
- Některá jídla, např. zelenina a ryby, se nemusí před vařením úplně rozmrazovat.
- Dušené pokrmy, ragů a maso s omáčkou se rozmrazují rychleji, pokud je občas zamícháte nebo je obrátíte a oddělíte kousky masa od sebe.
- Z masa, ryb a ovoce při rozmrazování vytéká voda. Doporučujeme vám jejich rozmrazení v hlubší nádobě.
- Maso určené pro zmrazování doporučujeme zabalit jednotlivých porcích odděleně do sáčků a pak umístit do mrazničky. Ušetříte si tím drahocenný čas při jejich následné přípravě.
- Věnujte náležitou pozornost době rozmrazování uvedené na obalu zmrazených potravin, ne vždy je uvedena správně. Doporučujeme dobu rozmrazování o něco kratší než je uvedený čas. Doba potřebná pro rozmrazení se mění podle stupně zmrazení.

ROZMRAZOVÁNÍ CHLEBA

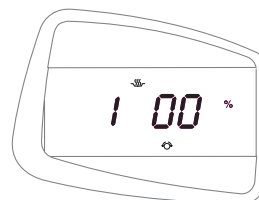
Pro dosažení křupavého a teplého chleba je nutné nastavit mikrovlnnou troubu na maximální výkon (30 sekund přibližně každých 100 g chleba); jakmile je chleba na dotek měkký, nastavte pouze funkci **GRILL** na 3 - 4 minuty. Chleba položte přímo na otočný talíř.

2. KAPITOLA – POUŽITÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ A NASTAVENÍ FUNKCÍ

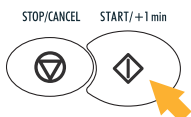
UDRŽOVÁNÍ POKRMŮ TEPLÝCH, OHŘÍVÁNÍ, VAŘENÍ



- 1** Stiskněte tlačítko **MICRO** (6). Na displeji se objeví maximální výkon (**100%**). Znovu stiskněte tlačítko **MICRO** (6) až do zvolení požadovaného výkonu (**100** = maximální; **10** = minimální). Pokud nestisknete tlačítko, trouba funguje na maximální výkon (výkon **100**).



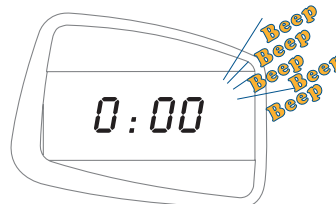
- 2** Nastavte požadovaný čas otočením knoflíku **TIME ADJUST** (8).



- 3** Stiskněte tlačítko **START/+1 min** (10). (Displej ukazuje nastavený čas).



- 4** Po uplynutí nastaveného času kontrolka trouby 5krát dlouze zapípá a na displeji se objeví nápis "**0:00**" nebo přesný čas, pokud byl předem nastaven.



- Průběh nastavené funkce můžete kontrolovat v kterémkoliv okamžiku, otevřete dvířka a zkontrolujete stav pokrmu. Přerušíte tím účinem mikrovlnn, který se obnoví opětným zavřením dvířek a stisknutím tlačítka **START/+1 min** (10).
- Pokud z jakéhokoli důvodu musíte přerušit vaření bez otevření dvířek, stačí stisknout tlačítko **STOP/CANCEL** (9).
- Pokud chcete ukončit vaření, postupujte následujícím způsobem:
 - jsou-li dvířka trouby otevřená, stiskněte 1krát tlačítko **STOP/CANCEL** (9);
 - je-li trouba v chodu, stiskněte 2krát tlačítko **STOP/CANCEL** (9);
 - je-li trouba vypnutá a dvířka trouby jsou zavřená, stiskněte 1krát tlačítko **STOP/CANCEL** (9);
- Čas vaření a výkon mikrovln může být změněn i po stisknutí tlačítka **START/+1 min** (10) ke spuštění požadované funkce.

2. KAPITOLA – POUŽITÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ A NASTAVENÍ FUNKCÍ

POUŽITÍ FUNKCE MICRO PRO UDRŽOVÁNÍ TEPLOTY POKRMŮ

Tato funkce je určena pro všechny typy pokrmů.

Umožňuje udržovat právě uvařené nebo ohříváné pokrmy teplé, aniž by se vysušovaly nebo lepily na nádobu, ve které byly připraveny.

Nastavte mikrovlny na výkon **10** a přikryjte pokrm talířem nebo průhlednou fólií, pokrm zůstane teplý až do doby konzumace.

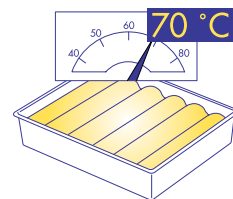
Pokud chcete, můžete nechat pokrmy na talíři, na kterém budou podávány (talíř musí být vždy přikrytý).

POUŽITÍ FUNKCE MICRO PRO OHŘÍVÁNÍ

Ohřívání jídel je pravděpodobně nejpoužívanější a nejpraktičtější funkce Vaší mikrovlnné trouby

Na rozdíl od tradičního ohřívání se při ohřívání v mikrovlnné troubě značně ušetří nejen čas, ale i elektrická energie.

- Doporučujeme ohřívát jídla (zvláště zmrazená) při teplotě alespoň 70°C (musí pálit!). Jídlo proto nemůžete konzumovat hned, protože je příliš horké, ale zaručí se tak jeho úplná sterilizace.
- Při ohřívání předvařených nebo zmrazených jídel dodržujte následující pravidla:
 - vyjměte jídla z kovových nádob;
 - přikryjte jídlo průhlednou fólií (vhodnou pro mikrovlnné trouby) nebo pečícím papírem, aby se uchovala přirozená chuť jídla a trouba zachovala čistá; můžete jídlo přikrýt i převráceným talířem;
 - pokud je to možné, pokrm často zamíchejte nebo obračejte, aby se stejnoměrně prohřál a ohřívání se urychlilo;
 - dodržujte pozorně dobu ohřívání uvedenou na obalu; nezapomeňte, že za určitých podmínek je nutné tuto dobu zvýšit.
- Zmrazená jídla je třeba před ohříváním rozmrazit. Čím nižší je počáteční teplota jídla, tím delší bude doba ohřívání.
- Pokrmy a nápoje mohou být ohřívány po krátkou dobu i v papírových nebo plastových nádobách. Tyto nádoby se však při delší době vaření mohou deformovat.



2. KAPITOLA – POUŽITÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ A NASTAVENÍ FUNKCÍ

DOBY OHŘÍVÁNÍ

POZN.: Některé pokrmy mohou být snadno ohřívány i použitím funkcí uložených do paměti "AUTO MENU" (viz str. 124).

Druh	Množství	Výkon	Spínací hodiny (minuty)	Poznámky
ROZPOUŠTĚNÍ POTRAVIN • Čokoláda/poleva • Máslo	100 gr 50 -70 gr	50 100	5 - 6 0.7-0.12	Přemístit na talíř. Polevu jedenkrát zamíchat.
JÍDLA S TEPLOTOU Z CHLADNIŠKY (5/8°C) AŽ DO 20/30°C • Jogurt • Kojenecká láhev	125 gr 240 gr	" "	0.12-0.17 0.35-0.40	Odstranit hliníkové víčko. Kojeneckou láhev ohřívejte bez savičky a ihned po ohřátí obsah láhve promíchejte, aby se vyrovnala teplota. Před podáním překontrolujte teplotu obsahu láhve. Má-li mléko pokojovou teplotu, zkrátte lehce doporučenou dobu. Používáte-li mléko v prášku, velmi dobře jej zamíchejte. Zbylý prášek by se mohl vznítit. Používejte sterilizované mléko.
PŘEDVÁŘENÁ JÍDLA S TEPLOTOU Z CHLADNIŠKY (POŠÁTEŠNÍ TEPLOTA 5/8°C) AŽ DO TEPLoty PŘÍBLIŽNŮ 70°C				
• Balení lasagní nebo plněných těstovin	400 gr	"	6 - 8	Balením se rozumí zabalené porce jakéhokoliv předvářeného pokrmu k dostání v obchodech, který se ohřívá při teplotě 70°C. Vyjměte pokrm z příp. hliníkové nádoby a umístěte jej přímo na talíř, na kterém budete pokrm podávat. Pokud pokrm přikryjete, zaručíte si vždy vynikající výsledky.
• Balení masa s rýží a/nebo zeleninou	400 gr	"	6 - 8	
• Balení ryby a/nebo zelenina	300 gr	"	5 - 7	
• Talíř masa a/nebo zeleniny	400 gr	"	7 - 9	
• Talíř těstovin, cannelloni (it. nudlové rolky) nebo lasagní	400 gr	"	7 - 9	Rozumí se porce jakéhokoliv předem uvařeného pokrmu, který se bude ohřívát při teplotě 70°C. Umístěte pokrm přímo na talíř, na kterém budete pokrm podávat, nezapomeňte jej vždy přikrýt průhlednou fólií nebo obráceným talířem.
• Talíř ryby a/nebo rýže	300 gr	"	6 - 8	
ZMRAZENÉ POKRMY URŠENÉ K OHŘÍVÁNÍ/VAŘENÍ (POŠÁTEŠNÍ TEPLOTA 5/8°C) AŽ DO TEPLoty PŘÍBLIŽNŮ 70°C				
• Balení lasagní nebo plněných těstovin	400 gr	"	8 - 10	Balením se rozumí zabalené porce jakéhokoliv předvářeného zmrazeného pokrmu, který se bude ohřívát v původním obalu při teplotě 70°C. Pokud je obal hliníkový, umístěte pokrm přímo na talíř, ze kterého budete jíst a prodlužte doporučenou dobu o několik minut.
• Balení masa s rýží a/nebo zeleninou	400 gr	"	7 - 9	
• Balení předvářené ryby a/nebo zeleniny	300 gr	"	5 - 7	
• Balení syrové ryby a/nebo zeleniny	300 gr	"	10 - 12	Přendejte syrový pokrm z obalu do nádoby vhodné pro ohřívání v mikrovlnné troubě a pokrm přikryjte.
• Jedna porce masa a/nebo zeleniny	400 gr	"	8 - 10	Rozumí se porce jakéhokoliv již uvařeného a zmrazeného pokrmu, který se bude ohřívát při teplotě 70°C. Zmrazený pokrm umístěte na talíř, na kterém budete pokrm podávat, a přikryjte ho obráceným talířem nebo pokličkou z tvrdého skla. Přesvědčte se, zda je pokrm uprostřed prohřátý; pokud je to možné, pokrm promíchejte.
• Porce těstovin, cannelloni (it. nudlových rolek) nebo lasagní	400 gr	"	9 - 11	
• Porce ryby a/nebo rýže	300 gr	"	6 - 8	
NÁPOJE S POKOJOVOU TEPLOTOU (20°/30°C) AŽ DO TEPLoty PŘÍBLIŽNŮ 70°C				
• 1 šálek vody	180 cc	"	1.30 - 2	Veskeré nápoje je třeba po ohřátí zamíchat, aby se vyrovnala teplota nápoje.
• 1 šálek mléka	150 cc	"	1 - 1.30	Vývar doporučujeme přikrýt převráceným talířem.
• 1 šálek kávy	100 cc	"	1 - 1.30	
• 1 talíř vývaru	300 cc	"	3 - 4	
NÁPOJE S TEPLOTOU Z CHLADNIŠKY (5/8°C) AŽ DO TEPLoty PŘÍBLIŽNŮ 70°C				
• 1 šálek vody	180 cc	"	1 - 1.30	Veskeré nápoje je třeba po ohřátí zamíchat, aby se vyrovnala teplota nápoje.
• 1 šálek mléka	150 cc	"	0.30 - 1	Vývar doporučujeme přikrýt převráceným talířem.
• 1 šálek kávy	100 cc	"	0.30 - 1	
• 1 talíř vývaru	300 cc	"	2 - 3	

2. KAPITOLA – POUŽITÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ A NASTAVENÍ FUNKCÍ

POUŽITÍ FUNKCE MICRO PRO OHŘÍVÁNÍ

POLÉVKY A RÝŽE

Při přípravě polévek a hustých zeleninových polévek v mikrovlnné troubě můžete použít méně vody, protože odpařování je minimální.

Sůl se přidává až na konci doby vaření nebo během doby odpočinku, protože vysušuje.

Je třeba podotknout, že doba potřebná k uvaření rýže v mikrovlnné troubě (stejně tak jako těstoviny) je zhruba stejná jako při tradičním vaření.

Výhodou při přípravě rizota v mikrovlnné troubě je například to, že jej nemusíte neustále míchat (stačí zamíchat 2-3 krát).

Vložte všechny ingredience do nádoby, která je vhodná pro vaření v mikrovlnné troubě, a přikryjte průhlednou fólií (na 300 g rýže budete potřebovat 750 g vývaru, vařte s funkcí mikrovlny na maximální výkon zhruba 12 – 15 minut.)

Další výhodou je, že se rýže nelepí na dno nádoby, a díky tomu, že je možné pro vaření použít polévkovou misku nebo jinou nádobu, nemusíte ji před podáváním přemisťovat do jiné servírovací nádoby.

MASA

Jakmile vaříte maso s funkcí pouze mikrovlny, doporučujeme přikrýt ho průhlednou fólií vhodnou pro mikrovlnné trouby; tímto způsobem je umožněna lepší distribuce tepla a omezí se tak přílišné vysušení masa, které je pak málo šťavnaté.

Tato funkce je vhodná pro vaření ragú, guláše, kuřecích prsíček atd.

Pro přípravu pečení, špízů apod. je třeba použít kombinovanou funkci.

RYBY

Ryby se vaří velmi rychle a s vynikajícími výsledky.

Můžete je ochutit trochou másla nebo oleje (není nutné).

Přikryjte průhlednou fólií.

Pokud připravujete rybu s kůží, kůži nařízněte; rybí filé rozložte rovnoměrně.

Nedoporučujeme připravovat ryby obalené ve vejci.

ZELENINA

Zelenina vařená v mikrovlnné troubě si zachovává svoji barvu a výživné hodnoty lépe než při tradičním vaření.

Zeleninu před vařením očistěte a omyjte.

Větší zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky.

Na každých 500 g zeleniny přidejte zhruba 5 lžic vody (vláknitá zelenina potřebuje víc vody).

Zeleninu musíte vždy přikrýt průhlednou fólií.

Během vaření zeleninu alespoň jednou zamíchejte zhruba v polovině vaření a teprve na konci přidejte trochu soli.

2. KAPITOLA – POUŽITÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ A NASTAVENÍ FUNKCÍ

DOBA VAŘENÍ

Druh	Množství	Stupně výkonu	Čas k nastavení (minuty)	Poznámky	Doba odpočinku (minuty)
RYBY					
• Filé	300 gr	70	4 - 6	Přikryjte fólií	2
• Plátky	300 gr	"	5 - 7	Přikryjte fólií	2
• Celé	500 gr	"	8 - 10	Přikryjte fólií	2
• Celé	250 gr	"	4 - 6	Přikryjte fólií	2
• Kusy	400 gr	"	5 - 7	Přikryjte fólií	2
• Garnáty	500 gr	"	5 - 7	Přikryjte fólií	2
ZELENINA					
• Chřest	500 gr	100	9 - 11	Nakrájejte na 2 cm kousky.	4
• Artyčoky	300 gr	"	10 - 12	Doporučujeme použít spodní část artyčoku	4
• Zelené fazolky	500 gr	"	11 - 13	Nakrájejte na kousky.	4
• Brokolice	500 gr	"	7 - 9	Rozdělte na růžičky	4
• Růžičková kapusta	500 gr	"	7 - 9	Nechejte vcelku	4
• Bílé zelí	500 gr	"	7 - 9	Nakrájejte na proužky	4
• Červené zelí	500 gr	"	7 - 9	Nakrájejte na proužky	4
• Mrkev	500 gr	"	9 - 11	Nakrájejte na stejné kousky	4
• Květák	500 gr	"	11 - 13	Rozdělte růžičky	4
• Celer	500 gr	"	7 - 9	Rozdělit na kousky	4
• Lilek	500 gr	"	6 - 8	Nakrájejte na kostičky	4
• Pórek	500 gr	"	6 - 8	Nakrájejte na proužky	4
• Žampiony	500 gr	"	6 - 8	Nechejte vcelku. Voda není třeba	4
• Cibule	250 gr	"	5 - 7	Vcelku, stejně velké. Voda není třeba	4
• Špenát	300 gr	"	6 - 8	Omyjte, nechejte odkapat a přikryjte	4
• Hrášek	500 gr	"	10 - 12	Přikryjte	4
• Fenykl	500 gr	"	12 - 14	Nakrájejte na čtvrtky	4
• Papriky	500 gr	"	9 - 11	Nakrájejte na kousky	4
• Brambory	500 gr	"	8 - 10	Nakrájejte na stejné kousky.	4
• Cukety	500 gr	"	7 - 9	Nechejte vcelku.	4
MASO					
• Guláš	1,5 kg	"	40 - 44	Vařte nepřikryté a 2 - 3 krát zamíchejte.	4
• Kuřecí prsíčka	500 gr	70	10 - 12	Sůl přidejte na konci vaření.	3
• Sekaná	900 gr	"	18 - 20	(*)	5

Pozn.: Doby vaření uvedené v tabulce jsou pouze přibližné a závisí na hmotnosti, na teplotě potravin před vařením, a u zeleniny na její konzistenci a struktuře.

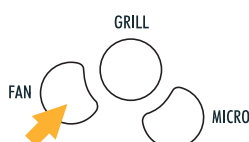
(*) Tyto pokyny jsou vhodné pro provedení testu rozmrazení mletého masa podle normy 60705, odst. 13.3 (viz str. 2). obraťte pokrm v polovině nastaveného času. Pokrm určený k rozmrazení položte přímo na otočný talíř. Bližší pokyny i k jiným výkonnostním testům podle normy 60705 jsou uvedeny v tabulce na str. 2.

2. KAPITOLA – POUŽITÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ A NASTAVENÍ FUNKCÍ

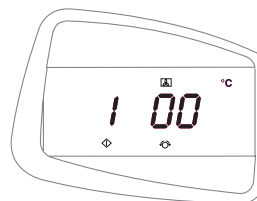
2.3 NASTAVENÍ FUNKCE FAN

Tato funkce je vhodná pro:

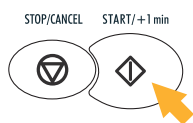
- Vaření všech druhů "tradičních" pokrmů typu pečeně, kuřat, moučníků, pokrmů z listového těsta, pečené zeleniny apod.



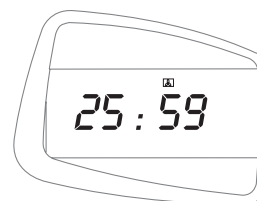
- 1** Stiskněte tlačítko **FAN**, displej zobrazí teplotu nastavenou v továrně (při každém stisknutí se teplota zvýší od minimální hodnoty 100° do maximální hodnoty 230°.



- 2** Nastavte požadovaný čas otočením knoflíku **TIME ADJUST** (8).



- 3** Položte pokrm na nízký rošt, zavřete dvířka a stiskněte tlačítko **START/+1 min** (10). Displej zobrazí nastavený čas.



V případě, že je potřeba troubu předehřát...

- Zvolte požadovanou teplotu opakovaným stisknutím tlačítka **FAN**.
- Jakmile je teplota zvolena, stiskněte tlačítko **START/+1 min** (10).
- Jakmile je dosažena nastavená teplota, trouba se automaticky vypne a zvukový signál 10 pípnutí hlásí, že je možné vložit pokrm do trouby.
- Postupujte nyní podle shora uvedených bodů 1, 2 e 3.

Pomocí této funkce je možné vařit všechny pokrmy, které se připravují v tradiční troubě.

V troubě musí správně proudit vzduch, protože tak je zajištěna optimální distribuce tepla, z tohoto důvodu je třeba **připravovat pokrmy v nádobách s nízkým okrajem**, umístěných na nízkém grilu (F).

Při této funkci se nepoužívají mikrovlny, proto není nutné otáčení talíře za účelem dokonalé distribuce tepla.

Je možné používat rozměrné obdélníkové nádoby (a maximálně tak využívat obsah trouby), stačí zastavit otáčení vytažením čepu otočného talíře (D) způsobem uvedeným na obrázku na stránce 119.

V tomto případě doporučujeme obrátit nádobu o 180° (půlobrátku) nejméně 2 krát během přípravy (tato operace není doporučena během přípravy moučníků).

Při přípravě moučníků nebo pokrmů s listovým těstem doporučujeme troubu vždy předehřát.

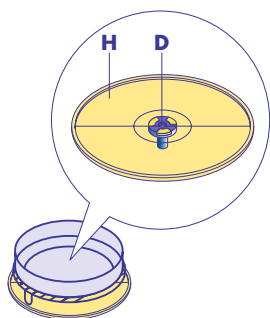
Pozor: doporučujeme používat rukavice, protože zařízení a příslušenství zůstávají teplé.

Po kontrole průběhu vaření je třeba vždy dvířka znovu zavřít.

2. KAPITOLA – POUŽITÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ A NASTAVENÍ FUNKCÍ

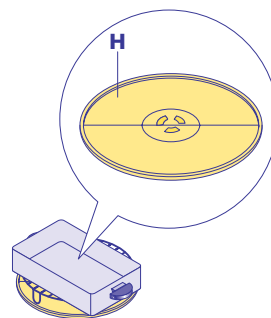
DOBY VAŘENÍ

Druh	Množství	Teplota	Knoflík spínacích hodin (minuty)	Poznámky
• Lasagne	1 100 gr	200°	40	Časy platí pro syrové těsto. V případě předvařeného těsta stačí 20 minut.
• Čerstvá pizza	600 gr	200°	30	Troubu předehřejte. Pizzu pečte na pečicím papíře přímo na roštu.
• Pečeně	1 kg	200°	100	Nechejte na mase trochu tuku.
• Kuře	1,5 kg	200°	110	Kůži propíchejte vidličkou.
• Pečené brambory	500 gr	200°	60	2 krát až 3 krát zamíchejte
• Mřížkový koláč	700 gr	190°	40	Předehřejte troubu. Použijte dortovou formu
• Plum cake	950 gr	190°	90	Předehřejte troubu. Použijte obdélníkovou formu, která je součástí příslušenství trouby
• Quiche Lorraine	800 gr	190°	40	Troubu musíte předehřát. Použijte dortovou formu s vyjímatelným dnem
• Ořechový dort	650 gr	190°	40	Troubu musíte předehřát. Použijte dortovou formu s vyjímatelným dnem



Funkce s čepem pro otočný talíř D
Otočný talíř v pohybu

Nádoba, která
neumožňuje otáčení



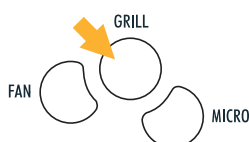
Funkce bez čepu pro otočný talíř (D)
Otočný talíř zastaven

2. KAPITOLA – POUŽITÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ A NASTAVENÍ FUNKCÍ

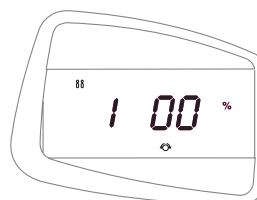
2.4 NASTAVENÍ FUNKCE GRIL

Tato funkce je vhodná pro:

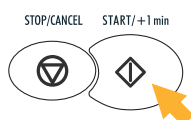
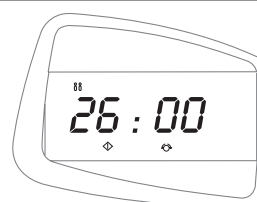
- Přípravu všech tradičních grilovaných pokrmů, například hamburgerů, kotlet, párků, opékaného chleba apod.pag. 121



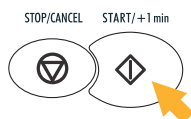
- 1 Stiskněte tlačítko **GRILL** (4), na displeji se objeví maximální výkon (**100%**). Opětným stisknutím tohoto tlačítka se na displeji zobrazí **50%**.



- 2 Nastavte požadovaný čas otočením knoflíku **TIME ADJUST** (8).



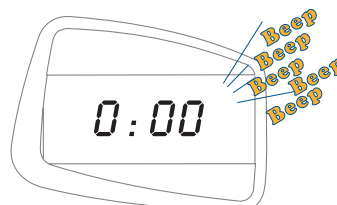
- 3 Umístěte pokrm na vysoký rošt a to vše položte na otočný talíř. Zavřete dvířka a stiskněte tlačítko **START/+1 min** (10). (Displej ukazuje nastavený čas).



- 4 V polovině nastaveného času trouba 2 krát pípne a čas vaření se automaticky zastaví. Otevřete dvířka trouby, obraťte pokrm, zavřete dvířka a stiskněte tlačítko **START/+1 min** (10). (Pokud tato operace není provedena během jedné minuty, trouba automaticky obnoví chod).



- 5 Po uplynutí nastaveného času kontrola trouby 5 krát dlouze zapípá, zatímco na displeji se objeví nápis "**0:00**" nebo přesný čas, pokud byl předem nastaven.



- Průběh nastavené funkce můžete kontrolovat v kterémkoliv okamžiku, otevřete dvířka a zkontrolujete pokrm. Přerušíte tak funkci grilu, obnovíte ho zavřením dvířek a stisknutím tlačítka **START/+1 min** (10).
- Pokud z jakéhokoliv důvodu musíte přerušit vaření bez otevření dvířek, stačí stisknout tlačítko **STOP/CANCEL** (9).

2. KAPITOLA – POUŽITÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ A NASTAVENÍ FUNKCÍ

- Pokud chcete vynulovat vaření, postupujte následujícím způsobem:
 - pokud jsou dvířka trouby otevřená, stiskněte 1 krát tlačítko **STOP/CANCEL** (9);
 - pokud je trouba v chodu, stiskněte 2 krát tlačítko **STOP/CANCEL** (9);
 - pokud je trouba vypnuta a dvířka trouby jsou zavřená, stiskněte 1 krát tlačítko **STOP/CANCEL** (9);

Na konci každého vaření pomocí funkce GRILL se automaticky spustí chladicí cyklus.

Pomocí této funkce můžete připravovat všechny typy chutných grilovaných pokrmů.

Všechny pokrmy musí být v polovině přípravy obráceny, protože topné těleso grilu sálá pouze z horní strany trouby.

Otvíráte-li dvířka při kontrole průběhu vaření, trouba je horká: dávejte velký pozor a používejte vždy chňapky.

DOBY VAŘENÍ

Typ	Množství	Čas k nastavení (minuty)	Poznámky
• Telecí nebo vepřová kotleta	2	22 - 27	Pokud možno o stejné váze.
• Párky	3	28 - 32	Vždy je třeba je propíchnout. Pokud jsou velké, rozřízněte je na polovinu.
• Hamburgery	3	28 - 32	Preferibilmente dello stesso peso.
• Cukety	6 proužků	12 - 15	Proužky o síle 1 m.
• Opékaný chléb	4 plátky	7 - 8	Dobře ořízněte kraje.

2. KAPITOLA – POUŽITÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ A NASTAVENÍ FUNKCÍ

2.5 NASTAVENÍ FUNKCE “COMBI FUNCTION”

Tato trouba nabízí možnost vařit v “kombinovaném” režimu pomocí 3 různých typů funkce.

Stačí zvolit vhodnou kombinaci, nastavit čas vaření a stisknout tlačítko **START/+1 min** (10).

Tyto 3 kombinace mají již v paměti ideální teplotu a výkon mikrovln pro vaření.

Při všech třech funkcích je třeba používat nízký gril.

FAN + MICRO (fan na teplotě 200°C + mikrovlny na 50%)

Tato funkce je vhodná pro přípravu pečení, drůbeže, špízů.

Jakmile je nastavený čas a stisknuté tlačítko **START/+1 min** (10), trouba se začíná předehřívat ve funkci pouze **FAN**; po dosažení teploty 200°C se spouští kombinované vaření.

FAN + GRILL (fan na teplotě 210°C + gril na 50%)

Tato funkce je vhodná pro přípravu brambor a naporcovaného kuřete (doporučujeme míchat pokrm během vaření).

I v tomto případě se po stisknutí tlačítka **START/+1 min** (10) trouba začíná předehřívat ve funkci pouze **FAN**; po dosažení teploty 210°C se spouští kombinované vaření.

MICRO + GRILL (gril na 50% + mikrovlny na 50%)

Tato funkce je vhodná pro přípravu gratinovaných pokrmů jako lasagne, cannelloni (italské těstovinové rolky), gratinovaná zelenina, gratinované ryby.

Po skončení vaření trouba 5krát zapípne a na displeji se zobrazí přesný čas (pokud byl předem nastaven).

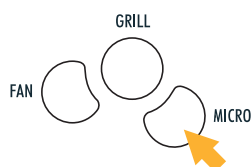
Poznámky:

- průběh nastavené funkce můžete kontrolovat v kterémkoliv okamžiku, otevřete dvířka a zkontrolujete pokrm. Přerušíte tak mikrovlnné záření a chod trouby, tyto funkce obnovíte zavřením dvířek a stisknutím tlačítka **START/+1 min** (10).
- Pokud z jakéhokoliv důvodu musíte přerušit vaření bez otevření dvířek, stačí stisknout tlačítko **STOP/CANCEL** (9).
- Pokud chcete ukončit vaření, postupujte následujícím způsobem:
 - pokud jsou dvířka trouby otevřená, stiskněte 1 krát tlačítko **STOP/CANCEL** (9);
 - pokud je trouba vypnuta a dvířka trouby jsou zavřená, stiskněte 1 krát tlačítko **STOP/CANCEL** (9); Na displeji se zobrazí přesný čas.
- tento model je vybaven automatickým chladícím cyklem, který se spouští při použití grilu.

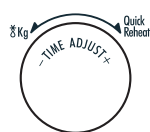
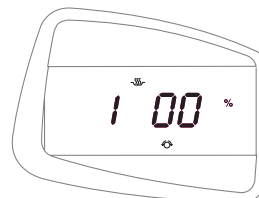
2. KAPITOLA – POUŽITÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ A NASTAVENÍ FUNKCÍ

2.6 NASTAVENÍ 2 PŘÍPRAV POKRMŮ ZA SEBOU

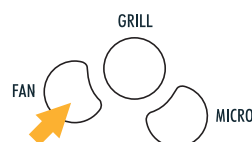
Příklad: naprogramujte vaření pouze pomocí mikrovln na 100% po dobu 20 minut a v sekvenci další přípravu ve funkci pouze **FAN** při teplotě 200°C po dobu 10 minut.



- 1 Stiskněte tlačítko **MICRO** (6). Na displeji se objeví maximální výkon (100%)



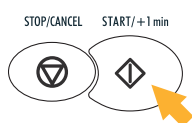
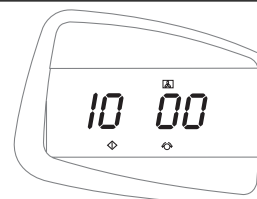
- 2 Nastavte požadovaný čas otočením knoflíku **TIME ADJUST** (8).



- 3 Nastavte přípravu následujícího pokrmu opakovaným stisknutím tlačítka **FAN** (5), až do dosažení ideální teploty.



- 4 Nastavte požadovaný čas otočením knoflíku **TIME ADJUST** (8).



- 5 Stiskněte tlačítko **START/+1 min** (10). Přejít z jednoho vaření na následující je hlášen akustickým signálem.



2. KAPITOLA – POUŽITÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ A NASTAVENÍ FUNKCÍ

2.7 NASTAVENÍ “AUTO MENŮ”

Tato funkce umožňuje zjednodušit některé typy vaření/ohřívání; stačí zvolit vhodnou kategorii a hmotnost vařeného pokrmu.

Kategorie jsou rozděleny následujícím způsobem:

A1. Auto Reheat: tato kategorie je vhodná pro ohřívání tekutin jako čaj, mléko, káva, vývar apod.

Položte šálek nebo talíř přímo na otočný talíř, zvolte hmotnost a stiskněte tlačítko **START/+1 min** (10).

Doporučujeme tekutinu po ohřátí promíchat lžičkou, aby se vyrovnala teplota.

A2.  : tato kategorie je vhodná pro přípravu klasických brambor pečených ve slupce (Jacket potato).

Dobře omyjte brambory, propíchněte je vidličkou a položte přímo na otočný talíř. Zvolte hmotnost a stiskněte tlačítko **START/+1 min** (10).

Podávejte s máslem nebo sýrem. Nejdříve se trouba začne zahřívát, jakmile dosáhne požadované teploty, zobrazí se čas chybějící do konce vaření.

A.3  : tato kategorie je vhodná pro přípravu masa tradičními způsoby.

Umístěte maso do nádoby z varného skla (přidejte kapku vody, maso zůstane měkké), zvolte hmotnost a stiskněte tlačítko **START/+1 min** (10).

Na konci vaření se automaticky spustí chladicí cyklus.

A.4  : tato kategorie je vhodná pro přípravu všech typů zmražené pizzy.

Uložte pizzu přímo na nízký rošt, zvolte hmotnost a stiskněte tlačítko **START/+1 min** (10).

Nejdříve se trouba začne zahřívát, jakmile dosáhne požadované teploty, zobrazí se čas chybějící do konce vaření.

A.5  : tato kategorie je vhodná pro vaření ryb.

Rybu vložte do nádoby z varného skla, přidejte skleničku vody, přikryjte průhlednou fólií a položte přímo na otočný talíř; zvolte hmotnost a stiskněte tlačítko **START/+1 min** (10).

A.6  : tato kategorie je vhodná pro přípravu celého kuřete nebo naporcovaného na kostky

Díky tomu, že jde o kombinovaný typ vaření, pokrm nesmí být nikdy přikrytý.

Umístěte nádobu přímo na nízký rošt, zvolte hmotnost a stiskněte tlačítko **START/+1 min** (10).

Doporučujeme pokrm v polovině vaření obrátit/promíchat.

Nejdříve se trouba začne zahřívát, jakmile dosáhne požadované teploty, zobrazí se čas chybějící do konce vaření

- Průběh nastavené funkce můžete kontrolovat v kterémkoliv okamžiku, otevřete dvířka a zkontrolujte pokrm. Přerušíte tak mikrovlnné záření, obnovíte ho zavřením dvířek a stisknutím tlačítka **START/+1 min** (10).
- Pokud z jakéhokoliv důvodu musíte přerušit vaření bez otevření dvířek, stačí stisknout tlačítko **STOP/CANCEL** (9).
- pokud chcete ukončit vaření, postupujte následujícím způsobem:
- pokud jsou dvířka trouby otevřená, stiskněte 1 krát tlačítko **STOP/CANCEL** (9);
- pokud je trouba v chodu, stiskněte 2 krát tlačítko **STOP/CANCEL** (9);
- pokud je trouba vypnuta a dvířka trouby jsou zavřená, stiskněte 1 krát tlačítko **STOP/CANCEL** (9);

2. KAPITOLA – POUŽITÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ A NASTAVENÍ FUNKCÍ

2.8 RYCHLÉ OHŘÍVÁNÍ

Tato funkce je velmi užitečná k ohřívání malého množství pokrmu nebo tekutin nebo pro vaření s maximálním výkonem pouze v režimu mikrovlny.

- Stiskněte tlačítko **START/+1 min** (10): trouba se spustí na dobu 1 sekundy v maximálním výkonu. Stisknutím tlačítka na nastavení času zvýšíte čas po 1 minutě až do 30 minut.

Rychlé ohřívání slouží také pro dokončení přípravy pokrmů.

Na konci se ozve 5 pípnutí a na displeji se zobrazí přesný čas (pokud byl předtím nastaven).

2.9 DĚTSKÁ POJISTKA

Trouba je opatřena bezpečnostním zařízením, které zabráňuje náhodnému spuštění trouby. Pojistku zapojíte následujícím způsobem:

- 3 krát stiskněte tlačítko **STOP/CANCEL** (9)
- **Ozve se krátké pípnutí**; všechna tlačítka jsou vypojena a na displeji se zobrazí 
- Pokud chcete zrušit zapojenou pojistku, stiskněte 3 krát tlačítko **STOP/CANCEL** (9).

2.10 NAPROGRAMOVANÉ SPUŠTĚNÍ

Vaše trouba Vám umožňuje navolit vaření, které je časově posunuto (zpožděné spuštění).

Tato funkce Vám dovoluje nastavit začátek vaření/rozmrazování/ohřívání a dobu jeho trvání.

Pokud chcete využívat této funkce, je nutné nastavit předtím přesný čas.

Například: je 16 hodin a chcete, aby ve 19:30 trouba začala fungovat při maximálním výkonu po dobu 15 minut v režimu **MICRO** (6).

1. Pokrm vložte do trouby a zavřít dvířka
2. Stiskněte tlačítko  (2) a nastavte hodinu začátku vaření (v tomto případě 19)
3. Opět stiskněte tlačítko  (2) a nastavte minuty (v tomto případě 30).
4. Stisknutím tlačítka **MICRO** (6) nastavte funkci.
5. Otočením knoflíku **TIME ADJUST** (8) nastavte čas vaření a stiskněte tlačítko **START/+1 min** (10) (na displeji se zobrazí znak )

V naprogramovanou hodinu trouba 2krát pípne a spustí se na požadovanou dobu.

Na konci vaření se ozve 5 pípnutí.

Pokud zapomenete nastavit jak výkon, tak dobu vaření, trouba v naprogramovanou hodinu začne znovu ukazovat přesný čas.

3. KAPITOLA : ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

3.1 ŠIŠTŮNÍ

Před jakýmkoliv čištěním nebo údržbou vytáhněte zástrčku síťového kabelu ze zásuvky elektrického proudu a počkejte, až spotřebič vychladne.

Udržujte vždy čistý i kryt odkud vycházejí mikrovlny (C). Dbejte, aby na něm nebyly mastné skvrny.

K čištění vnějšího povrchu trouby se nesmí používat brusné práškové přípravky, drátěnky nebo ostré kovové předměty.

Dávejte také pozor, aby voda nebo čistící prostředek nepronikly do štěrbin výstupu vzduchu a páry, které se nachází na horní ploše trouby.

Doporučujeme Vám, abyste při čištění vnitřních a vnějších částí dvířek nepoužívali líh, brusné práškové přípravky a přípravky s obsahem čpavku.

Nepoužívejte parní čističe pro čištění vnitřku trouby.

Je velmi důležité, aby se dvířka trouby dala vždy perfektně zavřít. Udržujte proto vnitřní stranu dvířek vždy dokonale čistou, dbejte na to, aby se mezi dvířky a přední stranou trouby nezachytily zbytky jídla.

Čistěte pravidelně vstupní štěrbinu vzduchu, které se nacházejí na zadní stěně trouby tak, aby se časem nezanesly prachem a usazenou špínou.

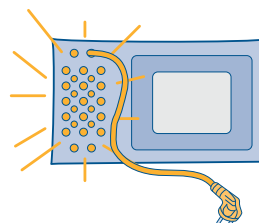
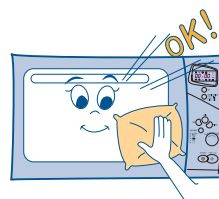
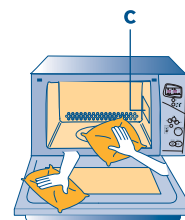
Mimo jiné je nutné pravidelně vytáhnout a vyčistit otočný talíř (H) a příslušnou podpěru (I). Stejně tak je nutné vyčistit dno trouby.

Otočný talíř a podpěru umyjte teplou vodou a neutrálním čistícím přípravkem. Můžete je mýt i v myčce nádobí.

Neponořujte teplý otočný talíř do studené vody; tepelným šokem by mohl prasknout.

Motor otočného talíře je vodotěsný.

Přesto však při mytí dna trouby dávejte pozor, aby voda nepronikla pod čep otočného talíře (D).



3. KAPITOLA : ÚDRŽBA A ČISTĚNÍ

3.2 ÚDRŽBA

Pokud zjistíte na spotřebiči jakoukoliv závadu, nebo se vám zdá, že spotřebič nefunguje správně, obraťte se na autorizované servisní středisko výrobce.

Než se obrátíte na naše odborníky, proveďte pro jistotu kontrolu podle následující tabulky:

ZÁVADA	PŘÍČINA/NÁPRAVA
Přístroj nefunguje	• Dvířka trouby nejsou dobře zavřena • Zástrčka síťového kabelu není správně zapojena do zásuvky elektrického proudu • Zásuvka elektrického proudu nefunguje (zkontrolovat pojistky Vaší domácnosti)
Na pracovní ploše, uvnitř trouby anebo okolo dvířek trouby se tvoří sražená pára	• Při vaření pokrmů s vysokým obsahem vody, je zcela normální, že pára, která se utváří uvnitř trouby se sráží a vytváří kapičky sražené páry uvnitř trouby, na pracovní ploše anebo okolo dvířek trouby.
Jiskření uvnitř trouby	• Neuvádějte mikrovlnou troubu do provozu bez potravin v kombinovaném režimu. • Při shora uvedených režimech nepoužívejte kovové nádoby, sáčky nebo balení s kovovými svorkami.
Pokrm je nedostatečně ohřátý nebo uvařený	• Navolte správnou funkci nebo zvýšte dobu vaření. • Pokrm nebyl úplně rozmražený před začátkem vaření.
Pokrm se pálí	• Navolte správnou funkci nebo zkraťte dobu vaření.
Pokrm se nevaří stejnoměrně	• Pokrm během vaření promíchejte. • Pokrm se uvaří lépe, pokud jej nakrájíte na stejnoměrné kousky. • Otočný talíř se zablokoval.

POZNÁMKA: I když žárovka uvnitř trouby nesvítí, můžete spotřebič dál bez problémů používat. Výměnu žárovky svěřte odborníkovi autorizovaného servisního střediska výrobce.