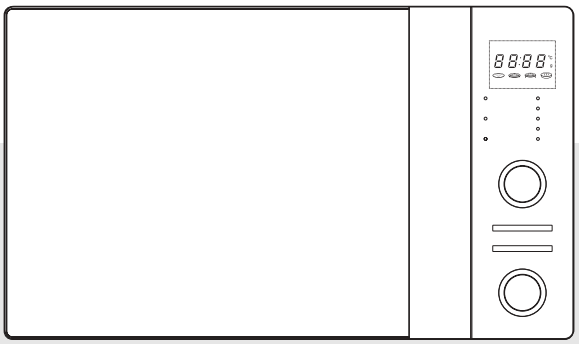
DAEWOO ELECTRONICS

MIKROVLNNÁ/HORKOVZDUŠNÁ TROUBA S GRILEM

KOC-8H6T

NÁVOD
K OBSLUZE



Před instalací a nastavováním trouby si prosím přečtěte celý návod.

OPATŘENÍ PRO ZABRÁNĚNÍ MOŽNÉMU OZÁŘENÍ MIKROVLNNOU ENERGIÍ

(a) V žádném případě **nepoužívejte troubu s otevřenými dvířky** - používání trouby s otevřenými dvířky může mít za následek ozáření zdraví škodlivou mikrovlnnou energií. Nevyřazujte z činnosti bezpečnostními uzávěry dvířek trouby a nemanipulujte s nimi.

(b) **Pozor na vniknutí cizích předmětů** do prostoru mezi čelními plochami skříňky trouby a jejími dvířky. Pozor na znečištění tohoto prostoru zbytky čisticích prostředků nebo potravin.

(c) **UPOZORNĚNÍ:** V případě poškození dvířek trouby nebo těsnění dvířek nesmí být trouba používána a to až do její opravy pracovníkem s odpovídající kvalifikací. Při kontrole trouby věnujte pozornost především: (1) dvířkům (zda nejsou poškozena nebo ohnuta), (2) závěsům a uzávěrům dvířek (zda nejsou poškozeny nebo uvolněny) a (3) těsněním dvířek a těsnicím plochám trouby.

(d) **UPOZORNĚNÍ:** Opravy a údržba trouby smějí být prováděny pouze pracovníky s odpovídající kvalifikací. Provádění oprav vyžadujících sejmutí jakýchkoliv krytů chránících uživatele trouby před zdravím škodlivým ozářením mikrovlnnou energií jinými než k tomuto kvalifikovanými pracovníky je nebezpečné.

(e) **UPOZORNĚNÍ:** Kapaliny nebo jiné potraviny nesmí být v troubě ohřívány v uzavřených nádobách - mohou v troubě vybuchnout.

(f) Trouba nesmí být používána dětmi bez trvalého dohledu dospělé osoby obeznámené s používáním trouby. Nedovolte aby si děti s troubou hrály.

(g) **UPOZORNĚNÍ:** Děti smějí troubu používat teprve poté, co byly způsobem odpovídajícím jejich věku poučeny o možnostech rizik při používání rizik a jsou schopny troubu bezpečně používat.

(h) **UPOZORNĚNÍ:** Pokud je trouba používána pro grilování nebo v kombinovaném režimu nesmí děti vzhledem k používané teplotě troubu obsluhovat.

TABLE OF CONTENTS

- POKYNY PRO UZEMNĚNÍ TROUBY....2
- INSTALACE TROUBY....2
- DŮLEŽITÉ POKYNY PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ TROUBY....3
- JAKÉ NÁDOBÍ SMÍ BÝT V TROUBĚ POUŽÍVÁNO?....5
- OVLÁDACÍ PANEL TROUBY....6
- DISPLEJ....7
- PŘÍSLUŠENSTVÍ TROUBY....8
- PŘED SPUŠTĚNÍM....9

NASTAVENÍ HODIN....9
MIKROVLNNÝ PROVOZ TROUBY....10
RYCHLÉ NAPROGRAMOVÁNÍ TROUBY (MIKROVLNNÝ PROVOZ)....11
GRILOVÁNÍ....12
HORKOVZDUŠNÝ PROVOZ TROUBY (S PŘEDEHŘEVEM)....13
HORKOVZDUŠNÝ PROVOZ TROUBY(KLASICKÝ POSTUP)....14
KOMBINOVANÝ REŽIM PŘÍPRAVY POTRAVIN V TROUBĚ (MIKROVLNY + HORKÝ VZDUCH)....15
ROZMRAZOVÁNÍ POTRAVIN VLOŽENÍM JEJICH HMOTNOSTI....16
ROZMRAZOVÁNÍ POTRAVIN VLOŽENÍM ČASU....17
RYCHLÝ OHŘEV (ROZMRAZENÍ) POTRAVIN....18
PROGRAMY AUTOMATICKÉ PŘÍPRAVY NĚKTERÝCH POTRAVIN....19
ČIŠTĚNÍ TROUBY PÁROU....21
ÚSPORNÝ REŽIM TROUBY....22
ZABLOKOVÁNÍ PANELU TROUBY....23
UKONČENÍ PROGRAMU....23
CHYBOVÁ HLÁŠENÍ....23
JISKŘENÍ VE VNITŘNÍM PROSTORU TROUBY....23

- VŠEOBECNÉ POKYNY....24
- PÉČE O MIKROVLNNOU TROUBU....25
- UDRŽUJTE TROUBU V ČISTOTĚ....26
- PŘEDTÍM NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISU....27
- OTÁZKY A ODPOVĚDI....28
- TECHNICKÉ ÚDAJE TROUBY....29
- Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení....29
- POKYNY PRO POUŽITÍ NÁDOBÍ VYROBENÉHO Z RŮZNÝCH MATERIÁLŮ V TROUBĚ....30

POKYNY PRO UZEMNĚNÍ TROUBY

Trouba musí být uzemněna. V případě elektrického zkratu je uzemněním trouby odváděn elektrický potenciál a je tak snižováno riziko úrazu elektrickým proudem. Trouba je vybavena síťovým kabelem s uzemňovacím vodičem a vidlicí kabelu umožňující připojení k síťové zásuvce opatřené ochranným kolíkem v jediné možné poloze. Použitá síťová zásuvka musí být správně zapojena a uzemněna.

UPOZORNĚNÍ: Nesprávným připojením vidlice síťového kabelu trouby k síťové zásuvce vzniká riziko úrazu elektrickým proudem. V případě jakýchkoliv pochybností o správnosti instalace síťové zásuvky zásuvku nepoužívejte a kontaktujte odbornou firmu.
Pokud bude pro instalaci trouby nutné použití prodlužovacího kabelu použijte trojžilový kabel s vodiči o dostatečném průřezu umožňujícím zatížení shodné nebo vyšší než je příkon trouby a se řádně zapojeněmi kabelovými koncovkami.

INSTALACE TROUBY

1. Přístup vzduchu
Nezakrývejte větrací otvory skříňky trouby - zakrytím otvorů za provozu trouby riziko jejího přehřátí a poškození. Pro zajištění přístupu vzduchu ponechejte okolo a za troubou nejméně 8 cm, nad troubou nejméně 10 cm volný prostor.

2. Stabilní, rovná plocha
Troubu instalujte na stabilní, pevnou a rovnou plochu. Tento model trouby není určen do vestavbu do skříňky (kuchyňské linky). Troubu instalujte na lince, stole, skříňce apod.

3. Okolo a za troubou ponechejte volný prostor
Nezakrývejte větrací otvory skříňky trouby - zakrytím otvorů za provozu trouby riziko jejího přehřátí a poškození.

4. Troubu umístěte v dostatečné vzdálenosti od televizoru a rozhlasového přijímače
Pokud by trouba byla instalována v blízkosti TV nebo rozhlasového přijímače, jejich antén popř. anténních napáječů je provozem trouby možné rušení příjmu TV nebo rozhlasu. Troubu instalujte v co možná největší vzdálenosti od televizoru nebo rozhlasového přijímače.

5. Troubu instalujte v dostatečné vzdálenosti od zdrojů tepla a na místě, kde nemůže být postříkána nebo polita
Při výběru místa pro instalaci trouby zvolte místo v dostatečné vzdálenosti od zdrojů tepla nebo páry, na kterém trouba nemůže být postříkána nebo polita. Působením uvedených vlivů zhoršování izolačních vlastností trouby.

6. Napájení trouby
- Trouba je konstruována pro napájení střídavým napětím 230 V / 50 Hz, proudem cca 12 A.
- Délka síťového kabelu trouby je cca 0,8 metru.
- Pro napájení trouby dodržte napětí uvedené na typovém štítku trouby. Napájením trouby vyšším napětím riziko požáru nebo jiné nehody, mající za následek poškození trouby, napájením trouby nižším než uvedeným napětím je zpomalována příprava potravin v troubě. Výrobce trouby v žádném případě neodpovídá za jakékoliv škody zapříčiněné napájením trouby jiným než na typovém štítku uvedeným napětím.
- Poškozený síťový kabel trouby musí být vyměněn za nový, z důvodů zabránění rizik musí být výměna kabelu provedena buď výrobcem trouby nebo jím autorizovaným servisem.

7. Po vybalení trouby z přepravního kartonu překontrolujte, zda trouba není poškozena, jako např.
nevyrovnání dvířek, prasklá dvířka, poškození vnitřního prostoru trouby apod. V případě zjištění poškození trouby troubu neinstalujte a okamžitě kontaktujte jejího dodavatele.

8. Před použitím trouby ponechejte troubu vytemperovat na teplotu místnosti, kde bude používána
Pozor zejména při prvním použití trouby bezprostředně po jejím nákupu v chladném ročním období.

DŮLEŽITÉ POKYNY PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ TROUBY

3PŘED INSTALACÍ A POUŽITÍM TROUBY SI PROSÍM PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD A ULOŽTE JEJ PRO PŘÍPAD JEHO DALŠÍ POTŘEBY.

UPOZORNĚNÍ: Pro zabránění vzniku požáru, popálení, úrazu elektrickým proudem a jiným rizikům: V následujícím textu jsou uvedeny pokyny, které je stejně jako u jiných elektrických spotřebičů nutno dodržovat pro bezpečné používání trouby a využití jejích vlastností a funkcí.

1. Trouba je určena pro rozmrazování, ohřev a přípravu potravin. Nepoužívejte troubu pro sterilizaci popř. pro sušení oděvů, papíru nebo jiných materiálů, které nejsou určeny pro konzumaci.
2. Nepoužívejte troubu bez vložených potravin - může tak být poškozena.
3. Nepoužívejte vnitřní prostor trouby pro ukládání jakýchkoliv předmětů jako jsou např. noviny, kuch. příručky nebo kuchyňské nářadí.
4. Nepoužívejte troubu bez řádně vloženého skleněného talíře. Před zapnutím trouby překontrolujte správné uložení talíře na vodítku.
5. Před vložením potravin ve sklenicích nebo v lahvích do trouby sejměte z nádob jejich víčka.
6. Pozor na vniknutí cizích předmětů do prostoru mezi těsněním dvířek a čelními těsnicími plochami trouby - riziko úniku mikrovlnné energie z trouby.
7. Pro přípravu potravin v troubě nepoužívejte výrobky z recyklovaného papíru - mohou obsahovat nečistoty zapříčiňující v troubě jiskření popř. vznícení obsahu trouby.
8. Nepoužívejte troubu pro pražení kukuřice s výjimkou spec. balené kukuřice výslovně určené pro pražení v mikrovlnné troubě. Výtěžnost pražení spec. neupravené kukuřice v mikrovlnné troubě (počet nepražených zrn) je mnohem nižší než při pražení upravené kukuřice. Pokud tak není určeno výrobcem kukuřice nepřidávejte ke kukuřici pro její pražení v troubě olej.
9. Neohřívejte a nepřipravujte v troubě potraviny opatřené na jejich povrchu slupkou, blankou nebo skořápkou jako jsou např. vaječné žloutky, brambory nebo drůbeží játra bez jejich předchozího několikerého propíchnutí - např. vidličkou.
10. Nepražte v troubě kukuřici po dobu delší než doporučenou jejím výrobcem (zpravidla 3 minuty). Delším ponecháním kukuřice v troubě nezvýšíte výtěžek jejího pražení - vzniká tak riziko jejího připálení nebo požáru.

    Kromě toho může v důsledku nadměrného ohřevu skleněného talíře může talíř prasknout.
11. V případě výskytu dýmu vycházejícího z trouby neprodleně troubu vypněte nebo odpojte od elektrické sítě a potom při uzavřených dvířkách trouby vyčkejte na zhasnutí obsahu trouby.
12. Příprava potravin v troubě v nádobách z plastu nebo z papíru vyžaduje vzhledem k možnosti jejich vznícení častou kontrolu.
13. Před podáváním potravin a nápojů ohřívaných v troubě v kojeneckých lahvích je pro zabránění popálení obsah nádob před jeho podáváním nutno zamíchat nebo protřepat a překontrolovat jeho teplotu.
14. Před podáváním potravin nebo nápojů připravovaných nebo ohřívaných v troubě malým dětem nebo naopak seniorům je vždy nutno překontrolovat jejich teplotu. Důležitost této kontrol vyplývá ze skutečnosti, že k ohřevu potravin v troubě (vedením tepla) dochází i poté, co byla trouba vypnuta.
15. Nepoužívejte troubu pro přípravu vajec ve skořápce nebo pro ohřev natvrdo uvařených vajec - mohou vybuchnout a to i po ukončení jejich ohřevu.
16. Udržujte kryt vlnovodu ve vnitřním prostoru trouby v trvalé čistotě. Po každém použití trouby otřete vnitřní prostor trouby měkkou vlhkou utěrkou. Tuk nebo olej nahromaděné v troubě mohou při jejím dalším použití zapříčiňovat vznik dýmu nebo se v troubě mohou vznítit.
17. Nepoužívejte troubu pro fritování - na rozdíl od fritovacího hrnce není trouba vybavena termostatem. Riziko přehřátí a vznícení tuku nebo oleje.
18. Vzhledem k povrchovému napětí mohou být některé kapaliny jako např. voda, káva nebo čaj v troubě ohřáty na teplotu vyšší než je jejich bod varu. Po vyjmutí takto ohřátých kapalin z trouby nemusí být vždy viditelné obvyklé příznaky jejich varu jako jsou např. unikající bubliny vzduchu. UVEDENÝ JEV MŮŽE MÍT PO PONOŘENÍ LŽIČKY NEBO PŘI POHYBU S NÁDOBOU ZA NÁSLEDEK NÁHLÉ PŘEKYPĚNÍ OBSAHU NÁDOBY S TAKTO OHŘÁTOU KAPALINOU – RIZIKO OPAŘENÍ.

    Pro snížení rizika úrazu osob:

    a) Nepřehřívejte ohřívané kapaliny.
    b) Před vložením ohřívané kapaliny do trouby a po uplynutí poloviny času jejího ohřevu kapalinu zamíchejte
    c) Pro ohřev kapalin v troubě nepoužívejte vysoké nádoby s úzkými hrdly.
    d) Před vyjmutím ohřáté kapaliny z trouby ponechejte kapalinu krátký čas v troubě.
    e) Při ponořování lžíce nebo pohybu s nádobou obsahující ohřátou kapalinu postupujte se zvýšenou opatrností.
19. Ohřátý obsah kojeneckých lahví popř. sklenic s dětskou výživou musí být před jejich podáváním dětem důkladně protřepán a musí být překontrolována jeho teplota.
20. Troubu instalujte tak, aby byla trvale přístupná síťová zásuvka použitá pro její napájení.

NÁVOD ULOŽTE PRO PŘÍPAD JEHO DALŠÍ POTŘEBY

Všeobecné informace

V následujícím přehledu jsou uvedeny pokyny a bezpečnostní opatření pro správné použití trouby:

1. Trouba je určena pouze pro přípravu (rozmrazování nebo ohřev) potravin. Nepoužívejte troubu pro jiné účely (jako jsou např. sušení oděvů nebo obuvi, papíru nebo jiných materiálů) popř. pro sterilizaci.
   Možnost vzniku požáru.

2. Neuvádějte do provozu troubu bez vložených potravin - může tak být poškozena.

3. Nepoužívejte troubu pro ukládání jakýchkoliv předmětů jako jsou např. noviny, kuchařské přepisy, kuchyňské potřeby atd.

4. Nepoužívejte troubu bez řádně vloženého skleněného otočného talíře.
   Před použitím trouby překontrolujte jeho správné uložení.

5. Při vyjímání otočného talíře z trouby po přípravě masa postupujte opatrně - možnost nahromadění horkého tuku nebo šťávy na talíři.

6. Na rozdíl od troub používajících pro přípravu potravin pouze mikrovlny mohou být některé části této trouby jako jsou např. její skříňka nebo dvířka po předchozím použití trouby velice horké.
   Při jakékoliv manipulaci s nádobami / potravinami používejte kuchyňské rukavice.
   V průběhu grilování nebo kombinované přípravy potravin v troubě a bezprostředně po jejich ukončení se dotěkejte pouze ovládacího panelu trouby.

7. Nevkládejte do trouby plastové nádobí pokud je trouba po jejím předchozím používání ještě horká - mohlo by být poškozeno. Před vložením plastových nádob do trouby ponechejte troubu vychladnout.

8. Pro přípravu potravin v troubě nepoužívejte nádobí (misky, tácky) vyrobené z recyklovaného papíru - může obsahovat částečky kovu, které mohou v troubě zapříčinit jiskření a event. i vznícení obsahu trouby.

9. Po zjištění jiskření ve vnitřním prostoru trouby během přípravy potravin v troubě okamžitě ukončete používání trouby. Podrobné pokyny naleznete v odstavci „Příslušenství trouby“ na str. 17 tohoto návodu.

10. Při přípravě malžch mnoěství potravin v troubě neponechávejte troubu bez dohledu - možnost jejich připálení popř. vznícení.

11. Nepřipravujte v troubě potraviny opatřené na povrchu slupkou, blankou nebo skořápkou (brambory, uzeniny, drůbeží játra atd.) bez jejich předchozího několikerého propíchnutí (např. vidličkou) - mohou v troubě vybuchnout.

12. Nepoužívejte troubu pro pražení kukuřice s výjimkou kukuřice spec. balené pro pražení v mikrovlnné troubě. Při pražení kukuřice v troubě je dosahováno (vzhledem k vysokému počtu neupražených jader) nižší výtěžnosti než při jejím klasickém pražení. Při pražení kukuřice v troubě nepoužívejte olej (pokud není jeho použití výslovně doporučeno na jejím obalu).

13. Neuvádějte do provozu troubu s otevřenými dvířky.

14. Nerozebírejte troubu, z trouby nesnímejte panely, kryty atd.

15. Pokud budou pro přípravu potravin v troubě používány plastové, papírové nebo jiné nádoby vyrobené ze snadno vznětlivých materiálů vyžaduje jejich příprava v troubě trvalý dohled.

16. V případě výskytu dýmu za provozu trouby troubu vypněte, odpojte od elektrické sítě a pro zhasnutí event. plamene ponechejte dvířka trouby uzavřena.

17. Při ohřevu jakýchkoliv kapalin v troubě je možný výskyt jevu nazývaného „utajený var“ (ohřátí kapaliny na teplotu vyšší než je její bod varu bez jeho obvyklých vnějších příznaků varu jako je např. bublání). Při jakémkoliv pohybu s nádobou obsahující přehřátou kapalinu je možné její překypění - riziko úrazu.

18. Před ohřevem potravin ve sklenicích, lahvích apod. sejměte ze sklenic jejich víčka.

19. Pozor na vniknutí cizích předmětů do prostoru mezi čelními plochami skříňky trouby a jejími dvířky - riziko úniku mikrovln z trouby.

20. Při pražení kukuřice v troubě nepoužívejte časy delší než uváděné na jejich obalech (všeobecně jsou tyto časy kratší než 3 minuty). Dlouhé časy pražení nezvyšují jeho výtěžnost a zvyšují riziko připálení nebo vznícení kukuřice.

21. Při přípravě (ohřevu) potravin v plastových nebo papírových nádobách je vzhledem k možnosti jejich vznícení nutná trvalá kontrola jejího průběhu.

22. Před podáváním nápojů nebo potravin ohřívaných nebo připravovaných v troubě dětem nebo naopak seniorům je nutná kontrola jejich teploty a to vzhledem k tomu, že ohřev nápojů nebo potravin mikrovlnami pokračuje i po ukoněení provozu trouby.

23. V troubě nesmí být připracována nebo ohřívána vejce ve skořápce nebo uvařená vejce ve skořápce - mohou v troubě vybuchnout a to i po ukončení jejich přípravy mikrovlnami.

24. Trvale udržujte kryt vlnovodu ve vnitřním prostoru trouby v čistotě. Po každém použití trouby vyčistěte její vnitřní prostor vlhkou utěrkou. Ponecháním zbytků tuků v troubě při jejím následujícím použití riziko jejich přehřátí, vzniku dýmu nebo i vznícení.

25. Nepoužívejte troubu pro fritování - na rozdíl od fritovacího hrnce není trouba vybavena termostatem - riziko přehřátí a vznícení používaného tuku nebo oleje.

26. Při používání trouby se trouba zahřívá. Pozor na dotek topných elementů ve vnitřním prostoru trouby.

PRO ZABRÁNĚNÍ VÝBUCHŮM NEBO UTAJENÉMU VARU KAPALIN

UPOZORNĚNÍ

Při ohřevu jakýchkoliv kapalin v troubě je možný výskyt jevu nazývaného „utajený var" (ohřátí kapaliny na teplotu vyšší než je její bod varu bez obvyklých vnějších příznaků varu jako je např. bublání). Při jakémkoliv pohybu s nádobou obsahující přehřátou kapalinu je možné její překypění - riziko úrazu. Pro zabránění tomuto jevu dodržujte následující pokyny:
a) Nepřehřívejte ohřívané kapaliny.
b) Před zahájením a po dosažení poloviny času ohřevu ohřívanou kapalinu zamíchejte.
c) Pro ohřev kapalin v troubě nepoužívejte vysoké nádoby s úzkými hrdly.
d) Po ukončení ohřevu ponechejte nádobu s ohřátou kapalinou v troubě krátký čas v klidu.
e) Při vkládání lžičky nebo sběračky do ohřáté kapaliny postupujte obzvlášť opatrně.

1. Vejce

V žádném případě nepřipravujte v troubě vejce ve skořápce.
V průběhu jejich přípravy v troubě dochází pod skořápkou k postupnému nárůstu tlaku páry v jehož důsledku skořápka praskne.
Při požadavku na přípravu vajec, která po jejich rozbití nebyla promíchána je bezpodmínečně nutno propíchnout jejich žloutky - mohou v troubě prasknout.
Před ohřevem uvařených vajec v troubě je tato nutno oloupat.

2. Propíchání potravin

Potraviny opatřené na povrchu slupkou nebo blankou (jako jsou např. brambory, rajčata, jablka, uzeniny atd.) je před jejich vložením do trouby nutno několikrát propíchnout (např. vidličkou).

3. Víčka

Před vložením potravin balených v lahvích nebo sklenicích do trouby je tyto nutno vyjmout z obalu a pro jejich přípravu v troubě použít jinou nádobu. V případě opomenutí dochází v uzavřené nádobě během jejího ohřevu v troubě k nárůstu tlaku páry a k následnému výbuchu a to i po ukončení provozu trouby.

JAKÉ NÁDOBÍ SMÍ BÝT V TROUBĚ POUŽÍVÁNO?

Před použitím nádobí v troubě je nutná jeho kontrola na vhodnost jeho použití pro daný způsob přípravy potravin v troubě.

Materiál	Grilování a horký vzduch	Mikrovlny	Kombinovaná příprava
Sklo (všeobecně)	ne	ano (1)	ne
Sklo (ohnivzdorné)	ano	ano	ano
Sklo a keramika (ohnivzdorné)	ano	ano (1)	ano (1)
Hrnčířské zboží	ano	ano	ano
Porcelán (ohnivzdorný)	ano	ano	ano
Plasty (všeobecně)	ne	ano (2)	ne
Plasty odolávající teplu	ano (2)	ano (2)	ano (2)
Nádobí z hliníkové fólie / hliníková fólie	ano	ano (3)	ano
Plechové nádoby na pečení	ano (4)	ne	ano (4)
Kovové nádobí	ano	ne	ne
Papír	ne	ano	ne

(1) Bez kovových dílů nebo kovových ozdob.
(2) Některé plasty odolávají teplu pouze do určité teploty. Pečlivě překontrolujte!
(3) Pro stínění citlivých částí potravin (pro zabránění jejich přepečení) je možno používat malé kousky hliníkové fólie.
(4) Pro kombinovanou přípravu potravin lze v troubě používat plechové nádobí avšak velice hluboké nádoby snižují účinnost trouby - mikrovlny neprocházejí kovy a kov tak brání ohřevu potravin mikrovlnami.

Příprava potravin samotnými mikrovlnami

Nádobí používané pro přípravu potravin působením mikrovln musí být vyrobeno z materiálu, který nebrání průniku mikrovln. Toto všeobecně znamená, že pro přípravu potravin mikrovlnami je nutno používat nádobí, vyrobené z papíru, plastů, skla nebo z keramiky. Kovy mikrovlny odrážejí a brání tak přípravě potravin - z tohoto důvodu by při přípravě potravin neměly být v troubě používány. Kromě materiálu nádobí je při přípravě potravin v troubě mikrovlnami nutno rovněž vzít v úvahu jeho tvar. V kulatých nádobách jsou potraviny připravovány rovnoměrněji než v hranatých nádobách, u kterých v jejich rozích dochází v důsledku odrazů a zvýšenému absorbování mikrovln k přepečení připravovaných potravin. Rovnoměrnějších výsledků přípravy potravin mikrovlnami je dosahováno v mělkých nádobách.

Pro přípravu potravin mikrovlnami je vynikající nádobí vyrobené z porcelánu nebo z keramiky, stejných výsledků je rovněž dosahováno při použití nádobí vyrobeného ze skla. Olovnaté sklo může při použití v troubě prasknout a z tohoto důvodu by nemělo být v troubě používáno. Je rovněž možné použití nádobí vyrobeného z papíru nebo z plastů (za předpokladu jeho odolnosti používané teplotě). Pro přípravu potravin v troubě mikrovlnami používejte plastové nádobí, odolávající teplotám vyšším než 120 °C tj. nádobí vyrobené např. z polypropylenu nebo z polyamidu. Některé plasty jako např. melamin při teplotách dosahovaných v troubě měknou a jsou tak poškozovány. Pro zjištění, zda je určitá nádoba vhodná pro použití v troubě můžete provést následující jednoduchou kontrolu:

Do trouby vložte přezkušovanou nádobu a vedle ní umístěte sklenici vody (trouba nesmí být používána bez vložených potravin nebo s prázdnými nádobami). Potom uveďte troubu do provozu (max. výkon, 1 minuta). Pokud je přezkušovaná nádoba vhodná pro přípravu potravin mikrovlnami měla by být po provedené kontrole pouze vlažná.

Kovové nádobí jako jsou např. omáčníky nebo fritovací pánve nesmí být v troubě používány. V troubě rovněž nepoužívejte skleněné nebo porcelánové nádobí (talíře, misky atd.) opatřené kovovým (zlatým nebo stříbrným) dekorem - mohou být v troubě poškozeny. Pro ochranu citlivých částí některých potravin před jejich přepečením (např. pro zakrytí křídel drůbeže, ocasů ryb atd.) smějí být v troubě používány malé kousky hliníkové fólie, tyto se však nesmí dotýkat stěn vnitřního prostoru trouby.

Upozornění

- Na trhu je veliký výběr nádobí pro mikrovlnné trouby. Před jeho nákupem si prosím ověřte, zda je materiál nádobí vhodný pro přípravu potravin mikrovlnami.
- Po vložení potravin do trouby překontrolujte, zda se některá z jejich částí popř. použité nádobí nedotýkají stěn nebo stropu vnitřního prostoru trouby - možnost poškození trouby.

OVLÁDACÍ PANEL TROUBY

• Kontrolní svítilny (LED)

① **Auto Cook –** indikuje automatickou přípravu potravin (5 druhů)

② **Instant Cook –** indikuje rychlě ohřev (rozmrazení potravin (5 druhů)

③ **Steam Cleaning –** indikuje čištění trouby párou

④ **Convection –** indikuje přípravu potravin horkým vzduchem

⑤ **Auto Defrost –** indikuje automatické rozmrazování potravin

⑥ **M/W –** indikuje přípravu (ohřev potravin mikrovlnami

⑦ **Grill –** svítí v průběhu grilování

⑧ **Combi –** indikuje kombinovanou přípravu potravin v troubě

• Tlačítka a voliče

⑨ **Volič MENU**
Je používán pro výběr režimu přípravy potravin v troubě (otáčením). Zasunutí voliče do panelu jeho stisknutím, dalším stisknutím bude volič vysunut.

⑩ **Tlačítko CLOCK**
Pro nastavení hodin.

⑪ **Tlačítko CHECK**
Pro kontrolu režimu trouby v době, kdy je trouba používána. Stisknutím tlačítka bude na displeji podobu 5 sekund zobrazen režim trouby.

⑫ **Tlačítko SELECTION**(☝)
Je používáno pro potvrzení výběru.

⑬ **Tlačítko STOP/CLEAR**(▽)
Stisknutím ukončení programu, dalším stisknutím bude program vymazán.

⑭ **Tlačítko START/SPEEDY COOK** (◇)
Stisknutím zahájení programu pro přípravu potravin v troubě. Opakovaným stisknutím postupné prodlužování času přípravy potravin v krocích po 30 sekundách.

⑮ **Volič CONTROL** (⟳)
Je používán pro nastavení času, teploty,hmotnosti, počtu porcí atd.). Zasunutí voliče do panelu jeho stisknutím, dalším stisknutím bude volič vysunut.

DISPLEJ

• **LED světlo**

① Alfanumerický displej
Pro zobrazení hodin, času přípravy, teploty, zablokování panelu atd.

② Zobrazení příslušenství
Pro zobrazení používaného příslušenství trouby používaného při zvoleném programu.

: znamená skleněný otočný talíř

: znamená kovový talíř

: znamená nízký kovový rošt

: znamená vysoký kovový rošt

Příklad:

Pokud jsou zobrazeny tyto symboly použijte skleněný otočný talíř a kovový talíř.

③ Zobrazení průvodce použitím trouby
Obsluha trouby je významně usnadněna postupem podle pokynů na displeji.

- Výběr: Pokud na displeji bliká symbol , použijte tlačítko SELECTION .

- Řízení: Pokud na displeji bliká symbol , použijte volič CONTROL .

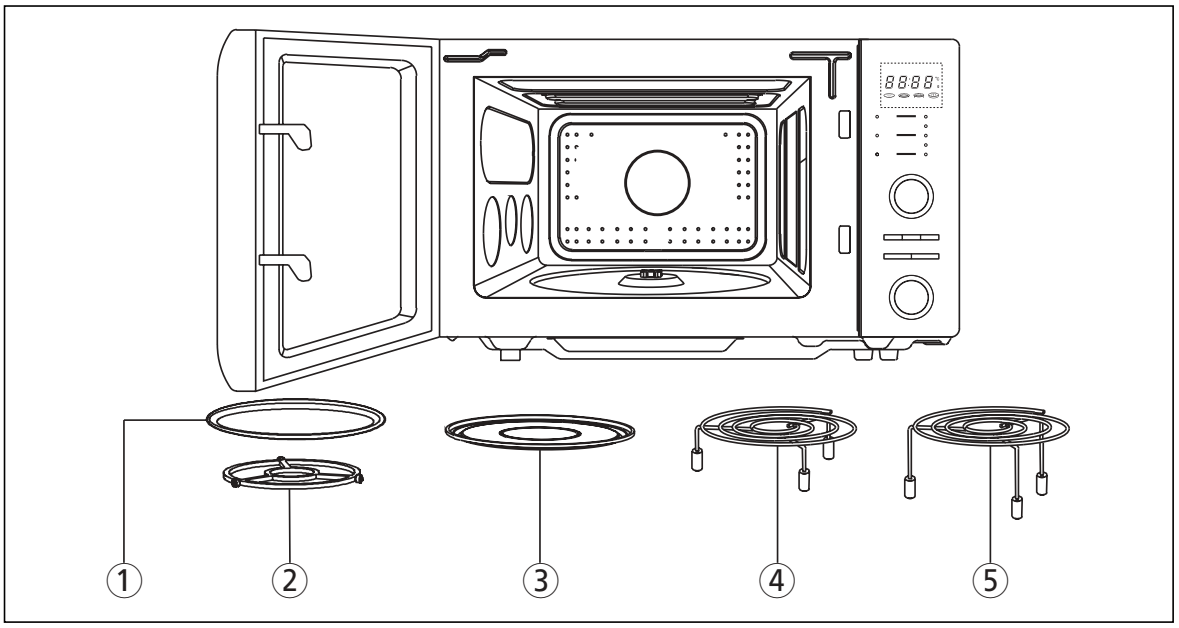
- Teplota: Pokud na displeji svítí symbol a bliká symbol , nastavte voličem CONTROL požadovanou teplotu.

- Čas přípravy potravin v troubě:
Pokud na displeji svítí symbol a bliká symbol , nastavte voličem CONTROL požadovaný čas přípravy potravin v troubě.

- Start: Pokud na displeji bliká symbol , stiskněte pro zahájení programu tlačítko START/SPEEDY COOK

PŘÍSLUŠENSTVÍ TROUBY

S troubou je dodáváno příslušenství, které může být pro usnadnění používání trouby používáno různým způsobem.



① **Skleněný otočný talíř -** pro přípravu nebo ohřev potravin mikrovlnami uložte talíř na vodítko otočného talíře. Připravované potraviny položte na talíř přímo nebo v nádobě vyrobené z materiálu vhodného pro přípravu potravin mikrovlnami.

POZNÁMKA: Skleněný talíř je připevněn k pravé části výplně přepravního kartonu trouby.

② **Vodítko otočného talíře –** používá se ve všech provozních režimech trouby.
DŮLEŽITÉ: Vodítko musí být upevněno k pohonné hřídeli vodítka uprostřed dna vnitřního prostoru trouby.

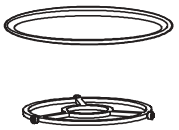
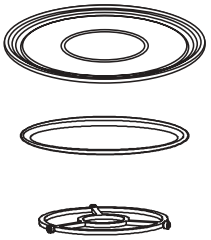
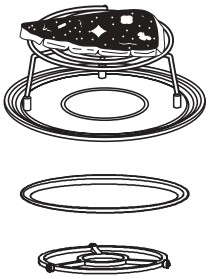
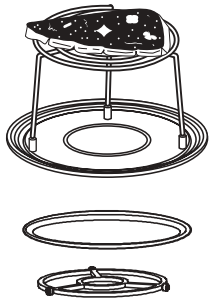
③ **Kovový talíř -** potraviny vložte do vhodné nádoby nebo přímo na kovový talíř, který umístěte na skleněný otočný talíř uložený na vodítku talíře.

POZNÁMKA: Kovový talíř je připevněn k levé části výplně přepravního kartonu trouby.

④ **Nízký kovový rošt –** umístěte jej na střed kovového talíře uloženého na skleněném otočeném talíři.

⑤ **Vysoký kovový rošt -** umístěte jej na střed kovového talíře uloženého na skleněném otočeném talíři.

■ JAK V TROUBĚ POUŽÍVAT JEJÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

■ Skleněně otočný talíř	■ Kovový talíř	■ Nízký kovový rošt	■ Vysoký kovový rošt
			
• pro přípravu potravin mikrovlnami • pro menu 5 automatické přípravy potravin • pro menu 1 a 5 rychlé přípravy potravin • pro čištění trouby párou • pro automatické rozmrazování potravin	• pro horkovzdušný provoz trouby • pro kombinovanou přípravu potravin • pro menu 3 a 4 rychlé přípravy potravin	• pro grilování • pro menu 1, 2, 3 a 4 automatické přípravy potravin	• pro menu 2 rychlé přípravy potravin

POZNÁMKA: Kovový talíř nesmí být používán při přípravě (ohřevu) potravin mikrovlnami.

PŘED SPUŠTĚNÍM

NASTAVENÍ HODIN

Po připojení trouby k elektrické síti nebo obnovení přerušené dodávky elektřiny začne na displeji trouby blikat údaj „**:0**“ a trouba pípne. Hodiny trouby používají 12 nebo 24hodinový režim indikace času, pro jejich nastavení postupujte podle následujících pokynů.

Příklad: Nastavení 10:25 hod.

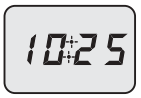
1. Stiskněte tlačítko **CLOCK**.
Na displeji se rozsvítí údaj „**12H**“.
Dalším stisknutím tlačítka se na displeji rozsvítí údaj „**24H**“ (24hod režim indikace času). Pokud chcete používat 12hodinový režim, indikace času přeskočte tento krok.

2. Otáčením voliče **CONTROL** nastavte hodinu „**10**“.
Na displeji začne blikat údaj hodiny a rozsvítí se dvojtečka.

3. Stiskněte tlačítko **CLOCK** – na displeji bude zobrazen údaj „10:00“.

4. Otáčením voliče **CONTROL** zobrazte na displeji údaj „10:25.

5. Stiskněte tlačítko **CLOCK** – hodiny se rozběhnou a na displeji začne blikat dvojtečka.

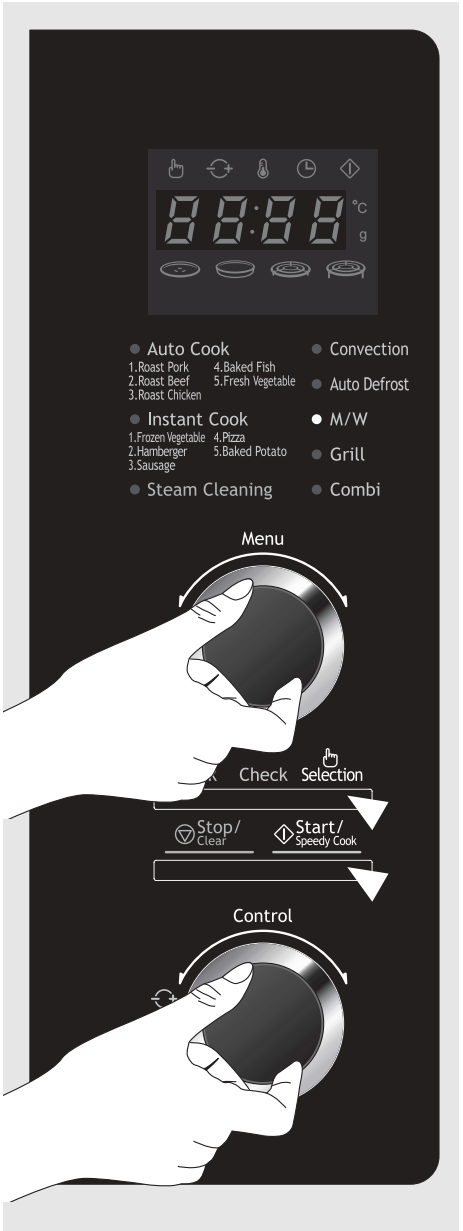


Poznámky: Pokud jste vybrali 12hodinový režim indikace času, lze nastavit údaje v rozsahu od 1:00 do 12:59. Pokud jste zvolili 24hodinový režim, indikace času lze nastavit údaje v rozsahu od 0:00 do 23:59.

MIKROVLNNÝ PROVOZ TROUBY

Tento způsob použití trouby umožňuje přípravu nebo ohřev potravin po požadovanou dobu. Kromě max. výkonu trouby (100%) můžete zvolit dalších 9 úrovní výkonu, a to především pro potraviny vyžadující pomalejší postup jejich přípravy.
Pokud byla trouba předtím používána pro grilování, kombinovanou přípravu nebo pro přípravu potravin horkým vzduchem, ponechejte troubu před jejím dalším použitím vychladnout. Nezapínejte prázdnou troubu.

Tipy: 1. Před programováním funkcí trouby si přečtěte pokyny pro její bezpečné používání. Při požadavku na vyzkoušení programování funkcí trouby ponechejte v troubě sklenici s vodou vyrobenou z materiálu odolávajícího vysokým teplotám.
2. Otevřením dvířek trouby v průběhu programu bude program přerušen a bude zastaveno odpočítávání času. Po uzavření dvířek trouby a stisknutím tlačítka **START/SPEEDY COOK** bude trouba pokračovat v programu a odpočítávání času bude obnoveno. Programování času přípravy potravin v troubě probíhá v krocích po 10 sekundách (do 5 minut provozu trouby), v krocích po 30 sekundách (do10 minut provozu trouby) popř. v krocích po 1 minutě ,do 60 minut provozu trouby).



1. Otáčením voliče **MENU** nastavte **M/W**.
Rozsvítí se indikátor M/W.

2. Otáčením voliče CONTROL vyberte údaj označující požadovaný výkon trouby.
Příklad: Pro maximální výkon trouby vyberte P-HI.

P-HI → P-00 → P-10 → P-20 → P-30 →
P-40 → P-50 → P-60 → P-70 → P-80 → P-90

3. Stiskněte tlačítko SELECTION(☝).

4. Otáčením voliče **CONTROL** naprogramujte čas přípravy potravin v troubě.
Příklad: Čas přípravy 60 minut.

5. Pro zahájení programu stiskněte tlačítko **START/SPEEDY COOK**.

6. Po ukončení programu bude na displeji zobrazeno hlášení „End“ a trouba třikrát pípne.

Tabulka výkonu trouby

Úroveň výkonu	%	Výkon	Úroveň výkonu	%	Výkon
P-HI	100%	900W	P-50	50%	450W
P-90	90%	810W	P-40	40%	360W
P-80	80%	720W	P-30	30%	270W
P-70	70%	630W	P-20	20%	180W
P-60	60%	540W	P-10	10%	90W
			P-00	0%	0W

Poznámky:
- Stisknutím tlačítka **CHECK** můžete v průběhu programu překontrolovat nastavení trouby.
- Při prvním použití trouby je možný výskyt nepříjemného zápachu nebo dokonce dýmu. Pro zabránění znehodnocení potravin nastavte program „Convection 250 °C“ a potom troubu na cca 10 minut zapněte bez vložených potravin.
- Pro zajištění bezpečnosti zůstává po ukončení programu cca 2 – 5 minut v chodu ventilátor trouby a na displeji jsou zobrazeny hlášení „COOL“ a údaj „:0“ nebo údaj hodin.

RYCHLÉ NAPROGRAMOVÁNÍ TROUBY (MIKROVLNNÝ PROVOZ)

Tato funkce trouby umožňuje rychlé zahájení přípravy potravin v troubě při plném mikrovlnném výkonu.
Tlačítko START/SPEEDY COOK je naprogramováno pro prodloužení času přípravy (ohřevu) potravin v troubě v krocích po 30 sekundách (max. 5 minut).

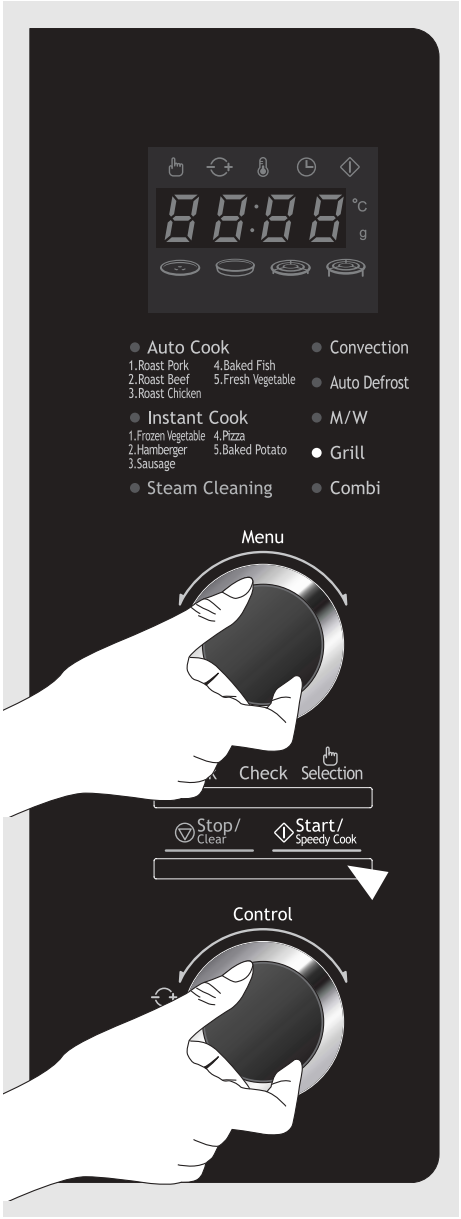
1. Stiskněte tlačítko **START/SPEEDY COOK** ⏀.
Na displeji se rozsvítí údaj „:30“.
Současně se rozsvítí svítilna M/W a trouba bude zapnuta.
Rozsvítí se osvětlení vnitřního prostoru trouby a v troubě se začne otáčet skleněný talíř.

Příklad: Po pěti stisknutích tlačítka **START/SPEEDY COOK** ⏀.

2. Po ukončení programu bude na displeji zobrazeno hlášení „End“ a trouba třikrát pípne.

GRILOVÁNÍ

Trouba umožňuje rychlou přípravu potravin a jejich zhnědnutí bez použití grilu.



1. Otáčením voliče **MENU** nastavte **Grill**.
Rozsvítí se indikátor Grill.

2. Otáčením voliče **CONTROL** naprogramujte čas přípravy potravin v troubě.
Příklad: Čas přípravy 60 minut.

3. Stiskněte tlačítko **START/SPEEDY COOK** .

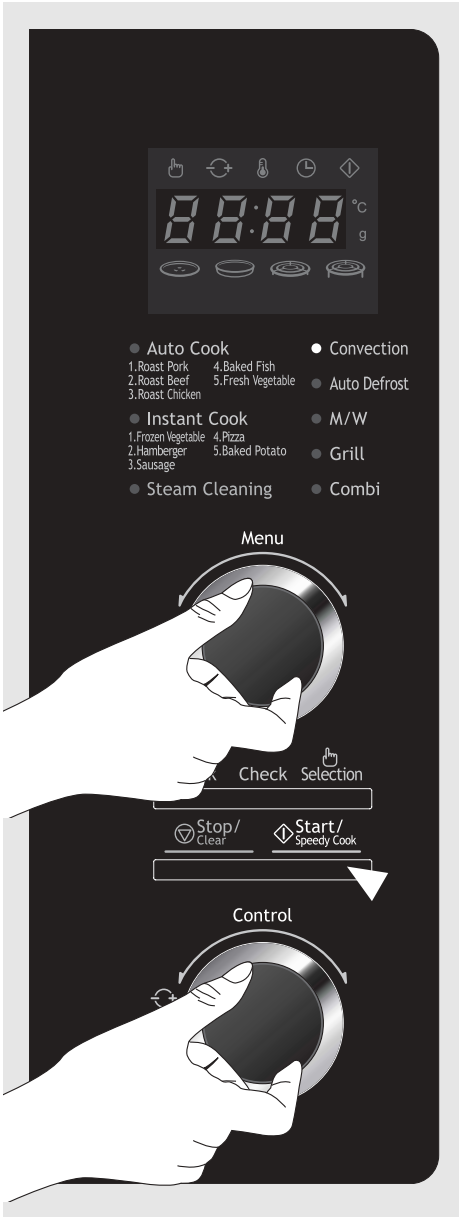
4. Po ukončení programu bude na displeji zobrazeno hlášení „End“ a trouba třikrát pípne.

Poznámka: Potraviny umístěte na kovový rošt – topný element grilu je umístěn v horní části vnitřního prostoru trouby.

Poznámky:
- Stisknutím tlačítka **CHECK** můžete v průběhu programu překontrolovat nastavení trouby.
- Při prvním použití trouby je možný výskyt nepříjemného zápachu nebo dokonce dýmu. Pro zabránění znehodnocení potravin nastavte program „Convection 250 °C“ a potom troubu na cca 10 minut zapněte bez vložených potravin.
- Pro zajištění bezpečnosti zůstává po ukončení programu cca 2 – 5 minut v chodu ventilátor trouby a na displeji jsou zobrazeny hlášení „COOL“ a údaj „:0“ nebo údaj hodin.

HORKOVZDUŠNÝ PROVOZ TROUBY (S PŘEDEHŘEVEM)

Při horkovzdušném provozu trouby se před vložením připravovaných potravin do trouby doporučuje její předehřev na vhodnou teplotu. Max. délka trvání předhřevu trouby je 30 minut. Pokud nebude příprava potravin zahájena bezprostředně po ukončení předehřevu trouby, budou na displeji blikat indikátor horkovzdušného provozu trouby a nastavená teplota předehřevu trouby.
Tato teplota bude troubou udržována po dobu 15 minut, poté bude trouba automaticky vypnuta.



1. Otáčením voliče **MENU** nastavte **CONVECTION**.
Rozsvítí se indikátor Convection.

2. Otáčením voliče **CONTROL** naprogramujte teplotu předehřevu.
Příklad: Byly naprogramována teplota 110 °C.

Pořadí zobrazení teplot
180ºC → 190ºC → 200ºC → 210ºC → 220ºC → 230ºC → 240ºC → 250ºC → 110ºC → 120ºC → 130ºC → 140ºC → 150ºC → 160ºC → 170ºC → 180ºC →

3. Stiskněte tlačítko **START/SPEEDY COOK** .
Na displeji budou střídavě blikat nastavená teplota předehřevu a údaj „PrE“, trouba bude předehřívána na nastavenou teplotu.

4. Po dosažení nastavené teploty trouba pípne a na displeji bude zobrazena teplota předehřáté trouby.
Otevřete dvířka trouby a do trouby vložte potraviny.

5. Otáčením voliče **CONTROL** naprogramujte čas přípravy potravin v troubě.
Příklad: Čas přípravy 60 minut.

6. Stiskněte tlačítko **START/SPEEDY COOK** .

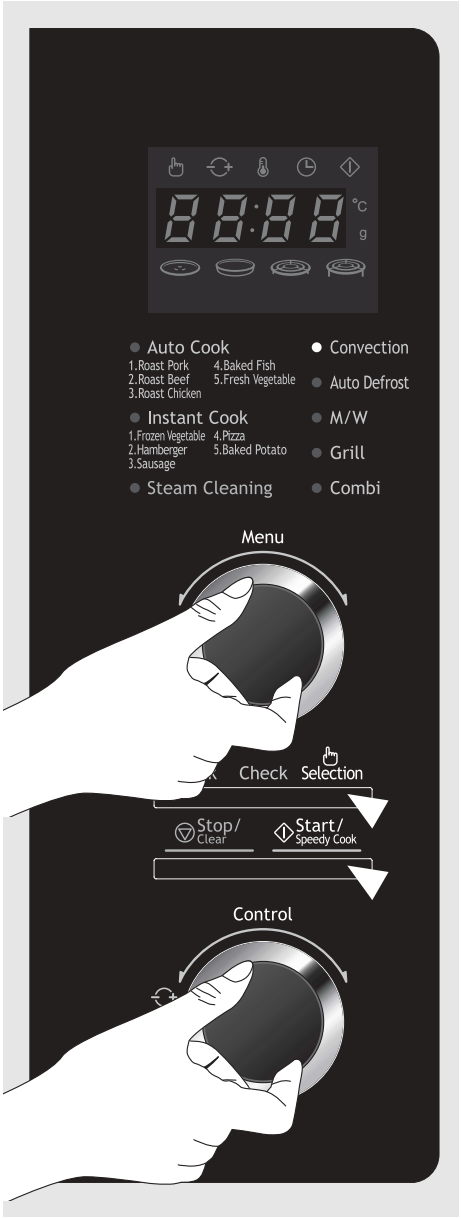
7. Po ukončení programu bude na displeji zobrazeno hlášení „End“ a trouba třikrát pípne.

UPOZORNĚNÍ :
Teplota uvnitř trouby a okénka dvířek je v průběhu programu a po jeho ukončení vysoká. Při zacházení s potravinami se nedotýkejte okénka dvířek a kovových dílů uvnitř trouby.
Při manipulaci s potravinami a příslušenstvím trouby používejte silné rukavice.

Poznámky:
- Stisknutím tlačítka **CHECK** můžete v průběhu programu překontrolovat nastavení trouby.
- Při prvním použití trouby je možný výskyt nepříjemného zápachu nebo dokonce dýmu. Pro zabránění znehodnocení potravin nastavte program „Convection 250 °C“ a potom troubu na cca 10 minut zapněte bez vložených potravin.
- Pro zajištění bezpečnosti zůstává po ukončení programu cca 2 – 5 minut v chodu ventilátor trouby a na displeji jsou zobrazeny hlášení „COOL“ a údaj „:0“ nebo údaj hodin.

HORKOVZDUŠNÝ PROVOZ TROUBY(KLASICKÝ POSTUP)

Horkovzdušný provoz trouby umožňuje přípravu potravin shodnou s klasickou troubou bez použití mikrovln.



1. Otáčením voliče **MENU** nastavte **CONVECTION**.
Rozsvítí se indikátor Convection.

2. Otáčením voliče **CONTROL** naprogramujte požadovanou teplotu.
Příklad: Byly naprogramována teplota 180 °C.

Pořadí zobrazení teplot
180ºC → 190ºC → 200ºC → 210ºC → 220ºC → 230ºC → 240ºC → 250ºC → 110ºC → 120ºC → 130ºC → 140ºC → 150ºC → 160ºC → 170ºC → 180ºC →

3. Stisknutím tlačítka SELECTION ( ).

4. Otáčením voliče **CONTROL** naprogramujte čas přípravy potravin v troubě.
Příklad: Čas přípravy 60 minut.

5. Stiskněte tlačítko **START/SPEEDY COOK** .

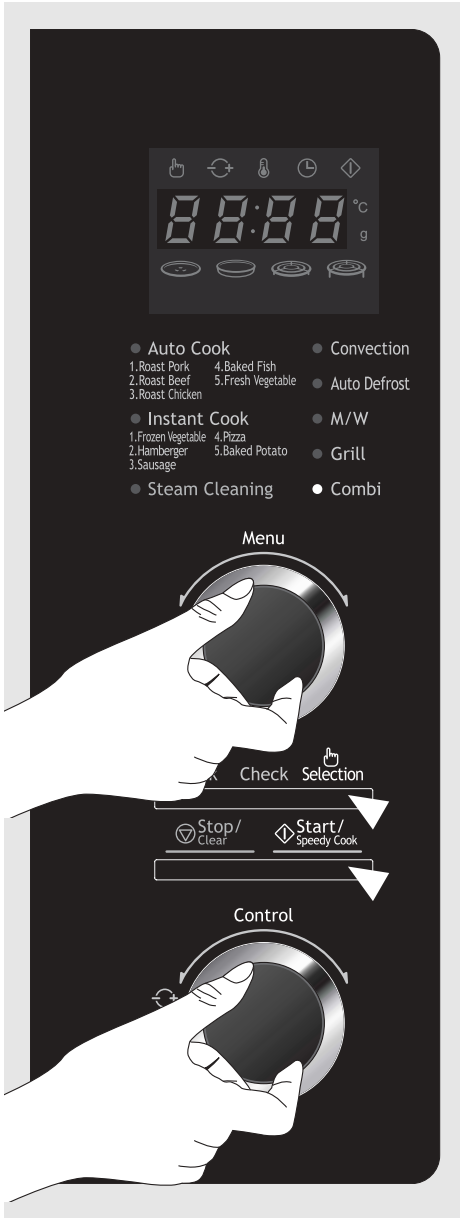
6. Po ukončení programu bude na displeji zobrazeno hlášení „End“ a trouba třikrát pípne.

UPOZORNĚNÍ
Teplota uvnitř trouby a okénka dvířek je v průběhu programu a po jeho ukončení vysoká. Při zacházení s potravinami se nedotýkejte okénka dvířek a kovových dílů uvnitř trouby.
Při manipulaci s potravinami a příslušenstvím trouby používejte silné rukavice.

Poznámky:
- Stisknutím tlačítka **CHECK** můžete v průběhu programu překontrolovat nastavení trouby.
- Při prvním použití trouby je možný výskyt nepříjemného zápachu nebo dokonce dýmu. Pro zabránění znehodnocení potravin nastavte program „Convection 250 °C“ a potom troubu na cca 10 minut zapněte bez vložených potravin.
- Pro zajištění bezpečnosti zůstává po ukončení programu cca 2 – 5 minut v chodu ventilátor trouby a na displeji jsou zobrazeny hlášení „COOL“ a údaj „:0“ nebo údaj hodin.

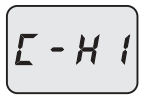
KOMBINOVANÝ REŽIM PŘÍPRAVY POTRAVIN V TROUBĚ (MIKROVLNY + HORKÝ VZDUCH)

Tato funkce umožňuje využitím kombinace mikrovln a horkého vzduchu dosažení výsledků shodných s klasickým pečením avšak za kratší dobu.
Pro přípravu potravin používejte nádobí vhodné pro mikrovlnný provoz trouby.
Ideálním nádobím je nádobí ze skla nebo z porcelánu umožňující průnik mikrovln do hloubky připravovaných potravin.



1. Otáčením voliče **MENU** nastavte **Combi**.
Rozsvítí se indikátor Combi.

2. Otáčením voliče **COMBI** vyberte požadovanou úrovež výkonu.
Příklad: C-HI



Zobrazení	Úroveň výkonu
C-HI	50%
C-LO	30%
C-0	40%

3. Stiskněte tlačítko **SELECTION** (☝)

4. Otáčením voliče **CONTROL** naprogramujte požadovanou teplotu.
Příklad: Byly naprogramována teplota 180 °C.

Pořadí zobrazení teplot
180ºC → 190ºC → 200ºC → 210ºC → 220ºC → 230ºC → 240ºC → 250ºC → 110ºC → 120ºC → 130ºC → 140ºC → 150ºC → 160ºC → 170ºC → 180ºC →

3. Stiskněte tlačítko **SELECTION** (☝).

4. Otáčením voliče **CONTROL** naprogramujte čas přípravy potravin v troubě.
Příklad: Čas přípravy 60 minut.

5. Stiskněte tlačítko **START/SPEEDY COOK** ◈.

6. Po ukončení programu bude na displeji zobrazeno hlášení „End“ a trouba třikrát pípne.

UPOZORNĚNÍ :
Teplota uvnitř trouby a okénka dvířek je v průběhu programu a po jeho ukončení vysoká. Při zacházení s potravinami se nedotýkejte okénka dvířek a kovových dílů uvnitř trouby.
Při manipulaci s potravinami a příslušenstvím trouby používejte silné rukavice.

Poznámky:
- Stisknutím tlačítka **CHECK** můžete v průběhu programu překontrolovat nastavení trouby.
- Při prvním použití trouby je možný výskyt nepříjemného zápachu nebo dokonce dýmu. Pro zabránění znehodnocení potravin nastavte program „Convection 250 °C“ a potom troubu na cca 10 minut zapněte bez vložených potravin.
- Pro zajištění bezpečnosti zůstává po ukončení programu cca 2 – 5 minut v chodu ventilátor trouby a na displeji jsou zobrazeny hlášení „COOL“ a údaj „:0“ nebo údaj hodin.

ROZMRAZOVÁNÍ POTRAVIN VLOŽENÍM JEJICH HMOTNOSTI

V tomto režimu trouba po vložení hmotnosti rozmrazovaných potravin automaticky nastaví mikrovlnný výkon a čas potřebný pro rozmrazení. V průběhu rozmrazování budete akustickým signálem upozorněni na kontrolu rozmrazovaných potravin – otevřete dvířka trouby, potraviny obraťte nebo zamíchejte a po uzavření dvířek trouby stiskněte tlačítko **START / SPEEDY COOK** pro pokračování v programu.

1. Otáčením voliče **MENU** nastavte **AUTO DEFROST**.
Rozsvítí se indikátor AUTO DEFROST.

2. Otáčením voliče CONTROL zobrazte na displeji údaj „0g".

3. Stiskněte tlačítko **SELECTION** ( )

4. Otáčením voliče **CONTROL** vložte hmotnost rozmrazovaných potravin.
Příklad: 1 000 g
Lze vložit hmotnost v rozsahu od 200 do 3 000 g v krocích po 50 g.

5. Stiskněte tlačítko **START/SPEEDY COOK** .
Na displeji bude zobrazen troubou vypočítaný čas potřebný pro rozmrazení vložených potravin a bude zahájeno jejich rozmrazování.

6. Po akustickém signále otevřete dvířka trouby, obraťte (zamíchejte atd.) rozmrazované potraviny, uzavřete dvířka trouby a potom stiskněte tlačítko **START/SPEEDY COOK** .

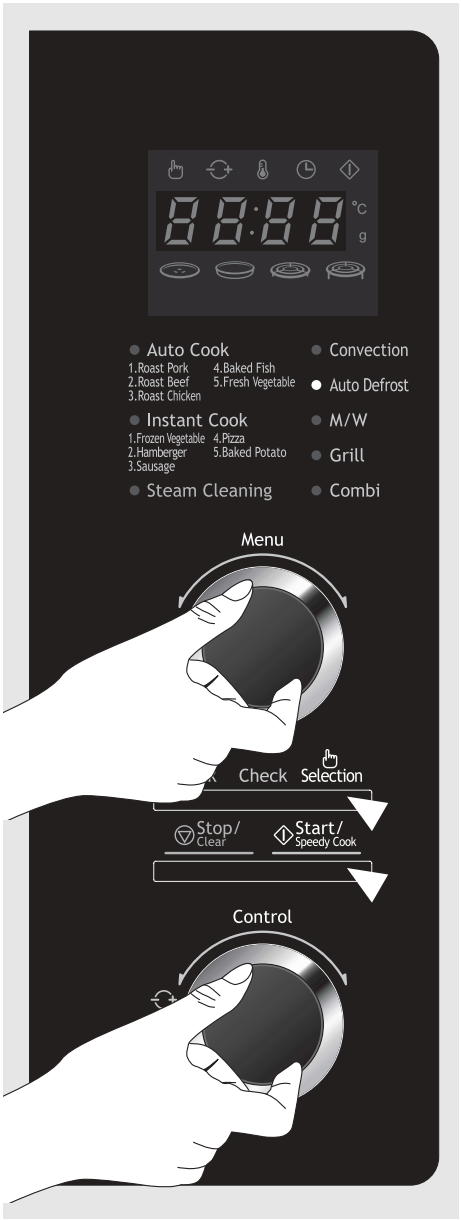
7. Po ukončení programu bude na displeji zobrazeno hlášení „End" a trouba třikrát pípne.

UPOZORNĚNÍ :
Teplota uvnitř trouby a okénka dvířek je v průběhu programu a po jeho ukončení vysoká. Při zacházení s potravinami se nedotýkejte okénka dvířek a kovových dílů uvnitř trouby.
Při manipulaci s potravinami a příslušenstvím trouby používejte silné rukavice.

Poznámky:
- Stisknutím tlačítka **CHECK** můžete v průběhu programu překontrolovat nastavení trouby.
- Při prvním použití trouby je možný výskyt nepříjemného zápachu nebo dokonce dýmu. Pro zabránění znehodnocení potravin nastavte program „Convection 250 °C" a potom troubu na cca 10 minut zapněte bez vložených potravin.
- Pro zajištění bezpečnosti zůstává po ukončení programu cca 2 – 5 minut v chodu ventilátor trouby a na displeji jsou zobrazeny hlášení „COOL" a údaj „:0" nebo údaj hodin.

ROZMRAZOVÁNÍ POTRAVIN VLOŽENÍM ČASU

V průběhu rozmrazování budete pípnutím trouby upozorněni na kontrolu rozmrazovaných potravin.
Po akustickém signále otevřete dvířka trouby, potraviny obraťte nebo zamíchejte a po uzavření dvířek trouby stiskněte tlačítko **START / SPEEDY COOK** pro pokračování v programu.



1. Otáčením voliče **MENU** nastavte **AUTO DEFROST**.
Rozsvítí se indikátor AUTO DEFROST.

2. Otáčením voliče CONTROL zobrazte na displeji údaj „**0g**“.

3. Stiskněte tlačítko **SELECTION** ( )

4. Otáčením voliče **CONTROL** vložte čas pro rozmrazení potravin.
Příklad: 11 minut

5. Stiskněte tlačítko **START/SPEEDY COOK** .

6. Po akustickém signále otevřete dvířka trouby, obraťte (zamíchejte atd.) rozmrazované potraviny, uzavřete dvířka trouby a potom stiskněte tlačítko **START/SPEEDY COOK** .

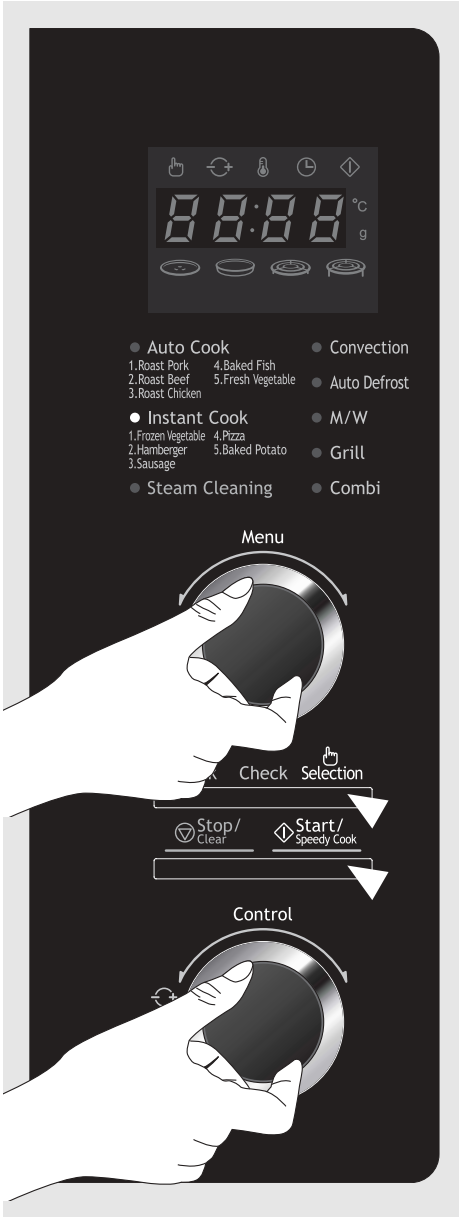
7. Po ukončení programu bude na displeji zobrazeno hlášení „End“ a trouba třikrát pípne.

UPOZORNĚNÍ :
Teplota uvnitř trouby a okénka dvířek je v průběhu programu a po jeho ukončení vysoká. Při zacházení s potravinami se nedotýkejte okénka dvířek a kovových dílů uvnitř trouby.
Při manipulaci s potravinami a příslušenstvím trouby používejte silné rukavice.

Poznámky:
- Stisknutím tlačítka **CHECK** můžete v průběhu programu překontrolovat nastavení trouby.
- Při prvním použití trouby je možný výskyt nepříjemného zápachu nebo dokonce dýmu. Pro zabránění znehodnocení potravin nastavte program „Convection 250 °C“ a potom troubu na cca 10 minut zapněte bez vložených potravin.
- Pro zajištění bezpečnosti zůstává po ukončení programu cca 2 – 5 minut v chodu ventilátor trouby a na displeji jsou zobrazeny hlášení „COOL“ a údaj „:0“ nebo údaj hodin.

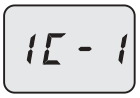
RYCHLÝ OHŘEV (ROZMRAZENÍ) POTRAVIN

Tato funkce trouby umožňuje rychlé naprogramování ohřevu popř. rozmrazení určitých druhů potravin.



1. Otáčením voliče **MENU** nastavte **INSTANT COOK**.
Rozsvítí se indikátor INSTANT COOK.

2. Otáčením voliče CONTROL vyberte požadované menu.
Příklad: IC-1 Frozen Hamburger (mražený hamburger)



IC - 1 → IC - 2 → IC - 3 → IC - 4 → IC - 5

3. Stiskněte tlačítko **SELECTION** ( )

4. Otáčením voliče **CONTROL** vložte počet ohřívaných (rozmrazovaných) porcí – viz následující tabulka.

5. Stiskněte tlačítko **START/SPEEDY COOK** .
Čas ohřevu (rozmrazování) bude určen automaticky podle počtu porcí (hmotnosti) potravin.

Přehled ohřívaných (rozmrazovaných) potravin

Menu	Min. hmotnost	Max.hmotnost	Krok programování
FROZEN HAMBURGER (mražený hamburger)	1 ks	2 ks	1 ks
SAUSAGE (párky)	100 g	400 g	100 g
BAKED POTATO (pečené brambory)	1 ks	5 ks	1 ks
FROZEN PIZZA (mražená pizza)	100 g	700 g	50 g
FROZEN VEGETABLE (mražená zelenina)	200 g	400 g	200 g

Menu	Hmotnost (počet)	Postup přípravy
FROZEN HAMBURGER (mražený hamburger)	1 - 2 ks	Vyjměte z obalu a zabalte do papírového ručníku. Umístěte přímo na skleněný otočný talíř, nastavte počet kusů a stiskněte tlačítko START.
SAUSAGE (párky)	100 – 400 g	Otřete a propíchněte vidličkou. Umístěte na vysoký kovový rožeň položený na skleněném otočném talíři, nastavte hmotnost a stiskněte tlačítko START. Po pípnutí trouby obraťte.
BAKED POTATO (pečené brambory)	1 - 5 ks	Vyberte středně velké brambory o hmotnosti 200 – 250 g, opláchněte je a propíchněte vidličkou. Umístěte na skleněný otočný talíř, nastavte hmotnost a potom stiskněte tlačítko START.
FROZEN PIZZA (mražená pizza)	100 – 700 g	Vyjměte z obalu, umístěte na skleněný otočný talíř, specifikujte hmotnost a potom stiskněte tlačítko START.
FROZEN VEGETABLE (mražená zelenina)	200 / 400 g	Vložte do vhodné nádoby, přidejte dvě polévkové lžíce vody, zakryjte propíchanou plastovou fólií nebo poklicí. Vložte hmotnost a stiskněte tlačítko START. Lze připravovat bez přídavku vody.

PROGRAMY AUTOMATICKÉ PŘÍPRAVY NĚKTERÝCH POTRAVIN

Tato funkce trouby umožňuje snadnou přípravu některých oblíbených potravin.

1. Otáčením voliče **MENU** nastavte **AUTO DEFROST**.
Rozsvítí se indikátor AUTO DEFROST.

2. Otáčením voliče CONTROL vyberte požadované menu.
Příklad: AC-1 Roast Pork (vepřová pečeně)

AC - 1 → AC - 2 → AC - 3 → AC - 4 → AC - 5

3. Stiskněte tlačítko **SELECTION** ( )

4. Otáčením voliče **CONTROL** vložte hmotnost potravin – viz následující tabulka.
Příklad: 1000 g
Další informace naleznete v přehledu na následující straně,

5. Stiskněte tlačítko **START/SPEEDY COOK** .
Čas přípravy bude určen automaticky podle počtu porcí (hmotnosti) potravin.

Přehled automatické přípravy potravin

Počet stisknutí tlačítka AUTO	Menu	Min. hmotnost	Max. hmotnost	Krok programování
Jedno	**ROAST PORK (vepřová pečeně)**	500 g	2000 g	100 g
Dvě	**ROAST BEEF (hovězí pečeně)**	500 g	2000 g	100 g
Tři	**ROAST CHICKEN (pečené kuře)**	800 g	2000 g	100 g
Čtyři	**BAKED FISH (pečená ryba)**	300 g	900 g	100 g
Pět	**FRESH VEGETABLE (čerstvá zelenina)**	100 g	900 g	150 g

Menu	Výchozí teplota	Postup	Nádobí
ROAST PORK (vepřová pečeně) **ROAST BEEF (hovězí pečeně)**	Chlazené	1. Očistěte a upravte do požadovaného tvaru. 2. Umístěte do vhodné nádoby. 3. Lehce potřete olejem. 4. Umístěte na rošt tučnou stranou dolů. 5. Vyberte program ROAST PORK nebo ROAST BEEF. 6. Po pípnutí obraťte. 7. Vyjměte z trouby a ponechejte odkapat přebytek šťávy a tuku. 8. Před podáváním ponechejte 10 minut v klidu.	Ohnivzdorné nádobí pro mikrovlnný provoz (jako např. Pyrex apod.), kovový rošt
ROAST CHICKEN (pečené kuře)	Chlazené	1. Umyjte a osušte. Stehna a křídla přitáhněte provázkem k tělu. 2. Několikrát propíchněte kůži (pod stehny a křídly). 3. Celé kuře potřete rozpuštěným máslem. 4. Umístěte natalit prsíčky dolů. 5. Vyberte program ROAST CHICKEN. 6. Po pípnutí obraťte. 7. Vyjměte z trouby a ponechejte odkapat přebytek šťávy a tuku. Podle chuti osolte a okořeňte. Před podáváním, ponechejte 10 minut v klidu .	Ohnivzdorné nádobí pro mikrovlnný provoz (jako např. Pyrex apod.), kovový rošt
BAKED FISH (pečená ryba)	Chlazené	1. Je možná příprava všech druhů ryb (s výjimkou ryb v těstíčku nebo obalovaných ve strouhance), a to jak celou tak i rybí steaky nebo filé. 2. Rybu vložte domyslem vymazané nádoby. 3. Osolte, opepřete, postříkejte citrónovou šťávou a přidejte kousky másla. Nádobu nezakrývejte 4. Nádobu s rybou umístěte na kovový rošt položený na otočném talíři. 5. Vyberte program BAKED FISH.	Ohnivzdorné nádobí pro mikrovlnný provoz (jako např. Pyrex apod.), kovový rošt
FRESH VEGETABLE (čerstvá zelenina)		1. Zeleninu umyjte a vyčistěte. 2. Vložte do vhodné nádoby. 3. Přidejte 4 – 5 polévkových lžic vody. 4. Zakryjte nádobu propíchanou fólií nebo poklicí. 5. Umístěte nádobu na otočný talíř. 6. Vyberte program FRESH VEGETABLES. Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud je zelenina nakrájena na kousky s stejné velikosti.	Nádobí pro mikrovlnný provoz (jako např. Pyrex apod.

ČIŠTĚNÍ TROUBY PÁROU

Tato funkce je určena pro dokonalé vyčištění vnitřního prostoru trouby.

1. Na otočný talíř umístěte nádobu s cca 200 ml vody.

2. Otáčením voliče **MENU** vyberte **STEAM CLEANING**, rozsvítí se indikátor STEAM CLEANING.

3. Stiskněte tlačítko **START/SPEEDY COOK** ◇. Trouba tak bude na 15 minut zapnuta.

4. Po ukončení programu budou na displeji střídavě zobrazovány údaje „door“ a „oPEn“, současně bude trouba pípat.

5. Z důvodu bezpečnosti vyčkejte cca minutu, otevřete dvířka trouby a důkladně vyčistěte vnitřní prostor trouby.

UPOZORNĚNÍ
Pro přípravu páry nepoužívejte nádoby s vysokými stěnami a úzkými hrdly – riziko náhlého přetečení vařící vody.
Před otevřením dvířek trouby je z důvodu bezpečnosti nutno nejméně jednu minutu vyčkat.

ÚSPORNÝ REŽIM TROUBY

Tato funkce je určena pro snížení spotřeby elektrické energie troubou.

Zapnutí úsporného režimu

1. Stiskněte tlačítko **STOP/CLEAR** ⓥ - na displeji se rozsvítí údaj „:0“ nebo údaj hodin.

2. Stiskněte a přidržte 3 sekundy tlačítko **CLOCK**.
Trouba pípne a zhasne její displej.
Pro zrušení úsporného režimu a použití trouby stiskněte libovolné tlačítko, popř. pootočte některým z voličů.
Na displeji se rozsvítí údaj „:0“ a troubu bude možné normálně používat.
Po 10 sekundách nečinnosti trouby bude trouba opět přepnuta do pohotovostního režimu.

Zrušení úsporného režimu trouby

1. Stiskněte a přidržte 3 sekundy tlačítko CLOCK.
Rozsvítí se displej, trouba pípne a úsporný režim bude vypnut.
Troubu bude možné opět normálně používat.

ZABLOKOVÁNÍ PANELU TROUBY

Tuto funkci použijte pro zabránění používání trouby dětmi.

ZABLOKOVÁNÍ PANELU Na dobu 3 sekund stiskněte a přidržte tlačítko **STOP/CLEAR** ⓥ.

ODBLOKOVÁN Í PANELU Znovu stiskněte a přidržte 3 sekundy tlačítko **STOP/CLEAR** ⓥ.

UKONČENÍ PROGRAMU

1. Otevřete dvířka trouby.
- Program bude přerušen.
- Pro pokračování v programu uzavřete dvířka trouby a stiskněte tlačítko **START / SPEEDY COOK** ⓘ.

2. Stiskněte tlačítko **STOP/CLEAR**.
- Program bude ukončen.
- Program vymažete dalším stisknutím tlačítka **STOP/CLEAR** ⓥ.

CHYBOVÁ HLÁŠENÍ

- Po zvýšení teploty ve vnitřním prostoru trouby nad povolenou hodnotu nebo v případě poruchy snímače teploty bude na displeji zobrazeno hlášení „Err 2“.
- Odpojte troubu od elektrické sítě a kontaktujte autorizovaný servis.

- Odpojení snímače teploty bude na displeji trouby indikováno zobrazením hlášení „Err 3“.
- Odpojte troubu od elektrické sítě a kontaktujte autorizovaný servis.

JISKŘENÍ VE VNITŘNÍM PROSTORU TROUBY

Po zjištění jiskření ve vnitřním prostoru trouby neprodleně stiskněte tlačítko **STOP/CLEAR** ⓥ *a odstraňte jeho příčinu.*

Jiskření ve vnitřním prostoru trouby může být zapříčiněno:
- kovovým předmětem nebo kovovou fólií dotýkajících se stěn vnitřního prostoru trouby;
- nedokonalým zabalením potravin do;
- použitím nádobí (misek, tácků atd.) vyrobeného z recyklovaného papíru obsahujícího drobné částečky kovu.

VŠEOBECNÉ POKYNY

Vzhledem k tomu, že příprava potravin mikrovlnami je v některých aspektech odlišná od klasické přípravy potravin věnujte při používání mikrovlnné trouby pozornost následujícím pokynům:

Pokud jsou potraviny nedopečeny (nedovařeny)
Překontrolujte:
- Nastavení správného mikrovlnného výkonu.
- Zda byl naprogramován čas dostatečný pro přípravu potravin - časy uváděné v předpisech jsou pouze přibližné. Časy pro přípravu potravin mikrovlnami závisejí na výchozí teplotě potravin, jejich hmotnosti, hustotě a řadě dalších faktorů.
- Zda byla pro přípravu potravin použita vhodná nádoba.

Pokud jsou připravené potraviny přepečeny (převařeny), vysušeny nebo připáleny
Předtím než budete přípravu potravin opakovat si prosím ověřte, zda:
- nebyl použit příliš velký výkon trouby
- nebyl použit příliš dlouhý čas - časy uváděné v předpisech jsou pouze přibližné a závisejí na výchozí teplotě potravin, jejich hmotnosti, hustotě a řadě dalších faktorů.

Při rozmrazováním potravin věnujte pozornost následujícím pokynům
- Čas potřebný pro rozmrazování závisí na tvaru rozmrazovaných potravin. Tenké plátky potravin jsou rozmrazovány rychleji než jejich silné kusy. V průběhu rozmrazování odebírejte z potravin jejich již rozmražené části - dalším působením mikrovln by byla zahájena jejich příprava.
- Pro zakrytí citlivých částí potravin (ochrana proti zahájení jejich přípravy již v průběhu rozmrazování) použijte malé kousky hliníkové fólie.
- Potraviny je v troubě vhodné rozmrazit pouze částečně - pro úplné rozmrazení ponechejte potraviny po ukončení rozmrazování v klidu.

Množství potravin
Délka přípravy potravin mikrovlnami závisí na jejich množství. Věeobecně platí, že dvojnásobné množství potravin vyžaduje přípravu po (téměř) dvojnásobnou dobu. Pokud jsou např. pro uvaření jedné brambory třeba 4 minuty bude uvaření dvou brambor vyžadovat cca 7 minut.

Výchozí teplota potravin
Čím nižší je teplota potravin vložených do mikrovlnné trouby tím delší čas je třeba pro jejich přípravu. Potraviny o pokojové teplotě budou v troubě ohřáty mnohem rychleji než potraviny právě vyjmuté z chladničky.

Složení potravin
Potraviny obsahující vyšší obsah tuků a cukrů budou v troubě připraveny rychleji než potraviny obsahující velký podíl vody, v průběhu přípravy bude u potravin s velkým obsahem tuků a cukrů dosaženo vyšší teploty než u potravin obsahujících pouze vodu.
Čím vyšší je hustota připravovaných potravin tím delší je čas nutný pro jejich přípravu. Potraviny o velké hustotě (jako např. maso) vyžadují delší čas přípravy než lehké a porézní potraviny jako je např. piškotový koláč.

Velikost a tvar potravin
Malé kousky potravin jsou v troubě připravovány rychleji než jejich velké kusy, potraviny o rovnoměrném tvaru jsou v troubě připravovány rovnoměrněji než potraviny nepravidelného tvaru.
U potravin nepravidelného tvaru jsou jejich tenké části připravovány rychleji než jejich silné části. Při vkládání potravin do nádoby pro jejich přípravu rozmístěte potraviny do nádoby tak, aby jejich tenčí části byly umístěny blíže středu použité nádoby.

Míchání a obracení potravin
Míchání a obracení potravin během jejich je známo z jejich klasické přípravy a je vhodné i pro přípravu potravin mikrovlnami. Je tak dosahováno vedení tepla od okrajů nádoby směrem k jejímu středu a je tak bráněno převaření nebo přepečení potravin, umístěných blíže jejímu obvodu.

Zakrývání potravin
Zakrytím připravovaných potravin je dosahováno:
- snížení rozstřikování kapek tuků a šťávy
- zkrácení času potřebného pro přípravu potravin
- udržení vlhkosti v připravovaných potravinách.

Pro zakrytí připravovaných potravin je možno použít víka, poklice apod. vyrobené z materiálů vhodných pro použití s mikrovlnami.

Potraviny opatřené slupkou, blankou nebo skořápkou
Před vložením těchto potravin do trouby je potraviny nutno několikrát propíchnout, např. vidličkou - bude tak zabráněno zvýšení tlaku páry v potravinách během jejich přípravy a jejich následnému prasknutí nebo i výbuchu. Toto se vztahuje na brambory, drůbeží játra, uzeniny, vaječné žloutky a rovněž i na některé druhy ovoce.

Ponechání potravin v klidu
Po ukončení přípravy potravin v troubě (rozmrazení, ohřev nebo příprava) vždy ponechejte potraviny určitou dobu v klidu - během této doby je dokončována příprava potravin rozváděním tepla od povrchu potravin směrem k jejich středu a je tak dosahováno rovnoměrného výsledku jejich přípravy.
Délka ponechání potravin v klidu závisí na objemu a hustotě potravin. V některých případech pro dokončení přípravy potravin postačuje čas, potřebný pro jejich podávání avšak u potravin s větší hustotou (např. maso) toto může vyžadovat až 10 nebo více minut. Během ponechání potravin v klidu dochází v jejich středu k nárůstu teploty a to až o 8 °C a bude tak dokončena jejich příprava.

Uspořádání potravin

Potraviny je pro jejich přípravu mikrovlnami nutno v použité nádobě popř. na otočném talíři vhodně uspořádat.
Při přípravě několika kusů stejného druhu potravin (jako jsou např. brambory ve slupce) je tyto vhodné rozmístit v pravidelných vzdálenostech po obvodu použité nádoby.

Potraviny nerovnoměrných tvarů jako např. ryb uspořádejte v troubě tak, aby jejich tenčí části (např. ocasy ryb) směřovaly do středu nádoby.
Tento způsob uspořádání potravin vezměte v úvahu již při event. zmrazování potravin určených pro jejich pozdější konzumaci.

Plátky masa ukládejte na sebe popř. prokládejte.
Silnější porce masa nebo uzeniny mohou být umísťovány vedle sebe, šťávu nebo omáčku ohřívejte v samostatné nádobě.

Pro ohřev potravin zvolte raději vyšší nádobu. Pro ohřev šťávy nebo omáčky neplňte nádobu více než do 2/3.

Před ohřevem ryb je jejich kůži nutno několikrát propíchnout - zabráníte tak jejímu popraskání.
Pro zakrytí ocasů a ploutví použijte malé kousky hliníkové fólie - je však nutno zabezpečit, aby se nedotýkaly stěn vnitřního prostoru trouby.

PÉČE O MIKROVLNNOU TROUBU

Mikrovlnnou troubu pravidelně čistěte a z trouby odstraňujte zbytky potravin.
Neudržováním trouby v čistotě riziko poškození povrchu trouby, majícím za následek výrazné zkrácení její životnosti a možný vznik rizik.

1 Před čištěním troubu vypněte.

2 Udržujte vnitřní prostor trouby v čistotě. Pro odstranění částeček v troubě připravovaných potravin a šťávy ze stěn vnitřního prostoru trouby použijte vlhký hadřík, v případě velkého znečištění trouby zvlhčený v roztoku mírného saponátového čisticího přípravku.
Není doporučeno použití agresivních čisticích prostředků nebo čisticích prostředků způsobujících otěr.

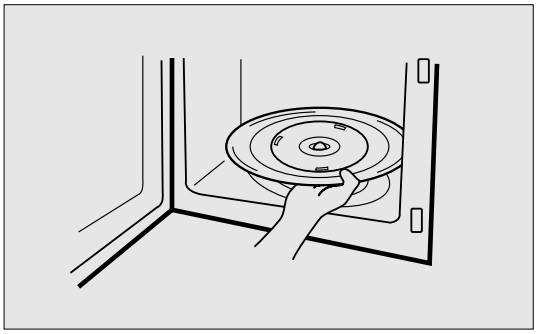
3 Vnější povrch trouby vyčistěte otřením utěrkou namočenou ve zředěném roztoku vhodného saponátového čisticího přípravku a následným otřením nejdříve vlhkou a potom suchou utěrkou. Pro zabránění poškození dílů pod krytem trouby zabraňte vniknutí vody do větracích otvorů skříňky trouby.

4 Pro vyčištění ovládacího panelu trouby použijte čistý, suchý, měkký hadřík. Pro čištění panelu nepoužívejte agresivní čisticí prostředky.

5 Pro odstranění zkondenzované páry z vnitřní části dvířek trouby nebo z okolí vnější části dvířek použijte měkký hadřík. Ke kondenzaci páry na dvířkách trouby a v jejich blízkosti dochází při přípravě potravin s vysokým obsahem vlhkosti – uvedený jev neindikuje poruchu trouby.

6 Příležitostně vyjměte z trouby pro jeho vyčištění skleněný otočný talíř - můžete jej umýt v horké vodě spolu s ostatním nádobím popř. v automatické myčce nádobí .

7 Pro zabránění nadměrnému hluku při používání trouby je nutné pravidelné čištění vodítka otočného talíře a dna vnitřního prostoru trouby. Dno vnitřního prostoru trouby vyčistěte utěrkou zvlhčenou ve zředěném roztoku mírného saponátového čisticího přípravku nebo prostředku na čištění oken, vodítko talíře můžete umýt v horké vodě spolu s nádobím.



VODÍTKO TALÍŘE

1 Pro zabránění hluku za provozu trouby musí být vodítko talíře a dno vnitřního prostoru trouby pravidelně čištěny.

2 Za provozu trouby musí být v troubě vždy vloženo vodítko talíře a skleněný talíř.

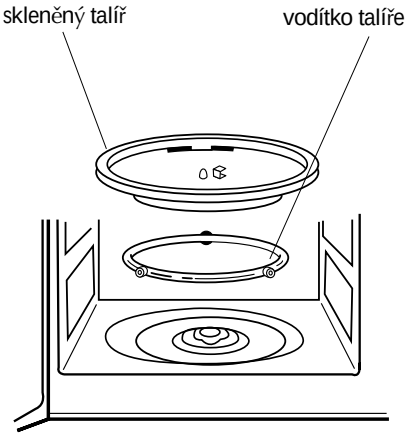
SKLENĚNÝ TALÍŘ

1 Nepoužívejte troubu bez řádně vloženého skleněného talíře.

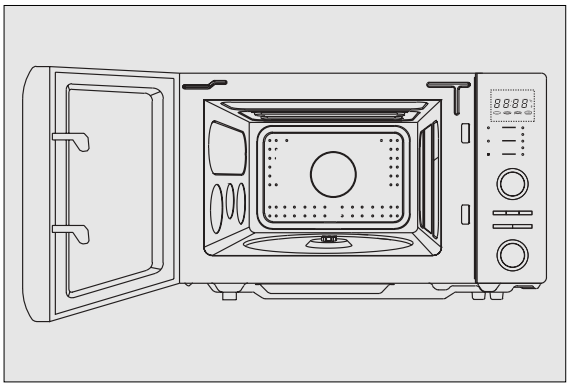
2 V troubě používejte pouze skleněný talíř z příslušenství trouby.

3 Horký talíř ponechejte před ponořením do vody (pro jeho umytí) vychladnout.

4 Nepřipravujte potraviny položené přímo na skleněném talíři (s výjimkou pražení kukuřice).



UDRŽUJTE TROUBU V ČISTOTĚ



VNITŘNÍ PROSTOR TROUBY

Stěny vnitřního prostoru trouby a jeho dno jsou vyrobeny z nerezové oceli. Z důvodů snadného čištění je kapky a částečky potravin z těchto částí trouby vhodné odstranit bezprostředně po jejich vzniku a to otřením hadříkem nebo houbou zvlhčených ve vlažném zředěném roztoku saponátového prostředku pro mytí nádobí.
Po vyčištění otřete vnitřní prostor trouby vlhkým hadříkem nebo houbou a vysušte je otřením suchou utěrkou.

Pro čištění těchto částí trouby je rovněž možno použít plastové nebo nylonové drátěnky doporučené pro čištění nádobí s ochrannou teflonovou vrstvou nebo nerezového nádobí.

Pro odstranění nečistot zaschlých a ulpělých na nerezových dílech trouby, otočném talíři a vodítku talíře nepoužívejte čistící prostředky způsobující otěr.

HORNÍ STRANA VNITŘNÍHO PROSTORU TROUBY

V této části trouby jsou instalovány dva křemenné elementy grilu. Vzhledem k jejich vlastnostem (jsou křehké) vyžadují opatrné čištění. Pro vyčištění horní strany vnitřního prostoru trouby nevyjímejte elementy grilu z trouby.

Upozornění

Stejně jako u klasické trouby jsou při používání grilu nebo kombinovaného režimu trouby některé její díly velice horké. Při používání těchto režimů trouby věnujte obzvláštní pozornost dětem.

SKLENĚNÝ OTOČNÝ TALÍŘ A VODÍTKO TALÍŘE

Tyto díly je pro jejich vyčištění možno z trouby snadno vyjmout. Skleněný talíř by měl být čištěn po každém použití trouby - lze jej mýt v myčce na nádobí.
Nahromaděním nečistot pod vodítkem otočného talíře je snižována účinnost trouby - z uvedeného důvodu je z této části trouby nutno neprodleně odstraňovat všechny nečistoty.

Při čištění těchto částí trouby postupujte podle výše uvedených pokynů, po vyčištění vraťte vyjmuté díly zpět do vnitřního prostoru trouby.

Poznámka
V troubě používejte pouze skleněný otočný talíř z příslušenství trouby. Nepoužívejte troubu bez správně vloženého skleněného otočného talíře a vodítka talíře.

DVÍŘKA TROUBY

Dvířka trouby znečištěná kapkami šťávy, tuku nebo potravinami je nutno vyčistit vlhkou utěrkou nebo houbou zvlhčenou ve vlažném roztoku saponátového prostředku pro mytí nádobí bezprostředně po použití trouby, kdy lze tyto nečistoty nejsnáze odstranit. Po vyčištění dvířka postupně otřete vlhkou a potom suchou utěrkou.

Zkondenzovanou vodní páru odstraňte otřením utěrkou - k tomuto jevu dochází především při přípravě potravin obsahujících vysoký podíl vody nebo při používání trouby ve velmi vlhkém prostředí. Tento jev je při přípravě potravin mikrovlnami normální

Poznámky:

- I když je trouba vybavena řadou bezpečnostních funkcí je při jejím používání nutno věnovat pozornost následujícím pokynům:

1. Nevyřazujte z činnosti a nemanipulujte s bezpečnostními uzávěry dvířek trouby.
2. Pozor na znečištění prostoru mezi těsněním dvířek a čelní částí skříňky trouby. Pro čištění těsnění dvířek použijte vlhký hadřík lehce zvlhčený ve zředěném roztoku mírného saponátového čisticího přípravku, vyčištěné díly potom postupně otřete vlhkou a suchou utěrkou. Nepoužívejte čisticí prostředky způsobující otěr nebo jakékoliv nástroje.
3. Otevřená dvířka nesmí být vystavována jakémukoliv namáhání, kterým by mohlo dojít k pádu trouby a jejímu poškození. Nepoužívejte poškozenou troubu a to až do její opravy pracovníkem s odpovídající kvalifikací. Pro bezpečný provoz trouby je důležité především správné uzavírání jejích dvířek - především nesmí být poškozena:
   1) dvířka (ohnuta)
   2) závěsy a uzávěry dvířek (prasklé nebo uvolněné)
   3) těsnění dvířek a čelní plochy skříňky trouby.
4. Trouba smí být opravována a seřizována pouze k tomuto kvalifikovanými pracovníky.
5. Trouba musí být pravidelně čištěna a z trouby musí být odstraňovány event. zbytky potravin.
6. Nedodržování pokynů pro udržování trouby v čistotě může vést k poškození povrchu vnitřního prostoru trouby, kterým je výrazně ovlivňována její životnost a zapříčiňován vznik rizik.

VNĚJŠÍ ČÁSTI TROUBY

OVLÁDACÍ PANEL TROUBY

Při čištění této části trouby postupujte s obzvláštní opatrností. Panel otřete utěrkou lehce zvlhčenou v čisté vodě a potom panel otřete do sucha. Pro čištění této části trouby nepoužívejte jakékoliv nástroje nebo agresivní čisticí prostředky popř. přebytek vody.

VNĚJŠÍ POVRCH TROUBY

Tyto části trouby vyčistěte utěrkou zvlhčenou ve zředěném roztoku mírného saponátového čisticího prostředku a poté povrch trouby postupně otřete vlhkou a suchou utěrkou. V žádném případě nepoužívejte čisticí prostředky způsobující otěr.

Poznámky:

- V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEPOUŽÍVEJTE PRO ČIŠTĚNÍ JAKÝCHKOLIV ČÁSTÍ TROUBY ČISTICÍ PROSTŘEDKY NA KLASICKÉ TROUBY - možnost poškození vnějšího popř. vnitřního povrchu trouby.
- Pro udržení trouby v čistotě čistěte vnitřní prostor trouby po každém jejím použití - z trouby odstraňte veškeré zbytky připravovaných potravin.
- Nedodržování pokynů pro udržování trouby v čistotě může vést k poškození povrchu vnitřního prostoru trouby, kterým je výrazně ovlivňována její životnost a zapříčiňován vznik rizik.

PŘEDTÍM NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISU

Ve většině případů můžete příčinu event. nesprávné funkce trouby odstranit sami. Pokud trouba nepracuje tak, jak je od ní očekáváno lokalizujte v následující tabulce váš problém a postupujte podle uvedených pokynů.

Pokud tak problém nebude odstraněn kontaktujte autorizovaný servis.

Poznámky:
Únik malého množství páry okolo dvířek je za provozu trouby normálním jevem. Dvířka nejsou určena pro utěsnění trouby - jejich provedení zajišťuje bezpečný provoz trouby.

Upozornění
1. Neuvádějte do provozu troubu bez vložených potravin - může tak být poškozena.
2. Odvětrávání vnitřního prostoru trouby je umístěno na její zadní straně - z uvedeného důvodu instalujte troubu tak, aby nebyl blokován výstup z trouby.
   Pokud ani po provedení v tabulce doporučených úkonů nebude trouba správně pracovat kontaktujte autorizovan_ servis.

PROBLÉM

Troubu nelze zapnout	X	X	X	X								
Jiskření ve vnitřním prostoru trouby					X	X						
Nerovnoměrná příprava potravin v troubě					X		X	X	X			
Převařené (přepečené) potraviny										X		
Nedovařené (nedopečené) potraviny					X				X	X	X	
Nesprávné rozmrazování					X		X	X		X		X

ŘEŠENÍ

- Bylo stlačeno tlačítko Start / Speedy Cook?
- Je trouba připojena k elektrické síti?
- Jsou uzavřena dvířka trouby?
- Naprogramujte čas přípravy potravin v troubě.
- V troubě používejte pouze vhodné nádobí.
- Nezapínejte troubu bez vložených potravin.
- V troubě musí být vždy vložen skleněný otočný talíř.
- Obraťte nebo zamíchejte potraviny.
- Je nutné úplné rozmrazení potravin.
- Použijte správné tlačítko / volič.
- Překontrolujte, zda není zablokován výstup z trouby.
- Otevřete dvířka trouby a ponechejte troubu 10 minut vychladnout.

OTÁZKY A ODPOVĚDI

*** Otázka: Náhodou jsem použil troubu bez vložených potravin. Byla tak poškozena?**

Odpověď: Nedoporučujeme používat troubu bez vložených potravin avšak krátké použití trouby bez vložených potravin by nemělo troubu poškodit.

*** Otázka: Může být trouba používána bez vloženého skleněného otočného talíře a jeho vodítka?**

Odpověď: Ne - trouba nesmí být používána bez řádně vloženého skleněného otočného talíře a vodítka talíře.

*** Otázka: Mohu za provozu trouby otevřít její dvířka?**

Odpověď: Dvířka je za provozu trouby možno otevřít kdykoliv - otevřením dvířek je vypínán zdroj mikrovlnné energie, program trouby je pouze přerušen a po uzavření dvířek je v něm možné pokračovat.

*** Otázka: Proč po použití trouby zůstávají stěny jejího vnitřního prostoru vlhké?**

Odpověď: Tento jev je normální - jedná se o vodu odpařenou z připravovaných potravin a zkondenzovanou na chladných stěnách vnitřního prostoru trouby.

*** Otázka: Prochází mikrovlnná energie okénkem dvířek trouby?**

Odpověď: Nikoliv - kovová síťka okénka odráží mikrovlny zpět do vnitřního prostoru trouby. Otvory síťky umožňují kontrolu přípravy potravin v troubě avšak brání průchodu mikrovln.

*** Otázka: Proč v troubě připravovaná vejce někdy prasknou?**

Odpověď: Při smažení vajec nebo přípravě volských ok dochází v důsledku tlaku páry ve žloutcích k jejich prasknutí. Pro zabránění tomuto jevu propíchněte žloutky před zapnutím trouby - např. párátkem. V žádném případě nepřipravujte v troubě vejce ve skořápce.

*** Otázka: Proč je po dokončení přípravy potravin v troubě doporučováno jejich ponechání v klidu?**

Odpověď: Ponechání potravin v klidu po ukončení jejich přípravy je velice důležité. Při přípravě potravin mikrovlnami jsou ohřívány potraviny - nikoliv trouba. U většiny potravin především masa, velké zeleniny nebo moučníků po ukončení ohřevu mikrovlnami jejich příprava pokračuje vedením tepla od jejich povrchu směrem k jejich středu a to bez rizika jejich připálení.

*** Otázka: Co znamená pojem „ponechání potravin v klidu“?**

Odpověď: Pojmem rozumíme vyjmutí potravin z trouby, jejich zakrytí a vyčkání na uplynutí doporučeného času před jejich podáváním. Během této doby můžete troubu použít pro přípravu (ohřev) dalších potravin.

*** Otázka: Proč je pro přípravu potravin v troubě třeba čas odlišný než uváděný v předpisu?**

Odpověď: Přečtěte si používaný předpis a možná tak zjistíte příčinu. Časy uváděné v předpisech jsou pouze směrné hodnoty a mají zabránit přepečení nebo jiné znehodnocení připravovaných potravin. Různý tvar, hmotnost, velikost, tloušťka atd. potravin zapříčiňují požadavek na použití jiných než v předpisech uváděných časů. Pro použití trouby jsou důležité rovněž i praktické zkušenosti, získané v průběhu jejího používání.

*** Otázka: Bude trouba poškozena pokud bude zapnuta bez vložených potravin?**

Odpověď: Ano - zapnutím trouby bez vložených potravin můžete troubu poškodit.

*** Otázka: Může být trouba používána bez vloženého skleněného otočného talíře popř. mohu talíř v troubě obrátit tak, abych mohl v troubě použít velkou nádobu?**

Odpověď: Ne. Použitím trouby bez správně vloženého skleněného otočného talíře nebudou potraviny správně připraveny. V troubě používejte pouze nádoby odpovídající průměru otočného talíře.

*** Otázka: Talíř se v troubě otáčí oběma směry - je to normální?**

Odpověď: Ano - talíř se v troubě může otáčet oběma směry a to v závislosti na směru otáčení motoru pohonu talíře v okamžiku zapnutí trouby.

*** Otázka: Mohu v troubě pražit kukuřici? Jako dosáhnout nejlepších výsledků v jejím pražení?**

Odpověď: Ano - pro pražení kukuřice v troubě však musíte použít kukuřici spec. balenou a výslovně určenou pro pražení v mikrovlnné troubě - pro pražení kukuřice v troubě nepoužívejte sáčky vyrobené z obyčejného papíru. Dodržujte pokyny uváděné na obalu kukuřice, pokud bude mezi slyšitelnými praskáními upražených jader prodleva delší než 1 - 2 sekundy doporučujeme pražení ukončit. Nepražte kukuřici, která po ukončení programu nebyla upražena, pro pražení kukuřice nepoužívejte skleněné nádobí.

TECHNICKÉ ÚDAJE TROUBY

Napájení		230 V stříd., 50 Hz
Mikrovlny	příkon	1 400 W
	výstupní výkon	900 W (IEC 705)
	kmitočet	2 450 MHz
Příkon grilu		850 W
Příkon horký vzduch		1 850 W
Příkon kombinovaný režim		2 500 W
Vnější rozměry (š x v x hl.)		501 x 492 x 319 mm
Vnitřní rozměry (š x v x hl.)		310 x 328 x 232 mm
Čistá hmotnost trouby		cca 18 kg
Časový spínač (timer)		do 60 minut
Režimy trouby		mikrovlny / gril / horký vzduch / kombinace
Výkonové stupně mikrovlny		10 výkonových stupňů
Úroveň hluku		Necessary item

* Mikrovlnná trouba je zařízením náležejícím do skupiny elektrických spotřebičů třídy 2 ISM, kterým je pro přípravu potravin používáno elektromagnetické vlnění. Tato trouba je zařízením skupiny 2 vhodným pro použití v domácnostech a to přímým připojením k nízkonapěťovému elektrickému rozvodu pro napájení budov určených k bydlení.

* Změny designu a technických údajů vyhrazeny bez předchozího oznámení.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Tento symbol na výrobku, jeho příslušenství nebo obalu označuje, že s tímto výrobkem nesmí být zacházeno jako s domovním odpadem. Výrobek zlikvidujte jeho předáním na sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. V zemích evropské unie a jiných evropských zemích existují samostatné sběrné systémy pro shromažďování použitých elektrických a elektronických výrobků. Zajištěním jejich správné likvidace pomůžete prevenci vzniku potenciálních rizik pro životní prostředí a lidské zdraví, která by mohla vzniknout nesprávným zacházením s odpady. Recyklace odpadových materiálů napomáhá udržení přírodních zdrojů surovin - z uvedeného důvodu nelikvidujte prosím vaše stará elektrická a elektronická zařízení s domovním odpadem. Pro získání podrobných informací k recyklaci tohoto výrobku kontaktujte prosím pracovníka ochrany životního prostředí místního (městského nebo obvodního) úřadu, pracovníky sběrného dvora nebo zaměstnance prodejny, ve které jste výrobek zakoupili.

Model	**Akustická hladina hluku [dB(A)/1pW]**
Mikrovlnné trouby – všechny modely:	48dB (53dB při náběhu)

POKYNY PRO POUŽITÍ NÁDOBÍ VYROBENÉHO Z RŮZNÝCH MATERIÁLŮ V TROUBĚ

Pro přípravu (ohřev) potravin mikrovlnami používejte pouze nádobí, vyrobené z materiálů určených pro použití s mikrovlnami.
Pro přípravu (ohřev) potravin mikrovlnami musí být použito nádobí z materiálů umožňujících procházení mikrovln jejich stěnami - mikrovlny nesmí být materiálem odráženy nebo absorbovány.
Věnujte pozornost výběru správného nádobí.
Přehled materiálů vhodných pro nádobí určené pro přípravu potravin mikrovlnami naleznete v následující tabulce.

Nádobí / materiál	Vhodnost použití	Poznámky
Hliníková fólie	▲	Malé kousky mohou být používány pro ochranu citlivých částí potravin proti jejich přepečení nebo připálení. Pokud je fólie umístěna v blízkosti stěn trouby nebo pokud jsou používány velké kusy fólie může v troubě docházet k jiskření.
Destičky pro zhnědnutí potravin	●	Nepředehřívejte déle než 8 minut.
Porcelán a hrnčířské zboží	●	Porcelán a hrnčířské zboží (s glazurou nebo bez) je obvykle vhodné - pokud není opatřeno kovovým dekorem.
Polyesterové nádobí pro jednorázové použití	●	Toto nádobí je používáno pro balení některých mražených potravin.
Balená hotová jídla • v polystyrenových nádobách • v papírových obalech • v obalech z recyklovaného papíru	 ● × ×	 Může být použito pro ohřev potravin - přehřátím je však možné jejich roztavení. Mohou se v troubě vznítit. Mohou v troubě zapříčinit jiskření.
Skleněné nádobí • z ohnivzdorného skla • z jemného skla • ve sklenicích	 ● ● ●	 Může být použito - pokud není opatřeno kovovým dekorem. Může být použito pro ohřev potravin a kapalin. Při rychlém ohřevu může v troubě prasknout. Před zahájením ohřevu sejměte ze sklenice víčko. Vhodné pouze pro ohřev.
Kovové nádobí a předměty • misky a talíře • kovové pásky, sponky atd.	 × ×	Může v troubě zapříčinit jiskření nebo vznícení jejího obsahu.
Papír • tácky, misky, šálky, ubrousky, kuch. papír atd. • recyklovaný papír	 ● ×	Pro krátký ohřev nebo přípravu popř. pro absorbování přebytečné vlhkosti. Může v troubě zapříčinit jiskření.
Plasty • nádobí všeho druhu	 ●	Používejte pouze plasty odolávající vysokým teplotám. U některých plastů je možná změna barvy a tvaru nádobí. Nepoužívejte nádobí z melaminu.
• fólie	●	Použijte pro udržení vlhkosti v potravinách - neměly by se však dotýkat potravin. Při snímání folie pozor na unikající páru.
• sáčky pro uložení potravin v mrazničkách	▲	Pouze pokud jsou vyrobeny z materiálů odolávajících teplu. Nesmí být vzduchotěsné - před použitím sáček několikrát propíchněte.
Voskovaný papír nebo papír odolávající tukům	●	Může být použit pro udržení vlhkosti a pro zabránění rozstřikování tuku a šťávy.

● : doporučené použití
▲ : omezené použití
× : nedoporučeno