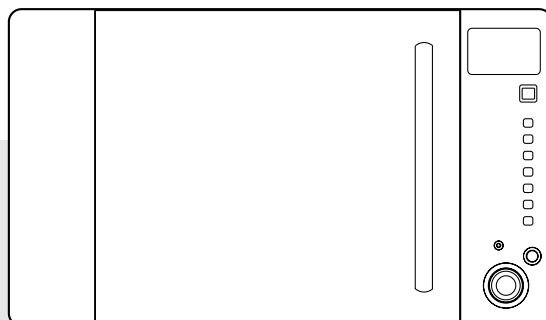


MIKROVLNNÁ/HORKOVZDUŠNÁ TROUBA S GRILEM

KOC-8H4T

NÁVOD
K OBSLUZE



Před instalací a nastavováním trouby si
prosím přečtěte celý návod.

OPATŘENÍ PRO ZABRÁNĚNÍ MOŽNÉMU OZÁŘENÍ MIKROVLNNOU ENERGIÍ

- (a) V žádném případě **neuvádějte do provozu troubu s otevřenými dvířky** - používání trouby s otevřenými dvířky může mít za následek ozáření zdraví škodlivou mikrovlnnou energií. Nevyřazujte z činnosti a nemanipulujte s bezpečnostními uzávěry dvířek trouby.
- (b) **Pozor na vniknutí cizích předmětů** do prostoru mezi čelními plochami trouby a jejími dvířky. Pozor na znečištění tohoto prostoru zbytky čisticích prostředků popř. 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 kvalifikovanými osobami je nebezpečné.
- (e) **UPOZORNĚNÍ:** Kapaliny nebo jiné potraviny nesmí být v troubě ohřívány v uzavřených nádobách - mohou v troubě vybuchnout.
- (f) **UPOZORNĚNÍ:** Děti smějí troubu používat bez trvalého dohledu pouze pokud byly způsobem odpovídajícím jejich věku poučeny o bezpečném používání trouby a pokud porozuměly možnostem rizik při jejím nesprávném používání.
- (g) **UPOZORNĚNÍ:** Pokud je trouba používána pro grilování nebo v kombinovaném režimu přípravy potravin smí být trouba vzhledem k vysokým používaným teplotám používána dětmi pouze za trvalého dohledu dospělé osoby obeznámené s obsluhou trouby.

OBSAH

• INSTALACE A UZEMNĚNÍ TROUBY	2
• DŮLEŽITÉ POKYNY PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ TROUBY	3
• JAKÉ NÁDOBÍ SMÍ BÝT V TROUBĚ POUŽÍVÁNO?	5
• OVLÁDACÍ PANEL TROUBY	6
• PŘÍSLUŠENSTVÍ TROUBY	7
• PŘED POUŽITÍM TROUBY	8
NASTAVENÍ HODIN	8
ZABLOKOVÁNÍ OVLÁDACÍHO PANELU TROUBY / ÚSPORNÝ REŽIM.....	9
• OBSLUHA TROUBY	10
PŘÍPRAVA POTRAVIN MIKROVLNAMI.....	10
GRILOVÁNÍ.....	11
HORKOVZDUŠNÝ PROVOZ TROUBY (S PŘEDEHŘEVEM)	12
HORKOVZVUŠNÝ PROVOZ TROUBY (KLASICKÝ POSTUP).....	13
KOMBINOVANÝ REŽIM PŘÍPRAVY POTRAVIN V TROUBĚ.....	14
ROZMRAZOVÁNÍ POTRAVIN VLOŽENÍM JEJICH HMOTNOSTI.....	15
ROZMRAZOVÁNÍ POTRAVIN VLOŽENÍM ČASU	15
PROGRAMY AUTOMATICKÉ PŘÍPRAVY NĚKTERÝCH POTRAVIN.....	16
RYCHLÉ NAPROGRAMOVÁNÍ TROUBY	17
UKONČENÍ PROVOZU TROUBY	17
CHYBOVÁ HLÁŠENÍ	17
JISKŘENÍ VE VNITŘNÍM PROSTORU TROUBY	17
• VŠEOBECNÉ POKYNY	18
• UDRŽUJTE TROUBU V ČISTOTĚ.....	19
• PŘEDTÍM NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISU	20
• OTÁZKY A ODPOVĚDI	21
• TECHNICKÉ ÚDAJE TROUBY	22
• LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ.....	22
• POKYNY PRO POUŽITÍ NÁDOB Z RŮZNÉHO MATERIÁLU V TROUBĚ.....	23

INSTALACE A UZEMNĚNÍ TROUBY

Kontrola trouby po jejím vybalení

Vybalte troubu z přepravního kartonu, z trouby vyjměte balicí materiál a překontrolujte, zda trouba není poškozena. Pozornost věnujte zejména vnitřnímu prostoru trouby, dvířkům a uzávěrům dvířek. Neodstraňujte ochrannou fólii z vnitřní strany dvířek. Při zjištění poškození trouby troubu neinstalujte a kontaktujte prodejnu, kde jste troubu zakoupili.

Umístění mikrovlnné trouby

1. Troubu umístěte na stabilní, rovnou a pevnou plochu.
2. Trouba není určena pro vestavbu do kuchyňské linky (pokud v doprovodné dokumentaci trouby není uvedeno jinak).
3. Vnější povrch trouby je před poškozením chráněn ochrannou fólií, kterou je z trouby před jejím prvním použitím nutno sejmut.
4. Po všech stranách trouby, nad a za troubou ponechtejte volný prostor nutný pro cirkulaci vzduchu okolo trouby.
Nezakrývejte větrací otvory skříňky trouby - za provozu trouby riziko jejího přehřátí a poškození.
5. Troubu instalujte v dostatečné vzdálenosti od rozhlasových přijímačů a televizorů - za provozu trouby možnost rušení příjmu těmito přístroji.
6. Troubu umístěte v dostatečné vzdálenosti od zdrojů tepla. Při výběru místa pro instalaci trouby zvolte místo, kde bude trouba chráněna před horkým vzduchem, párou popř. postříkáním nebo polítm - možnost poškození izolace trouby a vzniku závažných poruch trouby.
7. Nad horní plochou trouby ponechtejte min. 170 mm volný prostor.

Před prvním použitím trouby (pokud je trouba vybavena grilem)

Z důvodů ochrany elementu grilu před jeho korozi během přepravy a skladování trouby je z výroby povrch elementu grilu chráněn ochrannou vrstvou konzervačního prostředku. Před prvním použitím trouby pro přípravu potravin je tuto vrstvu z elementu grilu nutno odstranit a to zapnutím grilu na dobu cca 5 minut. Během této doby je možný výskyt nepříjemného zápachu popř. i dýmu. Pro odstranění ochranné vrstvy z elementu grilu postupujte podle následujících pokynů:

1. Do mikrovlnné trouby vložte nádobu s materiálu vhodného pro přípravu potravin mikrovlnami naplněnou 200 nebo více mililitry vody a potom uzavřete dvířka trouby.
2. Stlačte tlačítko Convection.
3. Naprogramujte 5 minut provozu trouby.
4. Stlačte tlačítko Start / Speedy Cook.
5. Na ukončení programu budete upozorněni akustickým signálem.

Poznámka

Výše uvedeným postupem bude z elementů grilu odstraněna vrstva konzervačního prostředku a troubu bude možno používat pro přípravu potravin. Bezprostředně po ukončení výše uvedeného postupu mohou být některé díly trouby velice horké.

6. Otevřete dvířka trouby a z trouby vyjměte nádobu s vodou. Při manipulaci s nádobou použijte kuchyňské rukavice.

ZABLOKOVÁNÍ OVLÁDACÍHO PANELU TROUBY

Pro zabránění nežádoucímu používání trouby dětmi lze zablokovat tlačítka na ovládacím panelu trouby. Postupujte podle následujících pokynů:

1. Na dobu 3 sekund přidrže stlačeno tlačítko Stop / Clear. Na displeji se rozsvítí údaj „Loc“ a budou zablokována tlačítka na ovládacím panelu trouby.
2. Odblokování ovládacího panelu trouby opakovaním postupu jeho zablokování, údaj „Loc“ na displeji trouby zhasne.

- **Upozornění:** Před vaším souhlasem s používáním trouby dítětem musí být dítě způsobem, odpovídajícím jeho věku poučeno o správném používání trouby a o možnostech rizik v důsledku jejího nesprávného používání.

Elektrické připojení trouby

UPOZORNĚNÍ: TROUBA MUSÍ BÝT UZEMNĚNA

PŘED PRVNÍM PŘIPOJENÍM TROUBY K ELEKTRICKÉ SÍTI PŘEKONTROLUJTE (NAPŘ. NA ŠTÍTKU ELEKTROMĚRU), ZDA NAPĚTÍ ELEKTRICKÉ SÍTĚ V MÍSTĚ INSTALACE TROUBY ODPOVÍDÁ NAPÁJECÍMU NAPĚTÍ TROUBY UVEDENÉMU NA JEJÍM TYPOVÉM ŠTÍTKU.

Trouba smí být jako jediný spotřebič připojena ke správně instalované síťové zásuvce se řádně zapojeným ochranným (nulovací) kolíkem. V případě jakýchkoliv pochybností o správném zapojení síťové zásuvky troubu nepřipojujte a kontaktujte odbornou firmu.

IMPORTANT-The wires in the mains lead fitted to this appliance are coloured in accordance with the following code

GREEN AND YELLOW-EARTH
BLUE-NEUTRAL
BROWN-LIVE

As the colour of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

Napájení trouby

- Trouba je určena pro napájení střídavým napětím 230 V, 50 Hz. Použitá zásuvka musí být jističem (pojistkou) pro proudový odběr cca 15 (12) A.
- Délka síťového kabelu trouby je cca 1,2 metru.
- Připojením trouby k vyššímu než specifikovanému napětí riziko úrazu elektrickým proudem nebo vzniku požáru popř. můžete troubu poškodit. Napájením trouby nižším než na typové, štítku trouby uvedeným napětím snížení výkonu trouby a zpomalení postupu přípravy (ohřevu) potravin v troubě. Výrobce trouby neodpovídá za jakékoliv škody, vzniklé připojením trouby k jinému než na typovém štítku trouby specifikovanému napětí.
- Poškozený síťový kabel trouby nebo vidlice kabelu popř. event. náhrada zalité síťové vidlice kabelu vidlicí běžného provedení smějí být vyměněny resp. opraveny pouze pracovníkem s odpovídající kvalifikací.

The wire which is coloured GREEN AND YELLOW must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter "E" or the earth symbol \perp or coloured GREEN AND YELLOW, or GREEN.

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter "N" or coloured BLACK, or BLUE.

The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter "L" or coloured RED, or BROWN.

If the terminals in the plug are unmarked or you are in any doubt as to the correct connections, consult a qualified electrician.

If you do not make the proper electrical connections you will damage your microwave oven and possibly injure yourself. Neither the manufacturer nor the supplier are liable if this happens.

MOULDED PLUGS

Should it be necessary to remove a moulded on plug from the mains cable, it should be cut off and replaced with a suitable replacement.

The moulded plug cannot be used for any other appliance, therefore remove the fuse and dispose immediately and safely to prevent anyone, especially children from plugging it in to a wall socket, which will create a safety hazard.

Should the mains lead ever require replacement, it is essential that this operation be carried out by a qualified electrician and should only be replaced with a flexible cord obtained from the manufacturer.

Applicable only if moulded plug is fitted.

After replacement of a fuse in the plug, the fuse cover must be refitted. If the fuse cover is lost, a replacement cover is obtained. The colour of the correct replacement fuse cover is that of the coloured insert in the base of the plug or the colour that is embossed in words in the base of the plug recess or elsewhere on the plug. Always state this colour when ordering a replacement fuse cover.

Only 13 amp replacement fuses which are ASTA approved to BS 1362 should be fitted

DŮLEŽITÉ POKYNY PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ TROUBY

PO PEČLIVÉM PŘEČTENÍ CELÉHO NÁVODU NÁVOD ULOŽTE PRO PŘÍPAD JEHO DALŠÍ POTŘEBY.

Při používání elektrických spotřebičů musí být dodržovány základní bezpečnostní předpisy včetně následujících.

Pro zabránění rizika popálení, úrazů elektrickým proudem, vzniku požáru nebo ozáření osob zdraví škodlivou mikrovlnnou energií:

1. Před instalací a programováním trouby si prosím přečtete celý návod k její obsluze.
2. Seznamte se a dodržujte pokyny, uvedené v odstavci „OPATŘENÍ PRO ZABRÁNĚNÍ MOŽNÉMU OZÁŘENÍ MIKROVLNNOU ENERGIÍ“ na str. 1 tohoto návodu.
3. Trouba musí být uzemněna. Troubu připojte jako jediný spotřebič k řádně instalované síťové zásuvce opatřené funkčním ochranným (nulovacím) kolíkem.
4. Troubu instalujte v souladu s pokyny pro její instalaci uvedenými v předcházejícím textu návodu.
5. Některé druhy potravin jako jsou např. vejce, popř. uzavřené nádoby s potravinami atd. mohou při jejich přípravě (ohřevu) v troubě vybuchnout a nesmí být v troubě připravovány (ohřívány).
6. Troubu používejte pouze pro účely popsané v tomto návodu. Trouba je určena pouze pro rozmrazování, ohřev a přípravu potravin, není určena pro průmyslové a laboratorní použití. Nepoužívejte troubu pro ohřev chemikálií nebo sušení živých zvířat.
7. Stejně jako u jiných elektrických spotřebičů vyžaduje používání trouby v blízkosti dětí nebo poučenými dětmi zvýšený dohled a pozornost.
8. Nepoužívejte troubu s poškozeným síťovým kabelem nebo s poškozenou vidlicí kabelu; troubu, která nepracuje správně popř. poškozenou troubu nebo troubu, která upadla.
9. Opravy trouby směřjí být prováděny pouze pracovníky s odpovídající kvalifikací. Bude-li trouba vyžadovat seřízení nebo opravu kontaktujte odborný servis.
10. Nezakrývejte větrací otvory skříňky trouby.
11. Nepoužívejte troubu mimo místnosti, neinstalujte troubu na místech, kde může zmoknout, být postříkána nebo polita.
12. Neponořujte síťový kabel trouby nebo vidlici kabelu do vody.
13. Chraňte síťový kabel trouby před kontaktem s horkými předměty.
14. Neponechávejte viset síťový kabel trouby přes hranu stolu nebo kuchyňské linky - riziko stržení trouby dětmi nebo domácími zvířaty.
15. Pro čištění čelních ploch skříňky trouby nebo částí dvířek trouby dosedajících na tyto plochy nepoužívejte čisticí prostředky způsobující ořez - pro čištění těchto částí trouby směřjí být používány pouze utěrka nebo mycí houba zvlhčené ve vlažném zředěném roztoku mírného saponátového přípravku pro mytí nádobí.
16. Pro omezení rizika vznícení obsahu trouby:
 - a) Nepřehřívejte připravované potraviny. Zvláštní pozornost je přípravě potravin v troubě nutno věnovat především pokud jsou v troubě použity snadno vznětlivé materiály (jako jsou např. nádoby z papíru nebo plastů).
 - b) Před vložením potravin do trouby vyjměte potraviny z obalu, z potravin odstraňte všechny sponky, drátky apod.
 - c) Dojde-li ke vznícení obsahu trouby ponechejte dvířka trouby uzavřena, troubu vypněte, odpojte od elektrické sítě popř. vypněte odpovídající jistič a vyčkejte na zhasnutí obsahu trouby.
 - d) Nepoužívejte troubu pro ukládání vznětlivých materiálů (noviny, kuchařské předpisy atd.) popř. pro ukládání kuchyňského nářadí nebo potravin.
17. Nepoužívejte troubu pro ohřev agresivních chemikálií - jejich výpary mohou zapříčinit korozi spínačů a pružin bezpečnostních uzávěrů dvířek trouby, které se tak mohou stát nefunkčními.
18. 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 následujícím použití trouby riziko jejich přehřátí, vzniku dýmu nebo jejich vznícení.
19. Nepoužívejte troubu pro fritování - na rozdíl od fritovacího hrnce není trouba vybavena termostatem - riziko přehřátí a vznícení používaného tuku nebo oleje.
20. Při mikrovlnném ohřevu kapalin v troubě (jako např. voda, káva nebo čaj) je možný jejich ohřev na teplotu vyšší než je jejich bod varu a to bez jeho obvyklých příznaků (jako je např. vznik bublinek). **POHYBEM S NÁDOBOU S TAKTO OHŘÁTOU KAPALINOU (A TO I PO UKONČENÍ JEJÍHO OHŘEVU) RIZIKO PŘEKYPĚNÍ JEJÍHO OBSAHU A ÚRAZU UŽIVATELE TROUBY.** Pro snížení tohoto rizika:
 - ① Nepřehřívejte ohříváné kapaliny.
 - ② Před zahájením a po dosažení poloviny času ohřevu ohřívanou kapalinu zamíchejte.
 - ③ Pro ohřev kapalin nepoužívejte vysoké nádoby s úzkými hrdly.
 - ④ Po ukončení ohřevu ponechejte nádobu s kapalinou v troubě krátký čas v klidu.
 - ⑤ Lžičku nebo sběračku vkládejte do nádoby s ohřátou kapalinou velice opatrně.
21. Ohřátý obsah kojeneckých lahví popř. sklenic s dětskou výživou musí být před jejich podáváním dětem důkladně protřepán a musí být překontrolována jeho teplota.
22. Troubu instalujte tak, aby byla trvale přístupná síťová zásuvka použitá pro její napájení.

NÁVOD USCHOVEJTE 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 přezkontrolujte 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 jakémkoliv manipulaci s nádobami / potravinami použijte kuchyňské rukavice.
V průběhu grilování nebo kombinované přípravy potravin v troubě a bezprostředně po jejich ukončení se dotýkejte pouze ovládacího panelu trouby.
7. Nevkládejte do trouby plastové nádoby 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 částičky 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 malých množství 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 dosaženo (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 jejich průběhu.
22. Před podáváním nápojů nebo potravin ohříváných 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 ukončení provozu trouby.
23. V troubě nesmí být připravována 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. bubláni). Při jakémkoliv pohybu s nádobou obsahující přehřátou kapalinu je možné její překypění - riziko úrazu. Pro zabránění tomuto jevu dodržujte následující pokyny:

- Nepřehřívejte ohřívání kapaliny.
- Před zahájením a po dosažení poloviny času ohřevu ohřívanou kapalinu zamíchejte.
- Pro ohřev kapalin v troubě nepoužívejte vysoké nádoby s úzkými hrdly.
- Po ukončení ohřevu ponechte nádobu s ohřátou kapalinou v troubě krátký čas v klidu.
- 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. Propíchnutí 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 teplotě	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

- Bez kovových dílů nebo kovových ozdob.
- Některé plasty odolávají teplotě pouze do určité teploty. Pečlivě překontrolujte!
- Pro stínění citlivých částí potravin (pro zabránění jejich přepečení) je možno používat malé kousky hliníkové fólie.
- Pro kombinovanou přípravu potravin lze v troubě používat plechové nádobí avšak velice hluboké nádoby snižují účinnost trouby - mikrovlny neprocházejí kovu 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 dosažováno 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.

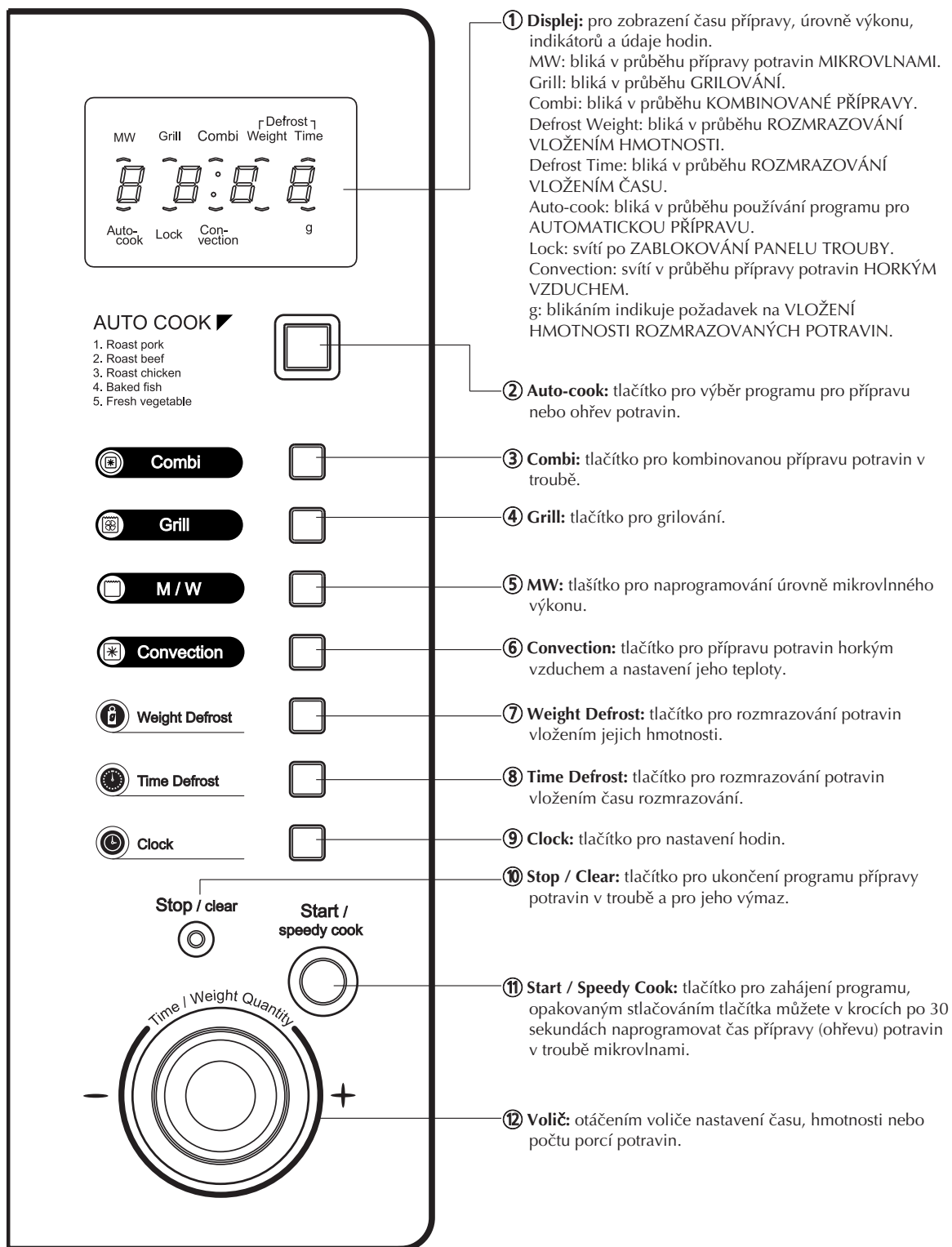
Kovové nádobí jako jsou např. omáčnický nebo fritovací pánve nesmí být v troubě používány. V troubě rovněž nepoužívejte skleněné nebo porcelánové nádobí (talíře, misky atd.) opatřené kovovým (zlatým nebo stříbrným) dekorem - mohou být v troubě poškozeny. Pro ochranu citlivých částí některých potravin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



Upozornění

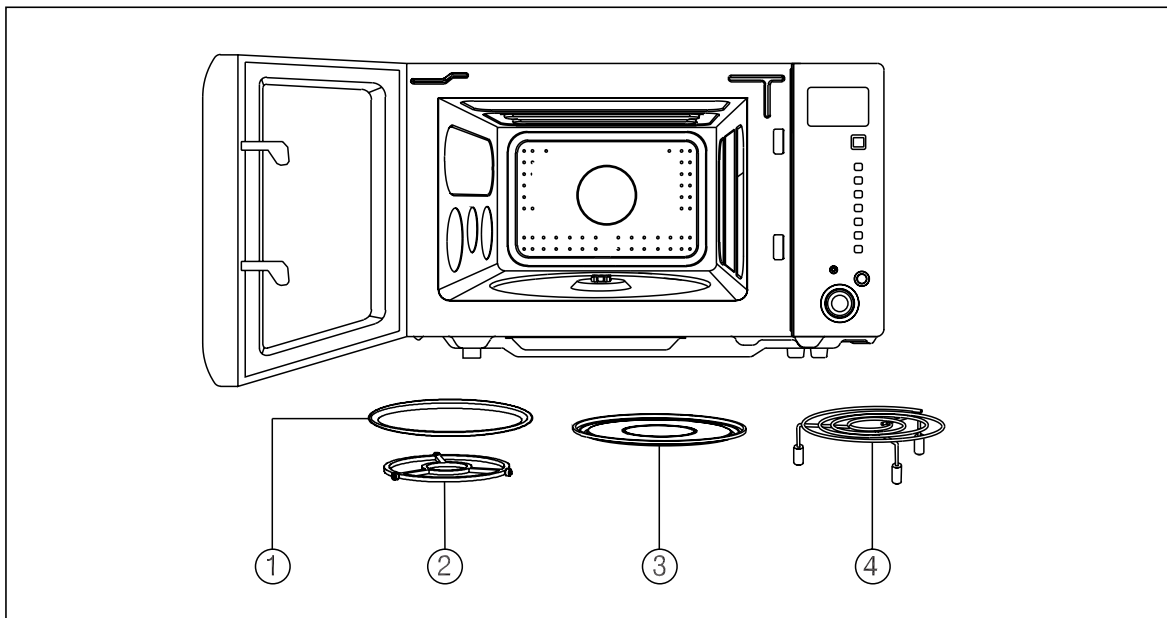
- Na trhu je veliký výběr nádobí pro mikrovlnné trouby. Před jeho nákupem si prosím ověřte, zda je materiál nádobí vhodný pro přípravu potravin mikrovlnami.
- Po vložení potravin do trouby překontrolujte, zda se některá z jejich částí popř. použité nádobí nedotýká stěn nebo stropu vnitřního prostoru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

OVLÁDACÍ PANEĽ TROUBY



PŘÍSLUŠENSTVÍ TROUBY

Trouba je dodávána s příslušenstvím, které může být pro usnadnění přípravy potravin v troubě používáno několika způsoby.



① **Skleněný otočný talíř** - pro přípravu nebo ohřev potravin mikrovlnami uložte talíř na vodítko otočného talíře. Připravené 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.


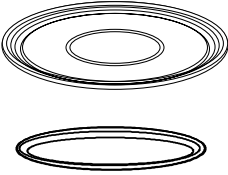
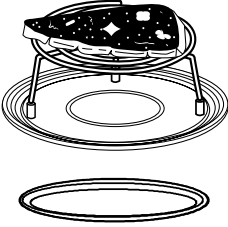
② **Vodítko otočného talíře** - je používáno ve všech provozních režimech trouby.

DŮLEŽITÉ: Vodítko musí být upevněno k pohonné hřídeli vodítka uprostřed dna vnitřního prostoru trouby.

③ **Kovový otočný talíř** - je používán při kombinované přípravě potravin v troubě, přípravě potravin horkým vzduchem a pro grilování. Potraviny uložte do nádoby nebo přímo na kovový talíř, který umístíte na skleněný otočný talíř uložený na vodítku talíře.

④ **Kovový rošt** - je používán pro grilování a programy č. 1, 2, 3 a 4 automatické přípravy potravin v troubě. Rošt umístíte na střed kovového talíře uloženého na skleněném otočném talíři.

■ JAK V TROUBĚ POUŽÍVAT JEJÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

■ Skleněný otočný talíř	■ Kovový talíř	■ Metal rack
 <ul style="list-style-type: none">• Pro přípravu potravin mikrovlnami.	 <ul style="list-style-type: none">• Pro přípravu potravin horkým vzduchem.• Pro kombinovanou přípravu potravin.• Pro program č. 5 automatické přípravy potravin v troubě.	 <ul style="list-style-type: none">• Grill cooking• Auto cooking menu 1,2,3,4

POZNÁMKA: Kovový talíř nesmí být v troubě používán při přípravě potravin mikrovlnami.

PŘED POUŽITÍM TROUBY

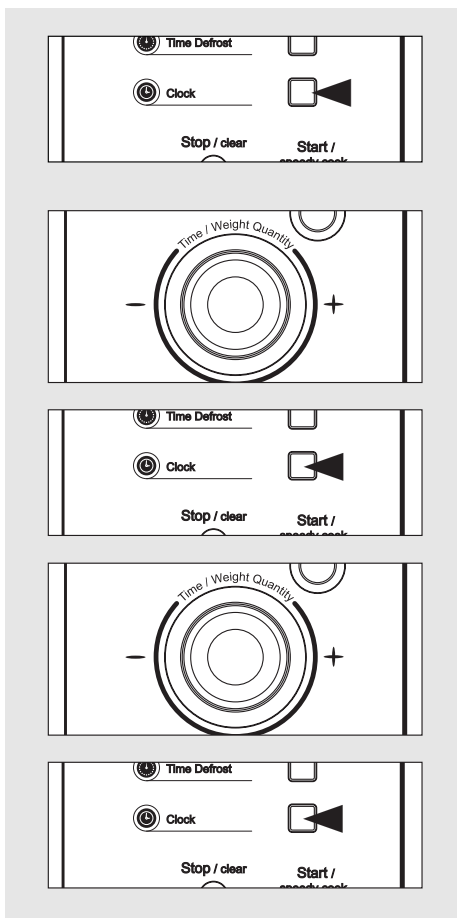
NASTAVENÍ HODIN

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 24-hod. režim indikace času, pro jejich nastavení postupujte podle následujících pokynů.

Příklad: Nastavení času 5:30 hod.

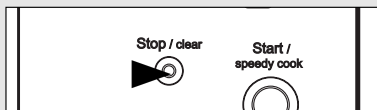
1. Stlačte tlačítko Clock.
Na displeji bude zobrazen údaj „12H“ (12-hod. režim indikace času).
2. Dalším stlačením tlačítka Clock bude na displeji zobrazen údaj „24H“ (24-hod. režim indikace času).
3. Otáčením voličem nastavte hodinu (podle příkladu „5“).
4. Stlačte tlačítko Clock - na displeji bude zobrazen údaj „5:00“.
Na displeji začne blikat údaj minut, údaj hodiny a dvojtečka budou trvale svítit.
5. Otáčením voličem nastavte na displeji údaj „5:30“.
6. Znovu stlačte tlačítko Clock - na displeji začne blikat dvojtečka a hodiny se rozběhnou.
Pokud jste vybrali 12-hod. režim indikace času lze hodiny nastavit v rozsahu od 1:00 do 12:59.
Pokud jste vybrali 24-hod. režim indikace času lze hodiny nastavit v rozsahu od 0:00 do 23:59.



ZABLOKOVÁNÍ OVLÁDACÍHO PANELU / ÚSPORNÝ REŽIM

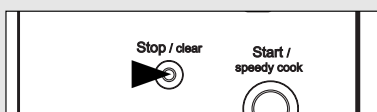
Zablokování panelu: Funkce pro zabránění používání trouby - např. dětem.

Úsporný režim: Funkce pro úsporu elektrické energie.



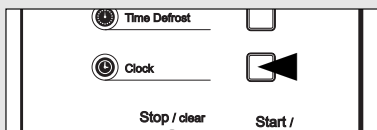
Zablokování panelu

1. Stlačte tlačítko Stop / Clear.
Na displeji se rozsvítí údaj „0:“.
2. Přidržte 3 sekundy stlačeno tlačítko Stop / Clear.
Na displeji se rozsvítí indikátor „Lock“.
Troubu nebude možné používat.
3. Pro zrušení zablokování panelu trouby opakujte krok č. 2.
Trouba pípne a na displeji zhasne indikátor „Lock“.
Troubu bude možné normálně používat.



Úsporný režim

1. Stlačte tlačítko Stop / Clear.
Na displeji se rozsvítí údaj „0:“.
2. Přidržte 3 sekundy stlačeno tlačítko Clock.
Trouba pípne a zhasne displej.
Pro použití trouby přepnuté do úsporného režimu stlačte libovolné tlačítko nebo otočte voličem.
Na displeji se rozsvítí údaj „0:“ nebo údaj hodin a troubu bude možné normálně používat.
Po 10 sekundách nečinnosti displej automaticky zhasne.
3. Pro zrušení úsporného režimu opakujte krok č. 2.
Trouba pípne a rozsvítí se displej.
Troubu bude možné normálně používat.



OBSLUHA TROUBY

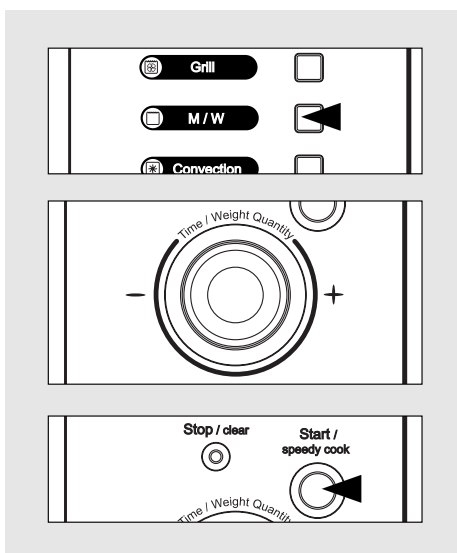
Tipy: Před použitím trouby si prosím přečtěte návod k její obsluze, především pokyny pro její bezpečné používání.
Před programováním trouby vložte do trouby šálek s vodou vyrobený z materiálu vhodného pro mikrovlnný ohřev.

Poznámky: Po ukončení programu trouba 3x pípne a na displeji se rozsvítí údaj „End“. Současně bude zastaven pohyb otočného talíře a zhasne osvětlení vnitřního prostoru trouby. Až do stlačení tlačítka Stop / Clear nebo otevření dvířek trouby trouba každou minutu 1x pípne.
Po ukončení programu se bude (z důvodů bezpečnosti) dalších 3 - 5 minut otáčet ventilátor trouby (na displeji bude zobrazen údaj „COOL“ a údaj „0:“ nebo údaj hodin).
Otevřením dvířek trouby v průběhu programu bude program přerušen, po uzavření dvířek trouby a stlačení tlačítka Start / Speedy Cook bude program pokračovat.
Stlačením tlačítka Stop / Clear po otevření dvířek bude program zrušen.
Při programování času přípravy potravin v troubě jsou časy zobrazovány v krocích po 10 sekundách (do 5 minut), v krocích po 30 sekundách (do 10 minut) popř. v krocích po 1 minutě (do max. 60 minut).

PŘÍPRAVA POTRAVIN MIKROVLNAMI

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.



1. Stlačte tlačítko MW - na displeji se rozsvítí indikátor „MW“ a údaj „P-HI“.
2. Opakovaným stlačováním tlačítka MW naprogramujete požadovaný % výkon trouby - viz následující tabulka.
3. Otáčením voličem naprogramujete požadovaný čas přípravy potravin v troubě. Pro naprogramování času 5 minut a 30 sekund zobrazte na displeji otáčením voličem doprava údaj „5:30“ (max. lze naprogramovat 60 minut).
4. Pro zahájení programu stlačte tlačítko Start / Speedy Cook. Rozsvítí se osvětlení vnitřního prostoru trouby a v troubě se začne otáčet skleněný talíř. Bude zahájena příprava potravin v troubě a na displeji trouby bude odpočítáván čas.

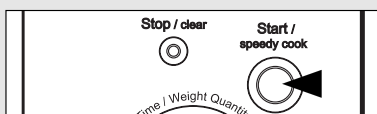
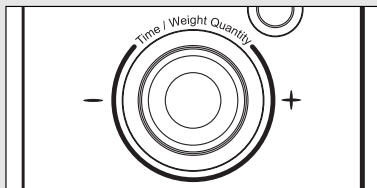
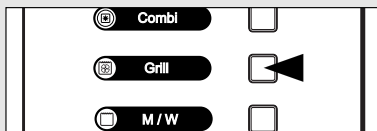
Poznámky: Pokud krok č. 2 vynecháte bude trouba pracovat při 100% výkonu.
Pro kontrolu naprogramovaného výkonu trouby stlačte v průběhu programu tlačítko MW. Nastavený výkon bude na displeji zobrazen po dobu 3 sekund.

Tabulka úrovní výkonu

Úroveň výkonu	Procenta výkonu	Výstupní výkon	Úroveň výkonu	Procenta výkonu	Výstupní 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

GRILOVÁNÍ

Grilování umožňuje rychlou přípravu a zhnědnutí masa, drůbeže aj. druhů potravin a to bez použití mikrovln.



1. Stlačte tlačítko Grill - na displeji se rozsvítí indikátor „GRILL“.
2. Otáčením voličem naprogramujte čas grilování.
Pro naprogramování 11 minut grilování zobrazte na displeji údaj 11:00 (max. lze naprogramovat čas 60 minut).
3. Stlačte tlačítko Start / Speedy Cook.
Rozsvítí se osvětlení vnitřního prostoru trouby a v troubě se začne otáčet skleněný talíř.
Bude zahájeno grilování a na displeji trouby bude odpočítáván čas.

Poznámka:

Topný element grilu je umístěn v horní části vnitřního prostoru trouby.

Poznámka:

Při prvním použití grilu je možný vznik nepříjemného zápachu a dokonce dýmu. Pro zabránění znehodnocení připravovaných potravin ponechejte před jejich přípravou elementy grilu zapnuté bez vložených potravin. Grilované potraviny umístěte přímo na kovový rošt položený na kovovém talíři položeném na skleněném otočném talíři.

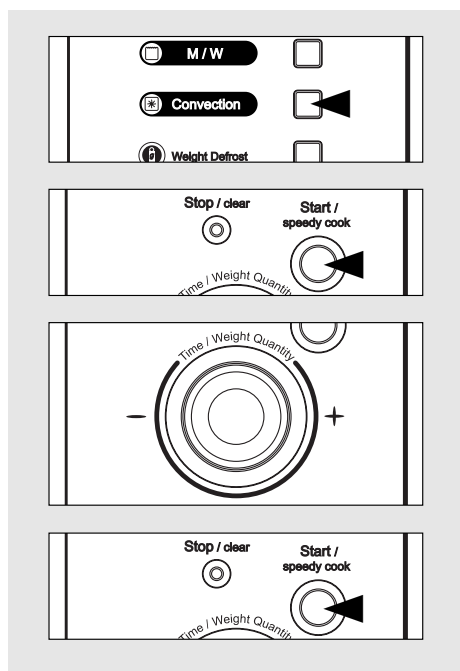
UPOZORNĚNÍ

V průběhu grilování a krátce po jeho ukončení jsou vnitřní prostor trouby a dvířka trouby velice horké - pozor při manipulaci s troubou a potravinami - důsledně používejte kuchyňské rukavice.

Navrhované použití grilu	Používané nádoby
Grilování je vhodné pro opékání masa, chleba atd. Věnujte pozornost teplotě trouby. Grilované potraviny ukládejte na kovový rošt.	Používejte nádoby odolávající vysokým teplotám. Vzhledem k tomu, že při grilování nejsou používány mikrovlny můžete v troubě bez obav před jiskřením používat kovové nádoby uložené na kovovém roštu.

HORKOVZDUŠNÝ PROVOZ TROUBY (S PŘEDEHŘEVEM)

Při horkovzdušném provozu trouby je před vložením připravovaných potravin do trouby doporučen její předehřev na vhodnou teplotu. Max. délka trvání předehřevu 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. Stlačte tlačítko **Convection**, na displeji se rozsvítí údaj „**Convection**“ a „**110C**“.
2. Opakovaným stlačováním tlačítka **Convection** vyberte požadovanou teplotu.

Pořadí zobrazení teplot

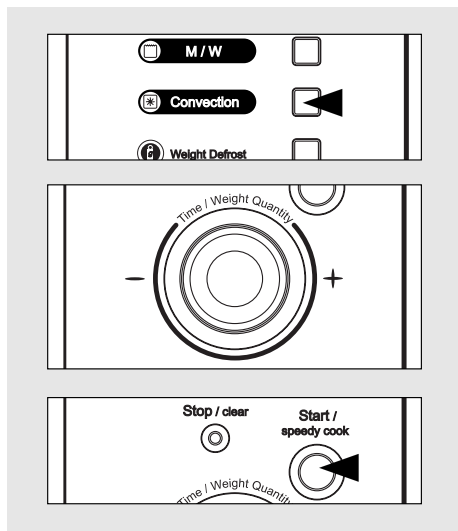
110C → 120C → 130C → 140C → 150C → 160C → 170C → 180C → 190C → 200C → 210C → 220C → 230C → 240C → 250C →
--

3. Stlačte tlačítko **Start / Speedy Cook**, na displeji začnou blikat indikátor „**Convection**“ a střídavě blikat indikátor předehřevu „**PrE**“ a údaj označující nastavenou teplotu.
Bude zahájen předehřev trouby, po dosažení naprogramované teploty trouba pípne a na displeji zůstane svítit údaj teploty předehřevu trouby.
Otevřete dvířka trouby a do trouby vložte potraviny.
4. Otáčením **voličem** naprogramujte čas přípravy potravin v troubě.
Pro naprogramování času 11 minut nastavte na displeji otáčením **voličem** doprava údaj „**11**“. (max. lze naprogramovat 60 minut).
5. Stlačte tlačítko **Start / Speedy Cook**.
Rozsvítí se osvětlení vnitřního prostoru trouby a v troubě se začne otáčet skleněný talíř.
Bude zahájena příprava potravin horkým vzduchem a na displeji trouby bude odpočítáván čas.

Poznámka: V průběhu předehřevu trouby můžete stlačováním tlačítka **Convection** překontrolovat naprogramovanou teplotu předehřevu trouby.

HORKOVZDUŠNÝ PROVOZ TROUBY (KLASICKÝ POSTUP)

Horkovzdušný provoz trouby umožňuje použití trouby stejným způsobem jako klasickou troubu. V tomto režimu trouby nejsou používány mikrovlny. Vzhledem k vysoké teplotě trouby při manipulaci s potravinami důsledně používejte kuchyňské rukavice.



1. Stlačte tlačítko **Convection**, na displeji se rozsvítí údaj „**Convection**“ a „**110C**“.
2. Opakovaným stlačováním tlačítka **Convection** vyberte požadovanou teplotu.

Pořadí zobrazení teplot

110C → 120C → 130C → 140C → 150C →
160C → 170C → 180C → 190C → 200C →
210C → 220C → 230C → 240C → 250C →

3. Otáčením **voličem** naprogramujte čas přípravy potravin v troubě.
Pro naprogramování času 11 minut nastavte na displeji otáčením **voličem** doprava údaj „**11**“.(max. lze naprogramovat 60 minut).
4. Stlačte tlačítko **Start / Speedy Cook**.
Rozsvítí se osvětlení vnitřního prostoru trouby a v troubě se začne otáčet skleněný talíř.
Bude zahájena příprava potravin horkým vzduchem a na displeji trouby bude odpočítáván čas.

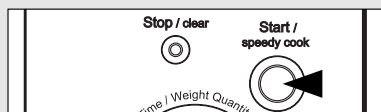
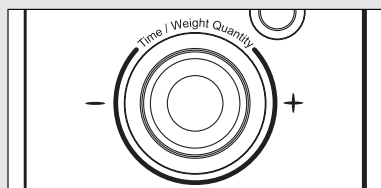
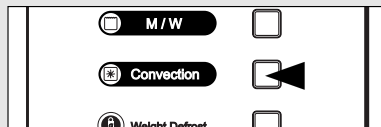
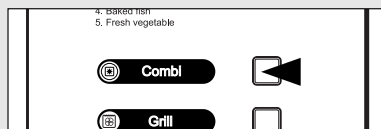
Poznámka: V průběhu předehřevu trouby můžete stlačováním tlačítka **Convection** překontrolovat naprogramovanou teplotu předehřevu trouby.

Navrhované použití	Používané nádoby
Výše uvedený režim trouby je vhodný pro pečení moučníků, koláčků, piškotů atd. Věnujte pozornost vysoké teplotě trouby, Nádoby s potravinami umístěte na kovový rošt.	Používejte nádoby odolávající vysokým teplotám. Vzhledem k tomu, že v tomto režimu trouby nejsou používány mikrovlny můžete v troubě bez obav před jiskřením používat kovové nádoby uložené na kovovém roštu.

KOMBINOVANÝ REŽIM PŘÍPRAVY POTRAVIN V TROUBĚ (mikrovlňny + horký vzduch + gril)

Tento režim trouby umožňuje vzhledem ke klasickému pečení moučníků, masa, ryb nebo drůbeže dosáhnout kratší časy jejich přípravy. Použijte nádobí umožňující přípravu potravin mikrovlňny a odolávající vysokým teplotám - vhodné je především nádobí ze skla nebo z keramiky umožňující rovnoměrné procházení mikrovlňny jejich stěnami.

Vzhledem k vysokým teplotám trouby resp. nádobí je pro manipulaci s troubou nutno používat kuchyňské rukavice.



1. Stlačte tlačítko **Combi**.

Na displeji se rozsvítí indikátor „**Combi**“ a údaj „**C-0**“.

2. Tlačítkem **Combi** naprogramujete požadovaný mikrovlňný výkon trouby.

Příklad: **C-HI**

Dalším stlačením tlačítka zobrazte na displeji údaj „**C-0**“.

Displej	Mikrovlňný výkon
C - 0	40%
C - HI	50%
C - LO	30%

Poznámka: V sekvenčním provozním režimu lze naprogramovat pouze „**C-0**“.

3. Znovu stlačte tlačítko **Convection**.

Na displeji bude zobrazen údaj „**110C**“.

Opakovaným stlačováním tlačítka

Convection naprogramujete požadovanou teplotu horkého vzduchu.

Pořadí zobrazování teplot

110C → 120C → 130C → 140C → 150C →
 160C → 170C → 180C → 190C → 200C →
 210C → 220C → 230C → 240C → 250C →
 110C → atd.

4. Otáčením **voličem** naprogramujete požadovaný čas přípravy potravin v troubě.

Pro naprogramování času **11** minut nastavte na displeji otáčením **voličem** doprava údaj „11“ (max. lze naprogramovat 60 minut).

5. Stlačte tlačítko **Start / Speedy Cook**.

Rozsvítí se osvětlení vnitřního prostoru trouby a v troubě se začne otáčet skleněný talíř.

Bude zahájena příprava potravin a na displeji trouby bude odpočítáván čas.

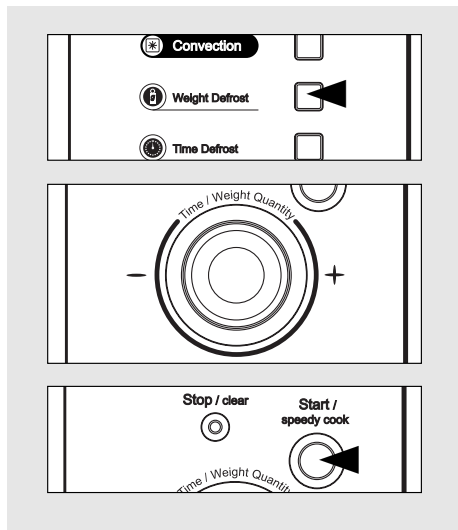
Poznámky:

V průběhu programu můžete stlačením tlačítka **Convection** překontrolovat teplotu vzduchu - bude na displeji zobrazena po dobu 3 sekund.

V sekvenčním režimu lze naprogramovat pouze mikrovlňný výkon „**C-0**“.

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 stlačte pro pokračování v programu tlačítko **Start / Speedy Cook**.



1. Stlačte tlačítko **Weight Defrost** - na displeji budou zobrazeny indikátor „**Weight Defrost**“ a údaj „:0“, současně začne na displeji blikat údaj „g“.
2. Otáčením **voličem** vložte hmotnost rozmrazovaných potravin (v gramech). Lze naprogramovat hmotnost v rozsahu od 200 do 3 000 g v krocích po 50 g. Pro naprogramování hmotnosti 1 000 g zobrazte na displeji otáčením **voličem** doprava údaj „1000“.
3. Stlačte tlačítko **Start / Speedy Cook**. Rozsvítí se osvětlení vnitřního prostoru trouby a v troubě se začne otáčet skleněný talíř. Bude zahájeno rozmrazování potravin a na displeji trouby bude odpočítáván čas.

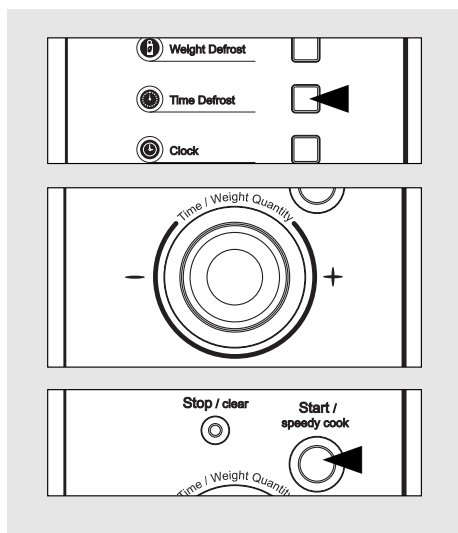
Poznámka:

Čas ROZMRAZOVÁNÍ VLOŽENÍM HMOTNOSTI bude troubou specifikován bezprostředně po vložení hmotnosti rozmrazovaných potravin.

ROZMRAZOVÁNÍ POTRAVIN VLOŽENÍM ČASU

V průběhu rozmrazování budete akustickým signálem upozorněni na kontrolu rozmrazovaných potravin.

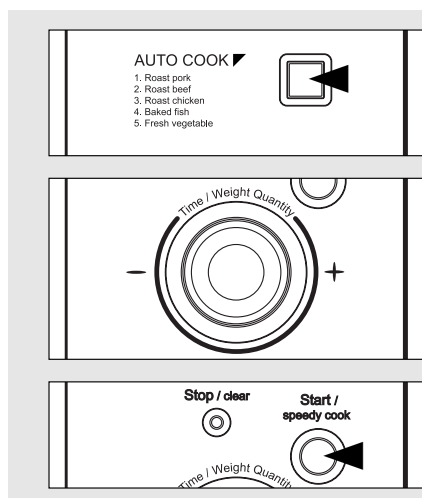
Po pípnutí trouby otevřete dvířka, obraťte popř. zamíchejte rozmrazované potraviny a pro pokračování v rozmrazování stlačte po uzavření dvířek tlačítko **Start / Speedy Cook**.



1. Stlačte tlačítko **Time Defrost** - na displeji budou zobrazeny indikátor „**Time Defrost**“ a údaj „:0“.
2. Otáčením **voličem** naprogramujte čas rozmrazování potravin (max. 60 minut). Pro naprogramování času 11 minut zobrazte na displeji otáčením **voličem** doprava údaj „11“.
3. Stlačte tlačítko **Start / Speedy Cook**. Rozsvítí se osvětlení vnitřního prostoru trouby a v troubě se začne otáčet skleněný talíř. Bude zahájeno rozmrazování potravin a na displeji trouby bude odpočítáván čas.

PROGRAMY AUTOMATICKÉ PŘÍPRAVY NĚKTERÝCH POTRAVIN

Tato funkce trouby umožňuje jednoduchou automatickou přípravu některých oblíbených potravin. Při manipulaci s potravinami důsledně používejte kuchyňské rukavice.



1. Stlačte tlačítko Auto Cook - na displeji se rozsvítí indikátor „Auto Cook“ a současně bude na displeji zobrazen údaj „A-1“.
2. Opakovaným stlačováním tlačítka Auto Cook zobrazte na displeji údaj označující požadovaný program přípravy potravin v troubě. Popisy jednotlivých programů jsou uvedeny ve spodní části strany.
3. Otáčením voličem specifikujte hmotnost rozmrazovaných potravin. Pro vložení hmotnosti 1 000 g (max. 2 000 g) zobrazte na displeji otáčením voličem doprava údaj „1000“ a „g“.
4. Stlačte tlačítko Start / Speedy Cook. Rozsvítí se osvětlení vnitřního prostoru trouby a v troubě se začne otáčet skleněný talíř. Bude zahájen vybraný program a na displeji trouby bude odpočítáván čas.

Poznámka: Pro kontrolu vybraného programu stlačte v jeho průběhu tlačítko Auto Cook.

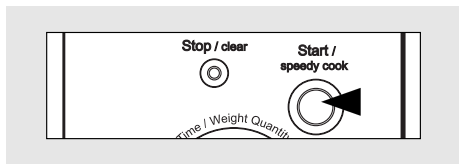
Přehled programů

Počet stlačení tlačítka Auto Cook	Název programu	Minimální hmotnost	Maximální hmotnost	Krok vkládání hmotnosti
jednou	ROAST PORK (vepřová pečeně)	500	2 000	100 g
dvakrát	ROAST BEEF (hovězí pečeně)	500	2 000	100 g
tříkrát	ROAST CHICKEN (pečené kuře)	800	2 000	100 g
čtyřikrát	BAKED FISH (pečená ryba)	300	900	100 g
pětkrát	FRESH VEGETABLE (čerstvá zelenina)	100	900	50 g

Program	Výchozí teplota potravin	Postup přípravy	Nádobí
ROAST PORK	z chladničky	<ol style="list-style-type: none"> 1. Upravte tvar masa. 2. Maso lehce potřete olejem. 3. Položte maso na talíř tuňnou stranou dolů. 4. Vyberte program ROAST PORK nebo ROAST BEEF. 5. Po akustickém signále obraťte. 6. Vyměte maso z trouby a ponechtejте odkapat šťávu. 7. Před podáváním ponechtejте 10 minut v klidu. 	nádoba z materiálu vhodného pro mikrovlny a odolávajícího teplu (např. z ohnivzdorného skla), kovový rošt
ROAST BEEF			
ROAST CHICKEN	z chladničky	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kuře umyjte a osušte. 2. V blízkosti stehien kuře několikrát propíchejte. 3. Potřete kuře rozpuštěným máslem a umístěte je na talíř prsíčky dolů. 4. Vyberte program ROAST CHICKEN. 5. Po akustickém signále obraťte. 6. Vyměte z trouby, ponechtejте odkapat šťávu a tuk a před podáváním ponechtejте 10 minut v klidu. 	nádoba z materiálu vhodného pro mikrovlny a odolávajícího teplu (např. z ohnivzdorného skla), kovový rošt
BAKED FISH	z chladničky	<ol style="list-style-type: none"> 1. Program umožňuje přípravu všech druhů čerstvých ryb (s výjimkou ryb obalovaných v těstíčku nebo ve strouhance) a to jak celých ryb tak i jejich porcí. 2. Připravenou rybu umístěte na talíř potřený máslem. 3. Osolte, opepřete, pokapejte citrónovou šťávou popř. omastěte kousky másla. Nezakrývejte. 4. Talíř umístěte na kovový rošt položený na kovovém talíři umístěném na skleněném otočném talíři. 5. Vyberte program BAKED FISH. 	nádoba z materiálu vhodného pro mikrovlny a odolávajícího teplu (např. z ohnivzdorného skla), kovový rošt
FRESH VEGETABLE		<ol style="list-style-type: none"> 1. Zeleninu umyjte a nakrájejte na kousky o stejné velikosti. 2. Nakrájenou zeleninu vložte do vhodné nádoby a přidejte 4 - 5 polévkových lžic vody. 3. Nádobu přikryjte poklicí nebo propíchanou fólií a položte ji na skleněný otočný talíř. 4. Vyberte program FRESH VEGETABLE. 	nádoba z materiálu vhodného pro mikrovlny (např. z ohnivzdorného skla)

RYCHLÉ NAPROGRAMOVÁNÍ TROUBY

Tlačítko Start / Speedy Cook umožňuje rychlé naprogramování přípravy (ohřevu) potravin mikrovlnami při 100% výkonu. Opakovaným stlačováním tlačítka bude postupně prodlužován čas přípravy potravin v troubě v krocích po 30 sekundách (max. do 5 minut).



1. Stlačte tlačítko Speedy Cook.

Na displeji se rozsvítí indikátor „MW“ a údaj „:30“.

Bezprostředně poté bude trouba zapnuta, rozsvítí se osvětlení vnitřního prostoru trouby a bude zahájeno otáčení skleněného talíře.

Opakovaným stlačováním tlačítka naprogramujte v krocích po 30 sekundách požadovaný čas.

UKONČENÍ PROVOZU TROUBY

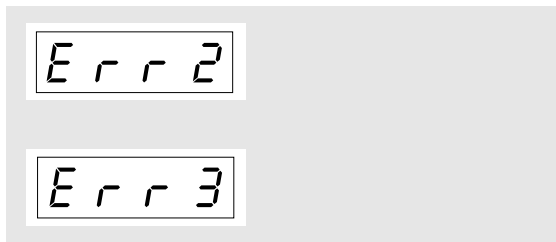
1. Otevřete dvířka trouby.

- Program bude přerušen.
- Pro pokračování v programu uzavřete dvířka trouby a stlačte tlačítko **Start / Speedy Cook**.

2. Stlačte tlačítko Stop / Clear.

- Program bude ukončen.
- Výmaz programu dalším stlačením 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

Pro zjištění jiskření ve vnitřním prostoru trouby neprodleně stlačte tlačítko **Stop / Clear** a odstraňte jeho příčinu.

Jiskření ve vnitřním prostoru trouby může být zapříčiněno:

- kovovým předmětem nebo fólií dotýkajících se stěn vnitřního prostoru trouby
- nedokonalým zabalením potravin do kovové fólie (vyčnívající rohy fólie mají funkci antén)
- kovovými předměty (sponky, jehly, svorky nebo i porcelánové nádoby s kovovým dekorem) ve vnitřním prostoru trouby
- použitím nádobí (misek, táček atd.) vyrobeného z recyklovaného papíru obsahujícího drobné částičky 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 závisí 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 závisí na výchozí teplotě potravin, jejich hmotnosti, hustotě a řadě dalších faktorů.

Při rozmrazování 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. Všeobecně 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 ohřaty 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 rozstříkávání kapek tuků a šťáv
- 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. ocase 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 umístovány vedle sebe, šťávu nebo omáčku ohřejte v samostatné nádobě.



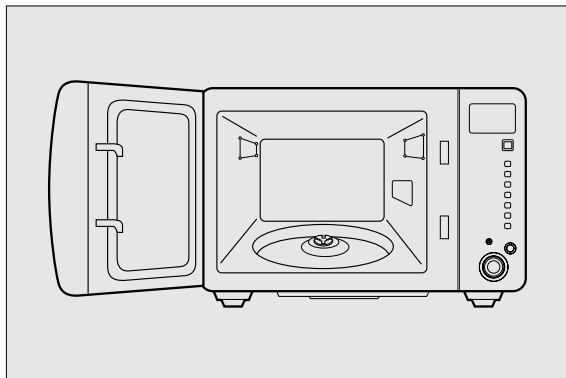
Pro ohřev potravin zvolte raději vyšší nádobu. Pro ohřev šťáv nebo omáčky neplňte nádobu více než do 2/3.



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



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 nádob s ochrannou teflonovou vrstvou nebo nerezového nádobí.

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

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 myt 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 ořez 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 čistěna 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 vyčistíte 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 ořez.

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				
Převažené (přepečené) potraviny										X			
Nedovažené (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 nádoby. —
- Nezapínejte troubu bez vložených potravin. —
- V troubě musí být vždy vložen skleněný otočný talíř. —
- Obráťte 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 vodička?**

Odpověď: Ne - trouba nesmí být používána bez řádně vloženého skleněného otočného talíře a vodička 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 sítky 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 moučnicků 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: Pojmeme 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 zapříčiní 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 upražená, pro pražení kukuřice nepoužívejte skleněné nádoby.

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

* Mikrovlenná 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.

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 přepečením 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	●	Nepřehřívejte 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	● X X	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.	X X	Může v troubě zapříčinit jiskření nebo vznícení jejího obsahu.
Papír • tácky, misky, šálky, ubrousky, kuch. papír atd. • recyklovaný papír	● X	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 teplotě. Nesmí být vzduchotěsné - před použitím sáček několikrát propíchněte.
Voskovaný papír nebo papír odolávající tukům	●	Může být použit pro udržení vlhkosti a pro zabránění rozstříkávání tuku a šťávy.

● : doporučené použití

▲ : omezené použití

X : nedoporučeno