



**MICROWAVE/GRILL/CONVECTION OVEN
MIKROVLNNÁ TROUBA/GRILL/KOMBINACE
MIKROVLNNÁ RÚRA /GRIL/KOMBINÁCIA
HASZNÁLATI UTASÍTÁS
INSTRUKCJA OBSŁUGI**

MC8088HLC

P/No: MFL55318507

Jak pracuje mikrovlnná trouba.

Mikrovlny jsou formou elektromagnetické energie podobné radiovým nebo televizním vlnám a obyčejnému dennímu světlu. Normálně se mikrovlny při průchodu atmosférou rozptýlí a ztrácejí se bez užítku. Mikrovlnné trouby však obsahují magnetron, který je zkonstruován tak, aby umožnil využití energie obsažené v mikrovlnách, které generuje. Elektrická energie se mění pomocí magnetronu na mikrovlnnou energii.

Mikrovlny vstupují do vnitřního prostoru trouby otvory v jejích stěnách. Otočný talíř nebo podnos je umístěn ve spodní části trouby. Mikrovlny nemohou procházet kovovými stěnami trouby, ale pronikají materiály jako je sklo, porcelán a papír, ze kterých se vyrábí nádobí vhodné pro přípravu pokrmů v mikrovlnné troubě.

Mikrovlny varné nádobí přímo nezahřívají. To se zahřívá teplem vznikajícím v pokrmu.

Jde o velmi bezpečné zařízení.

Mikrovlnná trouba je jedním z nejbezpečnějších domácích spotřebičů. Jakmile se dvířka otevrou, generování mikrovln se automaticky zastaví. V průběhu ohřevu potravin se mikrovlnná energie zcela přemění na teplo. Žádný škodlivý "zbytek" mikrovln nikdy nezůstává v pokrmech a nemůže poškodit vaše zdraví při konzumaci těchto potravin.

Obsah.....	51
Důležité bezpečnostní pokyny.....	52-56
Bezpečnostní opatření.....	57
Vybalení a instalace.....	58-59
Ovládací panel.....	60
Použití příslušenství v daném režimu přípravy.....	61
Nastavení hodin.....	62
Dětská pojistka.....	63
Příprava mikrovlnami.....	64
Výkon mikrovln.....	65
Gril.....	66
Kombinovaný gril.....	67
Předehřátí v konvekčním režimu.....	68
Příprava v konvekčním režimu.....	69
Kombinace mikrovln a konvekčního režimu.....	70
Rychlý start.....	71
Prodloužení nebo zkrácení doby přípravy.....	72
Udržování teplého pokrmu.....	73
Automatická příprava.....	74-76
Automatické pečení.....	77-78
Vaření v páře.....	79-81
Kombinované rozmrazování.....	82-83
Automatické rozmrazování.....	84-85
Příprava křupavých pokrmů.....	86-88
Funcke EZ Clean.....	89
Zkušební jídla dle EN 60705.....	90
Nádobí bezpečné.....	91
Vlastnosti jídel a mikrovlnné vaření.....	92-93
Otázky a odpovědi.....	94
Technické specifikace.....	95

Důležité bezpečnostní pokyny

Uložte prosím pro případné pozdější nahlédnutí. Před použitím vaší trouby si nejdříve přečtete a dodržujte veškeré uvedené pokyny, abyste zabránili nebezpečí vzniku požáru, úrazu elektrickým proudem, zranění osob nebo poškození majetku. V této příručce nejsou popsány všechny možné situace, které mohou nastat. V případě problémů, kterým nerozumíte, vždy kontaktujte vašeho servisního technika nebo výrobce.



Toto je symbol bezpečnostní výstrahy. Tento symbol vás varuje před potenciálními nebezpečími, která by mohla vést ke zranění nebo úmrtí vás či jiných osob.



VÝSTRAHA

Tento symbol vás bude varovat před nebezpečími nebo nebezpečnými praktikami, které by mohly způsobit vážné tělesné poranění nebo smrt.



VAROVÁNÍ

Tento symbol vás bude varovat před nebezpečími nebo nebezpečnými praktikami, které by mohly způsobit tělesné poranění nebo smrt.



VÝSTRAHA

1. **Nepokoušejte se manipulovat, upravovat nebo opravovat dvířka, jejich těsnění, ovládací panel, bezpečnostní zámky nebo jiné části trouby ve smyslu odstraňování jakéhokoliv krytu, chráničeho před působením mikrovlnné energie. Pokud jsou těsnění dvířek a přilehlé části mikrovlnné trouby poškozené, troubu nepoužívejte. Opravu musí provést pouze kvalifikovaný servisní technik.**

- ⦿ Na rozdíl od jiných spotřebičů je mikrovlnná trouba zařízením pod vysokým napětím a proudem. Nesprávné použití nebo oprava by mohly mít za následek škodlivé působení příliš vysoké mikrovlnné energie nebo úraz elektrickým proudem.
- 2. **Nepoužívejte troubu k sušení (např. mokřých novin, oděvů, hraček, elektrických zařízení, domácích mazlíčků nebo dokonce dětí, atd.).**
 - ⦿ V tomto případě by mohlo dojít k vážnému porušení bezpečnosti a vzniku požáru, k popálení nebo náhlému úmrtí v důsledku úrazu elektrickým proudem.
- 3. **Spotřebič nesmí obsluhovat malé děti nebo staré osoby. Dětem dovolte používat troubu pouze pod vaším dozorem a po udělení příslušných pokynů, aby jí byly schopné používat bezpečným způsobem a pochopily rizika, která mohou vzniknout při nesprávném používání.**
 - ⦿ Při nesprávném používání může dojít k požáru, úrazu elektrickým proudem nebo popálení.

4. **Přístupné části mohou být při provozu trouby horké. Udržujte spotřebič z dosahu malých dětí.**

- ⦿ Mohlo by dojít k jejich popálení.

5. **Tekutiny nebo jiné potraviny se nesmí ohřívat v uzavřených nádobách, protože by mohly explodovat. Před přípravou nebo rozmrazováním potravin z nich odstraňte plastové obaly. Nezapomeňte však, že některé potraviny jsou opatřeny plastovou fólií právě za účelem ohřevu nebo přípravy.**

- ⦿ Mohly by puknout.

6. **Ujistěte se, že pro daný režim přípravy potravin používáte správné příslušenství, viz strana 12.**

- ⦿ Nesprávné použití může způsobit poškození trouby a příslušenství nebo vyvolat jiskření a požár.

7. **Nedovoďte dětem, aby si hrály s příslušenstvím nebo aby se věšely na madlo dvířek.**

- ⦿ Mohly by se zranit.

Uložte prosím pro případné pozdější nahlédnutí. Před použitím vaší trouby si nejdříve přečtěte a dodržujte veškeré uvedené pokyny, abyste zabránili nebezpečí vzniku požáru, úrazu elektrickým proudem, zranění osob nebo poškození majetku. V této příručce nejsou popsány všechny možné situace, které mohou nastat. V případě problémů, kterým nerozumíte, vždy kontaktujte vašeho servisního technika nebo výrobce.

Důležité bezpečnostní pokyny

VAROVÁNÍ

- V mechanismu dveří jsou zabudované bezpečnostní zámky, které neumožňují používat troubu s otevřenými dvířky. S těmito zámky se nesmí manipulovat.**
 - ➡ Mohlo by dojít ke škodlivému působení příliš vysoké mikrovlnné energie. (Když se dvířka otevrou, bezpečnostní zámek automaticky přeruší jakoukoliv přípravu potravin.)
- Mezi čelo trouby a dvířka nekládejte žádné předměty (jako jsou utěrky, ubrusy, atd.), nedovolte, aby se na těsnících plochách hromadily zbytky potravin nebo čistících prostředků.**
 - ➡ Mohlo by dojít ke škodlivému působení příliš vysoké mikrovlnné energie.
- Pokud je trouba poškozená, nepoužívejte ji. Dvířka trouby musí jít řádně zavřít a nesmí být poškozeny následující prvky: 1) dvířka (ohnutá), 2) závěsy a západky (prasklé nebo povolené), 3) těsnění dveří a těsnící plochy.**
 - ➡ Mohlo by dojít ke škodlivému působení příliš vysoké mikrovlnné energie.
- Ujistěte se, že jsou správně nastaveny doby přípravy. Malá množství potravin vyžadují kratší dobu přípravy nebo ohřevu.**
 - ➡ Překročení doby přípravy může vést ke vzplanutí potravin a následnému poškození trouby.

- Při ohřívání tekutin, např. polévek, omáček a nápojů**
 - a. se vyhněte používání nádob s rovnými stěnami s úzkými hrdly,**
 - b. nepřehřívejte tekutiny,**
 - c. před umístěním nádoby do trouby tekutinu zamíchejte a totéž zopakujte v polovině doby ohřevu,**
 - d. po ohřátí nechte chvíli odstát v troubě; znovu opatrně zamíchejte nebo protřeste a před konzumací zkontrolujte teplotu, aby nedošlo k popálení (to se týká zejména kojeneckých lahví a sklenic s dětskou výživou).**
 - ➡ Při manipulaci s nádobou buďte opatrní. Při ohřevu nápojů mikrovlnami může dojít ke zpožděnému eruptivnímu varu bez přítomnosti bublin. Následkem může být překypění horkých tekutin.
- Odsávací otvor je umístěn na horní, spodní nebo boční části trouby. Nezakrývejte ho.**
 - ➡ Mohlo by dojít k poškození trouby a špatným výsledkům vaření.
- Nezapínejte troubu, když je prázdná. Když se trouba nepoužívá, je nejlepší nechat v ní sklenici vody. V případě náhodného zapnutí trouby voda bezpečně pohltí veškerou mikrovlnnou energii.**
 - ➡ Nesprávné používání může způsobit poškození trouby.
- Nepřipravujte potraviny zabalené do papírových ubrousků, pokud tak není uvedeno v pokynech pro přípravu těchto potravin. K přípravě nepoužívejte noviny místo ubrousků.**
 - ➡ Nesprávné používání může způsobit výbuch nebo požár.

CZ

Důležité bezpečnostní pokyny

Uložte prosím pro případné pozdější nahlédnutí. Před použitím vaší trouby si nejdříve přečtete a dodržujte veškeré uvedené pokyny, abyste zabránili nebezpečí vzniku požáru, úrazu elektrickým proudem, zranění osob nebo poškození majetku. V této příručce nejsou popsány všechny možné situace, které mohou nastat. V případě problémů, kterým nerozumíte, vždy kontaktujte vašeho servisního technika nebo výrobce.



VAROVÁNÍ

9. **Nepoužívejte dřevěné nebo keramické nádoby zdobené kovem (např. zlatem nebo stříbrem). Vždy odstraňte kovové spletané pásy. Před použitím nádobí zkontrolujte, zda je vhodné do mikrovlnné trouby.**

☞ Mohly by se zahřát a spálit. Zejména kovové předměty mohou v troubě vytvořit elektrický oblouk, který může způsobit vážné škody.

10. **Nepoužívejte výrobky z recyklovaného papíru.**

☞ Mohou obsahovat nečistoty, které při přípravě v mikrovlnné troubě mohou vyvolat vznik jisker a/nebo ohně.

11. **Bezprostředně po skončení přípravy pokrmu neoplachujte talíř a podstavec vodou. Mohlo by dojít k jejich prasknutí nebo poškození.**

☞ Nesprávné používání může mít za následek poškození trouby.

12. **Umístěte troubu tak, aby čelo dvířek bylo nejméně 8 cm za hranou povrchu, na kterém trouba stojí, aby se zabránilo náhodnému překlopení spotřebiče.**

☞ Nesprávné používání může mít za následek tělesné zranění a poškození trouby.

13. **Před přípravou propíchejte slupku brambor, jablek a jiného ovoce nebo zeleniny.**

☞ Mohly by puknout.

14. **Vejce nevařte ve skořápce. V mikrovlnné troubě se nesmí vařit vejce ve skořápce a ohřívat celá natvrdo uvařená vejce, protože by mohla explodovat i po skončení mikrovlnného ohřevu.**

☞ Uvnitř vejce se vytvoří tlak, který způsobí jeho puknutí.

15. **Nepokoušejte se v troubě smažit slaninu.**

☞ Mohlo by dojít k náhlému překypění horké tekutiny.

16. **Pokud ucítíte kouř, troubu vypněte nebo ji odpojte od sítě a nechte dvířka zavřená, aby se udusily případné plameny.**

☞ Může dojít k vážné škodě, jako je požár nebo úraz elektrickým proudem.

17. **Při ohřívání nebo přípravě potravin v jednorázových nádobách z plastu, papíru nebo jiného hořlavého materiálu troubu sledujte a často ji kontrolujte.**

☞ Potraviny se mohou vylít, protože může dojít ke zničení takových nádob a případnému požáru.

18. **Když je spotřebič v provozu, teplota přístupných povrchů může být vysoká. Při grilování, konvekčním režimu a automatických operacích se nedotýkejte dvířek trouby, vnější a zadní části skříně, dutiny trouby, příslušenství a nádobí. Před čištěním se ujistěte, že tyto části trouby nejsou horké.**

☞ Tyto části trouby jsou horké a pokud nepoužijete silné kuchyňské rukavice, můžete se spálit.

Oložte prosím pro případné pozdější nahlédnutí. Před použitím vaší trouby si nejdříve přečtěte a dodržujte veškeré uvedené pokyny, abyste zabránili nebezpečí vzniku požáru, úrazu elektrickým proudem, zranění osob nebo poškození majetku. V této příručce nejsou popsány všechny možné situace, které mohou nastat. V případě problémů, kterým nerozumíte, vždy kontaktujte vašeho servisního technika nebo výrobce.

Důležité bezpečnostní pokyny



VAROVÁNÍ

1. Trouba se musí pravidelně čistit a musí se z ní odstraňovat zbytky potravin.

- ☛ Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k poškození jejího povrchu. To bude mít nepříznivý vliv na životnost spotřebiče a může dojít k nebezpečné situaci.

2. Používejte pouze teploměr doporučený pro tuto troubu.

- ☛ S nevhodným teploměrem nemůžete zjistit, zda je teplota přesná.

3. Pokud je trouba vybavena topnými články, bude spotřebič při používání horký. Je třeba dávat pozor a nedotýkat se topných článků uvnitř trouby.

- ☛ Hrozí nebezpečí popálení.

4. Přesně dodržujte pokyny každého výrobce popcornu. Při přípravě popcornu nenechávejte troubu bez dozoru. Pokud se popcorn po uplynutí doby přípravy nevyrobí, skončete s jeho přípravou. K přípravě popcornu nikdy nepoužívejte hnědý papírový sáček. Nikdy se nepokoušejte znovu upražit zbylá zrna.

- ☛ Přehřátí by mohlo způsobit vzplanutí kukuřice.

23. Tento spotřebič musí být uzemněn. Vodiče v síťovém přívodu jsou označeny následovně:

MODRÝ – neutrální
HNĚDÝ – fáze
ZELENO-ŽLUTÝ – zem

Jelikož barvy vodičů v síťovém přívodu tohoto spotřebiče nemusí odpovídat barevným označením svorek ve vaší zásuvce, postupujte následovně:

MODRÝ vodič musí být připojen do svorky označené písmenem **N** nebo zbarvené **ČERNĚ**.
HNĚDÝ vodič musí být připojen do svorky označené písmenem **L** nebo zbarvené **ČERVENĚ**.
ZELENO-ŽLUTÝ nebo **ZELENÝ** vodič musí být připojen do svorky označené písmenem **E** nebo značkou \perp .

Pokud je přívodní kabel poškozený, musí ho vyměnit výrobce, servisní technik nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo případným nebezpečím.

- ☛ Nesprávné používání může způsobit vážnou škodu na elektroinstalaci.

CZ

Důležité bezpečnostní pokyny

Uložte prosím pro případné pozdější nahlédnutí. Před použitím vaší trouby si nejdříve přečtěte a dodržujte veškeré uvedené pokyny, abyste zabránili nebezpečí vzniku požáru, úrazu elektrickým proudem, zranění osob nebo poškození majetku. V této příručce nejsou popsány všechny možné situace, které mohou nastat. V případě problémů, kterým nerozumíte, vždy kontaktujte vašeho servisního technika nebo výrobce.

VAROVÁNÍ

24. Pro čištění skla dvířek nepoužívejte hrubé abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky.

- ☛ Tyto škrabky by mohly poškrábat povrch a způsobit následné rozbití skla.

25. Tato trouba se nesmí používat v komerčních stravovacích zařízeních.

- ☛ Nesprávné používání může mít za následek poškození trouby.

26. Mikrovlnná trouba se musí používat s otevřenými dekoračními dveřmi.

- ☛ Pokud by tyto dveře byly při provozu trouby zavřené, zhoršilo by se proudění vzduchu a mohlo by dojít k požáru nebo poškození trouby a skříně.

27. Troubu lze připojit do sítě pomocí přístupné zásuvky nebo použitím vypínače na pevném připojení v souladu s předpisy pro domovní elektroinstalaci.

- ☛ Použití nesprávné zásuvky nebo vypínače může způsobit úraz elektrickým proudem nebo požár.

28. Tento přístroj není určen pro užívání osobami (včetně dětí) se sníženými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nad nimi není dozor nebo pokyny k užívání přístroje ze strany osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.

CZ

Bezpečnostní opatření na ochranu před působením nadměrné mikrovlnné energie

Díky bezpečnostním zámkům, zabudovaným do mechanismu dvířek, nemůžete vaši troubu používat s otevřenými dvířky. Tyto ochranné zámky po otevření dvířek automaticky přeruší jakoukoliv činnost trouby; při použití funkce mikrovln se tak zabrání nebezpečnému vystavení působení mikrovlnné energie.

Je důležité nemanipulovat s bezpečnostními zámky.

Mezi čelo trouby a dvířka nevkládejte žádné předměty, nedovolte, aby se na těsnících plochách nahromadily zbytky potravin nebo čistících prostředků.

Pokud je trouba poškozená, nepoužívejte ji. Zejména je důležité, aby dvířka trouby šla řádně zavřít a nebyly poškozeny následující prvky:

- 1) dvířka (ohnutá), 2) závěsy a západky (prasklé nebo povolené), 3) těsnění dveří a těsnící plochy.

Vaši troubu nesmí upravovat nebo opravovat jiná osoba, než kvalifikovaný servisní technik.

VÝSTRAHA

Ujistěte se, že jsou správně nastaveny doby přípravy, protože jejich překročení může vést ke vzplanutí potravin a následnému poškození vaší trouby.

Při ohřívání tekutin, např. polévek, omáček a nápojů, mikrovlnami může dojít ke zpožděnému eruptivnímu varu bez přítomnosti bublin. Následkem může být překypění horkých tekutin. Abyste zabránili tomuto jevu, je nutné dodržet následující kroky:

1. vyhněte se používání nádob s rovnými stěnami s úzkými hrdly,
2. nepřehřívejte tekutiny,
3. před umístěním nádoby do trouby tekutinu zamíchejte a totéž zopakujte v polovině doby ohřevu,
4. po ohřátí nechte nádobu chvilku odstát v troubě; znovu opatrně zamíchejte nebo protřeste (především obsah kojeneckých lahví a sklenic s dětskou výživou) a před konzumací zkontrolujte teplotu, aby nedošlo k popálení. Při manipulaci s nádobou buďte opatrní.

VÝSTRAHA

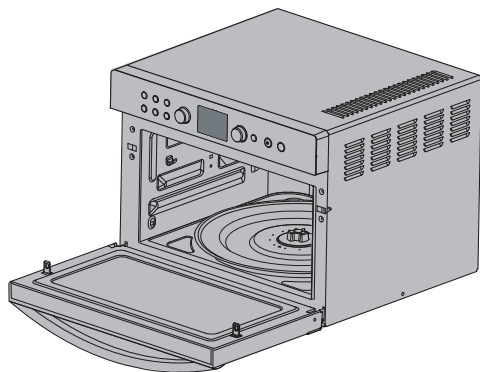
Po přípravě potravin mikrovlnami je vždy nechte chvilku odstát. Před konzumací zkontrolujte teplotu potravin. To se týká zejména obsahu kojeneckých lahví a sklenic s dětskou výživou.

Vybalení a instalace

Postupujte podle základních kroků uvedených na následujících dvou stranách a budete schopni rychle zkontrolovat, zda vaše trouba správně funguje. Zvláštní pozornost věnujte prosím pokynům pro umístění trouby. Při vybalování trouby se ujistěte, že jste z ní vyndali veškeré příslušenství a obalové materiály. Zkontrolujte, zda trouba nebyla při přepravě poškozena.

1

Vybalte troubu a postavte ji na plochý rovný povrch.



Čtverhranný talíř



Čtverhranný podstavec



Vysoký podstavec



Talíř pro přípravu
křupavých pokrmů



Nizký podstavec



Skleněný talíř
vodící kroužek



Poklop pro vaření v páře



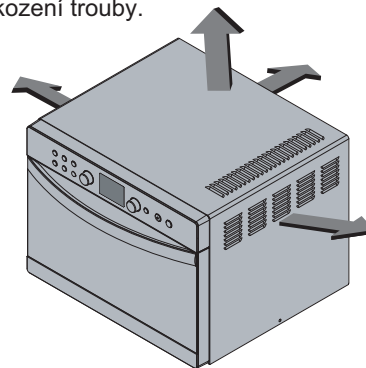
Talíř pro vaření v páře



Mísa na vodu pro
vaření v páře

2

Postavte troubu na vámi vybrané rovné místo do výšky minimálně 85 cm; ujistěte se, kolem trouby je dostatečný prostor pro řádnou ventilaci - minimálně 20 cm nahoře a 10 cm vzadu. Čelo trouby musí být nejméně 8 cm za hranou povrchu, na němž trouba stojí, aby se zabránilo jejímu převrácení. Odsávací otvor je umístěn na horní nebo boční straně trouby. Zablokování tohoto otvoru může způsobit poškození trouby.

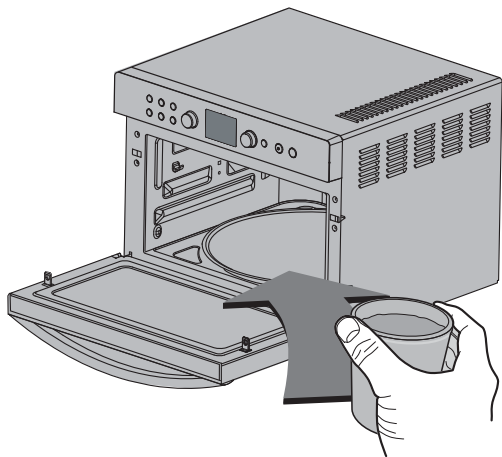


*** TATO TROUBA SE NESMÍ POUŽÍVAT V KOMERČNÍCH STRAVOVACÍCH ZAŘÍZENÍCH.**
*** TATO TROUBA SE MŮŽE POUŽÍVAT JAKO VESTAVNÝ SPOTŘEBIČ.**
*** MUSÍ SE POUŽÍT S VESTAVNOU SOUPRAVOU VYROBENOU SPOLEČNOSTÍ LG ELECTRONICS**

- 3** Zapojte troubu do standardní domácí zásuvky. Ujistěte se, že trouba je jediným zařízením zapojeným v zásuvce. **Pokud trouba správně nefunguje, vytáhněte ji ze zásuvky a znovu zapojte.**

- 4** Zatáhnutím za MADLO otevřete dvířka trouby. Vložte dovnitř vodící kroužek a na něj umístěte SKLENĚNÝ OTOČNÝ TALÍŘ.

- 5** Naplňte **bezpečnostní nádobu pro mikrovlnnou troubu** 300 ml vody. Postavte ji na SKLENĚNÝ OTOČNÝ TALÍŘ a zavřete dvířka trouby. Pokud máte pochybnosti o tom, jaký typ nádoby použít, viz strana 91.



- 6** Stiskněte tlačítko **Stop/Vymazat**, pak jednou stiskněte tlačítko **Start/Rychlý start**, abyste nastavili dobu přípravy 30 sekund.



- 7** Na DISPLEJI se začne odpočítávat 30 sekund. Když se zobrazí 0, ozve se pípnutí. Otevřete dvířka trouby a vyzkoušejte teplotu vody. **Pokud trouba funguje, voda musí být teplá. Při vyndávání nádoby buďte opatrní, může být horká.**

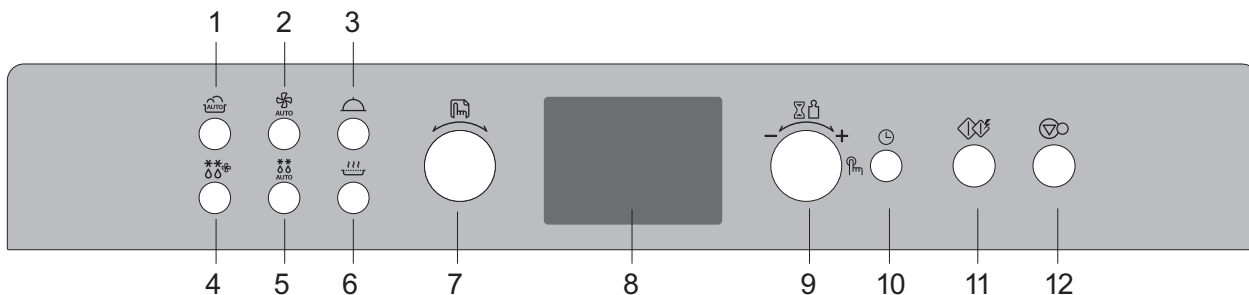


VAŠE TROUBA JE NYNÍ NAINSTALOVÁNA.

- 8** Obsah kojeneckých lahví a sklenic s dětskou výživou se musí promíchat nebo protřepat; před konzumací je nutné zkontrolovat jejich teplotu, aby nedošlo k popálení.

CZ

Ovládací panel



CZ

1. Automatická příprava: **Automatická příprava vám umožní připravit vaše oblíbené potraviny vybráním typu potraviny a její hmotnosti.**
2. Automatické pečení: **Můžete vybrat typ potraviny a její hmotnost.**
3. Vaření v páře: **Můžete vybrat typ potraviny a její hmotnost.**
4. Kombinované rozmrazování: **Můžete vybrat typ potraviny a její hmotnost.**
5. Automatické rozmrazování: **Můžete vybrat typ potraviny a její hmotnost.**
6. Příprava křupavého pokrmu : **Můžete vybrat typ potraviny a její hmotnost.**
7. REŽIM: **Můžete vybrat kategorie způsobu přípravy a funkce.**
8. Zobrazovací okno: **Zobrazuje čas, dobu přípravy, teplotu, výkon a kategorie přípravy.**

9. ČAS/HMOTNOST

- Můžete určit vybranou kategorii přípravy.
- Můžete nastavit dobu přípravy, teplotu, výkon a hmotnost.
- Při přípravě potravin pomocí automatické a manuální funkce můžete otočením knoflíku v jakémkoliv okamžiku prodloužit nebo zkrátit dobu přípravy (kromě režimu rozmrazování).







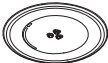
10. Hodiny: Můžete nastavit čas.

11. START/RYCHLÝ START

- Pro zahájení vybraného způsobu přípravy jednou stiskněte tlačítko.
- Rychlý start vám umožňuje stiskem tlačítka nastavovat 30s intervaly přípravy při VYSOKÉM výkonu.

12. STOP/VYMAZAT: Umožňuje zastavení spotřebiče a vymazání všech údajů s výjimkou času.

Použití příslušenství v daném režimu přípravy

	Mikrovlny	Gril	Konvekční režim	Gril + mikrovlny	Konvekční režim + mikrovlny	Automatické pečení	Příprava křupavých pokrmů
Čtverhranný talíř 	—	—	○	—	○	—	—
Čtverhranný podstavec 	—	—	○	—	—	—	—
Talíř pro přípravu křupavých pokrmů 	○	○	—	○	○	○	○
Vaření v páře 	○	—	—	—	—	—	—
Vysoký podstavec 	—	○	○	○	○	—	○
Nízký podstavec 	—	○	○	○	○	○	○
Skleněný talíř 	○	○	○	○	○	○	○

CZ

Varování: Používejte příslušenství podle pokynů pro přípravu potravin!

○ : Použitelné
— : Nepoužitelné

Nastavení hodin

Čas můžete nastavit ve 12 nebo 24hodinovém režimu.
V následujícím příkladě vám ukážu, jak nastavit čas 10:30 ve 24hodinovém režimu.
Ujistěte se, že jste z trouby odstranili veškeré obaly.



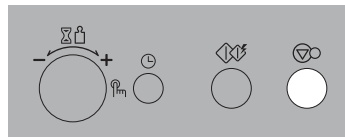
CZ

Při prvním zapnutí trouby nebo po výpadku proudu se na displeji zobrazí „0“; musíte hodiny vyresetovat.

Pokud hodiny (nebo displej) ukazují neznámé symboly, vytáhněte spotřebič ze zásuvky, znovu ho zapojte a vyresetujte hodiny.

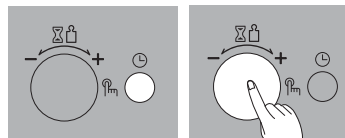
Ujistěte se, že je trouba správně nainstalovaná podle pokynů popsaných na předešlých stránkách této příručky.

Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.



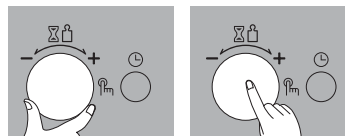
Jednou stiskněte tlačítko **Hodiny**.
(Pokud chcete použít 12 hodinový režim, otočte tlačítkem **ČAS/HMOTNOST**.)

Stiskněte tlačítko **ČAS/HMOTNOST** pro potvrzení.



Otáčejte tlačítkem **ČAS/HMOTNOST**, dokud se na displeji nezobrazí údaj „10:00“.

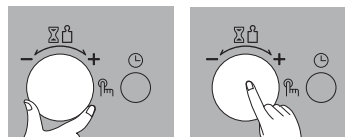
Stiskněte tlačítko **ČAS/HMOTNOST** pro potvrzení hodin.



Otáčejte tlačítkem **ČAS/HMOTNOST**, dokud se na displeji nezobrazí údaj „10:30“.

Stiskněte tlačítko **ČAS/HMOTNOST**.

Hodiny začnou běžet.



Dětská pojistka

V následujícím příkladě vám ukázu, jak nastavit dětskou pojistku.



Vaše trouba je vybavena bezpečnostním zařízením, které brání jejímu nežádoucímu zapnutí. Pokud je nastavena dětská pojistka, nemůžete používat žádné funkce a provádět přípravu potravin.

Vaše dítě však může stále otevřít dvířka trouby.

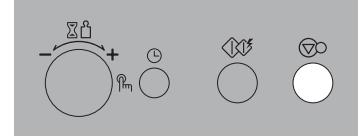
Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.

Stiskněte a držte tlačítko **STOP/VYMAZAT**, dokud se na displeji neobjeví písmeno "L" a neozve se pípnutí. Nyní je nastavena **DĚTSKÁ POJISTKA**.

Čas na displeji zmizí.
Po stisknutí jakéhokoliv tlačítka se na displeji objeví "L".

Pro zrušení **DĚTSKÉ POJISTKY** stiskněte a držte tlačítko **STOP/VYMAZAT**, dokud písmeno "L" nezmizí.

Po odemknutí trouby uslyšíte pípnutí.



CZ

Příprava mikrovlnami

V následujícím příkladě vám ukážu, jak připravit některé potraviny při výkonu 400 W za dobu 5 minut.



CZ

Vaše trouba má pět úrovní výkonu mikrovln. Automaticky je vybrán vysoký výkon, otáčením tlačítka **ČAS/HMOTNOST** můžete úroveň výkonu změnit.

Pro přípravu potravin je nutné používat nádoby do mikrovlnné trouby.

Nepoužívejte prosím následující příslušenství:



Vysoký podstavec



Nízký podstavec



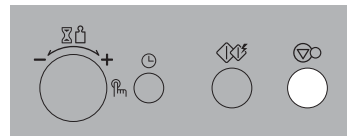
Čtverhranný podstavec




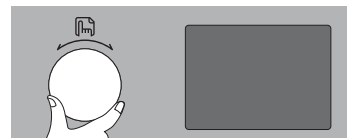
Čtverhranný talíř

Ujistěte se, že je trouba správně nainstalovaná podle pokynů popsaných na předešlých stránkách této příručky.

Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.

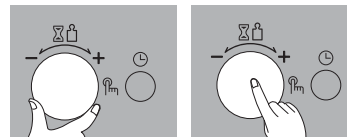


Otočte tlačítkem **REŽIM** a vyberte možnost Mikrovlny. Zobrazí se následující symbol: “”.



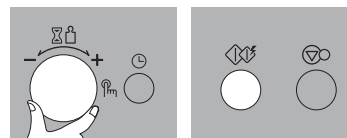
Otáčejte tlačítkem **ČAS/HMOTNOST**, dokud se na displeji nezobrazí údaj “400 W”.

Stiskněte tlačítko **ČAS/HMOTNOST** pro potvrzení výkonu.



Otáčejte tlačítkem **ČAS/HMOTNOST**, dokud se na displeji nezobrazí údaj “5:00”.

Stiskněte tlačítko **START/RYCHLÝ START**.



Tato trouba má pět úrovní výkonu pro maximální flexibilitu a kontrolu přípravy potravin.
V níže uvedené tabulce je několik příkladů potravin a doporučených úrovní výkonu pro jejich přípravu.

Výkon mikrovln



VÝKON	HODNOTA	POUŽITÍ	PŘÍSLUŠENSTVÍ
VYSOKÝ	1000 W	<ul style="list-style-type: none"> * Vaření vody * Osmahnutí mletého hovězího * Příprava dílů drůbeže, ryb, zeleniny * Příprava tenkých plátků masa 	Talíř do mikrovlnné trouby
STŘEDNĚ VYSOKÝ	800 W	<ul style="list-style-type: none"> * Veškerý ohřev * Pečení masa a drůbeže * Příprava hub a koryšů * Příprava potravin obsahujících sýr a vejce 	
STŘEDNÍ	600 W	<ul style="list-style-type: none"> * Pečení koláčů a vdolků * Příprava vajec * Puding * Příprava rýže, polévky 	
ROZMRAZOVÁNÍ/ STŘEDNĚ NÍZKÝ	400 W	<ul style="list-style-type: none"> * Veškeré rozmrazování * Rozpouštění másla a čokolády * Příprava silnějších plátků masa 	
NÍZKÝ	200W	<ul style="list-style-type: none"> * Změkčování másla a sýra * Povolení zmrzliny * Kynutí těsta obsahujícího kvasnice 	

CZ

Gril

V následujícím příkladě vám ukázu, jak připravit některé potraviny pomocí grilu za dobu 12 minut.



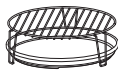
CZ

Tato charakteristika vám umožní rychlou přípravu dohněda opečených a křupavých potravin.

Pro lepší výsledek použijte následující příslušenství:



Vysoký podstavec



Vysoký podstavec +
talíř pro přípravu
křupavých pokrmů

Nepoužívejte prosím následující příslušenství:



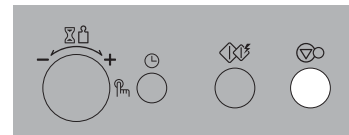
Čtverhranný podstavec



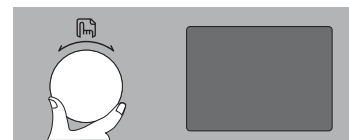
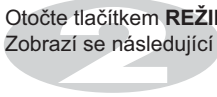
Čtverhranný talíř



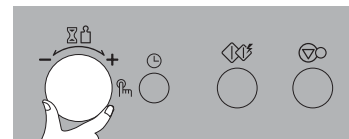
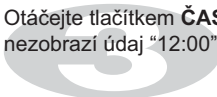
Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.



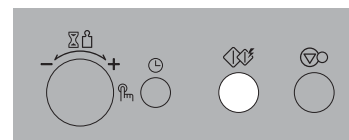
Otočte tlačítkem **REŽIM** a vyberte možnost Gril. Zobrazí se následující symbol: "☐" (with a wavy line inside).



Otáčejte tlačítkem **ČAS/HMOTNOST**, dokud se na displeji nezobrazí údaj "12:00".



Stiskněte tlačítko **START/RYCHLÝ START**.



Při vyndávání potravin a příslušenství z trouby vždy použijte kuchyňské rukavice, protože potraviny i příslušenství budou velmi horké.

Kombinovaný gril

V následujícím příkladě vám ukážu, jak naprogramovat vaši troubu na mikrovlnný výkon 400 W a grilování na dobu 25 minut.

Vaše trouba je vybavena kombinovanou funkcí, která vám umožní připravovat potraviny pomocí topného **tělesa a mikrovln.**

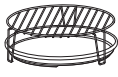
To obecně znamená, že příprava bude trvat kratší dobu.

V režimu kombinovaného grilování můžete nastavit tři úrovně výkonu mikrovln (200 W, 400 W a 600 W).

Pro dosažení nejlepšího výsledku použijte následující příslušenství:



Vysoký
podstavec

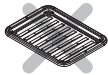


Vysoký podstavec
+
talíř pro přípravu
křupavých pokrmů

Nepoužívejte prosím následující příslušenství:





Čtverhranný
podstavec



Čtverhranný
talíř



Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.

Otočte tlačítkem **REŽIM** a vyberte možnost Kombinovaný gril. Zobrazí se následující symboly: “” a “”.

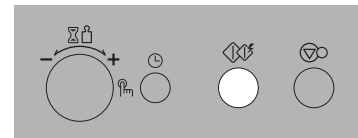
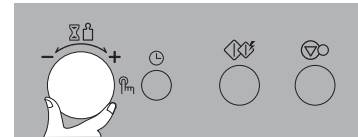
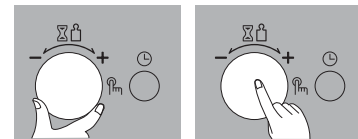
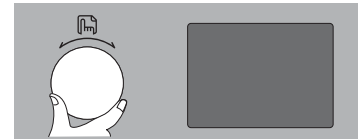
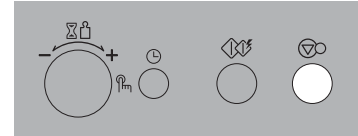
Otáčejte tlačítkem **ČAS/HMOTNOST**, dokud se na displeji nezobrazí údaj “400 W”.

Stiskněte tlačítko **ČAS/HMOTNOST** pro potvrzení výkonu.

Otáčejte tlačítkem **ČAS/HMOTNOST**, dokud se na displeji nezobrazí údaj “25:00”.

Stiskněte tlačítko **START/RYCHLÝ START**.

Při vydávání potravin a příslušenství z trouby vždy použijte kuchyňské rukavice, protože potraviny i příslušenství budou velmi horké.



CZ

Přehřátí v konvekčním režimu

V následujícím příkladě vám ukážu, jak přehřát troubu na teplotu 200°C.



CZ

Konvekční trouba má teplotní rozsah 40°C a 100°C – 230°C (při zvolení konvekčního režimu je automaticky nastavena teplota 180°C).

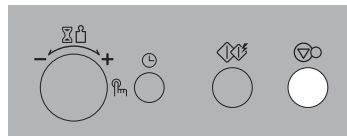
Trouba má funkci kvašení při teplotě 40°C. Možná budete muset počkat, dokud trouba nevychladne, protože tuto funkci nelze použít, pokud je teplota trouby vyšší než 40°C.


Bude trvat několik minut, než trouba dosáhne požadované teploty.

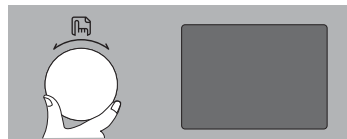
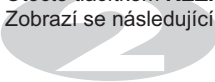
Po dosažení správné teploty se ozve pípnutí.

Pak můžete vložit potraviny do trouby a zahájit její přípravu.

Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.



Otočte tlačítkem **REŽIM** a vyberte možnost Konvekční režim. Zobrazí se následující symbol: “”.

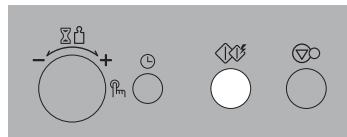


Otáčejte tlačítkem **ČAS/HMOTNOST**, dokud se na displeji nezobrazí údaj “200°C”.



Stiskněte tlačítko **START/RYCHLÝ START**.

Bude zahájeno přehřívání, na displeji se zobrazí údaj “Pr-H”.



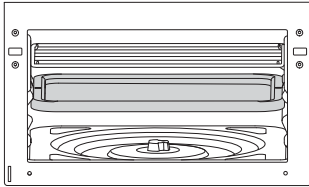
Příprava v konvekčním režimu

režimu

V následujícím příkladě vám ukážu, jak připravit některé potraviny při teplotě 230°C za dobu 50 minut.

Pokud nenastavíte teplotu, vaše trouba automaticky zvolí 180°C; teplotu přípravy lze změnit otočením tlačítka **ČAS/HMOTNOST**.

Příprava na dvou úrovních



1. Při přípravě potravin na dvou úrovních použijte obě dodávané police se čtverhanným talířem na dolní úrovni a čtverhanným podstavcem na úrovni horní.
2. Odstraňte veškeré ostatní příslušenství (skleněný otočný talíř, vodící kroužek).

Příprava na jedné úrovni

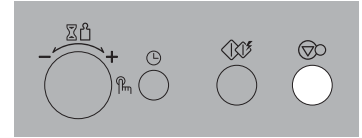
Pro dosažení nejlepšího výsledku použijte prosím následující příslušenství:



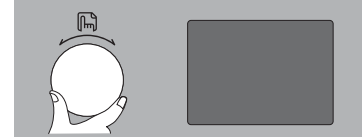
Nízký podstavec Čtverhanný talíř

Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.

V konvekčním režimu se musí použít kovový plech nebo podstavec.



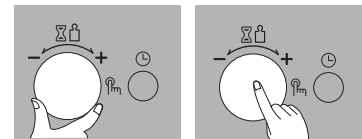
Otočte tlačítkem **REŽIM** a vyberte možnost Konvekční režim. Zobrazí se následující symbol: "☪".



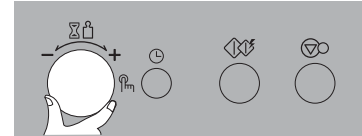
CZ

Otáčejte tlačítkem **ČAS/HMOTNOST**, dokud se na displeji nezobrazí údaj "230°C".

Stiskněte tlačítko **ČAS/HMOTNOST** pro potvrzení výkonu.

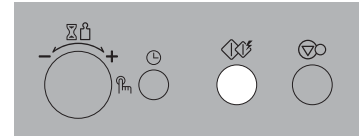


Otáčejte tlačítkem **ČAS/HMOTNOST**, dokud se na displeji nezobrazí údaj "50:00".



Stiskněte tlačítko **START/RYCHLÝ START**.

Při vydávání potravin a příslušenství z trouby vždy použijte kuchyňské rukavice, protože potraviny i příslušenství budou velmi horké.



Kombinace mikrovln a konvekčního režimu

V následujícím příkladě vám ukážu, jak naprogramovat vaši troubu na mikrovlnný výkon 300 W a konvekční teplotu 200°C pro dobu přípravy 25 minut.

CZ



Můžete nastavit tři úrovně výkonu mikrovln (200 W, 300 W a 400 W).

Pro dosažení nejlepšího výsledku použijte následující příslušenství:



Nízký podstavec



Nízký podstavec +
talíř pro přípravu
křupavých pokrmů



Čtverhranný talíř

Nepoužívejte prosím následující příslušenství:



Čtverhranný podstavec



Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.

Otočte tlačítkem **REŽIM** a vyberte možnost Kombinace mikrovln a konvekčního režimu.

Zobrazí se následující symboly: “” a “”.

Otáčejte tlačítkem **ČAS/HMOTNOST**, dokud se na displeji nezobrazí údaj “300 W”.

Stiskněte tlačítko **ČAS/HMOTNOST** pro potvrzení výkonu.

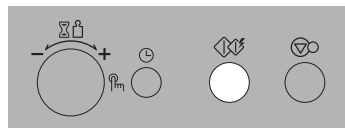
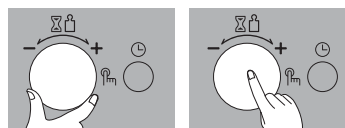
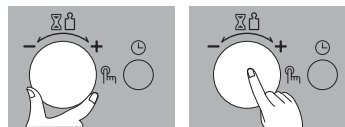
Otáčejte tlačítkem **ČAS/HMOTNOST**, dokud se na displeji nezobrazí údaj “200°C”.

Stiskněte tlačítko **ČAS/HMOTNOST** pro potvrzení teploty.

Otáčejte tlačítkem **ČAS/HMOTNOST**, dokud se na displeji nezobrazí údaj “25:00”.

Stiskněte tlačítko **START/RYCHLÝ START**.

Při vyndávání potravin a příslušenství z trouby vždy použijte kuchyňské rukavice, protože potraviny i příslušenství budou velmi horké.



Rychlý start

V následujícím příkladě vám ukázu, jak nastavit 2 minuty přípravy při vysokém výkonu (1000 W).



Funkce Rychlý start vám umožní stisknutím tlačítka **START/RYCHLÝ START** nastavovat 30s intervaly přípravy při vysokém výkonu (1000 W).

Připravované potraviny musí být uloženy v nádobí do mikrovlnné trouby.

Nepoužívejte prosím následující příslušenství:



Vysoký podstavec



Nízký podstavec



Čtverhranný podstavec

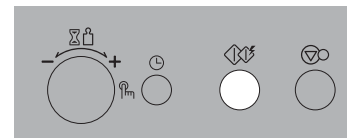
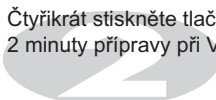


Čtverhranný talíř

Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.



Čtyřikrát stiskněte tlačítko **START/RYCHLÝ START**, abyste nastavili 2 minuty přípravy při **VYSOKÉM** výkonu (1000W).



Trouba se spustí ještě dříve, než dokončíte čtyři stisknutí.

CZ

Prodloužení nebo zkrácení doby přípravy

V následujícím příkladě vám ukážu, jak prodloužit nebo zkrátit dobu přípravy v přednastaveném programu.

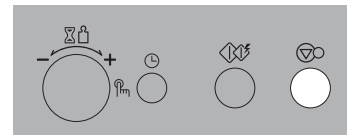


CZ

Pokud při použití přednastaveného programu přípravy zjistíte, že je potravina rozvařená nebo nedovařená, můžete otočením tlačítka **ČAS/HMOTNOST** prodloužit nebo zkrátit dobu přípravy.

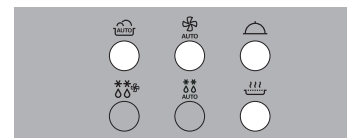
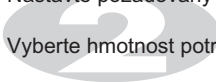
Dobu přípravy můžete prodloužit nebo zkrátit otočením tlačítka **ČAS/HMOTNOST** v jakémkoliv okamžiku přípravy potravin.

Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.



Nastavte požadovaný přednastavený program.

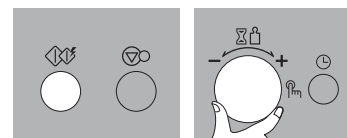
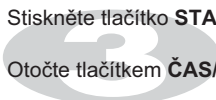
Vyberte hmotnost potravin.



Stiskněte tlačítko **START/RYCHLÝ START**

Otočte tlačítkem **ČAS/HMOTNOST**.

Doba přípravy se prodlouží nebo zkrátí.



Udržování teplého pokrmu

V následujícím příkladě vám ukážu, jak udržet pokrm teplý 90°C po dobu 30 minut.

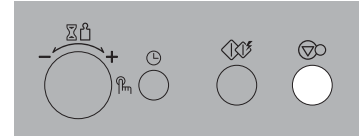


Při volbě udržování teplého pokrmu má trouba teplotní rozsah 30°C – 90°C. Implicitní hodnota této volby je 60°C.

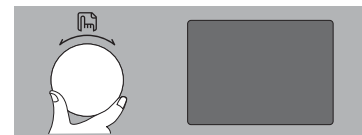
Bude trvat několik minut, než trouba dosáhne požadované teploty.

Po dosažení správné teploty se ozve pípnutí.

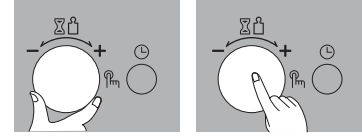
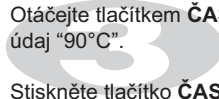
Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.



Otáčejte tlačítkem **REŽIM**, dokud se nezobrazí údaj "60°C".
Zobrazí se následující symbol: "☞"

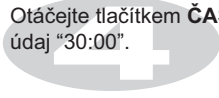


Otáčejte tlačítkem **ČAS/HMOTNOST**, dokud se na displeji nezobrazí údaj "90°C".

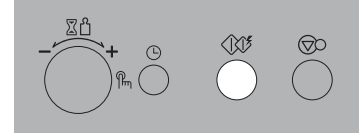


Stiskněte tlačítko **ČAS/HMOTNOST** pro potvrzení teploty.

Otáčejte tlačítkem **ČAS/HMOTNOST**, dokud se na displeji nezobrazí údaj "30:00".



Stiskněte tlačítko **START/RYCHLÝ START**.



CZ

Automatická příprava

V následujícím příkladě vám ukážu, jak připravit 0,6 kg zmrazená zelenina.

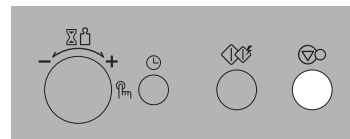


CZ

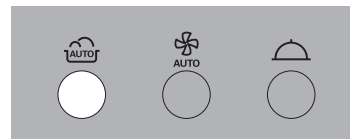
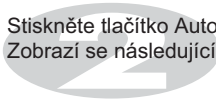
Nabídky automatické přípravy jsou naprogramované.

Automatická příprava vám umožní připravit většinu vašich oblíbených potravin; vyberete pouze typ potraviny a její hmotnost.

Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.

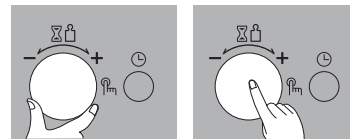
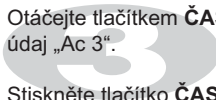


Stiskněte tlačítko Automatická příprava. Zobrazí se následující symbol: "AUTO".



Otáčejte tlačítkem **ČAS/HMOTNOST**, dokud se na displeji nezobrazí údaj „Ac 3“.

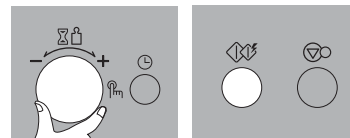
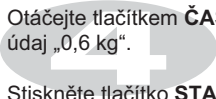
Stiskněte tlačítko **ČAS/HMOTNOST** pro potvrzení kategorie.




Otáčejte tlačítkem **ČAS/HMOTNOST**, dokud se na displeji nezobrazí údaj „0,6 kg“.

Stiskněte tlačítko **START/RYCHLÝ START**.

Při přípravě můžete otáčením tlačítka **ČAS/HMOTNOST** prodloužit nebo zkrátit dobu přípravy.



Průvodce automatickou přípravou

<i>Funkce</i>	<i>Kategorie</i>		<i>Váhový limit</i>	<i>Nádobí</i>	<i>Teplota potraviny</i>	<i>Pokyny</i>															
Autom. příprava	AC 1	Brambory ve slupce	0.2~1.0 kg	Vysoký podstavec 	Pokožová	Vyberte středně velké brambory 180-220 g. Umyjte je a osušte. Několikrát je propíchněte vidličkou. Položte je na podstavec. Nastavte hmotnost a stiskněte tlačítko Start. Když se ozve pípnutí, brambory obraťte. Po uvaření je přikryjte hliníkovou fólií a nechte 5 minut odstát.															
	AC 2	Francouzská zelenina	0.2~0.8 kg	Miska do mikrovlnné trouby	Pokožová	Vložte zeleninu do misky do mikrovlnné trouby. Přidejte dostatečné množství vody podle hmotnosti zeleniny. **0,2-0,4 kg: 2 polévkové lžíce **0,4-0,8 kg: 4 polévkové lžíce Přikryjte plastovým sáčkem. Vložte do trouby. Po uvaření 3-4 sekundy míchejte. Přikryjte a nechte 3 minuty odstát.															
	AC 3	Zmrazená zelenina	0.2~0.8 kg	Miska do mikrovlnné trouby	Zmrazená	Vložte zeleninu do misky do mikrovlnné trouby. Přidejte dostatečné množství vody podle hmotnosti zeleniny. **0,2-0,4 kg: 2 polévkové lžíce **0,4-0,8 kg: 4 polévkové lžíce Přikryjte plastovým sáčkem. Vložte do trouby. Po uvaření 3-4 sekundy míchejte. Přikryjte a nechte 3 minuty odstát.															
	AC 4	Rýže / Těstoviny	0.1~0.3 kg	Miska do mikrovlnné trouby	Pokožová	Do velké hluboké nádoby (3 l) dejte rýži / těstoviny a vroucí vodu s ¼-1 kávovou lžičkou soli. <table border="1" data-bbox="868 813 1509 908"> <thead> <tr> <th>Hmotnost</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Přikrytí</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Voda</td> <td>Rýže</td> <td>250ml</td> <td>500ml</td> <td>750ml</td> <td>Přikryjte sáčkem s otvorem</td> </tr> <tr> <td>Těstoviny</td> <td>400ml</td> <td>800ml</td> <td>1200ml</td> <td>Nepřikryté</td> </tr> </tbody> </table> **Rýže – Po uvaření přikryjte a nechte odstát 5 minut nebo dokud se voda nevstřebá. **Těstoviny – Během přípravy dle potřeby několikrát zamíchejte. Po uvaření nechte 1-2 min odstát. Propláchněte studenou vodou.	Hmotnost	100g	200g	300g	Přikrytí	Voda	Rýže	250ml	500ml	750ml	Přikryjte sáčkem s otvorem	Těstoviny	400ml	800ml	1200ml
Hmotnost	100g	200g	300g	Přikrytí																	
Voda	Rýže	250ml	500ml	750ml	Přikryjte sáčkem s otvorem																
	Těstoviny	400ml	800ml	1200ml	Nepřikryté																

CZ

Průvodce automatickou přípravou

Funkce	Kategorie		Váhový limit	Nádobí	Teplota potraviny	Pokyny
Autom. příprava	AC 5	Koláč	0.5~1.0 kg	Pekáč z varného skla na nízkém podstavci	Pokožová	Pečlivě dodržte níže uvedený recept na piškotový řez. Vložte pekáč do trouby na nízký podstavec.
	AC 6	Chlazené hotové jídlo	0.3~0.6 kg	Vlastní talíř	Chlazená	Propíchejte fólii. Položte na skleněný otočný talíř. Po uvaření nechte 2 minuty odstát. - Míchatelné: např. boloňské špagety, guláš - Nemíchatelné: např. lasaně, cottage pie Poznámka: U potravin balených v sáčku(cích) několikrát propíchněte porci masa a rýže/těstovin. - Míchatelné potraviny v případě potřeby zamíchejte
	AC 7	Zmrazené hotové jídlo	0.3~0.6 kg	Vlastní talíř	Zmrazená	Zmrazené hotové jídlo položte nezakryté na skleněný otočný talíř.
	AC 8	Polévka / Omáčka	0.2~0.8 kg	Miska do mikrovlnné trouby	Pokožová	Polévku / omáčku nalijte do misky do mikrovlnné trouby. Přikryjte plastovým sáčkem. Vložte do trouby. Po uvaření zamíchejte, přikryjte a nechte 3 minuty odstát. Pak znovu zamíchejte.

* AC5 Recept na piškotový řez (0,5 kg)

Ingredience	Postup:
170 g mouky, 170 g cukru, 100 ml vody, 125 g vajec, 50 g rozpuštěného másla, 10 g prášku do pečiva	<ol style="list-style-type: none"> 1. V míse šlehejte vejce a cukr 2-3 minuty na maximální výkon. 2. Přidejte rozpuštěné máslo, mouku, prášek do pečiva a vodu. 3. Dobře promíchejte stěrkou. 4. Vymažte dno pekáče z varného skla a vyložte ho pergamenovým papírem. Vlijte těsto a uhladte povrch.

Automatické pečení

V následujícím příkladě vám ukázu, jak připravit 1,4 kg pečené hovězí.



Automatické pečení vám umožní připravit většinu vašich oblíbených potravin; jednoduše vyberete pouze typ potraviny a její hmotnost.

Pro dosažení nejlepšího výsledku použijte následující příslušenství:



Nízký podstavec
+
talíř pro přípravu
křupavých pokrmů

VAROVÁNÍ:

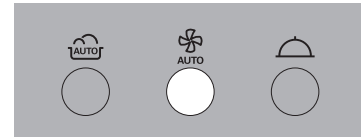
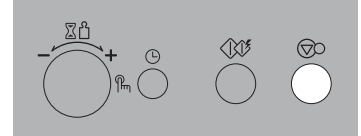
Při vydávání potravin a příslušenství z trouby vždy použijte kuchyňské rukavice, protože potraviny i příslušenství budou velmi horké.

Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.



Stiskněte tlačítko **Automatické pečení**.

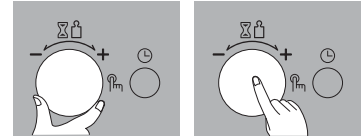
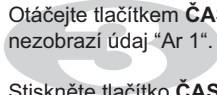
Zobrazí se následující symbol: "🍖".



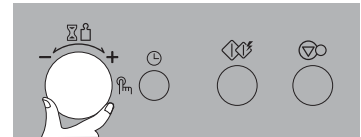
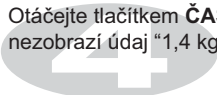
CZ

Otáčejte tlačítkem **ČAS/HMOTNOST**, dokud se na displeji nezobrazí údaj "Ar 1".

Stiskněte tlačítko **ČAS/HMOTNOST** pro potvrzení kategorie.

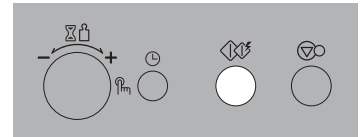


Otáčejte tlačítkem **ČAS/HMOTNOST**, dokud se na displeji nezobrazí údaj "1,4 kg".




Stiskněte tlačítko **START/RYCHLÝ START**.

Při přípravě můžete otáčením tlačítka **ČAS/HMOTNOST** prodloužit nebo zkrátit dobu přípravy.



Průvodce automatickým pečením

Funkce	Kategorie		Váhový limit	Nádobí	Teplota potraviny	Pokyny
Autom. pečení 	Ar 1	Pečené hovězí	0.5~1.5 kg	Nízký podstavec na talíři pro pečení křupavých pokrmů	Chlazená	Potřete maso olejem. Položte ho na nízký podstavec na talíři pro přípravu křupavých pokrmů. Když se ozve pípnutí, maso obraťte. Po uvaření přikryjte maso hliníkovou fólií a nechte 10 minut odstát.
	Ar 2	Pečené vepřové	0.5~1.5 kg	Nízký podstavec na talíři pro pečení křupavých pokrmů	Chlazená	Potřete maso olejem. Položte ho na nízký podstavec na talíři pro přípravu křupavých pokrmů. Když se ozve pípnutí, maso obraťte. Po uvaření přikryjte maso hliníkovou fólií a nechte 10 minut odstát.
	Ar 3	Celé pečené kuře	0.8~1.5 kg	Nízký podstavec na talíři pro pečení křupavých pokrmů	Chlazená	Omyjte a osušte kůži. Potřete kuře olejem. Nohy svažte bavlněným provázkem. Položte ho na nízký podstavec na talíři pro přípravu křupavých pokrmů. Když se ozve pípnutí, kuře obraťte. Po uvaření přikryjte kuře hliníkovou fólií a nechte 10 minut odstát.

CZ

Vaření v páře

V následujícím příkladě vám ukážu, jak připravit 0,6 kg rybí filety.

Tato funkce umožňuje vaření v páře.

VAROVÁNÍ:

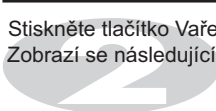
1. Při vydáván **VYVÍJEČE PÁRY** z trouby noste vždy rukavice. Je velmi horký.
2. Horký **VYVÍJEČ PÁRY** nepokládejte na skleněný stůl nebo povrch, který by se mohl snadno roztavit. Vždy použijte podložku nebo táč.
3. Před použitím nalijte do **VYVÍJEČE PÁRY** nejméně 300 ml vody. Při menším množství vody mohou být potraviny nedovařené nebo může dojít ke vzniku požáru či poškození výrobku.
4. Při přemísťování **VYVÍJEČE PÁRY** s vodou buďte opatrní.
5. Při použití **VYVÍJEČE PÁRY** musí být na mísu na vodu pro vaření v páře přesně nasazený poklop. Vajíčka nebo kaštiny by při špatném sesazení poklopu a mísy explodovaly.
6. Tento **VYVÍJEČ PÁRY** nikdy nepoužívejte s jiným modelem výrobku. Mohlo by dojít ke vzniku požáru nebo k závažnému poškození výrobku.



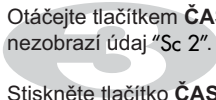
Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.



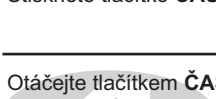
Stiskněte tlačítko Vaření v páře. Zobrazí se následující symbol: "△".



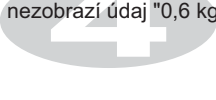
Otáčejte tlačítkem **ČAS/HMOTNOST**, dokud se na displeji nezobrazí údaj "Sc 2".



Stiskněte tlačítko **ČAS/HMOTNOST** pro potvrzení kategorie.



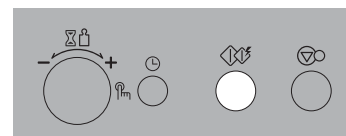
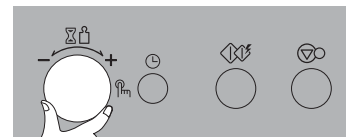
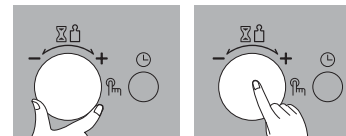
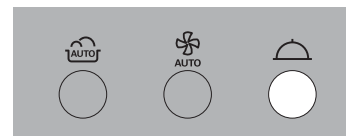
Otáčejte tlačítkem **ČAS/HMOTNOST**, dokud se na displeji nezobrazí údaj "0,6 kg".



Stiskněte tlačítko **START/RYCHLÝ START**.




Při vaření můžete otáčením tlačítka **ČAS/HMOTNOST** prodloužit nebo zkrátit dobu přípravy.




CZ

Průvodce vařením v páře

Funkce	Kategorie		Váhový limit	Nádobí	Teplota potraviny	Pokyny
Vaření v páře 	SC 1	Koryši	0.1~0.4 kg	Mísa na vodu pro vaření v páře Talíř pro vaření v páře Poklop pro vaření v páře	Chlazená	Očistěte potraviny – krevety, kraby. (Zkontrolujte, zda nejsou delší než 25 cm.) Do mísy na vodu pro vaření v páře nalijte 300 ml vody. Na mísu položte talíř pro vaření v páře. Na něj dejte v jedné vrstvě připravené potraviny. Přikryjte poklopem pro vaření v páře. Mísu postavte do středu skleněného otočného talíře. Po uvaření nechte v troubě 1 minutu odstát.
	SC 2	Rybí filety	0.2~0.6 kg	Mísa na vodu pro vaření v páře Talíř pro vaření v páře Poklop pro vaření v páře	Pokožová	Očistěte potraviny. Zkontrolujte, zda nejsou silnější než 2,5 cm. Do mísy na vodu pro vaření v páře nalijte 300 ml vody. Na mísu položte talíř pro vaření v páře. Na něj dejte v jedné vrstvě připravené potraviny. Přikryjte poklopem pro vaření v páře. Mísu postavte do středu skleněného otočného talíře. Po uvaření nechte v troubě 1 minutu odstát.
	SC 3	Mrkev	0.2~0.8 kg	Mísa na vodu pro vaření v páře Talíř pro vaření v páře Poklop pro vaření v páře	Pokožová	Očistěte zeleninu a nakrájejte ji na přibližně stejně velké kusy. Do mísy na vodu pro vaření v páře nalijte 300 ml vody. Na mísu položte talíř pro vaření v páře. Na něj dejte v jedné vrstvě připravené potraviny. Přikryjte poklopem pro vaření v páře. Mísu postavte do středu skleněného otočného talíře. Po uvaření nechte v troubě 1 minutu odstát.
	SC 4	Vejce	2~9 vajec	Mísa na vodu pro vaření v páře Talíř pro vaření v páře Poklop pro vaření v páře	Chlazená	Do mísy na vodu pro vaření v páře nalijte 300 ml vody. Na mísu položte talíř pro vaření v páře. Na něj dejte v jedné vrstvě vejce. Přikryjte poklopem pro vaření v páře. Mísu postavte do středu skleněného otočného talíře. Po uvaření nechte v troubě 1 minutu odstát.

Průvodce vařením v páře

Funkce	Kategorie		Váhový limit	Nádobí	Teplota potraviny	Pokyny
Vaření v páře 	SC5	Brokolice	0,2-0,6 kg	Mísa na vodu pro vaření v páře Talíř pro vaření v páře Poklop pro vaření v páře	Pokožová	Stejně jako výše uvedené.
	SC6	Zelené fazole	0,1-0,3 kg	Mísa na vodu pro vaření v páře Talíř pro vaření v páře Poklop pro vaření v páře	Pokožová	Do mísy na vodu pro vaření v páře nalijte 300 ml vody. Na mísu položte talíř pro vaření v páře. Na něj dejte v jedné vrstvě zelené fazole. Přikryjte poklopem pro vaření v páře. Mísu postavte do středu skleněného otočného talíře. Po uvaření nechte v troubě 1 minutu odstát.
	SC7	Jablka	0,2-0,8 kg	Mísa na vodu pro vaření v páře Talíř pro vaření v páře Poklop pro vaření v páře	Pokožová	Umyjte a oloupejte. V případě potřeby odstraňte jádřinec a nakrájejte na tenké plátky. Do mísy na vodu pro vaření v páře nalijte 300 ml vody. Na mísu položte talíř pro vaření v páře. Na něj dejte v edné vrstvě připravené potraviny. Přikryjte poklopem pro vaření v páře. Mísu postavte do středu skleněného otočného talíře. Po uvaření nechte v troubě 1 minutu odstát.
	SC8	Plodymoře	0,2-0,6 kg	Mísa na vodu pro vaření v páře Talíř pro vaření v páře Poklop pro vaření v páře	Chlazená	Očistěte potraviny – škeble, hřebenatky, sépie. (Zkontrolujte, zda nejsou delší než 25 cm.) Do mísy na vodu pro vaření v páře nalijte 300 ml vody. Na mísu položte talíř pro vaření v páře. Na něj dejte v edné vrstvě připravené potraviny. Přikryjte poklopem pro vaření v páře. Mísu postavte do středu skleněného otočného talíře. Po uvaření nechte v troubě 1 minutu odstát.

CZ

Kombinované rozmrazování

Potraviny mají různou teplotu a hustotu. Doporučoval bych, abyste potraviny před zahájením přípravy zkontrolovali. Zvláštní pozornost věnujte velkým porcím masa a kuřatům, některé potraviny by se neměly před přípravu zcela rozmrazovat. Například ryba se uvaří tak rychle, že je někdy lepší ji připravovat ještě mírně zmrzlou. Potraviny je nutné nechat po rozmrazení chvíli „odstát“, aby rozmrzly i uvnitř. V následujícím příkladě vám ukážu, jak rozmrazit zmrazenou drůbež.



CZ

Vaše trouba má čtyři kombinace nastavení rozmrazování: **Maso, Drůbež, Ryby a Chleba**; každá kategorie má jiné nastavení výkonu.

Vaše trouba má funkci kombinovaného rozmrazování, která umožňuje rozmrazování potravin ohřevem a mikrovlnami.

S touto funkcí dosáhne lepšího výsledku rozmrazování.

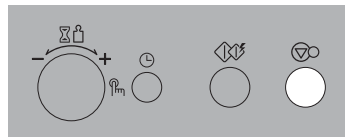
Pro dosažení nejlepšího výsledku použijte následující příslušenství:



Vysoký podstavec

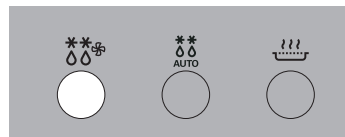
Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.

Zvažte potravinu, kterou chcete rozmrazovat. Odstraňte všechny kovové pásky nebo obaly; pak vložte potravinu do misky určené pro použití do mikrovlnné trouby, tu postavte do trouby na vysoký podstavec a zavřete dvířka.



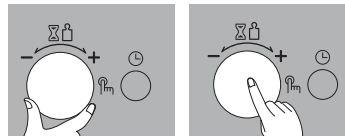
Stiskněte tlačítko Kombinované rozmrazování.

Zobrazí se následující symbol: “** ΔΔ”.



Otáčejte tlačítkem **ČAS/HMOTNOST**, dokud se na displeji nezobrazí údaj “dEF2”.

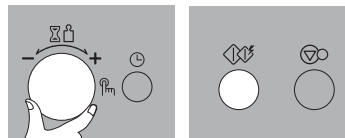
Stiskněte tlačítko **ČAS/HMOTNOST** pro potvrzení kategorie.



Zadejte hmotnost rozmrazované potraviny.

Otáčejte tlačítkem **ČAS/HMOTNOST**, dokud se na displeji nezobrazí údaj o hmotnosti “0,8 kg”.

Stiskněte tlačítko **START/RYCHLÝ START**.




Během rozmrazování trouba „zapírá“; v tomto okamžiku otevřete dvířka, obraťte potravinu a případně oddělte jednotlivé části, aby se zajistilo rovnoměrné rozmrazení. Všechny rozmrazené porce odstraňte nebo je zakryjte, aby se jejich rozmrazování zpomalilo. Pak dvířka zavřete a stiskněte tlačítko START/RYCHLÝ START pro dokončení rozmrazování.

Trouba nepřestane rozmrazovat (i když se ozve pípnutí), dokud se neotevřou dvířka.

Průvodce kombinovaným rozmrazováním

- Pokud to bude nutné, přikryjte malé části masa nebo drůbeže plochými kousky hliníkové fólie. Tím se zabrání ohřívání těchto částí při rozmrazování. Fólie se nesmí dotýkat stěn trouby.
 - Potraviny, jako mleté maso, kotlety, salámy a slaninu, co nejdříve oddělujte.
- Jakmile se ozve pípnutí, potravinu obraťte.** Odeberte rozmrazené porce. Pokračujte v rozmrazování zbývajících částí.
Po rozmrazení nechte odstát, dokud nedojde k úplnému rozmrznutí.

Funkce	Kategorie		Váhový limit	Nádobí	Potravina
Kombin. rozmraz.	dEF1	Maso	0.1~4.0 kg	Vysoký podstavec (pokud je potravina příliš velká pro rozmrazování na vysokém podstavci, použijte nízký podstavec)	Mleté maso, svičková, kostky na guláš, roštěnka, hovězí pečeně, beefburger, vepřová žebírka, jehněčí žebírka, pečená rolka, salám, kotlety (2 cm). Po pípnutí potravinu otočte. Po rozmrazení přikryjte hliníkovou fólií a nechte 5-15 minut odstát.
	dEF2	Drůbež			Celé kuře, stehna, prsa, krutí prsa (méně než 2 kg). Po pípnutí potravinu otočte. Po rozmrazení přikryjte hliníkovou fólií a nechte 20-30 minut odstát.
	dEF3	Ryby	0.1~0.5 kg		Filety, steaky, celé ryby, plody moře. Po pípnutí potravinu otočte. Po rozmrazení přikryjte hliníkovou fólií a nechte 10-20 minut odstát.
	dEF4	Chleba			Krájený chleba, housky, bagety, atd. Po rozmrazení nechte 1 minutu odstát.

Automatické rozmrazování

Potraviny mají různou teplotu a hustotu. Doporučoval bych, abyste potraviny před zahájením přípravy zkontrolovali. Zvláštní pozornost věnujte velkým porcím masa a kuřatům, některé potraviny by se neměly před přípravu zcela rozmrazovat. Například ryba se uvaří tak rychle, že je někdy lepší ji připravovat ještě mírně zmrzlou. Potraviny je nutné nechat po rozmrazení chvíli „odstát“, aby rozmrzly i uvnitř. V následujícím příkladě vám ukážu, jak rozmrazit zmrazenou drůbež.



CZ

Vaše trouba má čtyři nastavení pro rozmrazování mikrovlnami: **Maso, Drůbež, Ryby a Chleba**; každá kategorie má jiné nastavení výkonu.

Pro přípravu potravin se musí použít nádoby do mikrovlnné trouby.

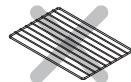
Nepoužívejte prosím následující příslušenství:



Vysoký podstavec



Nízký podstavec



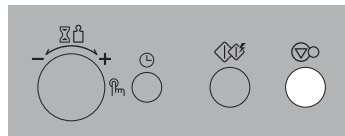
Čtverhranný podstavec



Čtverhranný talíř

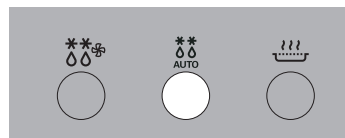
Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.

Zvažte potravinu, kterou chcete rozmrazovat. Odstraňte všechny kovové pásky nebo obaly; pak vložte potravinu do misky určené pro použití do mikrovlnné trouby, tu postavte na skleněný otočný talíř a zavřete dvířka.



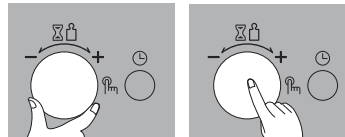
Stiskněte tlačítko Automatické rozmrazování.

Zobrazí se následující symbol: “”.



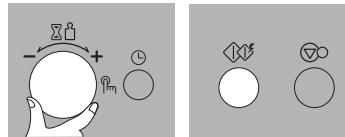
Otáčejte tlačítkem **ČAS/HMOTNOST**, dokud se na displeji nezobrazí údaj “dEF2”.

Stiskněte tlačítko **ČAS/HMOTNOST** pro potvrzení kategorie.



Otáčejte tlačítkem **ČAS/HMOTNOST**, dokud se na displeji nezobrazí údaj o hmotnosti “0,8 kg”.

Stiskněte tlačítko **START/RYCHLÝ START**.



Během rozmrazování trouba „zapírá“; v tomto okamžiku byste měli otevřít dvířka, obrátit potravinu a případně oddělit jednotlivé části, aby se zajistilo rovnoměrné rozmrazení. Všechny rozmrazené porce odstraňte nebo je zakryjte, aby se jejich rozmrazování zpomalilo. Pak dvířka zavřete a stiskněte tlačítko **START/RYCHLÝ START** pro dokončení rozmrazování.

Trouba nepřestane rozmrazovat (i když se ozve pípnutí), dokud se neotevřou dvířka.

Průvodce rozmrazováním

- Rozmrazovaná potravina se musí vložit do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby a nezakrytá postavit na skleněný otočný talíř.
- Pokud to bude nutné, přikryjte malé části masa nebo drůbeže plochými kousky hliníkové fólie. Tím se zabrání ohřívání těchto částí při rozmrazování. Fólie se nesmí dotýkat stěn trouby.
- Potraviny, jako mleté maso, kotlety, salámy a slaninu, co nejdříve odděluje.

Jakmile se ozve pípnutí, potraviny obraťte. Odeberte rozmrazené porce. Pokračujte v rozmrazování zbývajících částí.

Po rozmrazení nechte odstát, dokud nedojde k úplnému rozmrznutí.

Funkce	Kategorie		Váhový limit	Nádobí	Potravina
Autom. rozmraz.	dEF1	Maso	0.1~4.0 kg	Talíř do mikrovlnné trouby	Mleté maso, svíčková, kostky na guláš, roštěnka, hovězí pečeně, beefburger, vepřová žebírka, jehněčí žebírka, pečená rolka, salám, kotlety (2 cm). Po pípnutí potraviny otočte. Po rozmrazení přikryjte hliníkovou fólií a nechte 5-15 minut odstát.
	dEF2	Drůbež			Celé kuře, stehna, prsa, krůtí prsa (méně než 2 kg). Po pípnutí potraviny otočte. Po rozmrazení nechte 20-30 minut odstát.
	dEF3	Ryby			Filety, steaky, celé ryby, plody moře. Po pípnutí potraviny otočte. Po rozmrazení nechte 10-20 minut odstát.
	dEF4	Chleba	0.1~0.5 kg	Papírová utěrka	Krájený chleba, housky, bagety, atd. Po rozmrazení nechte 1 minutu odstát.

Příprava křupavých pokrmů

V následujícím příkladě vám ukázu, jak připravit 0,4 kg zmrazená pizza.

Tato funkce vám umožní připravit křupavé pokrmy.

Pro dosažení nejlepšího výsledku použijte následující příslušenství:

CZ



Talíř pro přípravu křupavých pokrmů + vysoký (nebo nízký) podstavec

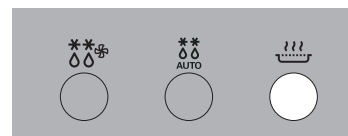
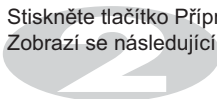
VAROVÁNÍ:

1. Při vyndávání talíře pro přípravu křupavých pokrmů z trouby vždy použijte kuchyňské rukavice. Talíř může být velmi horký.
2. Nepokládejte horký talíř pro přípravu křupavých pokrmů na skleněný stůl nebo plochu. Vždy použijte podložku nebo tác.
3. Tento talíř nikdy nepoužívejte s jiným modelem trouby. Mohlo by dojít ke vzniku požáru nebo k vážnému poškození trouby.

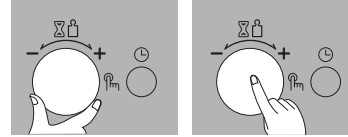
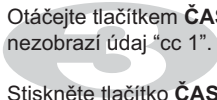
Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.



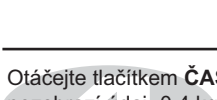
Stiskněte tlačítko Příprava křupavých pokrmů. Zobrazí se následující symbol: "🍷".



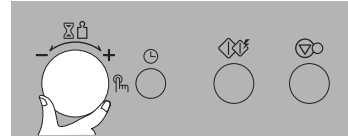
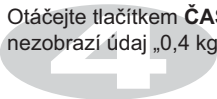
Otáčejte tlačítkem **ČAS/HMOTNOST**, dokud se na displeji nezobrazí údaj "cc 1".



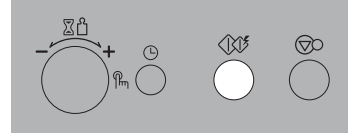
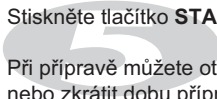
Stiskněte tlačítko **ČAS/HMOTNOST** pro potvrzení kategorie.



Otáčejte tlačítkem **ČAS/HMOTNOST**, dokud se na displeji nezobrazí údaj „0,4 kg“.




Stiskněte tlačítko **START/RYCHLÝ START**.



Při přípravě můžete otáčením tlačítka **ČAS/HMOTNOST** prodloužit nebo zkrátit dobu přípravy.

Průvodce přípravou křupavých pokrmů

Funkce	Kategorie		Váhový limit	Nádobí	Teplota potravin	Pokyny
Příprava křupavých pokrmů 	cc 1	Zmrazená pizza	0.3 ~ 0.5 kg	Talíř pro přípravu křupavých pokrmů na vysokém podstavci	Zmrazená	<p>Tato funkce je určena k přípravě zmrazené pizzy. Odstraňte všechny obaly a položte pizzu na talíř pro přípravu křupavých pokrmů na vysokém podstavci. Po uvaření nechte 1-2 minuty odstát.</p> <p>Varování: Nádobí a okolní prostor trouby budou velmi HORKÉ. Použijte kuchyňské rukavice.</p>
	cc 2	Čerstvá pizza	0.6 kg	Talíř pro přípravu křupavých pokrmů na nízkém podstavci	Chlazená	<p>Pečlivě dodržte níže uvedený recept na čerstvou pizzu. Talíř pro přípravu křupavých pokrmů vložte do trouby na nízký podstavec.</p>
	cc 3	Zmrazený slaný koláč quiche	0.3 ~ 0.6 kg	Talíř pro přípravu křupavých pokrmů na vysokém podstavci	Zmrazená	<p>Salám položte na talíř pro přípravu křupavých pokrmů. Stejně jako výše uvedené.</p>
	cc 4	Čerstvý slaný koláč quiche	0.8 kg	Talíř pro přípravu křupavých pokrmů na nízkém podstavci	Chlazená	<p>Pečlivě dodržte níže uvedený recept na francouzský slaný koláč quiche. Talíř pro přípravu křupavých pokrmů vložte do trouby na nízký podstavec.</p>
	cc 5	Čerstvý ovocný koláč	0.8 kg	Talíř pro přípravu křupavých pokrmů na nízkém podstavci	Chlazená	<p>Pečlivě dodržte níže uvedený recept na jablečný koláč z jedné vrstvy těsta. Talíř pro přípravu křupavých pokrmů vložte do trouby na nízký podstavec.</p>
	cc 6	Kuřecí prsa	0.2 ~ 0.8 kg	Talíř pro přípravu křupavých pokrmů na vysokém podstavci	Chlazená	<p>Kuřecí prsa položte na talíř pro přípravu křupavých pokrmů. Talíř pro přípravu křupavých pokrmů vložte do trouby na vysoký podstavec. Když se ozve pípnutí, prsa obraťte.</p>
	cc 7	Kuřecí křídla	0.2 ~ 0.8 kg	Talíř pro přípravu křupavých pokrmů na vysokém podstavci	Chlazená	<p>Kuřecí křídla položte na talíř pro přípravu křupavých pokrmů. Stejně jako výše uvedené.</p>
	cc 8	Zapečené brambory z Dauphiné	1.0 kg	Talíř pro přípravu křupavých pokrmů na nízkém podstavci	Pokojoyá	<p>Použijte předvařené zapečené brambory. Položte je na talíř pro přípravu křupavých pokrmů s 60 g nastrouhaného syra. Talíř pro přípravu křupavých pokrmů vložte do trouby na nízký podstavec.</p>

* Recepty na přípravu křupavých pokrmů (CC2/CC4/CC5)

	Ingredience	Postup
cc2 Čerstvá pizza	1 těsto na pizzu 60 g omáčky na pizzu 150 g nastrouhaného sýra 70 g pepře 40 g cibule 50 g šunky	Položte těsto na talíř pro přípravu křupavých pokrmů a povrch propíchejte vidličkou. Těsto potřete omáčkou, posypte 50 g strouhaného sýra, přidejte pepř, cibuli, šunku a navrch 100 g strouhaného sýra. Talíř pro přípravu křupavých pokrmů položte na nízký podstavec.
CZ cc4 Francouzský slaný koláč quiche s cibulí a slaninou	1 těsto na koláč 140 g cibule 3 plátky slaniny 3 vejce 300 g šlehačky 120 g mléka 120 g nastrouhaného sýra	Nakrájenou cibuli a slaninu osmahněte na pánvi. Smíchejte vajíčka, šlehačku, mléko a nastrouhaný sýr. Položte těsto na talíř pro přípravu křupavých pokrmů a položte těsto na talíř pro přípravu křupavých pokrmů a povrch propíchejte vidličkou. Na těsto dejte cibuli a slaninu a nalijte připravenou směs. Talíř pro přípravu křupavých pokrmů položte na nízký podstavec.
cc5 Jablkový koláč z jedné vrstvy těsta	1 těsto na koláč ¾ šálku bílého cukru 2 polévkové lžičky změkčlého másla 1/3 šálku polohrubé mouky ¼ kávové lžičky mletého muškátového oříšku 2 čerstvá jablka – vykrojená, oloupaná a nakrájená na plátky	Položte těsto na talíř pro přípravu křupavých pokrmů a povrch propíchejte vidličkou. Utřete cukr s máslem. Přidejte mouku a muškátový oříšek a dobře promíchejte. Posypte těsto polovinou drobenky. Navrch drobenky naaranžujte jablka a posypte je zbývající drobenkou. Talíř pro přípravu křupavých pokrmů položte na nízký podstavec.

Funkce EZ Clean

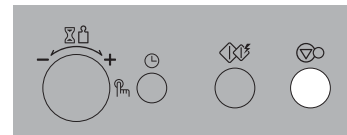
V následujícím příkladě vám ukážu, jak zbavit troubu pachů.



Trouba je vybavena speciální funkcí pro odstraňování pachů.

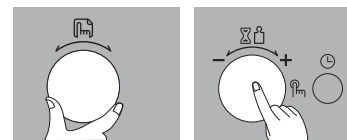
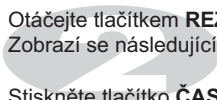
Funkci EZ Clean můžete použít bez přítomnosti potravin v troubě.

Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.

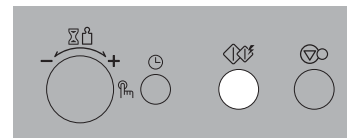
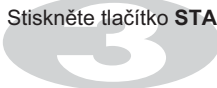


Otáčejte tlačítkem **REŽIM** dokud se nezobrazí údaj „230°C“.
Zobrazí se následující symbol: “⌚”.

Stiskněte tlačítko **ČAS/HMOTNOST** pro potvrzení režimu.



Stiskněte tlačítko **START/RYCHLÝ START**.



CZ

Zkušební jídla dle EN 60705

CZ

Funkce	Jídlo	Nastavení mikrovlnného výkonu	Teplota ohřevu ve °C	Poznámky
Mikrovlnné rozmrazování	Maso	200 W, 10-11 min nebo automatická funkce	–	Na střed skleněného otočného talíře položte mělký talíř. Po uplynutí poloviny z celkové doby přípravy maso otočte. Nebo použijte funkci Automatické rozmrazování 1 (0,5 kg).
Mikrovlnné vaření	Puding	400 W, 25-30 min	–	Položte talíř ze skla Pyrex na střed skleněného otočného talíře.
	Piškotový řez	1000 W, 4-5 min	–	Položte talíř ze skla Pyrex o průměru 22 cm na střed skleněného otočného talíře.
	Sekaná	600 W, 13-17 min	–	Položte talíř ze skla Pyrex na střed skleněného otočného talíře.
Kombinované mikrovlnné vaření	Zapečené brambory	400 W, 25-29 min	200°C	Položte talíř ze skla Pyrex o průměru 22 cm na nízký podstavec.
	Koláč	–	180°C	Položte talíř ze skla Pyrex o průměru 22 cm na nízký podstavec.
	Kuře	300 W, 38 – 42 min nebo automatická funkce	200°C	Položte kuřecí prsa dolní stranou na nízký podstavec na talíři pro přípravu křupavých pokrmů. Po uplynutí poloviny z celkové doby přípravy kuře otočte. Nebo použijte funkci Automatické pečení 3 (1,3 kg).

Nádobí bezpečné pro užívání v mikrovlnné troubě

Niky v mikrovlnné troubě nepoužívejte kovové nádobí nebo nádobí, které je lemováno nebo zdobeno kovem

Mikrovlny nemohou pronikat kovem. Odrážejí se od každého kovového předmětu v troubě a způsobují elektrický oblouk, děsivý jev, který připomíná blesk.

Většinu nekovového nádobí odolného teple můžete ve Vaší mikrovlnné troubě bezpečně používat. Avšak některé nádoby mohou obsahovat materiály, které je činí nevhodnými pro mikrovlnné vaření. Máte-li o nějakém nádobí pochybnosti, existuje jednoduchý způsob, jak zjistit, zdali může být použito v mikrovlnné troubě.

Vložte dotyčné nádobí do mikrovlnné trouby vedle skleněného kalíšku nebo poháru naplněného vodou. Ohřívejte po jednu minutu při VYSOKÉM výkonu. Je-li voda ohřátá, a nádobí zůstalo na omak chladné, lze je v troubě bezpečně používat. Avšak, jestliže voda zůstala chladná, ale nádobí se rozehrálo, pak byly mikrovlny pohlceny nádobím a to není pro použití v mikrovlnné troubě bezpečné. Zřejmě máte už teď v kuchyni po ruce mnoho věcí, které mohou být využity při mikrovlnné přípravě pokrmů. Stačí si projít následující seznam.

Jídelní talíře, misky a podnosy

Mnoho druhů talířů, misek a podnosů lze užívat bezpečně. V případě pochybností si přečtěte dokumentaci od výrobce nebo proveďte mikrovlnný test.

Skleněné nádobí

Varné skleněné nádoby jsou z hlediska použití v mikrovlnné troubě bezpečné. To zahrnuje všechny značky temperovaného skleněného nádobí. Nicméně, nepoužívejte křehké nádoby, jako číše a vinné skleničky, protože by mohly při ohřívání prasknout.

Plastové misky

Mohou se použít k rychlému ohřátí jídla. Ale neměly by se používat pro jídla, která vyžadují delší čas pobytu v troubě, jelikož horký pokrm by případně mohl zdeformovat nebo roztavit plastovou nádobu.

Papír

Papírové talíře a nádoby jsou vhodné a bezpečné pro použití v mikrovlnné troubě, je-li ohřívací doba krátká a pokrmy neobsahují příliš mnoho tuku nebo vody. Papírové ubrusy jsou velmi užitečné při balení jídel a hodí se k výstelce pečicích misek, ve kterých se připravují tučné potraviny, jako např. slanina. Vyvarujte se běžnému použití výrobků z barevného papíru, neboť barva může pouštět. Některé výrobky z recyklovaného papíru mohou obsahovat příměsi, které při použití v mikrovlnné troubě mohou zapříčinit elektrický oblouk, nebo mohou vzplanout.

Plastové varné sáčky

Jedním z nejdůležitějších prvků při mikrovlnném vaření je míchání. Při běžném vaření se jídla míchají, aby se promísila. Při přípravě pomocí mikrovln se pokrmy míchají, aby se rovnoměrně prohřály. Vždy míchejte ve směru z vnějšku doprostřed, poněvadž povrch pokrmu se zahřívá nejdříve.

Plastové nádobí pro mikrovlnné trouby

Dostupné je množství nádob určených pro mikrovlnné trouby, nejrůznějších tvarů a velikostí. Většinou však asi použijete věci, které už máte, než abyste investovali do nového vybavení kuchyně.

Hrncířské výrobky, kamenina a keramika

Tyto materiály jsou většinou pro použití v mikrovlnné troubě vhodné, ale měly by se podrobit mikrovlnnému testu.

Varování

Některé kusy nádobí, které obsahují vysoký podíl olova nebo železa, nejsou vhodné k použití jako nádobí pro mikrovlnné trouby.

Nádobí musí být podrobeno testu, zda se hodí k použití v mikrovlnné troubě.

Vlastnosti jídel

a mikrovlnné vaření

CZ

Dohled nad přípravou

Předpisy v této příručce jsou formulovány velice pečlivě, ale úspěch při jejich přípravě závisí na tom, jakou pozornost budete při vaření pokrmu věnovat. Vždycky pokrm při přípravě sledujte. Mikrovlnná trouba je vybavena osvětlením, které se automaticky zapne, je-li trouba v činnosti, takže vidíte dovnitř a můžete kontrolovat změny stavu pokrmu. Pokyny uvedené v předpisech týkající se manipulace s pokrmem, míchání a tak podobně, je třeba považovat za minimum, které by se mělo dodržovat. Zdá-li se Vám, že se pokrm nepřipravuje rovnoměrně, tak jednoduše proveďte potřebné úpravy, které budete považovat za vhodné, aby se problém napravil.

Faktory ovlivňující dobu ohřevu v mikrovlnné troubě

Na dobu ohřevu má vliv mnoho faktorů. Teplota jednotlivých ingrediencí (složek) použitých v předpisu má velký význam pro stanovení ohřívací doby. Například dort dělaný z ledové studené másla, mléka a vajec se bude péci podstatně déle, než když mají ingredience pokojovou teplotu. Obecně vzato, někdy se Vám bude zdát, že při dolní hranici rozsahu ohřívací doby je pokrm nedovařený či nedopečený a budete ho chtít připravovat po delší dobu, než je maximální daná, podle toho, jak to máte raději. Určujícím principem v této příručce je být umírněný při stanovování doby přípravy. Protože spálené jídlo je jednou pro vždy zkažené. Některé předpisy, zvláště ty, které se týkají chleba a pečiva, koláčů, dortů a vaječných krémů a pudinků, doporučují, aby se pokrm vyndal z trouby mírně nedodělaný. To není omyl. Když ponecháme pokrm stát, obvykle zakrýtý, pokrm dojde mimo troubu, poněvadž teplo, které bylo zachyceno vnějším pokrmu se šíří postupně do vnitřku. Pokud je pokrm ponechán v troubě, až je celý propečený nebo provařený, bude vnější povrch přepečený či přeavařený nebo dokonce spálený. Postupně budete nabývat lepšího a lepšího odhadu jak ohřívací doby, tak doby stání pro různé druhy pokrmů.

Hustota pokrmu

Příprava lehkých, poréznych pokrmů, jako jsou koláče a chleba, probíhá daleko rychleji, než příprava těžkých, hutných pokrmů, jako jsou pečeně, nebo než příprava jídel v rendlíku. Při mikrovlnné přípravě poréznych pokrmů je třeba dávat pozor, aby se povrch nevysušil a nezkrěhl.

Rozměry pokrmu

Výše položené části pokrmů, zvláště pečení, se připravují rychleji, než níže položené. Proto je rozumné rozměrnější pokrmy během přípravy, někdy i několikrát, obrátit.

Obsah vody

Jelikož teplo vytvořené mikrovlnami má za následek vypařování vody obsažené v pokrmu, měla by se relativně suché pokrmy jako jsou pečeně a některé druhy zeleniny před přípravou buď navlhčit nebo zakrýt, aby se zadržela vlhkost.

Obsah tuku a kosti

Kosti vedou teplo a tuk se zahřívá rychleji než maso. Je třeba dávat pozor při přípravě kusů masa s kostmi nebo tučných mas, aby se připravovaly rovnoměrně a nepřepecky se.

Množství pokrmu

Intenzita mikrovlnného záření v troubě, laicky řečeno počet mikrovln v troubě, nezávisí na množství jídla, které se připravuje. Z toho vyplývá, že čím větší množství pokrmu vložíte do trouby, tím delší bude čas přípravy. Pamatujte si, že ohřívací dobu je třeba při přípravě polovičního množství pokrmu, než je uvedeno v předpise, zkrátit minimálně o jednu třetinu.

Tvar pokrmu

Mikrovlny vnikají do pokrmu do hloubky pouze asi 2,5 cm, tepelná úprava vnitřních částí rozměrnějších pokrmů je způsobena teplem, které se šíří z vnějších částí do vnitřku. Mikrovlnným zářením se tepelně upravuje pouze vnější povrch pokrmu, zbytek je zahříván vedením tepla. Nejhorší možný tvar pro přípravu v mikrovlnné troubě je tlustý čtvercový kus resp. kostka. Předtím, než se teplo vůbec dostane do vnitřku, budou se rohy dlouho pražit. Naopak příprava zaoblených, nepřilíš rozměrných pokrmů a jídel prstencovitého tvaru bývá v mikrovlnné troubě bez problémů.

Zakrýtí pokrmu

Zakrýtí pokrmu zachycuje teplo a páru, což způsobuje, že příprava pokrmu probíhá rychleji. Pro zakrývání pokrmů používejte pokličky nebo mikrotén pro mikrovlnné vaření, u kterého přeložíte rohy, aby nepraskl.

Pečení dozlatova

Maso a drůbež, které se připravují po dobu patnácti minut či více, se zbarví ve vlastní šťávě mírně dohněda. Pokrm, který se dělá kratší dobu, je možné kvůli dosažení podobného vábného zbarvení potřít např. worcesterskou, sojovou nebo grilovací omáčkou. Jelikož množství omáčky, která se přidává kvůli zbarvení, je poměrně malé, původní chuť a vůně dle předpisu se tím nezmění.

Použití pergamenového nebo svačinového papíru

Pergamenový či svačinový papír velmi účinně zabraňuje rozstříku tuku a napomáhá udržení tepla v pokrmu. Ale protože je zakrýtí tímto papírem volnější než pokličkou či mikroténem, může se jídlo mírně vysušit.

Umístění a uspořádání v troubě

Pokrmy, které jsou tvořeny jednotlivými částmi, jako např. pečeně brambory, malé koláčky nebo zapékané předkrmy, se zahřívají rovnoměrněji, jsou-li umístěny ve stejných vzdálenostech od sebe, nejlépe do kruhu. Nikdy je nepokládejte na sebe.

Vlastnosti jídel a mikrovlnné vaření

Míchání

Míchání je při vaření v mikrovlnné troubě jeden z nejvýznamnějších postupů. Při běžném vaření se pokrm míchá, aby se promísil. Při mikrovlnné přípravě se pokrm míchá, aby se dosáhlo rovnoměrného rozdělení tepla. Vždycky míchejte ve směru z vnějšíku ke středu pokrmu, jelikož povrch pokrmu se zahřívá nejdříve.

Obraceni

Velké, rozměrné pokrmy, jako je např. pečeně nebo celé kuře, je třeba obracet, aby se horní a dolní část propekla rovnoměrně. Neuškodí rovněž obracet i díly kuřete, řízky a kotlety.

Silnější porce dáváme spíše k vnějšímu okraji pekáčku

Jelikož se mikrovlny soustřeďují ve vnějších částech pokrmů, je rozumné dávat silnější porce masa, drůbeže nebo ryb ke vnějšímu okraji pekáčku. V tom případě obdrží silnější porce nejvíce energie mikrovlnného záření a pokrm se bude připravovat rovnoměrně.

Odstínění

Na rohy nebo okraje pokrmů, které mají čtvercový tvar nebo tvar rovnoběžníku je možné umístit proužky aluminiové (hliníkové) fólie, např. alobalu, která brání průchodu mikrovln, čímž se zabrání spálení těchto částí. Nepoužívejte jí příliš mnoho a zajistěte, aby byla upevněna k misce, jinak by mohla způsobit v troubě elektrický oblouk.

Vyvýšená podložka

Rozměrnější nebo hutnější pokrmy je možné umístit na vyvýšenou podložku tak, aby mohly být mikrovlny pohlcovány i dolní a střední částí pokrmu.

Propichování

Pokrmy, které mají slupku, skořápku, jsou ve střívku nebo v bláně, pravděpodobně v troubě puknou, pokud je před přípravou nepropíchnete. Patří sem např. vajíčka, mlži, škeble a ústřice a celé ovoce či zelenina.

Jak zkoušet, jestli je už uvařeno

V mikrovlnné troubě se pokrmy připravují velmi rychle, často je třeba vyzkoušet, jestli už je hotovo. Některé pokrmy se ponechávají v troubě, dokud nejsou úplně upravené, ale většina jídel, např. maso a drůbež, se vyndává z trouby mírně nedodělaná a jídlo dojde během doby, kdy se nechá stát. Vnitřní teplota pokrmu během doby stání vzroste o tři až osm stupňů.

Doba stání

Pokrmy se poté, co byly vyjmuty z mikrovlnné trouby, nechávají stát obvykle tři až deset minut. Je zvykem je během doby stání zakrýt, aby se udrželo teplo, ledaže by se měly trochu zbavit vlhkosti (např. některé koláče nebo sušenky). Stání napomáhá dokončení přípravy pokrmu a taktéž přispívá k rozvinutí a vyladění chuti a vůně.

Jak čistit troubu

1. Udržujte vnitřek trouby v čistotě

Nabryndané jídlo a rozlité tekutiny ulpívají na stěnách trouby a mezi těsníci plochami dvířek. Je dobré je vytřít okamžitě. Drošky a loužičky pohlcejí mikrovlnné záření a prodlužují čas přípravy. K vytření drobků uvízlých mezi dvířky a rámem trouby použijte navlhčenou utěrku. Je důležité udržovat tato místa v čistotě, aby se zajistila hermetičnost těsnění. Mastné skvrny odstraňte utěrkou navlhčenou vodou s nějakým odmašťovacím kuchyňským prostředkem, potom místo opláchněte a osušte. Nepoužívejte hrubé a agresivní čisticí prostředky. Skleněný táč je možné umývat ve dřezu.

2. Udržujte vnějšek trouby v čistotě

Vnější části trouby očistěte nějakým vhodným kuchyňským čisticím prostředkem, potom omyjte čistou vodou a osušte měkkou utěrkou nebo papírovým ubrouskem. Voda se nesmí dostat do ventilačních otvorů, aby se předešlo poškození funkčních částí trouby. Před čištěním ovládacího panelu otevřete dvířka, abyste zamezili náhodnému spuštění, otřete ho nejdříve vlhkým hadříkem a potom osušte. Po vyčištění stiskněte tlačítko STOP.

3. Jestliže se uvnitř trouby nebo okolo vnější strany dvířek shromažďuje pára, vytřete danou část měkkým hadříkem. K tomu může dojít, jestliže trouba pracuje v prostředí s velkou vlhkostí vzduchu a v žádném případě to neznačí špatnou funkci spotřebiče.
4. Dvířka a jejich těsnění je třeba udržovat čisté. Používejte pouze teplou vodu s kuchyňským čisticím prostředkem, opláchněte a důkladně osušte. **NEPOUŽÍVEJTE ODÍRAJÍCÍ, ABRAZIVNÍ LÁTKY A POTŘEB Y, JAKO JSOU ČISTICÍ PRÁŠKY NEBO DRÁTĚNKY A HOUBY NA NÁDOBÍ.** Kovové části se snadněji udržují, jsou-li často otírány vlhkým hadříkem.
5. Nepoužívejte parní čistič.

Otázky a odpovědi

Otázka: Co se stalo, když světlo v troubě nesvítí?

Odpověď: To že v troubě nesvítí světlo, může mít několik příčin.
Je špatná žárovka.
Dvířka nejsou zavřena.

Otázka: Prochází mikrovlny průhledným okénkem ve dvířkách trouby?

Odpověď: Nikoliv. Průzor, resp. okénko, je uzpůsoben tak, aby propouštěl světlo, ale ne mikrovlnné záření.

Otázka: Proč zazní pípnutí, když se dotknu ovládacího panelu?

Odpověď: Pípnutí značí, že je správně vloženo zadání nastavení.

Otázka: Poškodí se mikrovlnná trouba, když pracuje prázdná?

Odpověď: Ano. Nikdy neprovozujte troubu, je-li prázdná, nebo bez skleněného tácu.

Otázka: Proč vejce občas puknou?

Odpověď: Při vaření, smažení či pečení vajec, i bez skořápky, může někdy vyprsknout pára, která se vytvoří pod blánou žloutku. Abyste tomu zabránili, stačí před přípravou žloutek propíchnout. Nikdy nepoužívejte mikrovlnnou přípravu u vajec ve skořápce.

Otázka: Proč se má po mikrovlnném vaření nechat pokrm chvíli stát?

Odpověď: Když se ukončí příprava v mikrovlnné troubě, tepelná úprava během stání probíhá dál, čímž se zajistí rovnoměrné zpracování pokrmu. Délka stání závisí na hutnosti pokrmu.

Otázka: Je možné v mikrovlnné troubě pražit kukuřici?

Odpověď: Ano, pokud aplikujete jeden z následujících postupů:

1. Užijete speciálního nádobí, vyvinutého k pražení kukuřice v mikrovlnné troubě.
2. Použijete předem upravené kukuřice, určené k mikrovlnné přípravě, a dodržíte doporučenou dobu ohřevu a hodnotu výkonu trouby, které zajistí přiměřený výsledek.
DODRŽUJTE PŘESNĚ POKYNY, KTERÉ UDÁVÁ KAŽDÝ VÝROBCE PRO SVŮJ POLOTOVAR PRAŽENÉ KUKUŘICE. PŘI PRAŽENÍ NEPŘESTÁVEJTE DÁVAT POZOR NA TROUBU. JESTLIŽE SE NEPODAŘÍ KUKUŘICI UPRAŽIT BĚHEM DOPORUČENÉ DOBY, PŘÍPRAVU PŘERUŠTE. KUKUŘICE BY SE MOHLA SPÁLIT A VZPLANOUT.

VAROVÁNÍ

PŘI PRAŽENÍ KUKUŘICE NIKDY NEPOUŽÍVEJTE HNĚDÉ PAPIROVÉ PYTLÍKY. NEPOKOUŠEJTE SE UPRAŽIT ZRNA, KTERÁ ZBYLA.

Otázka: Proč trouba vždycky nevaří tak rychle, jak tvrdí má kuchařka?

Odpověď: Přesvědčte se, zda jste postupovali správně podle pokynů ve Vaší kuchařské knize a pokuste se zjistit, co by mohlo způsobit změny ohřívací doby. Doba přípravy a nastavení výkonu trouby uvedené v kuchařce jsou orientační hodnoty zvolené tak, aby se vyloučilo spálení pokrmu, problém, se kterým se můžeme při mikrovlnné přípravě setkat nejčastěji. Změny co do velikosti, tvaru, hmotnosti a rozměrů pokrmu, si mohou vyžádat prodloužení doby přípravy. Spolu s návody v kuchařce použijte vlastního úsudku, tak jak to nakonec činíte, vařte-li běžným způsobem.

Technická specifikace

		MC8088HLC
Napájecí napětí		230 V střídavé/50 Hz
Výkon		1000W (dle normy IEC60705)
Frekvence mikrovln		2450 MHz
Vnější rozměry		474mm(W) X 380mm(H) X 564mm(D)
Příkon	Mikrovlny	1500 W
	Gril	1250(Max. 2650) W
	Kombinace	Max. 3000W
	Horkovzdušné	1500(Max. 2650) W

<Czech>

Likvidace starých spotřebičů

1. Pokud je u výrobku uveden symbol pojízdného kontejneru v přeškrtnutém poli, znamená to, že na výrobek se vztahuje směrnice Evropské unie číslo 2002/96/EC.
2. Všechny elektrické a elektronické výrobky by měly být likvidovány odděleně od běžného komunálního odpadu prostřednictvím sběrných zařízení zřízených za tímto účelem vládou nebo místní samosprávou.
3. Správný způsob likvidace starého elektrického spotřebiče pomáhá zamezit možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví.
4. Bližší informace o likvidaci starého spotřebiče získáte u místní samosprávy, ve sběrném zařízení nebo v obchodě, ve kterém jste výrobek zakoupili.