

MWA 222

Mikrovlnná trouba

Návod k instalaci a obsluze

 **ARISTON**

MWA 222 Mikrovlnná trouba

Návod k instalaci a obsluze

Vážený zákazníku,
děkujeme Vám, že jste si zakoupil výrobek společnosti INDESIT Company, spa.

Při vybírání přístroje pečlivě zvažte, jaké činnosti a funkce od přístroje požadujete. To, že výrobek nevyhovuje Vaším pozdějším nárokům, nemůže být důvodem k reklamaci. Před prvním použitím si pozorně přečtěte přiložený český návod, který dodává firma Indesit Company, spa ke svým dováženým výrobkům a důsledně se jím řiďte. Veškeré výrobky slouží pro domácí použití. Pro profesionální použití jsou určeny výrobky specializovaných výrobců. Všechny doklady o koupi a o eventuálních opravách Vašeho výrobku pečlivě uschovejte pro poskytnutí maximálně kvalitního záručního i pozáručního servisu.

Dodržování těchto zásad povede k Vaší spokojenosti. V případě jejich nerespektování však nemůžeme uznat případnou reklamaci. Doporučujeme Vám po dobu záruční lhůty uchovat původní obaly k výrobku.

Než budete kontaktovat servisní středisko, pečlivě prostudujte návod k obsluze a záruční podmínky uvedené v záručním listě. Pokud bude při opravě zjištěno, že závada nespadá do záruky, uhradí vzniklé náklady zákazník.

Vážený zákazníku návod, který jste obdržel k našemu výrobku, vychází z všeobecného návodu pro celou výrobkovou řadu. Z tohoto důvodu může dojít k situaci, že některé funkce, ovládací prvky a příslušenství nejsou určeny pro Váš výrobek. Děkujeme za pochopení.

Pro zajištění trvalé ÚČINNOSTI a BEZPEČNOSTI tohoto zařízení doporučujeme:

- Obracejte se pouze na servisní středisko autorizované výrobcem.
- Je nutné používat pouze originální náhradní díly.

OBSAH

Část 1 – VŠEOBECNÉ INFORMACE

1.1 Popis mikrovlnné trouby	str. 4
1.2 Popis ovládacího panelu	str. 5
1.3 Zabudování	str. 6
1.4 Důležitá bezpečnostní upozornění	str. 9
1.5 Technické údaje	str. 10
1.6 Instalace a elektrické připojení	str. 10
1.7 Použití varného nádobí	str. 11
1.8 Jak mikrovlnnou troubu nejlépe využít	str. 12
1.9 Pravidla a obecné pokyny pro používání mikrovlnné trouby	str. 13

Část 2 – POUŽITÍ OVLÁDACÍCH TLAČÍTEK A NASTAVENÍ REŽIMŮ

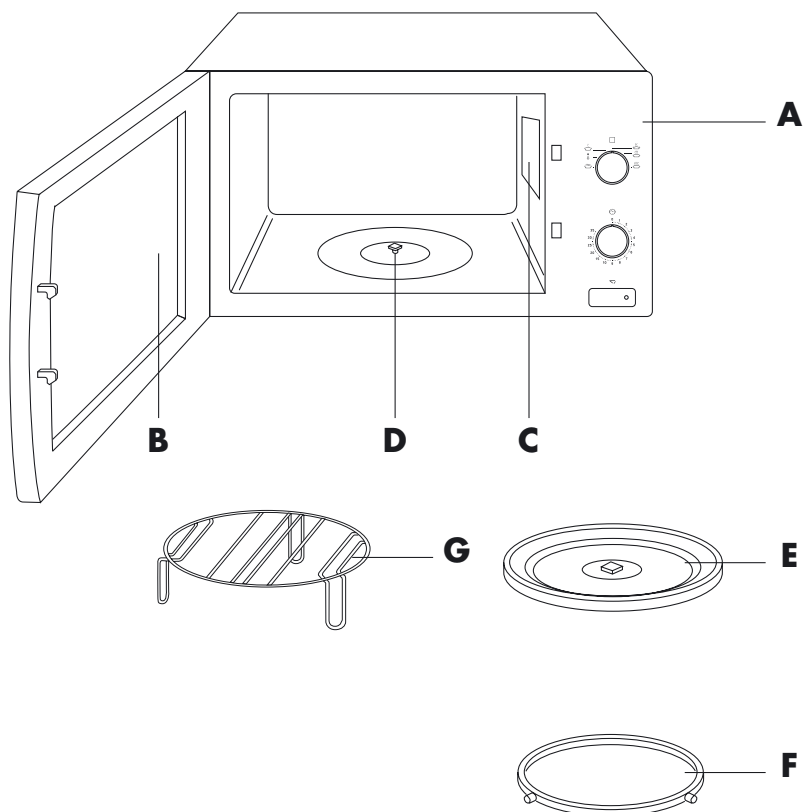
2.1 Nastavení hodin	str. 14
2.2 Současné vaření ve dvou úrovních	str. 15
2.3 Jak nastavit automatické rozmrazování	str. 17
2.4 Jak nastavit mikrovlnnou troubu na udržení teploty pokrmu, ohřev a vaření	str. 19
2.5 Použití mikrovlnné trouby – funkce udržení teploty pokrmu	str. 20
2.6 Použití mikrovlnné trouby – funkce ohřevu	str. 20
2.7 Použití mikrovlnné trouby – funkce vaření	str. 22
2.8 Kombinace mikrovlnné a grilovací funkce	str. 25
2.9 Grilovací funkce	str. 27
2.10 Nastavení několika funkcí po sobě	str. 29
2.11 Použití tlačítek „Automatické funkce“	str. 30
2.12 Dětská bezpečnostní opatření	str. 31

Část 3 – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

3.1 Čištění	str. 32
3.2 Údržba	str. 33

Část 1 – VŠEOBECNÉ INFORMACE

1.1 POPIS MIKROVLNNÉ TROUBY



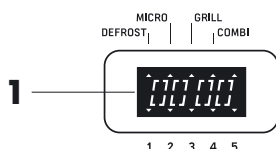
- A** Ovládací panel
- B** Vnitřní dvířka
- C** Vzduchový otvor
- D** Otočná hřídel

- E** Otočný talíř
- F** Otočný nosník
- G** Drátěná mřížka

1.2 POPIS A POUŽITÍ OVLÁDACÍCH TLAČÍTEK

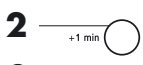
1. Displej

Tento ovládací panel ukazuje čas ve formátu 24 hodin, přednastavené časy vaření, vybrané funkce (horní ukazatele) a vybrané stupně ohřevu (dolní ukazatele).



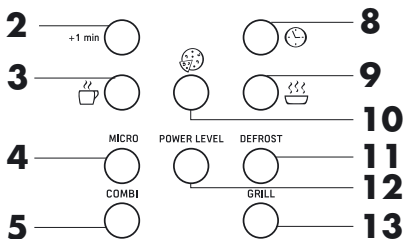
2. Tlačítko +1min

Stiskněte tento knoflík pro nastavení přesně jedné minuty ohřevu na maximální výkon mikrovlnné trouby. Každé další stisknutí tohoto tlačítka zvýší nastavený čas o 30 sekund, až do maxima 6 minut.



3 - 8 - 10: Tlačítka automatických funkcí

Stiskněte jeden z těchto knoflíků pro přípravu popcornu, brambor ve slupce, teplých nápojů, polotovarů, zmrazené pizzy a hotových zmrazených pokrmů.



4. Tlačítko MICRO: vaření v mikrovlnné troubě

Stiskněte tento knoflík pro vaření nebo ohřev pokrmů.



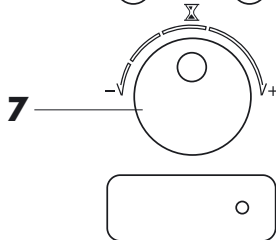
5. Tlačítko COMBI: kombinace vaření s grilem

Stiskněte toto tlačítko k nastavení funkcí kombinujících mikrovlny a gril.



6. Tlačítko STOP: zrušení funkcí

Stiskněte tento knoflík pro zastavení vaření nebo pro zrušení přednastavených časů pro vaření.



7. X knoflík : časy vaření

Použijte tento knoflík pro nastavení doby vaření nebo hodin.

8. Knoflík: úprava hodin

Stiskněte toto tlačítko pro nastavení správného času a pro zobrazení času i při chodu mikrovlnné trouby

11. Tlačítko DEFROST: automatické rozmrazování

Stiskněte tento knoflík pro rozmrazování potravin.

12. Tlačítko POWER LEVEL: Výkon mikrovlnné trouby

Stiskněte tento knoflík pro výběr požadované úrovně výkonu mikrovlnné trouby. Jednotlivé úrovně výkonu mikrovlnné trouby jsou následující:

- 1 - 150 W
- 2 - 300 W
- 3 - 450 W
- 4 - 700 W
- 5 - 900 W

13. Tlačítko GRILL: pouze grilování

Stiskněte tento knoflík pro grilování potravin.

14. Tlačítko START

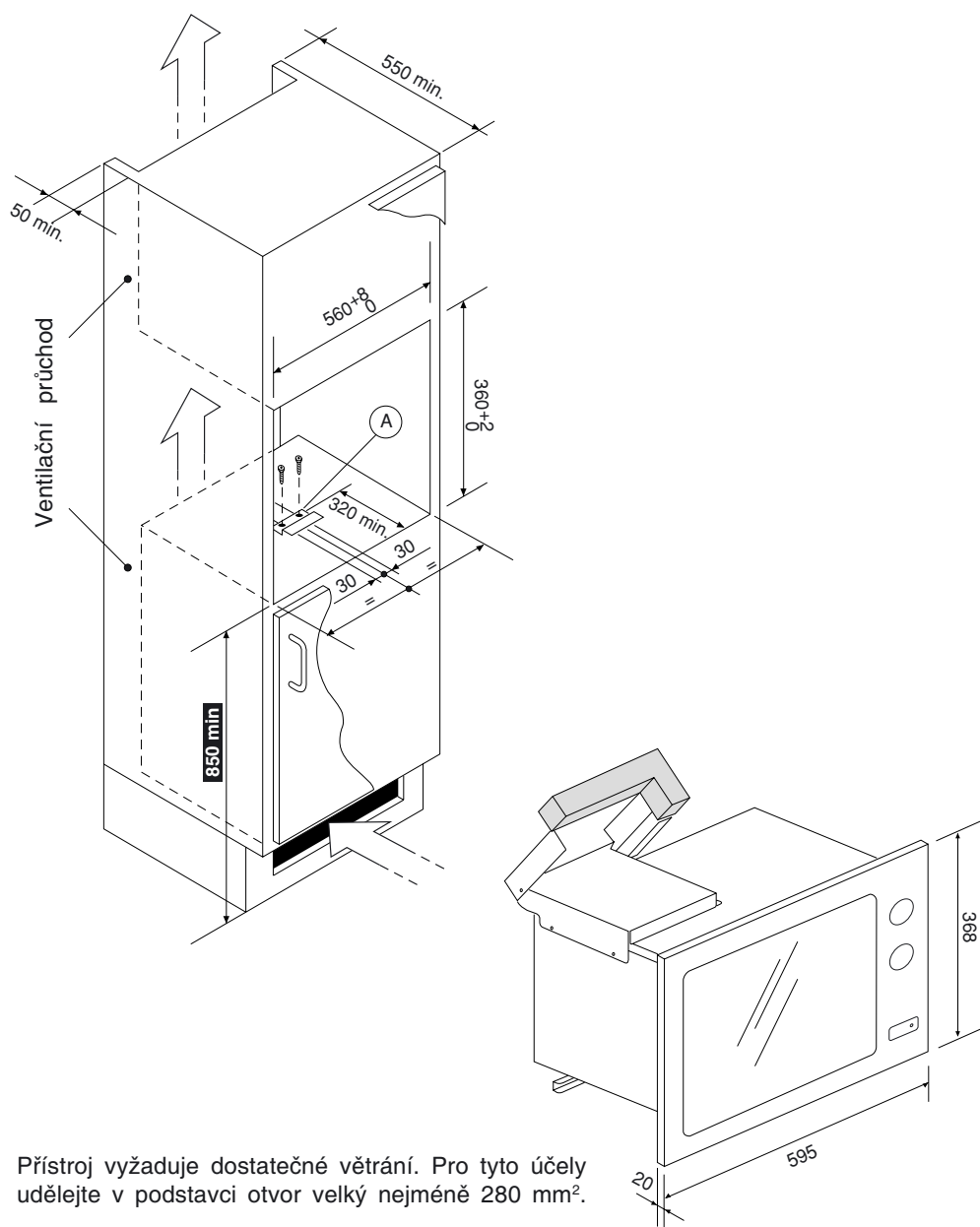
Stiskněte toto tlačítko pro zapnutí mikrovlnné trouby, ale až po vybrání funkce a časů vaření.

15. Tlačítko pro otevření dvířek

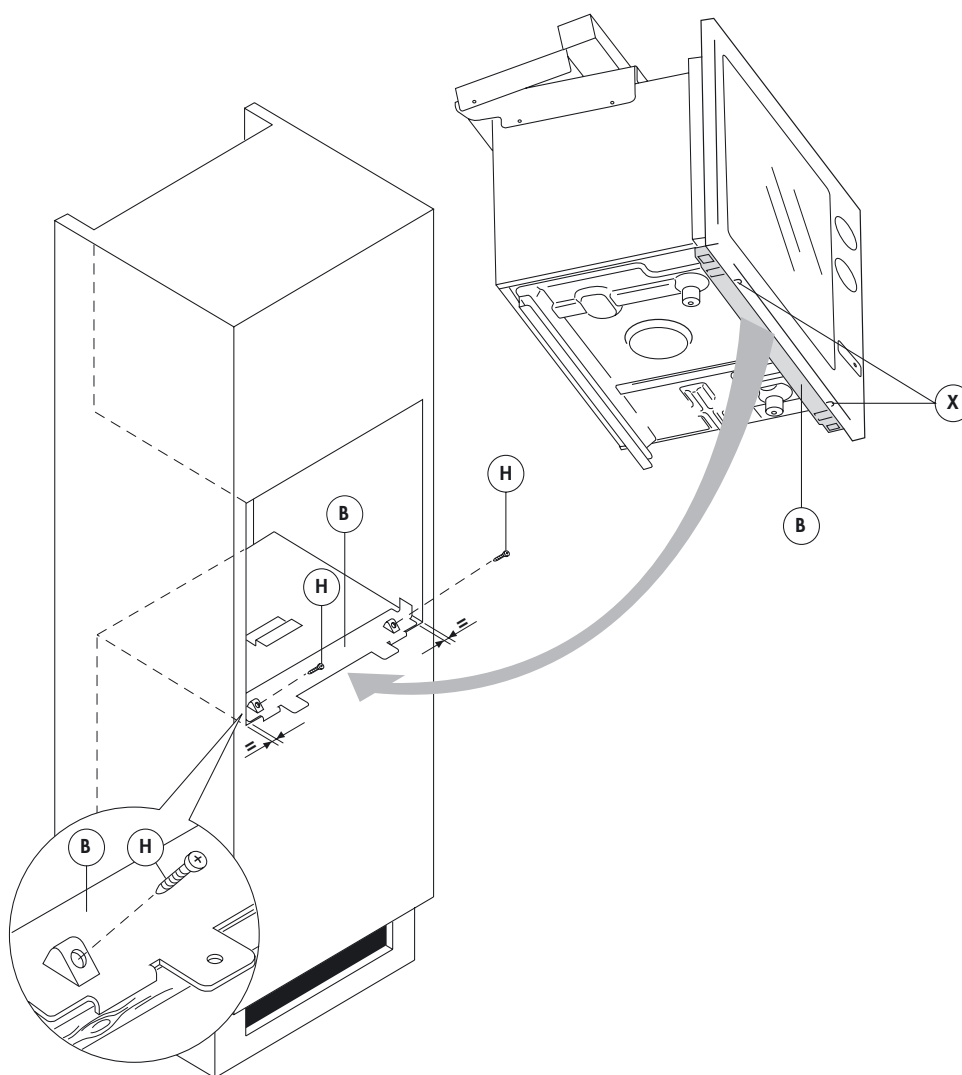
1.3 ZABUDOVÁNÍ

Uvnitř trouby je plastický sáček s upevňovacím materiálem. Vyměňte tento sáček z mikrovlnné trouby. **PŘED POUŽITÍM MIKROVLNNÉ TROUBY, SEJMĚTE PLASTIKOVÝ OBAL NA SKLENĚNÝCH DVÍŘKÁCH (POKUD JE JÍM MIKROVLNNÁ TROUBA OPATŘENA).**

1. Upevněte kovovou lištu (A) s použitím dvou 13 milimetrových šroubků (které jsou součástí přiloženého plastového sáčku).

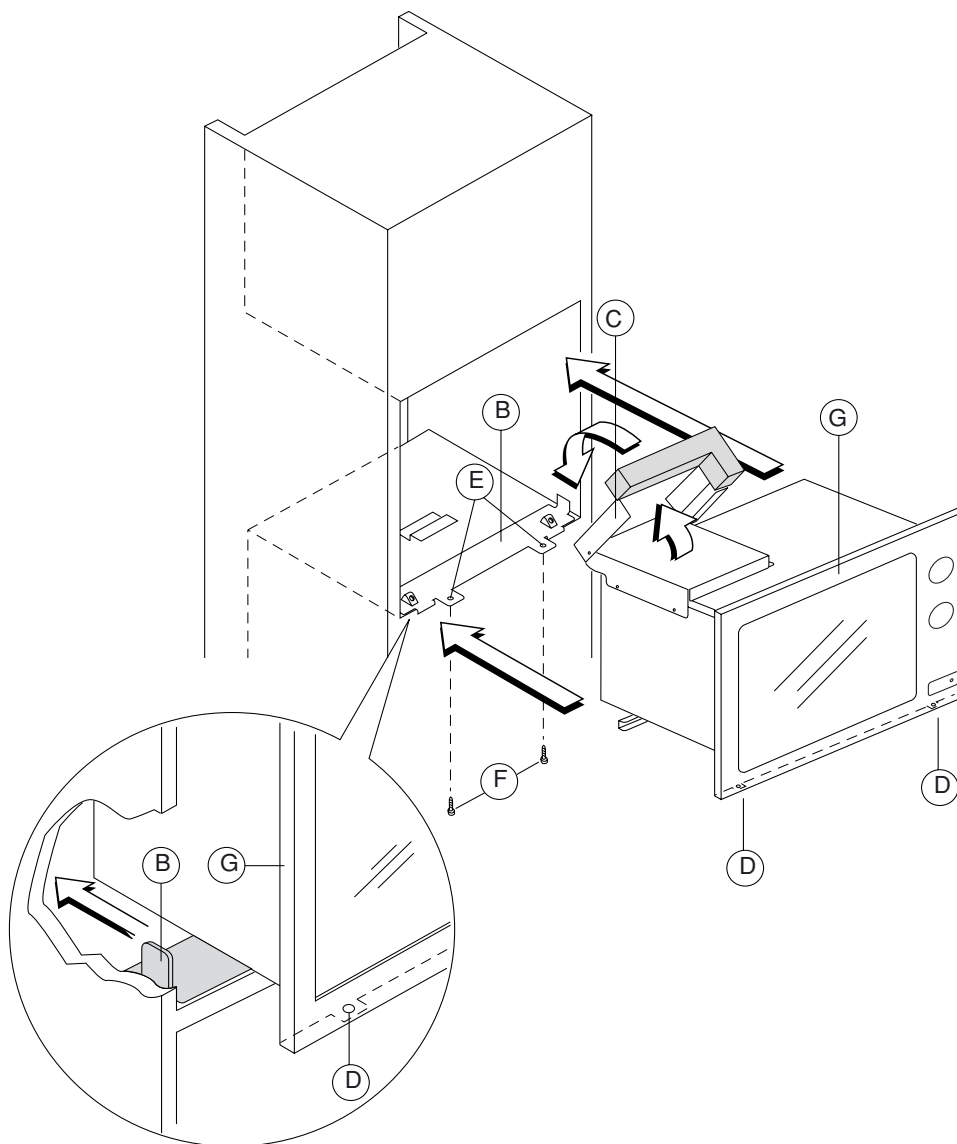


2. Vyndejte 2 šrouby (X) z upevňovací tyče pod mikrovlnnou troubou.
3. Zabudujte upevňovací tyč (B) do správné polohy ve výklenku za čelní stranou mikrovlnné trouby. Ujistěte se, že na každé straně upevňovací tyče zůstane stejná vzdálenost. Připevněte upevňovací tyč s použitím dvou 16 milimetrových šroubků (H), které jsou součástí přiloženého plastového sáčku.



Umístěte upevňovací tyč tak, aby 2 zarážky (viz Obr.) přečnívaly přes okraj spodní strany výklenku a zbytek proti tomu zepředu.

4. Otevřete naplno kryt odvodu par (C) (pokud to lze)
5. Vložte přístroj do výklenku. Vkládejte pomalu dokud není přední strana mikrovlnné trouby (G) opřena o skříňku a otvory (D) pod mikrovlnnou troubou nejsou srovnány s otvory v upevňovací tyči (E).
6. Upevněte přístroj k upevňovací tyči (B) s použitím šroubků předtím vyndaných (X).



Elektrické připojení – DŮLEŽITÉ:

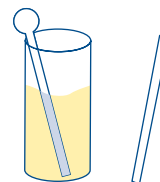
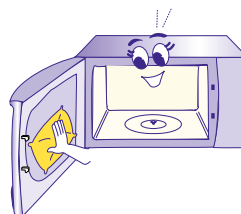
Pokud je přístroj vybaven napájecím kabelem a zástrčkou, měl by být umístěn tak, aby byla zástrčka vždy přístupná. Pokud je přístroj dodáván se zdrojovým kabelem bez zástrčky, musí být přístroj zapojen do pevného hlavního elektrického vedení. Odpojení spínače s kontaktem separovaném do minimálně 3 mm ve všech pólech a poskytovat permanentní uzemnění.

1.4 DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Přečtěte si pozorně následující instrukce a mějte je na zřeteli.

N.B. Tato mikrovlnná trouba byla zkonstruována pro rozmrazování, ohřev a vaření doma. Nikdy tedy nesmí být používána pro jiné účely, upravována či jakýmkoli způsobem manipulována.

- 1) UPOZORNĚNÍ: Pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozeny, nesmí být mikrovlnná trouba spouštěna, dokud nebude opravena kompetentní osobou (vyškolenou výrobcem nebo zákaznickým servisem).
- 2) UPOZORNĚNÍ: Pro kohokoliv jiného než je kompetentní osoba je nebezpečné provádět jakýkoli servis či opravářské práce, které zahrnují sejmутí krytu, který poskytuje ochranu proti vystavení mikrovlnné energii.
- 3) UPOZORNĚNÍ: Tekutiny a další potraviny nesmí být ohřívány v uzavřených nádobách, neboť jsou náchylné k explodování. Vejce ve skořápkách a celá natvrdo uvařená vejce by neměla být ohřívána v mikrovlnných troubách, neboť by mohla explodovat, dokonce i po ukončení ohřívání.
- 4) UPOZORNĚNÍ: Zařízení by nemělo být obsluhováno malými dětmi nebo nemocnými osobami. Malé děti by měly být pod dozorem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nebudou hrát. Bez dozoru dovolte dětem používat mikrovlnnou jen tehdy, pokud jim byly dány dostatečné instrukce, podle kterých jsou schopné používat mikrovlnnou troubu bezpečným způsobem a pokud rozumí rizikům vyplývajícím z nesprávného používání.
- 5) UPOZORNĚNÍ: Při používání kombinovaného režimu je mikrovlnná trouba extrémně horká. V tomto případě nedovolte dětem ji používat bez dozoru.
- 6) Nepokoušejte se uvádět mikrovlnnou troubu do chodu při otevřených dvířkách manipulací s bezpečnostním zařízením.
- 7) Nepouštějte mikrovlnnou troubu, pokud se jakýkoli předmět zpříčí mezi předním panelem mikrovlnné trouby a dvířky. Vždy zachovávejte vnitřek trouby (Obr. E) čistý, za použití jemného hadru a jemných čistících prostředků. Zabraňte hromadění špíny a zbytků potravin mezi předním panelem mikrovlnné trouby a dvířky.
- 8) Mikrovlnnou troubu neuvádějte do chodu, jestliže jsou napájecí kabel nebo zástrčka poškozeny, mohlo by to způsobit ránu elektrickým proudem. Pokud je poškozen přívodový kabel, musí být vyměněn výrobcem či jeho servisním pracovníkem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby bylo zabráněno rizikům.
- 9) Pokud zpozorujete kouř, přístroj vypněte nebo odpojte z elektriky a NECHTE DVÍŘKA ZAVŘENÁ k potlačení případného ohně.
- 10) Používejte pouze kuchyňské nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Abyste se vyhnuli přehřátí a následnému riziku vzniku ohně, je vhodné mít na troubou dohled během vaření v nádobách na jedno použití vyrobených z plastické hmoty, kartonu či jiných hořlavých materiálů, a pokud ohříváte malé množství jídla.
- 11) Nikdy nedávejte otočný talíř pod vodu potom, co byl ohříván po dlouhou dobu. Velký teplotní šok by mohl otočný talíř rozbít.
- 12) Pokud vaříte při funkci „Pouze mikrovlny“ a „Kombinace s mikrovlnami“, nesmíte nikdy předehrávat mikrovlnnou troubu (bez potravin uvnitř) a nesmíte ji uvádět do chodu, pokud je prázdná, neboť byste mohli způsobit zapálení.
- 13) Před použitím této mikrovlnné trouby pro jistotu zkontrolujte, že vybrané kuchyňské náčiní i nádoby jsou vhodné pro použití v mikrovlnné troubě (viz část „Sklenné nádoby a podobné předměty“).
- 14) Teplota dvířek nebo vnějšího povrchu může být vysoká, pokud je zařízení v provozu. Neumisťujte nic na vršek trouby, pokud je používána. Nedotýkejte se topných těles uvnitř mikrovlnné trouby.
- 15) Při ohřevu tekutin (vody, kávy, mléka apod.) se může stát, že se obsah začne náhle vařit a rychle přeteče následkem dlouhotrvajícího vaření.



Abyste tomuto předešli, měli byste do nádoby umístit žáruvzdornou plastickou lžici nebo skleněnou tyčinku před zahájením ohřevu tekutin. V každém případě byste měli být opatrní při zacházení s nádobou.

- 16) Neohřívejte lihoviny s vysokým obsahem alkoholu, ani velké množství oleje, neboť by se mohly vznítit!
- 17) Obsah dětských lahví a nádob by se měl míchat či protřepávat a teplota by měla před konzumací zkontrolována, aby se předešlo spálení. Také se doporučuje promíchat či protřepat jídlo pro ujištění, že má vyváženou teplotu. Při používání běžně dostupných sterilizovaných lahví se před používáním vždy ujistěte, že je nádoba naplněna takovým množstvím vody, které uvádí výrobce. N.B. Pokud se mikrovlnná trouba používá poprvé, je možné, že po dobu přibližně 10 minut bude vydávat „nový“ zápach a malé množství kouře. Toto je pouze výsledkem ochranných látek použitých v topném tělese.



1.5 TECHNICKÉ ÚDAJE

Vnější rozměry	(viz zabudování)
Vnitřní rozměry (délka × hloubka × šířka)	322 × 202 × 330
Čistý obsah trouby	24 litrů
Přibližná hmotnost	20 kg
Průměr otočného talíře	27.5 cm
Osvětlení trouby	25 W

VÝKON TROUBY – MIKROVLN: 900 W (IEC705)

Pro další informace se podívejte na data uvedená na přední straně zařízení. Tato mikrovlnná trouba odpovídá E.E.C direktivě č. 89/336 a 92/31 s ohledem na elektromagnetickou snášenlivost, a direktivě 89/109/E.E.C ohledně materiálů, která přichází do kontaktu s potravinami.

1.6 INSTALACE A ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

Mikrovlnná trouba musí být zabudována ve výšce minimálně 850 mm.

- 1) Vyjměte veškeré příslušenství a omyjte je.
- 2) Vyčistěte vnitřek trouby jemným, vlhkým hadrem.
- 3) Zkontrolujte, že během přepravy nedošlo k poškození, a zvláště zkontrolujte, že se dvířka řádně otevírají a zavírají.
- 4) Umístěte nosník (F) do středu kruhové koleje a upevněte na něj otočný talíř (E). Hřídel (D) by měla být vložena do odpovídající drážky ve středu otočného talíře.
- 5) Po provedení instalace musí být napájecí kabel i zástrčka dobře přístupné.
- 6) Pouze kvalifikovaný elektrikář může instalovat nebo přemísťovat zásuvku.
- 7) Zařízení připojujte do zásuvky o elektrické kapacitě nejméně 16 A. Také se ujistěte, že hlavní vypínač zabudovaný u vás doma má kapacitu nejméně 16 A, abyste se vyhnuli náhlému vypnutí, zatímco je mikrovlnná trouba v chodu.
- 8) Před použitím zkontrolujte, že elektrické napětí napájecího zdroje je stejné jako napětí vyznačené na štítku a že napájecí výstup je řádně uzemněn: výrobce nezodpovídá za události způsobené nedodržením bezpečnostních pravidel.

1.7 POUŽITÍ VARNÉHO NÁDOBÍ

Můžete využívat všechny typy nádob vyrobených ze skla (pokud možno ohnivzdorného skla), keramiky, porcelánu a glazurované keramiky, pokud nejsou zdobené nebo nemají kovové části (pozlacené okraje, ouška, spodek). Žárovzdorné plastické nádoby mohou být také používány, ale pouze pro „mikrovlnné“ vaření. Pokud jste stále na pochybách s použitím některé nádoby, můžete si udělat jednoduchý test. Umístěte prázdnou nádobu do mikrovlnné trouby na 30 sekund při maximálním výkonu (při funkci „Pouze mikrovlny“). Pokud je poté nádoba stále studená či pouze mírně teplá, je vhodná pro vaření v mikrovlnné troubě.

Pokud je příliš horká nebo dochází k jiskření, není pro použití vhodná.

Pro krátkodobé ohřevy můžete jako podnosy použít papírové ubrousky, kartónové tácky a plastické talíře „na jedno použití“.

Co se týká tvaru a velikosti, je naprosto nezbytné, aby tyto nádoby umožňovaly kroužení otočného talíře.

Abyste mohli použít velké obdélníkové nádoby (které by se nemohly uvnitř mikrovlnné trouby otáčet), můžete odstranit hřídel (D), abyste předešli pohybu otočného talíře (G). Mějte na paměti, že dobrých výsledků při tomto způsobu vaření dosáhnete, pokud budete jídlo míchat a párkrát nádobou otočíte během vaření. Nádoby vyrobené z kovu, dřeva, recyklovaného kuchyňského papíru, rákosu a zrcadlového skla nejsou vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

Kovový grilovací rošt dodávaný s vaší mikrovlnnou troubou byl řádně otestován pro bezpečné použití. Také si pamatujte, že poněvadž mikrovlnné trouby ohřívají jídlo a ne skleněné nádoby, keramické nádoby či podobné nádoby pro toto jídlo, je možné ohřívát takové pokrmy přímo na talířích a tím se vyhnout starostem s pozdějším mytím hrnců.

Při použití **pouze grilovacích** funkcí mikrovlnné trouby může být použita jakákoli nádoba do trouby (viz následující tabulka).

	Sklo	Ohnivzdorné sklo	Keramické sklo	Keramické nádoby	Hliníková fólie	Umělá hmota	Papír a karton	Kovové nádoby
Pouze mikrovlny	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	ANO	ANO	NE
Kombinace mikrovln a grilu	NE	ANO	ANO	ANO	NE	NE	NE	NE
Pouze grilování	NE	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	NE	ANO

1.8 JAK MIKROVLNNOU TROUBU NEJLÉPE VYUŽÍT

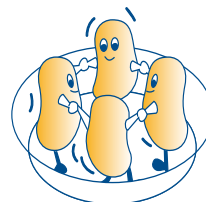
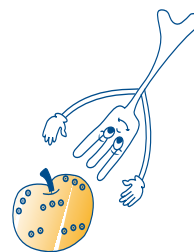
Co chci udělat?	Jakou funkci a level ohřevu bych měl vybrat?	Použití instrukcí na straně	Čas, graf strana
• Udržet jídlo teplé.	MICRO - ohřev 1 (150 W)	19 20	
• Rozmrazit jídlo.	ROZMRAZIT	17	18
• Rozpuštění čokolády a polev.		19	
• Rozpuštění másla a změkčení sýra.	MICRO - ohřev 2 (315 W) ohřev 3 (450 W)	20 20	21 21
• Ohřev jemného pečiva.		24	24
• Vaření dušené zeleniny, kuřecích prsíček.	MICRO - ohřev 4 (700 W)	19 22	23
• Vaření ovoce, zeleniny, rýže, polévek, ryb.	MICRO - ohřev 5 (900 W)	19 22	23
• Ohřev hotových nebo zmražených jídel.		20	21
• Rozmražení, ohřev, vaření ve dvou úrovních současně.	MICRO s pomocí drátěné mřížky	15	16
• Rychlá příprava všech druhů masa, drůbeže, ražniči, brambor.		25	
• Příprava jídel s křupavou kůrkou (např. lasagne, opečená zelenina, makarony).	COMBI	27 27	26 26
• Grilování hamburgerů, kotlet, párků, klobás, toastů tradičním způsobem.	GRILL	27 28	28
• Ohřev předpečené zmrzlé pizzy, ohřev zmrzlých předvařených jídel.		31	31
• Ohřev nápojů a tekutin.	AUTOMATICKÁ FUNKCE	31	30
• Ohřev mražených hotových jídel		31	30

1.9 PRAVIDLA A OBECNÉ POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

Mikrovlny obsahují elektromagnetické záření vznikající ve formě světelných vln (například sluneční záření). Uvnitř mikrovlnné trouby pronikají tyto vlny do jídel ze všech směrů a zahřívají vodové, tukové a cukrové molekuly. Teplo je produkováno velmi rychle pouze v samotném pokrmu, zatímco používaná nádoba se zahřívá nepřímo prostřednictvím tepla vylučovaného z ohřívání jídla. Toto zabraňuje pokrmům, aby se k nádobám přichytly, takže stačí používat pouze malé množství tuku ani někdy dokonce žádný tuk po celou dobu vaření. Proto je vaření jídel v mikrovlnné troubě považováno za zdravé a vhodné pro lidi s dietou. A oproti tradičním metodám jsou potraviny při vaření v mikrovlnné troubě méně vysušovány, ztrácí méně ze své nutriční hodnoty a ponechávají si více ze své původní chuti.

Základní pravidla pro správné vaření v mikrovlnné troubě

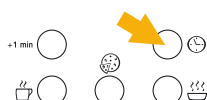
- 1) Abyste správně nastavili dobu vaření, mějte na paměti (s ohledem na tabulky uvedené na následujících stranách), že pokud zvýšíte množství potravin, také teplota musí být proporcionálně zvýšena a naopak. Je důležité brát ohled na „čas odstání“: „**čas odstání**“ znamená takovou dobu, po kterou musí být jídlo ponecháno „v klidu“ poté, co se uvařilo, aby se teplo uvnitř ještě více rozšířilo. Například teplota masa vzroste během odstátého času zhruba o 5 až 8 stupňů C° (tj. přibližně 9 až 15 stupňů F°). Časy odstátí mohou být dodržovány uvnitř i vně mikrovlnné trouby.
- 2) Jedna z hlavních věcí, kterou musíte dělat, je **míchat** pokrmý několikrát během vaření. To umožní, aby se teplota rovnoměrně rozšířila a zkrátila se tak doba vaření.
- 3) Také se doporučuje jídlo během vaření **převracet**: toto platí hlavně pro maso, ať už jsou to velké kusy (pečínka, celá kuřata apod.) nebo menší kusy (kuřecí prsíčka atd.).
- 4) **Potraviny s kůží, skořápkou či slupkou (například jablka, brambory, rajčata, párky, ryby) musí být na několika místech propíchnuty vidličkou, aby se mohla uvolňovat pára a předešlo se takovémuto potravinám explodovat.**
- 5) Pokud připravujete velké množství porcí jednoho jídla (například vařených brambor), dejte tyto porce do misky z ohnivzdorného skla, aby byly uvařeny rovnoměrným způsobem.
- 6) Čím nižší je teplota, při které jsou potraviny v mikrovlnné troubě připravovány, tím delší musí být doba vaření. Jídlo, které má pokojovou teplotu, bude připraveno rychleji než jídlo z ledničky.
- 7) Vždy vařte tak, že umístíte nádobu s potravinami do středu otočného talíře.
- 8) Je naprosto přirozené, že se uvnitř trouby a poblíž vzduchové výpusti **tvoří kapky vody**. **Abyste zmírnili odpařování, zakryjte potraviny čistou fólií, voskovým papírem, skleněným víkem či jednoduše převráceným talířem.** Také jídla, která obsahují hodně vody (například zelenina), vařte raději přikrytá. Zakrývání pokrmů také napomáhá udržovat vnitřek mikrovlnné trouby čistý. Používejte fólie vyrobené výslovně pro mikrovlnné trouby.
- 9) **Nevařte vejce ve skořápkách**: tlak, který by se uvnitř vejce vytvořil, by způsobil explozi, dokonce i poté, co bylo vejce dovařeno. Neohřívajte vejce, která byla již uvařena, pokud to nejsou míchaná vejce.
- 10) Nezapomeňte před ohříváním nebo vařením jídla v mikrovlnné troubě pootočit nádoby, které jsou neprodyšné nebo utěsněné. Tlak uvnitř těchto nádob by vzrostl a mohl by způsobit explozi, dokonce i po ukončení vaření.



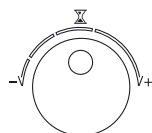
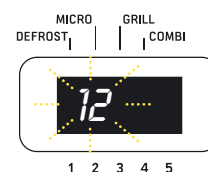
ČÁST 2 – POUŽITÍ OVLÁDACÍCH TLAČÍTEK

2.1 PROVOZ MIKROVLNNÉ TROUBY

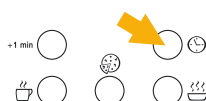
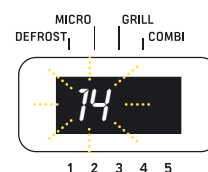
- Když je zařízení poprvé zapnuto do elektrické sítě nebo pokud byl výpadek elektřiny, časový údaj 12:00 začne blikat na displeji.
Pro nastavení správného času postupujte následovně:



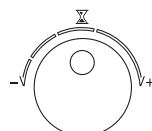
- 1** Stiskněte  knoflík (8). (Na displeji začne blikat 12 hodin)



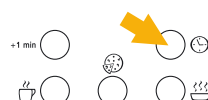
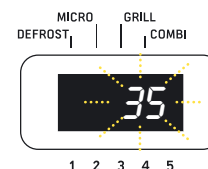
- 2** Nastavte správnou hodinu otáčením knoflíku  (7). (Hodina začne blikat na displeji).



- 3** Stiskněte  knoflík (8) ještě jednou. (Z displeje zmizí hodina a začnou blikat minuty).



- 4** Nastavte počet minut, který požadujete otáčením knoflíku  (7) (Nastavené minuty začnou blikat na displeji).



- 5** Stiskněte ještě jednou  knoflík. (8). (Zvolený čas se objeví na displeji).



- Pokud si přejete změnit nastavený čas, stiskněte  knoflík (8) a potom postupujte v nastavení času jak je uvedeno výše.
- Čas může být zobrazen i během provozu mikrovlnné trouby, a to jednoduše stisknutím  tlačítka (8). (Čas se zobrazí na dobu 3 sekund.)

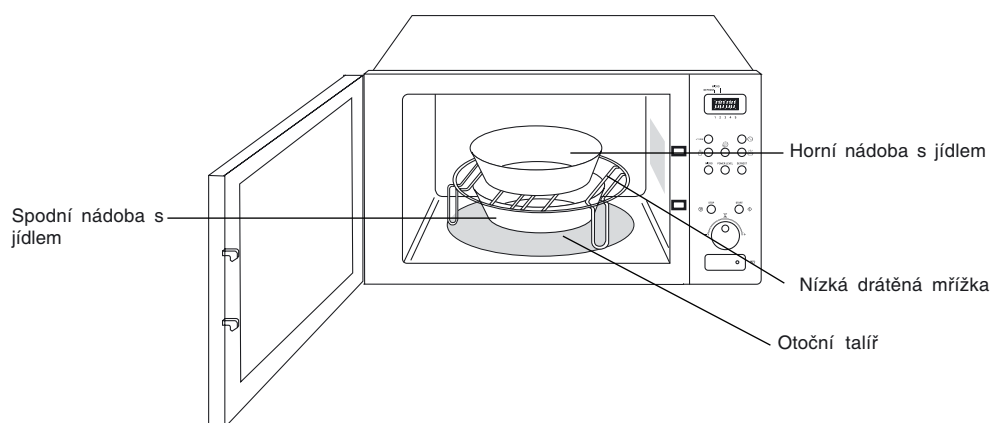
2.2 SOUČASNÉ VAŘENÍ VE DVOU ÚROVNÍCH

Při použití drátěného roštu (G) při funkci pouze mikrovlny, můžete rozmrazovat, ohřívat a vařit jídla ve stejnou dobu, dokonce dvě odlišná jídla ve dvou úrovních. Speciální systém vyzařování dvojnásobného množství mikrovln opravdu umožňuje dokonalé rozdělení energie. Pokud si přejete vařit dvě nádoby s jídlem současně, vše co pro to musíte udělat je pamatovat si tato základní pravidla:

- 1) Doby vaření pro dvě jídla vařená současně se liší od dob vaření stanovených pro jednotlivá jídla. Proto vždy nahlédněte do připojené tabulky na straně 16.

Doba pro současné vaření ve dvou úrovních	
Brambory (nahore)	16 minut
Guláš (dole)	40 minut
Doba pro samostatné vaření	
Brambora	7-8 minut
Guláš	30-35 minut

- 2) Vždy dbejte na to, abyste umístili nahoru to jídlo, které vyžaduje kratší dobu přípravy: bude tak snadnější horní nádobu vyndat. Vyndejte drátěnou mřížku a dokončete vaření spodního jídla.



- 3) Striktně dbejte na údaje a doporučení v tabulkách. Zvláště vždy zkontrolujte, abyste si byli jistí, že jídlo je dostatečně horké, předtím než ho vyjmete z mikrovlnné trouby.

DOPORUČUJÍCÍ TABULKA PRO VAŘENÍ VE DVOU ÚROVNÍ

Doba rozmrazování

Typ jídla	Pozice	Hmotnost (gramy)	Level ohřevu	Čas (min.)	Poznámka
• Syrové maso	nahoře	500	DEFROST	20	Otáčejte maso každých deset minut. Když je maso rozmražené, nechte ho ještě odležet dalších 15 minut.
• Syrové maso	dole	500		20	
• Rozporcované kuře	nahoře	500	DEFROST	24	Během rozmrazování oddělujte kousky od sebe. Když je kuře rozmražené, nechte ho ještě odležet dalších 15 minut.
• Dušené maso (zelenina)	dole	500		24	
• Květák	nahoře	450	DEFROST	22	Na konci nechte ještě odležet 5 až 10 minut. Na konci nechte ještě odležet 5 až 10 minut.
• Celá ryba	dole	500		22	

Doba ohřevu

Typ jídla	Pozice	Hmotnost (gramy)	Level ohřevu	Čas (min.)	Poznámka
• Maso samostatně servírované	nahoře	150	5	6	Přikryjte jídlo plastickou pokličkou.
• Zelenina samostatně servírovaná	dole	250	5	6	Přikryjte jídlo plastickou pokličkou.
• Talíř lasagní	nahoře	500	5	9	Přikryjte jídlo plastickou pokličkou.
• Talíř lasagní	dole	500	5	9	Přikryjte jídlo plastickou pokličkou.
• Maso samostatně servírované	nahoře	150	5	6	Přikryjte jídlo plastickou pokličkou.
• Talíř lasagní	dole	500	5	8	Přikryjte jídlo plastickou pokličkou.

Doba vaření

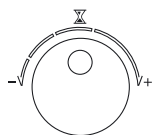
Typ jídla	Pozice	Hmotnost (gramy)	Level ohřevu	Čas (min.)	Poznámka
• Brambory	nahoře	500	5	16	Nakrájejte na stejné kousky a přikryjte jídlo plastickou pokličkou.
• Brambory	dole	500	5	16	
• Mrkev	nahoře	500	5	18	Nakrájejte na stejné kousky a přikryjte jídlo plastickou pokličkou.
• Mrkev	dole	500	5	18	
• Cuketa	nahoře	475	5	14	Nechte vcelku a přikryjte jídlo plastickou pokličkou. Po 14 minutách vyndejte poličku.
• Naporcovaná ryba	dole	400	5	16	
• Cuketa	nahoře	475	5	13	Nechte vcelku a přikryjte jídlo plastickou pokličkou. Po 13 minutách vyndejte poličku.
• Celá ryba	dole	200	5	14	
• Celá ryba	nahoře	200	5	14	Přikryjte jídlo plastickou pokličkou.
• Celá ryba	dole	200	5	16	
• Brambory	nahoře	500	5	16	Nakrájejte na stejné kousky a přikryjte jídlo plastickou pokličkou. Po 16 minutách, vyjměte gril. Promíchejte guláš 2–3krát.
• Guláš	dole	1500	5	40	
• Zelí, Kapusta	nahoře	500	5	14	Nechte vcelku a přikryjte jídlo plastickou pokličkou. Po 14 minutách vyndejte poličku. Přikryjte jídlo plastickou pokličkou a promíchejte 2–3krát.
• Rýže	dole	300	5	20	
• Růžičková kapusta	nahoře	500	5	14	Přikryjte jídlo plastickou pokličkou. Po 14 minutách vyndejte poličku.
• Hrášek	dole	500	5	18	

2.3 JAK NASTAVIT AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ

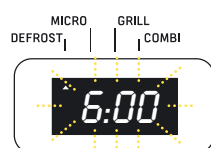
Při použití této funkce stačí navolit jen čas. Síla mikrovlnného ohřevu je už přednastavena.



- 1** Stiskněte tlačítko **DEFROST** (11) (Displej bude blikat na 0:00 a rozsvítí se ukazatel funkce rozmrazování v levém horním rohu).



- 2** Nastavte požadovaný čas otáčecím knoflíku Σ (7) (Displej začne blikat).



- 3** Stiskněte tlačítko **START** (14) pro začátek rozmrazování. (Displej ukáže nastavený čas).



- 4** Jakmile nastavený čas uplyne, uslyšíte tři krátká pípnutí, a ve stejnou chvíli se na displeji objeví slovo "END" (=konec).



- Když otevřete dvířka, abyste zkontrolovali stav rozmrazování, chod mikrovln se zastaví a zbývající čas začne blikat na displeji. Pro pokračování rozmrazování zavřete znovu dvířka a stiskněte tlačítko **START** (14). Mikrovlnná trouba začne v odpočítávání času od bodu, kdy byla provoz přerušen.
- Naopak, pro vrácení času na nulu postupujte následovně:
 - pokud jsou dvířka mikrovlnné trouby otevřená, stiskněte jednou tlačítko **STOP** (6);
 - pokud je mikrovlnná trouba v provozu, stiskněte dvakrát tlačítko **STOP** (6);
 - pokud je mikrovlnná trouba vypnutá a její dvířka jsou zavřená, stiskněte jednou tlačítko **STOP** (6).

POUŽITÍ FUNKCE POUZE MIKROVLN PRO ROZMRAZOVÁNÍ

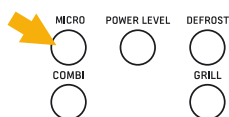
- Jídlo zmrazené v sáčcích nebo plastických fóliích či ve vlastních obalech mohou být dávana přímo do mikrovlnné trouby, pokud neobsahují žádné kovové části (například pásky či zavírací sponky).
- Určitá jídla, jako například zelenina a ryby, obvykle nevyžadují rozmrazování, předtím než je začnete vařit.
- Dušená jídla a masa, stejně tak masové omáčky, rozmrazíte snadněji a rychleji, když je čas od času zamícháte či převrátíte.
- Během rozmrazování ztrácí maso a ryby jejich tekutý obsah. Proto se doporučuje rozmrazovat takové potraviny na tácku nebo v míse.
- Je vhodné oddělit každý jednotlivý kousek masa od jeho obalu předtím, než ho vložíte do mrazáku. To vám pomůže ušetřit drahocenný čas při přípravě jídel.
- Buďte opatrní při dodržování časů uvedených na zmrazených výrobcích, protože jsou pouhým vodítkem a nemusí být vždy správné. Nejlepší je dodržovat časy rozmrazování o něco kratší, než ty uvedené na obalech. Doba potřebná pro rozmrazení se bude lišit podle míry zmrazení jednotlivých jídel.

Doba rozmrazování

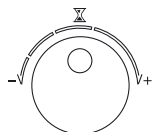
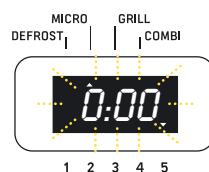
Typ jídla	Hmotnost	Čas (min.)	Poznámka	Čas odstátí (min.)
MASO				
• Pečené (vepřové, hovězí, telecí atd.)	1 kg	19 - 21	Obracet maso v půlce procesu rozmrazování.	20
• Steaky, kotlety, porcované maso	200 g	4 - 6		5
• Dušené maso, guláš	500 g	10 - 12	Poznámka pod čarou (*)	10
• Syrové maso	500 g	10 - 12		15
• Syrové maso	250 g	5 - 7		10
• Hamburger	200 g	5 - 7		10
• Klobásy	300 g	6 - 8		10
DRUBEŽ				
• Kachna, krůta	1.5 kg	25 - 27	Obracet drůbež v polovině procesu rozmrazování.	20
• Celé kuře	1.5 kg	25 - 27	Po dokončení rozmrazovací doby omyjte pod	20
• Naporcované kuře	700 g	13 - 15	horkou vodou kvůli odstranění případného ledu.	10
• Kuřecí prsíčka	300 g	8 - 10		10
ZELENINA				
			Zmražená zelenina nepotřebuje být rozmrazována před vařením.	
RYBY				
• Filé	300 g	7 - 9	Obracet ryby v půlce procesu rozmrazování.	7
• Naporcovaná ryba	400 g	8 - 10		7
• Celá ryba	500 g	10 - 12		7
• Garnáty	400 g	8 - 10		7
MLÉČNÉ VÝROBKY				
• Máslo	250 g	4 - 6	Sejměte stříbrnou fólii nebo kovový obal.	10
• Sýr	250 g	5 - 7	Sýr by neměl být úplně rozmražen.	15
• Krémy	200 ml	7 - 9	Krém by se měl vyndat z nádoby a umístit na talíř.	5
OBILNÉ PRODUKTY				
• Malá houska, veka	150 g	1 - 2	Položte pečivo přímo na otočný talíř.	3
• Velká houska, veka	300 g	2 - 4		3
• Krájený chléb	250 g	2 - 4		3
• Celý chléb	250 g	2 - 4		3
OVOCE				
• Jahody, švestky, třešně,	500 g	8 - 10	Promíchat 2-3 krát.	10
rybíz, meruňky	300 g	5 - 7	Promíchat 2-3 krát.	10
• Maliny	250 g	3 - 5	Promíchat 2-3 krát.	6
• Ostružiny				

(*) Pozn. Tyto údaje jsou vhodné pro provádění rozmrazovacího testu mletého masa podle Nařízení 60705, par. 13.3 (viz strana 2). V polovině nastaveného času převraťte. Umístěte mleté maso přímo na otočný talíř. Bližší informace týkající se provádění dalších testů podle Nařízení 60705 jsou uvedeny v tabulce na straně 2.

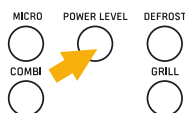
2.4 JAK NASTVIT MIKROVLNNOU TROUBU PRO UDRŽENÍ TEPLoty POKRMU, OHŘEV A VAŘENÍ



1 Stiskněte knoflík **MICRO** (4) (Displej začne blikat na 0:00 a objeví se druhý ukazatel funkcí v levém horním rohu, stejně jako první ukazatel funkcí v pravém dolním rohu).



2 Nastavte požadovaný čas otáčením tlačítka  (7). (Displej začne blikat.)



3 Tiskněte tlačítko **POWER LEVEL** (12) dokud nevyberete požadovaný stupeň (5 = maximum, 1 = minimum). Když nepoužijete toto tlačítko, mikrovlnná trouba se spustí na plný výkon (stupeň 5). (Ukazatel v dolní části displeje zobrazí zvolený stupeň.)



4 Stiskněte knoflík **START** (14). (Displej zobrazí čas zvolený stupeň výkonu.)



5 Jakmile uplyne nastavený čas, uslyšíte tři krátká pípnutí, a ve stejnou chvíli se na displeji objeví slovo "END" (=konec).



- Aktuální čas může být zobrazen i během provozu mikrovlnné trouby, a to jednoduše stisknutím tlačítka  (8). (Přesný čas se zobrazí na dobu asi 3 sekund.)
- Můžete zkontrolovat proces přípravy kdykoli si přejete, a to otevřením dvířek mikrovlnné trouby a krátkým nahlédnutím na stav jídla. Mikrovlnné záření se automaticky vypne a začne znovu, když zavřete dvířka a stisknete tlačítko **START** (14).
- Pokud potřebujete z jakéhokoli důvodu přerušit vaření bez otevření dvířek mikrovlnné trouby, jednoduše stiskněte tlačítko **STOP** (6).
- Naopak pro zastavení vaření postupujte následovně:
 - pokud jsou dvířka mikrovlnné trouby otevřená, stiskněte jednou tlačítko **STOP** (6);
 - pokud je mikrovlnná trouba v provozu, stiskněte dvakrát tlačítko **STOP** (6);
 - pokud je mikrovlnná trouba vypnutá a její dvířka jsou zavřená, stiskněte jednou tlačítko **STOP** (6).
- Doba vaření a výkon mikrovlnné trouby můžete změnit i poté, co jste stiskli tlačítko **START** (14) pro spuštění požadované funkce.

2.5 POUŽITÍ MIKROVLNNÉ TROUBY – FUNKCE UDRŽENÍ TEPLoty POKRMU

Tato funkce umožňuje udržet jídlo teplé, ať už byl pokrm právě uvařen nebo ohříván, aniž by se jídlo vysoušelo nebo přelepilo k nádobě a použití funkce je vhodné pro většinu jídel.

Při vybrání stupně výkonu „1“ a zakrytí pokrmu talířem či plastickou fólií zjistíte, že jídlo zůstává teplé až do doby servírování.

Pokrm můžete nechat v nádobách, ve kterých byly uvařeny, pokud jsou zakryté.

2.6 POUŽITÍ MIKROVLNNÉ TROUBY – FUNKCE OHŘEVU

Ohřívání jídel v mikrovlnné troubě je mnohem rychlejší a úspornější než tradiční metody ohřevu.

- Doporučujeme ohřívát pokrmy (zvláště pokud jsou zmrazené) při teplotě minimálně 70 °C. (musí být vařící!). Nechte odstát po dobu deseti minut, protože jídlo bude příliš horké, abyste ho mohli ihned jíst.
- Toto také zajistí, že jakékoli možné bakterie přítomné v pokrmu, budou zneškodněny.
- Pro ohřívání předvařených nebo zmrazených pokrmů postupujte dle následujících pravidel:
 - vyndejte jídlo z jakýchkoli kovových nádob;
 - zakryjte pokrm plastickou fólií (čistou fólií vhodnou pro použití v mikrovlnné troubě) nebo voskovým papírem; v tomto případě bude zachována přirozená chuť jídla a mikrovlnná trouba zůstane čistější; jídlo také můžete zakrýt převráceným talířem;
 - pokud je to možné, jídlo opakovaně míchejte nebo otáčejte, abyste urychlili proces ohřívání a zároveň zachovali rovnoměrné rozložení tepla;
 - pozorně dbejte uvedených časů vaření; pamatujte, že za určitých podmínek musí být doba vaření prodloužena;
- Zmrazené jídlo musí být před ohříváním rozmrazeno. Čím nižší je teplota pokrmu před ohřevem, tím delší bude čas potřebný k ohřátí.
- Potraviny a nápoje mohou být krátce ohřívány v papírových či plastických nádobách. Ačkoli je každopádně možné, že tyto nádoby změní svůj tvar, pokud bude čas ohřevu příliš dlouhý.

Doba ohřevu

N.B.: Pro některé potraviny je jednodušší pro ohřev použít AUTOMATICKÉ FUNKCE (na str. 30)

Typ jídla	Hmotnost	Stupeň ohřevu	Čas (min.)	Poznámka
ROZPOUŠTĚČÍ JÍDLA				
• Čokoláda/Poleva • Máslo	100 g 50 - 70 g	3 5	4 - 5 10 - 15 s	Postavit na talíř. Polevu jednou promíchat. K rozpuštění másla stačí jedna minuta.
CHLAZENÁ JÍDLA (počáteční teplota 5/8 °C) na teplotu 20/30 °C				
• Jogurt • Kojenecká láhev	125 g 240 g	5 5	15 - 20 s 30 - 35 s	Sundejte kovovou folii. Ohřejte kojeneckou láhev bez dudlíku a promíchejte ji bezprostředně po ohřátí pro dosažení rovnoměrné teploty obsahu. Ověřte teplotu obsahu před použitím. Čas ohřevu mléka z pokojové teploty je kratší. K vyhnutí se rizika spálení při používání sušeného mléka, prosím pečlivě promíchejte obsah láhve. Prosím používejte vždy sterilizované mléko.
CHLAZENÁ PŘEDVAŘENÁ JÍDLA (počáteční teplota 5/8 °C) na teplotu přibližně 70 °C				
• Balení lasagní nebo těstovin s náplní. • Balení masa a/nebo s zeleninou. • Balení ryba/nebo s zeleninou. • Porce masa a/nebo s zeleninou. • Porce těstovin nebo lasagní. • Porce ryba/nebo s ryží.	400 g 400 g 300 g 400 g 400 g 300 g	5 5 5 5 5 5	3 - 5 3 - 5 2 - 4 4 - 6 4 - 6 3 - 5	Balení každého druhu komerčně dostupného předvařeného jídla by mělo být ohřáté na teplotu 70 °C. Vyjměte jídlo z kovového obalu a položte přímo na talíř z kterého pak budete jíst. Pro nejlepší výsledek vždy jídlo přikryjte. Porce každého druhu již uvařeného jídla by měla být ohřátá na teplotu 70 °C. Porci nadejte přímo na talíř z kterého pak budete jíst a vždy jídlo přikryjte průhlednou fólií nebo otočeným talířem.
ZMRAZENÁ JÍDLA K OHŘÁTÍ/VAŘENÍ (počáteční teplota -18/-20 °C) na teplotu přibližně 70 °C				
• Balení lasagní nebo těstovin s náplní. • Balení masa a/nebo s zeleninou. • Balení ryba/nebo s zeleninou. • Balení ryba/nebo s syrovou zeleninou • Porce masa a/nebo s zeleninou. • Porce těstovin nebo lasagní. • Porce ryby a/nebo s ryží	400 g 400 g 300 g 300 g 400 g 400 g 300 g	5 5 5 5 5 5 5	5 - 7 4 - 6 2 - 4 6 - 8 5 - 7 6 - 8 3 - 5	Balení každého druhu komerčně dostupného předvařeného zmrazeného jídla by mělo být ohřáté na teplotu 70 °C přímo na talíři. Vyjměte jídlo z kovového obalu a položte přímo na talíř z kterého pak budete jíst, zvyšte dobu ohřevu o pár minut. Vyjměte syrové jídlo z balení a umístěte jej do nádoby vhodné na vaření v mikrovlnné troubě. Porce každého druhu již uvařeného zmrazeného jídla by měla být ohřátá na teplotu 70 °C. Umístěte zmrazené jídlo přímo na talíř z kterého pak budete jíst a vždy jídlo přikryjte otočeným talířem nebo miskou z ohnivzdorného skla. Zkontrolujte, že jídlo je umístěné ve středu a pokud je to možné promíchejte.
CHLAZENÉ NÁPOJE (počáteční teplota 5/8 °C) na teplotu přibližně 70 °C				
• 1 šálek vody • 1 šálek mléka • 1 šálek kafe • 1 talíř vývaru	180 ml 150 ml 50 ml 300 ml	5 5 5 5	1.30 - 2 1.15 - 1.45 1.15 - 1.45 3 - 4	Všechny nápoje by měli být po ohřátí promíchány pro zajištění rovnoměrné teploty obsahu. Při ohřevu vývaru/polévky doporučujeme přikrýt otočeným talířem.
NÁPOJE POKOJOVÉ TEPLoty (počáteční teplota 20/30 °C) na teplotu přibližně 70 °C				
• 1 šálek vody • 1 šálek mléka • 1 šálek kafe • 1 talíř vývaru	180 ml 150 ml 150 ml 300 ml	5 5 5 5	1.15 - 1.45 1 - 1.30 45 s - 1.15 2 - 3	Všechny nápoje by měli být po ohřátí promíchány pro zajištění rovnoměrné teploty obsahu. Při ohřevu vývaru/polévky doporučujeme přikrýt otočeným talířem.

2.7 POUŽITÍ MIKROVLNNÉ TROUBY – FUNKCE VAŘENÍ

POLÉVKY A RÝŽE

Polévky nebo masové vývary vyžadují obvykle menší množství tekutiny, protože vypařování je v mikrovlnné troubě omezené. Protože sůl vysušuje, musí být do pokrmů přidávána až po ukončení vaření nebo během času odstátí. Je třeba říci, že teplota potřebná pro uvaření rýže v mikrovlnné troubě (což platí také pro těstoviny) je víceméně stejná jako doba potřebná pro uvaření těchto jídel na běžných kamnech. Výhodou přípravy rizota v mikrovlnné troubě spočívá ve skutečnosti, že nemusíte neustále rýži míchat (stačí dvakrát až třikrát). Přísady vložte do nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě a zakryjte plastovým krytem (na zhruba 300 g rýže budete potřebovat 750 g masového vývaru a mikrovlnnou troubu nastavte na nejvyšší stupeň po dobu asi 12 až 15 minut). Rýže se navíc nepřichytí na spodek nádoby, a protože se může vařit v míse nebo nějaké podobné nádobě a může tak být servírována rovnou na stůl, nebudete potom muset přendávat rýži na servírovací mísu.

MASA

Při použití funkce mikrovln pro vaření masa byste měli maso vždy zakrýt plastovým krytem vyrobeným pro použití v mikrovlnné troubě; takto se teplo lépe rozdělí a zabráníte tomu, aby maso ztrácelo šťávu a bylo vysušené a tuhé. Tato funkce mikrovlnné trouby je vhodná pro přípravu dušeného masa, guláše, kuřecích prsíček apod. Pro přípravu pečení, ražniči a podobných mas je třeba použít kombinovanou funkci.

RYBY

V mikrovlnné troubě mohou být ryby připraveny velmi rychle a s prvotřídními výsledky. Můžete je pokapat trochou oleje nebo másla (nebo tuk vůbec nepřidávat, pokud tomu dáváte přednost). Rybu přikryjte čistou fólií. Kůži samozřejmě nařízněte a ryby musí být rozporcována na stejné části. Doporučujeme nepoužívat tuto mikrovlnnou troubu pro vaření ryb, což bylo zběžně zmíněno v části týkající se přípravy vajec.

ZELENINA

Při vaření zeleniny v mikrovlnné troubě si zelenina uchovává více ze své barvy a nutriční hodnoty, než když je vařena v běžných troubách. Zeleninu před vařením omyjte a očistěte. Velké druhy zeleniny je třeba nakrájet na stejně malé kousky. Na každých 500 g zeleniny přidejte zhruba 5 čajových lžiček vody (vláknité druhy zeleniny potřebují vody více). Zelenina musí být při vaření vždy zakryta plastovým krytem. V polovině doby přípravy zeleninu zamíchejte. Nakonec přidejte trochu soli.

Doba vaření

Typ jídla	Hmotnost	Stupeň ohřevu	Čas (min.)	Poznámka	Čas odstátí (min.)
FISH					
Filé	300 g	4	5 - 7	Přikryjte jídlo plastickou pokličkou.	2
Porce	300 g	4	7 - 9	Přikryjte jídlo plastickou pokličkou.	2
Celá	500 g	4	8 - 10	Přikryjte jídlo plastickou pokličkou.	2
Celá	250 g	4	5 - 7	Přikryjte jídlo plastickou pokličkou.	2
Krájená	400 g	4	7 - 9	Přikryjte jídlo plastickou pokličkou.	2
Rak	500 g	4	7 - 9	Přikryjte jídlo plastickou pokličkou.	2
ZELENINA					
• Chřest	500 g	5	8 - 9	Nakrájejte na kousky široké 2 cm.	4
• Artyčoky	300 g	5	10 - 11	Lepší využívat spodní části artyčoků.	4
• Zelené fazole	500 g	5	10 - 11	Nakrájejte na kousky.	4
• Brokolice	500 g	5	6 - 7	Rozdělte na jednotlivé růžičky.	4
• Růžičková kapusta	500 g	5	6 - 7	Nechte vcelku.	4
• Bíle zelí	500 g	5	6 - 7	Nechte vcelku.	4
• Červené zelí	500 g	5	6 - 7	Nechte vcelku.	4
• Mrkev	500 g	5	8 - 9	Rozkrájejte na stejné kousky.	4
• Květák	500 g	5	10 - 11	Rozdělte na jednotlivé stonky.	4
• Celer	500 g	5	6 - 7	Rozdělte na kousky.	4
• Lilek	500 g	5	5 - 6	Rozkrájejte na kostičky.	4
• Pórek	500 g	5	5 - 6	Nechte vcelku.	4
• Houby	500 g	5	5 - 6	Nechte vcelku.	4
• Cibule	250 g	5	4 - 5	Není potřeba voda.	4
• Špenát	300 g	5	5 - 6	Vcelku, ale stejné velikosti, není potřeba voda k vaření.	4
• Hrášek	500 g	5	9 - 10	Zakrýt po umytí a oschnutí listů.	4
• Fenykl	500 g	5	11 - 12	Nakrájet na čtvrtky.	4
• Paprika	500 g	5	8 - 9	Rozkrájet na kousky.	4
• Rajčata	500 g	5	7 - 8	Rozkrájet na stejné kousky.	4
• Cuketa	500 g	5	6 - 7	Nechat vcelku.	4
MASO					
• Dušené	1.5 kg	5	30 - 35	Vařit zakryté a promýchat 2-3 krát.	10
• Kuřecí prsíčka	500 g	5	10 - 15	Obrátit v polovině vaření.	3
• Karbanátek	900 g	5	19 - 21	Pozn.: (*)	5

N.B.: Tyto doby vaření jsou pouze přibližné a lépe se určí z váhy stejně jako z počáteční teploty potravin a – pro zeleninu – z konzistence potravin a celkového složení.

Pozn. (*) Tyto údaje jsou vhodné pro provádění rozmrazovacího testu mletého masa podle Nařízení 60705, par. 12.3.3 (viz strana 2). Zakryjte nádobu čistou fólií určenou pro použití v mikrovlnné troubě. Bližší informace týkající se provádění dalších testů podle Nařízení 60705 jsou uvedeny v tabulce na straně 2.

OVOCE A MOUČNÍKY

Moučníky nabývají (při nižším stupni výkonu) mnohem více než moučníky pečené v běžné troubě. Protože se netvoří kůrka, je lepší ozdobit povrch moučníků krémem nebo polevou (například čokoládou); navíc musíte dodržet, aby byly tyto pokrmy po celou dobu zakryty, protože mají tendenci se vysušovat mnohem rychleji než moučníky pečené v běžných troubách. Ovoce musí být propíchnuto, pokud ho vaříte se slupkou a je lepší ho zakrýt: základem je, že dodržíte čas odstátí (3 až 5 minut).

DOBA VAŘENÍ PRO OVOCE A MOUČNÍKY

Typ jídla/hmotnost	Level ohřevu	Čas (min.)	Čas odstátí (min.)	Poznámka
Ořechový koláč (700 g)	3	15 - 17	5	Může být použito v kombinaci s jakýmkoliv krémem.
Vídeňský dort (850 g)	3	19 - 21	5	Naplněn džemem nebo pudinkem.
Ananasový koláč (800 g)	3	17 - 19	5	Plátky ananasu mohou být položeny na spodek formy nebo rozkrájeny na kousky a přimíchány do těsta.
Jablkový koláč (1000 g)	3	19 - 21	5	Jablka pokrývají horní část koláče jako ozdobný efekt.
Kávový koláč (750 g)	3	15 - 17	5	Vynikající když je naplněn krémem.
Zabaione	4	2 - 4	3	Smíchat se šlehačkou každých 30 sekund.
Vařené hrušky (300 g)	5	4 - 6	3	Hrušky by měly být nakrájeny na čtvrtky.
Vařené jablka (300 g)	5	5 - 7	3	Jablka by měla být nakrájena na kousky.
Vaječný krém (750 g)	5	15 - 17	5	Tyto údaje jsou vhodné pro provádění testů vaření podle Nařízení 60705, paragraf 12.3.1.
Piškotový koláč (475 g)	5	5 - 7	5	Tyto údaje jsou vhodné pro provádění testů vaření podle pravidla 60705, paragraf 12.3.1. Další informace, včetně jiných provedení testů podle Nařízení 60705, jsou uvedeny v tabulce na straně 2.

2.8 KOMBINACE MIKROVLNNÉ A GRILOVACÍ FUNKCE

Tato funkce je vhodná pro:

- Rychlou přípravu pečení, drůbeže, různých plátků masa a brambor..... strana 26
- Jídel s kůrkou (např. lasagní, zeleniny v těstíčku, makarónů).....strana 26

JAK PROGRAMOVAT KOMBINACI MIKROVLNNÉ A GRILOVACÍ FUNKCE

	1 Stiskněte knoflík COMBI (5) (Displej začne blikat na 0:00 a objeví se ukazatel funkcí v horním rohu pro kombinaci mikrovln a grilu stejně jako první ukazatel funkcí v levém dolním rohu).	
	2 Nastavte požadovaný čas otáčením tlačítka (7). (Displej začne blikat.)	
	3 Tiskněte tlačítko POWER LEVEL (12) dokud nevyberete požadovaný stupeň (5 = maximum, 1 = minimum). Když nepoužijete toto tlačítko, mikrovlnná trouba se spustí na výkon stupeň 3. (Ukazatel v dolní části displeje zobrazí zvolený stupeň.)	
	4 Stiskněte knoflík START (14). (Displej zobrazí čas zvolený stupeň výkonu.)	
	5 Jakmile uplyne nastavený čas, uslyšíte tři krátká pípnutí, a ve stejnou chvíli se na displeji objeví slovo "END" (=konec).	

- Aktuální čas může být zobrazen i během provozu mikrovlnné trouby, a to jednoduše stisknutím tlačítka (8). (Přesný čas se zobrazí na dobu asi 3 sekund.)
- Můžete zkontrolovat proces přípravy kdykoli si přejete, a to otevřením dvířek mikrovlnné trouby a krátkým nahlédnutím na stav jídla. Mikrovlnné záření se automaticky vypne a začne znovu, když zavřete dvířka a stisknete tlačítko **START** (14).
- Pokud potřebujete z jakéhokoli důvodu přerušit vaření bez otevření dvířek mikrovlnné trouby, jednoduše stiskněte tlačítko **STOP** (6).
- Naopak pro zastavení vaření postupujte následovně:
 - pokud jsou dvířka mikrovlnné trouby otevřená, stiskněte jednou tlačítko **STOP** (6);
 - pokud je mikrovlnná trouba v provozu, stiskněte dvakrát tlačítko **STOP** (6);
 - pokud je mikrovlnná trouba vypnutá a její dvířka jsou zavřená, stiskněte jednou tlačítko **STOP** (6).
- Doba vaření a výkon mikrovlnné trouby můžete změnit i poté, co jste stiskli tlačítko **START** (14) pro spuštění požadované funkce.

POZN. Tento typ mikrovlnné trouby má aktivovaný automatický ochlazovací cyklus, pokud se trouba přehřívá, když pracuje při kombinované funkci mikrovln a grilu nebo při funkci pouze grilu. Větrák, světlo mikrovlnky a otočný talíř zůstávají v provozu (po dalších pět minut), zatímco gril a mikro komponenty se vypnou. Navíc pokud se dvířka otevřou a zavřou při vyndání jídla, zobrazí se slovo „COOL“, dokud není cyklus ukončen.

POUŽITÍ KOMBINACE MIKROVLNNÉ A GRILOVACÍ FUNKCE K VAŘENÍ

Toto nastavení je ideální pro všechny typy jídel, které musí být křupavé nebo musí získat určitou barvu. Zapamatujte si následující informace:

- Vůbec nepoužívejte koření (**použijte pouze 1/2 šálku vody, aby bylo maso měkké**)
- Obrátte pečení a velké kusy masa v polovině doby vaření.
- Pokud je během vaření vrchní povrch potravin dostatečně hnědý ještě před tím, než uplynul nastavený čas, stiskněte tlačítko **STOP** (6) pro resetování zbývajících času chodu mikrovlnné trouby. Pro zkontrolování samotného průběhu vaření otevřete dvířka mikrovlnné trouby. Vždy buďte opatrní a noste kuchyňské rukavice (chňapky) vyrobené pro použití v mikrovlnné troubě, neboť je topný článek velmi horký. Otevřením dvířek přerušíte proces mikrovln i grilu. Pro pokračování vaření stačí pouze zavřít dvířka mikrovlnné trouby a stisknout tlačítko **START** (14).
- Při vaření s kombinovanou funkcí grilu nepředhřívajte mikrovlnnou troubu ani ji nespouštějte, pokud v ní nejsou žádné potraviny.

Doba vaření

Typ jídla	Hmotnost	Stupeň ohřevu	Čas (min.)	Poznámka	Čas odstátí (min.)
• Lasagne	1100 g	5	8+ 8 jen v mikrovlnce	Uvedený čas je pro nevařenou pastu. Pokud je pasta předvařená, použijte kombinovanou funkci dokud nebude získána požadovaného zbarvení.	5
• Noky po italsku	600 g	5	12	Vyvarujte se nadměrnému tavení.	5
• Kořeněné makarony	1500 g	5	8	Pasta by měla být nejprve uvařená.	5
• Květák v bešamelové omáčce	1000 g	5	17	Uvedený čas je pro syrový květák. Pokud je květák již převařený, použijte kombinovanou funkci dokud nebude získán požadovaného zbarvení.	5
• Rajčata v těstíčku	800 g	3	10	Rajčata by měly být stejných velikostí.	5
• Plněné papriky	1400 g	5	17	Krátké, široké papriky jsou nejlepší.	5
• Lilek ala parmigiana	1300 g	5	10	Lilek by mohl být nejprve smažený nebo grilovaný.	5
• Opečené brambory	750 g	4	30	Promíchejte 2-3 krát.	5
• Brambory v těstíčku	1100 g	5	25	Pozn. *	5
• Pečínka (vepřová, telecí)	1000 g	2	55	Obrátte v polovině doby. Poté ještě jednou obraťte po 35-40 minutách.	10
• Sekaná Tyto údaje jsou vhodné pro provádění testů vaření podle pravidla 60705, paragraf 12.3.3. Další informace, včetně jiných provedení testů podle Nařízení 60705, jsou uvedeny v tabulce na straně 2.	800 g	3	20	Smíchejte dohromady 500gr syrového masa, vajíčka, šunka, strouhanku, atd.	10
• Celé kuře	1200 g	4	40	Pozn. **	10
• Špízy	600 g	3	20	Obrátte v polovině doby.	10
• Jehněčí	1000 g	3	40	Obrátte v polovině doby.	10
• Krůta, krocan	1000 g	3	45	Obrátte v polovině doby.	10
• Kachna	1500 g	3	50	Obrátte v polovině doby.	10

Pozn.* Tyto údaje jsou vhodné pro provádění testů vaření podle pravidla 60705, paragraf 12.3.4. Další informace, včetně jiných provedení testů podle Nařízení 60705, jsou uvedeny v tabulce na straně 2.

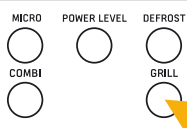
Pozn.** Tyto údaje jsou vhodné pro provádění testů vaření podle pravidla 60705, paragraf 12.3.3. Další informace, včetně jiných provedení testů podle Nařízení 60705, jsou uvedeny v tabulce na straně 2.

2.9 FUNKCE GRIL

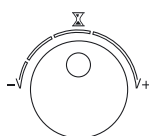
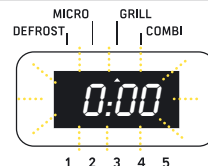
Tato funkce je vhodná pro:

- Všechny typy tradičních grilovacích jídel (např. kotlety, hamburgery, frankfurtské pářečky, toasty, klobásy, atd.).....strana 28

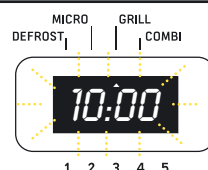
JAK PROGRAMOVAT GRILOVACÍ FUNKCI



- 1** Stiskněte tlačítko **GRILL** (13) (Displej bude blikat na 0:00 a rozsvítí se ukazatel funkce grilu v horním rohu).



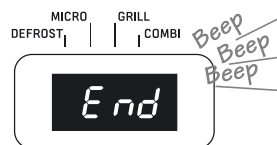
- 2** Nastavte požadovaný čas otáčením knoflíku Obr. (Displej začne blikat).



- 3** Položte jídlo na vysokou drátěnou mřížku, a postavte mřížku na otočný talíř. Zavřete dvířka. Stiskněte tlačítko **START** (14) (Displej ukáže nastavený čas).



- 4** Jakmile nastavený čas uplyne, uslyšíte tři krátká pípnutí, a ve stejnou chvíli se na displeji objeví slovo **END** (=konec).



- Aktuální čas může být zobrazen i během provozu mikrovlnné trouby, a to jednoduše stisknutím tlačítka (8). (Přesný čas se zobrazí na dobu asi 3 sekund.)
- Můžete zkontrolovat proces přípravy kdykoli si přejete, a to otevřením dvířek mikrovlnné trouby a krátkým nahlédnutím na stav jídla. Mikrovlnné záření se automaticky vypne a začne znovu, když zavřete dvířka a stisknete tlačítko **START** (14).
- Pokud potřebujete z jakéhokoliv důvodu přerušit vaření bez otevření dvířek mikrovlnné trouby, jednoduše stiskněte tlačítko **STOP** (6).
- Naopak pro zastavení vaření postupujte následovně:
 - pokud jsou dvířka mikrovlnné trouby otevřená, stiskněte jednou tlačítko **STOP** (6);
 - pokud je mikrovlnná trouba v provozu, stiskněte dvakrát tlačítko **STOP** (6);
 - pokud je mikrovlnná trouba vypnutá a její dvířka jsou zavřená, stiskněte jednou tlačítko **STOP** (6).
- Doba grilování můžete změnit i poté, co jste stiskli tlačítko **START** (14) pro spuštění požadované funkce.

POZN. Tento typ mikrovlnné trouby má aktivovaný automatický ochlazovací cyklus, pokud se trouba přehřívá, když pracuje při funkci grilování. (viz. strana 25)

POUŽITÍ GRILOVACÍ FUNKCE KE GRILOVÁNÍ

Při použití této funkce, můžete vytvořit všechny druhy lahodných grilovacích pokrmů.

VŽDY předehejte gril na 5-8 minut před začátkem grilování.

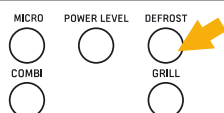
Všechny připravované pokrmy by se měly obracet v polovině grilování pro vytvoření hnědosti na obou stranách pokrmu.

Doba grilování

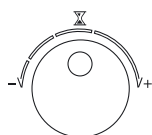
Typ jídla	Počet (ks)	Čas (minuty)	Poznámka
• Telecí nebo vepřové kotlety	3	16 - 18	Otáčejte po 7-8 minutách.
• Klobásy	3	10 - 12	Musí být vždy propíchnuté. Jestliže jsou obzvláště tučné, měly by být rozkrojené na půl. Otáčejte po 4-5 minutách. Otáčejte po 4-5 minutách.
• Hamburger	3	10 - 12	Rozkrájejte na čtvrtky.
• Papriky	1	9 - 11	Otáčejte po 3-4 minutách.
• Lilek	4 plátky	9 - 11	Plátky 1 cm tlusté. Otáčejte po 3-4 minutách.
• Cuketa	6 plátků	8 - 10	Plátky 1 cm tlusté. Otáčejte po 2-3 minutách.
• Toastový chleba	4 plátky	2.30	Opatrně ořízněte kůrku chleba. Otáčejte po 1.15 minutě.

2.10 NASTAVENÍ NĚKOLIKA FUNKCÍ PO SOBĚ

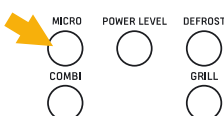
- Můžete si nastavit následující sekvence:
 - rozmrazování + vaření
 - vaření 1 + vaření 2
 - rozmrazování + vaření 1 + vaření 2
- Příklad:** Nastavení funkcí rozmrazování + vaření



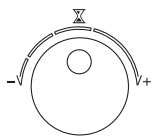
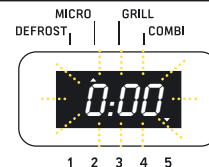
- 1** Stiskněte tlačítko **DEFROST** (11). (Číslo 0:00 začne blikat a v levém horním rohu se objeví ukazatel funkce rozmrazování).



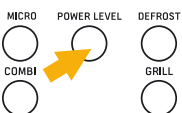
- 2** Nastavte požadovaný čas otáčením knoflíku  (7). (Displej začne blikat).



- 3** Stiskněte tlačítko **MICRO** (4). (Displej začne blikat na 0:00 a objeví se druhý ukazatel funkcí v levém horním rohu, stejně jako první ukazatel funkcí v pravém dolním rohu).



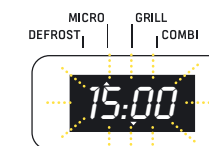
- 4** Nastavte požadovaný čas otáčením knoflíku  (7). (Displej začne blikat).



- 5** Tiskněte tlačítko **POWER LEVEL** (6) dokud nevyberete požadovaný stupeň (5 = maximum, 1 = minimum). (Ukazatel v dolní části displeje zobrazí zvolený stupeň.)



- 6** Stiskněte tlačítko **START** (14) pro zahájení sekvence. (Displej ukáže popořadě časy vybraných funkcí).



- 7** Na konci nastavené sekvence uslyšíte tři dlouhá pípnutí a na displeji se objeví slovo "END".



2.11 POUŽITÍ TLAČÍTEK „AUTOMATICKÉ FUNKCE“

Tlačítka automatických funkcí jsou tři (3) různé programy s „přednastavenými“ časy vaření a stupni výkonu a teplotou mikrovln. Tyto programy vám zaručí dokonalé výsledky přípravy jídel uvedených v tabulce níže.

Tlačítko	Co můžete udělat	Doporučení
(3)  • Stiskněte jednou • Stiskněte dvakrát • Stiskněte třikrát • Stiskněte čtyřikrát	• Ohřát jeden malý šálek kávy (60 ml) z pokojové teploty. • Ohřát dva malé šálky kávy nebo jeden velký šálek kávy (120 ml) z pokojové teploty. • Ohřát jeden velký šálek kávy (200 ml) z teploty chladničky. • Ohřát jedné porce polévky (300ml) z teploty chladničky.	Potom co jste ohřáli tekutinu, řádně promíchejte, abyste dosáhli rovnoměrné teploty tekutiny.
(8)  Chlazená hotová jídla • Stiskněte jednou • Stiskněte dvakrát	• Ohřát 100 g porce z teploty chladničky. • Ohřát 250 g masa nebo masa se zeleninou z teploty chladničky.	Navrženo pro jídla, která byla uvařena a umístěna do ledničky předcházející den. Zakryjte průhlednou fólií nebo převráceným talířem.
(9)  Zmražená předvařená jídla • Stiskněte jednou • Stiskněte dvakrát • Stiskněte třikrát	• Ohřát 1 zmrzlou předpečenou pizzu (300 g). • Ohřát 1 balení (max. 300 g zmraženého předvařeného jídla nebo max. 300 g zmraženého hotového jídla – například maso nebo zelenina). • Ohřát 2 balení (max. 550 g zmraženého předvařeného jídla nebo max. 550g zmraženého hotového jídla – například maso nebo zelenina).	Umístěte pizzu přímo do středu otočného talíře. Jestliže je balení vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě, umístěte přímo na otočný talíř. Případně obsah dejte na talíř a zakryjte průhlednou fólií nebo převráceným talířem.

PRO NAPROGRAMOVÁNÍ PŘEDNASTAVENÝCH ČASŮ VAŘENÍ POSTUPOJTE NÁSLEDOVNĚ:



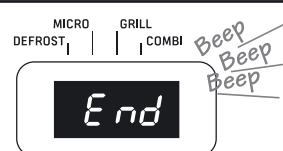
1 Stiskněte požadované tlačítko **AUTOMATIC FUNCTION**. (Přednastavený čas začne blikat na displeji, zatímco se rozsvítí druhý ukazatel v levém horním rohu a jeden ukazatel pod ním pro přednastavený výkon mikrovlnné trouby.)



2 Stiskněte tlačítko **START** (14) pro zapnutí mikrovlnné trouby.



3 Po uplynutí nastaveného času uslyšíte tři (3) dlouhá pípnutí a na displeji se objeví slovo "END".

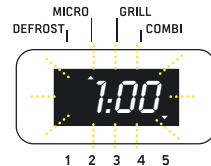


PROGRAM: OD 1 DO 6 MINUT NA MAXIMÁLNÍ VÝKON

Tato funkce je velice užitečná při ohřívání malého množství jídla nebo pití, či pro přidávání dalších minut, pokud čas vaření již vypršel.



1 Stiskněte tlačítko **+1 MIN** (2). (Displej začne blikat na 1:00 a objeví se druhý ukazatel vlevo nahoře [funkce mikrovln] stejně jako první ukazatel vpravo dole [výkon mikrovln]).



Každým stisknutím tlačítka vzroste čas o 30 sekund až do maxima 6 minut.



2 Stiskněte tlačítko **START** (14) pro aktivaci Mikrovln.



3 Po uplynutí nastaveného času uslyšíte tři (3) dlouhá pípnutí a na displeji se objeví slovo "END".



2.12 DĚTSKÁ BEZPEČNOSTÍ OPATŘENÍ

Aby se předešlo nechtěnému či náhodnému použití mikrovlnné trouby, elektronická řídicí jednotka je vybavena následujícími bezpečnostními zařízeními:

1 Blokování tlačítka START (14)

- Když je mikrovlnná trouba vypnutá a nezačne žádný program (jsou zobrazeny hodiny), podržte knoflík **START** (12) stisknutý po dobu 5 sekund.
- Uslyšíte krátké pípnutí a nebude možné vařit v mikrovlnné troubě.
- Pro vypnutí tohoto bezpečnostního zablokování podržte tlačítko **START** (14) dokud neuslyšíte pípnutí.

2 Blokování změny doby vaření

- Pokud je toto bezpečnostní opatření nastaveno, zabráňuje manipulaci či změnám dob vaření během procesu vaření. Vyhněte se tak tomu, že by byl čas nešťastnou náhodou a nebezpečně prodloužen (a jídlo by se mohlo spálit!).
- Když je mikrovlnná trouba vypnutá a nezačne žádný program (jsou zobrazeny hodiny), podržte knoflík **STOP** (6) stisknutý po dobu 5 sekund.
- Uslyšíte krátké pípnutí a nebude možné měnit doby vaření pokud probíhá proces vaření.
- Pro vypnutí tohoto bezpečnostního zablokování podržte tlačítko **STOP** (6) dokud neuslyšíte pípnutí.

ČÁST 3 – ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

3.1 ČIŠTĚNÍ

Vždy vypněte elektrickou zásuvku, odpojte zástrčku a počkejte, až přístroj vychladne, než začnete provádět čištění a údržbu.

Vnitřek vaší mikrovlnné trouby je potažen speciálním nepřilnavým povrchem, na který se nepřilepí skvrny a částechky jídla, což činí čištění obzvlášť jednoduché. Vždy udržujte výfukový kryt mikrovlnné trouby (C) čistý a zbavený mastnot a tukových skvrn.

Nepoužívejte hrubé čisticí prostředky, drátěné houbičky a ostré kovové nástroje pro čištění vnějšího povrchu mikrovlnné trouby. Také se ujistěte, že vodové či tekuté čisticí prostředky neproniknou do vzduchových a parních průduchových mřížek navrchu přístroje.

Pro čištění vnitřních i vnějších částí dvířek mikrovlnné trouby se doporučuje nepoužívat alkohol, hrubé čisticí prostředky nebo čisticí prostředky obsahující čpavek.

Vždy udržujte vnitřní část dvířek čistou, aby se dala dvířka řádně zavírat, a aby se nečistota a zbytky jídel nezachycovaly mezi dvířky a předním panelem mikrovlnné trouby.

Čas od času zkontrolujte, že ventilační otvory umístěné vzadu a pod skříňkou, ve které je přístroj zabudován, jsou zbaveny veškerých překážek nebo prachu.

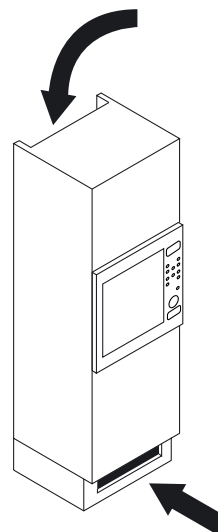
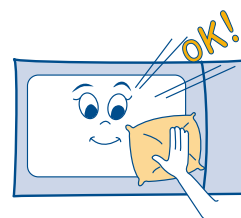
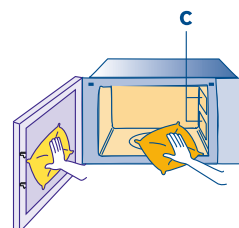
Pro všechny nezbytné kontroly ventilačních otvorů nacházejících se v zadní části přístroje kontaktujte vaše Servisní asistenční centrum.

Je třeba pravidelně vyndávat otočný talíř (E) a jeho příslušný podstavec (F), abyste je mohli vyčistit; spodní část mikrovlnné trouby by měla být také čas od času vyčištěna.

Umývejte otočný talíř a jeho podstavec v mýdlové vodě s použitím jemného mýdla. Také je můžete umývat v myčce.

Nenamáchejte otočný talíř do studené vody po dlouhotrvajícím ohřívání; náhlá změna teploty by mohla způsobit jeho prasknutí.

Pohon otočného talíře je utěsněný. Při čištění spodní části byste měli nicméně zabránit proniknutí vody pod hřídel otočného talíře (D).



3.2 ÚDRŽBA

Než budete volat do Servisu pro asistenci, projděte následující seznam, může být něco špatně:

PROBLÉM	PŘÍČINA/ŘEŠENÍ
Zařízení nepracuje.	• Dveře mikrovlny nejsou správně zavřeny. • Zástrčka není správně zastrčena v zásuvce. • Nefunguje zásuvka, není elektrický proud (zkontrolujte pojistky). • Čas nebyl nastaven správně.
Srážení vody na pracovní ploše uvnitř mikrovlnné trouby, nebo na dvířkách.	• Vařená jídla obsahují normálně vodu a je přirozené, že při vaření jídla se uvolňují páry. Část těchto par uniká ven a zbytek kondenzuje uvnitř mikrovlnné trouby na pracovní ploše a kolem dvířek.
Elektrické výboje uvnitř mikrovlnné trouby.	• Nezapínejte mikrovlnnou troubu v modu ohřevu a kombinace bez jídla uvnitř. • Nepoužívejte kovové obaly, pytlíky, nebo krabice s kovovými částmi.
Jídlo není horké nebo správně uvařené.	• Vyberte správný způsob vaření nebo změňte dobu vaření. • Jídlo nebylo úplně rozmražené před vařením.
Jídlo je spálené.	• Nastavte nižší level ohřevu nebo snižte dobu vaření.
Jídlo není ohřáté rovnoměrně.	• Promíchejte jídlo během vaření. Pamatujte, že jídlo se lépe ohřeje/uvaří když bude nakrájené na stejné kousky. • Otočný talíř se neotáčí.

Poznámka: Mikrovlnná trouba může být bezpečně používána, i když nefunguje světelná žárovka. Kontaktujte Servisní středisko pro výměnu příslušné žárovky.

Poznámky

Poznámky

**Seznam servisních středisek je uveden
na internetových stránkách:**

<http://www.merloni.cz>

<http://www.indesit.cz>

<http://www.ariston.cz>

Servisní modrá linka: 810 80 00 23

Indesit Company Česká s.r.o.

U nákladového nádraží 2, 130 00 Praha 3, Česká republika

www.merloni.com

Indesit Company, spa

Via Aristide Merloni, 47 - 60044 Fabriano -
tel. (0732) 6611 - Italy

02/2005 - 1950****. ** GB