CANDY

CMC 30D CS
CMC 30D CVB

Mikrovlnná trouba

Návod k použití

CZ

CZ

Mikrovlnná trouba

Návod k použití

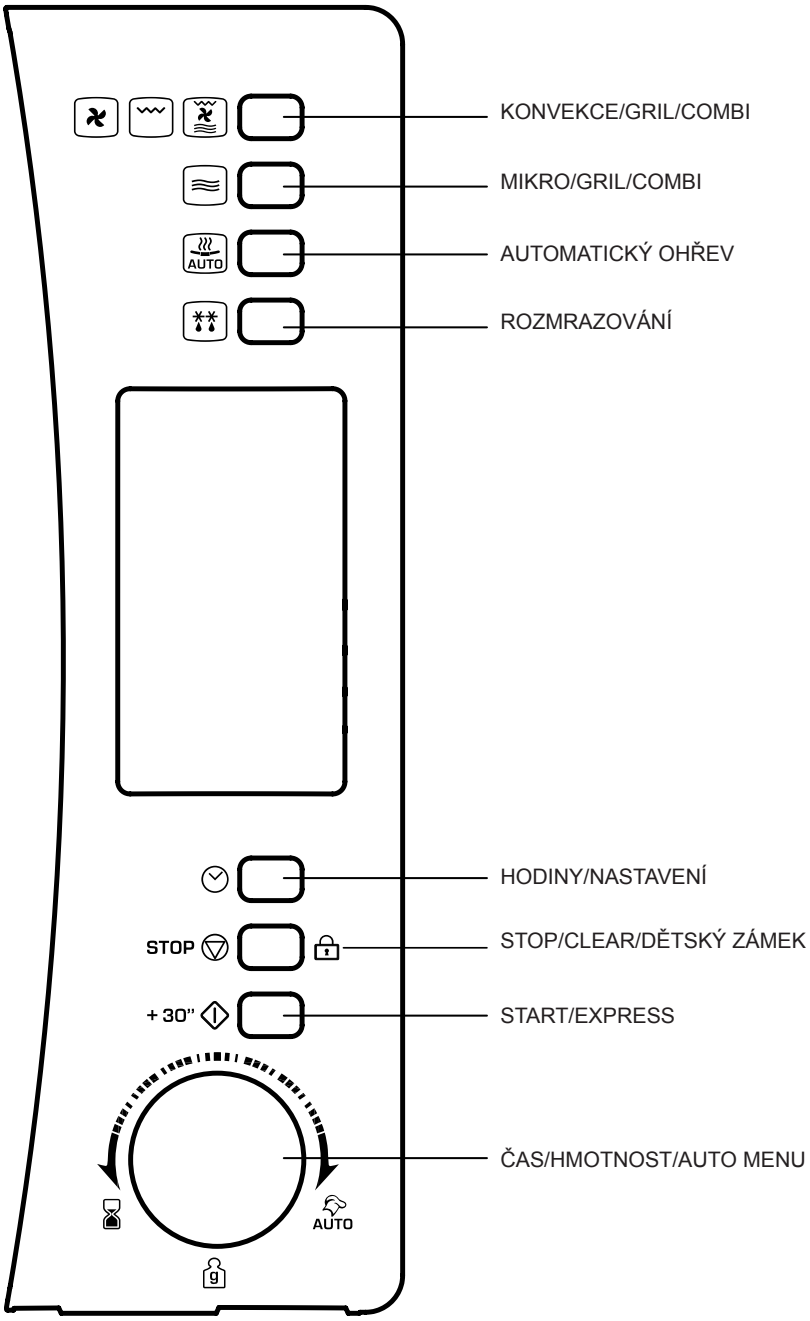
Model: CMC 30D CS
CMC 30D CVB

Před prvním použitím mikrovlnné trouby si pozorně přečtěte tento návod a pečlivě ho uschovejte.
Pokud budete mikrovlnnou troubu používat podle údajů uvedených v tomto návodu, bude Vám poskytovat skvělé služby řadu let.

Na výrobek bylo vydané ES prohlášení o shodě.
Hlučnost výrobku (EN 60704-2-13)

CMC 9528 DS/ CMC 9628 DB ..... 60 dB (A)

POZOR!
VYSOKÉ NAPĚTÍ
Nesnímejte kryty!
Uvnitř je vysoké napětí


KONVEKCE/GRIL/COMBI
MIKRO/GRIL/COMBI
AUTOMATICKÝ OHŘEV
ROZMRAZOVÁNÍ
HODINY/NASTAVENÍ
STOP
STOP/CLEAR/DĚTSKÝ ZÁMEK
+ 30"
START/EXPRESS
ČAS/HMOTNOST/AUTO MENU
AUTO

OPATŘENÍ NA OCHRANU PŘED PŘÍLIŠNÝM MIKROVLNNÝM ZÁŘENÍM

(a) Nepokoušejte se uvést mikrovlnnou troubu do chodu s otevřenými dvířky, protože otevření dvířek může způsobit, že se vystavíte škodlivé mikrovlnné energii. Je důležité, abyste nepoškozovali ani nevyřazovali z provozu bezpečnostní prvky.
(b) Mezi čelní stěnu trouby a dvířka nevkládejte žádné předměty a nedovolte, aby se na těsnících plochách nahromadily zbytky nečistot nebo čistících prostředků.
(c) POZOR: Pokud jsou dvířka nebo těsnění poškozena, nesmíte troubu používat, dokud ji neopraví oprávněná osoba.

DODATEK
Pokud není spotřebič udržován v dostatečné čistotě, může dojít k poškození povrchu, které by mohlo vést ke snížení doby životnosti spotřebiče a vyvolat nebezpečné situace.

Technické specifikace

Modely:	CMC 30D CS / CMC 30D CVB
Jmenovité napětí	230V~50 Hz
Jmenovitý příkon na vstupu (mikrovlnný)	1450 W
Jmenovitý výkon na výstupu (mikrovlnný)	900 W
Jmenovitý výkon na vstupu (gril)	1100 W
Jmenovitý výkon na vstupu (konvekce)	2500 W
Objem trouby	30 l
Průměr otočného talíře	ø 315 mm
Vnější rozměry (š x h x v)	520 x 510 x 335 mm
Hmotnost netto	Přibl. 19.5 kg

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

UPOZORNĚNÍ Za účelem snížení rizika vzniku požáru, zásahu elektrickým proudem, zranění osob a na ochranu před mikrovlnným zářením při používání Vašeho spotřebiče doporučujeme, abyste dodržovali tato základní bezpečnostní opatření :

1. Pozor: Kapaliny a jiné pokrmy nesmíte ohřívat v uzavřených nádobách, protože jsou náchylné k explozi.
2. Pozor: Pro každého s výjimkou autorizovaného technika je nebezpečné odstraňovat ochranný kryt určený k ochraně proti mikrovlnné energii, které by tak mohl být vystaven.
3. Pozor: Mikrovlnnou troubu mohou používat nezletilí bez dohledu až poté, co jsou správným způsobem poučeni tak, aby mohli mikrovlnnou troubu používat bezpečným způsobem, a pouze v případě, že chápou nebezpečí související s nesprávným používáním.
4. Pozor: Pokud se mikrovlnná trouba používá v kombinovaném režimu, měli by ji nezletilí obsluhovat pouze pod dohledem dospělé osoby vzhledem k tomu, že je zde vyvíjena vysoká teplota (platí pouze u modelů s grilem).
5. Používejte pouze nástroje vhodné pro použití v mikrovlnných troubách.
6. Troubu byste měli pravidelně čistit. Všechny zbytky jídla je potřeba odstranit.
7. Přečtěte si a dodržujte „OPATŘENÍ NA OCHRANU PŘED PŘÍLIŠNÝM MIKROVLNNÝM ZÁŘENÍM“.
8. Pokud ohříváte jídlo v plastových nebo papírových nádobách, troubu dobře hlídejte, aby nedošlo k případnému požáru.
9. Jestliže zpozorujete kouř, vypněte spotřebič a vytáhněte ho ze zásuvky, dvířka nechejte zavřená, aby nedošlo k vyšlehnutí plamenů
10. Nevařte pokrmy příliš dlouho.
11. Nepoužívejte prostor trouby jako nádobu. Nenechávejte výrobky jako je chleba, sušenky, apod., uvnitř trouby.
12. Odstraňte z nádob/tašek kovové pásky a kovové, papírové nebo plastové rukojeti ještě před vložením do trouby.
13. Troubu nainstalujte a usaďte podle dodaných pokynů k instalaci.
14. Vajíčka ve skořápce a celá natvrdo vařená vejce by se neměla v mikrovlnné troubě ohřívat, protože mohou explodovat, a to i v případě, že byl již mikrovlnný ohřev ukončen.
15. Používejte tento spotřebič pouze k účelům popsaným v tomto návodu. Nepoužívejte ve spotřebiči korozivní chemikálie nebo páru. Tato trouba je speciálně navržena pro ohřívání nebo vaření pokrmů. Není určena pro průmyslové nebo laboratorní použití.
16. Pokud je poškozen přívodní kabel, je nutno jej nechat z bezpečnostních důvodů vyměnit výrobcem, jeho servisním technikem nebo osobou s obdobnou kvalifikací.
17. Nikdy tento spotřebič neuskladňujte ani nepoužívejte venku.
18. Troubu nepoužívejte v blízkosti vody, kuchyňského dřezu nebo poblíž bazénu.
19. Teplota přístupných povrchů může být při používaní spotřebiče vysoká. Napájecí kabel nesmí být veden blízko horkých povrchů. Z žádného důvodu troubu nezakrývejte.
20. Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desku.
21. Nedodržování běžných pravidel pro čištění trouby může způsobit poškození povrchů, což může snížit dobu životnosti spotřebiče a vyvolat vznik nebezpečných situací.
22. Obsah saviček a lahviček s dětskými pokrmy musíte míchat nebo protřepávat. Před konzumací zkontrolujte teplotu, aby nemohlo dojít k popálení.
23. Při ohřevu tekutin v mikrovlnné troubě může dojít ke zpoždění varu a překypění, proto je nutné při manipulaci s nádobou dbát zvýšené opatrnosti.

24. Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými , senzorickými nebo mentálními schopnostmi, nebo bez zkušeností a znalostí spotřebiče, pouze pokud nejsou pod dohledem nebo poučené osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.

25. Zabraňte dětem, aby se hrály se spotřebičem.
26. Mikrovlnná trouba by neměla být umístěna ve skříňce, pokud tam provoz nebyl vyzkoušen.
27. Spotřebič by se neměl používat s externím časovým spínačem nebo samostatným dálkovým ovladačem.
28. Zadní plocha zařízení musí být umístěna proti zdi

Bezpečnostní pokyny ke snížení rizika vzniku škod na zdraví osob

Instalace s uzemněním

NEBEZPEČÍ
Nebezpeční zasažení elektrickým proudem. Při kontaktu s některou vnitřní součástí může dojít k vážnému zranění osob nebo i usmrcení. Tento spotřebič nerozebírejte.

Tento spotřebič musí být zapojen pomocí zásuvky s uzemněním. V případě elektrického zkratu uzemnění snižuje riziko elektrického výboje tím, že představuje únikovou cestu pro elektrický proud. Tento spotřebič je vybaven šňůrou se zemnícím vodičem a příslušnou zástrčkou. Zástrčka musí být připojena do správně nainstalované a uzemněné zásuvky.

POZOR
Nebezpeční zasažení elektrickým proudem.
Nesprávné uzemnění může mít za následek zasažení elektrickým proudem. Pokud není spotřebič správně nainstalován a uzemněn, nezapojujte zástrčku do elektrické sítě.

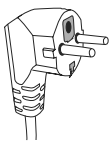
Pokud Vám nejsou jasné pokyny k uzemnění nebo máte pochybnosti, zda je spotřebič správně uzemněn, poraďte se s kvalifikovaným elektrikářem. V případě, že je nutné použít prodlužovací šňůru, použijte pouze 3 žílový prodlužovací kabel, který má zemnící zástrčku se dvěmi kontakty a 2 štěrbinovou zásuvku, která odpovídá zástrčce spotřebiče. Dvoupólová zásuvka se zemnící zástrčkou nebo zemnící svorkou bude vhodná pro zástrčku trouby.

ČIŠTĚNÍ

Ujistěte se, že je trouba odpojena od elektrického napájení.

1. Očistěte vnitřní povrchy trouby jemně navlhčeným hadrem po každém použití.
2. Očistěte příslušenství obvyklým způsobem v mýdlové vodě.
3. Rám dvířek, těsnění a okolní části je nutné v případě nutnosti pečlivě očistit vlhkým hadrem.

1) Přívodní kabel dodávaný se spotřebičem je úmyslně krátký za účelem snížení rizika vyplývajícího ze zapletení nebo vytržení delšího kabelu.
   1) Jmenovité napětí uvedené na kabelech nebo na prodlužovaní šňůře by mělo být alespoň shodné se jmenovitým napětím elektrospotřebiče.
   2) Prodlužovací šňůra se musí skládat z trojžilového kabelu s uzemněním.
3) Dlouhý kabel by měl být umístěn tak, aby nevisel z pracovní desky nebo ze stolu, kde by za něj mohly tahat děti nebo kde by se o něj dalo náhodně zakopnout.



NÁSTROJE

POZOR
Nebezpečí zranění osob. Pro každého, kdo nemá odpovídající kvalifikaci, může být provádění oprav nebo údržby, která vyžaduje odstranění krytu na ochranu proti mikrovlnné energii, nebezpečné.

Přečtěte si pokyny v odstavci „Materiály vhodné pro použití v mikrovlnné troubě a Materiály nevhodné pro použití v mikrovlnné troubě.“ Mohou existovat nekovové nástroje, které nejsou vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. V případě pochybností je možné nástroj vyzkoušet následujícím způsobem.

Test nástrojů:
1. Vložte nádobu vhodnou pro mikrovlnnou troubu s 1 šálkem studené vody (250ml) vedle příslušného nástroje.
2. Vařte na maximální výkon po dobu 1 minuty.
3. Opatrně se nástroje dotkněte. Pokud je nástroj teplý, nepoužívejte ho k vaření v mikrovlnné troubě.
4. Nevařte ho déle než 1 minutu.

Materiály vhodné pro použití v mikrovlnné troubě

Alobal	Pouze jako ochrana. Malé hladké kusy lze použít na zakrytí tenkých plátků masa nebo drůbeže, které má zabránit přílišnému upečení. Mohlo by dojít k jiskření, pokud je alobal příliš blízko stěnám trouby. Alobal by měl být umístěn ve vzdálenosti alespoň 2,5 cm od stěn trouby.
Keramické nádobí	Postupujte podle pokynů výrobce. Dno keramického nádobí musí být alespoň 5 mm nad otočným talířem. Nesprávné použití může způsobit rozbití otočného talíře.
Talíře	Pouze vhodné do mikrovlnné trouby. Postupujte podle pokynů výrobce. Nepoužívejte prasklé nebo otlučené nádobí.
Skleněné nádoby	Odstraňte vždy víko. Používejte pouze pro ohřívání pokrmů tak, aby bylo pouze teplé. Mnoho skleněných nádob není odolných na teplo a mohly by se rozbít.
Skleněné nádobí	Pouze nádobí z varného skla a vhodné pro použití do trouby. Ujistěte se, že nemá kovový dekor. Nepoužívejte nádobí prasklé nebo otlučené.
Varné sáčky do trouby	Postupujte podle pokynů výrobce. Nezavírejte kovovou sponou. Udělejte do nich zářez, aby mohla pára unikat.
Papírové talíře a hrnky	Používejte pouze krátkou dobu a pouze pro vaření/ohřev. Při vaření nenechávejte troubu bez dozoru.
Papírové ubrousky	Používejte k zakrytí pokrmů pro ohřev nebo pro případné pohlcení tuku. Používejte pouze krátké doby vaření pod dohledem.
Pergamenový papír	Používejte k zakrytí na ochranu před vystříknutím nebo k zabalení proti odpařování.
Plast	Pouze určený pro mikrovlnné trouby. Postupujte podle pokynů výrobce. Měl by být označen štítkem “Do mikrovlnné trouby”. Některé plastové nádoby změknou, jakmile se jídlo uvnitř ohřeje. Varné sáčky a hermeticky uzavřené plastové sáčky je nutno rozstřihnout, propíchnout nebo odvětrat tak, jak je uvedeno na obalu.
Plastové obaly	Pouze vhodné do mikrovlnné trouby. Používejte k zakrytí pokrmů během vaření, aby jídlo nevyschlo. Plastový obal se nesmí dotýkat jídla.
Teploměr	Pouze vhodné do mikrovlnné trouby. (Teploměry na maso a zákusky).
Voskový papír	Používejte k zakrytí jídla jako ochranu před vystříknutím a vyschnutím pokrmu.

Materiály nevhodné pro použití v mikrovlnných troubách

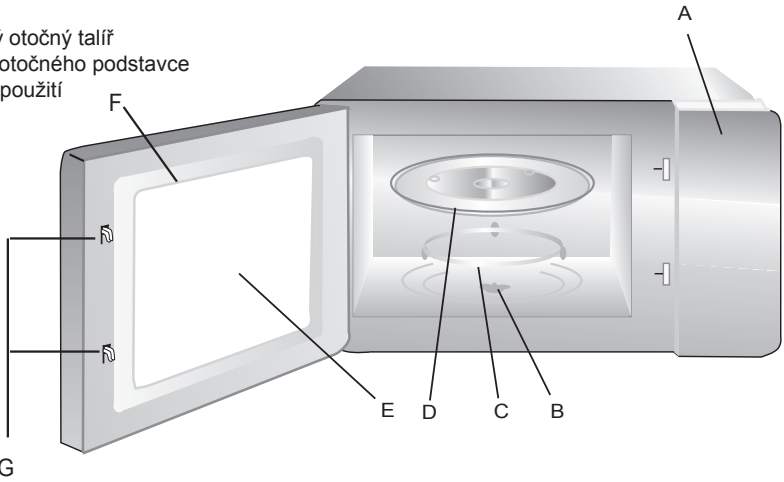
Hliníkové nádobí	Může způsobit jiskření. Přeneste pokrm do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby.
Papírové krabice na potraviny s kovovou rukojetí	Může způsobit jiskření. Přeneste pokrm do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby.
Kovové nástroje	Kov stíní pokrm před mikrovlnným zářením. Kovový dekor může způsobit jiskření.
Kovové spony	Může způsobit jiskření a vznik požáru uvnitř trouby.
Papírové sáčky	Mohou v troubě způsobit požár.
Polystyrénové nebo polyuretanové nádoby	Nádoby se mohou při vystavené vysoké teplotě roztavit nebo kontaminovat kapalinu uvnitř nádoby.
Dřevo	Dřevo se vysuší, pokud je používáno v mikrovlnné troubě, může pak prasknout nebo puknout.

INSTALACE TROUBY

Názvy součástí a příslušenství trouby

Vyndejte troubu a veškeré materiály z obalu a vnitřního prostoru trouby.
Vaše trouba je dodávána s následujícím příslušenstvím:

1 Skleněný otočný talíř
1 Sestava otočného podstavce
1 Návod k použití



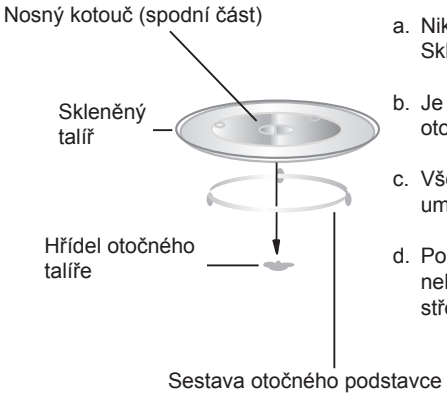
Upozornění:
Nepoužívejte grilovací rošt v režimu mikrovln! Před použitím mikrovln jej vždy vyjměte!



Grilovací rošt (Pouze pro verze s grilem)

A) Ovládací panel
B) Hřídel otočného talíře
C) Sestava otočného podstavce
D) Skleněný talíř
E) Okénko pro nahlížení do trouby
F) Dvířka
G) Systém bezpečnostního zavírání

Instalace otočného talíře



a. Nikdy neumísťujte skleněný talíř horní stranou dolů. Skleněný talíř by neměl být nikdy zablokovaný.

b. Je nutno během vaření vždy použít jak skleněný talíř, tak otočný podstavec.

c. Všechna jídla a nádoby s pokrmy musí být při vaření umístěny vždy na skleněném talíři.

d. Pokud skleněný talíř nebo otočný podstavec praskne nebo se rozbije, kontaktujte nejbližší autorizované servisní středisko.

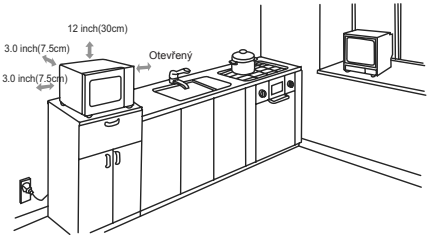
Instalace pracovní desky

Odstraňte veškerý obalový materiál a příslušenství. Prohlédněte troubu, zda není poškozená, zda nejsou dvířka otlučená nebo nejsou ulomené západky dvířek. V případě poškození troubu neinstalujte.

Vnitřní část: Odstraňte veškerou ochrannou fólii z povrchu vnitřní části mikrovlnné trouby. Neodstraňujte tenký světle hnědý obklad, který je připevněn na vnitřním prostoru trouby na ochranu magnetronu.

Instalace

1. Vyberte rovný povrch, který poskytuje dostatečně otevřený prostor pro přívod a odvod vzduchu pro ventilační otvory.



Mezi troubou a vedlejšími stěnami musí být minimální odstup 7,5 cm. Jedna strana musí být volná.

(1) Nad troubou musí být ponechán minimální odstup 30 cm.

(2) Ze dna trouby neodstraňujte nožičky.

(3) Zablokování přívodních a/nebo výstupních otvorů může způsobit poškození trouby.

(4) Troubu umístěte co možná nejdále od rádia a televize. Fungování mikrovlnné trouby může způsobit rušení příjmu rádia nebo televize.

2. Troubu zapojte do standardní domácí zásuvky. Ujistěte se, že napětí a frekvence je stejná jako napětí a frekvence na typovém štítku se jmenovitými hodnotami.

POZOR: Troubu neinstalujte nad varnou desku nebo jiný spotřebič produkující teplo. Pokud ji nainstalujete v blízkosti nebo nad zdroj tepla, mohlo by dojít k poškození trouby a ztrátě záruky.

Přístupný povrch může být během fungování trouby horký.



NÁVOD K POUŽITÍ

Tato mikrovlnná trouba používá moderní elektronické systémy, kterými reguluje parametry vaření tak, aby co nejlépe uspokojila svými výkony Vaše potřeby.

1. Nastavení hodin

Jakmile připojíte mikrovlnnou troubu k síťové zásuvce, zobrazí se na displeji „0:00“ a je slyšet zvuková signalizace.

1) Stiskněte „ “, čísla hodin začnou blikat.
2) Otočením „ “ nastavte hodiny. Zadané číslo hodin by mělo být v rozsahu 0--23,1-12.
3) Stiskněte „ “, čísla minut začnou blikat.
4) Otočením „ “ nastavte minuty, zadané číslo pro minuty by mělo být v rozsahu 0--59.
5) Stiskněte „ “ a nastavení hodin je ukončeno. „:“ bude blikat.



Pozn.: 1) Pokud nejsou hodiny nastaveny, nebudou při zapojení trouby fungovat..

2) Pokud během nastavování hodin stisknete „**STOP** “ nebo pokud neprovedete žádný úkon v průběhu poslední minuty, trouba opustí funkci nastavování.

2. Mikrovlnné vaření

Stiskněte několikrát „ “ a vyberte požadovanou funkci. Nastavení doby vaření proveďte otočením „ “. Stiskněte „**+30** “, kterým spustíte vaření.
Příklad: pokud chcete použít 80% výkon po dobu vaření 20 minut, nastavte troubu v následujících
krocích:

1) Stiskněte jednou „ “, kontrolka LED zobrazí „P100“, symbol „ “ svítí.
2) Stiskněte ještě jednou „ “ a zvolte výkon 80%, kontrolka LED zobrazí „P80“.
3) Otáčením „ “ „ nastavte dobu vaření, na displeji bude nastaveno „20:00“ (maximální doba vaření je 95 minut.)
4) Stisknutím „**+30** “ spusťte vaření, rozsvítí se „:“ a „ “ bude blikat.



POZN.: Nastavení naprogramované doby se provádí po následujících krocích:

0---1 min :	5 sekund
1---5 min :	10 sekund
5---10 min :	30 sekund
10---30 min :	1 minuta
30---95 min :	5 minut

Tabulka úrovně výkonu mikrovlnné trouby:

Počet stisknutí	Jednou	Dvakrát	Třikrát	Čtyřikrát	Pětkrát
Mikrovlnný výkon	100%	80%	50%	30%	10%

3. Grilování

1) Stiskněte jednou tlačítko „  “, bliká „140“.



2) Otočením „  “ zvolte funkci grilu. Bliká „G-1“. “ „ svítí.
3) Stisknutím „**+30**  “ potvrďte. Zobrazí se „G-1“.
4) Otočením „  “ nastavte dobu přípravy. (Maximální možná doba přípravy je 95 minut.)
5) Stisknutím „**+30**  “ spusťte vaření. Bliká „ “ a „:“ svítí.

Poznámka: V polovině doby grilování se trouba pozastaví a dvakrát zazní akustický signál. Pokud neotevřete dvířka trouby, trouba bude pokračovat v provozu.

4. Kombinované vaření

1) Stiskněte jednou tlačítko „ “, bliká „140“.



2) Otočením „  “ zvolte druh kombinace.
3) Stisknutím „**+30**  “ potvrďte požadovanou funkci.
4) Otočením „  “ nastavte dobu přípravy. (Maximální doba přípravy je 95 minut.)
5) Stisknutím tlačítka „+30  “ aktivujte vaření. Ukazatele přípravy blikají a „:“ svítí.

Poznámka: Pokyny ke kombinované přípravě

Pokyn	LED displej	Mikrovlny	Gril	Konvekce
1		●		●
2		●	●	
3			●	●
4		●	●	●

5. Konvekční vaření (s funkcí předhřevu)

1) Stiskněte jednou tlačítko „  “, bliká „140“.
2) Otočením „  “ zvolte funkci konvekce. Bliká „**°C**“. Svítí „  “.
   Pro volbu teploty konvekce jej musíte podržet stisknutý.
   Poznámka: teplotu můžete nastavit od 140 po 230 stupňů.
3) Stisknutím tlačítka „**+30**  “ potvrďte.
4) Stisknutím tlačítka „**+30**  “ zapněte predhřev.
   Po dosažení požadované teploty zazní dvakrát akustický signál, můžete vložit pokrm do trouby. Teplota předhřevu se zobrazí a bliká.
5) Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
   Otočením „  “ nastavte dobu přípravy. (Maximální doba přípravy je 95 minut.)
6) Stisknutím tlačítka „**+30**  “ spusťte vaření.






6. Konvekční vaření (bez předhřevu)

1) Stiskněte jednou tlačítko „  “, bliká „140“.
2) Otočením „  “ zvolte funkci konvekce. Bliká „**°C**“ a „  “ svítí.
   Pro volbu teploty konvekčního ohřevu musíte otočný volič podržet stisknutý.
3) Stisknutím tlačítka „**+30**  “ potvrďte.
4) Otočením „  “ nastavte dobu přípravy. (Maximální možné nastavení doby je 95 minut).
5) Stisknutím tlačítka „**+30**  “ spusťte vaření.

7. Postupné vaření na několika programech

Je možné nastavit maximálně tři programy vaření za sebou. Pokud je jedním programem rozmrazování, musí být tento program zařazen jako první. Po každém programu bude slyšet zvuková signalizace a pak začne následující program.
Poznámka: pokud chcete vařit se 100% mikrovlného výkonu po dobu 10 minut + 80% mikrovlnného výkonu po dobu 5 minut.

Proveďte následující kroky:

1) Stiskněte jednou „  “ pro volbu 100% výkonu mikrovln;
2) Otočením „  “ nastavte dobu přípravy 10 minut;
3) Stisknutím dvakrát „  “ zvolte 80% výkonu mikrovln;
4) Otočením „  “ nastavte dobu přípravy 5 minut;
5) Stisknutím „**+30**  “ spusťte vaření.

8. Rychlé spuštění

Když je trouba v klidovém stavu, stiskněte tlačítko „**+30** ⏀“, tím začne vaření na maximální mikrovlnný výkon po dobu 30 sekund. Doba vaření se zvýší o 30 sekund pokaždé, když stisknete tlačítko „**+30** ⏀„. Maximální doba, kterou můžete nastavit, je 95 minut.

Poznámka: Funkce nebude aktivní pro vaření pomocí jiných programů.

9. Vaření s odloženým startem

1) Nejdříve nastavte hodiny. (Viz návod na nastavení hodin).
2) Nastavte program vaření. Je možné nastavit maximálně tři programy.
   U této funkce nelze nastavit rozmrazování. Není možné použít auto menu.
3) Stiskněte „ ⏲ “. Zobrazí se hodiny. Číslo odpovídající dané hodině bliká.
4) Otočením „ ↻ “ nastavte hodiny. Číslo zadané jako hodiny by mělo být v rozsahu 0--23 (24-hodin) nebo 1--12 (12-hodin).



5) Stiskněte „ ⏲ “. čísla odpovídající minutám budou blikat.



6) Otočením „ ↻ “ nastavte minuty, zadané číslo platné pro minuty musí být v rozsahu 0--59.



7) Stisknutím „**+30** ⏀„ ukončíte nastavení. Bude svítit ” : ”, zvuková signalizace vydá dvě pípnutí při dosažení nastavené hodiny a vaření automaticky začne.

Poznámka:

1) Hodiny musí být nastaveny před zahájením této operace. V opačném případě nebude fungovat odložený start.

10. Rozmrazování podle nastavené hmotnosti

1) Stiskněte jednou „ ⁂ “, kontrolka LED zobrazí „d-1“.



2) Pro volbu hmotnosti pokrmu, který chcete rozmrazit otáčejte „ ↻ “. Současně bude svítit „ ᯤ “, „ ⁂ “ a „**g**“ Hmotnost musí být v rozmezí 100 a 2000 g.



3) Stiskněte tlačítko „**+30** ⏀„ pro zahájení rozmrazování. Symboly „ ᯤ “ a „ ⁂ “ budou blikat a symbol „**g**“ zhasne.

11. Rozmrazování podle nastaveného času

1) Stiskněte dvakrát tlačítko „ ⁂ “, kontrolka LED zobrazí „d-2“.



2) Dobu vaření zvolte otočením „ ↻ “. Zároveň budou svítit „ ᯤ “ a „ ⁂ “ . Maximální doba je 95 minut.



3) Stiskněte tlačítko „**+30** ⏀„ pro spuštění rozmrazování. Symboly „ ᯤ “ a „ ⁂ “ budou blikat.

12. Automatické menu

1) V klidovém stavu otočte „ “ ve směru hodinových ručiček, ukazatel „FISH“ svítí, „A1“ bliká.
2). Otáčením „ “ zvolte požadované menu.
3). Stisknutím „**+30** “ potvrďte požadované menu.
4). Otočením „ “ zvolte hmotnost.
5) Stisknutím „**+30** “ spusťte vaření.

13. Automatický ohřev

1) Stiskněte „AUTO“, displej zobrazí „h-1“.
   Opakovaným stisknutím „AUTO“ zvolte h-1, h-2, h-3 nebo h-4.



2) Otočením „ “ zvolte hmotnost. Současně se rozsvítí kontrolky „ “, „**AUTO**“ a „**g**“.
3) Stisknutím tlačítka „**+30** “ spusťte troubu. Kontrolky „ “ a „**AUTO**“ blikají a kontrolka „**g**“ zhasne.



Tabulka automatického ohřevu

Menu	Hmotnost (g)	Displej
h-1 (Automatický ohřev)	150	
	250	
	350	
	450	
	600	
h-2 (Oběd)	250	
	350	
	450	
h-3 (Nápoj/káva)	1 (přibližně 240 g)	
	2 (přibližně 480 g)	
	3 (přibližně 720 g)	
h-4 (Mufiny/Rolky)	1 (přibližně 70 g)	
	2 (přibližně 140 g)	
	3 (přibližně 210 g)	

14. Funkce kontroly nastavení

(1) Během vaření stiskněte „ “ „ “. Na 3 sekundy se zobrazí aktuální mikrovlnný výkon.

(2) Ve fázi odloženého startu stiskněte „ “, kterým se zobrazí hodiny pro odložený start. Doba začátku vaření bude na 2-3 sekundy blikat. Poté se trouba vrátí na zobrazení hodin.

(3) Během vaření stiskněte „ “ pro kontrolu aktuální hodiny. Zobrazí se na 2-3 sekundy.

15. Funkce dětské pojistky

Pojistka: v nezablokovaném stavu stiskněte na 3 sekundy „**STOP** “, dlouhý zvukový signál ohlásí, že jste aktivovali dětskou pojistku. LED displej zobrazí „ 8:88 “ nebo aktuální čas.

Uvolnění pojistky: v zablokovaném stavu stiskněte na 3 sekundy „**STOP** “. Dlouhý zvukový signál ohlásí, že pojistka byla vypnutá.

16. Funkce ochrany kontrolního vedení Magnetronu

Pokud jednotka funguje 30 minut na maximální úrovni výkonu, nastaví se trouba automaticky na 80% mikrovlnného výkonu, aby chránila kontrolní vedení Magnetronu.

17. Specifikace

(1) Zvuková signalizace vydá pípnutí, jakmile otočíte ovladač na začátek postupu.

(2) Pokud dojde k otevření dvířek během vaření, je nutné pro pokračování stisknout tlačítko „**+30** “.

(3) Jakmile je nastavený program vaření, musíte stisknout tlačítko „**+30** “ do 5 minuty. V opačném případě se zobrazí aktuální čas a nastavení bude zrušeno.

(4) Zvukový signál vydá pípnutí v případě správného postupu stisknutí, v opačném případě nebude slyšet žádná zvuková signalizace.

(5) Zvuková signalizace zazní pětkrát po skončení přípravy.

Tabulka automatických programů

Menu	Hmotnost (g)	Zobrazení	Výkon
FISH (ryby)	150	150	80%
	250	250	
	350	350	
	450	450	
	650	650	
SOUP (polévky)	200	200	100%
	400	400	
	600	600	
MEAT (maso)	150	50	100 %
	300	100	
	450	150	
	600	600	
BREAD (chléb)	50	50	C-3
	100	100	
	150	150	
PIZZA	200	200	C-4
	300	300	
	400	400	
CAKE (koláč)	475	475	Předhřejte na 160°C
PASTA (těstoviny)	50	50	80%
	100	100	
	150	150	
CHICKEN (kuře)	500	500	C-4
	750	750	
	1000	1000	
	1200	1200	
VEGETABLE (zelenina)	150	150	100%
	350	350	
	500	500	
POTATO (brambory)	1 (230 g)	1	100%
	2 (460 g)	2	
	3 (690 g)	3	

Odstranění možných problémů

NORMÁLNÍ	
Rušení příjmu TV mikrovlnnou troubou.	Příjem rádia a televize může být při provozu mikrovlnné trouby rušen. Tento jev se podobá rušení malými elektrickými spotřebiči jako je mixér, vysavač a elektrický ventilátor. Jde to normální stav.
Ztlumení světla trouby.	Při nízkém výkonu mikrovlnného vaření se může světlo ztlumit. Je to normální stav.
Pára hromadící se na dvířkách, horký vzduch vycházející z větracích otvorů.	Během vaření může z jídla vycházet pára. Většina této páry vyjde ven z větracích otvorů. Ale nějaké množství se může nahromadit na studených místech jako jsou dvířka trouby. Je to normální stav.
Trouba byla náhodně spuštěna, když uvnitř nebylo žádné jídlo.	Troubu nepoškodí, pokud po velmi krátký čas funguje prázdná. Ale měli byste se této situaci vyhnout.

Problém	Možná příčina	Náprava
Trouba se nezapne.	Napájecí kabel není správně zapojený do síťové zásuvky.	Vytáhněte kabel ze zásuvky, počkejte 10 sekund a znovu ho zapojte.
	Spálená pojistka nebo zásah automatického spínače.	Vyměňte pojistku nebo znovu nastavte automatický spínač (opravený kvalifikovaným personálem naší společnosti).
	Problémy s vývodem.	Zkontrolujte vývod pomocí jiného elektrospotřebiče.
Trouba nehřeje.	Dvířka nejsou správně zavřená	Zavřete správně dvířka.
Skleněný talíř vydává během fungování trouby hluk.	Špinavé válečky nebo zbytky na dně trouby.	Viz odstavec „údržba mikrovlnné trouby“, kde je popsán způsob čištění znečištěných částí.



Podle směrnice o Likvidaci starých elektrických a elektronických zařízení (WEEE), WEEE se musí likvidovat osobitně. Pokud budete v budnoucnu likvidovat tento spotřebič, nevyhazujte jej společně s běžným domovním odpadem. Odneste spotřebič na WEEE sběrné místo.

Průvodce vařením

MIKROVLNNÉ VAŘENÍ

Voda, tuky a uhlovodany, které tvoří jídlo, absorbují mikrovlnnou energii během procesu, který indukuje molekuly s rychlou vibrací. Tento rychlý pohyb vytvářející tření a napětí generuje teplo, které vaří potraviny.

VAŘENÍ

Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě: Nádobí musí umožnit mikrovlnné energii, aby jím mohla procházet s maximální účinností. Mikrovlny mohou pronikat keramikou, sklem, porcelánem a plastem stejně jako papírem a dřevem. Jsou naopak odráženy kovem, nerezovou ocelí, hliníkem a mědí, proto se potraviny nikdy nesmí připravovat v nádobách tohoto druhu.

Potraviny vodné pro přípravu v mikrovlnné troubě:
Mnoho druhů potravin je vhodné na příprav v mikrovlnné troubě, je to mražená nebo čerstvá zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obilniny, fazole, ryby i maso, stejně tak omáčky, krémy, polévky, nákypy, marmelády a šťávy.
Obecně lze říci, že vaření pomocí mikrovlnné energie je ideální pro všechny potraviny, které připravujete na normálním sporáku.

Zakrytí během vaření
Je velmi důležité, abyste potraviny při vaření zakrývali, protože voda se přeměňuje na páru, která pak přispívá k procesu vaření. Potraviny mohou být zakryty několika způsoby: např. keramickým talířem, plastovou poklicí nebo fólii vhodnou k použití do mikrovlnné trouby.

Doby odpočinku
Je velmi důležité, abyste po dovaření jídla chvilku počkali tak, aby se jeho teplota mohla vyrovnat.

Průvodce vařením

Průvodce vařením zmrazené zeleniny
Použijte vhodnou nádobu z varného skla s poklicí.
Potraviny vařte přikryté minimální dobu, orientujte se podle následující tabulky. Poté s vařením pokračujte až k dosažení požadovaného výsledku. Jídlo promíchejte dvakrát během přípravy a jednou po dovaření. Sůl, koření nebo máslo přidávejte až po dokončení přípravy. Během odstátí jídlo přikryjte.

Potraviny	Porce	Výkon	Doba vaření (min.)	Doba odpočinku (min.)	Pokyny
Špenát	150 g	P80	5-6	2-3	Přidejte 15 ml (1 lžíci) studené vody
Brokolice	300 g	P80	8-9	2-3	Přidejte 30 ml (2 lžíce) studené vody
Hrášek	300 g	P80	7-8	2-3	Přidejte 15 ml (1 lžíci) studené vody
Zelené fazolky	300 g	P80	7½ -8½	2-3	Přidejte 30 ml (2 lžíce) studené vody
Zeleninová směs (mrkev/ hrášek/ obilniny)	300 g	P80	7-8	2-3	Přidejte 15 ml (1 lžíci) studené vody
Zeleninová směs (čínská)	300 g	P80	7½ -8½	2-3	Přidejte 15 ml (1 lžíci) studené vody

Průvodce vařením

Průvodce vařením čerstvé zeleniny
Použijte vhodnou nádobu z varného skla s poklicí.
Přidejte 30-45 ml studené vody (2-3 polévkové lžíce) na každých 250 g, pokud není doporučeno jiné množství vody: orientujte se podle tabulky. Zeleninu vařte zakrytou po minimální doporučenou dobu. Pak s vařením pokračujte až k dosažení požadovaného výsledku. Jídlo promíchejte jednou během přípravy a jednou po dovaření. Sůl, koření nebo máslo přidávejte až po dokončení přípravy. Během 3 minutového odpočinku jídlo přikryjte.

Rada: Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky.
Čím jsou kousky menší, tím rychleji se uvaří.

Veškerou čerstvou zeleninu musíte vařit v trouba na plný výkon (P100).

Potraviny	Porce	Doba vaření (min.)	Doba odpočinku (min.)	Pokyny
Brokolice	250 g 250 g	3½ -4 6-7	3	Připravte rovnoměrné díly. Košťál položte do středu.
Růžičková kapusta	250 g	5-5½	3	Přidejte 60-75 ml (5-6 lžic) vody.
Mrkev	250 g	3½-4	3	Mrkev nakrájejte na stejné plátky.
Květák	250 g 500 g	4-4½ 6½ -7½	3	Připravte stejné kousky. Pokud máte velké kusy, překrojte je na polovinu. Košťál položte do středu.
Cuketa	250 g	3-3½	3	Cukety nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 lžíce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nejsou křehké.
Lilky	250 g	2½-3	3	Lilky nakrájejte na plátky a polijte ke polévkovou lžící citrónové šťávy.
Pórek	250 g	3-3½	3	Pórek nakrájejte na tenké plátky.
Houby	125 g 250 g	1-1½ 2-2½	3	Malé houby připravujte celé, větší nakrájejte na plátky. Nepřidávejte vodu. Ochuťte je solí a pepřem. Před podáváním je slijte.
Cibule	250 g	4-4½	3	Cibuli nakrájejte na plátky nebo ji překrojte na polovinu. Přidejte pouze 15 ml (1 polévková lžíce) vody.
Paprika	250 g	3½-4	3	Papriky nakrájejte na plátky.
Brambory	250 g 500 g	3-4 6-7	3	Oloupané brambory zvažte a překrájejte na poloviny nebo rovnoměrné čtvrtky.
Kedluben	250 g	4½-5	3	Kedluben musíte nakrájet na kostičky.

Průvodce vařením

Průvodce přípravou rýže a těstovin

Rýže: Použijte objemnou nádobu z varného skla s poklicí. Rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem. Musí se vařit zakrytá. Jakmile je vaření ukončeno, zamíchejte ji, osolte nebo přidejte koření a máslo a pak ji nechte odpočívat.
Poznámka: může se stát, že se do rýže nevsákne do konce vaření všechna voda.

Těstoviny: Použijte objemnou nádobu z varného skla s poklicí. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře promíchejte. Musí se vařit nezakryté. Občas promíchejte během vaření i v době odstátí. Během odstátí zakryjte a pak je důkladně slijte.

Potraviny	Porce	Výkon	Doba vaření (min.)	Doba odpočinku (min.)	Pokyny
Rýže (parboiled)	250 g 375 g	P100	15-16 17½ -18½	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Rýže natural (parboiled)	250 g 375 g	P100	20-21 22-23	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Směs rýže (tříbená i netříbená rýže)	250 g	P100	16-17	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Směs cereálií (rýže+pšenice)	250 g	P100	17-18	5	Přidejte 400 ml studené vody.
Těstoviny	250 g	P100	10-11	5	Přidejte 1000 ml studené vody.

OHŘEV POTRAVIN

Vaše mikrovlnná trouba dokáže jídlo ohřát v kratším čase, než k tomu potřebují normální sporáky. Používejte úrovně výkonů a doby ohřevu tak, jak jsou uvedeny v následujícím přehledu, který Vám doporučujeme jako základní vodítko.
Doby uvedené v tabulce uvažují kapaliny s okolní teplotou cca +18 / +20°C nebo studené potraviny o teplotě cca +5 / +7°C.

Potraviny rozložte na talíř a zakryjte
Neohřívejte velké kusy jako jsou např. celé porce masa, protože mají tendenci se příliš upéct a vysušit na povrchu ještě dříve, než jsou uprostřed dopečené. Lepší výsledky budete mít s ohříváním menších kusů.

Úroveň výkonu a míchání
Některé potraviny lze ohřát na maximálním výkonu, zatímco jiné je nutno ohřívat s nižšími výkony. Pro orientaci se podívejte do tabulek. Obecně je lepší ohřívat potraviny s nižším výkonem, pokud jsou jemné, je jich větší množství nebo pokud se ohřívají rychle (např. zapečená mletá masa).
Dobře jídlo při ohřívání promíchejte nebo obracejte, dosáhnete lepších výsledků. Pokud je to možné, promíchejte je ještě jednou před podáváním. Dejte zejména pozor, když ohříváte tekutiny nebo jídlo pro děti. Aby nedocházelo ke spálení a přetečení vroucích kapalin, míchejte je před, během a po jejich ohřívání. Po dobu odstátí je nechávejte v mikrovlnné troubě. Doporučujeme Vám, abyste do tekutin vložili plastovou lžičku nebo skleněnou tyčku. Vyhnete se tím přehřátí (a tedy zničení) těchto potravin. Raději nejdříve nastavte kratší dobu ohřívání a pak případně v případě nutnosti čas ohřevu přidejte.

Doby ohřevu a doby odpočinku
Když ohříváte potraviny poprvé, je velmi užitečné si poznamenat, jaké časy jste k tomu použili. Poslouží Vám to v budoucnu. Vždy se ujistěte, že je ohřívané jídlo úplně horké. Nechte potraviny po ohřátí krátkou dobu odpočívat, abyste umožnili vyrovnání teploty. Doporučená doba odpočinku po ohřátí je 2-4 minuty, pokud není v tabulce uveden jiný údaj. Dejte zejména pozor, když ohříváte tekutiny a potraviny pro děti. Viz také kapitola týkající se bezpečnostních opatření.

OHŘEV TEKUTIN
Tekutiny nechte vždy odpočinout alespoň 20 sekund po vypnutí trouby, aby se mohla ustálit jejich teplota. Po ohřátí STÁLE míchejte. Abyste se vyhnuli přetečení tekutin a případnému popálení, dejte do nápojů plastovou lžičku nebo skleněnou tyčku a dobře je před, během i po ohřívání míchejte.

OHŘÍVÁNÍ POKRMŮ PRO DĚTI
POKRMY PRO DĚTI:
Položte je na hluboký keramický talíř a zakryjte plastovou poklicí. Po ohřátí dobře promíchejte! Nechte před podáváním 2-3 minuty odpočívat. Znovu promíchejte a zkontrolujte teplotu.
Doporučená teplota podávání: mezi 30-40 °C.

MLÉKO PRO DĚTI:
Mléko nalijte do skleněné sterilizované dětské láhve. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte láhev s dudlíkem, protože by mohla při přehřátí explodovat.
Dobře promíchejte před dobou odpočinku a ještě jednou před podáváním! Vždy pozorně zkontrolujte teplotu mléka nebo jídla, než ho dítěti podáte.
Doporučená teplota podávání: mezi 37°C.

POZNÁMKA:
Potraviny pro děti je nutno obzvláště pečlivě a pozorně kontrolovat, než je podáte dětem, aby nemohlo dojít k popálení. Používejte úrovně výkonu a doby uvedené v následující tabulce jako základní vodítko pro ohřívání potravin.

Průvodce vařením

Ohřívání tekutin a potravin

Používejte úrovně výkonu a doby uvedené v této tabulce jako základní vodítko pro ohřev potravin.

Potraviny	Porce	Výkon	Doba vaření (min.)	Doba odpočinku (min.)	Pokyny
Nápoje (káva, mléko, čaj, voda s teplotou okolního prostředí)	150 ml (1 šálek) 300 ml (2 šálky) 450 ml (3 šálky) 600 ml (4 šálky)	P100	1-1½ 1½ - 2 2½ - 3 3-3½	1-2	Nalijte do keramického šálku a ohřívejte nezakryté. Šálek nebo hrnek vložte do středu otočného talíře. Před a po době odstátí důkladně promíchejte.
Polévky (studené)	250 g 350 g 450 g 550 g	P100	2 - 2½ 2½ - 3 3 - 3½ 3½ - 4	2-3	Nalijte do hlubokého keramického talíře nebo do hluboké keramické misky. Zakryjte plastovou poklicí. Po ohřátí dobře promíchejte. Před podáváním ještě jednou promíchejte.
Guláš (studený)	350 g	P80	4½ - 5½	2-3	Vložte guláš do hlubokého keramického talíře. Zakryjte ho plastovou poklicí. Při ohřívání občas promíchejte a jednou ho promíchejte ještě než ho necháte odstát a pak před podáváním.
Těstoviny s omáčkou (studené)	350g	P80	3½ - 4½	3	Těstoviny (např. špagety nebo vaječné taštičky) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním promíchejte.
Plněné těstoviny s omáčkou (studené)	350 g	P80	4-5	3	Vložte plněné těstoviny např. ravioli, tortellini) do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovou poklicí. Občas při ohřívání promíchejte a ještě jednou promíchejte předtím, než je necháte odstát a pak před podáváním.
Hotová jídla (studená)	350 g 450 g 550 g	P80	4½ - 5½ 5-6 5½ - 6½	3	Vložte studené hotové jídlo (2-3 porce) na keramický talíř. Zakryjte fólií vhodnou do mikrovlnné trouby.

Průvodce vařením

Ohřívání dětských pokrmů a mléka

Používejte úrovně výkonu a doby uvedené v této tabulce jako základní vodítko pro ohřev potravin.

Potraviny	Porce	Výkon	Doba vaření (min.)	Doba odpočinku (min.)	Pokyny
Jídlo pro děti (zelenina + maso)	190 g	P80	30 sekund	2-3	Vložte pokrm do hlubokého keramického talíře. Musí se ohřívat zakryté. Po uplynutí doby ohřevu promíchejte. Nechte odpočívat 2-3 minuty. Před podáváním dobře promíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Kaše pro děti (pšenice + mléko + ovoce)	190 g	P80	20 sekund	2-3	Vložte kaši do hlubokého keramického talíře. Musí se ohřívat zakrytá. Po uplynutí doby ohřevu promíchejte. Nechte odpočívat 2-3 minuty. Před podáváním dobře promíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Mléko pro děti	100 ml 200 ml	P30	30 - 40 s 1 min. - 1 min. 10 sekund	2-3	Mléko dobře promíchejte, protřepte a nalijte ho do sterilizované skleněné dětské láhve. Umístěte láhev do středu otočného talíře. Musí se ohřívat nezakryté. Dobře protřepte a nechte odpočívat alespoň 3 minuty. Před podáváním dobře promíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.

Průvodce vařením

GRIL

Grilovací topné těleso je umístěné na horní stěně trouby. Je v provozu, pokud jsou dvířka zavřená a otáčí se otočný talíř. Otáčení talíře umožňuje rovnoměrnější opečení pokrmů. Předehřátí grilu po dobu 4 minut umožní rychlejší opečení pokrmu.

Nádobí pro grilování:
Musí být žáruvzdorné a může obsahovat kov. Nepoužívejte plastové nádobí, mohlo by se roztavit.

Pokrmy vhodné ke grilování:
Kotlety, klobásy, steaky, hamburgery, slanina a stehno, tenké porce ryb, sendviče a všechny typy toastů s oblohou.

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:
Pokrm musíte postavit na vysoký rošt, dokud není jinak doporučené v návodu.

MIKROVLNY + GRIL

Tento druh přípravy kombinuje vyzařované teplo z grilu s rychlostí mikrovlnného ohřevu. V provozu je pouze pokud jsou uzavřená dvířka a otáčí se otočný talíř. Díky otáčení talíře se pokrm opéká rovnoměrněji.

Nádobí pro pečení s mikrovlnami + grilem
Používejte nádobí, které přepouští mikrovlny. Nádobí musí být žáruvzdorné. V kombinovaném režimu nepoužívejte kovové nádobí. Nepoužívejte žádný typ plastového nádobí.

Pokrmy vhodné pro kombinovaný druh ohřevu:
Mezi pokrmy vhodné pro kombinovaný druh přípravy patří všechny druhy hotových pokrmů, které chcete ohřát a zapéct (např. zapékané těstoviny), i pokrmy, které vyžadují krátkou dobu zapečení. Tento druh přípravy lze použít také pro silné části pokrmů, u kterých chcete křupavou kůrku (např. kuřecí kousky, obraťte je v polovině přípravy). Viz tabulku časů přípravy pro podrobnější informace.

Pokud chcete pokrm opéct po obou stranách, musíte jej otočit.

Průvodce vařením

Příručka grilování čerstvých pokrmů
Předhřejte gril zapnutím funkce grilu na dobu 4 minut.
Použijte výkony a doby podle této tabulky.

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	1. strana (minuty)	2. strana (minuty)	Pokyny
Toastové plátky	4 kusy (každý 25 g)	Pouze gril	3½-4½	3-4	Postavte plátky chleba vedle sebe na rošt.
Chlebové rolky (již upečené)	2-4 kusy	Pouze gril	2½-3½	1½-2½	Položte chlebové rolky dnem vzhůru do kruhu přímo na otočný talíř.
Grilovaná rajčata	200 g (2 kusy) 400 g (4 kusy)	C2	3½-4½ 5-6	-	Nakrájejte rajčata na polovinu. Navrch posypte sýrem. Postavte do kruhu na rovnou skleněnou žáruvzdornou mísu. Postavte na rošt.
Rajčatovo-sýrové toasty	4 kusy (300 g)	C2	4-5	-	Nejdříve opečte plátky chleba. toast s oblohou postavte na rošt. Nechte odstát 2-3 minuty.
Toast Hawai (ananas, šunka, sýrové plátky)	2 kusy (300 g) 4 kusy (600 g)	C1	3½-4½ 6-7	-	Nejdříve opečte plátky chleba. Toasty s oblohou postavte na rošt. 2 toasty položte obrácenou stranou přímo na rošt. Nechte odstát 2-3 minuty.
Pečené brambory	250 g 500 g	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Nakrájejte brambory na poloviny. Postavte je v kruhu na rošt řezem směrem ke grilu.
Gratinované brambory/ zelenina (chlazená)	500 g	C1	9-11	-	Vložte čerstvé brambory do malé skleněné žáruvzdorné mísy. Mísu postavte na rošt. Po opečení nechte odstát 2-3 minuty.
Kuřecí kousky	450 g (2 kusy) 650 g (2-3 kusy) 850 g (4 kusy)	C2	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Potřete kuře olejem a kořením. Položte je do kruhu kostí doprostřed. Jeden kuřecí kousek postavte doprostřed roštu. Nechte odstát 2-3 minuty.
Pečené kuře	900 g 1100 g	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Potřete kuře olejem a kořením. Kuře položte prsíčky směrem dolů, pak obráceně přímo na otočný talíř. Po grilování nechte odstát 5 minut.

Průvodce vařením

Příručka grilování čerstvých pokrmů

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	1. strana (minuty)	2. strana (minuty)	Pokyny
Jehněcí kotlety (medium)	400 g (4 kusy)	Pouze gril	10-12	8-9	Potřete maso olejem a kořením. Rozložte maso do kruhu na rošt. Po grilování nechte odstát 2-3 minuty.
Vepřové steaky	250 g (2 kusy) 500 g (4 kusy)	Mikrovlny + Gril	C2 6-7 8-10	(Pouze gril) 5-6 7-8	Potřete maso olejem a kořením. Rozložte maso v kruhu na rošt. Po grilování nechte odstát 2-3 minuty.
Pečené ryby	450 g 650 g	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Potřete kůži celé ryby olejem a kořením nebo bylinkami. Položte ryby vedle sebe (hlavu ke chvostu) na rošt.
Pečená jablka	2 jablka (cca. 400 g) 4 jablka (cca. 800 g)	C2	6-7 10-12	-	Z jablk odstraňte jádra a naplňte je rozinky a džemem. Navrch dejte kousky mandlí. Postavte jablka na rovnou žáruvzdornou mísu. Mísu postavte přímo na otočný talíř.

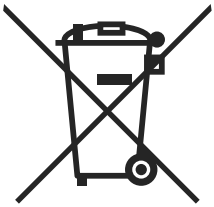
Průvodce vařením

Příručka grilování mražených pokrmů
Použijte výkony a doby podle této tabulky.

Potraviny	Porce	Výkon	1. strana (minuty)	2. strana (minuty)	Pokyny
Chlebové rolky (každá cca. 50 g)	2 kusy 4 kusy	Mikrovlny + Gril	C2 1½-2 2½-3	Pouze gril 2-3 2-3	Postavte rolky do kruhu dnem vzhůru přímo na otočný talíř. Druhou stranu grilujte do požadovaného stupně křupavosti. Nechte odstát 2-5 minut.
Bagetky/ Česnekový chléb	200-250 g (1 kus)	Mikrovlny + Gril	C1 3½-4	Pouze gril 2-3	Položte mražené bagety diagonálně na pečicí papír na rošt. Po grilování nechte odstát 2-3 minuty.
Gratinované (zelenina nebo brambory)	400 g	C1	13-15	-	Vložte mražené gratinované pokrmy do malé žáruvzdorné mísy. Mísu postavte na rošt. Po upečení nechte odstát 2-3 minuty.
Těstoviny (cannelloni, makaróny, lazaně)	400 g	C1	14-16	-	Vložte mražené těstoviny do malé hranaté skleněné žáruvzdorné mísy. Mísu postavte přímo na otočný talíř. Po dopečení nechte odstát 2-3 minuty.
Gratinované ryby	400 g	C1	16-18	-	Vložte mražené gratinované ryby do malé hranaté žáruvzdorné mísy. Mísu postavte přímo na otočný talíř. Po dopečení nechte odstát 2-3 minuty.

CZ

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.
Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.
Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Pro získání informací o likvidaci a recyklaci tohoto spotřebiče se prosím obraťte na společnost Elektrowin a.s. tel. 241 091 843 nebo www.elektrowin.cz, kde naleznete i seznam míst zpětného odběru.
Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.
Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.