Naskenováním QR kódu zobrazíte příručku.

PŘÍRUČKA UŽIVATELE

MIKROVLNNÁ TROUBA

Před začátkem montáže si pečlivě přečtěte tyto pokyny. To montáž usnadní a zajistí, že je výrobek správně a bezpečně nainstalován. Po provedení montáže tyto pokyny ponechejte v blízkosti výrobku pro budoucí nahlédnutí.

ČEŠTINA

MFL72024108
Rev.03_040226

www.lg.com

Copyright © 2025-2026 LG Electronics. Všechna práva vyhrazena

OBSAH

Tato příručka může zahrnovat vyobrazení nebo obsah, které se liší od vámi zakoupeného typu.

Tato příručka podléhá revizím ze strany výrobce.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

POZORNĚ SI JE PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE JE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ .. 3
VAROVÁNÍ 3
UPOZORNĚNÍ 9
PÉČE O ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ 13

INSTALACE

Přehled produktu 14
Požadavky na instalaci 15

PROVOZ

Ovládací panel 17
Před použitím 18
Rychlý start 19
Režim přípravy 21
Příručka pro kuchyňské náčiní 30
Příručka pro přípravu pokrmů 31

INTELIGENTNÍ FUNKCE

Aplikace LG ThinQ 33
Smart Diagnosis 33

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Často kladené dotazy 34
Než zavoláte do servisu 34

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

POZORNĚ SI JE PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE JE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ

Následující bezpečnostní pokyny jsou určeny pro předcházení nepředvídaným nebezpečím, poškozením nebo nesprávné obsluze zařízení. Pokyny jsou rozděleny na „**VAROVÁNÍ**“ a „**UPOZORNĚNÍ**“ viz podrobný popis níže.

Bezpečnostní zprávy

⚠	Tento symbol se zobrazuje jako informace o věcech a postupech, které mohou představovat nebezpečí. Přečtěte si pečlivě část s tímto symbolem a postupujte podle pokynů, aby nedošlo k nehodě.
⚠	**VAROVÁNÍ** Tento symbol označuje situace, kdy může mít nedodržení pokynů za následek závažné zranění nebo usmrcení osob.
⚠	**UPOZORNĚNÍ** Tento symbol označuje situace, kdy může mít nedodržení pokynů za následek lehká zranění nebo poškození přístroje.
	Tento symbol se zobrazuje jako upozornění na horký povrch. Nedotýkejte se horkých povrchů během použití, aby nedošlo k popálení.

VAROVÁNÍ

⚠ VAROVÁNÍ

- Abyste při používání tohoto výrobku snížili riziko vzniku požáru, úmrtí, zasažení elektrickým proudem nebo zranění či popálení osob, dodržujte základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

Technická bezpečnost

- Toto zařízení mohou děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi používat pod přiměřeným dozorem nebo pokud byly obeznámeny s pokyny pro bezpečné používání zařízení a porozuměly možným nebezpečím. Dohlížejte na děti, aby si s přístrojem nehrály. Děti nesmí bez dozoru provádět čištění a uživatelskou údržbu.
- Toto zařízení není určeno pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi bez přiměřeného dozoru nebo bez seznámení s pokyny pro používání zařízení osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Je nutné zajistit, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Pro snížení nebezpečí popálení, zásahu elektrickým proudem, požáru poranění osob nebo vystavení nadměrnému působení energie mikrovln při použití mikrovlnné trouby si před použití zařízení přečtěte veškeré instrukce.
- Toto zařízení se při používání zahřívá. Dávejte pozor, abyste se nedotkli ohřívacích prvků uvnitř trouby. Děti mladší 8 let nesmí být v dosahu zařízení, ledaže by byly pod dohledem.
- Přístupné části se mohou během používání zahřívat. Je nutné zajistit, aby se k nim nedostaly malé děti.
- Nepokoušejte se manipulovat s dvířky, těsněním dvířek, ovládacím panelem, bezpečnostními pojistkami ani žádnou jinou částí trouby nebo na nich provádět jakékoli úpravy či opravy, které by zahrnovaly odstranění jakéhokoli krytu, který chrání před vystavením energii mikrovln.
- Toto zařízení smí rozebírat, opravovat nebo upravovat pouze kvalifikovaný servisní pracovník autorizovaného servisního střediska společnosti LG Electronics.
- Je nebezpečné, aby někdo jiný než kompetentní osoba prováděl jakékoli servisní úkony nebo opravu, která zahrnuje odstranění krytu, který chrání před vystavením energii mikrovln.

- Na rozdíl od jiných zařízení představuje mikrovlnná trouba vysokonapěťové a vysokoproudové zařízení. Chybné použití nebo oprava by mohla mít za následek vystavení nadměrnému působení energie mikrovln nebo zasažení elektrickým proudem.
- Pokud jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba používána, dokud ji neopraví odborně způsobilá osoba.
- Nepoužívejte toto zařízení pro vaření vajec ve skořápce. Uvnitř vejce se může vytvořit tlak, což může mít za následek jeho prasknutí.
- Kapaliny a další potraviny se nesmějí ohřívat v utěsněných nádobách, jelikož by jinak mohly vybuchnout. Před vařením nebo rozmrazováním z potravin odstraňte plastový obal. Nicméně vezměte prosím na vědomí, že potraviny by se v některých případech měly pro ohřívání nebo vaření přikrýt igelitovou fólií.
- Na čištění skla dvířek trouby nepoužívejte drsné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, jelikož ty by mohly poškrábat povrch, což může mít za následek roztříštění skla.
- Tato mikrovlnná trouba se nesmí umísťovat do skříně, jelikož je určena k použití ve volně stojícím provedení.
- Udržujte zařízení a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Zařízení není určeno ke spouštění pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Toto zařízení by se nemělo používat za účely komerčních cateringových služeb. Toto zařízení je určeno k použití v domácnosti a pro podobná použití, jako např.:
  - Pracovní kuchyně v obchodech, kancelářích a ostatních pracovních prostředích;
  - Statky;
  - U klientů v hotelích, motelech a ostatních ubytovacích zařízeních;
  - Ubytovacích zařízeních typu Bed and Breakfast.
- Neinstalujte toto zařízení do obytných vozů (kempovací vozy).
- Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách sledujte troubu kvůli možnosti vznícení.

- Obsah kojeneckých lahví a sklenic s jídlem pro děti by se měl před konzumací promíchat nebo protřepat a měla by být zkontrolována teplota, abyste zamezili popálení.
- Používejte pouze nádobí, které je vhodné k použití v mikrovlnných troubách. Může se zahřívat a lehce se ožehnout.
  - Před použitím zařízení odstraňte kovové pásky.
  - Nepoužívejte dřevěné ani keramické nádoby, které mají kovové vložky (např. zlato nebo stříbro).
  - Kovové nádoby na potraviny a nápoje se nesmějí používat na vaření v mikrovlnné troubě. Zejména kovové předměty mohou způsobit vznik oblouku v troubě, což může mít za následek vážné poškození.
- Před použitím zařízení zkontrolujte, zda ve vnitřním prostoru nejsou žádné předměty nebo nádobí, které nejsou vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.
- Pokud mikrovlnnou troubu nepoužíváte, nepoužívejte její vnitřní prostor k ukládání hořlavých produktů, kuchyňského nádobí, potravin a podobných předmětů.
- Mikrovlnná trouba je určena pro ohřívání potravin a nápojů. Sušení potravin nebo oblečení a ohřívání zahřívacích podložek, bačkor, houbiček, vlhkého hadříku a podobně může vést k riziku zranění, vznícení nebo požáru.
- Pokud zpozorujete (nebo bude-li se šířit) kouř, vypněte zařízení nebo ho odpojte a zavřete dvířka, aby se udusil plamen.
- Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.
  - S nevhodnou teplotní sondou nemůžete zaručit, že bude teplota přesná.
  - Tento model není vybaven teplotní sondou.
- Při ohřívání kapalin, např. polévek, omáček a nápojů v mikrovlnné troubě,
  - nepoužívejte nádoby s rovnými stranami a úzkými hrdly.
  - Neohřívejte příliš dlouho.
  - Zamíchejte kapalinu předtím, než ji vložíte s nádobou do trouby, a poté znovu zhruba v polovině doby ohřívání.

- Při manipulaci s nádobou postupujte opatrně.

  Ohřívání nápojů mikrovlnami může mít za následek zpožděný eruptivní var, a proto je třeba dávat pozor při manipulaci s nádobou.
- Po ohřátí nechejte nádobu chvilku odstát v troubě; řádně ji promíchejte a protřepejte a zkontrolujte její teplotu před konzumací, abyste zamezili popálení (zejména v případě obsahu dětských lahví a sklenic s jídlem pro kojence).

- Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat případné zbytky potravin. Neudržování trouby v čistém stavu by mohlo vést ke zhoršení povrchu, které by mohlo nepříznivě ovlivnit životnost zařízení a případně vést k nebezpečným situacím.
- Čištění ani uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, které nejsou starší 8 let a více a pokud jsou bez dohledu.
- Toto zařízení by se nemělo čistit parním čističem.
- Nesmí se používat parní čistič.
- Toto zařízení se při používání zahřívá. Dávejte pozor, abyste se nedotkli ohřívacích prvků uvnitř trouby.
- Dětem dovolte používat troubu bez dozoru pouze tehdy, pokud obdržely odpovídající pokyny, aby byly schopny troubu používat bezpečným způsobem a pochopily nebezpečí plynoucí z jejího nesprávného používání.

Instalace

- Zajistěte, že je zásuvka řádně uzemněna a že není zemnící kolík na síťovém kabelu poškozen nebo demontován. Pro další podrobnosti o uzemnění se obraťte na informační středisko pro zákazníky společnosti LG Electronics.
- Toto zařízení musí být uzemněno. Dráty v napájecích vodičích mají barevné označení, které znamená následující:
  - MODRÁ: Neutrální
  - HNĚDÁ: Živý
  - ZELENÁ a ŽLUTÁ: Zemnicí

- Jelikož barvy drátů v napájecích vodičích tohoto zařízení se nemusejí shodovat s barevným označením kolíků ve vaší zástrčce, postupujte následujícím způsobem:
  - Drát, který má MODRÉ označení, musí být připojen ke koncovce, která má označení N nebo ČERNÉ označení.
  - Drát, který má HNĚDÉ označení, musí být připojen ke koncovce, která má označení L nebo ČERVENĚ označení.
  - Drát, který má ZELENÉ a ŽLUTÉ nebo ZELENÉ označení, musí být připojen ke koncovce, která má označení G nebo na které je symbol uzemnění.

  ⏚ Symbol uzemnění
- Toto zařízení obsahuje uzemňovací přípojku pro funkční účely.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním partnerem nebo osobami s podobnou kvalifikací, aby bylo zabráněno nebezpečí. Nesprávné použití může způsobit vážnou elektrickou poruchu.
- Spotřebič je napájen prodlužovacím kabelem umístěným na elektrickém přenosném výstupním zařízení; prodlužovací kabel umístěný na elektrickém přenosném výstupním zařízení musí být umístěn tak, aby nebyl vystaven stékání vody nebo pronikání vlhkosti.
- Pokud je napájecí kabel nebo zástrčka poškozena nebo otvory v zásuvce jsou uvolněné, kabel nepoužívejte a kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Spotřebič nesmí být instalován za dekorativními dvířky, aby nedošlo k jeho přehřátí.

Obsluha

- Děti si nesmějí hrát s příslušenstvím ani se věšet za dvířka či za jakoukoli část zařízení.
- Pokud je spotřebič spouštěn z kombinovaného režimu, smějí děti zařízení používat vzhledem ke vznikajícím teplotám pouze za dohledu dospělých osob.

- Zařízení nikdy nepoužívejte, pokud je prázdné. V troubě by při zapnutí či používání měly být vždy pokrmy nebo voda, aby byla pohlcována energie mikrovln.
- Zařízení nepoužívejte, pokud je poškozené. Je zejména důležité, aby byla uzavřena dvířka zařízení a nebyla poškozena: (1) dvířka (ohyb), (2) závěsy a západky (rozbité nebo uvolněné), (3) těsnění dvířek a těsnicí povrch. V takovém stavu by mohlo dojít k nebezpečnému hromadění nadměrného množství energie mikrovln uvnitř trouby.
- Nepoužívejte zařízení pro odvlhčování. (např. Používání mikrovlnné trouby s mokrými novinami, oblečením, hračkami, elektrickými zařízeními, domácími mazlíčky nebo dětmi atd.) To může představovat příčinu vážného ohrožení bezpečnosti, jako např. požár, popálení nebo náhlou smrt způsobenou úderem elektrickým proudem.
- Vždy používejte správné příslušenství pro daný provozní režim. Použití nevhodného příslušenství může mít za následek poškození vašeho zařízení a příslušenství, nebo může způsobit jiskření či požár.

UPOZORNĚNÍ

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Abyste při používání tohoto výrobku snížili riziko zranění osob, selhání nebo poškození výrobku či škody na majetku, dodržujte základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

Instalace

- Nainstalujte zařízení podle požadavků na instalaci uvedených v tomto návodu.
- Ponechejte alespoň 8 cm od čelní strany dvířek trouby, aby nedošlo k převrhnutí zařízení.
- Při použití zařízení musí být vždy vložena na svém místě točna.
- Výstup odsávání, který se nachází na horní straně, spodní straně a po straně zařízení, nesmí být zakrytý.

- Nepokládejte žádné předměty (jako například kuchyňské utěrky, ubrousky, atd.) mezi čelní stranu zařízení a dvířka.
- Aby se předešlo nebezpečí způsobenému neúmyslným resetováním tepelné pojistky, nesmí být toto zařízení napájeno přes externí spínací zařízení, jako je časový spínač, nebo připojeno k obvodu, který je pravidelně zapínán a vypínán elektrickou sítí.

Obsluha

- Nedotýkejte se zařízení (ani dvířek trouby, vnější části skříně, zadní části skříně, prohlubně trouby, příslušenství a nádobí) při zapnutém režimu grilování, při konvekčním režimu ani při režimu automatického ohřívání. Teplota přístupného povrchu může při zapnutém zařízení dosahovat vysokých hodnot. V případě, že nebudete mít na rukou chňapky, hrozí nebezpečí popálení.
- Nepokládejte na zařízení žádné předměty (knihy, krabice, lahve, vázy atd.). Zařízení by se v důsledku toho mohlo přehřát a vzplanout nebo by předmět mohl spadnout a způsobit zranění osob.
- Nezapínejte zařízení s otevřenými dvířky. To by mohlo mít za následek nebezpečné vystavení nadměrnému množství energie mikrovln.
- Nastavte správně dobu vaření. Malá množství potravin vyžadují kratší dobu vaření nebo ohřívání. Rozvaření může mít za následek, že pokrm vzplane a dojde k následnému poškození zařízení.
- Nepoužívejte recyklované papírové produkty. Ty mohou obsahovat nečistoty, které by mohly při vaření způsobit jiskření nebo požár.
- Nevařte jídlo zabalené v papírových utěrkách nebo novinovém papíru, pokud vaše kuchařka neuvádí pokyny pro pokrmy, které připravujete.
- Zároveň nepoužívejte namísto papírových utěrek na vaření novinový papír.
- Nepoužívejte zařízení pro sušení novinového papíru ani oblečení. Mohou vzplanout.
- Nevařte vejce ve skořápce. Vejce ve skořápce a celá vejce uvařená na tvrdo by se neměla ohřívat v mikrovlnných troubách, jelikož by mohla

vybuchnout, dokonce i po skončení ohřívání. Uvnitř vejce se vytvoří tlak, který způsobí jeho prasknutí.

- Nepokoušejte se v zařízení smažit pokrmy kompletním ponořením do tuku. To by mohlo vyústit v náhlé přetečení horké kapaliny.
- Před vařením propíchněte slupku brambor, jablek nebo jakéhokoli ovoce nebo zeleniny. V opačném případě by mohly prasknout.
- Pokud zpozorujete (nebo bude-li se šířit) kouř, vypněte zařízení nebo ho odpojte a zavřete dvířka, aby se udusil plamen.
- U popcornu se řiďte přesnými pokyny od výrobce produktu.
  - Na bobtnání kukuřičných zrn nikdy nepoužívejte hnědý papírový sáček.
  - Nikdy se nepokoušejte sami propíchnout zbývající zrna.
  - Nenechávejte během bobtnání kukuřice troubu bez dozoru.
  - Pokud po doporučeném čase kukuřice nezačne bobtnat, přerušte vaření.
  - Přepečení by mohlo způsobit, že kukuřice začne hořet.
- Připojení může být dosaženo tím, že zástrčka bude ponechána přístupná nebo zabudováním spínače do pevného systému vodičů v souladu s pravidly elektroinstalace. Použití nevhodné zástrčky nebo spínače může způsobit úder elektrickým proudem nebo požár.
- Během přípravy pokrmů nesmějí být zakryty větrací otvory. Pokud jsou větrací otvory při použití spotřebiče zakryty, může dojít k přehřátí spotřebiče.
- Při vyjímání nádob ze spotřebiče je třeba dbát na to, aby se otočný talíř neposunul.

Údržba

- Pokud je nutné přijmout bezpečnostní opatření při údržbě prováděné uživatelem, musí být zajištěny příslušné podrobné informace.
- Nádoby, tác ani stojan neoproplachujte tak, že je bezprostředně po vaření ponoříte do vody.
- Vytáhněte napájecí konektor a nechejte nádoby před mytím vychladnout.

- Při odstraňování jídla a příslušenství po vaření vždy používejte rukavice, neboť trouba a příslušenství budou velmi horké.
- Točnu nechejte před vyjmutím ze zařízení vychladnout.
- Zabraňte tomu, aby se na těsnicím povrchu zařízení usazovat zbytky potravin nebo čisticích přípravků.
- Vnitřní i vnější část zařízení vždy pravidelně čistěte.

Čištění

Vnitřní i vnější část trouby pravidelně čistěte. Speciální pozornost věnujte zejména předním dvířkům a přednímu rámu, aby se na nich nehromadily zbytky potravin nebo mastnota. V případě potřeby čistěte troubu jednou i vícekrát týdně.

- Drsné čisticí přípravky, ocelová vlna, mřížkované houbičky, některé papírové utěrky atd. mohou poškodit ovládací panel a vnitřní i vnější část trouby.

Čištění vnitřní části trouby

Pro čištění povrchu dvířek používejte vlhký hadřík a otřete drobky mezi dvířky a rámem. Odstraňte zbytky mastnoty namydleným hadříkem, a poté opláchněte a osušte.

- Zbytky okamžitě otřete navlhčenou papírovou utěrkou, a to zejména po přípravě kuřete nebo slaniny.
- Pokud se uvnitř nebo kolem vnější strany dvířek trouby bude hromadit pára, otřete panely měkkým hadříkem.

Čištění vnější části trouby

Vnější část trouby vyčistěte mýdlem a vodou, poté čistou vodou a osušte měkkým hadříkem nebo papírovou utěrkou.

- Dávejte pozor, aby voda nenatekla do ventilačních otvorů, aby nedošlo k poškození provozních dílů uvnitř trouby.
- Dvířka a jejich těsnění by mělo být vždy čisté. Na čištění používejte výhradně teplou, mýdlovou vodu, opláchnete, a poté důkladně osušte.
- Často myjte kovové části navlhčeným hadříkem.

Čištění ovládacího panelu

Chcete-li vyčistit ovládací panel, otevřete dvířka, abyste předešli náhodnému spuštění trouby a otřete jej vlhkou utěrkou a následně i

suchým hadříkem. Po vyčištění stiskněte tlačítko **STOP** nebo **STOP/ VYMAZAT**.

Čištění příslušenství

Skleněný otočný talíř a otočný prstenec umývejte v jemné, mýdlové vodě. U silně ušpiněných částí použijte neagresivní čisticí přípravek a brusnou houbičku. Před použitím zcela usušte.

- Skleněný otočný talíř a otočný prstenec lze mýt v myčce na nádobí.

PÉČE O ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Likvidace starého přístroje



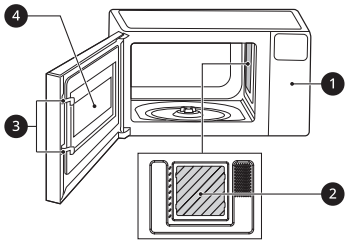
- Tento symbol přeškrtnutého koše značí, že odpad z elektrických a elektronických výrobků (WEEE) je nutné likvidovat odděleně od linky komunálního odpadu.
- Staré elektrické výrobky mohou obsahovat nebezpečné látky, takže správná likvidace starých přístrojů pomůže zabránit potenciálním negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví. Staré přístroje mohou obsahovat znovu použitelné díly, které lze použít k opravě dalších výrobků a další cenné materiály, které lze recyklovat a šetřit tak omezené zdroje.
- Spotřebič můžete zanést buď do obchodu, kde jste ho zakoupili nebo se obrátit na místní správu komunálních odpadů, kde získáte podrobné informace o autorizovaném sběrném místě WEEE. Pro poslední aktuální informace z vaší země si prosím prostudujte web www.lg.com/global/recycling.

INSTALACE

Přehled produktu

Vzhled nebo součásti zařízení se mohou u jednotlivých modelů lišit.

Přední pohled



❶ Ovládací panel

❷ Slídový papír

❸ Systém bezpečnostního zámku dvířek

❹ Okénko

⚠ VAROVÁNÍ

- Nepoužívejte troubu, pokud je prázdná nebo pokud v ní není umístěn skleněný otočný talíř. Je doporučeno ponechat v troubě sklenici vody, pokud troubu právě nepoužíváte. Voda totiž bezpečně pohltí veškerou energii mikrovln, pokud by se trouba neočekávaně zapnula.

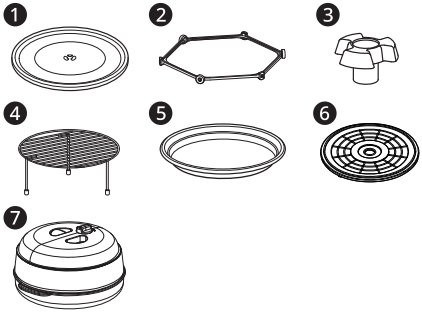
⚠ UPOZORNĚNÍ

- Pro zabránění rizika zdravotní újmu nebo hmotných škod nepoužívejte v troubě kameninové nádobí, kovové nádobí ani nádobí s kovovým okrajem.

POZNÁMKA

- Neodstraňujte slídový papír z vnitřní prohlubně trouby. Tento papír je v mikrovlnné troubě umístěn pro její ochranu před zbytky potravin.

Příslušenství



❶ Skleněný otočný talíř

❷ Otočný prstenec

❸ Hřídel

❹ Stojan

❺ Talíř*1

❻ Odmrazovací talíř*1

❼ Parní hrnec*1

*1 Toto příslušenství je k dispozici pouze u některých modelů.

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Nepoužívejte mikrovlnnou troubu bez skleněného podnosu a otočného prstence.

Vlastnosti

Napájení a spotřeba energie se může lišit v závislosti na zakoupeném modelu. Další podrobnosti jsou uvedeny na štítcích.

Model MH653**, MH656****

- **Výkon mikrovlnné trouby**: max. 1 000 W*1
- **Frekvence**: 2 450 MHz*2
- **Rozměry (Š x V x H)**: 476 mm x 272 mm x 388 mm
- **Napájení**: 230 V~ 50 Hz

- **Spotřeba energie**: mikrovlnná trouba 1 150 W, grilování 900 W, kombinované grilování 1 450 W
- **Spotřeba energie v pohotovostním režimu a režimu spánku**: 0,5 W
- **Spotřeba energie v informačním režimu**: 0,8 W

Model MH723**, MH726****

- **Výkon mikrovlnné trouby**: max. 1 200 W*1
- **Frekvence**: 2 450 MHz*2
- **Rozměry (Š x V x H)**
  - MH723**** : 544 mm x 307 mm x 456 mm
  - MH726**** : 544 mm x 308 mm x 458 mm
- **Napájení**: 230 V~ 50 Hz
- **Spotřeba energie**: mikrovlnná trouba 1 350 W, grilování 1 000 W, kombinované grilování 1 500 W
- **Spotřeba energie v pohotovostním režimu a režimu spánku**: 0,5 W
- **Spotřeba energie v informačním režimu**: 0,8 W

*1 NORMA IEC 60705. Specifikace podléhají změně bez předchozího ohlášení.

*2 Frekvence mikrovlnné trouby: 2 450 MHz +/- 50 MHz (skupina 2 / třída B)

Zařízení skupiny 2: skupina 2 obsahuje všechna zařízení ISM RF, ve kterých je záměrně generována a využívána nebo používána pouze radiofrekvenční energie ve frekvenčním rozsahu 9 kHz až 400GHz ve formě elektromagnetického záření, indukční a/nebo kapacitní vazby pro ošetření materiálu nebo inspekční/analytické účely.

Zařízení třídy B je zařízení vhodné k použití v domácích zařízeních a v zařízeních přímo připojených k nízkonapěťové napájecí síti, která zásobuje budovy používané pro domácí účely.

POZNÁMKA

- Při použití úrovní výkonu 100% a 80% na delší dobu se výstupní výkon bude postupně snižovat, aby nedošlo k elektrickému přehřátí zařízení.

Požadavky na instalaci

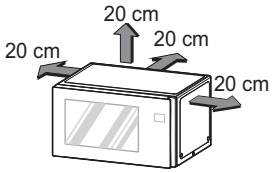
Místo instalace

1 Umístěte mikrovlnnou troubu na rovný povrch ve výšce maximálně 85 cm.

- Přední část trouby by měla být nejméně 8 cm vzdálená od okraje, abyste předešli převrhnutí.

2 Ponechejte volný prostor alespoň 20 cm shora, 20 cm ze stran a 20 cm zezadu trouby, aby byla zajištěna řádná ventilace.

- Je důležité, aby kolem trouby mohl volně proudit vzduch.
- Výstup odsávání se nachází na spodní straně nebo po straně trouby. Pokud používáte troubu v uzavřených prostorech nebo v kredenci, může dojít ke zhoršení chlazení kvůli omezenému proudění vzduchu. To může mít za následek nižší úroveň výkonu a kratší životnost.



3 Vložte otočnou podpěru do trouby a nahoru umístěte skleněný otočný talíř.

4 Zastrčte napájecí konektor do zásuvky.

- Zablokování odsávání může způsobit poškození trouby.
- Ujistěte se, že vaše trouba je jediným spotřebičem připojeným do zásuvky.
- Pokud trouba nefunguje správně, odpojte ji od elektrické zásuvky a znovu ji zapojte.

POZNÁMKA

- Neumisťujte troubu nad plynový ani elektrický sporák.

POZNÁMKA

- Nastavení doby vaření by mělo být kratší než u běžné mikrovlnné trouby (700 W, 800 W) vzhledem k poměrně vysokému výstupnímu výkonu produktu.

Rušení bezdrátové frekvence

- Tento jev nastává při použití mikrovlnné trouby, pokud používáte zařízení jako např. rádio, televizi, Wi-Fi, Bluetooth, zdravotnická zařízení, bezdrátová zařízení atd.
- Při použití stejné frekvence, jakou má i mikrovlnná trouba, může dojít k rušení produktu těmito výrobky. Toto rušení nenaznačuje závadu mikrovlnné trouby ani produktu, a ani chybnou funkci. Proto lze produkt i nadále bezpečně používat. Nicméně může dojít také k rušení zdravotnického zařízení, takže při použití takového zařízení poblíž produktu postupujte se vší opatrností.

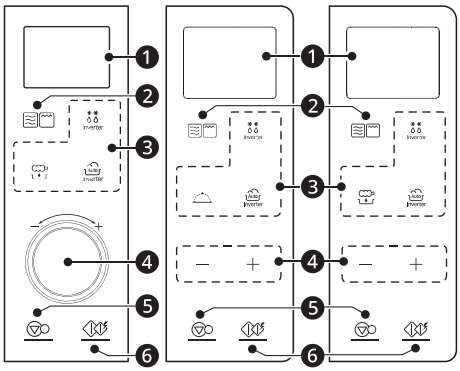
PROVOZ

Ovládací panel

Funkce ovládacího panelu

Skutečný ovládací panel a displej se mohou u jednotlivých modelů lišit.

*1 Tato funkce je k dispozici pouze u některých modelů.



❶ Displej

Zobrazuje denní čas, nastavení doby vaření, a vybrané funkce vaření.

❷ Režim vaření

Zvolte režim přípravy pokrmů pro mikrovlnnou troubu, režim grilování a kombinovaného grilování.

❸ Režim automatického vaření

Stiskněte tlačítka pro výběr naprogramovaného nastavení vaření a rozmrazování pro oblíbené pokrmy.

	Měnič rozmrazování
	Zdravé smažení[*1]
	Příprava pokrmu pomocí páry[*1]
	Měnič vaření

❹ VÍCE/MÉNĚ

Nastavte dobu vaření, úroveň výkonu, množství, nebo hmotnost.

❺ STOP/VYMAZAT

Zastavte chod trouby nebo smažte všechny zadané údaje.

- Pokud toto tlačítko stisknete a podržíte ho stisknuté po dobu 3 sekund, dojde k uzamknutí ovládacího panelu.

❻ SPUSTIT/ZADAT

Při stisknutí tohoto tlačítka dojde ke spuštění trouby, poté zadejte množství, nebo nastavte 100% výkon na dobu 30 sekund.

- Při stisknutí tohoto tlačítka během probíhajícího vaření se prodlouží doba vaření o 30 sekund. (Až 99 minut a 59 sekund).

Ikona displeje

Tato ikona se zobrazí, pokud je vybrána funkce nebo hmotnost/úroveň výkonu/teplota stisknutím tlačítka **VÍCE/MÉNĚ**.

Ikona	Ukazatel
	Mikrovlnná trouba
	Grilování
	Kombinované grilování
	Měnič přípravy pokrmů
	Měnič rozmrazování
	Spuštění ohřívání
	Použití Více (More) nebo Méně (Less)
W	Výběr úrovně výkonu
kg	Výběr hmotnosti

POZNÁMKA

- Při stisknutí jakéhokoli tlačítka zazní pípnutí. Melodie oznamuje ukončení cyklu časovače nebo vaření.
- Tato trouba má integrovaný bezpečnostní zámek, aby energie z mikrovln nepřesáhla maximální úroveň. Trouba automaticky zastaví jakýkoli druh vaření, pokud dojde k otevření dvířek.

Před použitím

Úrovně výkonu mikrovlnné trouby

Tato mikrovlnná trouba má 5 úrovní výkonu, které vám poskytují maximální flexibilitu a kontrolu vaření pokrmů. Viz tabulka doporučených úrovní výkonu pro různé potraviny.

- Při použití úrovní výkonu 100% a 80% na delší dobu se výstupní výkon bude postupně snižovat, aby nedošlo k elektrickému přehřátí zařízení.

Úroveň výkonu	Využití
Vysoká 1 **200 W***1/ **1 000 W***2 **(100%)**	• Vařící voda. • Hnědnutí mletého hovězího masa. • Výroba cukrovinek. • Příprava drůbeže, ryb, zeleniny, a libových kusů masa.
1 000 W*1/ **800 W***2 **(80%)**	• Ohřívání rýže, těstovin a zeleniny. • Rychlé ohřívání připravených jídel. • Ohřívání sendvičů.
700 W *1/ **600 W***2	• Vaření pokrmů z vajec, mléka a sýra. • Pečení koláčů a chleba. • Vaření telecího masa. • Vaření celé ryby. • Vaření pudinků a vaječných krémů. • Rozpouštění čokolády.
400 W	• Rozmrazování masa, drůbeže a mořských plodů. • Vaření silnějších plátků masa.
200 W	• Rozehřívání chlazeného ovoce • Měkčení másla a krémového sýra. • Udržování hrnců a hlavních pokrmů v teple.

*1 Pro model MH723****, MH726****

*2 Pro model MH653****, MH656****

Nastavení hodin

Při prvním zapojení trouby nebo při opětovném zapnutí po výpadku napájení se hodiny nastaví do výchozího 12hodinového režimu a na displeji se zobrazí 12H. Můžete nastavit denní čas nebo přepnout do 24hodinového režimu.

1 Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT** a potvrďte displej s hodinami nastavenými na 12H.
   - Pro přepnutí do 24hodinového režimu použijte **VÍCE/MÉNĚ**.

2 Vyberte požadovanou hodinu stisknutím **VÍCE/MÉNĚ**, a poté stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.

3 Vyberte požadovanou minutu stisknutím **VÍCE/MÉNĚ**, a poté stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.

POZNÁMKA

- Pro resetování režimu hodin musíte vytáhnout a opět připojit napájecí kabel.
- Pokud nechcete, aby se na displeji zobrazoval denní čas, stiskněte po zapnutí trouby tlačítko **STOP/VYMAZAT**.
- Při nepoužívání trouby se displej vypne a bude v úsporném režimu do té doby, dokud nebude na displeji nastaven denní čas.
- Po 5 minutách se spotřebič automaticky přepne do pohotovostního režimu.

Dětská pojistka

Použijte tuto bezpečnostní funkci pro uzamknutí ovládacího panelu, aby nedošlo k zapnutí trouby při čištění nebo by ji nemohli používat bez dohledu děti.

Nastavení dětské pojistky na ZAP (ON)

1 Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.

2 Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT** a podržte ho do té doby, dokud se na displeji neobjeví **Loc** (přibližně 3 sekundy).

Vypnutí dětské pojistky
Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT** a podržte ho do té doby, dokud na displeji nezmizí **Loc** (přibližně 3 sekundy).

POZNÁMKA

- Pokud je nastaven denní čas, objeví se znovu na displeji po uplynutí 1 sekundy.
- Je-li trouba zamknutá, zobrazí se na displeji při stisknutí libovolného tlačítka **Loc**.
- Odemkněte troubu pro další použití.

Rychlý start

Funkce Rychlý start

Funkce Rychlý start vám umožní nastavit 30sekundové intervaly vaření na vysoké úrovni výkonu (High power) stisknutím tlačítka **SPUSTIT/ZADAT**.

Vaření po dobu 2 minut na vysoké úrovni výkonu (High Power)

1 Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.

2 Stiskněte čtyřikrát tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.
- Trouba se zapne a na displeji se bude odečítat čas.

POZNÁMKA

- Trouba okamžitě začne připravovat pokrm po dobu 30 sekund na vysoké úrovni výkonu (high power).
- Stiskněte opakovaně tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**, aby se prodloužila doba vaření o 30 sekund při každém stisknutí tlačítka.
- Dobu vaření lze prodloužit na 99 minut a 59 sekund.

Ruční vaření

Pokud nepoužíváte funkce automatické přípravy pokrmů, nastaví se doba přípravy pokrmu a úroveň výkonu ručně.

1 Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.

2 Podržte stisknuté tlačítko **Režim vaření** do té doby, dokud se na displeji nezobrazí vysoká úroveň výkonu.

3 Vyberte požadovanou úroveň výkonu stisknutím **VÍCE/MÉNĚ**, a poté stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.

4 Vyberte požadovanou dobu stisknutím **VÍCE/ MÉNĚ**, a poté stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ ZADAT**.
   - Po dokončení vaření zazvoní zvonek a v okénku displeje se objeví **End**. Nápis **End** zůstane zobrazen na displeji a zvonění se bude opakovat každou minutu až do té doby, dokud neotevřete dvířka, nebo nestiskněte nějaké tlačítko.

POZNÁMKA

- Pokud nezvoláte žádnou úroveň výkonu, trouba se přepne do výchozího vysoká úroveň výkonu (High power).

Grilování

Tato funkce umožňuje rychlé zhnědnutí a křupavé opečení potravin bez předehřívání.

1 Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.

2 Stiskněte tlačítko **Režim vaření**, dokud se na displeji nezobrazí **GrIL**, a poté stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.

3 Vyberte požadovanou dobu stisknutím **VÍCE/ MÉNĚ**, a poté stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ ZADAT**.

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Při odstraňování jídla a příslušenství po vaření vždy používejte rukavice, neboť trouba a příslušenství budou velmi horké.

POZNÁMKA

- Stojan lze použít při grilování a kombinovaném grilování. Stojan umístěte na skleněný talíř.



- Nepoužívejte odmrazovací talíř.



Kombinované grilování

Tato funkce umožňuje kombinovat přípravu pokrmů v mikrovlnné troubě s grilováním a provádět tak přípravu pokrmů rychle.

1 Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.

2 Stiskněte tlačítko **Režim vaření**, dokud se na displeji nezobrazí **Co-1**.

3 Zvolte požadovaný kód úrovně výkonu mikrovlnné trouby pomocí tlačítka **VÍCE/ MÉNĚ**, a poté stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ ZADAT**.
   - Kód úrovně výkonu mikrovlnné trouby
     - **Co-1**: 200 W, **Co-2**: 300 W, **Co-3**: 400 W (model MH653****, MH656****)
     - **Co-1**: 220 W, **Co-2**: 330 W, **Co-3**: 440 W (model MH723****, MH726****)

4 Vyberte požadovanou dobu stisknutím **VÍCE/ MÉNĚ**, a poté stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ ZADAT**.
   - Během přípravy můžete upravit dobu přípravy pomocí tlačítka **VÍCE/MÉNĚ**.

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Při odstraňování jídla a příslušenství po vaření vždy používejte rukavice, neboť trouba a příslušenství budou velmi horké.
- Stojan lze použít při grilování a kombinovaném grilování. Stojan umístěte na skleněný talíř.



- Nepoužívejte odmrazovací talíř.



Režim přípravy

Tato funkce má naprogramované nastavení pro automatickou přípravu určitých potravin.

Režim pečení

Tato funkce umožňuje automatické pečení pokrmů.

1 Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.

2 Stiskněte tlačítko **Měnič vaření**, dokud se na displeji nezobrazí **1**.

3 Vyberte požadovaný kód nabídky stisknutím **VÍCE/MÉNĚ**, a poté stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ ZADAT**.

4 Vyberte požadovanou hmotnost stisknutím **VÍCE/MÉNĚ**, a poté stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ ZADAT**.
   - Po zaznění zvukového signálu vylijte šťávu a pokrm otočte. Stisknutím tlačítka **SPUSTIT/ ZADAT** pokračujte v cyklu přípravy pokrmu.

POZNÁMKA

- Při přípravě pečeně používejte rošt, pokud ho máte. Stojan umístěte na skleněný tác.



Nabídka pro pečení

Viz níže uvedené údaje pro nastavení požadovaného kódu a hmotnosti.

1-1 Brambory v županu (0,2–1,0 kg)

- Počáteční teplota: Pokojová
- Nádobí: stojan
- 1 brambora: 180–220 g
- Brambory omyjte a osušte papírovým ubrouskem.
- Každý brambor propíchněte 8krát vidličkou.
- Doba odstátí: 3 minut.

1-2 Hovězí pečeně (0,5–1,5 kg)

- Počáteční teplota: Vychlazené
- Nádobí: skleněná žáruvzdorná mísa
- Hovězí maso potřete rozpuštěným máslem nebo olejem a okořeňte podle potřeby.
- Doba odstátí: 10 minut.

1-3 Pečené kuře (0,8–1,8 kg)

- Počáteční teplota: Vychlazené
- Nádobí: skleněná žáruvzdorná mísa
- Celé kuře potřete rozpuštěným máslem nebo olejem a okořeňte podle potřeby.
- Doba odstátí: 10 minut.

1-4 Pečené jehněčí (0,5–1,5 kg)

- Počáteční teplota: Vychlazené
- Nádobí: skleněná žáruvzdorná mísa
- Jehněčí potřete rozpuštěným máslem nebo olejem a okořeňte podle potřeby.
- Doba odstátí: 10 minut.

1-5 Pečené vepřové (0,5–1,5 kg)

- Počáteční teplota: Vychlazené
- Nádobí: skleněná žáruvzdorná mísa
- Vepřové potřete rozpuštěným máslem nebo olejem a okořeňte podle potřeby.
- Doba odstátí: 10 minut.

1-6 Pečená zelenina (0,2–0,3 kg)
Složení

- Cibule nakrájená na klínky

- Lilky a cukety nakrájené na tloušťku 1–2 cm
- Sladké papriky rozříznuté podélně napůl a zbavené semínek
- Celá cherry rajčátka
- Houby, rozkrojené na polovinu

Pokyny

- Počáteční teplota: Pokojová
- Nádobí: skleněná žáruvzdorná mísa na stojanu
- Zeleninu potřete rozpuštěným máslem nebo olejem a okořeňte podle potřeby.

Režim přípravy oblíbených pokrmů

Tato funkce připravuje oblíbené pokrmy.

1 Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.

2 Stiskněte tlačítko **Měnič vaření**, dokud se na displeji nezobrazí **2**, a poté stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.

3 Vyberte požadovaný kód nabídky stisknutím **VÍCE/MÉNĚ**, a poté stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.

4 Vyberte požadovanou hmotnost stisknutím **VÍCE/MÉNĚ**, a poté stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.

Nabídka pro oblíbené pokrmy

Viz níže uvedené údaje pro nastavení požadovaného kódu a hmotnosti.

2-1 Kuřecí stehna se švestkami (1,2 kg)
Složení

- 1 cibule nakrájená na plátky, mrkev
- 500 g kuřecích stehen
- 1 šálek kuřecího vývaru
- 15 rozpůlených a vypeckovaných švestek
- Sůl a pepř na dochucení

Pokyny

- Počáteční teplota: Pokojová
- Nádobí: mísa k použití v mikrovlnné troubě
- Přidejte všechno složení do hluboké a velké mísy a dobře je promíchejte.
- Přikryjte igelitovou fólií, která musí větrat.
- Během vaření alespoň dvakrát promíchejte.

2-2 Polévka Julienne v bulce (0,8 kg)
Složení

- 4–5 housek
- 50 gramů nastrouhaného sýra
- **Náplň**

  Složení

  - 2 polévkové lžíce másla
  - 200 g nakrájených kuřecích prsou
  - 100 g nakrájených hub
  - 1 nakrájená cibule
  - 1 šálek smetany
  - Sůl a pepř na dochucení

  Pokyny

  - Kuřecí prsa, houby a cibuli připravte na pánvi na másle.
  - Přidejte smetanu a vařte na mírném ohni, dokud smetana nezhoustne.
  - Dochuťte solí a pepřem.

Pokyny

- Počáteční teplota: Pokojová
- Nádobí: skleněná žáruvzdorná mísa na stojanu
- Odřízněte vršky housek a vyjměte vnitřek, přičemž dávejte pozor, abyste nepropíchli kůrku.
- Každou housku vyplňte náplní a plněné housky položte na skleněnou mísu.
- Na každou housku přidejte sýr.

2-3 Vepřový filet na slanině s lilkem (1,2 kg)
Složení

- 400 g vepřových filet
- 8 proužků slaniny
- 0,5 lilku
- 2 polévková lžíce olivového oleje
- Sůl a pepř na dochucení

Pokyny

- Počáteční teplota: Pokojová
- Nádobí: skleněná žáruvzdorná mísa na stojanu
- Vepřové filety nakrájejte na 8 kousků (asi 50 g), osolte a opepřete. Obalte vepřové filety slaninou.
- Lilek nakrájejte na plátky a vložte do olivového oleje.
- Na skleněnou mísu položte zabalené vepřové filety a na plátky nakrájené lilky.

2-4 Zapečené brambory (1,5 kg)
Složení

- 1 kg brambor
- 1 stroužek česneku
- 20 g másla
- 300 g smetany
- 100 gramů nastrouhaného sýra
- Muškátový oříšek, sůl a pepř na dochucení

Pokyny

- Počáteční teplota: Pokojová
- Nádobí: zapékací mísa (20 x 20 cm)
- Brambory oloupejte, omyjte a nakrájejte na 5mm plátky. Vnitřek misky potřete stroužkem česneku a máslem.
- Polovinu brambor vložte do zapékací mísy a okořeňte. Doplňte je zbývajícími bramborami, okořeňte a zalijte smetanou a sýrem.

2-5 Ratatouille (1,5 kg)
Složení

- 1 cibule, lilek, cuketa, barevná sladká paprika. Nakrájejte na kousky.
- 3 rajčata nakrájená na drobné kousky
- 1 polévková lžíce rajčatového protlaku, cukr
- 1 polévková lžíce na jemno nasekaných čerstvých bylinek
- 2 polévkové lžíce octa
- 2 rozdrcené stroužky česneku
- Sůl a pepř na dochucení

Pokyny

- Počáteční teplota: Pokojová
- Nádobí: mísa k použití v mikrovlnné troubě
- Přidejte všechno složení do hluboké a velké mísy a dobře je promíchejte.
- Přikryjte igelitovou fólií, která musí větrat.

2-6 Rýže/Těstoviny (0,1–0,3 kg)
Složení rýže

- Rýže / rozpuštěné máslo / nastrouhaná cibule / kuřecí vývar nebo voda
  - 100 g / 30 g / 50 g / 250 ml
  - 200 g / 40 g / 75 g / 500 ml
  - 300 g / 50 g / 100 g / 750 ml
- Sůl podle chuti

Pokyny k rýži

- Do hluboké a velké mísy (3 litry) přidejte rýži, rozpuštěné máslo a cibuli a dobře promíchejte.
- Zalijte vroucím kuřecím vývarem nebo vodou a osolte.
- Přikryjte igelitovou fólií, která musí větrat.
- Doba odstátí: 5–10 minut

Složení těstovin

- Těstoviny / voda
  - 100 g / 400 ml
  - 200 g / 800 ml
  - 300 g / 1 000 ml

Pokyny k těstovinám

- Těstoviny a vroucí vodu se solí dejte do hluboké a velké mísy (3 litry).
- Přikryjte igelitovou fólií, která musí větrat.
- Po uvaření těstoviny propláchněte studenou vodou.

Počáteční teplota: Pokojová

Nádobí: mísa k použití v mikrovlnné troubě

2-7 Plněná rajčata (1,0 kg)
Složení

- 4 středně velká rajčata
- Sůl a pepř na dochucení
- Směs hovězího masa
  - 300 gramů mletého hovězího
  - 0,5 šálku strouhanky
  - 2 stroužky česneku, rozdrceného

- 1 polévková lžíce dijonské hořčice, sušené bylinky a parmazán

Pokyny

- Počáteční teplota: Pokojová
- Nádobí: mísa k použití v mikrovlnné troubě
- Odřízněte vršky rajčat, aby vznikly kloboučky, a odstraňte semínka. Poté všechna rajčata osolte a opepřete.
- Naplňte rajčata směsí hovězího masa a znovu nasaďte kloboučky.
- Vložte plněná rajčata a přikryjte je fólií.

2-8 Plněné cukety (1,2 kg)
Složení

- 4 kulaté cukety(200 g/každá)
- 500 gramů mletého hovězího
- 2 polévková lžíce olivového oleje
- Sůl a pepř podle chuti

Pokyny

- Počáteční teplota: Pokojová
- Nádobí: mísa k použití v mikrovlnné troubě
- Odřízněte vršky cuket, aby vznikly kloboučky, a odstraňte z nich semínka. Poté všechny cukety osolte a opepřete. Cukety naplňte mletým hovězím masem a nasaďte kloboučky.
- Pokrm položte na žáruvzdornou skleněnou mísu a pokapejte olivovým olejem.

Režim změknutí a rozpuštění

Trouba používá ke změknutí potravin (smetanový sýr, zmrzlina) a rozpuštění potravin (máslo, čokoláda) nízký výkon.

1 Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.

2 Stiskněte tlačítko **Měnič vaření**, dokud se na displeji nezobrazí **3**.

3 Vyberte požadovaný kód nabídky stisknutím **VÍCE/MÉNĚ**, a poté stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ ZADAT**.

4 Vyberte požadovanou hmotnost stisknutím **VÍCE/MÉNĚ**, a poté stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ ZADAT**.

- Po ukončení promíchejte do úplného rozpuštění.

Nabídka pro změknutí a rozpuštění

Viz níže uvedené údaje pro nastavení požadovaného kódu a hmotnosti.

3-1 Změkčit sýr (0,1–0,3 kg)

- Počáteční teplota: Vychlazené
- Nádobí: mísa k použití v mikrovlnné troubě
- Před použitím rozbalte.

3-2 Změkčit zmrzlinu (2 nebo 4 misky)

- Počáteční teplota: Zmrazené
- Sejměte víčko a kryt.

3-3 Rozpustit máslo (1–3 kousky, 100–150 g/ každý)

- Počáteční teplota: Vychlazené
- Nádobí: mísa k použití v mikrovlnné troubě

3-4 Rozpustit čokoládu (0,1–0,3 kg)

- Počáteční teplota: Pokojová
- Nádobí: mísa k použití v mikrovlnné troubě
- Lze použít čokoládové kousky nebo čtverečky čokolády.
- Před použitím rozbalte.

Režim rozmrazování a přípravy pokrmů

Tato funkce umožňuje rozmrazovat a připravovat oblíbené pokrmy.

1 Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.

2 Stiskněte tlačítko **Měnič vaření**, dokud se na displeji nezobrazí **4**.

3 Vyberte požadovaný kód nabídky stisknutím **VÍCE/MÉNĚ**, a poté stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ ZADAT**.

4 Vyberte požadovanou hmotnost stisknutím **VÍCE/MÉNĚ**, a poté stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ ZADAT**.

- Po zaznění zvukového signálu pokrm otočte a stisknutím tlačítka **SPUSTIT/ZADAT** pokračujte v cyklu přípravy pokrmu.

Nabídka pro rozmrazování a přípravu pokrmů

Viz níže uvedené údaje pro nastavení požadovaného kódu a hmotnosti.

4-1 Bageta/Croissant (0,1–0,3 kg)

- Počáteční teplota: Zmrazené
- Nádobí: skleněná žáruvzdorná mísa
- Vyjměte zmrazenou bagetu nebo croissant z obalu.

4-2 Sýrové tyčinky (0,2–0,4 kg)

- Počáteční teplota: Zmrazené
- Nádobí: stojan
- Vyjměte sýrové tyčinky ze všech obalů.

4-3 Kuřecí nugety (0,2–0,3 kg)

- Počáteční teplota: Zmrazené
- Nádobí: stojan
- Vyjměte kuřecí nugety ze všech obalů.

4-4 Mražené lasagne (0,3 kg)

- Počáteční teplota: Zmrazené
- Vyjměte lasagne z krabicových obalů a sejměte kryt.

4-5 Mražená pizza (tlustá) (0,5 kg)

- Počáteční teplota: Zmrazené
- Nádobí: stojan
- Vyjměte pizzu ze všech obalů.

4-6 Mražená pizza (tenká) (0,2–0,4 kg)

- Počáteční teplota: Zmrazené
- Nádobí: stojan
- Vyjměte pizzu ze všech obalů.

4-7 Filety z lososa (0,2–0,6 kg, 180–220 g, tloušťka 2,5 cm / každý)

- Počáteční teplota: Zmrazené
- Nádobí: stojan na odkapávací misce
- Mraženého lososa potřete rozpuštěným máslem nebo olejem a okořeňte podle potřeby.

4-8 Krevety (0,2–0,4 kg)

- Počáteční teplota: Zmrazené
- Nádobí: stojan na odkapávací misce
- Mražené krevety potřete rozpuštěným máslem nebo olejem a okořeňte podle potřeby.

Režim zrání a udržet teplé

Tato funkce umožňuje vyrobit jogurt nebo udržovat teplotu, která byla právě dosažena.

1 Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.

2 Podržte stisknuté tlačítko **Měnič vaření** do té doby, dokud se na displeji nezobrazí požadovaný kód režimu.

3 Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.

- **Jogurt**: Na displeji se zobrazí **5h00**.
- **Udržet teplé**: Na displeji se zobrazí **1h30**.

POZNÁMKA

Jogurt

- Používejte pouze pasterizované plnotučné mléko a bílý přírodní jogurt.
- Nepoužívejte tyto druhy mléka a jogurtů:
  - 2%, 1% nebo odtučněné mléko, mléko s vysokým obsahem vápníku, sójové mléko, zbytky mléka, prošlé mléko.
  - Zbytky jogurtu, prošlý jogurt.
- Před dokončením zrání jogurtu důkladně umyjte veškeré nádobí horkou vodou a osušte jej.

POZNÁMKA

- Během dokončení zrání jogurtem netřepejte ani jej nemíchejte, protože to ovlivní pevnost jogurtu.
- Pokud je množství surovin větší, než je zde uvedeno, prodlužte dobu dokončení zrání.

Udržet teplé

- Křupavé pokrmy (pečivo, koláče, pirožky atd.) by měly být během udržování v teplém stavu odkryté.
- Vlhký pokrm by měl být zakrytý potravinovou fólií nebo krytem vhodným do mikrovlnné trouby.
- Množství udržovaného teplého pokrmu je vhodné pro 1 až 3 porce. Je třeba také poznamenat, že čím déle bude vlhký pokrm uchováván v teplém stavu, tím bude sušší.
- Plastová fólie by se během ohřevu neměla dotýkat pokrmu.

Nabídka zrání a udržet teplé

Podle níže uvedených pokynů nastavte požadovaný kód a hmotnostní omezení.

5 Jogurt (0,6 kg)

- Počáteční teplota: Mírně teplé
- Nádobí: mísa k použití v mikrovlnné troubě
- **Složení**
  - 500 ml pasterizovaného plnotučného mléka
  - 100 g přírodního bílého jogurtu
- Mléko ohřívejte asi 1:30 - 2:30 při vysokém mikrovlnném výkonu na teplotu 40 - 50 °C.
- Přidejte jogurt a promíchejte.
- Přikryjte plastovou fólií a nechte dokončovat.
- Doba odstátí: 5 hodin v chladničce.
- Po dokončení vmíchejte džem, cukr nebo ovoce podle chuti.

6 Udržet teplé

- Počáteční teplota: -

Režim přípravy pokrmů v páře

Tato funkce umožňuje přípravu pokrmů v páře.

Tato funkce je k dispozici pouze u některých modelů.

1 Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.

2 Stiskněte tlačítko **Příprava pokrmu pomocí páry**, dokud se na displeji nezobrazí 1.

3 Vyberte požadovaný kód nabídky stisknutím **VÍCE/MÉNĚ**, a poté stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.

4 Vyberte požadovanou hmotnost stisknutím **VÍCE/MÉNĚ**, a poté stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.

- Po zaznění zvukového signálu pokrm otočte a stisknutím tlačítka **SPUSTIT/ZADAT** pokračujte v cyklu přípravy pokrmu.

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Při vyjímání parního hrnce z trouby vždy používejte kuchyňské rukavice. Je velmi horký.
- Nepokládejte horký parní hrnec na skleněný stůl nebo na místo, které by se mohlo po přípravě pokrmu roztavit. Vždy se ujistěte, že je použita podložka nebo talíř.
- Před použitím parního hrnce nalijte alespoň 300 ml vody. Pokud je množství vody menší než 300 ml, může dojít k nedokonalé přípravě pokrmů nebo k požáru či vážnému poškození výrobku.
- Při přenášení parního hrnce s vodou buďte opatrní.
- Nepoužívejte parní hrnec s jiným modelem výrobku. Mohlo by to způsobit požár nebo vážné poškození výrobku.
- Při používání parního hrnce je nutné, aby byl zcela správně nastaven parní kryt a talíř. Pokud nejsou parní kryt a talíř nastaveny správně, vejce nebo kaštany explodují.

Nabídka přípravy pokrmů v páře

1 Brokolice/květák (0,2 – 0,4 kg)

- Počáteční teplota: Pokojová
- Nádobí: Kryt parního hrnce, deska parního hrnce a talíř s vodou.
- Zeleninu omyjte a nakrájejte na podobně velké kousky (2,5 cm).
- Do parního hrnce nalijte 300 ml vody z vodovodu. Na parní hrnec s vodou položte desku parního hrnce.
- Připravené pokrmy položte na desku parního hrnce v jedné vrstvě. Přikryjte krytem parního hrnce a vložte parní hrnec do trouby.

2 Mrkev (0,2 – 0,4 kg)

- Počáteční teplota: Pokojová
- Nádobí: Kryt parního hrnce, deska parního hrnce a talíř s vodou.
- Zeleninu omyjte a nakrájejte na podobně velké kousky (5 mm).
- Do parního hrnce nalijte 300 ml vody z vodovodu. Na parní hrnec s vodou položte desku parního hrnce.
- Připravené pokrmy položte na desku parního hrnce v jedné vrstvě. Přikryjte krytem parního hrnce a vložte parní hrnec do trouby.

3 Kuřecí prsa (0,2 – 0,6 kg)

- Počáteční teplota: Vychlazené
- Nádobí: Kryt parního hrnce, deska parního hrnce a talíř s vodou.
- Zeleninu omyjte a nakrájejte na podobně velké kousky (2,5 cm).
- Do parního hrnce nalijte 300 ml vody z vodovodu. Na parní hrnec s vodou položte desku parního hrnce.
- Připravené pokrmy položte na desku parního hrnce v jedné vrstvě. Přikryjte krytem parního hrnce a vložte parní hrnec do trouby.

4 Rybí filé (0,2 – 0,6 kg)

- Počáteční teplota: Vychlazené
- Nádobí: Kryt parního hrnce, deska parního hrnce a talíř s vodou.
- Zeleninu omyjte a nakrájejte na podobně velké kousky (2,5 cm).
- Do parního hrnce nalijte 300 ml vody z vodovodu. Na parní hrnec s vodou položte desku parního hrnce.
- Připravené pokrmy položte na desku parního hrnce v jedné vrstvě. Přikryjte krytem parního hrnce a vložte parní hrnec do trouby.

5 Zelené fazolky (0,1 – 0,3 kg)

- Počáteční teplota: Pokojová
- Nádobí: Kryt parního hrnce, deska parního hrnce a talíř s vodou.
- Zeleninu omyjte a nakrájejte na podobně velké kousky (2,5 cm).
- Do parního hrnce nalijte 300 ml vody z vodovodu. Na parní hrnec s vodou položte desku parního hrnce.
- Připravené pokrmy položte na desku parního hrnce v jedné vrstvě. Přikryjte krytem parního hrnce a vložte parní hrnec do trouby.

6 Slávky (0,2 – 0,6 kg)

- Počáteční teplota: Vychlazené
- Nádobí: Kryt parního hrnce, deska parního hrnce a talíř s vodou.
- Mušle omyjte a odstraňte všechny poškozené nebo odumřelé mušle.
- Do parního hrnce nalijte 300 ml vody z vodovodu. Na parní hrnec s vodou položte desku parního hrnce.
- Připravené pokrmy položte na desku parního hrnce v jedné vrstvě. Přikryjte krytem parního hrnce a vložte parní hrnec do trouby.

7 Krevety (0,2 – 0,5 kg)

- Počáteční teplota: Vychlazené
- Nádobí: Kryt parního hrnce, deska parního hrnce a talíř s vodou.
- Do parního hrnce nalijte 300 ml vody z vodovodu. Na parní hrnec s vodou položte desku parního hrnce.
- Připravené pokrmy položte na desku parního hrnce v jedné vrstvě (tloušťka do 20 cm). Přikryjte krytem parního hrnce a vložte parní hrnec do trouby.

8 Rajčata (0,2 – 0,6 kg)

- Počáteční teplota: Pokojová
- Nádobí: Kryt parního hrnce, deska parního hrnce a talíř s vodou.
- Rajčata omyjte. Pokud jsou rajčata příliš velká, rozkrojte je napůl.
- Do parního hrnce nalijte 300 ml vody z vodovodu. Na parní hrnec s vodou položte desku parního hrnce.
- Připravené pokrmy položte na desku parního hrnce v jedné vrstvě. Přikryjte krytem parního hrnce a vložte parní hrnec do trouby.

Režim zdravého smažení

- Tato funkce je k dispozici pouze u některých modelů.

1 Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.

2 Stiskněte tlačítko **Zdravé smažení**.

3 Vyberte požadovaný kód nabídky stisknutím **VÍCE/MÉNĚ**, a poté stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ ZADAT**.

4 Vyberte požadovanou hmotnost stisknutím **VÍCE/MÉNĚ**, a poté stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ ZADAT**.

Nabídka pro zdravé smažení

1 Kuřecí řízek (0,2 – 0,6 kg)
Složení

- Kuřecí prsa 150–200 g každé
- 1 šálek mouky
- 2 lehce rozšlehaná vejce
- 1 šálek jemně mleté strouhanky
- Sůl a pepř na dochucení

Pokyny

- Počáteční teplota: Vychlazené
- Nádobí: talíř na vysokém stojanu
- Kuřecí prsa osolte a opepřete nebo podle potřeby obalte v mouce a potřete rozšlehanými vejci.
- Kuřecí řízky obalte v jemně mleté strouhance a potřete olejem.

2 Kuřecí křídla (0,2 – 0,6 kg)

- Počáteční teplota: Vychlazené
- Nádobí: talíř na vysokém stojanu
- Jehněčí potřete rozpuštěným máslem nebo olejem a okořeňte podle potřeby.

3 Kotletka (0,2 – 0,4 kg)
Složení

- 500 g libového jehněčího nebo hovězího masa
- 500 g malých brambor, uvařených a rozmačkaných
- 3 lehce rozšlehaná vejce
- 2 cibule, nasekané na jemno
- 2 polévkové lžíce nasekané petrželky
- 1 šálek jemně mleté strouhanky
- Sůl a pepř na dochucení

Pokyny

- Počáteční teplota: Vychlazené
- Nádobí: talíř na vysokém stojanu
- Smíchejte maso, brambory, vejce, cibuli a petrželku.
- Z masové směsi vytvořte kuličky o průměru asi 4 až 5 cm.
- Obalte je v jemně mleté strouhance a vytvarujte z nich oválky silné asi 1 cm.
- Kotlety potřete olejem.

4 Rybí filé (MH653**/MH656****: 0,2–0,5 kg, MH723****/MH726****: 0,2–0,6 kg)**
Složení

- Rybí filé 150–200 g každé
- 1 šálek mouky, jemně mletá strouhanka
- 2 lehce rozšlehaná vejce
- Sůl a pepř na dochucení

Pokyny

- Počáteční teplota: Vychlazené
- Nádobí: talíř na vysokém stojanu

- Rybí filé osolte a opepřete nebo podle potřeby obalte v mouce a potřete rozšlehanými vejci.
- Rybí filé obalte v jemně mleté strouhance a potřete olejem.

5 Hranolky (0,1 – 0,3 kg)

- Počáteční teplota: Zmrazené
- Nádobí: talíř na vysokém stojanu
- Zmrazené bramborové výrobky rozložte na talíř na vysokém stojanu.

6 Hamburgery (0,2 – 0,4 kg)

- Počáteční teplota: Vychlazené
- Nádobí: talíř na vysokém stojanu
- Použijte hamburgery o hmotnosti 100 g a tloušťce 1 cm.
- Hamburgery potřete olejem.

7 Klobásy (0,2 – 0,6 kg)

- Počáteční teplota: Vychlazené
- Nádobí: talíř na vysokém stojanu
- Sejměte všechny obaly a rozřízněte je na povrchu.

8 Americké brambory (0,2 – 0,4 kg)

- Počáteční teplota: Pokojová
- Nádobí: talíř na vysokém stojanu
- Sejměte všechny obaly a rozřízněte je na povrchu.

Režim rozmrazování

Trouba má 4 přednastavené cykly rozmrazování. Funkce rozmrazování poskytuje metodu rozmrazování zmrazených potravin. Tabulka rozmrazování ukazuje doporučený cyklus rozmrazování pro různé potraviny. Funkce rozmrazování příslušně v průběhu cyklu zazvoní, aby vám připomněla, že je čas na kontrolu, obrácení, oddělení nebo přeskupení pokrmu.

1 Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.

2 Stiskněte tlačítko **Měnič rozmrazování**, dokud se na displeji nezobrazí požadovaný kód nabídky, a stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.

3 Vyberte požadovanou hmotnost stisknutím **VÍCE/MÉNĚ**, a poté stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.
   - Na displeji se objeví odpočítávání.

4 Při zapípání otevřete dvířka a vyjměte všechny porce, které byly rozmrazeny a otočte je.

5 Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT** pro pokračování v cyklu rozmrazování.

POZNÁMKA

- Vybalte rybu, korýše, maso a drůbež z balicího papíru nebo z plastového obalu. V opačném případě bude obal zadržovat páru a udržovat šťávu poblíž pokrmu, což může způsobit, že se začne vařit vnější povrch pokrmu.
- Umístěte potraviny do mělké nádoby nebo na mikrovlnný pečicí nosič, abyste zachytili kapky.
- Potraviny by měly být po vyjmutí z trouby uprostřed stále trochu ledové.
- Doba rozmrazování se liší podle toho, jak pevně je zmražená potravina.
- Tvar obalu ovlivňuje, jak rychle se potravina rozmrazí. Mělké obaly se rozmrazují rychleji než hluboké bloky.
- Jídlo může být rozmrazeno více či méně v závislosti na tvaru jídla.
- Použijte odmrazovací talíř*1.



*1 Tato příslušenství je k dispozici pouze u některých modelů.

Nabídka rozmrazování pomocí invertoru

Viz níže uvedené údaje pro nastavení požadovaného kódu a hmotnosti.

dEF1 MASO (0,1 – 4,0 kg)

- Hovězí: mleté hovězí, kulatý steak, kostičky na dušení, steak ze svíčkové, hovězí pečeně, žebra na pečení, pečená kýta, steak z předního, masová placka do hamburgeru
- Jehněčí: kotlety, roláda
- Vepřové: kotlety, hot dog, žebírka, žebírka na venkovský způsob, roláda, klobása
- Telecí: kotletky (0,5 kg, tloušťka 20 mm)
- Doba odstátí: 5–15 minut.

dEF2 DRŮBEŽ (0,1 – 4,0 kg)

- Drůbež: celá v kuse, naporcovaná, prsa (vykostěná)
- Cornwallské slepice: celé
- Krocan: prsa
- Doba odstátí: 30–60 minut.

dEF3 RYBY (0,1 – 4,0 kg)

- Ryby: filety, celé steaky
- Korýši: krabí maso, ocasní maso z raka, kreveta, hřebenatka
- Doba odstátí: 5–10 minut.

dEF4 CHLÉB (0,1 – 0,5 kg)

- Krájený chleba, housky, bagety, atd.
- Jednotlivé krajíce a místo mezi papírovými ubrousky nebo na plochém talíři.
- Doba odstátí: 1–2 minut.

Příručka pro kuchyňské náčiní

Nádobí bezpečné k použití v mikrovlnné troubě

- **Varné sklo**: Skleněné nádobí, které je žáruvzdorné, je bezpečné k použití v mikrovlnné troubě. To zahrnuje všechny značky temperovaného skleněného nádobí k použití v troubách. Nepoužívejte nicméně křehké skleněné nádobí, jako například sušičky nebo sklenice na víno, jelikož ty by se při ohřívání pokrmů mohly roztříštit.
- **Hliněné/kameninové/keramické nádobí**: Používejte mísy, hrnky, servírovací podnosy, hliněné nádobí, kameninu, keramiku a tácy bez kovového okraje. Mnoho nádob vyrobených z těchto materiálu je bezpečné k použití v mikrovlnné troubě, ale před použitím je vyzkoušejte.
- **Plast**
  - **Plastové úložné nádoby**: Tyto nádoby lze používat k uschování potravin, které se musejí opět rychle ohřát. Nicméně neměly by se používat k uschování potravin, které budou vyžadovat dlouhou dobu vaření v troubě, protože horké potraviny nakonec plastové nádoby zdeformují nebo roztaví.
  - **Plastové varné sáčky**: Za předpokladu, že jsou vyrobeny speciální na vaření, jsou varné sáčky vhodné k použití v mikrovlnné troubě. Nezapomeňte však varný sáček mírně nařídnout, aby z něho mohla unikat pára. Nikdy na přípravu pokrmů v mikrovlnné troubě nepoužívejte běžné plastové sáčky, jelikož ty by se roztavily a praskly.
  - **Plastové nádobí k použití v mikrovlnných troubách**: K dispozici je celá řada tvarů a velikostí tohoto nádobí pro mikrovlnné trouby. Možná budete moci používat stávající nádobí, které máte, namísto investování do nového kuchyňského vybavení.
- **Papír**: Používejte papírové utěrky, voskovaný papír, papírové ubrousky, a papírové tácky bez kovového okraje nebo designu. Papírové tácky a nádoby jsou vhodné a bezpečné k použití v mikrovlnné troubě za předpokladu, že nebude vyžadována dlouhá doba vaření a připravovaný pokrm bude obsahovat malý podíl tuků a vlhkosti. Papírové utěrky jsou také velmi užitečné pro balení potravin a jako podklad do plechů na pečení, ve kterých se připravují mastné pokrmy, jako např. slanina. Obecně vzato nepoužívejte barevné papírové produkty, jelikož by mohly pouštět barvu. Některé recyklované papírové produkty mohou obsahovat nečistoty, které by mohly zapříčinit vznik oblouku nebo požár v mikrovlnné troubě.

- **Stolní nádobí**: Mnoho nádob z hlíny, kameniny a keramiky je také bezpečných k použití v mikrovlnné troubě. Pokud však budete mít pochybnosti, podívejte se do dokumentace od výrobce nebo proveďte test v troubě. Nedávejte do trouby talíře s malovanou dekorací, jelikož barva by mohla obsahovat kov a způsobit vznik oblouku.

Nádobí nebezpečné pro mikrovlnné trouby

- **Kovové nádoby** a **kovová dekorace**
  - Na přípravu pokrmů v mikrovlnné troubě nikdy nepoužívejte kovové nádobí nebo nádobí s kovovým okrajem.
  - Mikrovlny nemohou kovem pronikat. Proto dojde k jejich odražení od kovového povrchu a vzniku oblouku. Jedná se o alarmující jev, který bude připomínat blesk.
  - Kov chrání potraviny před energií mikrovln a způsobuje nerovnoměrnou přípravu. Proto nepoužívejte ani kovové jehlice, teploměry, hliníkové tácky, nádobí s kovovým okrajem nebo kovovými proužky, kastroly atd. Kovový okraj brání běžné přípravě a může poškodit troubu.

Zkouška nádobí před použitím

Většina žáruvzdorného a nekovového nádobí je bezpečná pro použití v mikrovlnných troubách. Nicméně některé nádobí může obsahovat materiály, které pro použití v mikrovlnných troubách vhodné nejsou. Řiďte se níže uvedenými kroky, a zjistíte, které nádobí je vhodné k použití v mikrovlnné troubě.

1 Vložte příslušnou nádobu a měrnou sklenici naplněnou vodou vedle sebe do trouby.

2 Ohřívejte nádobu a měrnou sklenici po dobu alespoň 1 minuty na vysokou úroveň výkonu (HIGH).
   - Pokud se voda ohřívá, ale nádoba zůstává chladná na dotek, je nádoba bezpečná pro vaření pomocí mikrovln.
   - Pokud se teplota vody nezmění, ale nádoba bude teplá, není nádobí vhodné k použití v mikrovlnné troubě.

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Některé předměty s vysokým obsahem olova nebo železa nejsou vhodné jako kuchyňské náčiní.
- Je třeba zkontrolovat, zda nádoby jsou vhodné pro vaření pomocí mikrovln.
- Při vyndavání nádobí z trouby vždy postupujte opatrně. Některé nádobí pohlcuje teplo z vařených potravin a může být horké.

Příručka pro přípravu pokrmů

Tipy pro přípravu pokrmů

Pečlivě sledujte pokrm v mikrovlnné troubě během vaření. Pokyny uvedené v receptech, jako např. nadzvedávání, míchání, atd. představuje minimální doporučení. Pokud se pokrm připravuje nerovnoměrně, přijměte potřebná opatření pro nápravu.

- **Zakrytí**: Přiklopte talíř víkem, pergamenovým papírem (ne voskovaným papírem) nebo přiložte plastový obal k použití v mikrovlnné troubě. Takovéto zakrytí bude zachytávat páru a horko, díky čemuž se pokrm připraví rychleji.
- **Míchání**: Míchejte zvenku směrem dovnitř, jelikož potraviny na vnějším okraji pokrmu se ohřívají rychleji.
- **Doba odstátí**: Doba odstátí umožňuje, aby se pokrm dovařil a také aby se smísily chutě. Pokrmy lze po vyjmutí z trouby často nechat odstát 3 až 10 minut.
- **Doba ohřívání**: Nastavte dobu ohřívání podle teploty jednotlivých ingrediencí. Ledově zmrzlé ingredience se ohřejí za výrazně delší dobu než potraviny s pokojovou teplotou.
- **Postříkání**: Pokrmy s nízkým obsahem vody, jako např. pečeně a zelenina by se měla před vařením postříkat vodou nebo přikrýt, aby se neodpařovala voda.

- **Uspořádání**: Horní část silné vrstvy pokrmu se uvaří rychleji než spodní část. Pokrm při vaření několikrát obraťte.
- **Propíchnutí**: Propíchněte před vařením pokrmy, které jsou ve skořápce, mají kůži nebo membránu, aby poté nepraskly.
  - Mezi tyto potraviny patří vaječné žloutky a bílky, škeble, ústřice, brambory a další celá zelenina a ovoce.
- **Tvar pokrmu**: Mikrovlny pronikají do potraviny asi jen do hloubky 2 cm. Pomocí energie mikrovln se uvaří pouze vnější okraj potravin; zbytek se vaří s tím, jak se horko dostává dovnitř.
  - Nejsilnější části pokrmu, jako například maso, drůbež nebo ryby umístěte do okrajové části nádobí, aby se potravina uvařila rovnoměrněji.
  - Případně vytvarujte potraviny do koleček nebo kruhů.
- **Hustota**: Lehké, porézní potraviny, jako jsou koláče a chleby, se vaří rychleji než těžké, husté potraviny, jako jsou pečeně a pokrmy v kastrolech.
- **Kosti a tuk**: Kosti vedou horko a tuk se vaří rychleji než maso. Postupujte opatrně u řezů mas obsahujících kosti nebo tuk.
- **Množství**: Proto platí, že čím více jídla umístíte do trouby, tím delší bude doba vaření.
- **Zastínění**: Přikryjte rohy hranatého nádobí proužky hliníkové fólie, abyste zabránili rozvaření. Nepoužívejte příliš velké množství fólie, a ujistěte se, že fólie na nádobí bezpečně drží. Pokud by se fólie dostala při vaření příliš blízko ke stěnám trouby, mohla by způsobit vznik oblouku.

INTELIGENTNÍ FUNKCE

Aplikace LG ThinQ

Tato funkce je k dispozici pouze u modelů s logem nebo .

Aplikace **LG ThinQ** vám umožňuje komunikovat se spotřebičem pomocí chytrého telefonu.

Funkce aplikace LG ThinQ

Se spotřebičem komunikujte pomocí smartphonu a použití příslušných chytrých funkcí.

Smart Diagnosis

Pokud se při používání spotřebiče setkáte s problémem, funkce inteligentní diagnostiky vám pomůže diagnostikovat problém.

POZNÁMKA

- Aplikace podléhá změnám za účelem zlepšení jejích funkcí bez předchozího upozornění pro uživatele.
- Funkce se mohou lišit v závislosti na modelu.

Instalování aplikace LG ThinQ

Na chytrém telefonu přejděte do obchodu Google Play Store & Apple App Store a vyhledejte aplikaci **LG ThinQ**.

- Podle pokynů si aplikaci stáhněte a nainstalujte.
- Spusťte aplikaci **LG ThinQ** a podle jejích pokynů zaregistrujte spotřebič.

Smart Diagnosis

Tato funkce je k dispozici pouze u modelů s logem nebo .

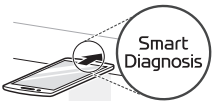
Tuto funkci použijte, pokud potřebujete správnou diagnózu ze strany zákaznického informačního centra, pokud produkt špatně funguje nebo selže.

POZNÁMKA

- Z důvodů, které nelze přičíst nedbalosti společnosti LGE, služba nemusí fungovat příčinou vnějších faktorů, jako je například, ale nikoliv výhradně, nedostupnost Wi-Fi, odpojení Wi-Fi, zásady místního obchodu s aplikacemi nebo nedostupnost aplikace.
- Funkce může být změněna bez předchozího upozornění a může mít jinou podobu v závislosti na tom, kde se nacházíte.

Použití zvukové diagnostiky k diagnostice problémů

1) Podržte náustek telefonu nad ikonou **Smart Diagnosis**. Nedotýkejte se žádných jiných tlačítek.



2) Stiskněte a podržte tlačítko **STOP/VYMAZAT** na dobu 8 sekund, dokud se nezobrazí **5** na displeji.
3) Po zaznění třech pípnutí uvolněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.
4) Podržte telefon na místě, dokud neskončí přenos tónů. Na displeji se odpočítává čas. Po ukončení odpočítávání a zastavení tónů se v aplikaci zobrazí diagnóza.

POZNÁMKA

- Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud během přenosu tónů nebudete s telefonem hýbat.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Často kladené dotazy

Často kladené dotazy

D: **Co je špatně, když nesvítí světlo trouby?**

O: Pokud nesvítí světlo trouby, může to mít několik příčin. Buď je prasklá žárovka nebo vypadl elektrický obvod.

D: Prostupuje energie mikrovln skrze pohledové okénko ve dvířkách?

O: Ne. Otvory nebo vstupy jsou vyrobeny tak, aby umožňovaly průchod světla; ale nepropouští mikrovlnnou energii.

D: Proč se ozve zapípání při stisknutí tlačítka na ovládacím panelu?

O: Tón zapípání se ozývá pro ujištění, že bylo správně zadáno nastavení.

D: Bude funkce mikrovln poškozená, pokud bude trouba puštěna prázdná?

O: Ano. Troubu nikdy nepouštějte prázdnou.

D: Proč vejce někdy praskají?

O: Žloutek vajec může při pečení, smažení nebo přípravu jako ztracené vejce prasknout kvůli nahromadění páru uvnitř membrány žloutku. K tomu nedojde, pokud žloutek před ohříváním propíchnete. Nikdy v mikrovlnné troubě nepřipravujte vejce ve skořápce.

D: Proč se po dokončení vaření pokrmů v mikrovlnné troubě doporučuje dodržet dobu odstátí?

O: Po dokončení vaření se pokrm bude během doby odstátí dále připravovat. Tato doba odstátí zajistí rovnoměrnou přípravu celého pokrmu. Délka doby odstátí závisí na hustotě potraviny.

D: Proč moje trouba nepracuje vždy tak rychle, jak je uvedeno v návodu?

O:

- Zkontrolujte znovu příručku pro vaření, abyste se ujistili, že jste správně dodrželi pokyny a zjistili, co by mohlo způsobit změny času vaření.
- Časy vaření v příručce a nastavení teplot jsou návrhy, které pomáhají předcházet přehřátí, což je nejčastější problém při používání této trouby.
- Rozdíly ve velikosti, tvaru, hmotnosti a rozměrech jídla vyžadují delší dobu vaření.
- Používejte svůj vlastní úsudek spolu s návrhy v příručce k vaření pro testování podmínek pokrmu, stejně jako byste to dělali u konvenčního sporáku.

D: Proč se po uplynutí doby vaření zobrazí na displeji se zvukem větráku výraz 'cool' (‚chlazení') nebo zbývající doba vaření?

O: Po dokončení vaření pokrmu se může spustit větrák, který má za úkol troubu zchladit. Na displeji se zobrazí Cool (‚Chlazení'). Při otevření dvířek nebo jednoduchém stisknutí tlačítka **STOP** nebo **STOP/ VYMAZAT** před uplynutím doby vaření se na displeji zobrazí zbývající doba vaření. V tomto případě se nejedná o závadu.

Než zavoláte do servisu

Pokud se při používání mikrovlnné trouby objeví následující jevy, troubu ještě jednou zkontrolujte. Nemusí se jednat o její závadu.

Obsluha

Příznaky	Možná příčina a řešení
Mikrovlnná trouba se nespouští	**Napájecí kabel je vytažený ze zařízení, jsou otevřená dvířka. Nebo není nastavena doba vaření.** • Zastrčte napájecí kabel. • Zavřete dvířka. • Nastavte dobu vaření.
	Může být spálená pojistka u vás doma nebo může být vypnut jistič. Nebo je spotřebič připojen k zásuvce s GFCI (proudovým chráničem) a vypnul se jistič zásuvky. • Zkontrolujte hlavní elektrickou skříňku a vyměňte pojistku nebo resetujte jistič. Nezvyšujte kapacitu pojistky. Pokud je problém s přetížením obvodu, nechte jej opravit kvalifikovaným elektrikářem. • Resetujte jistič na GFCI. Pokud problém přetrvává, kontaktujte elektrikáře.
Vznik oblouku nebo jiskření	**Nádobí není bezpečné k použití v mikrovlnné troubě. Nebo trouba běží prázdná.** • Použijte bezpečné nádobí. V případě pochybností nádobí před použitím vyzkoušejte. • Nepouštějte troubu prázdnou.
Nesprávný denní čas	**Je přerušeno napájení.** • Resetujte čas. Pro resetování denního času viz oddíl Nastavení hodin.
Nerovnoměrně připravený pokrm	**Nádobí není bezpečné k použití v mikrovlnné troubě. Nebo bylo chybné nastavení přípravy.** • Vyzkoušejte nádobí a zjistěte, zda je bezpečné k použití v mikrovlnné troubě. • Nepřipravujte pokrmy bez skleněného otočného talíře. • Otáčejte nebo míchejte pokrmy během vaření. • Pokrm před ohřátím zcela rozmrazte. • Nastavte správnou dobu vaření a úroveň výkonu.
Přehřáté pokrmy	**Je chybné nastavení vaření a postup.** • Změňte čas přípravy a úroveň výkonu.
Nedohřáté pokrmy	**Nádobí není bezpečné k použití v mikrovlnné troubě. Nebo bylo chybné nastavení přípravy.** • Vyzkoušejte nádobí v ohledu na bezpečnost k použití v mikrovlnné troubě. • Pokrm před ohřátím zcela rozmrazte. • Změňte čas přípravy a úroveň výkonu. • Zajistěte, aby nebyly blokovány ventilační výstupy.

Příznaky	Možná příčina a řešení
Nedostatečné rozmrazení	**Nádobí není bezpečné k použití v mikrovlnné troubě. Nebo bylo chybné nastavení přípravy.** • Vyzkoušejte nádobí v ohledu na bezpečnost k použití v mikrovlnné troubě. • Upravte čas rozehřívání nebo hmotnost. • Otáčejte nebo míchejte pokrmy během rozmrazování.

Poznámky

Poznámky

Poznámky

