



PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

Děkujeme vám, že jste si zvolili výrobek značky AEG. Aby vám bezchybně sloužil mnoho let, vyrobili jsme jej s pomocí inovativních technologií, které usnadňují život, a vybavili jsme jej funkcemi, které u obyčejných spotřebičů nenajdete. Stačí věnovat pár minut čtení a zjistíte, jak z něho získat co nejvíce.

PŘÍSLUŠENSTVÍ A SPOTŘEBNÍ MATERIÁL

V e-shopu společnosti AEG naleznete vše, co potřebujete k udržování všech vašich spotřebičů AEG v perfektním stavu. Čeká na vás široká nabídka příslušenství navrženého a vyrobeného s ohledem na nejvyšší standardy kvality, které očekáváte: od speciálního kuchyňského vybavení po košíčky na příbory, od držáků na lahve po vaky na choulostivé prádlo...



Navštivte internetový obchod na:
www.aeg-electrolux.com/shop

OBSAH

4	Pokyny k instalaci
6	Bezpečnost při mikrovlnném ohřevu Výhody mikrovln
10	POPIS TROUBY
12	ZÁKLADNÍ OVLÁDACÍ PRVKY
13	SPECIÁLNÍ FUNKCE
20	Když je trouba v provozu...
25	Rozmrazování
26	Příprava pokrmů s grilem
31	Pečení
34	Jaký typ nádobí můžete používat
37	Čištění a údržba trouby
40	Co mám dělat, když trouba nepracuje?
44	Technické údaje

V této příručce se používají následující symboly:



Důležité informace, které se týkají vaší osobní bezpečnosti, a informace o tom, jak předejít poškození spotřebiče.



Obecné informace a tipy.



Informace o životním prostředí

POKYNY K INSTALACI



Před instalací

Zkontrolujte, že napětí uvedené na typovém štítku je stejné, jako napětí v zásuvce, kterou budete používat.

Otevřete dvířka trouby, **vyjměte všechno příslušenství** a odstraňte obalové materiály.

Neodstraňujte slídový kryt na stropě vnitřku trouby! Tento kryt zabraňuje tomu, aby tuk a kousky pokrmů nepoškodily generátor mikrovln.

Výstraha! Povrch předního panelu trouby může být obalen **ochranným filmem**. Před prvním použitím trouby pečlivě odstraňte tento film, začněte od vnitřku.

Zkontrolujte, zda trouba není žádným způsobem poškozena. Ujistěte se, že dvířka trouby se správně zavírají a že vnitřek dvířek a přední panel trouby není poškozen. Pokud naleznete jakékoli poškození, obraťte se na odborný servis.

NEPOUŽÍVEJTE TROUBU, jestliže je poškozen síťový přívod nebo síťová vidlice, pokud trouba správně nefunguje, nebo pokud byla poškozená či upadla. Obraťte se na odborný servis.

Položte troubu na rovný stabilní povrch. Troubu neumísťujte do blízkosti zdrojů tepla, rozhlasového přijímače či televizoru.

Při instalaci se ujistěte, že síťový přívod nepřichází do styku s jakoukoli vlhkostí a že za troubou nejsou žádné předměty s ostrými hranami. Vysoké teploty mohou kabel poškodit.

Výstraha: po instalaci trouby musí být přístup k vidlici síťového přívodu.



Po instalaci

Tato trouba je vybavena síťovým přívodem a vidlicí pro připojení do klasické jednofázové zásuvky. Pokud má být tato trouba instalována jako pevně vestavěný spotřebič a připojena kabelem, musí tuto instalaci provést odborný technik. V takovém případě musí být v přívodním vedení instalován vypínač (jistič) všech pólů sítě, přičemž vzdálenost kontaktů v rozpojeném stavu musí být minimálně 3 mm.

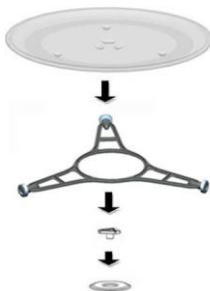
UPOZORNĚNÍ: TROUBA MUSÍ BÝT UZEMNĚNA.

Výrobce a prodejce nepřebírá žádnou odpovědnost za jakákoli poškození, způsobená lidmi, zvířaty nebo nedodržením těchto pokynů k instalaci.

Trouba funguje pouze tehdy, když jsou její dvířka správně zavřena.

Při prvním použití očistěte vnitřek trouby a příslušenství, přičemž dbejte pokynů v odstavci "Čištění a údržba trouby".

Nasadte čep otočného talíře (1) do středového otvoru ve dně trouby, nahoru položte kruhový nosič (2) a otočný talíř (3), přičemž se ujistěte, že zapadly do svých drážek. Při každém použití mikrovlnné trouby musí být otočný talíř a další příslušenství uvnitř trouby správně nasazené. **Otočný talíř se může otáčet oběma směry.**



Při instalaci se řiďte samostatnými přiloženými pokyny.

BEZPEČNOST PŘI MIKROVLNNÉM OHŘEVU



- **Pozor!** Nikdy nenechávejte troubu bez dozoru, zvláště když používáte papír, umělou hmotu nebo jiné hořlavé materiály. Tyto materiály se mohou začít pálit a hořet. **NEBEZPEČÍ OHNĚ!**
- **Pozor!** Pokud zpozorujete kouř nebo oheň, nechejte dvířka zavřená, aby se plameny udusily. Vypněte troubu a vytáhněte síťovou vidlici ze zásuvky, nebo vypněte jistič.
- **Pozor!** V mikrovlnné troubě nezahřívejte čistý líh nebo alkoholické nápoje. **NEBEZPEČÍ OHNĚ!**
- **Pozor!** Neohřívejte tekutiny ani jiné potraviny v uzavřených nádobách, jelikož mohou snadno explodovat.
- **Pozor!** Děti smí používat troubu bez dozoru dospělých pouze tehdy, pokud byly důkladně seznámeny s tím, jak troubu bezpečně používat a uvědomují si nebezpečí, plynoucí z nesprávného používání trouby.
- **Pozor!** Jestliže má trouba kombinovaný režim (mikrovlny s ostatními prostředky ohřevu), děti by neměly troubu používat bez dohledu dospělých, protože může být dosahováno vysokých teplot.
- **Pozor!** Trouba se nesmí používat v případech, že:
 - dvířka jsou nesprávně zavřená;
 - panty dvířek jsou poškozené;
 - povrch trouby, na který dvířka dosedají, nebo přední panel trouby je poškozený;
 - sklo dvířek je poškozené;
 - často vzniká v troubě elektrický oblouk, i když uvnitř nejsou žádné kovové předměty.
- Trouba se smí opět používat až po odborné opravě v autorizovaném servisním středisku.



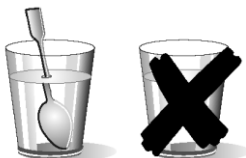
Výstraha!

- Nikdy nezahřívejte dětskou stravu nebo nápoje v kojeneckých lahvičkách, uzavřených víčkem nebo dudlíkem. Po ohřátí potravu dobře zamíchejte, aby se teplo rozšířilo rovnoměrně. Před podáváním dětem zkontrolujte teplotu potraviny. **NEBEZPEČÍ SPÁLENÍ!**
- Abyste zabránili přehřátí pokrmu nebo spálení, je velmi důležité nevolit příliš dlouhou dobu ohřevu nebo úroveň výkonu, zvláště při ohřívání malého množství potravin. Například rohlík se může spálit za méně než 3 minuty, pokud je zvolený výkon příliš vysoký.
- Pro opékání a toastování použijte pouze funkci grilu a troubu po celou dobu sledujte. Pokud při toastování chleba použijete kombinovanou funkci, chléb může za velmi krátkou dobu shořet.
- Dbejte na to, aby se horkých dvířek trouby nikdy nedotýkaly síťové kabely od jiných elektrických zařízení. Izolace kabelu se tím může poškodit. Nebezpečí zkratu!

Dávejte pozor při ohřevu tekutin!

Když se tekutiny (voda, káva, čaj, mléko apod.) dostanou v troubě do bodu varu a rychle je vyjmete ven, může vroucí tekutina vystříknout. **NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ A OPAŘENÍ!**

Abyste této situaci při ohřevu tekutin předešli, vložte do nádoby s tekutinou před vyjmutím lžičku nebo skleněnou tyčinku.





Tato trouba je určena výhradně pro použití v domácnosti!

Používejte tuto troubu pouze pro přípravu jídel.

Řiďte se následujícími pokyny, abyste předešli poškození trouby nebo jiným nebezpečným situacím:

- Nezapínejte troubu bez vloženého **čepu otočného talíře, kruhového nosiče** a příslušného **talíře**.
- **Nikdy nezapínejte troubu, když je prázdná.** Pokud není dovnitř vložen žádný pokrm, může dojít k přetížení spotřebiče, jeho přehřátí a poškození. **NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ!**
- **Při testování naprogramování trouby** vložte do trouby sklenici vody. Voda absorbuje mikrovlny a nedojde k poškození trouby.
- Nezakrývejte a neucpávejte **ventilační otvory**.
- Používejte pouze **nádobí vhodné** do mikrovlnné trouby. Před použitím jakéhokoli nádobí zkontrolujte, zda je vhodné pro mikrovlny (viz kapitolu o typech nádobí).
- **Nikdy nesnímejte slídový kryt stropu vnitřního prostoru trouby!** Tento kryt zabraňuje tukům a částecům pokrmů poškodit generátor mikrovln.
- Uvnitř trouby nenechávejte žádné **hořlavé předměty**, jelikož by se mohly při zapnutí trouby vznítit.
- Nepoužívejte troubu jako **spížírnu**.
- **Celá vejce ve skořápce** a **celá vařená vejce** nesmí být v mikrovlnné troubě ohřívána, protože by mohla explodovat.
- Nepoužívejte troubu pro **smažení**, protože při ohřívání mikrovlnami není možné kontrolovat teplotu oleje.
- **Abyste předešli popálení**, vždy při manipulaci s nádobím a troubou používejte ochranné rukavice.
- **Neopírejte se ani si nesedejte na dvířka trouby.** Trouba by se tím mohla poškodit, zvláště panty. Dvířka unesou maximálně 8 kg.
- **Otočný talíř a mřížky unese maximální zátěž 8 kg.** Nepřekračujte tuto zátěž, mohlo by to troubu poškodit.

Čištění:



- **Pozor!** Mikrovlnnou troubu musíte čistit pravidelně. Všechny zbytky pokrmů je třeba odstranit (viz kapitolu Čištění trouby). Pokud nebudete mikrovlnnou troubu udržovat v čistotě, může se její povrch poškozovat **a může se zkrátit životnost trouby a dokonce docházet k nebezpečným situacím.**
- Povrchy, kde přiléhají dvířka (přední panel vnitřku trouby a vnitřní část dvířek) musí být udržována v perfektní čistotě, aby byla zajištěna správná činnost trouby.
- Řiďte se prosím pokyny v kapitole “Čištění trouby a údržba”.

Opravy:

- **Výstraha – mikrovlny! Vnější ochranný plášť trouby nesmí být sejmут.** Jakékoli opravářské nebo údržbové práce smí provádět pouze kvalifikovaný technik autorizovaného servisu, jinak hrozí nebezpečí poškození či úrazu.
- Jestliže je poškozen síťový kabel, smí být vyměněn pouze výrobcem autorizovaným technikem, kvalifikovaným k této činnosti, aby nemohlo dojít k potenciálně nebezpečným situacím. Navíc je pro tuto práci nutné speciální nářadí.
- Opravy a údržbu, speciálně dílů pod proudem, smí provádět pouze technik autorizovaný výrobcem..



VÝHODY MIKROVLN

U běžných trub je teplo vyzařováno elektrickými topnými články nebo plynovými hořáky a proniká pomalu z vnějšku do vnitřku potravin. Následkem toho je velké množství energie vyplýváno, protože se ohřívá i vzduch, díly trouby a nádoba s pokrmem.

V mikrovlnné troubě se teplo vytváří v pokrmu samotném a šíří se z vnitřku směrem ven. Žádné teplo se neztrácí ohřevem vzduchu, stěn trouby nebo nádobí (pokud je použito nádobí vhodné do mikrovlnné trouby). Jinými slovy, zahřívá se pouze pokrm.

Mikrovlnné trouby mají následující výhody:

1. Kratší dobu vaření; obecně platí, že tato doba je až o 3/4 kratší, než doba potřebná při běžném vaření.
2. Ultra rychlé rozmrazování pokrmů, čímž se snižuje nebezpečí bakteriálního znečištění.
3. Úspora energie.
4. Uchování nutričních hodnot potravin díky kratší době přípravy.
5. Snadné čištění.

Jak mikrovlnná trouba pracuje

V mikrovlnné troubě je vysokonapěťový prvek, zvaný magnetron, který přeměňuje elektrickou energii v mikrovlnnou energii. Tyto elektromagnetické vlny jsou vedeny vlnovodem do vnitřku trouby. Rovnoměrného působení těchto elektromagnetických vln se dosahuje umístěním pokrmů na otočný talíř nebo pomocí distribučního elementu.

Uvnitř trouby se mikrovlny šíří všemi směry a odrážejí se od kovových stěn trouby, rovnoměrně pronikají potravinami.



Proč se potraviny zahřívají

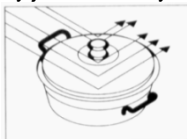
Většina potravin obsahuje vodu a molekuly vody vibrují, když na ně působí mikrovlny. Toto tření mezi molekulami produkuje teplo, které zvyšuje teplotu pokrmu, rozmrazuje je, vaří je, nebo je udržuje horké.

Jelikož teplota vzrůstá uvnitř pokrmu:

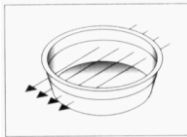
- Potraviny se mohou vařit s malým nebo žádným množstvím tuku/oleje;
- Rozmrazování, ohřívání nebo vaření je v mikrovlnné troubě rychlejší, než v běžné;
- Vitaminy, minerály a živiny jsou zachovány;
- Přírodní barva a vůně potravin zůstávají nezměněny.

Mikrovlny procházejí porcelánem, sklem, papírem a umělou hmotou, ale neprocházejí skrz kov. Proto se nesmí kovové nádoby nebo nádoby s kovovými částmi v mikrovlnné troubě používat.

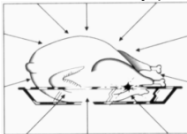
Mikrovlny jsou odráženy kovem...



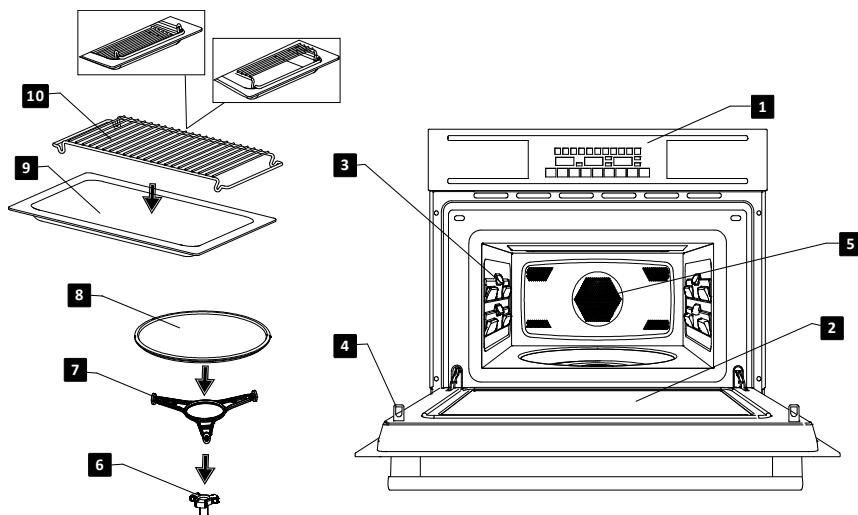
... ale procházejí skrz sklo a porcelán...



... a jsou absorbovány pokrmem.



POPIS TROUBY



1 Okénko dvířek

2 Úchytky

3 Otočná podpěra

4 Kruhový nosič otočného talíře

5 Otočný talíř

6 Boční podpěry

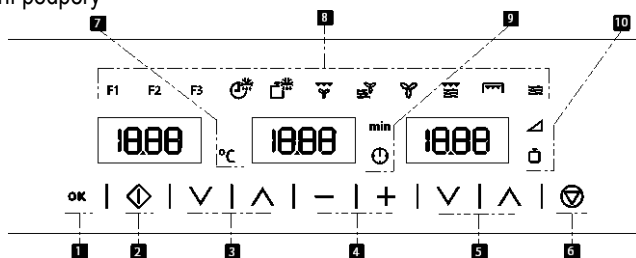
7 Sklopný gril

8 Slídový kryt

9 Ovládací panel

10 Plech na pečení

11 Obdélníkový rošt



1 Tlačítka plus a minus

2 Tlačítka pro výběr funkcí

3 Tlačítko Storno / bezpečnostní blokování

4 Tlačítka pro výběr parametrů

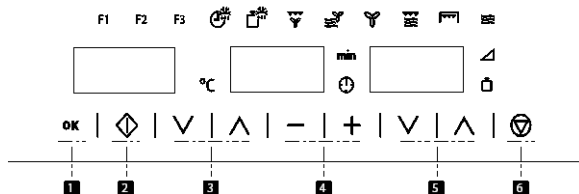
5 Potvrzovací tlačítko (OK)

6 Tlačítko Start / rychlý start

ZÁKLADNÍ OVLÁDACÍ PRVKY

Nastavení hodin

Displej hodin bude blikat, což znamená, že zobrazený čas není správný. Chcete-li nastavit hodiny, postupujte následovně:



- Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte symbol hodin (není nutné při prvním zapnutí mikrovlnné trouby nebo po výpadku proudu).
- Pomocí tlačítek plus a minus nastavte hodiny.
- Nastavení potvrďte potvrzovacím tlačítkem.
- Pomocí tlačítek plus a minus nastavte minuty.
- Nastavení potvrďte potvrzovacím tlačítkem.

Skrytí a zobrazení hodin

Pokud vás zobrazení hodin ruší, můžete je následujícím způsobem skrýt:

- Stiskněte a podržte potvrzovací tlačítko po dobu 3 sekund. Hodiny budou skryté, ale tečky mezi hodinami a minutami budou jednou za sekundu blikat.
- Chcete-li hodiny znovu zobrazit, zopakujte popsany postup.

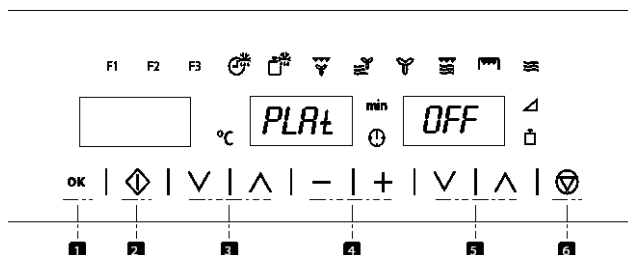
Bezpečnostní blokování

Fungování trouby lze zablokovat (například aby ji nepoužívaly děti). Postupujte následovně:



- Chcete-li troubu zablokovat, stiskněte na 3 sekundy tlačítko Storno. Uslyšíte zvukový signál a na displeji hodin se zobrazí slovo „SAFE“. Trouba je v tomto stavu zablokovaná a nelze ji použít.
- Chcete-li troubu odblokovat, stiskněte znovu na 3 sekundy tlačítko Storno. Uslyšíte zvukový signál a na displeji hodin se opět zobrazí čas.

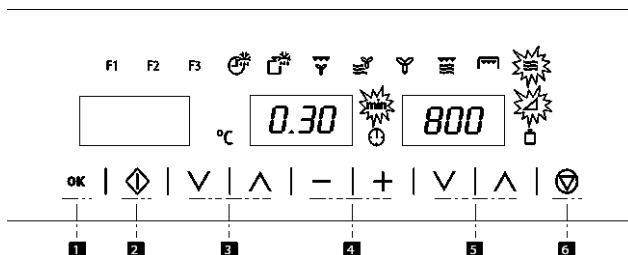
Zastavení otáčení talíře



- Pokud chcete zastavit otáčení talíře, stiskněte na 3 sekundy potvrzovací tlačítko a tlačítko Storno. Na displeji se zobrazí nápis PLATE OFF.
- Chcete-li znovu spustit otáčení talíře, zopakujte výše uvedený postup.

Mikrovlny

Tuto funkci použijte k vaření a ohřívání zeleniny, brambor, rýže, ryb a masa.



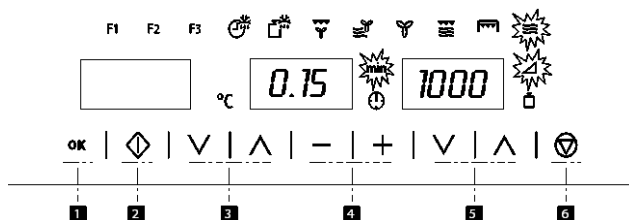
- Pomocí tlačítek pro výběr funkcí nastavte funkci Mikrovlny.
- Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte výkon. Symbol výkonu a displej začnou blikat. Pokud výkon nezměníte, bude mikrovlnná trouba fungovat s výchozím výkonem 800 W.
- Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte výkon.
- Stisknutím potvrzovacího tlačítka výkon potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
- Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte dobu. Symbol doby a displej začnou blikat.
- Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte dobu.
- Stisknutím potvrzovacího tlačítka dobu potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
- Stisknutím tlačítka Start spustíte proces vaření.



POZNÁMKA: Když je zvolen výkon 1000 W, je doba omezena na maximálně 15 minut.

Mikrovlnná trouba – rychlý start

Tuto funkci použijte k rychlému ohřívání potravin s vysokým obsahem vody, jako je voda, káva, čaj nebo řídká polévka.



- Stiskněte tlačítko Start. Mikrovlnná trouba bude pracovat 30 sekund na plný výkon.
- Pokud chcete dobu ohřívání prodloužit, stiskněte znovu tlačítko Start. Každým stisknutím tohoto tlačítka se doba provozu prodlouží o 30 sekund.



POZNÁMKA: Když je zvolen výkon 1000 W, je doba omezena na maximálně 15 minut.

Gril

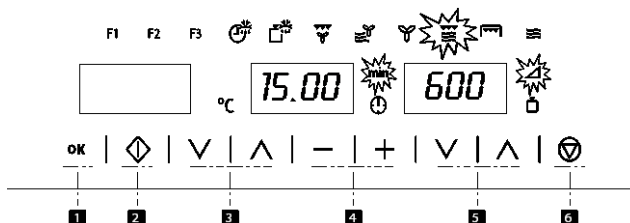
Tuto funkci použijte k rychlému zapečení horní strany jídla.



- Pomocí tlačítek pro výběr funkcí nastavte funkci Gril.
- Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte dobu. Symbol doby a displej začnou blikat.
- Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte dobu.
- Stisknutím potvrzovacího tlačítka dobu potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
- Stisknutím tlačítka Start spustíte proces vaření.

Mikrovlny + gril

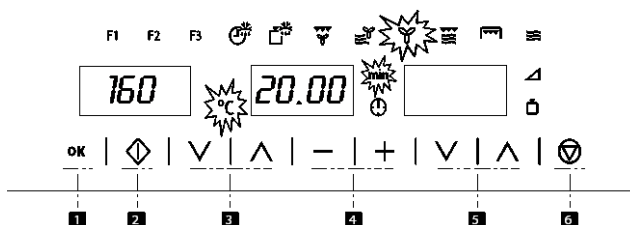
Tuto funkci použijte k vaření lasagní, drůbeže, pečených brambor a opékaných jídel.



- Pomocí tlačítek pro výběr funkcí nastavte funkci Mikrovlny + Gril.
- Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte výkon. Symbol výkonu a displej začnou blikat. Pokud výkon nezměníte, bude mikrovlnná trouba fungovat s výchozím výkonem 600 W.
- Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte výkon.
- Stisknutím potvrzovacího tlačítka výkon potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
- Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte dobu. Symbol doby a displej začnou blikat.
- Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte dobu.
- Stisknutím potvrzovacího tlačítka dobu potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
- Stisknutím tlačítka Start spustíte proces vaření.

Horký vzduch

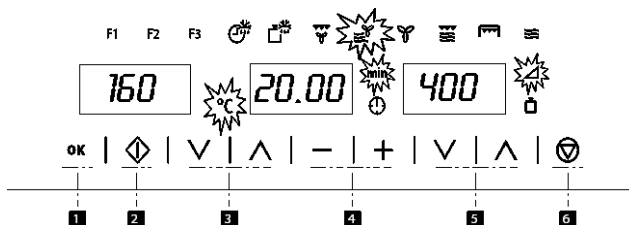
Tuto funkci použijte k pečení a opékání.



- Pomocí tlačítek pro výběr funkcí nastavte funkci Horký vzduch.
- Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte teplotu. Symbol teploty a displej začnou blikat. Pokud teplotu nezměníte, bude trouba fungovat s výchozí teplotou 160 C.
- Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte teplotu.
- Stisknutím potvrzovacího tlačítka teplotu potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
- Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte dobu. Symbol doby a displej začnou blikat.
- Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte dobu.
- Stisknutím potvrzovacího tlačítka dobu potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
- Stisknutím tlačítka Start spustíte proces vaření.

Mikrovlny + horký vzduch

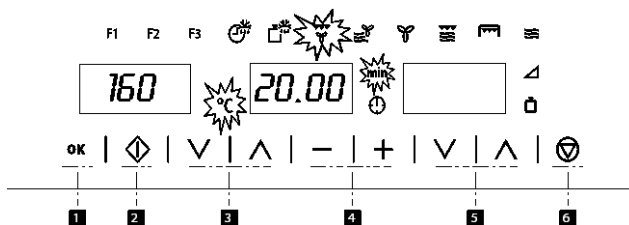
Tuto funkci použijte k pečení a opékání.



- Pomocí tlačítek pro výběr funkcí nastavte funkci Horký vzduch + mikrovlny.
- Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte teplotu. Symbol teploty a displej začnou blikat. Pokud teplotu nezměníte, bude trouba fungovat s výchozí teplotou 160°C.
- Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte teplotu.
- Stisknutím potvrzovacího tlačítka teplotu potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
- Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte výkon. Symbol výkonu a displej začnou blikat. Pokud výkon nezměníte, bude mikrovlnná trouba fungovat s výchozím výkonem 600 W.
- Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte výkon.
- Stisknutím potvrzovacího tlačítka výkon potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
- Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte dobu. Symbol doby a displej začnou blikat.
- Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte dobu.
- Stisknutím potvrzovacího tlačítka dobu potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
- Stisknutím tlačítka Start spustíte proces vaření.

Gril s ventilátorem

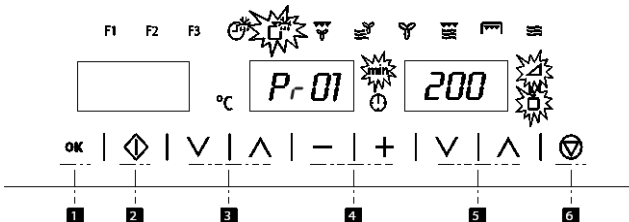
Tuto funkci použijte pro křupavé pečené maso, ryby, drůbež nebo hranolky.



- Pomocí tlačítek pro výběr funkcí nastavte funkci Gril s ventilátorem.
- Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte teplotu. Symbol teploty a displej začnou blikat. Pokud teplotu nezměníte, bude trouba fungovat s výchozí teplotou 160 C.
- Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte teplotu.
- Stisknutím potvrzovacího tlačítka teplotu potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
- Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte dobu. Symbol doby a displej začnou blikat.
- Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte dobu.
- Stisknutím potvrzovacího tlačítka dobu potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
- Stisknutím tlačítka Start spustíte proces vaření.

Rozmrazování podle hmotnosti (automatické)

Tuto funkci použijte k rychlému rozmrazení masa, drůbeže, ryb, ovoce a chleba.



- Pomocí tlačítek pro výběr funkcí nastavte funkci Rozmrazování podle hmotnosti.
- Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte program. Displej a symboly doby a hodin začnou blikat.
- Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte program (viz tabulka níže).
- Stisknutím potvrzovacího tlačítka program potvrďte. Displej a symboly přestanou blikat.
- Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte hmotnost. Symbol hmotnosti a displej začnou blikat.
- Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte hmotnost.
- Stisknutím potvrzovacího tlačítka hmotnost potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
- Stisknutím tlačítka Start spustíte proces vaření.

Rozmrazování podle hmotnosti (automatické)

V tabulce níže jsou uvedeny programy funkce rozmrazování podle hmotnosti, včetně rozmezí hmotnosti a doby rozmrazování a odstání (aby byla zajištěna rovnoměrná teplota pokrmu).

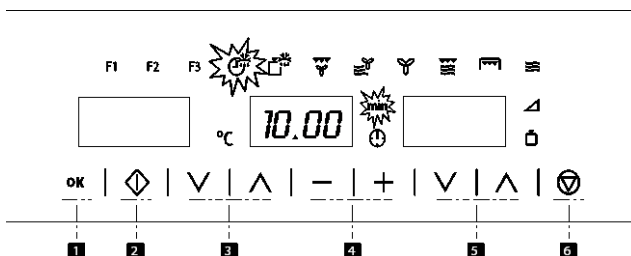
Program	Potravina	Hmotnost (g)	Čas (min.)	Doba odstání (min.)
Pr 01	Maso	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Drůbež	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Ryby	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Ovoce	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Chléb	100 – 800	2 – 19	10 – 20



Důležitá poznámka: viz „Obecné pokyny k rozmrazování“.

Rozmrazování podle času (ruční)

Tuto funkci použijte k rychlému rozmrazení masa, drůbeže, ryb, ovoce a chleba.

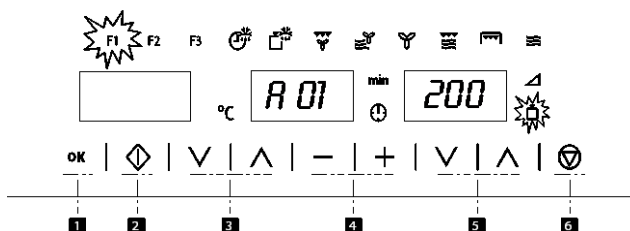


- Pomocí tlačítek pro výběr funkcí nastavte funkci Rozmrazování podle času.
- Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte dobu. Symbol doby a displej začnou blikat.
- Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte dobu.
- Stisknutím potvrzovacího tlačítka dobu potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
- Stisknutím tlačítka Start spustíte proces vaření.

SPECIÁLNÍ FUNKCE

SPECIÁLNÍ FUNKCE F1: Ohřívání jídla

Tuto funkci použijte k ohřívání různých typů potravin.



- Pomocí tlačítek pro výběr funkcí nastavte Speciální funkci F1.
- Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte program. Displej a symboly doby a hodin začnou blikat.
- Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte program (viz tabulka níže).
- Stisknutím potvrzovacího tlačítka program potvrďte. Displej a symboly přestanou blikat.
- Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte hmotnost. Symbol hmotnosti a displej začnou blikat.
- Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte hmotnost.
- Stisknutím potvrzovacího tlačítka hmotnost potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
- Stisknutím tlačítka Start spustíte proces vaření.

V tabulce níže jsou uvedeny programy Speciální funkce F1, včetně rozmezí hmotnosti a doby rozmrazování a odstání (aby byla zajištěna rovnoměrná teplota pokrmu).

Program	Potravina	Hmotnost (kg)	Čas (min.)	Doba odstání (min.)
A 01	Polévka	200 – 1500	3 – 15	Otočte 1–2x, nechte zakryté, 1–2 min
A 02	Předem připravené husté jídlo	200 – 1500	3 – 20	Otočte 1–2x, nechte zakryté, 1–2 min
A 03	Předem připravené jídlo, např. guláš	200 – 1500	3 – 18	Otočte 1–2x, nechte zakryté, 1–2 min
A 04	Zelenina	200 – 1500	2,6 – 14	Otočte 1–2x, nechte zakryté, 1–2 min

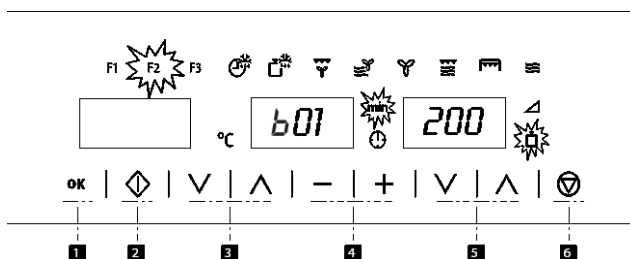


Důležité poznámky:

- Vždy používejte nádoby určené do mikrovlnné trouby a víčko nebo kryt, abyste předešli ztrátě tekutin.
- Jídlo při ohřívání několikrát promíchejte, zvláště když trouba zapípá a na displeji bliká nápis: **EURN**.
- Čas potřebný k ohřátí jídla bude záviset na jeho počáteční teplotě. Ohřátí jídla vyndaného přímo z lednice bude trvat déle než u jídla, které má pokojovou teplotu. Pokud teplota pokrmu neodpovídá požadavkům, příště při ohřívání jídla zvolte větší nebo menší hmotnost.
- Po ohřátí jídlo promíchejte nebo protřeste nádobu a nechte jídlo nějakou dobu stát, aby se vyrovnala teplota v celém pokrmu.
- Varování! Po ohřívání může být nádoba velmi horká. I když mikrovlny většinu nádob neohřívají, může dojít k ohřátí následkem přenosu tepla z potraviny.

SPECIÁLNÍ FUNKCE F2: Vaření

Tuto funkci použijte k vaření čerstvého jídla.



- Pomocí tlačítek pro výběr funkcí nastavte Speciální funkci F2.
- Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte program. Displej a symboly doby a hodin začnou blikat.
- Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte program (viz tabulka níže).
- Stisknutím potvrzovacího tlačítka program potvrďte. Displej a symboly přestanou blikat.
- Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte hmotnost. Symbol hmotnosti a displej začnou blikat.
- Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte hmotnost.
- Stisknutím potvrzovacího tlačítka hmotnost potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
- Stisknutím tlačítka Start spustíte proces vaření.

V tabulce níže jsou uvedeny programy Speciální funkce F2, včetně rozmezí hmotnosti a doby rozmrazování a odstání (aby byla zajištěna rovnoměrná teplota pokrmu).

Program	Potravina	Hmotnost (kg)	Čas (min.)	Poznámka
b 01	Brambory	200 – 1000	4 – 17	Otočte 1–2x, nechte zakryté
b 02	Zelenina	200 – 1000	4 – 15	Otočte 1–2x, nechte zakryté
b 03	Rýže	200 – 500	13 – 20	Jeden díl rýže, dva díly vody, nechte zakryté
b 04	Ryby	200 – 1000	4 – 13	Nechte zakryté

Důležitá poznámka:

- Vždy používejte nádoby určené do mikrovlnné trouby a víčko nebo kryt, abyste předešli ztrátě tekutin.
- Jídlo při ohřívání několikrát promíchejte, zvláště když trouba zapírá a na displeji bliká nápis *turn*.

Varování! Po ohřívání může být nádoba velmi horká. I když mikrovlny většinu nádob neohřívají, může dojít k ohřátí následkem přenosu tepla z potraviny.

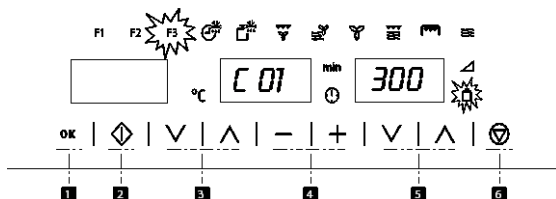
Pokyny k přípravě:

- **Kusy ryb** – Přidejte 1 až 3 polévkové lžíce vody nebo citronové šťávy.
- **Rýže** – Přidejte vodu odpovídající dvoj- až trojnásobku množství rýže.
- **Neloupané brambory** – Použijte brambory stejné velikosti. Omyjte je a slupku několikrát propíchněte. Nepřidávejte vodu.

- **Loupané brambory** a **čerstvá zelenina** – Rozkrájejte na stejně velké kousky. Přidejte jednu polévkovou lžici vody na každých 100 g zeleniny a podle chuti osolte.

Speciální funkce F3: Rozmrazování a opékání

Tuto funkci použijte k vaření a opékání různých typů potravin.



- Pomocí tlačítek pro výběr funkcí nastavte Speciální funkci F3.
- Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte program. Displej a symboly doby a hodin začnou blikat.
- Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte program (viz tabulka níže).
- Stisknutím potvrzovacího tlačítka program potvrďte. Displej a symboly přestanou blikat.
- Pomocí tlačítek pro výběr parametrů vyberte hmotnost. Symbol hmotnosti a displej začnou blikat.
- Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte hmotnost.
- Stisknutím potvrzovacího tlačítka hmotnost potvrďte. Displej a symbol přestanou blikat.
- Stisknutím tlačítka Start spusťte proces vaření.

V tabulce níže jsou uvedeny programy Speciální funkce F3, včetně rozmezí hmotnosti a doby rozmrazování a odstání (aby byla zajištěna rovnoměrná teplota pokrmu).

Program	Potravina	Hmotnost (kg)	Čas (min.)	Poznámka
C 01	Pizza	300 – 550	3 – 9	Předehejte pekáč
C 02	Hluboce zmrazené potraviny	400 – 1000	8 – 14	Otočte 2x, nechte zakryté
C 03	Jídla z brambor, zmrazená	200 – 450	10 – 12	Otočte 1x



Důležitá poznámka:

Vždy používejte nádobí určené do mikrovlnné trouby a víčko nebo kryt, abyste předešli ztrátě tekutin.

Jídlo při ohřívání několikrát promíchejte, zvláště když trouba zapípá a na displeji bliká nápis: *turn*

Varování! Po ohřívání může být nádoba velmi horká. I když mikrovlny většinu nádob neohřívají, může dojít k ohřátí následkem přenosu tepla z potraviny.

Pokyny k přípravě:

- Mražená pizza – Použijte předpřipravenou zmrazenou pizzu a pizzové závitky.
- Hluboce zmrazené potraviny – Použijte lasagne, cannelloni, krevetový koktejl, vše zmrazené. Nechte zakryté.
- Jídla z brambor, zmrazená – Hranolky, bramborové krokety a smažené brambory musí být vhodné k přípravě v troubě.

KDYŽ JE TROUBA V PROVOZU...

Přerušení programu vaření

Proces vaření můžete kdykoli zastavit jedním stisknutím tlačítka **Stop**, nebo otevřením dvířek trouby. V obou případech:

- Emise mikrovln se okamžitě zastaví.
- Gril se vypne, ale stále je velmi horký. Nebezpečí popálení!
- Časovač se zastaví a displej ukáže zbývající dobu provozu.

Pokud chcete, můžete nyní:

1. Otočit nebo zamíchat pokrm, aby se prohříval stejnoměrně.
2. Změnit parametry přípravy pokrmu.
3. Zrušit celý proces stisknutím tlačítka **Stop**.
4. Chcete-li proces vaření obnovit, zavřete dvířka a stiskněte tlačítko **Start**.

Změna parametrů

Provozní parametry (čas, hmotnost, výkon atd.) lze změnit, když je trouba v provozu, nebo po přerušení procesu vaření, a to následujícím způsobem:

1. Abyste změnili čas, stiskněte tlačítko “-“ a “+”. Nově nastavený čas je okamžitě platný.
2. Abyste změnili výkon, stiskněte tlačítko volby výkonu. Displej a odpovídající indikace začnou blikat. Změňte tento údaj tisknutím tlačítek “-“ a “+” a potvrďte opětovným stisknutím tlačítka volby výkonu.

Zrušení cyklu vaření

Chcete-li zrušit proces vaření, stiskněte tlačítko **Stop** na 3 sekundy.

Pak uslyšíte pípnutí a na **displeji** se objeví čas.

Konec cyklu vaření

Po ukončení cyklu vaření se ozvou tři pípnutí a na displeji se objeví slovo “**End**”.

Tato pípnutí se opakují každých 30 sekund, dokud nejsou otevřena dvířka nebo nestisknete tlačítko **Stop**.

ROZMRAZOVÁNÍ

V tabulce níže jsou uvedeny doby rozmrazování a odstátí (aby byla zajištěna rovnoměrná teplota pokrmu) pro různé typy a hmotnosti potravin, plus doporučení.

Potravina	Hmotnost (g)	Doba rozmrazování (min)	Doba odstátí (min)	Doporučení
Porce masa, telecí, hovězí, vepřové	100	2-3	5-10	Otočit jednou
	200	4-5	5-10	Otočit jednou
	500	10-12	10-15	Otočit dvakrát
	1000	21-23	20-30	Otočit dvakrát
	1500	32-34	20-30	Otočit dvakrát
Guláš	500	8-10	10-15	Zamíchat dvakrát
	1000	17-19	20-30	Zamíchat třikrát
Mleté maso	100	2-4	10-15	Otočit jednou
	500	10-14	20-30	Otočit dvakrát
Párky	200	4-6	10-15	Otočit jednou
	500	9-12	15-20	Otočit dvakrát
Drůbež (porce)	250	5-6	5-10	Otočit jednou
Kuře	1000	20-24	20-30	Otočit dvakrát
Poulard	2500	38-42	25-35	Otočit třikrát
Rybí filet	200	4-5	5-10	Otočit jednou
Pstruh	250	5-6	5-10	Otočit jednou
Krevety	100	2-3	5-10	Otočit jednou
	500	8-11	15-20	Otočit dvakrát
Ovoce	200	4-5	5-10	Otočit jednou
	300	8-9	5-10	Otočit jednou
	500	11-14	10-20	Otočit dvakrát
Chléb	200	4-5	5-10	Otočit jednou
	500	10-12	10-15	Otočit jednou
	800	15-17	10-20	Otočit dvakrát
Máslo	250	8-10	10-15	
Krémový sýr	250	6-8	10-15	
Krémy	250	7-8	10-15	

Obecné pokyny k rozmrazování

1. Při rozmrazování používejte pouze nádobí, vhodné do mikrovlnné trouby (porcelán, sklo, vhodná umělá hmota).
2. Funkce rozmrazování podle hmotnosti a tabulky se vztahují k rozmrazování syrových potravin.
3. Doba rozmrazování závisí na množství a tloušťce potravin. Proto na to myslete při zmrazování potravin. Rozložte pokrm v nádobě rovnoměrně.
4. Rozložte pokrm v troubě co možná nejlépe. Nejsilnější části ryby nebo kuřecích stehýnek dejte k vnějšímu okraji. Nejchoulostivější a nejtencí části můžete chránit kouskem hliníkové fólie. **Důležité:** Hliníková fólie se nesmí dotýkat vnitřních stěn trouby, mohlo by dojít k jiskření.
5. Silnější porce je třeba několikrát otočit.
6. Rozložte zmrazené potraviny co možná nejrovnoměrněji, protože úzké a tenké porce se rozmrazí rychleji, než silnější a větší části.
7. Tučné potraviny, jako máslo, sýry, smetana a krémy se nedoporučuje úplně rozmrazovat. Ponecháte-li je při pokojové teplotě, budou za několik málo minut vhodné pro podávání. U hlubokozmrazených krémů, pokud v nich najdete kousky ledu, je vhodné je před podáváním zamíchat.
8. Drůbež položte na otočený talíř, aby mohla šťáva z masa snadněji odtékat.
9. Chléb je vhodné zabalit do ubrusku, aby příliš nevyschnul.
10. Otočte pokrm, kdykoli trouba pípne a na displeji bude blikat slovo: **turn**.
11. Vyjměte zmrazený pokrm z obalu a nezapomeňte odstranit jakékoli kovové spony apod. U nádob, které slouží ke zmrazování, ohřevu i mikrovlnnému vaření potravin, sejměte pouze víčko. V ostatních případech pokrm umístěte do nádoby, vhodné pro mikrovlnné použití.
12. Tekutiny, které roztají při rozmrazování, obzvláště z drůbeže, ihned zlikvidujte. Dbejte na to, aby nikdy nepřišly do styku s ostatními pokrmy.
13. Nezapomeňte, že při použití funkce rozmrazování je třeba nechat potraviny odstát, aby úplně rozmrzly.

VAŘENÍ S MIKROVLNNOU TROUBOU

Pozor! Přečtěte si kapitolu “Bezpečnost při mikrovlnném ohřevu” před tím, než začnete v mikrovlnné troubě vařit.

Při vaření v mikrovlnné troubě se řiďte následujícími doporučeními:

- Před ohřevem nebo vařením potravin se **slupkou** (např. jablek, rajčat, brambor, párků) je vždy **propíchněte**, aby nepraskly. Než pokrm začnete připravovat, je vhodné potraviny nakrájet.
- Před použitím se ujistěte, že nádoba, kterou chcete použít, je vhodná pro mikrovlnný provoz (viz odstavec o druzích nádobí).
- Když připravujete potravinu s velmi malým množstvím vlhkosti (např. **rozmrazujete chléb**, připravujete popcorn atd.), může velmi rychle dojít k vypaření vody. Trouba pak pracuje, jako by byla prázdná a potravina se může spálit. Může tak i dojít k poškození trouby nebo varné nádoby. Proto vždy nastavte nejkratší potřebnou dobu a pozorně sledujte proces vaření.
- V mikrovlnné troubě není možné zahřívát velké množství oleje (**smažit**).
- Vyjměte **hotový pokrm** z obalu, ve kterém se prodávají, jelikož často nejsou tepelně odolné. Řiďte se pokyny výrobce.
- **Pokud vkládáte do trouby několik menších nádob**, jako např. šálků, uspořádejte je na otočný talíř rovnoměrně.
- Neuzavírejte **umělohmotné částky** pomocí kovových sponek. Místo toho použijte umělohmotné sponky. Sáček vždy několikrát propíchněte, aby mohla pára snadno unikat.
- Při ohřívání nebo vaření pokrmů zkontrolujte, že dosáhly **teploty nejméně 70°C**.
- Během vaření se může na okénku dvířek srážet **pára** a může začít i odkapávat. Toto je normální a dochází k tomu především tehdy, když je teplota v místnosti nízká. Bezpečnost trouby tím není nijak ovlivněna. Po ukončení vaření zkondenzovanou vlhkost otřete.
- Při ohřívání tekutin používejte **nádoby se širokým otvorem**, aby mohla pára snadno odcházet.

Připravujte pokrmy podle instrukcí a mějte na paměti doby vaření a úroveň výkonu uvedené v tabulkách.

Upozorňujeme, že uvedená čísla jsou pouze doporučení a mohou se lišit v závislosti na počátečním stavu, teplotě, vlhkosti a typu pokrmu. Doporučujeme nastavit dobu i výkon na nižší hodnotu. Podle individuálních charakteristik daného pokrmu bude možná třeba prodloužit nebo zkrátit dobu přípravy a zvýšit nebo snížit výkon.

Vaření pomocí mikrovln...

Větší množství potravin, delší doba vaření. Pamatujte, že:

1. Dvojnásobné množství » dvojnásobný čas
2. Poloviční množství » poloviční čas
3. Nižší teplota pokrmu, delší doba vaření.
4. Pokrmy obsahující mnoho tekutiny se ohřívají rychleji.
5. Vaření bude rovnoměrnější, pokud jsou potraviny rovnoměrně rozmístěny na otočném talíři. Pokud umístíte větší potraviny nebo potraviny o větší hustotě na vnější obvod talíře a menší do středu talíře, můžete ohřívát různé typy potravin současně.
6. Dvířka trouby můžete kdykoli otevřít. Jakmile tak učiníte, trouba se vypne automaticky. Mikrovlny začnou působit až tehdy, když zavřete dvířka a stisknete tlačítko start.
7. Potraviny, které jsou zakryté, vyžadují kratší dobu vaření a lépe si uchovávají své vlastnosti. Víčko musí propouštět mikrovlny a musí být ponechán malý otvor, aby mohla unikat pára.

Tabulky a doporučení – Vaření zeleniny

Potravina	Množství (g)	Přidání tekutiny	Výkon (Watt)	Doba (min.)	Doba odstátí (min.)	Pokyny
Květák	500	100ml	800	9-11	2-3	Nakrájejte na plátky.
Brokolice	300	50ml	800	6-8	2-3	Nechejte zakryté.
Houby	250	25ml	800	6-8	2-3	Jednou zamíchejte.
Hrášek & karotka	300	100ml	800	7-9	2-3	Nakrájejte na kousky nebo plátky. Nechejte zakryté.
Zmrazené karotky	250	25ml	800	8-10	2-3	Jednou zamíchejte.
Brambory	250	25ml	800	5-7	2-3	Olupejte a nakrájejte na stejně velké kousky. Nechejte zakryté. Jednou zamíchejte.
Paprika	250	25ml	800	5-7	2-3	Nakrájejte na kousky nebo plátky. Nechejte zakryté.
Pórek	250	50ml	800	5-7	2-3	Jednou zamíchejte.
Zmrazený chřest	300	50ml	800	6-8	2-3	Nechejte zakryté. Jednou otočte.
Kysané zelí	250	25ml	800	8-10	2-3	Nechejte zakryté. Jednou zamíchejte.

Tabulky a doporučení – Vaření ryb

Potravina	Množství (g)	Výkon (Watt)	Úroveň výkonu	Doba (min.)	Doba odstátí (min.)
Rybí filety	500	600	10-12	3	3
Celá ryba	800	800 400	2-3 7-9	2-3	2-3

PŘÍPRAVA POKRMŮ S GRILEM

Abyste dosáhli dobrých výsledků, používejte kovovou mřížku (rošt) přiloženou k troubě.

Umístěte mřížku tak, aby se nedotýkala kovového povrchu vnitřku trouby, jinak by mohlo dojít ke vzniku elektrického oblouku a poškození trouby.

DŮLEŽITÉ POZNÁMKY:

1. Při prvním použití grilu se může objevit trochu kouře a zápach, vznikající z olejů použitých během výroby trouby.
2. Okénko dvířek trouby je při grilování velmi horké. **Držte děti v bezpečné vzdálenosti.**
3. Když je gril v provozu, vnitřní stěny trouby a kovová mřížka je velmi horká. Používejte ochranné rukavice.
4. Pokud je gril v provozu delší dobu, je normální, že se topné jednotky sami vypínají, což je způsobeno činností bezpečnostního termostatu.
5. **Důležité!** Pokud je pokrm, který chcete grilovat nebo vařit, vložen do nádoby, musíte zkontrolovat, zda je tato nádoba vhodná pro mikrovlnné vaření. Viz odstavec o typech nádob!
6. Při grilování se může stát, že tuk vystřikuje na topné prvky, kde shoří. To je normální a neznamena to, že se jedná o provozní závadu.
7. Po skončení vaření vyčistěte vnitřek trouby a příslušenství, aby se nečistoty nezapekly.

Tabulky a doporučení – Grilování bez mikrovln

Potravina	Množství (g)	Doba (min.)	Pokyny
Ryby			
Okoun	800	18-24	Slabě potřete máslem. V polovině doby přípravy otočte a okořeňte.
Sardinky/štitník	6-8 ryb.	15-20	
Maso			
Klobásy	6-8 kusů	22-26	V polovině doby přípravy propíchněte a obraťte.
Zmrazené hamburgery	3 kusy	18-20	V polovině doby přípravy propíchněte.
Žebírka (cca 3 cm silná)	400	25-30	Potřete olejem. V polovině doby přípravy podlijte a otočte.
Ostatní			
Toast	4 kusy	1½-3	Sledujte zapékání. Otočte
Zapékané sendviče	2 kusy	5-10	Sledujte zapékání.

Gril předehevte 2 minuty. Pokud není uvedeno jinak, použijte kovovou mřížku (rošt). Pod mřížku umístěte vhodnou nádobu, do které odkapává tuk a šťáva z grilovaného pokrmu. Uvedené časy jsou přibližné a liší se v závislosti na složení a množství potravin a také na tom, jakou chcete mít konečnou úpravu pokrmu. Ryby a maso chutnají výborně, pokud je před grilováním potřete rostlinným olejem, kořením a bylinkami a necháte několik hodin marinovat. Po grilování pouze osolte. Klobásy neprasknou, pokud je před grilováním několikrát propíchnete vidličkou.

Polovině doby grilování pokrm zkontrolujte a pokrm případně otočte nebo potřete olejem.

Gril je zvláště vhodný pro přípravu tenkých porcí masa a ryb. Tenké porce masa je třeba obrátit pouze jednou, kdežto silnější porce se musí obrátit několikrát. V případě ryb můžete spojit oba konce ryby, vložit ocas ryby do tlamy a pak položit rybu na grilovací mřížku.

Tabulky a doporučení – Mikrovlny + gril

Funkce mikrovlny + gril je ideální pro rychlé uvaření pokrmu a současně jeho opečení (zhnědnutí). Také se hodí pro zapékání pokrmů posypaných sýrem.

Mikrovlny a gril pracují současně. Mikrovlny potravinu vaří a gril zapéká.

Potravina	Množství (g)	Nádoba	Výkon (Watt)	Doba (min.)	Doba odstátí (min.)
Těstoviny zapečené se sýrem	500	Nízká nádoba	400	12-17	3-5
Brambory zapečené se sýrem	800	Nízká nádoba	600	20-22	3-5
Lasagne	cca 800	Nízká nádoba	600	15-20	3-5
Zapečený sýr	cca 500	Nízká nádoba	400	18-20	3-5
2 kuřecí stehna (na grilování)	200 každé	Nízká nádoba	400	10-15	3-5
Kuře	cca 1000	Nízká a široká nádoba	400	35-40	3-5
Cibulačka zapékaná se sýrem	2 x 200 g šálek	Polévkové misky	400	2-4	3-5

Před použitím nádobí v mikrovlnné troubě se ujistěte, že je vhodné pro použití s mikrovlnami. Používejte pouze takové nádoby, které jsou vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

Nádoba, kterou chcete použít při kombinované funkci, musí být vhodná pro použití mikrovln i grilu. Viz odstavec o typech nádobí!

Upozorňujeme, že uvedená čísla jsou pouze doporučení a mohou se lišit v závislosti na počátečním stavu, teplotě, vlhkosti a typu pokrmu.

Pokud doba nestačí k dostatečnému zhnědnutí povrchu pokrmu, dejte jej pod gril na dalších 5 nebo 10 minut.

Dodržujte prosím dobu odstátí a nezapomeňte maso otáčet.

Pokud není uvedeno opačně, používejte pro vaření otočný talíř.

Hodnoty uvedené v tabulkách jsou platné, když je vnitřek trouby studený (troubu není třeba přehřívat).

PEČENÍ

Tabulky a doporučení – Příprava masa a zákusků

Mikrovlny / horký vzduch

Potravina	Množství (g)	Výkon (W)	Teplota °C	Doba (Min.)	Doba odstátí (min.)
Hovězí pečeně	1000-1500	400	200	30-40	20
Vepřové kotlety Vepřová pečeně	800-1000	200	180-190	50-60	20
Celé kuře	1000/1200	400	200	30-40	10
Polovina kuřete	500-1000	400	200	25-35	10
Telecí	1500/2000	200	180	60-65	20
Hovězí kýta	1500-1800	200	200	80-90	20

Mikrovlny / Pečení

Pečivo	Výkon (W)	Teplota °C	Doba (Min.)	Doba odstátí (min.)	Pokyny
Koláč s třešněmi a čokoládou	200	200	30	5-10	Otočný talíř, malý rošt, kulatá forma, Ø 28 cm
Tvarohový dort s ovocem	400	180	40-45	5-10	Otočný talíř, malý rošt, kulatá forma, Ø 28 cm
Jablečný koláč	200	185	40-45	5-10	Otočný talíř, malý rošt, kulatá forma, Ø 28 cm
Dort s ovocem	400	180	35-40	5-10	Otočný talíř, malý rošt, kulatá forma, Ø 28 cm
Tvarohový dort s drobenkou	400	180	40-50	5-10	Otočný talíř, malý rošt, kulatá forma, Ø 28 cm



Rady pro pečení

Otočte porce masa v polovině doby pečení. Po skončení pečení nechte maso odstát ve vypnuté a zavřené troubě po dobu 20 minut. Díky tomu bude maso rovnoměrně šťavnaté.

Teplota a doba pečení záleží na typu a množství připravovaného masa.

Pokud hmotnost masa, které budete péci, není uvedena v tabulce, zvolte nastavení podle nejbližší nižší hmotnosti a prodlužte dobu pečení.

Poznámky k nádobí

Zkontrolujte, zda nádobí pasuje do vnitřku trouby.

Horké skleněné nádoby položte na suchou utěrku. Pokud byste takovou nádobu položili na studený nebo mokrý povrch, mohlo by sklo prasknout. Při vyjímání nádoby z trouby použijte ochranné rukavice.

Tabulka a rady – pečení/horký vzduch

Typ	Nádoba	Umístění	Teplota	Doba (min.)
Ořechový dort	Dortová forma	Otočný talíř	170/180	30/35
Ovocný koláč	Dortová forma Ø 28 cm	Otočný talíř, malý kruhový rošt	150/160	35/45
Skládaný dort	Dortová forma	Otočný talíř	170/190	30/45
Slaný koláč, např. bramborová pizza	Kulatá skleněná forma	Otočný talíř, malý kruhový rošt	160/180	50/70
Piškot	Dortová forma Ø 26 cm	Otočný talíř, malý kruhový rošt	160/170	40/45
Roláda	Skleněná pánev	1	110	35/45
Třešňový koláč	Skleněná pánev	1	170/180	35/45

Vhodné nádoby na pečení

Nejběžnější formy na pečení jsou vyrobeny z plechu. Pokud chcete použít i mikrovlnu, použijte sklo, keramiku nebo speciální plast. Toto nádobí musí být odolné do teploty až 250°C. Pokud používáte takovéto nádobí, koláče tolik nezhnědnou.

Jak péci zákusky

Teplota a doba pečení závisí na typu pečiva a na jeho množství. Nejprve vždy zkuste nastavit raději nižší teplotu, v případě potřeby ji příště zvýšíte. Nižší teplota zajistí rovnoměrnější pečení. Vždy položte moučník do středu otočného talíře.

Rady pro pečení

Jak zkontrolovat, že je pokrm správně propečen

Zapichněte dřevěnou špejli do nejvyšší části moučníku 10 minut před koncem doby pečení. Pokud na dřívku neulpí žádné těsto, je moučník upečený.

Moučník je příliš tmavý:

Příště zvolte nižší teplotu a nechte moučník péci déle.

Moučník je příliš suchý

Špejlí nebo párátkem moučník po upečení několikrát propíchněte. Pak moučník pokropte trochu džusu nebo alkoholického nápoje. Příště zvýšte teplotu o cca 10° a zkrátte dobu pečení.

Pokud nejde moučník vyklopit

Po upečení nechte moučník 5 až 10 minut vychladnout, pak půjde z formy lépe vyndat. Pokud to ani potom nejde, opatrně ořízněte nožem okraje. Příště dobře vymastěte formu.

Rady pro úsporu energie

Pokud pečete více moučníků, doporučujeme je vložit do trouby hned za sebou, dokud je trouba ještě horká. Tím se zkrátí doba pečení druhého a dalšího moučníku.

Dávejte přednost tmavě zbarvené pečicí nádobě, lakované nebo smaltované černě, protože toto nádobí lépe absorbuje teplo.

Při delší době pečení můžete troubu vypnout 10 minut před koncem doby pečení a k dopečení využít zbytkové teplo.

JAKÝ TYP NÁDOBÍ MŮŽETE POUŽÍVAT

Funkce mikrovln

U mikrovlnné funkce mějte na mysli, že kovové povrchy mikrovlny odrážejí. Sklo, porcelán, keramika, umělé hmoty a papír umožňují mikrovlnám volně procházet.

Z tohoto důvodu **nelze nádoby, formy a pánve s kovovými částmi nebo dekorem v mikrovlnné troubě používat**. Stejně tak nelze v mikrovlnné troubě používat skleněné a keramické nádoby **s kovovým dekorem nebo s obsahem kovu** (např. olovnatý křišťál).

Ideálním materiálem pro použití v mikrovlnné troubě je sklo, ohnivzdorný porcelán a keramika, nebo tepelně odolná umělá hmota. Velmi tenké křehké sklo nebo porcelán se smí používat jen na krátkou dobu (např. na ohřev).

Horké potraviny přenášejí teplo do nádoby, která pak může být také velmi horká. Proto vždy používejte **ochranné rukavice!**

Jak testovat nádoby, které chcete použít

Vložte nádoby, které chcete použít, do trouby na 20 sekund při maximálním mikrovlnném výkonu. Pokud je po této době studené nebo jen slabě zahřáté, je vhodné do mikrovlnné trouby. Pokud se však ohřeje nebo způsobuje jiskření, nepoužívejte jej do mikrovlnné trouby.

Varování!

Pokud mikrovlnnou troubu používáte, ujistěte se, že uvnitř nejsou žádné nevhodné věci, včetně táců, kovových políček nebo kontaktního grilu. Toto jsou součásti spotřebiče, ale měli by se používat pouze při funkci grilu nebo při funkcích trouby.

Gril a horkovzdušné funkce

Při gril a horkovzdušné funkce musí být nádoby tepelně odolné do nejméně 300°C.

Umělohmotné nádoby není při grilování vhodné používat.

Kombinované funkce (s mikrovlnami)

Při kombinované funkce musí být nádoby vhodné jak pro použití v mikrovlnné troubě, tak pro grilování.

Hliníkové nádoby a fólie

Hotové pokrmy v hliníkových miskách nebo fólii lze dát do mikrovlnné trouby při splnění níže uvedených podmínek.

Dbejte také doporučení výrobce uvedené na obalu.

- Hliníková nádoba nesmí být vyšší než 3 cm, ani se dotýkat vnitřních stěn trouby (**minimální vzdálenost 3 cm**). Případné aluminiové víčko nebo kryt se musí vždy sejmut.
- Položte hliníkovou misku přímo na otočný talíř. Pokud používáte kovový rošt, položte misku na porcelánový talíř. Nikdy nepokládejte tuto misku přímo na kovový rošt!
- Doba vaření je delší, protože mikrovlny procházejí do pokrmu pouze shora. Pokud máte jakékoli pochybnosti, je lépe použít pouze nádobí vhodné pro mikrovlny.
- Hliníkovou fólii lze využít pro odražení mikrovln během procesu rozmrazování. Tenké části a okraje choulostivých potravin, jako např. drůbeže nebo mleté maso, přikryjte kouskem alobalu.
- **Důležité:** hliníková fólie nesmí přijít do kontaktu s vnitřními stěnami trouby, protože by to mohlo vést k jiskření.

Víčka

Doporučujeme používat skleněná nebo umělohmotná víčka, nebo potravinářskou fólii, protože:

1. Zabrání nadměrnému vypařování vlhkosti (zvláště při velmi dlouhé době vaření);
2. Doba vaření jsou kratší;
3. Potravina se nevysušuje;
4. Vůně je zachována.

Víčko musí mít vždy otvory nebo je třeba ponechat mezeru, aby v nádobě nevzrůstal tlak. Umělohmotné sáčky musí být otevřené. Kojenecké láhve nebo dětské pokrmy v lahvičkách se smí ohřívat pouze bez jejich uzávěrů/víček, jinak mohou prasknout.

Tabulka nádob

Tato tabulka uvádí obecný přehled, jaký typ nádobí je vhodný pro různé způsoby přípravy pokrmů.

Typ nádobí	Provozní režim	Mikrovlny		Gril a horkovzdušné funkce	Kombinované funkce
		Rozmrazování/ ohřev	Vaření		
Sklo a porcelán 1) Domácí použití, není ohnivzdorné, lze použít v myčce nádobí		ano	ano	ne	ne
Glazovaný porcelán Ohnivzdorné sklo a porcelán		ano	ano	ano	ano
Porcelán, kamenina 2) Neglazovaný nebo glazovaný, bez kovového dekoru		ano	ano	ne	ne
Keramika 2) Glazovaná Neglazovaná		ano ne	ano ne	ne ne	ne ne
Nádoby z umělé hmoty 2) Tepelně odolné do 100°C Tepelně odolné do 250°C		ano ano	ne ano	ne ne	ne ne
Plastikové fólie 3) Potravinářská fólie Celofán		ne ano	ne ano	ne ne	ne ne
Papír, karton, pergamen 4)		ano	ne	ne	ne
Kov Hliníková fólie Hliníkové obaly 5) Příslušenství (kovový rošt, smaltovaný plech)		ano ne ne	ne ano ne	ano ano ano	ne ano ne

1. Bez jakýchkoli stříbrných nebo zlatých ozdob. Ne olovnaté sklo.
2. Dodržujte pokyny výrobce!
3. Nepoužívejte kovové svorky na uzavření sáčků. Sáčky propíchněte. Fólie použijte pouze pro přikrytí pokrmu.
4. Nepoužívejte papírové talíře.
5. Pouze mělké aluminiové misky bez víčka/krytu. Hliník se nesmí dostat do styku s vnitřními stěnami trouby.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

Troubu je třeba pouze čistit.

Pozor! Je třeba čistit mikrovlnnou troubu pravidelně a vždy pečlivě odstranit všechny zbytky pokrmů. Pokud není trouba čistěna pravidelně, může se poškodit její povrch, **zkrátit životnost a může i dojít k potenciálně nebezpečným situacím.**

Výstraha! Čištění provádějte pouze při vypnutém napájení trouby. Vytáhněte síťovou vidlici ze zásuvky nebo vypněte jistič.

Nepoužívejte agresivní ani brusné čisticí prostředky, brusné houbičky nebo ostré předměty, může dojít k poškrábání nebo vzniku skvrn.

Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čisticí zařízení.

Přední panel

Obvykle stačí na otření povrchu trouby použít navlhčený hadřík. Pokud je trouba velmi špinavá, přidejte několik kapek jemného mycího prostředku na nádobí. Potom troubu otřete suchým hadříkem.

U trouby s hliníkovým předním panelem používejte čisticí prostředky na sklo a měkký hadřík, který nepouští chloupky. Otírejte ze strany na stranu, přičemž na povrch netlačte.

Okamžitě odstraňte skvrny od citrónové šťávy, tuku, škrobu nebo vaječného bílku. Pod těmito skvrnami může docházet ke korozi.

Dbejte na to, aby dovnitř trouby nenatekla voda.

Vnitřek trouby

Ihned po každém použití očistěte vnitřní stěny trouby navlhčeným hadříkem. Je to nejsnadnější způsob, jak odstranit zbytky tuku a potravin, které by jinak mohly zaschnout.

Pro odstranění odolnějšího zašpinění použijte jemný mycí prostředek. **Nepoužívejte spreje na čištění trub ani jiné agresivní či brusné čisticí prostředky.**

Vždy udržujte dvířka a přední panel v čistotě, aby bylo zajištěno správné těsnění dvířek.

Dbejte na to, aby nevnikla do ventilačních otvorů trouby voda.

Pravidelně vyndejte otočný talíř a jeho nosič a vyčistěte dno trouby, zvláště v případě, že v troubě vytekla nějaká tekutina.

Nezapínejte troubu bez vloženého kruhového nosiče a otočného talíře.

Pokud je vnitřek trouby velmi špinavý, položte na otočný talíř sklenici vody a zapněte troubu na 2 až 3 minuty na plný výkon. Uvolňující se pára změkčí nečistoty a vy je pak budete moci měkkým hadříkem snadněji vyčistit.

Nežádoucí zápach (např. po vaření ryby) lze snadno odstranit. Kápněte několik kapek citrónové šťávy do šálku s vodou. Dejte do šálku plnou lžici kávy, aby voda nepřekypěla. Vařte vodu 2 až 3 minuty při plném mikrovlnném výkonu.

Strop vnitřku trouby

Pokud je strop trouby zašpiněný, můžete sklopit těleso grilu, abyste jej mohli snadněji vyčistit.

Abyste se nespálili, počkejte, až gril vychladne, než jej budete sklápět. Postupujte následovně:

1. Otočte držák grilu o 180° (1).
2. Jemně gril sklopte (2). **Nepoužívejte nadměrnou sílu, mohli byste gril poškodit.**
3. Po vyčištění stropu vraťte gril (2) opatrně zpět na jeho místo.

Slídový kryt (3) umístěný na stropě se musí vždy udržovat v čistotě. Jakékoli zbytky pokrmů nahromaděné na slídovém krytu mohou způsobit poškození nebo způsobovat jiskření.

Nepoužívejte brusné čisticí prostředky nebo ostré předměty.

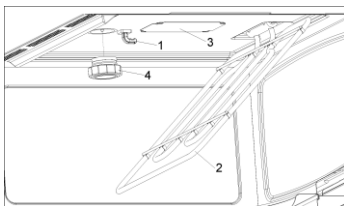
Slídový kryt se nikdy nesnažte sejmout, jinak hrozí nebezpečí poškození.

Skleněný kryt žárovky (4) je umístěn na stropě trouby a lze jej za účelem vyčištění snadno sejmout. Jednoduše jej odšroubujte a umyjte vodou s mycím prostředkem na nádobí.

Příslušenství

Očistěte příslušenství po každém použití. Pokud je silně zašpiněné, nechte jej chvíli namočené a pak použijte kartáček a houbu. Příslušenství můžete mýt v myčce nádobí.

Dbejte na to, aby otočný talíř a nosič talíře byly vždy čisté. Nezapínejte troubu, pokud není otočný talíř a nosič na svých místech.



CO MÁM DĚLAT, KDYŽ TROUBA NEPRACUJE?

VÝSTRAHA! Jakékoli opravy smí provádět pouze kvalifikovaný technik. Opravy provedené osobou neautorizovanou výrobcem jsou nebezpečné.

Než se obrátíte na odborný servis, zkontrolujte, zda se nejedná o některý z níže uvedených případů: Displej neukazuje! Zkontrolujte, zda:

- nebylo vypnuto zobrazování hodin (viz kapitola Základní ovládací prvky).

Nic se nestane, když stisknu tlačítka! Zkontrolujte, zda:

- není aktivováno bezpečnostní blokování (viz kapitola Základní ovládací prvky).

Trouba nepracuje! Zkontrolujte, zda:

- vidlice síťového přívodu je správně zapojena do zásuvky;
- je zapnuto napájení trouby;
- dvířka jsou zcela zavřená. Dvířka se uzavřou se slyšitelným klapnutím.;
- mezi dvířky a předním rámem trouby nejsou nějaké cizí předměty.

Když je trouba v provozu, slyším nějaké divné zvuky! Zkontrolujte, zda:

- nedochází uvnitř trouby k jiskření nebo vzniku elektrického oblouku, způsobeného kovovými předměty (viz kapitolu o vhodném nádobí)
- se nádobí nedotýká vnitřních stěn trouby
- není uvnitř trouby nějaké volné kuchyňské náčiní, příbor, apod.

Potravina se neohřívá, nebo se ohřívá velmi pomalu! Zkontrolujte, zda:

- jste nepoužili nevhodné kovové nádobí.
- jste zvolili správnou dobu provozu a úroveň výkonu.
- Pokrmu vloženého do trouby je velké množství, nebo je studenější, než obvykle.

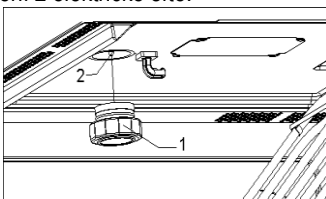
Pokrm je příliš horký, vysušený nebo spálený!

- Zkontrolujte, zda jste zvolili správnou dobu provozu a úroveň výkonu.
- **Jsou slyšet nějaké zvuky po ukončení vaření!** To není problém. Ochlazovací větrák nějakou dobu běží. Když teplota v troubě dostatečně poklesne, větrák se sám vypne.
- **Trouba se zapne, ale vnitřní osvětlení nesvítí!** Pokud všechny ostatní funkce pracují správně, pravděpodobně praskla žárovka. Můžete pokračovat v používání trouby.

Výměna žárovky osvětlení

Při výměně žárovky postupujte následujícím způsobem:

- Odpojte troubu od elektrické sítě. Vytáhněte síťovou vidlici ze zásuvky nebo vypněte jistič.
- Odšroubujte a sejměte skleněný kryt osvětlení (1).
- Vyjměte halogenovou žárovku (2). **Pozor! Žárovka může být velmi horká.**
- Nasadte novou 12V/10W halogenovou žárovku. **Pozor! Nedotýkejte se povrchu žárovky přímo prsty, mohli byste ji poškodit.** Řiďte se pokyny výrobce.
- Našroubujte skleněný kryt zpět na své místo (1).
- Připojte troubu opět k napájení z elektrické sítě.



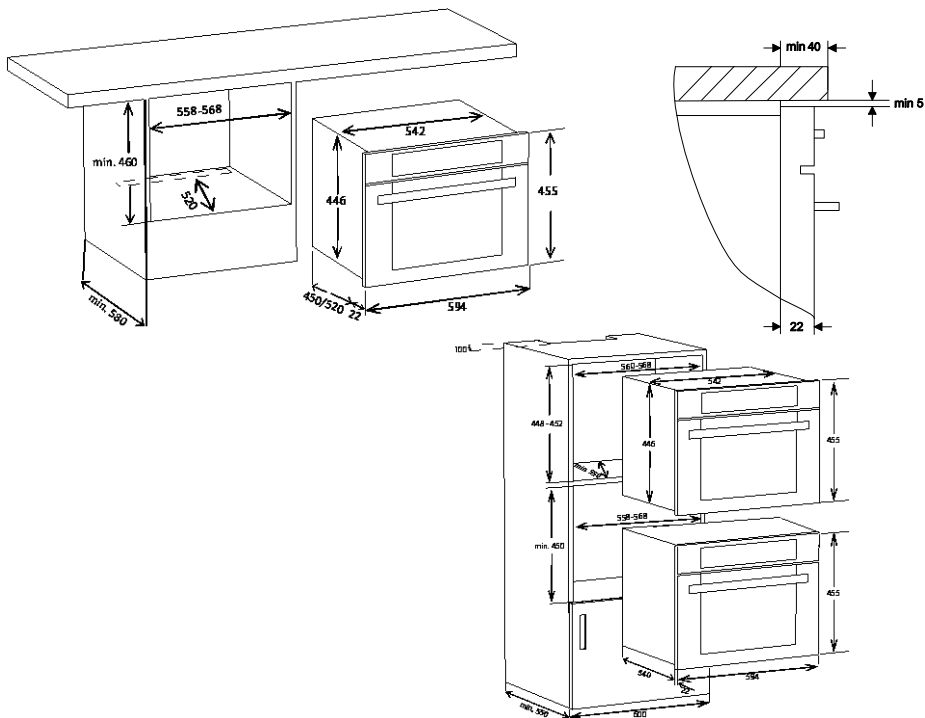
TECHNICKÉ ÚDAJE

Popis funkcí

Symbol	Funkce	Mikrovlňný výstupní výkon	Potravina
	Mikrovlňny	200 W	Pomalé rozmrazování choulostivých potravin; udržování teplého pokrmu
		400 W	Vaření při nízké teplotě; vaření rýže Rychlé rozmrazování, ohřev dětské stravy
		600 W	Ohřev a vaření potravin
		800 W	Vaření zeleniny a pokrmů Vařte a ohřívejte opatrně, zvláště při přípravě malých porcí
		1000 W	Rychlý ohřev tekutin
	Mikrovlňny + gril	200 W	Zapékání pokrmů
	Gril	400 W	Grilování drůbeže a masa
		600 W	Příprava zapečeného masa a pokrmů posypaných sýrem
			Grilování potravin
	Gril + horký vzduch	---	Grilování masa a ryb
	Horký vzduch	---	Grilování drůbeže
	Mikrovlňny + Horký vzduch	200-600 W	Brambory – hlubokozmrazené, rozmrazování a pečení
			Pečení
			Rychlé pečení masa, ryb a drůbeže. Pečení koláčů

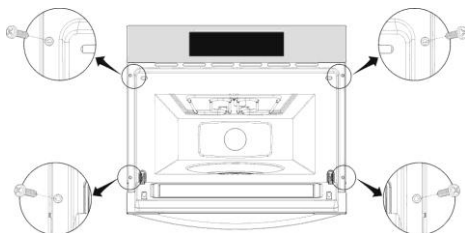
Technické údaje

- Napětí sítě (viz typový štítek)
- Příkon 3400 W
- Příkon grilu 1500 W
- Příkon horkovzdušné jednotky 1500 W
- Mikrovlnný výstupní výkon 1000 W
- Kmitočet mikrovln 2450 MHz
- Vnější rozměry (Š×V×H) 595 × 455 × 542 mm
- Vnitřní rozměry (Š×V×H) 420 × 210 × 390 mm
- Vnitřní objem trouby 32 l
- Hmotnost 38 kg



CS

- Push oven completely into the cabinet and centre it.
- Open microwave door and fasten the appliance to the cabinet using the four screws provided. Insert the screws through the front holes.



SK

- Rúru úplne zatlačte do inštaláčnej skrinky a vyrovnajte ju.
- Otvorte dvere mikrovlnnej rúry a upevnite ju pomocou štyroch dodaných skrutiek. Skrutky vložte cez predné diery.

