AMW 698

INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE

INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE

AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG

INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG

INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN

INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA

INSTALLATION, SNABBGUIDE





INSTALLATION, HURTIG START

INSTALLATION, HURTIG START

ASENNUS, PIKAOPAS

ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID KEZDÉSI ÚTMUTATÓ



INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE

INSTALACJA, SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI

УСТАНОВКА, КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО

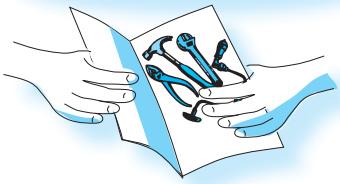
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUCKA

Whirlpool

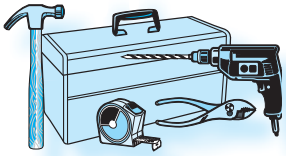
SENSING THE DIFFERENCE

INSTALACE

INSTALACE SPOTŘEBIČE



Při instalaci spotřebiče se řiďte samostatnými přiloženými instalačními pokyny.



PŘED PŘIPOJENÍM

Zkontrolujte, zda napětí na typovém štítku odpovídá napětí ve vaší domácnosti.

Před instalací trouby se přesvědčte, že je prázdná.

Zkontrolujte, zda není trouba poškozená. Zkontrolujte, zda dvířka dobře přiléhají k dveřnímu rámu a zda vnitřní těsnění dvířek není poškozeno. Z trouby vyjměte všechny předměty a vnitřek vymyjte měkkým vlhkým hadříkem.

Troubu nezapínejte, pokud je poškozený napájecí síťový kabel nebo zástrčka, pokud nefunguje správně, nebo když došlo k jejímu poškození či pádu. Napájecí síťový kabel ani zástrčku neponořujte do vody. Napájecí kabel se nesmí dotýkat žádné horké plochy. Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem, požáru nebo jinému ohrožení zdraví a majetku.

Nepoužívejte prodlužovací kabel:



Jestliže je napájecí kabel příliš krátký, požádejte oprávněného elektrikáře nebo servisního technika o instalaci zásuvky v blízkosti mikrovlnné trouby.

PO PŘIPOJENÍ

Troubu lze spustit jen tehdy, jsou-li dvířka správně zavřená.

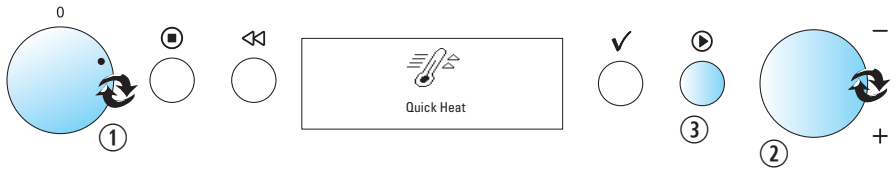
Uzemnění tohoto spotřebiče je podle zákona povinné. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za zranění osob a zvířat nebo za škody na majetku, pokud tento požadavek nebyl dodržen.

Při prvním zapnutí trouby budete požádáni o nastavení jazyka a aktuálního času Řiďte se pokyny v části “Změna nastavení" v tomto návodu k použití. Po provedení těchto dvou kroků je spotřebič připraven k použití.

Výrobce neodpovídá za žádné problémy způsobené nedodržením těchto pokynů uživatelem.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Trouba se musí před použitím (vařením jídla) zahřát na maximální teplotu (250 °C).
Při provádění tohoto postupu postupujte podle následujících kroků.



1. **Otočte přepínačem funkcí** k volbě funkce rychlého ohřevu.
2. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení teploty na 250 °C.
3. **Stiskněte tlačítko Start.**

Po dosažení nastavené teploty si si trouba udrží nastavenou teplotu po dobu 10 minut, a pak se vypne.
Nechte troubu vychladnout na pokojovou teplotu.
Umyjte vnitřek trouby měkkou vlhkou houbou.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PŘEČTĚTE SI PROSÍM POZORNĚ TENTO NÁVOD A USCHOVEJTE HO PRO DALŠÍ POUŽITÍ

Neohřívejte a nepoužívejte hořlavé materiály uvnitř trouby nebo v její blízkosti. Kouř může způsobit požár nebo výbuch.

Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k sušení oděvů, papíru, koření, bylin, dřeva, květů, ovoce nebo jiného hořlavého materiálu. Mohlo by dojít k požáru.

Pokud by se uvnitř nebo vně trouby něco vzňalo, nebo si všimnete kouře, neotevírejte dvířka a troubu vypněte. Vytáhněte přívodní síťový kabel ze zásuvky nebo vypněte proud na panelu pojistek nebo jističů.

Jídla nepřehřívejte. Mohlo by dojít k požáru.

Nenechávejte troubu bez dozoru, zvláště pokud při tepelné úpravě používáte papír, umělé hmoty nebo jiné hořlavé materiály. Papír může zuhelnatět nebo shořet a některé umělé hmoty použité při ohřívání jídel se mohou roztavit.

Nepoužívejte v tomto elektrospotřebiči korozivní chemikálie nebo páry. Tento typ trouby je určen k ohřívání nebo vaření jídel. Není určen pro průmyslové nebo laboratorní účely.

Nedovolte dětem *používat tento spotřebič bez dohledu dospělých; mohou ho používat jen tehdy, pokud jste jim dali patřičné pokyny, aby byly schopny používat spotřebič bezpečně a chápaly možná nebezpečí způsobená nesprávným použitím.*

Tento spotřebič nesmějí používat osoby *(ani děti) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost.*

Při použití se přístupné části zahřívají *na vysokou teplotu, malé děti se proto nesmějí ke spotřebiči přibližovat.*



Mikrovlnnou troubu *nepoužívejte pro tepelnou úpravu jídel nebo nápojů v hermeticky uzavřených nádobách. Zvýšení tlaku by mohlo způsobit škody při otevření, nebo by nádoby mohly vybouchnout.*

Pravidelně sledujte, *zda není poškozeno těsnění dvířek nebo přilehlé plochy. V případě poškození mikrovlnnou troubu nepoužívejte, dokud ji kvalifikovaný technik neopraví.*

VEJCE

Mikrovlnnou troubu nepoužívejte na vaření nebo ohřívání celých vajec se skořápkou nebo bez ní, protože vejce by mohla puknout i po ukončení tepelné úpravy.



DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

OBECNĚ

Tento spotřebič je určen výhradně k domácímu použití!

Mikrovlnnou troubu nikdy nezapínejte *prázdnou, bez vloženého jídla. Mohla by se tím poškodit.*

Jestliže se cvičíte v ovládání trouby, vložte dovnitř sklenici vody. Voda pohltí mikrovlnnou energii a trouba se nepoškodí.

Nepoužívejte troubu ke skladování žádných předmětů.

Drátěné uzávěry *z plastových nebo papírových sáčků před vložením do mikrovlnné trouby odstraňte.*



FRITOVÁNÍ V OLEJOVÉ LÁZNI

Mikrovlnnou troubu nepoužívejte k fritování v olejové lázni, protože teplotu oleje není možné regulovat.



Abyste se nepopálili, dotýkejte se nádob, částí trouby a plechů vždy jen kuchyňskými chňapkami.

TEKUTINY

Např. nápoje nebo voda. Mohou se v mikrovlnné troubě přehřát za bod varu, aniž by se objevily bubliny. Vroucí tekutiny pak mohou náhle vytéct z nádoby.



Abyste tomu předešli, postupujte takto:

1. Nepoužívejte nádoby s rovnými stěnami a úzkým hrdlem.
2. Tekutinu před vložením nádoby do mikrovlnné trouby zamíchejte a nechte v ní ponořenou čajovou lžičku.
3. Po zahřátí nechte tekutinu chvíli v klidu a pak ji před opatrným vytažením nádoby z mikrovlnné trouby ještě zamíchejte.

POZOR

Vždy si vyhledejte v mikrovlnné kuchařce podrobné údaje. Doporučujeme zvláště v případech, kdy připravujete jídla obsahující alkohol.

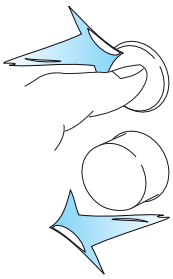
Po ohřátí jídla nebo nápojů pro děti *musíte pokrm nebo tekutinu protřepat a před podáváním zkontrolovat teplotu. Tím se teplo rovnoměrně rozloží a vyhnete se riziku opaření nebo popálení.*



Před ohříváním sejměte z kojenecké láhve víčko a dudlík.

ZASUNOVACÍ OVLÁDACÍ KNOFLÍKY

Ovladače této trouby jsou při dodání z výroby v jedné rovině s tlačítky panelu.
Po stisknutí se ovladače vysunou a umožní volbu různých funkcí. Při provozu nemusí být z ovládacího panelu vysunuté.
Po nastavení je zasuňte zpět do panelu a pokračujte ve vaření.



PŘÍSLUŠENSTVÍ

OBECNĚ

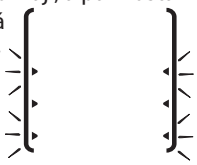
Na trhu je mnoho různých druhů doplňků. Před nákupem se vždy ujistěte, že je vhodné pro mikrovlnnou troubu.

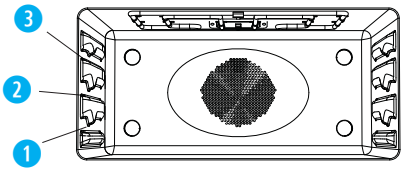
Nádoby, které se používají v mikrovlnné troubě, musí být vhodné pro použití v troubě a z materiálu, kterým mohou mikrovlny volně procházet.



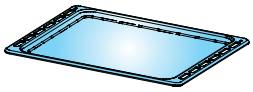
Ukazatel úrovně

Po volbě některých funkcí začnou ukazatele úrovně blikat a svítit. Nejprve úrovně použitelné pro tuto funkci krátce zablikají, a pak zůstane svítit úroveň doporučená pro tuto funkci. V tomto příkladu krátce zabliká úroveň 1 a 3, a potom bude svítit doporučená úroveň 2.





PEČICÍ PLECH

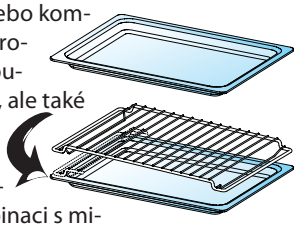


Používejte ho k pečení masa nebo moučníků při konvekčním pečení.

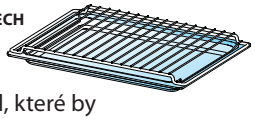
Nikdy ho nepoužívejte v kombinaci s mikrovlnami.

SKLENĚNÝ ODKAPÁVACÍ PLECH

Skleněný odkapávací plech používejte pod rošt při použití grilu nebo kombinace grilu a mikrovln. Můžete ho použít nejen pod rošt, ale také jako plech na pečení při použití funkce konvekčního pečení v kombinaci s mikrovlnami.



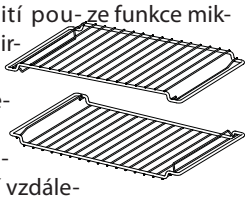
Skleněný odkapávací plech zachycuje veškeré odkapávající šťávy a odpadávající kousky jídel, které by jinak potřísnily a znečistily vnitřek trouby.



Skleněný odkapávací plech použijte vždy při použití mikrovln. Zasunuje se do 1. úrovně police. Nikdy nestavte nádobí přímo na dno trouby.

ROŠT

Rošt používejte při všech způsobech úpravy jídel, s výjimkou použití pou- ze funkce mikrovln. Rošt umožňuje cirkulaci horkého vzduchu kolem jídla a můžete ho umístit vyvýšeným zakončením nahoru nebo dolů k seřízení vzdálenosti od topného článku grilu. Jestliže položíte jídlo na rošt, zasuňte pod něj skleněný odkapávací plech. Můžete ho použít také při konvekčním pečení. Lze ho použít i při kombinaci těchto funkcí s mikrovlnami.



POJISTKA ZAPNUTÍ

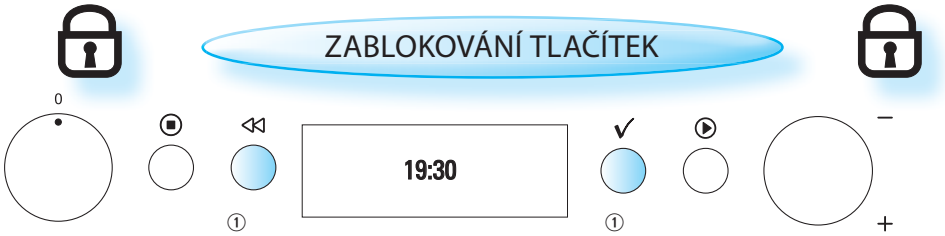
Tato funkce se zapne minutu po přepnutí trouby do pohotovostního stavu.



Bezpečnostní pojistku uvolníte otevřením a zavřením dvířek, např. při vložení jídla do trouby.



ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK



1 **Stiskněte současně tlačítko ZPĚT a OK** a podržte, až zazní dvě pípnutí (3 vteřiny).

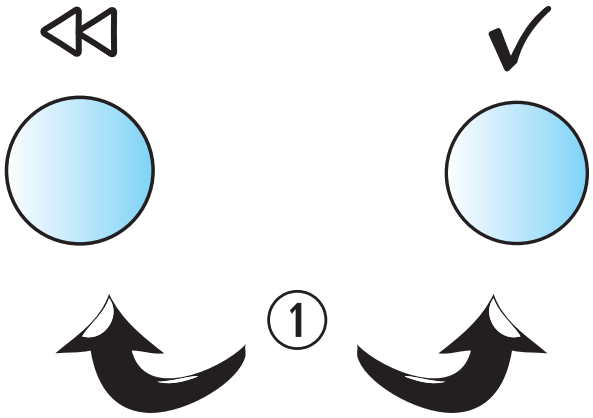
Tuto funkci používejte, chcete-li zabránit dětem v používání trouby bez dozoru.

Před návratem k předchozímu displeji se na 3 vteřiny zobrazí potvrzující zpráva.
Když je zablokování zapnuté, všechna tlačítka a knoflíky jsou zablokované.



Zablokování tlačítek se vypíná stisknutím tlačítka Vypnout nebo otevřením dvířek.

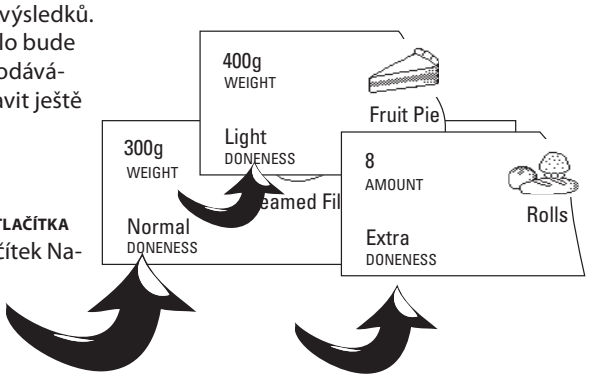




STUPEŇ VAŘENÍ (POUZE AUTOMATICKÉ FUNKCE)

Funkce Stupeň vaření (Doneness) je k dispozici u většiny automatických funkcí Při použití této funkce můžete sami nastavit konečný výsledek vaření pomocí funkce úpravy stupně vaření. Tato funkce umožňuje nastavení vyšší nebo nižší konečné teploty ve srovnání se standardním nastavením.
Při použití jedné z těchto funkcí trouba zvolí výchozí standardní nastavení. Tímto nastavením dosáhnete obvykle nejlepších výsledků. Ale pokud se stane, že vám ohřáté jídlo bude připadat příliš horké k okamžitému podávání, můžete příště teplotu snadno upravit ještě před zapnutím funkce.

STUPEŇ VAŘENÍ	
Stupeň	Účinek
Vysoký	**Nejvyšší konečná teplota**
Normální	**Výchozí standardní nastavení**
Nízký	**Nejnižší konečná teplota**

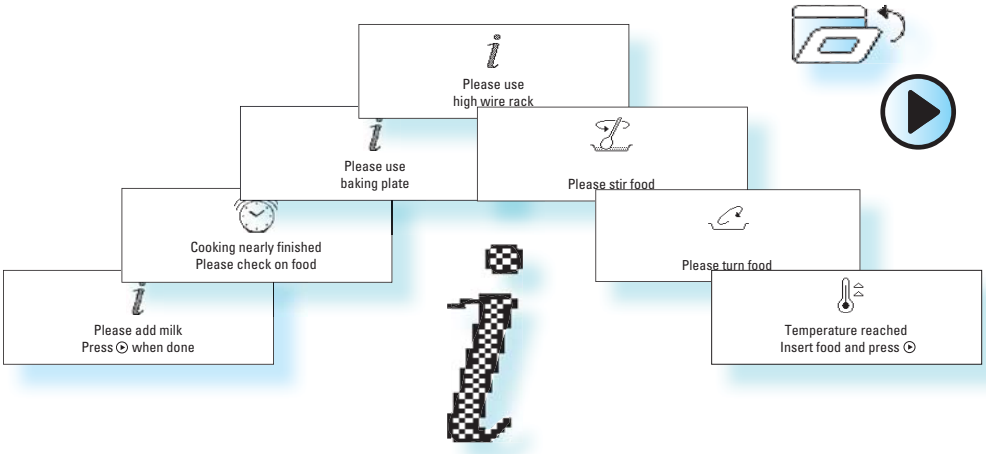


Úpravu provedete hned před stisknutím tlačítka Start volbou stupně vaření pomocí tlačítek Nahoru a Dolů

ZPRÁVY

Při použití některé z automatických funkcí se trouba může zastavit a vyzvat vás k nějaké činnosti, nebo výběru příslušenství.

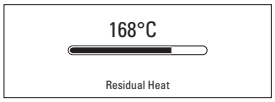
Když se objeví zpráva:
- Otevřete dvířka (je-li to nutné).
- Proveďte pokyn (je-li to nutné).
- Zavřete dvířka a znovu troubu zapněte stiskem tlačítka Start.

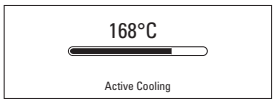


OCHLAZENÍ

Po skončení zvolené funkce se trouba může automaticky ochlazovat. To je normální jev.
Po ochlazení se trouba automaticky vypne.
Jestliže je teplota vyšší než 100°C, zobrazuje se aktuální teplota uvnitř trouby Buďte opatrní a nedotýkejte se při vytahování jídla vnitřních stěn. Používejte kuchyňské chňapky.
Jestliže je teplota nižší než 50 °C, zobrazují se hodiny ve 24hodinovém formátu.

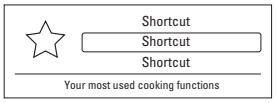


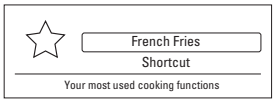


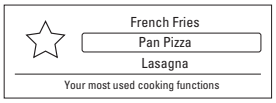


ZKRATKY

Trouba automaticky sestaví seznam vašich oblíbených zkratek, aby bylo používání co nejjednodušší.
Když začnete troubu používat, seznam se skládá z 10 prázdných polí pro zkratky. Postupným používáním trouby se seznam zaplní zkratkami k nejčastěji používaným funkcím.
Když zadáte nabídku zkratek, zvolí se nejčastěji používaná funkce a bude zařazena jako zkratka č. 1.
Poznámka: Pořadí funkcí v nabídce zkratek se bude automaticky měnit podle způsobu vašeho pečení.





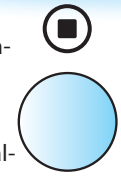




1. **Otočte přepínačem funkcí,** až se zobrazí Shorcut (zkratka).
2. **Použijte nastavovací ovladač** k volbě oblíbené zkratky. Předběžně se vybere nejčastěji používaná funkce.
3. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby.
4. **Použijte nastavovací ovladač / tlačítko OK** k potřebnému nastavení.
5. **Stiskněte tlačítko Start.**

ZAP/VYP

Spotřebič se ZAPÍNÁ nebo VYPÍNÁ pomocí tlačítka Zap/Vyp, nebo stačí otočit přepínačem funkcí.

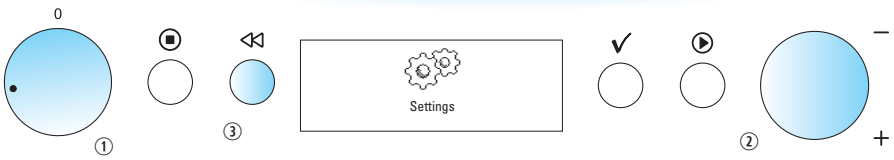


Po ZAPNUTÍ spotřebiče fungují všechna tlačítka a ovladače normálně a 24hodinový formát hodin se nezobrazuje.

Spotřebič je VYPNUTÝ. Zobrazuje se 24hodinový formát hodin.

Poznámka: Trouba se může chovat jinak, než je uvedeno výše v závislosti na tom, zda je funkce EKO zapnutá nebo vypnutá (podrobnosti v části EKO).
Popisy v tomto Návodu k použití předpokládají, že je trouba zapnutá.

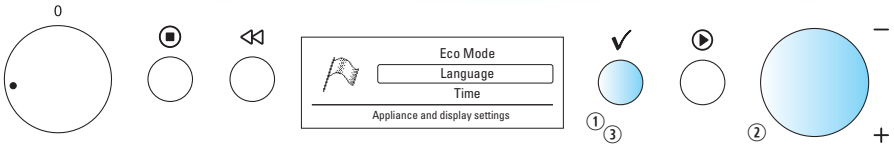
ZMĚNA NASTAVENÍ



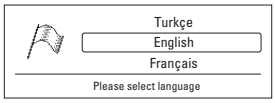
1. **Otočte přepínačem funkcí** k zobrazení funkce Settings (nastavení).
2. **Použijte nastavovací ovladač** k výběru jednoho z nastavení k seřízení.

Když je spotřebič připojen k síti poprvé, požádá vás o nastavení jazyka a 24hodinového formátu hodin.
Po výpadku proudu začnou hodiny blikat a je nutné je znovu nastavit.
Tato trouba je vybavena mnoha funkcemi, které můžete nastavit podle svého přání.

JAZYK



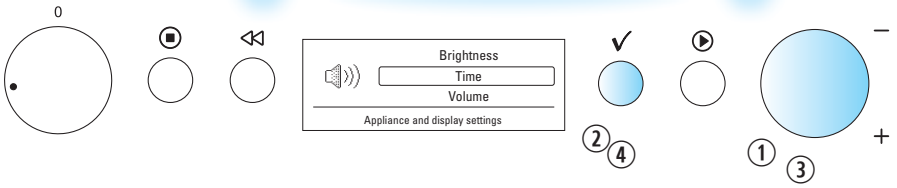
1. **Stiskněte tlačítko OK**.
2. **Otočte nastavovacím ovladačem** k výběru jednoho z dostupných jazyků.
3. **Stiskněte opět tlačítko OK** k potvrzení změny.





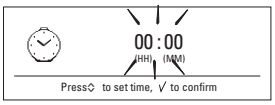
ZMĚNA NASTAVENÍ

NASTAVENÍ HODIN



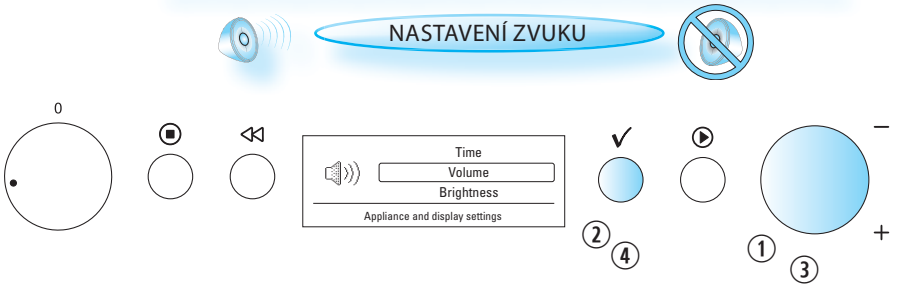
1. **Otáčejte nastavovacím ovladačem,** až se zobrazí Time (čas).
2. **Stiskněte tlačítko OK**. (číslice blikají).
3. **Otáčejte nastavovacím ovladačem** k nastavení 24hodinového formátu hodin.
4. **Stiskněte opět tlačítko OK** k potvrzení změny.

Hodiny jsou nařízené a jsou v chodu.

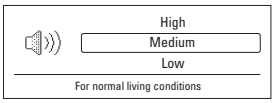




NASTAVENÍ ZVUKU



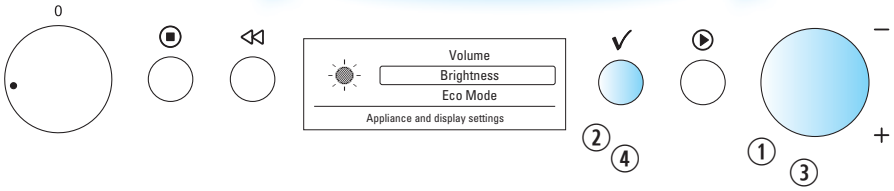
1. **Otáčejte nastavovacím ovladačem,** až se zobrazí Volume (hlasitost).
2. **Stiskněte tlačítko OK**.
3. **Použijte nastavovacím ovladač** k nastavení hlasitosti na high, medium, low, mute (vysoká, střední, nízká, bez zvuku).
4. **Stiskněte opět tlačítko OK** k potvrzení změny.



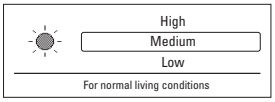


ZMĚNA NASTAVENÍ

JAS

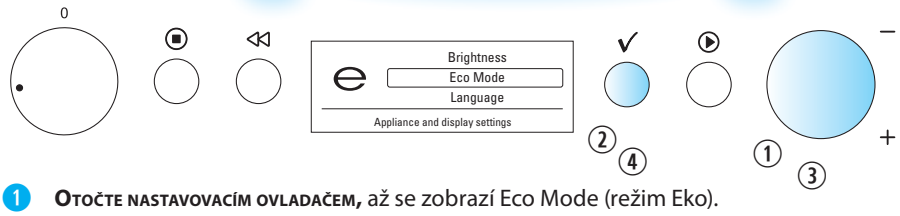


1. **Otáčejte nastavovacím ovladačem,** až se zobrazí Brightness (jas).
2. **Stiskněte tlačítko OK**.
3. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení požadovaného stupně jasu.
4. **Stiskněte opět tlačítko OK** k potvrzení volby.

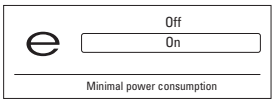




EKO



1. **Otočte nastavovacím ovladačem,** až se zobrazí Eco Mode (režim Eko).
2. **Stiskněte tlačítko OK**.
3. **Otočte nastavovacím ovladačem** k zapnutí nebo vypnutí nastavení EKO.
4. **Stiskněte opět tlačítko OK** k potvrzení změny.





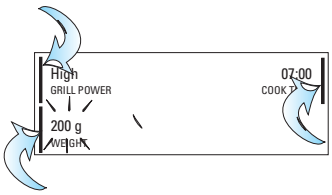
Když je EKO zapnuté, displej se po chvíli automaticky vypne k úspoře energie. Po stisknutí libovolného tlačítka nebo po otevření dvířek se automaticky opět rozsvítí.
Když je nastaveno vypnutí OFF, displej se nevypne a hodiny ve 24hodinovém formátu budou stále vidět.

ZMĚNA NASTAVENÍ

BĚHEM VAŘENÍ

Po spuštění vaření:
Čas lze snadno prodlužovat ve 30vteřinových krocích stisknutím tlačítka Start. *Každým stisknutím* se prodlouží čas o 30 vteřin nebo o 1 minutu v závislosti na funkci. Dobu můžete také zvyšovat nebo snižovat otáčením nastavovacího ovladače.

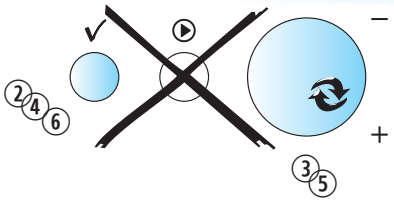
Otáčením nastavovacího ovladače můžete přepínat mezi parametry a vybrat ten, který si přejete změnit.



Stisknutím tlačítka OK ho vyberete a můžete ho změnit (bliká). Otočte nastavovacím ovladačem ke změně nastavení.
Stiskněte opět tlačítko OK k potvrzení volby. Trouba pokračuje automaticky s novým nastavením.

Stisknutím tlačítka Zpět se můžete vrátit přímo k poslednímu změněnému parametru.

ODLOŽENÝ START



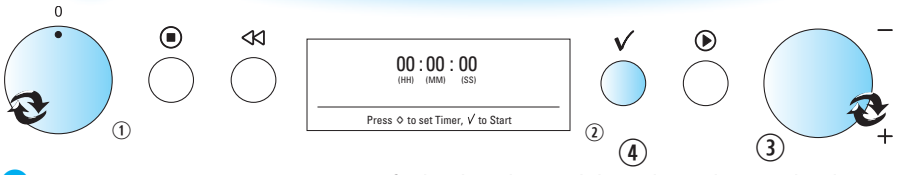
Tuto funkci použijte, potřebujte-li pečení ukončit v určitou dobu. Trouba potřebuje znát délku požadovaného pečení a denní čas, kdy má být jídlo hotovo.

1. **Dodržujte postup nastavení** pro funkci, kterou chcete použít a vypnout po nastavení doby pečení. **Tlačítko Start se nesmí stisknout.**
2. **Stiskněte tlačítko OK**.
3. **Otočte nastavovacím ovladačem** k výběru času konce.
4. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby.
5. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení času konce pečení.
6. **Stiskněte tlačítko Start** k aktivaci odložení startu a zobrazení zbývajícího času trouby.

ODLOŽENÝ START FUNGUJE S TĚMITO FUNKCEMI	
	**Klasický ohřev**
	**Gril**
	**Turbogril**
	**Konvekční pečení**
	**Horký vzduch**

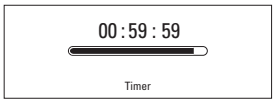
Poznámka:
Jestliže doba vaření (čas) není nastavená, trouba bude zapnutá 4 hodiny, a potom se automaticky vypne.

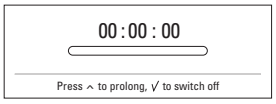
KUCHYŇSKÁ MINUTKA



1. **Vypněte troubu** otočením přepínače funkcí do nulové polohy, nebo stisknutím tlačítka Zap/Vyp.
2. **Stiskněte tlačítko OK**.
3. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení požadovaného času na minutce.
4. **Stiskněte tlačítko OK** ke spuštění odpočítávání nastaveného času.

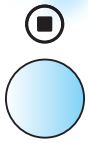
Tuto funkci použijte, potřebujete-li použít minutku k přesnému odměření času např. při vaření vajec, těstovin nebo k vykynutí těsta před pečením.
Tuto funkci můžete použít, jen když je trouba vypnutá nebo v pohotovostním režimu.





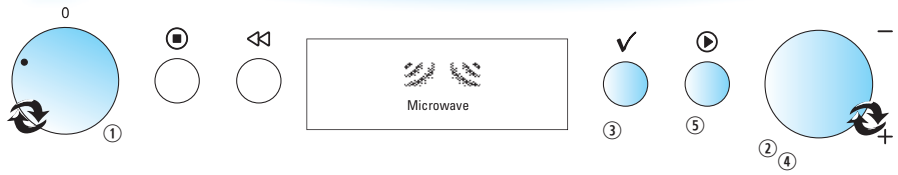


Po uplynutí nastavené doby zazní zvukový signál.

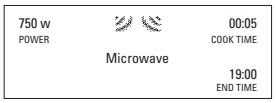


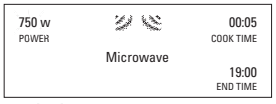
Stisknutím tlačítka Zap/Vyp před uplynutím nastaveného času se minutka vypne.

VAŘENÍ A OHŘÍVÁNÍ S MIKROVLNAMI



1. **Otočte přepínačem funkcí** k zobrazení funkce funkce Microwave (Mikrovlny).
2. **Otočením nastavovacího ovladače** nastavte čas vaření.
3. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby.
4. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení stupně mikrovlnného výkonu.
5. **Stiskněte tlačítko Start.**





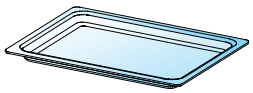
Tuto funkci použijte k běžnému vaření a ohřívání zeleniny, ryb, brambor a masa.

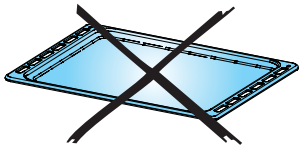
VAŘENÍ A OHŘÍVÁNÍ S MIKROVLNAMI

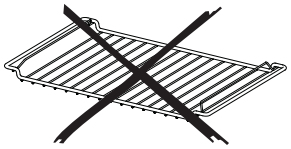
STUPEŇ VÝKONU

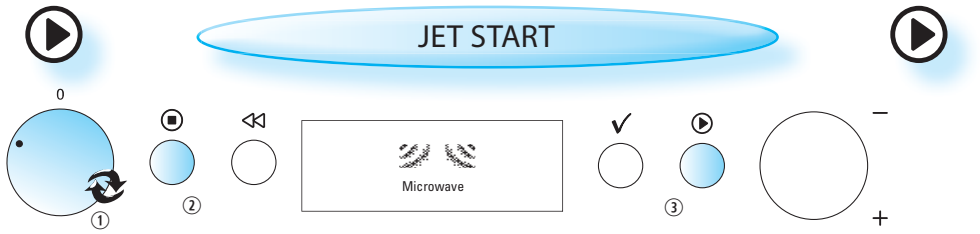
POUZE MIKROVLNY	
VÝKON	VHODNÉ PRO:
850 W	**OHŘÍVÁNÍ NÁPOJŮ,** vody, řídkých polévek, kávy, čaje nebo jiných potravin s vysokým obsahem vody Obsahuje-li jídlo vejce nebo smetanu, zvolte nižší výkon.
750 W	**VAŘENÍ ZELENINY,** masa apod.
650 W	**PEČENÍ** ryb.
500 W	**ŠETRNĚJŠÍ VAŘENÍ** např. omáček s vysokým obsahem bílkovin, sýra a vaječných jídel, k dokončení dušeného masa se zeleninou.
350 W	**DUŠENÍ MASA,** rozpouštění másla a čokolády.
160 W	**ROZMRAZOVÁNÍ.** Změknutí másla, sýrů.
90 W	**ZMĚKNUTÍ** zmrzliny.
0 W	**POUZE S POUŽITÍM** minutky.

SKLENĚNÝ ODKAPÁVACÍ PLECH vždy s touto funkcí použijte.

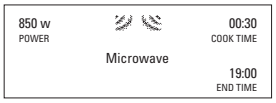






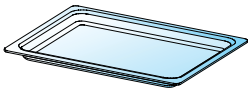


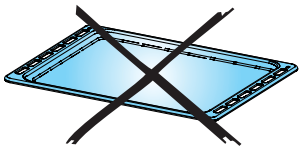
1. **Otočte přepínačem funkcí** k zobrazení funkce funkce Microwave (Mikrovlny).
2. **Stiskněte tlačítko Zap/Vyp.**
3. **Stisknutím tlačítka Start se trouba automaticky zapne** na plný výkon mikrovln a s dobou tepelné úpravy nastavenou na 30 vteřin. Každým dalším stisknutím se doba tepelné úpravy prodlouží o 30 vteřin.

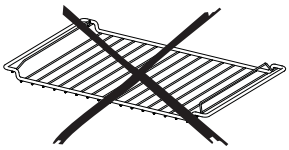


Tato funkce rychlého startu se používá k rychlému ohřevu potravin s vysokým obsahem vody, jako řídkých polévek, kávy nebo čaje.
Tuto funkci můžete použít, jen když je trouba vypnutá nebo v pohotovostním režimu, a přepínač funkcí je v poloze Mikrovlny.

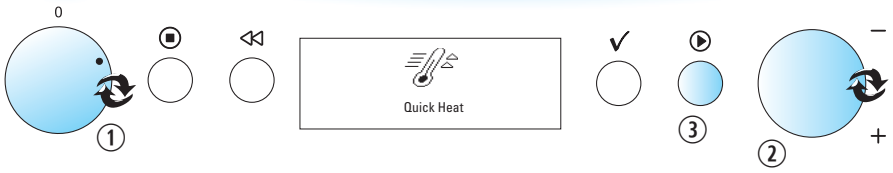
Skleněný odkapávací plech vždy s touto funkcí použijte.



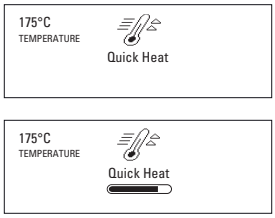




RYCHLÝ OHŘEV

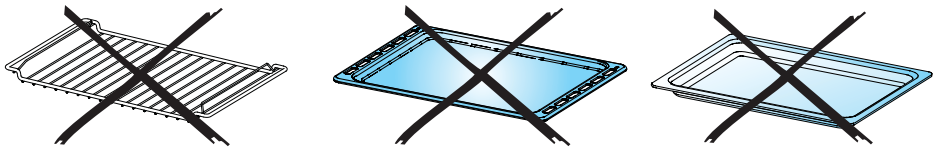


1. **Otočte přepínačem funkcí** k volbě funkce rychlého ohřevu Quick heat.
2. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení teploty.
3. **Stiskněte tlačítko Start.**

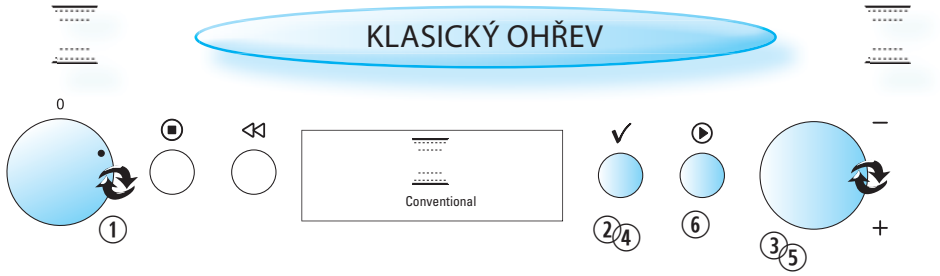


Funkci rychlého ohřevu Quick heat používejte k předehřátí prázdné trouby.
Předohřev se vždy provádí s prázdnou troubou, přesně tak, jak to děláte před pečením v tradiční troubě.

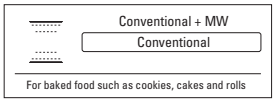
Před předohřevem nebo během něho nevkládejte do trouby žádné jídlo. Spálilo by se vzniklým žárem. Po spuštění ohřevu můžete snadno upravovat teplotu pomocí tlačítek Nahoru / Dolů.
Po dosažení nastavené teploty Trouba si nastavenou teplotu udrží po dobu 10 minut a pak se vypne. Během této doby máte čas na vložení jídla do trouby a zvolení funkce horkého vzduchu.



KLASICKÝ OHŘEV



1. **Otočte přepínačem funkcí** do polohy Conventional (Klasický ohřev).
2. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby.
3. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení teploty.
4. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby.
5. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení doby pečení.
6. **Stiskněte tlačítko Start.**

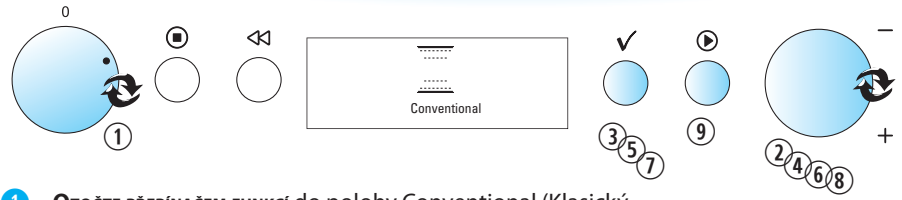




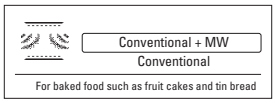


Tuto funkci použijte, chcete-li péct sušenky, koláče, žemle a sněhové pusinky jako v tradiční troubě.
Poznámka: Jestliže není nastavený žádný čas, funkce poběží až do otevření dvířek nebo stisknutí tlačítka Stop. Jestliže funkci nepřerušíte, automaticky se vypne po 4 hodinách.
Pečete-li jídlo v talířích, položte talíře na rošt.
Pečicí plech použijte na žemle a pizzy.

KLASICKÝ OHŘEV + MV



1. **Otočte přepínačem funkcí** do polohy Conventional (Klasický ohřev).
2. **Otočte nastavovacím ovladačem** do polohy Conventional + MV (Klasický ohřev + MV).
3. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby.
4. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení doby vaření.
5. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby.
6. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení teploty.
7. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby.
8. **Otočte nastavovacím ovladačem k nastavení stupně** mikrovlnného výkonu.
9. **Stiskněte tlačítko Start.**





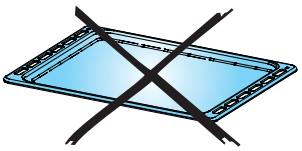




Tuto funkci používejte k pečení ovocných koláčů, chleba ve formě a mražených připravených jídel.

VOLBA STUPNĚ VÝKONU A ÚROVNĚ POLICE

KLASICKÝ OHŘEV + MV			
Doporučené použití	Teplota	Výkon mikrovln	Úroveň police
Zapékaná jídla, ryba	**Podle doporučení receptů.**	**350 W**	**2**
Pečeně		**160 W**	**1**
Chléb		**90 W**	**1**
Jen zhnědnutí při pečení		**0 W**	

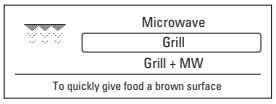


GRIL



Potraviny jako sýr, toasty, steaky a párky položte na mřížku.

1. **Otočte přepínačem funkcí** k zobrazení funkce Grill (gril).
2. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby.
3. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení stupně výkonu grilu.
4. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby.
5. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení doby grilování.
6. **Stiskněte tlačítko Start.**







Tuto funkci používejte k rychlému zhnědnutí jídla.

Před grilováním si ověřte, zda nádobí a náčiní, které hodláte použít, je žáruvzdorné a vhodné do trouby.
Při grilování *nepoužívejte plastové náčiní. Roztavilo by se. Nádobí ze dřeva nebo papíru také není vhodné.*

VOLBA STUPNĚ VÝKONU A ÚROVNĚ POLICE

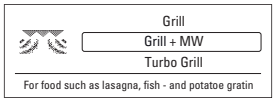
Předehřejte gril *na 3-5 minut na vysoký stupeň výkonu.*

GRIL		
Doporučené použití	Výkon grilu	Úroveň police
Toasty se sýrem, hamburgery, maso	**Vysoký**	**3**
Uzeniny, grilovaný rožeň	**Střední**	**3**
Lehké osmažení povrchu jídla.	**Vysoký**	

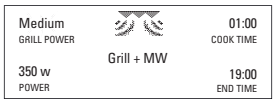
GRIL + MV



1. **Otočte přepínačem funkcí** do polohy Grill (Gril).
2. **Otočte nastavovacím ovladačem** do polohy Grill + MW (Gril + MV).
3. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby.
4. **Otočte nastavovacím ovladačem k nastavení** doby grilování.
5. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby.
6. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení stupně výkonu grilu.
7. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby.
8. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení stupně mikrovlnného výkonu.
9. **Stiskněte tlačítko Start.**





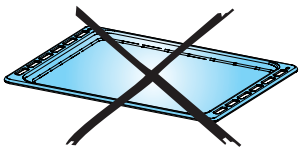


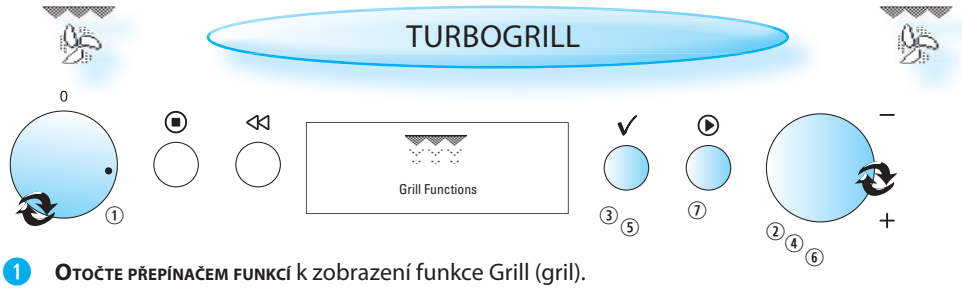


Tuto funkci používejte k přípravě lasagní, ryb a zapékaných brambor.
Maximální možný výkonový stupeň mikrovln při použití grilu + MV je omezen na nastavení z výroby.
Jídlo položte na rošt nebo skleněný odkapávací plech.

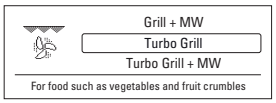
VOLBA STUPNĚ VÝKONU A ÚROVNĚ POLICE

GRIL + MV			
Doporučené použití	Výkon grilu	Výkon mikrovln	Stupeň
Zapékaná jídla	**Střední**	**500 - 650 W**	**2**
Kousky kuřete, zelenina	**Střední**	**160 - 350 W**	**2**
Rybí filety	**Vysoký**	**90 W**	**3**
Jen zhnědnutí při pečení	**Vysoký**	**0 W**	





1. **Otočte přepínačem funkcí** k zobrazení funkce Grill (gril).
2. **Otočte nastavovacím ovladačem**, až se zobrazí Turbo Grill.
3. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby.
4. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení stupně výkonu Grilu.
5. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby nastavení.
6. **Otočením nastavovacího ovladače** nastavte čas grilování.
7. **Stiskněte tlačítko Start.**





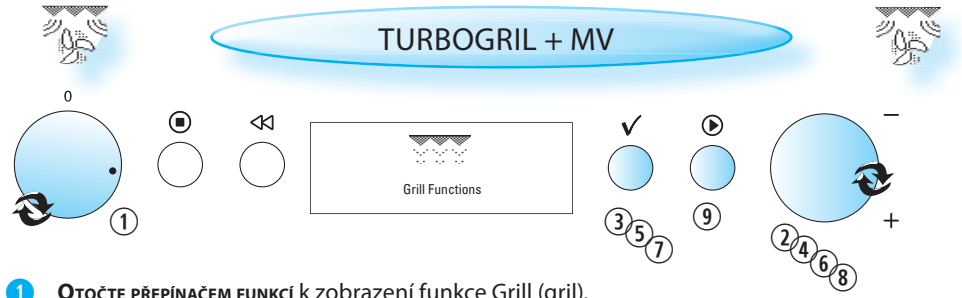


Tuto funkci používejte k pečení jídel jako kuřecích řízků, zapékané zeleniny a ovoce .

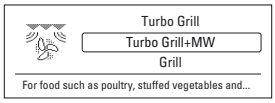
Jídlo položte na mřížku.
Před použitím nádobí *si ověřte, zda je žáruvzdorné a vhodné do mikrovlnné trouby.*
Při grilování *nepoužívejte plastové náčiní. Roztavilo by se. Nádobí ze dřeva nebo papíru také není vhodné.*

VOLBA STUPNĚ VÝKONU A ÚROVNĚ POLICE

TURBOGRIL		
Doporučené použití	Výkon grilu	Úroveň police
Kuřecí řízky	**Vysoký**	**2**
Zapékaná rajčata	**Střední**	**2**
Zapékané ovoce	**Nízký**	**1**
Jen zhnědnutí při pečení	**Nízký**	

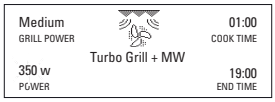


1. **Otočte přepínačem funkcí** k zobrazení funkce Grill (gril).
2. **Otočte nastavovacím ovladačem**, až se zobrazí Turbo Grill + MV.
3. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby.
4. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení doby vaření.
5. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby nastavení.
6. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení stupně výkonu turbogrilu.
7. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby nastavení.
8. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení stupně mikrovlnného výkonu.
9. **Stiskněte tlačítko Start.**







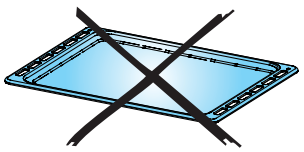


Tuto funkci používejte k pečení jídel jako plněná zelenina nebo kousky kuřete.

VOLBA STUPNĚ VÝKONU A ÚROVNĚ POLICE

Maximální možný výkonový stupeň mikrovln při použití turbogrilu s mikrovlnami je omezen již nastavením při výrobě.
Jídlo položte na rošt.

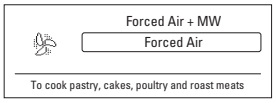
TURBOGRIL + MV			
Doporučené použití	Výkon grilu	Výkon mikrovln	Úroveň police
Půlky kuřete	**Střední**	**350 - 550 W**	**3**
Plněná zelenina.	**Střední**	**500 - 650 W**	**2**
Kuřecí stehna	**Vysoký**	**350 - 500 W**	**2**
Pečená jablka	**Střední**	**160 - 350 W**	**3**
Pečená ryba	**Vysoký**	**160 - 350 W**	**2**



HORKÝ VZDUCH



1. **Otočte přepínačem funkcí** k volbě Forced Air (Horký vzduch).
2. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby.
3. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení teploty.
4. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby.
5. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení doby pečení.
6. **Stiskněte tlačítko Start.**

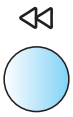






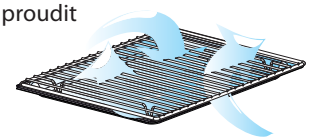
Tuto funkci používejte k pečení pusinek, pečiva, piškotů, nákypů, drůbeže a pečeného masa.

Po spuštění pečení můžete snadno upravovat dobu pečení otáčením nastavovacího ovladače. Použijte tlačítko Zpět, chcete-li se vrátit ke změně konečné teploty.



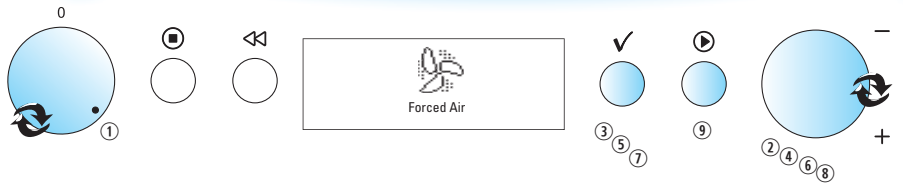
HORKÝ VZDUCH

Jídlo vždy položte na rošt, aby kolem něho mohl volně proudit vzduch.
K pečení malých kousků jako sušenek a žemlí používejte pečicí plech.

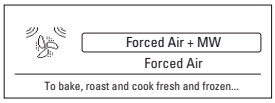


JÍDLO	PŘÍSLUŠENSTVÍ	TEPLOTA TROUBY ° C	DOBA PEČENÍ
Rostbíf, střední (1,3 - 1,5 kg)	**Nádoba** na roštu	**170 - 180 °C**	**40 - 60 Min**
Vepřová pečeně (1,3 - 1,5 kg)	**Nádoba** na roštu	**160 - 170 °C**	**70 - 80 min**
Celé kuře (1,0 - 1,2 kg)	**Nádoba** na roštu	**210 - 220 °C**	**50 - 60 min**
Piškotová buchta (hutná)	**Forma na koláč** na roštu	**160 - 170 °C**	**50 - 60 min**
Piškotová buchta (lehká)	**Forma na koláč** na roštu	**170 - 180 °C**	**30 - 40 min**
Cookies	**Pečicí plech**	**170 - 180 °C,** **předehřátá trouba**	**10 - 12 min**
Bochník chleba	**Pekáč** na roštu	**180 - 200 °C,** **předehřátá trouba**	**30 - 35 min**
Žemle	**Pečicí plech**	**210 - 220 °C,** **předehřátá trouba**	**10 - 12 min**
Pusinky	**Pečicí plech**	**100 - 120 °C,** **předehřátá trouba**	**40 - 50 min**

HORKÝ VZDUCH + MV



1. **Otočte přepínačem funkcí** k volbě Forced Air (Horký vzduch).
2. **Otočte nastavovacím ovladačem,** až se zobrazí Forced Air + MV (Horký vzduch + MV).
3. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby.
4. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení doby vaření.
5. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby nastavení.
6. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení teploty.
7. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby nastavení.
8. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení stupně mikrovlnného výkonu.
9. **Stiskněte tlačítko Start.**

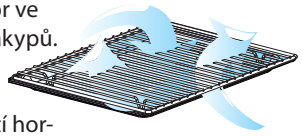






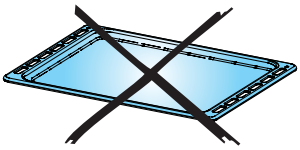


Tuto funkci používejte k pečení masa, drůbeže, brambor ve slupce, zmrazených potravin, piškotů, pečiva, ryb a nákypů.
Jídlo vždy položte na rošt, aby kolem něho mohl volně proudit vzduch.
Maximální možný výkonový stupeň mikrovln při použití horkého vzduchu je omezen již nastavením při výrobě.



VOLBA STUPNĚ VÝKONU A ÚROVNĚ POLICE

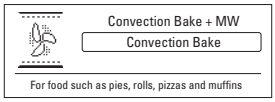
HORKÝ VZDUCH + MV		
Doporučené použití	Výkon mikrovln	Úroveň police
Drůbež, zapékaná jídla	**350 W**	**3**
Pečená ryba	**160 - 350 W**	**2**
Pečeně	**160 W**	**2**
Chléb / koláče	**90 W**	**1**
Jen zhnědnutí při pečení	**0 W**	



KONVEKČNÍ PEČENÍ



1. **Otočte přepínačem funkcí** do polohy Convection Bake (Konvekční pečení).
2. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby.
3. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení teploty.
4. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby.
5. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení doby pečení.
6. **Stiskněte tlačítko Start.**







Tuto funkci používejte k pečení koláčů, žemlí, pizzy a muffinů.
Poznámka: Jestliže není nastavený žádný čas, funkce poběží až do otevření dvířek nebo stisknutí tlačítka Stop. Jestliže funkci nepřerušíte, automaticky se vypne po 4 hodinách.
Pečete-li jídlo v talířích, položte talíře na rošt.
Použijte pečicí plech na žemle a pizzy.

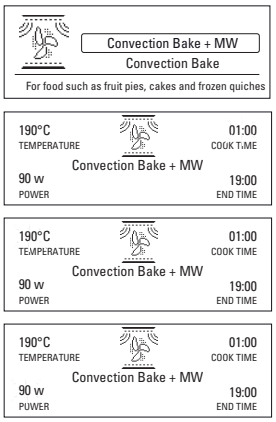
VOLBA ÚROVNĚ POLICE

KONVEKČNÍ PEČENÍ		
Doporučené použití	Teplota	Úroveň police
Plněný koláč	**Podle doporučení receptů.**	**1**
Pizza, muffiny		**2**

KONVEKČNÍ PEČENÍ + MV



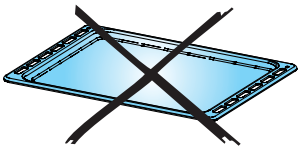
1. **Otočte přepínačem funkcí** do polohy Convection Bake (Konvekční pečení).
2. **Otočte nastavovacím ovladačem** do polohy Convection Bake + MW (Konvekční pečení + MV).
3. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby.
4. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení doby vaření.
5. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby nastavení.
6. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení teploty.
7. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby nastavení.
8. **Otočte nastavovacím ovladačem k nastavení stupně mikrovlnného výkonu.**
9. **Stiskněte tlačítko Start.**



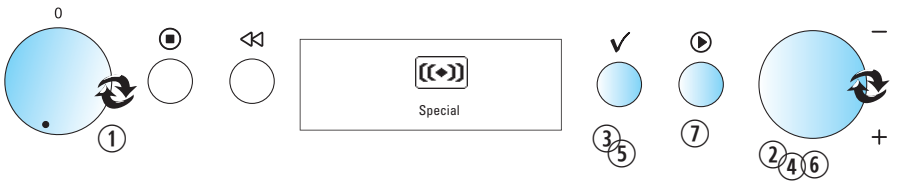
Tuto funkci používejte k pečení ovocných koláčů, dortů a mražených koláčů.

VOLBA STUPNĚ VÝKONU A ÚROVNĚ POLICE

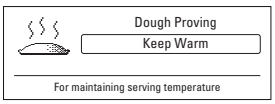
KONVEKČNÍ PEČENÍ + MV			
Doporučené použití	Teplota	Výkon mikrovln	Úroveň police
Jablečný koláč	**Podle doporučení receptů.**	**350 W**	**1**
Mražený quiche		**160 W**	**2**
Moučníky		**90 W**	**1**
Jen zhnědnutí při pečení		**0 W**	



SPECIÁLNÍ - UCHOVAT TEPLÉ



1. **Otočte přepínačem funkcí** do polohy Special (Speciální).
2. **Otočte nastavovacím ovladačem** do polohy Keep Warm (uchovat teplé).
3. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby.
4. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení doby vaření.
5. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby nastavení.
6. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení teploty.
7. **Stiskněte tlačítko Start.**





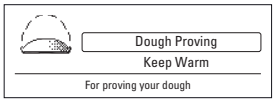


Tuto funkci použijte k udržení jídel v podávací teplotě (60 °C) na libovolně dlouhou dobu.
Poznámka: Jestliže není nastavený žádný čas, funkce poběží až do otevření dvířek nebo stisknutí tlačítka Stop. Jestliže funkci nepřerušíte, automaticky se vypne po 4 hodinách.

SPECIÁLNÍ - KYNUTÍ TĚSTA



1. **Otočte přepínačem funkcí** do polohy Special (Speciální).
2. **Otočte nastavovacím ovladačem** do polohy Dough Proving (Kynutí těsta).
3. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby.
4. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení doby vaření.
5. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby nastavení.
6. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení teploty.
7. **Stiskněte tlačítko Start.**

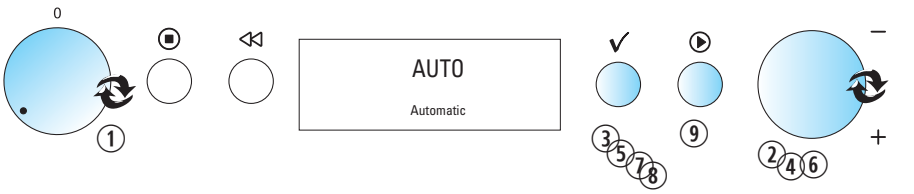




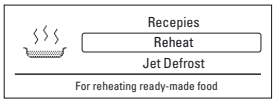


Tuto funkci použijte ke kynutí těsta. Teplota trouby se udržuje na 35 °C.
Poznámka: Jestliže není nastavený žádný čas, funkce poběží až do otevření dvířek nebo stisknutí tlačítka Stop. Jestliže funkci nepřerušíte, automaticky se vypne po 4 hodinách.

AUTOMATICKÝ OHŘEV



1. **Otočte přepínačem funkcí** do polohy Auto.
2. **Otočte nastavovacím ovladačem** do polohy Auto Reheat (Automatický ohřev).
3. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby.
4. **Otočte nastavovacím ovladačem** k výběru kategorie potravin.
5. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby.
6. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení váhy.
7. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby nastavení.
8. **Stiskněte tlačítko Start.** (Trouba vám může doporučit vhodné příslušenství).
9. **Znovu** stiskněte tlačítko Start.

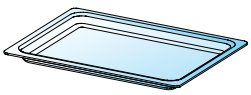


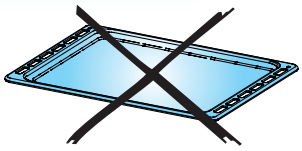


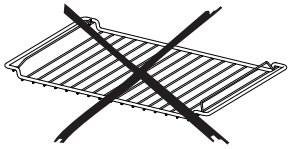


Tuto funkci používejte k ohřevu již hotových mražených či chlazených jídel, nebo hotových jídel s pokojovou teplotou.
Jídlo vkládejte do trouby na talíři nebo v míse, které jsou vhodné do mikrovlnné trouby.
Před použitím této funkce zkontrolujte, zda má trouba pokojovou teplotu, abyste dosáhli lepších výsledků.
Některá jídla je nutné během přípravy zamíchat. V těchto případech se trouba zastaví a vyzve vás k provedení požadované činnosti.

Skleněný odkapávací plech vždy s touto funkcí použijte.







AUTOMATICKÝ OHŘEV

Jestliže ukládáte jídlo do chladničky nebo připravujete na talíři k ohřátí, rozložte silnější a hutnější kousky po obvodu talíře a tenčí nebo méně hutné kousky dejte doprostřed.

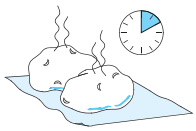


S touto funkcí vždy jídlo zakryjte, s výjimkou ohřevu zchlazených polévek, kdy použití pokličky není nutné.

Jestliže je jídlo zabalené tak, že je již zakryté pokličkou, nařízněte na 2-3 místech obal, aby mohl při ohřívání unikat nadbytečný tlak.

Tenké plátky masa položte na sebe nebo je proložte.
Silnější plátky jako např. sekanou pečeni nebo párky, položte těsně vedle sebe.

Necháte-li jídlo 1-2 minuty dojít, vždy dosáhnete lepšího výsledku, zejména u mražených jídel.

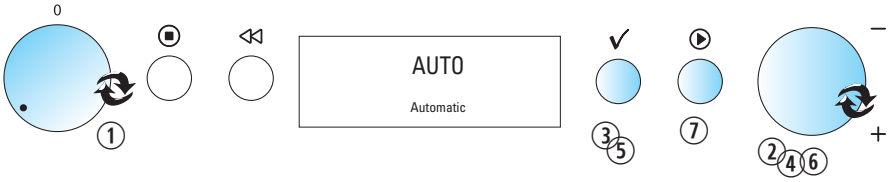


Plastovou fólii nařízněte nebo propíchněte vidličkou, aby se uvolnil tlak a obal nepraskl tlakem vzniklé páry.

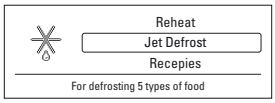


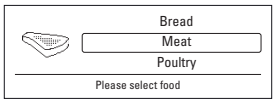
DOPORUČENÁ VÁHA		
	**HOTOVÉ JÍDLO,** chlazené (250 g - 500 g)	**Jídlo připravte podle výše uvedených pokynů. Ohřívejte zakryté.**
	**HOTOVÉ JÍDLO,** mražené (250 g - 500 g)	**Řiďte se pokyny na obalu pokud jde o větrání, propíchnutí obalu apod.**
	**POLÉVKA,** chlazená (1 - 4 porce)	**Ohřívejte nezakrytou v polévkovém talíři. nebo v misce.**
	**NÁPOJE** (1 - 4 porce)	**Ohřívejte nezakryté a do hrnku nebo šálku. vložte kovovou lžičku.**
U jídel, která nejsou obsažena v této tabulce a v případě, že je váha nižší nebo vyšší než doporučená váha, postupujte podle pokynů v části "Vaření a ohřívání s mikrovlnami".		

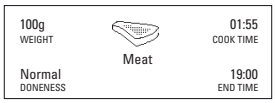
RYCHLÉ ROZMRAZOVÁNÍ



1. **Otočte přepínačem funkcí** do polohy Auto.
2. **Otočte nastavovacím ovladačem** do polohy Jet Defrost (Rychlé rozmrazování).
3. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby.
4. **Otočte nastavovacím ovladačem** k výběru druhu jídla, které chcete rozmrazovat.
5. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby.
6. **Otočte nastavovacím ovladačem** k nastavení váhy jídla.
7. **Stiskněte tlačítko Start.**





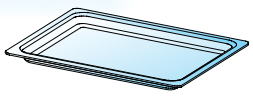


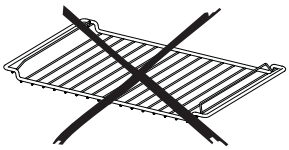
Funkci rychlého rozmrazování použijte k rozmrazování masa, drůbeže, ryb, zeleniny a chleba.
Funkci automatického rozmrazování používejte pouze pro čistou váhu 100 g - 3,0 kg.
Jídlo vždy položte na skleněný odkapávací plech na 1. úroveň police.
Uprostřed rozmrazování se trouba zastaví a vyzve vás k obrácení jídla TURN FOOD.

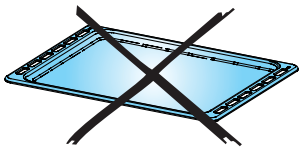
- Otevřete dvířka.
- Obraťte jídlo.
- Zavřete dvířka a znovu troubu zapněte stiskem tlačítka Start.

Na konci rozmrazovacího procesu se trouba automaticky přepne do režimu rozmrazování s ručním nastavením a počká, až nastavíte čas pro další rozmrazování Jestliže už nechcete rozmrazovat, stiskněte tlačítko Stop, otevřete dvířka a vyjměte rozmrazené jídlo.

Skleněný odkapávací plech vždy s touto funkcí použijte.







RYCHLÉ ROZMRAZOVÁNÍ

VÁHA:
U TÉTO FUNKCE JET DEFROST musí trouba zjistit čistou váhu potravin. Trouba pak automaticky vypočítá potřebný čas k dokončení rozmrazení.
JE-LI VÁHA NIŽŠÍ NEBO VYŠŠÍ NEŽ DOPORUČENÁ VÁHA: Postupujte podle pokynů v části "Vaření a ohřívání s mikrovlnami" a pro rozmrazování zvolte výkon 160 W.

MRAŽENÉ POTRAVINY:
MÁ-LI JÍDLO VYŠŠÍ TEPLOTU, než je teplota hlubokozmrazených potravin (-18°C), zvolte nižší váhu jídla.
MÁ-LI JÍDLO NIŽŠÍ TEPLOTU, než je teplota hlubokozmrazených potravin (-18°C), zvolte vyšší váhu jídla.

JÍDLO		TIPY
	1 **MASO**(100g - 2,0kg)	Mleté maso, kotlety, steaky nebo pečeně. **OBRAŤTE JÍDLO**, když vás k tomu trouba vyzve.
	2 **DRŮBEŽ** (100g - 3,0kg)	Celé kuře, kousky nebo řízky. **OBRAŤTE JÍDLO**, když vás k tomu trouba vyzve.
	3 **RYBY** (100g - 2,0kg)	Celé ryby, řízky nebo filé. **OBRAŤTE JÍDLO**, když vás k tomu trouba vyzve.
	4 **ZELENINA** (100g - 2,0kg)	Míchaná zelenina, hrášek, brokolice apod. **OBRAŤTE JÍDLO**, když vás k tomu trouba vyzve.
	5 **CHLÉB** (100g - 2,0kg)	Bochník, housky, žemle. **OBRAŤTE JÍDLO**, když vás k tomu trouba vyzve.
U JÍDEL, KTERÁ NEJSOU OBSAŽENA V TÉTO TABULCE, a v případě, že je váha nižší nebo vyšší než doporučená váha, postupujte podle pokynů v části "Vaření a ohřívání s mikrovlnami" a pro rozmrazování zvolte 160 W.		

RUČNÍ NASTAVENÍ ROZMRAZOVÁNÍ

POSTUPUJTE PODLE POKYNŮ v části "Vaření a ohřívání s mikrovlnami" a pro rozmrazování zvolte ruční nastavení s výkonem 160 W.

JÍDLO PRAVIDELNĚ SLEDUJTE A KONTROLUJTE. Postupně sami zjistíte, jakou dobu různé množství jídla potřebuje.

RUČNÍ NASTAVENÍ ROZMRAZOVÁNÍ

Mražené potraviny v plastových sáčcích, plastových fóliích nebo lepenkových krabičkách můžete vložit přímo do trouby jen tehdy, nejsou-li na obalu kovové části (např. svorky).

Tvar obalu ovlivňuje dobu nutnou k rozmrazení. Potraviny zabalené do úzkých balíčků se rozmrazí rychleji než silné bloky.



Jakmile jídlo trochu povolí, oddělte jednotlivé kusy od sebe.
Jednotlivé plátky se rozmrazí mnohem rychleji.

Když se některé části začnou ohřívat (např. kuřecí stehna a konce křidélek), zakryjte je hliníkovou fólií.



Velké kusy uprostřed rozmrazování obraťte.

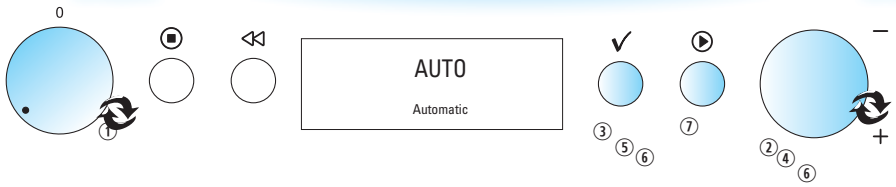
Vařená jídla, guláše a masové omáčky se rozmrazí rychleji, jestliže je během rozmrazování zamícháte.

Při rozmrazování doporučujeme nechat jídlo částečně rozmrazit, a pak ho nechat dojít.

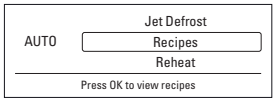
Necháte-li jídlo po rozmrazování dojít, vždy dosáhnete lepšího výsledku, protože se v něm teplo rovnoměrně rozptýlí.

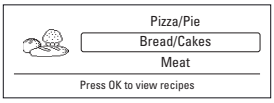


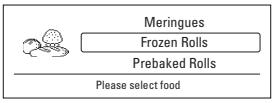
RECEPTY



1. **Otočte přepínačem funkcí** do polohy Auto.
2. **Otočte nastavovacím ovladačem** do polohy Receipes (Recepty).
3. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby.
4. **Otočte nastavovacím ovladačem** k výběru jednoho z receptů.
5. **Stiskněte tlačítko OK** k potvrzení volby.
6. **Použijte tlačítko OK / nastavovací ovladač** k výběru a provedení potřebných nastavení.
7. **Stiskněte tlačítko Start.**









Funkci Recipes používejte k rychlému nalezení oblíbeného receptu.

RECEPTY

JÍDLO		MNOŽSTVÍ	PŘÍSLUŠENSTVÍ	TIPY
 BRAMBORY	**Americké brambory**	**1 kg - 1,5 kg**	**Skleněný odkapávací plech**	**Osolte,** okořeňte a pokapte trochou oleje. Zamíchejte jídlo, když vás k tomu trouba vyzve.
	Zapékané brambory	**4 porce**	**Nádoby vhodné do mikrovlnné trouby**	**Oloupejte a nakrájejte** 1 kg brambor a polovinu z nich vložte do nádoby. Posypte 200 ml nastrouhaného sýra, osolte, opepřete, posypte rozdrceným česnekem a tymiánem. Přidejte zbývající brambory a ochuťte. Mléko smíchejte se smetanou, celkem 250-300 ml, a vzniklou směsí brambory přelijte. Posypte 200 ml nastrouhaného sýra.
	Vařené brambory	**500 g - 1 kg**	**Nádoba vhodná do mikrovlnné trouby s poklicí**	**Přilijte ½-1 dl vody.** Zamíchejte jídlo, když vás k tomu trouba vyzve.
	Brambory ve slupce	**4 - 8 kusů**	**Skleněný odkapávací plech**	**Použijte velké brambory,** asi 350 g každý. Obraťte jídlo, když vás k tomu trouba vyzve.
	Hranolky, mražené	**500 g - 1 kg**		**Osolte,** zamíchejte jídlo, když vás k tomu trouba vyzve.

U jídel, která nejsou obsažena v této tabulce, a v případě, že je váha nižší nebo vyšší než doporučená váha, postupujte podle pokynů v části "Vaření a ohřívání s mikrovlnami".

RECEPTY

JÍDLO		MNOŽSTVÍ	PŘÍSLUŠENSTVÍ	TIPY
 MASO	**Rostbíf**	**1 kg - 1,5 kg**	**Nádoby vhodné do mikrovlnné trouby**	**Osolte,** okořeňte a potřete olejem.
	Vepřová pečeně			
	Jehněčí kýta	**1,5 kg - 2 kg**		
	Telecí pečeně	**1 kg - 1,5 kg**		**K masu přidejte** 250 g mladých hříbků a 250 g nakrájené šalotky. Až vás k tomu trouba vyzve, obraťte pečeni a zamíchejte zeleninu.
	Klobása	**4 - 12 kusů**	**Použijte rošt ve skleněném odkapávacím plechu**	**Vyberte párky** s váhou po 100 g. Před grilováním nařízněte kůžičku. Obraťte jídlo, když vás k tomu trouba vyzve.
	Zapečené jehněčí s bramborami	**4 porce**	**Nádoby vhodné do mikrovlnné trouby**	**Lehce osmáhněte** 1 nakrájenou cibuli a 2 mrkve nakrájené na malé kostičky na 1½ lžíci másla. Přidejte 1 lžíci mouky a 300 ml hovězího vývaru a povařte do zhoustnutí. Přidejte 1 lžíci rajského protlaku a kapku worcesterové omáčky. Vmíchejte 450 g jemně nakrájeného uvařeného hovězího nebo jehněčího masa, osolte a opepřete. **Dušené maso** pokryjte 4 porcemi rozmačkaných brambor.
	Sekaná pečeně			**Smíchejte dohromady** 4 lžíce strouhanky, 150 ml mléka nebo vody a 1 lžíci kukuřičného škrobu. Nechte 10 minut máčet. **Smíchejte dohromady** s 400 g mletého masa, 1½ lžíce soli, 1-2 ml pepře a jemně nakrájenou cibulí. Vytvarujte do bochníku.
U jídel, která nejsou obsažena v této tabulce, a v případě, že je váha nižší nebo vyšší než doporučená váha, postupujte podle pokynů v části "Vaření a ohřívání s mikrovlnami".				

RECEPTY

JÍDLO		MNOŽSTVÍ	PŘÍSLUŠENSTVÍ	TIPY
 DRŮBEŽ	**Pečené kuře**	**1 kg - 1,5 kg**	**Nádoby vhodné do mikrovlnné trouby**	**Osolte,** okořeňte a potřete olejem.
	Kuřecí stehna	**800 g - 1,2 kg**	**Použijte rošt ve skleněném odkapávacím plechu**	
	Kuřecí plátky grilované			
	Kuřecí plátky vařené	**500 g - 1 kg**	**Nádoba vhodná do mikrovlnné trouby s poklicí**	**Osolte a** okořeňte, přilijte trochu tekutiny (citronová šťáva nebo vývar).
U jídel, která nejsou obsažena v této tabulce, a v případě, že je váha nižší nebo vyšší než doporučená váha, postupujte podle pokynů v části "Vaření a ohřívání s mikrovlnami".				

RECEPTY

JÍDLO		MNOŽSTVÍ	PŘÍSLUŠENSTVÍ	TIPY
 RYBY	**Pečená celá ryba**	**800 g - 1,5 kg**	**Skleněný odkapávací plech**	**Nařízněte kůži** a rybu osolte a okořeňte. Potřete ji rozpuštěným máslem, povrch můžete posypat strouhankou.
	Vařená celá ryba	**800 g - 1,5 kg**	**Skleněný odkapávací plech** a fólie pro mikrovlny	**Nařízněte kůži** a rybu osolte a opepřete. Do nádoby přilijte trochu citronové šťávy nebo vývaru (½-1dl).
	Rybí filety, vařené	**400 g - 1 kg**	**Nádoba vhodná do mikrovlnné trouby s poklicí**	**Osolte,** okořeňte a přilijte ½ dl tekutiny.
	Zapékaná, mražená	**600 g - 1,2 kg**	**Nádoby vhodné do mikrovlnné trouby**	**Pokud je zabalená ve fólii,** vybalte ji a vložte do vhodné nádoby.
	Ryby filety, grilované	**4 - 8 kusů**	**Použijte rošt ve skleněném odkapávacím plechu**	**Každý kousek po 150 g** můžete předem marinovat v oleji a koření. Obraťte jídlo, když vás k tomu trouba vyzve.
U jídel, která nejsou obsažena v této tabulce, a v případě, že je váha nižší nebo vyšší než doporučená váha, postupujte podle pokynů v části "Vaření a ohřívání s mikrovlnami".				

RECEPTY

JÍDLO		MNOŽSTVÍ	PŘÍSLUŠENSTVÍ	TIPY
 ZELENINA	**Kořenová zelenina, vařená**	**200 g - 800 g**	**Nádoba vhodná do mikrovlnné trouby s poklicí**	**Zeleninu nakrájejte na stejné kousky,** přidejte 2-4 lžíce vody.
	Zelenina, vařená			
	Zelenina, mražená			**Přidejte** 2-4 lžíce vody.
	Zapékaná rajčata	**4 porce**	**Nádoby vhodné do mikrovlnné trouby**	**Do máslem vymazané nádoby položte 4 na plátky nakrájená rajčata** (700 g) a 1 jemně nakrájenou cuketu (250 g). Osolte, opepřete, ochuťte bylinkami, posypte 250-300 ml nastrouhaného sýra a několika lupínky másla.
	Plněné papriky		**Skleněný odkapávací plech**	**4 papriky rozkrojte** na polovinu a vyjměte jádra a zrníčka. Smíchejte 400 g mletého hovězího, ½ nakrájené cibule, 1 vejce, 2 lžíce strouhanky, 4 lžíce mléka nebo vody. Osolte, opepřete, přidejte kari a tymián. Vzniklou směsí naplňte papriky a položte je na skleněný plech. Posypte strouhankou a kousky másla. Do skleněného odkapávacího plechu nalijte 2-3 lžíce rajčatové šťávy nebo vody.
	Zapékaná zelenina, mražená	**600 g - 1,2 kg**	**Nádoby vhodné do mikrovlnné trouby**	**Pokud je zabalená ve fólii,** vybalte ji a vložte do vhodné nádoby.
	Zapékaná zelenina	**4 porce**		**Do máslem vymazané nádoby vložte 500-600 g vařené zeleniny.** Přelijte 200-250 ml bílé omáčky a posypte nastrouhaným sýrem smíchaným se strouhankou.

U jídel, která nejsou obsažena v této tabulce, a v případě, že je váha nižší nebo vyšší než doporučená váha, postupujte podle pokynů v části "Vaření a ohřívání s mikrovlnami".

RECEPTY

JÍDLO		MNOŽSTVÍ	PŘÍSLUŠENSTVÍ	TIPY
 LASAGNE	**Lasagne, domácí**	**4 porce**	**Nádoby vhodné do mikrovlnné trouby**	**Uvařte masovou omáčku** z 400-500 g mletého hovězího masa, 1 nakrájené cibule, 2 lžic oleje, česneku, 500 g rajčat v plechovce a 1½ kostky hovězího vývaru + 100 ml vody. Ochuťte solí, pepřem a kořením. **Uvařte bílou omáčku** z 50 g másla, 40 g mouky (3/4 dl), 600 ml mléka. Osolte, opepřete a ochuťte muškátovým oříškem. **Do máslem vymazané nádoby nalijte vždy vrstvu omáčky** s 300 g plátů na lasagne a 100 g nastrouhané mozzarelly, nakonec posypte 40 – 50 g parmezánu.
	Lasagne, mražené	**600 g - 1,2 kg**		**Pokud jsou zabalené ve fólii,** vybalte je a vložte do vhodné nádoby.
U jídel, která nejsou obsažena v této tabulce, a v případě, že je váha nižší nebo vyšší než doporučená váha, postupujte podle pokynů v části "Vaření a ohřívání s mikrovlnami".				

RECEPTY

JÍDLO		MNOŽSTVÍ	PŘÍSLUŠENSTVÍ	TIPY
 PIZZA / KOLÁČ	**Slabá pizza, domácí**	**1 talíř**	**Pečicí plech**	**Vypracujte těsto** z 225 ml vody, 15 g čerstvého droždí, 20 ml olivového oleje, 1½ lžičky soli, ¾ lžičky cukru a asi 400 g mouky. Nechte kynout 15-20 minut. **Těsto vyválejte** a rozložte ho lehce vymaštěný pečicí plech. Ozdobte 250 g nakrájených rajčat, 150 g nakrájené mozzarelly, osolte, opepřete a ochuťte oreganem a pokapte trochu olivovým olejem. **Nechte** asi 1 hodinu kynout.
	Silná pizza, domácí			**Řiďte se pokyny pro slabou pizzu,** ale změňte množství přísad na těsto takto: 250 ml vody, 20 g droždí, 25 ml oleje, 2 lžičky soli a 1 lžička cukru. Použijte asi 450 g mouky.
	Pizza, chlazená	**250 g - 800 g**		
	Pizza, mražená			
	Quiche lorraine	**4 porce**	**Nádoby vhodné do mikrovlnné trouby**	**Vypracujte těsto** ze 180 g (3 dl) mouky, 125 g másla a 2-3 lžic vody. Koláčovou formu vyložte těstem a předpečte. **Pak koláč ozdobte** 150 g na kostičky nakrájené slaniny a 150 g na kostičky nakrájené šunky. Vše posypte 100 g sýra. Smíchejte 100 ml mléka a 200 ml smetany s 3 vejci, přidejte sůl, pepř a tymián a vzniklou směsí náplň přelijte.
	Quiche, mražený	**200 g - 1 kg**	**Skleněný odkapávací plech**	**Pokud je zabalený ve fólii,** vybalte ho a vložte do vhodné nádoby.

U jídel, která nejsou obsažena v této tabulce, a v případě, že je váha nižší nebo vyšší než doporučená váha, postupujte podle pokynů v části "Vaření a ohřívání s mikrovlnami".

RECEPTY

JÍDLO		MNOŽSTVÍ	PŘÍSLUŠENSTVÍ	TIPY
 CHLÉB	**Ve formě na chleba**	**1 - 3 kusů**	**Nádoby vhodné do mikrovlnné trouby**	**Vypracujte těsto** z 350 ml vody + 200 ml mléka, 30 g čerstvého droždí, 20 g soli, 10 g cukru, 70 g másla a asi 1 kg mouky. Nechte stát asi 10 minut. Rozdělte těsto na 3 kusy, vytvořte z něho koule a nechte zakryté kynout 15 minut. Vytvarujte je do bochníků a vložte do vymaštěných forem na pečení. Nechte zakryté kynout 40-45 minut.
	Čajové koláčky	**2 kusy**	**Pečicí plech**	**Vypracujte těsto** z 240 g (4 dl) mouky, ½ lžičky soli, 2 lžiček kypřicího prášku, 50 g másla a 150 ml mléka. Rozdělte ho na 2 části a vytvarujte kulaté koláče s průměrem 15 cm. Položte je na pečicí plech.
	Žemle, mražené	**1 talíř**	**Pečicí plech**	
	Žemle, předpečené		**Pečicí plech (použijte vakuově balené žemle)**	

U jídel, která nejsou obsažena v této tabulce, a v případě, že je váha nižší nebo vyšší než doporučená váha, postupujte podle pokynů v části "Vaření a ohřívání s mikrovlnami".

RECEPTY

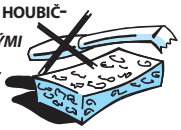
KATEGORIE POTRAVIN	KATEGORIE POTRAVIN	MNOŽSTVÍ	TIPY
 MOUČNÍKY	**Jablečný koláč**	**6 - 8 porcí**	**Nádoby vhodné do mikrovlnné trouby**
		Vypracujte těsto z 225 g mouky, špetky soli, 125 g másla a 1-2 lžic vody. Z těsta vytvarujte kouli a dejte ji na ½ hodiny chladit. **Oloupejte 500 g jablek** a nakrájejte je na plátky. Vyválejte ½ těsta a vyložte jím koláčovou formu s průměrem 20 cm. Ozdobte jablky a posypte 75 g cukru a několika hřebíčky. Vyválejte zbývající těsto a koláč jím překryjte, slepte okraje a potřete vejcem.	
	Ovocný koláč	**6 - 8 porcí**	**Nádoby vhodné do mikrovlnné trouby**
		Vypracujte těsto ze 150 g másla, 150 g cukru, 2 vaječných žloutků, špetky soli, nastrouhané citronové kůry a 300 g mouky. Koláčovou formu vyložte ľ těsta a potřete ho 250 ml džemu. Vyválejte zbývající těsto, nakrájejte ho na proužky a na koláči z nich vytvořte mřížku.	
	Jablka v županu	**6 - 8 porcí**	**Nádoby vhodné do mikrovlnné trouby**
		Rozdrobte dohromady 200 g mouky, 100 g cukru a 150 g másla. **Do mísy vložte jablka** (1½ litru jablek nakrájených na slabé plátky + cukr a skořice), rebarboru (1 kg + 75 ml cukru a 1 lžíci kukuřičného škrobu) nebo mražené bobulovité plody (600 g + 75 ml cukru a 1 lžíci kukuřičného škrobu) a posypte nadrobeným těstem.	
	Piškotová buchta	**1 koláč**	**Nádoby vhodné do mikrovlnné trouby**
		Ušlehejte do kypré směsi 200 g másla a 200 g cukru. Přidejte postupně po jednom 4 vejce. Smíchejte 200 g mouky a 1½ lžičky kypřícího prášku se špetkou soli a vmíchejte do směsi. Vzniklé těsto vlijte do vymaštěné koláčové formy vysypané strouhankou.	
	Holandský jablečný koláč	**1 koláč**	**Nádoby vhodné do mikrovlnné trouby**
		Vypracujte těsto z 300 g mouky, špetky soli, 150 g cukru, 175 g másla a 1 vejce. Dejte na ½ hodiny chladit. **Oloupejte 1 kg jablek** a nakrájejte je na plátky. Smíchejte je se 75 g cukru, 100 g rozinek, 50 g nakrájených mandlí, 1 lžící pudinkového prášku a 1 lžičkou skořice. **Vyválejte** ľ těsta a vyložte jím máslem vymazanou koláčovou formu s průměrem 26 cm. Těsto posypte 2 lžícemi strouhanky a ozdobte směsí jablek. Vyválejte zbývající těsto a nakrájejte ho na proužky. Z proužků vytvořte na koláči mřížku. Povrch ještě potřete vaječným žloutkem smíchaným s trochou vody.	
	Pusinky	**1 talíř**	**Pečicí plech**
		Ušlehejte do tuha 2 vaječné bílky. Vešlehejte 80 g cukru a vanilky (1-2 kapky výtažku nebo 2 lžičky vanilkového cukru). Opatrně přimíchejte 100 g sušeného kokosu. Asi 18-20 kousků těsta položte na pečicí plech vyložený papírem na pečení.	
U jídel, která nejsou obsažena v této tabulce, a v případě, že je váha nižší nebo vyšší než doporučená váha, postupujte podle pokynů v části "Vaření a ohřívání s mikrovlnami".			

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Čištění je jedinou údržbou, která je obvykle nutná.

Nebudete-li troubu udržovat čistou, může dojít k poškození povrchu a tedy ke zkrácení životnosti spotřebiče a případně i vytvoření nebezpečné situace.

Nepoužívejte drsné kovové houbičky, *čisticí prostředky s drsnými částicemi,* *kovové drátěnky, hadříky s čisticí drtí apod., které mohou poškodit ovládací panel, vnitřní i vnější plochy trouby. Používejte houbu namočenou do neutrálního čisticího prostředku nebo papírový ubrousek s aerosolovým prostředkem na čištění skel. Aerosolový čisticí prostředek na okna nastříkejte vždy na papírový ubrousek.* ***Nikdy*** *jej nestříkejte přímo na troubu.*



V pravidelných intervalech, zvláště pokud došlo k přetečení tekutin, setřete do čista dno trouby.



K čištění vnitřních ploch, přední i zadní části dvířek a jejich rámu používejte jemný čisticí prostředek, vodu a měkký hadřík.

Odstraňujte mastné usazeniny nebo zbytky jídel kolem dvířek

V případě odolných skvrn nechte v mikrovlnné troubě vřít plný šálek vody po dobu asi 2 nebo 3 minut. Nečistota vlivem páry změkne.

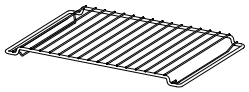
Mikrovlnnou troubu nikdy nečistěte čisticím zařízením na páru

Nepříjemný zápach v troubě se dá odstranit tak, že do šálku vody přidáte trochu citrónové šťávy, a necháte vřít po dobu několika minut.

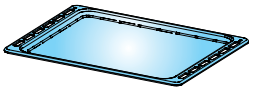
Topný článek grilu není třeba čistit, protože velký žár spálí všechny nastříkané zbytky jídel, ale horní stěnu trouby nad ním musíte omývat pravidelně Otírejte ji houbou namočenou do teplé vody s mycím prostředkem. Jestliže funkci Gril nepoužíváte pravidelně, je třeba ji jednou za měsíc aspoň na 10 minut zapnout, aby se spálily všechny usazeniny.

VHODNÉ DO MYČKY:

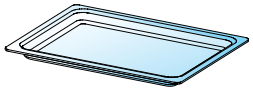
Rošt



Pečicí plech



Skleněný odkapávací plech



JAK ODSTRANIT PORUCHU

Pokud trouba nefunguje, nevolejte hned do servisu, ale proveďte tyto kontroly:

- Zástrčka je správně zasunutá do síťové zásuvky.
- Dvířka jsou správně zavřená.
- Zkontrolujte pojistky a ujistěte se, že není vypnutý elektrický proud.
- Zkontrolujte, zda má trouba dostatečné větrání.
- Počkejte asi deset minut, a pak troubu znovu zapněte.
- Před zapnutím zkuste dvířka znovu otevřít a zavřít.

Předejdete tím zbytečným servisním zásahům, které byste museli zaplatit.
Když voláte do servisního střediska, vždy uveďte sériové číslo a číslo typu trouby (jsou uvedeny na servisním štítku). Další pokyny najdete v záručním listě.

Poškozený napájecí kabel je třeba vyměnit za originální napájecí kabel, který je k dostání v servisním středisku. Výměnu napájecího kabelu smí provádět pouze vyškolený servisní technik.



Servisní opravy smí provádět výlučně vyškolený servisní technik. *Provádění oprav nebo úprav, u kterých je nutné sejmout kryty chránící před mikrovlnami, je nebezpečné - tyto činnosti smí provádět pouze odborně vyškolený technik.*
Neodstraňujte žádné kryty.

ÚDAJE PRO ZKUŠEBNÍ TESTY TEPELNÉHO VÝKONU

V souladu s normou IEC 60705.

Mezinárodní komise pro elektrotechniku vytvořila normu pro srovnávací testy tepelného výkonu různých mikrovlnných trub. Pro tuto troubu doporučujeme tyto hodnoty:

Test	Množství	Přibliž. čas	Stupeň výkonu	Nádoba
12.1.3	1000 g	10 min	750 W	Pyrex 3.227
12.2.3	475 g	5 ½ min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
12.4.3	1100 g	25 - 28 min	Horký vzduch + 200 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.5.3	700 g	25 min	Horký vzduch + 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.6.3	1000 g	30 - 32 min	Horký vzduch + 220 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	10 ½ min	Rychlé rozmrazení	Skleněný odkapávací plech

V souladu s normou IEC 60350.

Mezinárodní komise pro elektrotechniku vytvořila normu pro porovnávací testování tepelného výkonu různých mikrovlnných trub. Pro tuto troubu doporučujeme tyto hodnoty:

Test	Přibliž. čas	Teplota	Předehřátá trouba	Příslušenství	Funkce
8.4.1	30 - 35 min	150 °C	ne	Pečicí plech	Konvekční pečení
8.4.2	18 - 20 min.	170 °C	ano	Pečicí plech	Klasický ohřev
8.5.1	33 - 35 min.	160 °C	ne	Rošt	Konvekční pečení
8.5.2	65 - 70 min.	160 - 170 °C	ano	Rošt	Konvekční pečení

RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ



Jak dokládá recyklační symbol, krabici, v níž je výrobek zabalen, lze beze zbytku recyklovat. Řiďte se platnými pokyny pro odstraňování odpadu. Balicí materiál (plastové sáčky, polystyrén apod.) uschovejte jakožto možný zdroj nebezpečí z dosahu dětí.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EC o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE). Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví, k nimž by jinak došlo nevhodnou likvidací tohoto výrobku.



Symbol na výrobku nebo na dokumentech přiložených k výrobku udává, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení.

Při jeho likvidaci se řiďte místními předpisy pro ekologické odstraňování odpadu.

Podrobnější informace o zpracování, rekuperaci a recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Před likvidací odřízněte napájecí kabel, aby spotřebič nemohl být znovu připojen k síti.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí v síti	**230 V/50 Hz**
Jmenovitý příkon	**2800 W**
Pojistka	**16 A**
Mikrovlnný výkon	**850 W**
Gril	**1600 W**
Horký vzduch	**1200 W**
Dole ohřev	**1000 W**
Vnější rozměry (V x Š x H)	**455 x 595 x 560**
Vnitřní rozměry (V x Š x H)	**210 x 450 x 420**



5 0 1 9 - 3 2 1 - 0 1 5 6 9

CZ

© Whirlpool Sweden AB 2009. All rights reserved. Made in Sweden.

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA.