

JT 379

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

הוראות שימוש



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com




SENSING THE DIFFERENCE



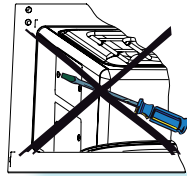
INSTALACE



PŘED PŘIPOJENÍM

 **ZKONTROLUJTE, ZDA NAPĚTÍ** na typovém štítku odpovídá napětí ve vaší domácnosti.

NESNÍMEJTE OCHRANNÉ KRYTY VSTUPU MIKROVLN umístěné na vnitřní boční straně trouby. Chrání vstupní kanálky mikrovln před tukem a zbytky jídla.



MIKROVLNNOU TROUBU USTAVTE NA ROVNÉ A STABILNÍ PLOŠE, která unese hmotnost trouby a nádobí, které se do ní vkládá. S troubou zacházejte opatrně.



TROUBA NENÍ URČENA k umístění nebo používání na pracovní ploše, která je níže než 850 mm nad podlahou.

TROUBU UMÍSTĚTE V BEZPEČNÉ VZDÁLENOSTI od jiných zdrojů tepla. K zajištění dostatečné ventilace je třeba nad troubou ponechat volný prostor alespoň 20 cm. Zkontrolujte, zda je prostor pod a okolo trouby volný a umožňuje řádnou cirkulaci vzduchu. Mikrovlnnou troubu neumísťujte do skříně.

ZKONTROLUJTE, ZDA NENÍ TROUBA POŠKOZENÁ. Zkontrolujte, zda dveře trouby těsně přiléhají k rámu dveří a zda není poškozeno vnitřní těsnění dveří. Vyjměte z trouby všechny předměty a vymyjte ji měkkým vlhkým hadříkem.



TROUBU NEZAPÍNEJTE, pokud je poškozená přírodní síťová šňůra nebo zástrčka, pokud nefunguje správně nebo když došlo k jejímu poškození či pádu. Napájecí kabel ani zástrčku neponořujte do vody. Napájecí kabel se nesmí dotýkat horkých ploch. Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem, požáru nebo jinému ohrožení zdraví a majetku.

PO PŘIPOJENÍ

TROUBU LZE SPUSTIT JEN TEHDY, JSOU-LI řádně uzavřeny dveře.

JE-LI TROUBA UMÍSTĚNA V BLÍZKOSTI TELEVIZNÍHO NEBO ROZHLASOVÉHO PŘÍJÍMAČE NEBO ANTÉNY, může se zhoršit kvalita televizního a rozhlasového signálu a může vnikat rušení.



UZEMNĚNÍ TOHOTO SPOTŘEBIČE je povinné. Při nedodržení tohoto požadavku výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za zranění osob, zvířat nebo za škody na majetku.

Výrobce neodpovídá za žádné problémy způsobené nedodržením těchto pokynů uživatelem.



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



PŘEČTĚTE SI POZORNĚ TENTO NÁVOD A USCHOVEJTE JEJ PRO DALŠÍ POUŽITÍ



UVNITŘ TROUBY NEBO V JEJÍ BLÍZKOSTI neohřívejte ani nepoužívejte hořlavé materiály. Výpary mohou způsobit požár nebo výbuch.



NEPOUŽÍVEJTE MIKROVLNNOU troubu k sušení oděvů, papíru, koření, bylin, dřeva, květů, ovoce nebo jiných hořlavých materiálů. Mohl by vzniknout požár.



DOJDE-LI UVNITŘ NEBO VNĚ TROUBY KE VZNÍCENÍ MATERIÁLU NEBO SI VŠIMNETE KOUŘE, neotevírejte dveře a troubu vypněte. Odpojte napájecí kabel nebo vypněte zdroj napájení na panelu pojistek nebo jističů.



JÍDLA NEPŘEHŘÍVEJTE. Mohl by vzniknout požár.



NENECHÁVEJTE TROUBU BEZ DOZORU, zvláště pokud při tepelné úpravě používáte papír, umělé hmoty nebo jiné hořlavé materiály. Papír může zuhelnatět nebo shořet a některé umělé hmoty použité při ohřívání jídel se mohou roztavit. Používáte při pečení větší množství tuku nebo oleje, uvědomte si, že se mohou přehřát a způsobit požár.



V TOMTO SPOTŘEBIČI NEPOUŽÍVEJTE žíravé chemikálie nebo páry. Tento typ trouby je určen k ohřívání a tepelné úpravě pokrmů. Není určen k průmyslovým nebo laboratorním účelům.



NA DVEŘE NESTAVTE ANI NA NĚ NEZAVĚŠUJTE těžké předměty. Mohly by poškodit dveřní otvor trouby a závěsy. K zavěšování předmětů není určeno ani držadlo dveří.



NEDOVLTE DĚTEM používat tento spotřebič bez dohledu dospělých. Mohou jej obsluhovat pouze tehdy, pokud jim byly předány řádné pokyny, které jim umožní používat spotřebič bezpečným způsobem a pochopit rizika spojená s nesprávnou obsluhou. Na děti je nutno dohlížet i při používání jiných tepelných zdrojů (pokud jsou k dispozici) samostatně nebo v kombinaci s mikrovlnami, protože se zahřívají na vysokou teplotu.

SPOTŘEBIČ NESMĚJÍ POUŽÍVAT osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud na ně nedohlíží osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo jim nebyly předány příslušné pokyny k obsluze spotřebiče.

NA DĚTI JE NUTNO DOHLÉDNOUT, aby si se spotřebičem nehrály.



MIKROVLNNOU TROUBU

nepoužívejte pro tepelnou úpravu jídel nebo nápojů v hermeticky uzavřených nádobách. Zvýšení tlaku by mohlo způsobit škody při otevření nebo by nádoby mohly explodovat.



PRAVIDELNĚ KONTROLUJTE, zda není poškozeno těsnění a těsnicí plochy dveří. V případě poškození mikrovlnnou troubu nepoužívejte, dokud ji kvalifikovaný servisní technik neopraví.



SPOTŘEBIČ NENÍ URČEN K OVLÁDÁNÍ pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.

VEJCE

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





BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ



VŠEOBECNĚ

TENTO SPOTŘEBIČ JE URČEN VÝHRADNĚ K DOMÁCÍMU POUŽITÍ!

PŘI POUŽITÍ MIKROVLN TROUBU NIKDY NEZAPÍNEJTE prázdnou, bez vloženého jídla. Mohla by se tím poškodit.

VĚTRACÍ PRŮDUCHY TROUBY musí zůstat volné. Ucpání otvorů přívodu nebo odvodu vzduchu může vést k poškození trouby a neuspokojivým výsledkům.

CHCETE-LI SI PROCVIČIT OBSLUHU trouby, vložte dovnitř sklenici vody. Voda pohltí mikrovlnnou energii a trouba se nepoškodí.

NEUKLÁDEJTE A NEPOUŽÍVEJTE tento spotřebič venku.

NEPOUŽÍVEJTE jej v blízkosti kuchyňského dřezu, ve vlhkém suterénu, poblíž bazénu, apod.

NEPOUŽÍVEJTE vnitřek trouby k ukládání předmětů.

PŘED VLOŽENÍM PAPIROVÝCH NEBO PLASTOVÝCH SÁČKŮ DO TROUBY z nich odstraňte drátěné spony.



SMAŽENÍ V OLEJOVÉ LÁZNI

MIKROVLNNOU TROUBU NEPOUŽÍVEJTE k fritování v olejové lázni, protože nelze regulovat teplotu oleje.



Po DOKONČENÍ PŘÍPRAVY POKRMU VŽDY K UCHOPENÍ POUŽÍVEJTE KUCHYŇSKÉ CHŇAPKY, abyste se nepopálili horkými nádobami, částmi trouby nebo plechy. Během provozu se přístupné části trouby zahřívají na vysokou teplotu. Děti se proto nesmějí ke spotřebiči přibližovat.

TEKUTINY

NAPŘ. NÁPOJE NEBO VODA. K přehřátí tekutiny může v mikrovlnné troubě dojít bez toho, aby se objevily bubliny. Vroucí tekutiny pak mohou náhle vytéct z nádoby.



Této situaci předejdete dodržováním následujících pokynů:

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

POZOR

VŽDY si v kuchařce pro mikrovlnnou troubu vyhledejte podrobné údaje. Doporučujeme zvláště v případech, kdy připravujete jídla obsahující alkohol.

Po OHŘÁTÍ JÍDLA NEBO NÁPOJŮ PRO DĚTI

musíte vždy pokrm nebo tekutinu protřepat a před podáváním zkontrolovat teplotu. Tím se teplo rovnoměrně rozloží a vyhnete se riziku opaření nebo popálení.



Před ohříváním sejměte z kojenecké láhve víčko a dudlík!



PŘÍSLUŠENSTVÍ



VŠEOBECNĚ

NA TRHU JE k dispozici řada různých příslušenství. Před nákupem se vždy ujistěte, že je vhodné pro mikrovlnnou troubu.

NÁDOBY POUŽÍVANÉ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ, musí být pro ni vhodné a musí být vyrobeny z materiálu prostupného pro mikrovlny.



PŘI VKLÁDÁNÍ POKRMŮ A PŘÍSLUŠENSTVÍ do mikrovlnné trouby dbejte, aby se nedotýkaly vnitřního prostoru trouby. **To je důležité zvláště u příslušenství z kovu nebo s kovovými částmi.**

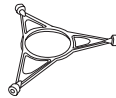
POKUD SE KOVOVÉ NÁDOBÍ během provozu dotkne vnitřních stěn trouby, vznikají jiskry a trouba se může poškodit.

PŘED ZAPNUTÍM TROUBY se vždy ujistěte, že se otočný talíř může volně otáčet. Jestliže se otočný talíř nemůže volně otáčet, použijte menší nádobu.

DRŽÁK OTOČNÉHO TALÍŘE

SKLENĚNÝ OTOČNÝ TALÍŘ pokládejte na držák otočného talíře. Na držák otočného talíře nepokládejte žádné jiné nádoby.

☞ Držák otočného talíře umístěte do trouby.



SKLENĚNÝ OTOČNÝ TALÍŘ

SKLENĚNÝ OTOČNÝ TALÍŘ používejte při všech způsobech úpravy jídel. Zachycuje veškeré odkapávající šťávy a části jídel, které by jinak potřísnily a znečistily vnitřek trouby.

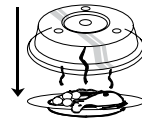
☞ Skleněný otočný talíř umístěte na držák otočného talíře.



POKLIČKA

POKLIČKA SLOUŽÍ k zakrytí jídla pouze při tepelné úpravě a ohřívání mikrovlnami. Zabráňuje vystříknutí jídla, udržuje jeho vlhkost a zkracuje dobu přípravy.

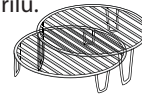
POKLIČKU používejte pro dvojúrovňové ohřívání.



MŘÍŽKA

VYSOKOU MŘÍŽKU POUŽÍVEJTE ke grilování jídel nebo s funkcí kombinovaného grilu.

NÍZKOU MŘÍŽKU POUŽÍVEJTE při přípravě pokrmů horkým vzduchem nebo s funkcí kombinovaného horkého vzduchu.



DRŽÁK TALÍŘE CRISP

K VYTAŽENÍ HORKÉHO TALÍŘE CRISP z trouby vždy používejte speciální držák talíře Crisp.



TALÍŘ CRISP

JÍDLO POLOŽTE ROVNOU NA TALÍŘ CRISP. Talíř Crisp vždy pokládejte na skleněný otočný talíř.

NA TALÍŘ CRISP NEPOKLÁDEJTE žádné nádoby, protože talíř Crisp rychle dosahuje vysoké teploty a může nádoby poškodit.

TALÍŘ CRISP lze před použitím předehřát (max. 3 min). Při předehřívání talíře Crisp vždy použijte funkci Crisp.

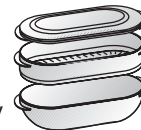


PAŘÁK

PAŘÁK SE SÍTEM používejte pro potraviny, jako jsou ryby, zelenina a brambory.

PAŘÁK BEZ SÍTA POUŽÍVEJTE pro potraviny, jako je rýže, těstoviny a bílé fazole.

PAŘÁK VŽDY POLOŽTE na skleněný otočný talíř.



PEČÍCÍ PLECH

PEČÍCÍ PLECH používejte pouze při úpravě horkým vzduchem. Nikdy jej o nepoužívejte v kombinaci s mikrovlnami.





OCHRANA PŘI ZAPNUTÍ / DĚTSKÁ POJISTKA



TATO AUTOMATICKÁ BEZPEČNOSTNÍ FUNKCE SE AKTIVUJE MINUTU PO PŘEPNUTÍ TROUBY DO POKOTOVOSTNÍHO REŽIMU. (Trouba je v pohotovostním stavu "stand by", když se na displeji ukazuje denní čas ve 24-hodinovém formátu, nebo pokud hodiny nebyly nastaveny, když je displej prázdný).



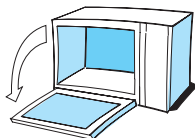
BEZPEČNOSTNÍ POJISTKU UVOLNÍTE otevřením a zavřením dveří, např. při vložení jídla do trouby. V opačném případě se na displeji zobrazí „DOOR“ (dveře).

DOOR

POZASTAVENÍ NEBO UKONČENÍ TEPELNÉ ÚPRAVY

POZASTAVENÍ TEPELNÉ ÚPRAVY:

POKUD CHCETE JÍDLO ZKONTROLOVAT, ZAMÍCHAT NEBO OBRÁTIT, otevřete dveře. Tepelná úprava se pozastaví. Nastavení bude zachováno po dobu 10 minut.



POKRAČOVÁNÍ TEPELNÉ ÚPRAVY:

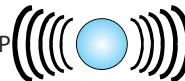
ZAVŘETE DVEŘE a stiskněte **JEDNOU** tlačítko Start. Proces tepelné úpravy se obnoví od okamžiku, kdy byl přerušen.

STISKNETE-LI TLAČÍTKO START DVAKRÁT, doba tepelné úpravy se prodlouží o 30 sekund.

POKUD CHCETE TEPELNOU ÚPRAVU UKONČIT, MŮŽETE:

VYJMOUT POKRM, uzavřít dveře a stisknout tlačítko STOP nebo můžete přesunout volič funkcí do vypnuté polohy (Off).

Po dokončení tepelné úpravy bude po dobu 10 minut znít jednou za minutu **zvukový signál**. Chcete-li signál zrušit, stiskněte tlačítko STOP



nebo otevřete dveře.

POZNÁMKA: Pokud po skončení tepelné úpravy otevřete a poté zavřete dveře, nastavené hodnoty se zachovají jen po dobu 60 sekund.

REŽIM NASTAVENÍ

PŘI PRVNÍM PŘIPOJENÍ TROUBY k elektrické síti se zahájí postup výchozí instalace.

PO ZOBRAZENÍ NÁZVU ZNAČKY NA DISPLEJI se otevře nabídka výběru jazyka. Po potvrzení jazyka se nastavuje čas. Jakmile dokončíte nastavení času, trouba přejde do pohotovostního režimu.

POMOCÍ OTOČNÉHO VOLIČE se přesuňte na položku nastavení, kterou chcete upravovat. Poté otáčením voliče -/+ vyberte požadované nastavení a potvrďte jej stisknutím tlačítka OK.

Nastavení jazyka

- 1 OTÁČENÍM VOLIČE -/+** procházíte seznamem dostupných jazyků (až 11 jazyků).
- 2 VÝBĚR POTVRDĚTE** stisknutím tlačítka OK.

POLOŽKY	1	2	3	4	5	6
Jazyky	Angličtina	Francouzština	Italština	Němčina	Švédština	Španělština

POLOŽKY	7	8	9	10	11
Jazyky	Holandština	Maďarština	Čeština	Slovenština	Polština

Nastavení času

- 1 OTÁČENÍM VOLIČE -/+** nastavte čas.
- 2 VÝBĚR POTVRDĚTE** stisknutím tlačítka OK. (Chcete-li hodiny deaktivovat, stiskněte nyní tlačítko Stop).

POZNÁMKA: Nastavení času je nutno zopakovat po výpadku napájení. V opačném případě se zobrazí výchozí čas 12:00.

Nastavení bzučáku

- 1 OTÁČENÍM VOLIČE -/+** se střídavě zapíná a vypíná bzučák.
- 2 VÝBĚR POTVRDĚTE** stisknutím tlačítka OK.

Nastavení kontrastu

- 1 OTÁČENÍM VOLIČE -/+** se zvětšuje a zmenšuje nastavení kontrastu.
- 2 VÝBĚR POTVRDĚTE** stisknutím tlačítka OK.

Nastavení jasu

- 1 OTÁČENÍM VOLIČE -/+** se zvětšuje a zmenšuje nastavení jasu.
- 2 VÝBĚR POTVRDĚTE** stisknutím tlačítka OK.

REŽIM ÚPORY ENERGIE

JE-LI TROUBA V POHOTOVOSTNÍM REŽIMU A uživatel neprovede 10 minut nastavení hodin ani žádnou jinou činnost, trouba přejde do režimu úspory energie. V této chvíli se vypne displej. Režim úspory energie lze opustit otočením voličů, stisknutím libovolného tlačítka nebo otevřením dveří.



KUCHYŇSKÁ MINUTKA



TUTO FUNKCI POUŽIJTE, potřebujete-li použít kuchyňskou minutku k přesnému odměření času pro různé účely, např. při kynutí těsta před pečením, apod.



- 1** OTOČTE VOLIČ FUNKCÍ do polohy Off (Vypnuto).
- 2** STISKNĚTE TLAČÍTKO **OK**.
- 3** OTÁČENÍM VOLIČE +/- nastavte čas, který se má odměřit.
- 4** STISKNUTÍM TLAČÍTKA **OK** NEBO **START** zahajte měření.

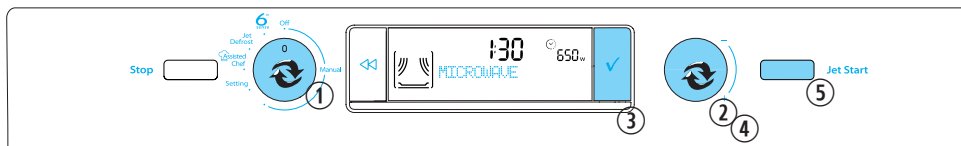
PO UPLYNUTÍ NASTAVENÉ DOBY zazní zvukový signál.



TEPELNÁ ÚPRAVA A OHŘÍVÁNÍ MIKROVLNAMI



TATO FUNKCE SLOUŽÍ K BĚŽNÉ TEPELNÉ ÚPRAVĚ A OHŘÍVÁNÍ ZELENINY, RYB, BRAMBOR A MASA.

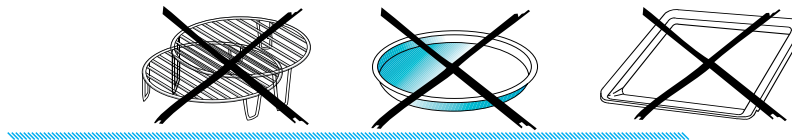


- 1 **OTOČTE VOLIČ FUNKCÍ DO POLOHY MW.**
- 2 **OTÁČENÍM VOLIČE +/- NASTAVTE MIKROVLNNÝ VÝKON.**
- 3 **POTVRDTE STISKUTÍM TLAČÍTKA OK. (ČÍSLICE ČASU ZAČNOU BLIKAT.)**
- 4 **OTÁČENÍM VOLIČE +/- NASTAVTE DOBU TRVÁNÍ TEPELNÉ ÚPRAVY.**
- 5 **STISKNĚTE TLAČÍTKO START.**

PO ZAHÁJENÍ TEPELNÉ ÚPRAVY:

Dobu tepelné úpravy lze upravovat otáčením voliče +/- a mikrovlnný výkon dvojnásobným stisknutím tlačítka Back (Zpět) a otáčením voliče +/- . Pokud během tepelné úpravy dvakrát stisknete tlačítka Back (Zpět), číslice mikrovlnného výkonu budou blikat. Nové nastavení mikrovlnného výkonu se potvrzuje stisknutím tlačítka OK. Nové nastavení je uloženo, jakmile přestanou blikat číslice mikrovlnného výkonu trouby.

ČAS LZE SNADNO PRODLUŽOVAT ve 30sekundových krocích stisknutím tlačítka Start. Každým stiskem se doba prodlouží o 30 sekund.



VOLBA VÝKONU

POUZE MIKROVLNÝ	
VÝKON	DOPORUČENÉ POUŽITÍ:
JET	OHŘÍVÁNÍ nápojů, vody, řídkých polévek, kávy, čaje nebo jiných potravin s vysokým obsahem vody. Obsahuje-li jídlo vejce nebo smetanu, zvolte nižší výkon.
750 W	TEPELNÁ ÚPRAVA ryb, masa, zeleniny, apod.
650 W	TEPELNÁ ÚPRAVA pokrmů, které nelze míchat.
500 W	ŠETRNĚJŠÍ tepelná úprava např. omáček s vysokým obsahem bílkovin, sýrových a vaječných pokrmů a k dokončování zapékaných jídel.
350 W	DUŠENÍ masa se zeleninou, rozpouštění másla.
160 W	ROZMRAZOVÁNÍ.
90 W	MĚKČENÍ másla, sýrů a zmrzliny.



JET START

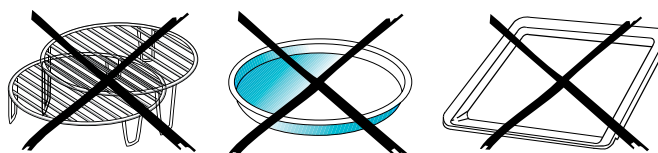


TATO FUNKCE SLOUŽÍ k rychlému ohřevu potravin s vysokým obsahem vody, jako řídkých polévek, kávy nebo čaje.



- 1 **OTOČTE VOLIČ FUNKCÍ** do polohy MW je-li trouba v pohotovostním režimu.
- 2 **STISKNĚTE TLAČÍTKO START.**

TATO FUNKCE AUTOMATICKY SPOUŠTÍ troubu na výchozí výkon (950 W) s dobou tepelné úpravy nastavenou na 30 sekund. Každým dalším stiskem se doba tepelné úpravy prodlouží o 30 sekund. Nastavený čas lze otáčením voliče prodlužovat nebo zkracovat i po spuštění funkce.



MANUÁLNÍ ROZMRAZOVÁNÍ



POSTUPUJTE PODLE POKYNŮ v části „Tepelná úprava a ohřívání mikrovlnami“ a pro manuální rozmrazování zvolte výkon 160 W.

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

MRAŽENÉ POTRAVINY V PLASTOVÝCH SÁČCÍCH, plastových fóliích nebo lepenkových krabičkách lze vložit přímo do trouby jen tehdy, neobsahuje-li obal kovové části (např. kovové svorky).

rozmrazování obraťte.

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



VAŘENÁ JÍDLA, GULÁŠE A MASOVÉ OMÁČKY se rozmrazí rychleji, pokud je během rozmrazování zamícháte.

DOPORUČUJEME nechat jídlo částečně rozmrazit a poté jej nechat dojít.

JAKMILE JÍDLO TROCHU POVOLÍ, oddělte jednotlivé kusy od sebe. Jednotlivé plátky se rozmrazí mnohem rychleji.

KDYŽ SE NĚKTERÉ ČÁSTI ZAČNOU

OHŘÍVAT (např. kuřecí stehna a konce křídélek), zakryjte je hliníkovou fólií.

VELKÉ KUSY uprostřed





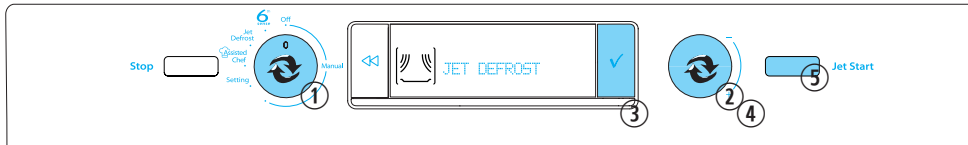
JET DEFROST



FUNKCE RYCHLÉHO ROZMRAZOVÁNÍ slouží k rozmrazování masa, drůbeže, ryb, zeleniny a chleba.

FUNKCE JET DEFROST potřebuje znát čistou hmotnost pokrmu. Používejte ji pouze tehdy, pokud se hmotnost pohybuje mezi 100 g a 3 kg, viz tabulka pro rychlé rozmrazování.

JÍDLO VŽDY POKLÁDEJTE na skleněný otočný talíř.



- 1 **OTOČTE VOLIČ FUNKCÍ** do polohy Jet Defrost (Rychlé rozmrazování).
- 2 **OTOČENÍM VOLIČE +/-** nastavte kategorii potravin.
- 3 **POTVRDĚTE** stisknutím tlačítka OK. (Číslice hmotnosti budou blikat.)
- 4 **OTOČENÍM VOLIČE +/-** nastavte hmotnost pokrmu.
- 5 **STISKNĚTE TLAČÍTKO START.**

UPROSTŘED ROZMRAZOVÁNÍ se trouba zastaví a zobrazením pokynu *TURN FOOD* vás vyzve k obrácení jídla.

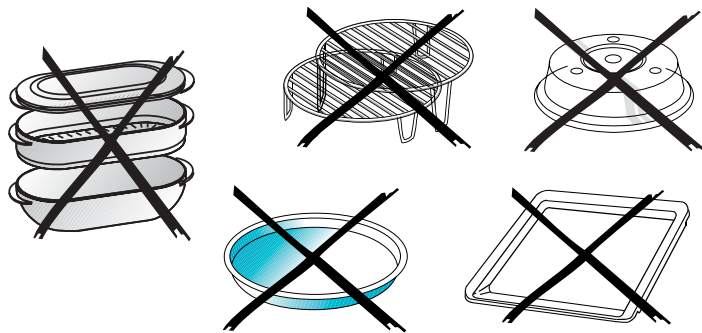
☞ Otevřete dveře.

☞ Obraťte jídlo.

☞ Zavřete dveře a znovu troubu zapněte stiskem tlačítka Start.

TURN FOOD

POZNÁMKA: Jestliže jste jídlo neobrátili, trouba se automaticky po 2 minutách znovu zapne. Doba rozmrazování bude v tomto případě delší.





JET DEFROST



ZMRAZENÉ POTRAVINY:

JE-LI Hmotnost nižší nebo vyšší než doporučená hmotnost: Postupujte podle pokynů v části „Teplná úprava a ohřívání mikrovlnami“ a pro rozmrazování zvolte výkon 160 W.



ZMRAZENÉ POTRAVINY:

MÁ-LI JÍDLO VYŠŠÍ TEPLITU, než je teplota hlubokozmrazených potravin (-18 °C), zvolte nižší hmotnost pokrmu.
MÁ-LI JÍDLO NIŽŠÍ TEPLITU, než je teplota hlubokozmrazených potravin (-18 °C), zvolte vyšší hmotnost pokrmu.

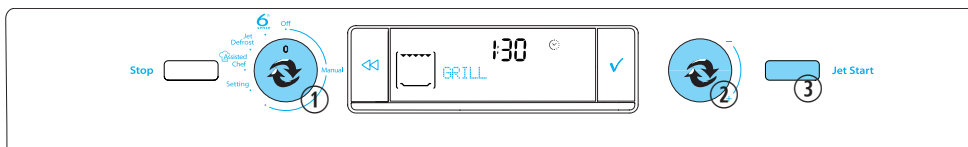


KATEGORIE POTRAVIN		MNOŽSTVÍ	TIPY
1	MASO (MEAT)	100 G - 2 KG	Mleté maso, kotlety, steaky nebo pečeně.
2	DRŮBEŽ (POULTRY)	100 G - 3 KG	Celé kuře, kousky nebo filety.
3	RYBY (FISH)	100 G - 2 KG	Celé ryby, řízky nebo filé.
4	ZELENINA (VEGETABLES)	100 G - 2 KG	Míchaná zelenina, hrášek, brokolice, apod.
5	CHLÉB (BREAD)	100 G - 2 KG	Bochník, housky nebo žemle.

U JÍDEL, KTERÁ NEJSOU UVEDENA V TÉTO TABULCE, a v případě, že je hmotnost menší nebo větší než doporučená hmotnost, postupujte podle pokynů v části „Teplná úprava a ohřívání mikrovlnami“ a pro rozmrazování zvolte výkon 160 W.




GRIL

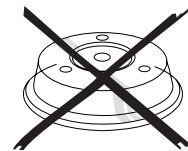
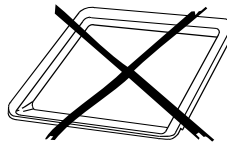
TATO FUNKCE SLOUŽÍ K RYCHLÉMU DOSAŽENÍ PŘÍJEMNÉ HNĚDÉ KŮRKY NA POKRMU.



- 1 OTOČTE VOLIČ FUNKCÍ DO POLOHY Grill (Gril).
- 2 OTAČENÍM VOLIČE +/- NASTAVTE DOBU TRVÁNÍ TEPELNÉ ÚPRAVY.
- 3 STISKNĚTE TLAČÍTKO START.

POTRAVINY JAKO sýr, toasty, steaky a párky položte na vysokou mřížku.

-  **PŘED POUŽITÍM NÁDOBÍ ke grilování si ověřte, zda je žáruvzdorné.**
-  **PŘI GRILOVÁNÍ nepoužívejte plastové náčiní. Roztavilo by se. Nádobí ze dřeva nebo papíru také není vhodné.**
-  **BUĎTE OPATRNÍ A NEDOTÝKEJTE SE stropu za topným tělesem grilu.**

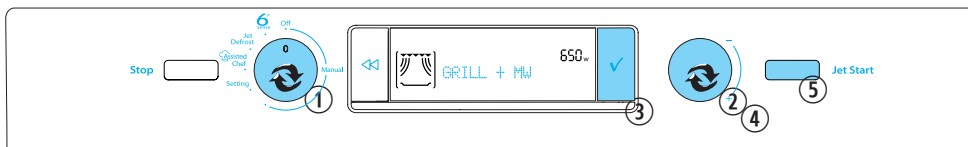




KOMBINOVANÝ GRIL



TATO FUNKCE JE URČENA k přípravě zapékaných jídel, lasagní, drůbeže a pečených brambor.



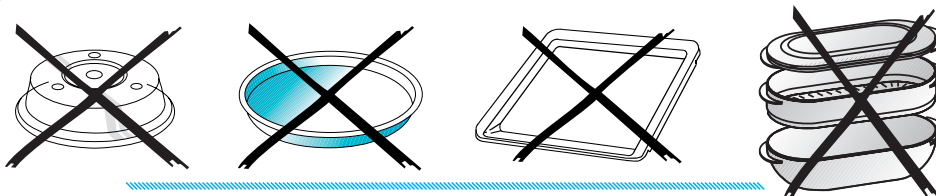
- 1 **O**TOČTE VOLIČ FUNKCÍ do polohy Grill Combi (Kombinovaný gril).
- 2 **O**TÁČENÍM VOLIČE -/+ nastavte mikrovlnný výkon.
- 3 Potvrďte **S**TISKNUTÍM TLAČÍTKA **OK**. (Čísllice času budou blikat.)
- 4 **O**TÁČENÍM VOLIČE -/+ nastavte dobu trvání tepelné úpravy.
- 5 **S**TISKNĚTE TLAČÍTKO **START**.

MAXIMÁLNÍ MOŽNÝ MIKROVLNNÝ VÝKON při použití grilu je omezen továrním nastavením.

PŘI POUŽITÍ TĚTO FUNKCE POKRM POLOŽTE na vysokou mřížku nebo na otočný skleněný talíř.

MIKROVLNÝ LZE VYPNOUT snížením mikrovlnného výkonu na 0 W. Stačí dvakrát stisknout tlačítko Back (Zpět) a nastavit hodnotu otáčením voliče -/+. Po dosažení nulového výkonu se trouba přepne pouze do režimu grilu.

- PŘED POUŽITÍM NÁDOBÍ** ke grilování si ověřte, zda je žáruvzdorné a vhodné do mikrovlnné trouby.
- PŘI GRILOVÁNÍ** nepoužívejte plastové náčiní. Roztavilo by se. Nádobí ze dřeva nebo papíru také není vhodné.
- BUĎTE OPATRNÍ A NEDOTÝKEJTE SE** stropu za topným tělesem grilu.



VOLBA VÝKONU

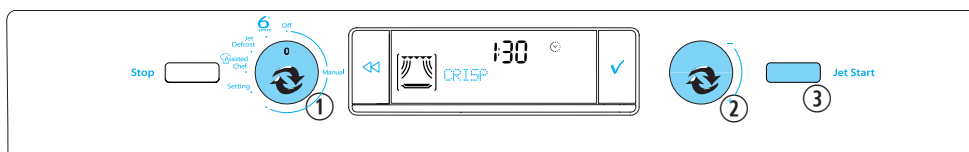
KOMBINOVANÝ GRIL	
VÝKON	DOPORUČENÉ POUŽITÍ:
650 W	PŘÍPRAVA zapékané zeleniny
350 - 500 W	TEPELNÁ ÚPRAVA drůbeže a lasagní
160 - 350 W	TEPELNÁ ÚPRAVA ryb a mražených zapékaných jídel
160 W	TEPELNÁ ÚPRAVA masa
90 W	ZAPÉKÁNÍ ovoce
0 W	ZHNĚDNUTÍ jen během tepelné úpravy



CRISP







TATO FUNKCE SLOUŽÍ K ohřívání a pečení pizzy a jiných pokrmů z těsta. Hodí se také ke smažení vajec se slaninou, uzenin, hamburgerů, apod.



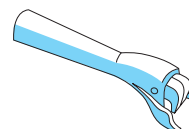
- 1 **O**TOČTE VOLIČ FUNKCÍ do polohy Crisp.
- 2 **O**TÁČENÍM VOLIČE +/- nastavte dobu trvání tepelné úpravy.
- 3 **S**TISKNĚTE TLACÍTKO **START**.

PŘI POUŽITÍ FUNKCE CRISP NELZE MĚNIT ANI ZAPÍNAT ČI VYPÍNAT výkonový stupeň nebo gril.

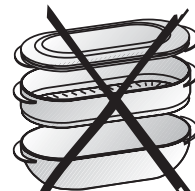
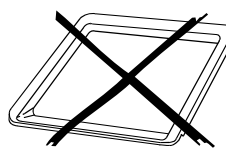
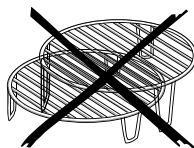
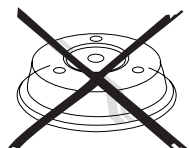
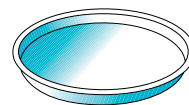
TROUBA AUTOMATICKY reguluje působení mikrovln a grilu tak, aby se zahřál talíř Crisp. Talíř Crisp tímto způsobem rychle dosáhne provozní teploty, jídlo začne hnědnout a získá křupavou kůrku.

-  **DBEJTE**, aby byl talíř Crisp správně umístěn uprostřed skleněného otočného talíře.
-  **TROUBA A TALÍŘ CRISP** se při použití této funkce zahřívají na velmi vysokou teplotu.
-  **HORKÝ TALÍŘ CRISP NEPOKLÁDEJTE** na plochu, která neodolává vysokým teplotám.
-  **BUĎTE OPATRNÍ A NEDOTÝKEJTE SE** stropu za topným tělesem grilu.

 **PŘI VYJÍMÁNÍ HORKÉHO TALÍŘE CRISP VŽDY POUŽÍVEJTE KUCHYŇSKÉ CHŇAPKY** nebo **speciální držák Crisp** který je součástí dodávky.



POUŽÍVEJTE JEN talíř Crisp, který je součástí dodávky. Jiné talíře Crisp, které jsou na trhu, nezaručují při použití této funkce optimální výsledek.





HORKÝ VZDUCH



TATO FUNKCE JE URČENA k přípravě pusinek, pečiva, koláčů, nákyků, drůbeže a pečeného masa.



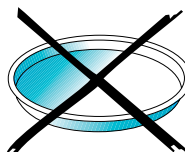
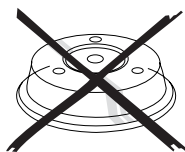
- 1 **OTOČTE VOLIČ FUNKCÍ** do polohy Forced Air (Horký vzduch). (Číslice teploty budou blikat.)
- 2 **OTÁČENÍM VOLIČE +/-** nastavte požadovanou teplotu.
- 3 Potvrďte **STISKNUTÍM TLAČÍTKA OK**. (Číslice času budou blikat.)
- 4 **OTÁČENÍM VOLIČE +/-** nastavte dobu trvání tepelné úpravy.
- 5 **STISKNĚTE TLAČÍTKO START**.

JÍDLO POLOŽTE NA NÍZKOU MŘÍŽKU, aby kolem něj mohl při tepelné úpravě vzduch volně proudit.
K PEČENÍ MALÝCH KOUSKŮ, např. sušenek a žemlí, použijte pečicí plech.

BĚHEM TEPelné ÚPRAVY lze nastavovat trvání tepelné úpravy otáčením voliče +/- a teplotu dvojnásobným stisknutím tlačítka Back (Zpět) a poté otáčením voliče +/- . Pokud během tepelné úpravy dvakrát stisknete tlačítka Back (Zpět), číslice teploty budou blikat. Nové nastavení teploty se potvrzuje stisknutím tlačítka OK. Nové nastavení je uloženo, jakmile číslice teploty nepřerušovaně svítí.



PŘED POUŽITÍM TĚTO FUNKCE si ověřte, zda je nádobí vhodné do trouby.





KOMBINOVANÝ HORKÝ VZDUCH



TATO FUNKCE JE URČENA K pečení masa, drůbeže, brambor ve slupce, zmrazených hotových jídel, koláčů, pečiva, ryb a pudinků.



- 1 **O**TOČTE VOLIČ FUNKCÍ do polohy Forced Air+MW (Horký vzduch+MW).
- 2 **O**TÁČENÍM VOLIČE -/+ nastavte požadovanou teplotu.
- 3 **P**POTVRDĚTE stisknutím tlačítka OK. (Čísllice mikrovlnného výkonu budou blikat.)
- 4 **O**TÁČENÍM VOLIČE -/+ nastavte mikrovlnný výkon.
- 5 **P**POTVRDĚTE stisknutím tlačítka OK. (Čísllice času začnou blikat.)
- 6 **O**TÁČENÍM VOLIČE -/+ nastavte dobu trvání tepelné úpravy.
- 7 **S**TISKNĚTE TLAČÍTKO **START**.

JÍDLO POLOŽTE NA NÍZKOU MŘÍŽKU, aby kolem něj mohl při tepelné úpravě vzduch volně proudit.

BĚHEM TEPelné ÚPRAVY lze nastavovat trvání tepelné úpravy otáčením voliče -/+ a teplotu a mikrovlnný výkon trojnásobným nebo dvojnásobným stisknutím tlačítka Back (Zpět) a poté otáčením voliče -/+. Nové nastavení teploty a výkonu se potvrzuje stisknutím tlačítka OK. Nové nastavení je uloženo, jakmile nepřerušovaně svítí číslice teploty a mikrovlnného výkonu.

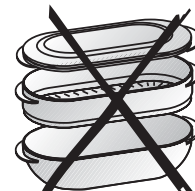
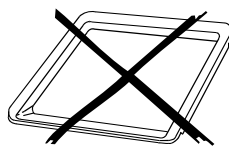
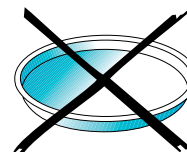
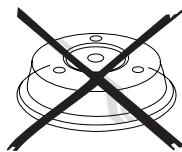
MAXIMÁLNÍ MOŽNÝ MIKROVLNNÝ VÝKON při použití funkce kombinovaného horkého vzduchu je omezen továrním nastavením.



PŘED POUŽITÍM NÁDOBÍ ke grilování si ověřte, zda je žáruvzdorné a vhodné do mikrovlnné trouby.

VOLBA VÝKONU

KOMBINOVANÝ HORKÝ VZDUCH	
VÝKON	DOPORUČENÉ POUŽITÍ:
350 W	TEPELNÁ ÚPRAVA drůbeže, brambor ve slupce, lasagni a ryb
160 W	TEPELNÁ ÚPRAVA masových pečení a ovocných koláčů
90 W	TEPELNÁ ÚPRAVA koláčů a pečiva





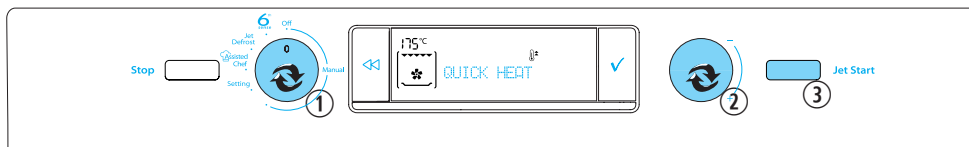
RYCHLÝ OHŘEV



TATO FUNKCE JE URČENA K předeřívání prázdné trouby.

PŘED PŘEDEHŘÍVÁNÍM NEBO V JEHO PRŮBĚHU nekládejte do trouby žádné jídlo. Spálilo by se intenzívním žářem.

PŘEDEHŘÍVÁNÍ se vždy provádí s prázdnou troubou.

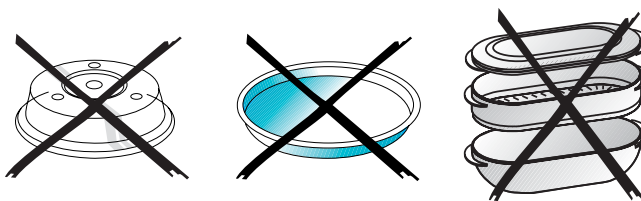


- 1** **OTOČTE VOLIČ FUNKCÍ** do polohy Quick Heat (Rychlý ohřev). (Číslice teploty budou blikat.)
- 2** **OTÁČENÍM VOLIČE -/+** nastavte požadovanou teplotu.
- 3** **STISKNĚTE TLAČÍTKO START.**

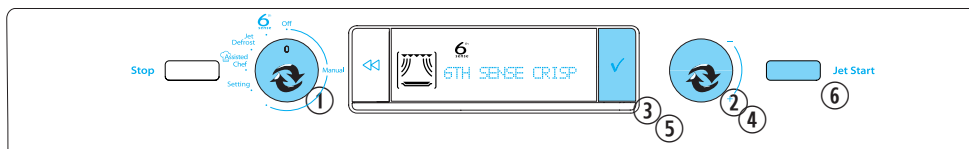
PO SPUŠTĚNÍ OHŘEVU lze snadno upravovat teplotu otáčením nastavovacího voliče.

BĚHEM OHŘEVU se na displeji zobrazují animované symboly. Zobrazí se „HEATING UP“ (Zahřívání) a až do dosažení nastavené teploty se zobrazuje ukazatel průběhu.

JAKMILE JE DOSAŽENO POŽADOVANÉ TEPLoty, zobrazí se „END“ (Konec). Trouba pokračuje v tepelné úpravě s funkcí horkého vzduchu po dobu 10 minut, aby se zachovala dosažená teplota. Během tohoto režimu nelze upravovat žádná nastavení parametrů tepelné úpravy.



TATO FUNKCE SLOUŽÍ k rychlému ohřevu jídla ze zmrazeného stavu na servírovací teplotu. Používá se pouze pro zmrazená hotová jídla.



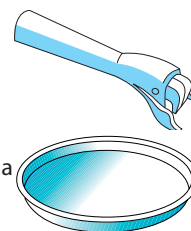
- 1 **OTOČTE VOLIČ FUNKCÍ** do polohy funkce Sense Cook.
- 2 **OTÁČENÍM VOLIČE -/+** vyberte funkci Crisp se 6. smyslem.
- 3 **POTVRŤTE STISKNUTÍM** tlačítka OK.
- 4 **OTÁČENÍM VOLIČE -/+** nastavte kategorii potravin.
- 5 **POTVRŤTE STISKNUTÍM** tlačítka OK.
- 6 **STISKNĚTE TLAČÍTKO START.**

PROGRAM NEPŘERUŠUJTE, dokud se na displeji zobrazuje „“.

PROGRAM JE MOŽNÉ PŘERUŠIT, jakmile se na displeji zobrazí čas.



PŘI VYJÍMÁNÍ HORKÉHO TALÍŘE CRISP VŽDY POUŽÍVEJTE KUCHYŇSKÉ CHŇAPKY nebo **speciální držák Crisp** který je součástí dodávky.



POUŽÍVEJTE JEN talíř Crisp, který je součástí dodávky. Jiné talíře Crisp, které jsou na trhu, nezaručují při použití této funkce optimální výsledek.



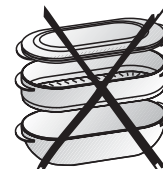
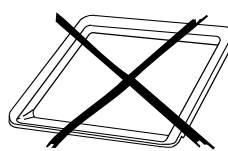
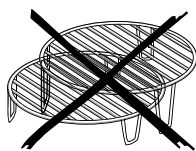
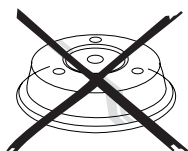
NA TALÍŘ CRISP NEPOKLÁDEJTE žádné nádoby nebo obaly!



NA TALÍŘ CRISP patří pouze jídlo.

KATEGORIE POTRAVIN	MNOŽSTVÍ	TIPY
1 HRANOLKY, MRAŽENÉ (FRENCH FRIES, FROZEN)	250 G - 600 G	Hranolky rovnoměrně rozložte na talíři Crisp. Pokud chcete, aby hranolky byly více křupavé, můžete je osolit. Hranolky můžete promíchat, pokud se na displeji zobrazuje čas.
2 SILNÁ PIZZA, MRAŽENÁ (PAN PIZZA, FROZEN)	300G - 800G	Pro pizzy se silnou kůrkou.
3 TENKÁ PIZZA, MRAŽENÁ (THIN PIZZA, FROZEN)	250 G - 500G	Pro pizzy s tenkou kůrkou.
4 KŘIDELKA BUFFALO, MRAŽENÁ (BUFFALO WINGS, FROZEN)	250 G - 600 G	Křidélka Buffalo rovnoměrně rozložte na talíři Crisp.

U POKRMŮ, KTERÉ NEJSOU UVEDENY V TĚTO TABULCE a v případě, že je hmotnost nižší nebo vyšší než doporučená hmotnost, postupujte podle pokynů pro funkci Crisp s manuálním nastavením.

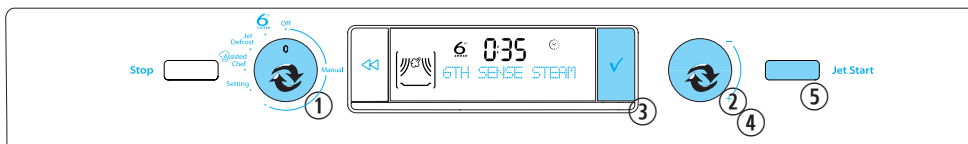


TATO FUNKCE JE URČENA K přípravě potravin, jako je například zelenina, ryby, rýže a těstoviny.

FUNKCE MÁ DVĚ FÁZE.

* **V PRVNÍ FÁZI** se pokrm rychle uvede na teplotu varu.

* **V DRUHÉ FÁZI** se automaticky udržuje na mírném varu, aby se jídlo nepřevařilo. V tomto kroku se na displeji zobrazuje čas vaření v páře a odpočítávání.



- 1 **OTOČTE VOLIČ FUNKCÍ** do polohy funkce Sense Cook.
- 2 **OTÁČENÍM VOLIČE +/-** vyberte funkci vaření v páře se 6. smyslem.
- 3 **POTVRDĚTE STISKNUTÍM** tlačítka OK.
- 4 **OTÁČENÍM VOLIČE +/-** nastavte dobu trvání tepelné úpravy. (Není-li nastaven žádný čas, program poběží pouze do bodu varu a poté se vypne).
- 5 **STISKNĚTE TLAČÍTKO START.**

POKRM VŽDY ZAKRYJTE POKLIČKOU. Před použitím nádoby a pokličky ověřte, zda jsou vhodné do mikrovlnné trouby. Jestliže nemáte vhodnou pokličku, můžete nádobu zakrýt i talířem. Talíř položte na nádobu dnem dolů.

K ZAKRÝVÁNÍ NEPOUŽÍVEJTE plastové nebo hliníkové obaly.

NÁDOBY NAPLŇUJTE pouze do poloviny. Chcete-li vařit velké množství, vyberte tak velkou nádobu, aby mohla být naplněná jen do poloviny. Zabráníte tak přetečení.

VAŘENÍ ZELENINY

Zeleninu položte na síto. Na dno nalijte 50 - 100 ml vody. Zakryjte pokličkou a nastavte čas.

Měkká zelenina, jako brokolice a pórek, vyžadují 2 - 3 minuty vaření.

Tvrší zelenina, jako mrkev a brambory, vyžadují 4 - 5 minut vaření.

VAŘENÍ RÝŽE

Při vaření se řiďte pokyny uvedenými na obalu, které se týkají doby vaření, množství vody a rýže.

Přísady uložte na dno, zakryjte pokličkou a nastavte čas.



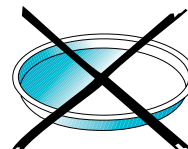
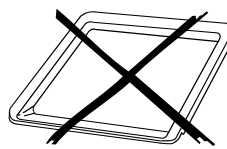
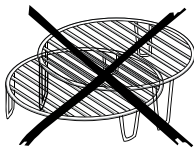
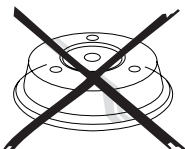
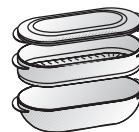
PAŘÁK JE určen pouze k používání s mikrovlnami!

NIKDY JEJ nepoužívejte s jinou funkcí.

POUŽITÍ PAŘÁKU s libovolnou jinou funkcí by pařák poškodilo.

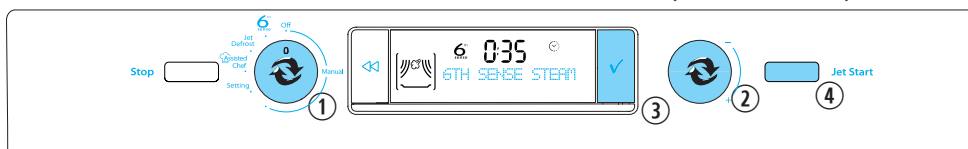
PŘED ZAPNUTÍM TROUBY se vždy ujistěte, že se otočný talíř může volně otáčet.

PAŘÁK VŽDY POLOŽTE na skleněný otočný talíř.



TATO FUNKCE SLOUŽÍ k ohřevu hotových mražených či chlazených jídel nebo hotových jídel s pokojovou teplotou.

Jídlo v žáruvzdorném talíři nebo míse vhodné do mikrovlnné trouby vložte do trouby.



- 1** OTOČTE VOLIČ FUNKCÍ do polohy funkce Sense Cook.
- 2** OTÁČENÍM VOLIČE +/- vyberte funkci ohřevu se 6. smyslem.
- 3** POTVRDĚTE STISKNUTÍM tlačítka OK.
- 4** STISKNĚTE TLAČÍTKO **START**.

PROGRAM NEPŘERUŠUJTE, dokud se na displeji zobrazuje „“.

PROGRAM JE MOŽNÉ PŘERUŠIT, jakmile se na displeji zobrazí čas.

JESTLIŽE UKLÁDÁTE jídlo do chladničky nebo připravujete na talíři k ohřátí, rozložte silnější a hutnější kusy po obvodu talíře a tenčí nebo méně hutné kusy dejte doprostřed.

TENKÉ PLÁTKY masa položte na sebe nebo je proložte.

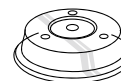
SILNĚJŠÍ PLÁTKY, např. sekanou pečení nebo párky, položte těsně vedle sebe.



DOBA DOJITÍ

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

S TOUTO FUNKCÍ VŽDY POUŽÍVEJTE DODÁVANOU POKLIČKU s výjimkou ohřevu chlazených polévek, kdy použití pokličky není nutné! Jestliže je jídlo zabalené tak, že pokličku nemůžete použít, nařízněte na 2-3 místech obal, aby mohl při ohřívání unikat nadbytečný tlak.

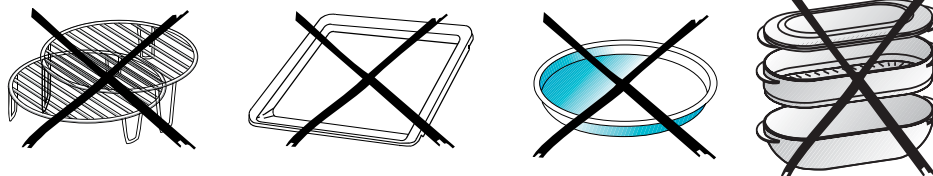


UVOLNĚNÍ TLAKU

PLASTOVOU FÓLIÍ nařízněte nebo propíchněte vidličkou, aby se uvolnil tlak a obal nepraskl tlakem páry vznikající při přípravě pokrmu.

ČISTÁ HMOTNOST musí být při použití této funkce 250 - 600 g. Jestliže má jídlo jinou hmotnost, použijte k dosažení lepšího výsledku manuálního nastavení.

PŘED POUŽITÍM TĚTO FUNKCE ZKONTROLUJTE, zda má trouba pokojovou teplotu, abyste dosáhli nejlepších výsledků.





ASSISTED CHEF



TATO FUNKCE nabízí pohodlný způsob přípravy všech druhů pokrmů uvedených v tabulce níže.

- 1 **OTOČTE VOLIČ FUNKCÍ** do polohy Assisted Mode.
- 2 **OTOČENÍM VOLIČE -/+** nastavte typ potraviny.
- 3 **POTVRDTE STISKNUTÍM** tlačítka OK.
- 4 **OTOČENÍM VOLIČE -/+** vyberte kategorii potravin.
- 5 **POTVRDTE STISKNUTÍM** tlačítka OK.
- 6 **V TĚTO CHVÍLI** se na displeji zobrazí výzva k pokračování dále na nastavení množství. Závísí na tom, jakou kategorii potravin jste zvolili.

☞ Nastavení času

OTÁČENÍM VOLIČE -/+ nastavte dobu tepelné úpravy a nastavení potvrďte stisknutím tlačítka OK.

☞ Nastavení množství

OTÁČENÍM VOLIČE -/+ nastavte množství a nastavení potvrďte stisknutím tlačítka OK.

☞ Nastavení hmotnosti

OTÁČENÍM VOLIČE -/+ nastavte hmotnost a nastavení potvrďte stisknutím tlačítka OK.

☞ Nastavení propečení

OTÁČENÍM VOLIČE -/+ nastavte propečení a nastavení potvrďte stisknutím tlačítka OK.

POZNÁMKA: PROPEČENÍ LZE UPRAVOVAT během zobrazení informace, že probíhá přesun k výchozímu bodu nebo u některých automatických funkcí do 20 sekund po zahájení tepelné úpravy.

7 **STISKNĚTE TLAČÍTKO START.**

KATEGORIE POTRAVIN	KATEGORIE POTRAVIN	MNOŽSTVÍ	PŘÍPRAVA	PŘÍSLUŠENSTVÍ
MASO (MEAT)	ROSTBÍF (ROAST BEEF)	800 G - 1,5 KG	Ochuťte pečení a vložte ji do předehřáté trouby. Pečení obraťte, jakmile vás k tomu trouba vyzve. U francouzského rostbífů nastavte funkci propečení mínus.	Talíř vhodný do mikrovlnné trouby a trouby na nízké mřížce
	VEPŘOVÁ PEČENĚ (ROAST PORK)	800 G - 1,5 KG	Ochuťte pečení a vložte ji do studené trouby. Pečení obraťte, jakmile vás k tomu trouba vyzve.	Talíř vhodný do mikrovlnné trouby a trouby na nízké mřížce
	JEHNĚCÍ PEČENĚ (ROAST LAMB)	1KG - 1,5 KG	Ochuťte pečení a vložte ji do studené trouby. Pečení obraťte, jakmile vás k tomu trouba vyzve.	Talíř vhodný do mikrovlnné trouby a trouby na nízké mřížce
	TELECÍ PEČENĚ (ROAST VEAL)	800 G - 1,5 KG	Ochuťte pečení a vložte ji do předehřáté trouby. Pečení obraťte, jakmile vás k tomu trouba vyzve.	Talíř vhodný do mikrovlnné trouby a trouby na nízké mřížce
	ŽEBRA (RIBS)	700G - 1,2 KG	Ochuťte a umístěte na talíř Crisp.	Talíř Crisp
	ROSTĚNÁ (ENTRECOTE)	2 - 4 KS	Potřete olejem a umístěte do studené trouby. Otočte, jakmile vás k tomu trouba vyzve. Ochuťte.	Vysoká mřížka na otočném talíři



ASSISTED CHEF



KATEGORIE POTRAVIN	KATEGORIE POTRAVIN	MNOŽSTVÍ	PŘÍPRAVA	PŘÍSLUŠENSTVÍ
MASO (MEAT)	JEHNĚCÍ KOTLETA (LAMB CUTLET)	2 - 6 KS	Potřete olejem a umístěte do studené trouby. Otočte, jakmile vás k tomu trouba vyzve. Ochutíte.	Vysoká mřížka na otočném talíři
	KLOBÁSA (BRATWURST)	200G - 800 G	Lehce potřete talíř Crisp tukem. Jakmile je talíř předehřátý, položte na něj klobásy. Klobásy otočte, když vás k tomu trouba vyzve.	Talíř Crisp
	PÁREK, VAŘENÍ (HOT DOG, BOILD)	4 - 8 KS	Na dno pařáku nalijte 1 litr vody a položte na něj pokličku. Jakmile trouba zapípá, vložte klobásy a zakryjte pokličkou.	Dno pařáku + poklička
	HAMBURGERY, MRAŽENÉ (HAMBURGER, FROZEN)	100G - 500 G	Lehce potřete talíř Crisp tukem. Po předehřátí talíře na něj položte maso. Otočte, jakmile vás k tomu trouba vyzve.	Talíř Crisp
	SLANINA (BACON)	50 G - 150 G	Jakmile je talíř Crisp předehřátý, položte na něj maso. Otočte, když vás k tomu trouba vyzve.	Talíř Crisp
	SEKANÁ (MEAT LOAF)	4 - 8 PORCÍ	Připravte sekanou pečení podle svého oblíbeného receptu a vytvarujte ji do šišky.	Talíř vhodný do mikrovlnné trouby a trouby na nízké mřížce
D R Ů B E Ž (POULTRY)	PEČENÉ KUŘE (ROAST CHICKEN)	800 G - 1,5 KG	Ochuťte a umístěte do studené trouby tak, aby byla prsa otočena nahoru.	Talíř vhodný do mikrovlnné trouby a trouby na nízké mřížce
	KUŘECÍ FILETY, V PÁRA (CHICKEN FILLETS, STEAM)	300G - 800 G	Ochuťte a umístěte na mřížku pro vaření v páře. Nalijte na dno 100 ml vody a přikryjte pokličkou.	Pařák
	KUŘECÍ FILETY, SMAŽENÉ (CHICKEN FILLETS, FRY)	300G-1KG	Lehce potřete talíř Crisp tukem. Ochuťte a po předehřátí talíře Crisp přidejte filety. Otočte pokrm, jakmile vás k tomu trouba vyzve.	Talíř Crisp
	KUŘECÍ KOUSKY (CHICKEN PIECES)	400G - 1,2 KG	Ochuťte kousky a umístěte je na talíř Crisp tak, aby byla strana s kůží otočena nahoru.	Talíř Crisp
PŘESVĚDČTE SE, ZDA JE KUŘECÍ MASO hotové píchnutím párátko do nejsilnější části. Štáva by měla být bezbarvá. Pokud je stále růžová, pokračujte o trochu déle.				
RYBY (FISH)	CELÁ RYBA, PEČENÁ (WHOLEFISH, BACKED)	600G - 1,2 KG	Ochuťte a potřete nahoře máslem nebo vejcem. Případně posypte strouhankou.	Talíř vhodný do mikrovlnné trouby a trouby na nízké mřížce
	CELÁ RYBA, VAŘENÁ (WHOLEFISH, BOILED)	600G - 1,2 KG	Ochuťte a přidejte 100 ml rybího bujónu. Vařte pod pokličkou.	Talíř vhodný do mikrovlnné trouby s pokličkou nebo k zakrytí použijte plastovou fólii. Umístěte na otočný talíř.



ASSISTED CHEF



KATEGORIE POTRAVIN	KATEGORIE POTRAVIN	MNOŽSTVÍ	PŘÍPRAVA	PŘÍSLUŠENSTVÍ
RYBY (FISH)	FILE (FILLETS)	300G - 800 G	Ochuťte a umístěte na mřížku pro vaření v páře. Nalijte na dno 100 ml vody a přikryjte pokličkou.	Pažák
	KOTLETY, SMAŽENÉ (CUTLETS, FRY)	300G - 800 G	Lehce potřete talíř Crisp tukem. Ochuťte a po předehřátí talíře Crisp umístěte pokrm. Otočte pokrm, jakmile vás k tomu trouba vyzve.	Talíř Crisp
	KOTLETY, V PÁRA (CUTLETS, STEAM)	300G - 800 G	Ochuťte a umístěte na mřížku pro vaření v páře. Nalijte na dno 100 ml vody a přikryjte pokličkou.	Pažák
	ZAPÉKANÝ POKRM, MRAŽENÝ (GRATIN, FROZEN)	600G - 1,2 KG	Odstraňte případnou hliníkovou fólii.	Talíř vhodný do mikrovlnné trouby a trouby na otočném talíři.
	OBALOVANÉ FILETY, MRAŽENÉ (FILLETS COATED, FROZEN)	200G-600G	Lehce potřete talíř Crisp tukem. Po předehřátí talíře Crisp na něj umístěte pokrm. Otočte pokrm, jakmile vás k tomu trouba vyzve.	Talíř Crisp
BRAMBORY (POTATOES)	BRAMBORY, VAŘENÉ (POTATOES, BOILED)	300G-1KG	Umístěte na dno pažáku a přidejte 100 ml vody. Přikryjte pokličkou.	Dno pažáku + poklička
	BRAMBORY, PEČENÉ (POTATOES, BAKED)	200G-1KG	Omyjte a propíchněte. Otočte, jakmile vás k tomu trouba vyzve.	Mikrovlny a talíř vhodný do trouby na otočném talíři
	ZAPÉKANÝ POKRM (GRATIN)	4 - 8 PORCÍ	Rozkrájejte na plátky syrové brambory a proložte je cibulí. Ochuťte solí, pepřem a česnekem a přelijte smetanou. Nahoře posypte sýrem.	Talíř vhodný do mikrovlnné trouby a trouby na nízké mřížce
	HŘANOLKY, MRAŽENÉ (FRENCH FRIES, FROZEN)	300G-600G	Před přípravou osolte.	Talíř Crisp
	AMERICKÉ BRAMBORY (POTATO WEDGES)	300G - 800 G	Oloupejte brambory a rozřežte je na klínky. Ochuťte a lehce naolejujte talíř Crisp. Postříkejte nahoře olejem. Zamíchejte, jakmile vás k tomu trouba vyzve.	Talíř Crisp
ZELENINA (VEGETABLES)	ZELENINA, MRAŽENÁ (VEGETABLES, FROZEN)	300G - 800 G	Umístěte na mřížku pro přípravu v páře. Nalijte na dno 100 ml vody a přikryjte pokličkou.	Pažák
	MRKEV (CARROTS)	200 G - 500 G	Umístěte na mřížku pro přípravu v páře. Nalijte na dno 100 ml vody a přikryjte pokličkou.	Pažák



ASSISTED CHEF



KATEGORIE POTRAVIN	KATEGORIE POTRAVIN	MNOŽSTVÍ	PŘÍPRAVA	PŘÍSLUŠENSTVÍ
ZELENINA (VEGETABLES)	ZELENÉ FAZOLE (GREEN BEANS)	200 g - 500 g	Umístěte na dno pařáku a přidejte 100 ml vody. Přikryjte pokličkou.	Dno pařáku + poklička
	BROKOLICE (BROCCOLI)	200 g - 500 g	Umístěte na mřížku pro přípravu v páře. Nalijte na dno 100 ml vody a přikryjte pokličkou.	Pařák
	KVĚTÁK (CAULIFLOWER)	200 g - 500 g	Umístěte na mřížku pro přípravu v páře. Nalijte na dno 100 ml vody a přikryjte pokličkou.	Pařák
	ZAPÉKANÝ POKRM, MRAŽENÝ (GRATIN, FROZEN)	400 g - 800 g	Odstraňte případnou hliníkovou fólii.	Talíř vhodný do mikrovlnné trouby a trouby na otočném talíři
	PAPRIKA, V PÁRA (PEPPER, STEAM)	200 g - 500 g	Umístěte na mřížku pro přípravu v páře. Nalijte na dno 100 ml vody a přikryjte pokličkou.	Pařák
	PAPRIKA, SMAŽENÁ (PEPPER, FRY)	200 g - 500 g	Lehce potřete talíř Crisp olejem. Po předehřátí talíře Crisp na něj umístěte rozkrájený pokrm. Ochutíte a postříkejte olejem. Zamíchejte, jakmile vás k tomu trouba vyzve.	Talíř Crisp
	BAKLAŽÁN (EGGPLANT)	300g - 800 g	Rozřežte na poloviny, posypte solí a nechejte chvíli stát, aby se odstranila vlhkost. Mírně potřete talíř Crisp olejem a po předehřátí talíře na něj položte pokrm. Otočte, jakmile vás k tomu trouba vyzve.	Talíř Crisp
	DÝNĚ, V PÁRA (SQUASH, STEAM)	200 g - 500 g	Umístěte na mřížku pro přípravu v páře. Nalijte na dno 100 ml vody a přikryjte pokličkou.	Pařák
	KUKURIČNÝ KLAS (CORN ON COB)	300g-1kg	Umístěte na mřížku pro přípravu v páře. Nalijte na dno 100 ml vody a přikryjte pokličkou.	Pařák
	RAJČATA (TOMATOES)	300g - 800 g	Rozřežte na poloviny, ochutíte a nahoře posypte sýrem	Talíř vhodný do mikrovlnné trouby a trouby na nízké mřížce
RÝŽE (RICE)	RÝŽE, VAŘENÁ (RICE, BOILED)	100 - 400 ML	Nastavte doporučenou dobu vaření pro rýži. Na dno umístěte doporučené množství rýže a vody a přikryjte pokličkou.	Dno pařáku a poklička
	RÝŽOVÁ KAŠE (RICE PORRIGE)	2 - 4 PORCE	Na dno pařáku umístěte rýži a vodu. Přikryjte pokličkou. Jakmile vám k tomu trouba vyzve, přidejte mléko a pokračujte v přípravě. Pro 2 porce použijte 75 ml rýže, 200 vody a 400 ml mléka. Pro 4 porce použijte 150 ml rýže, 300 vody a 600 - 700 ml mléka.	Dno pařáku a poklička
	OVESNÁ KAŠE (OAT PORRIGE)	1 - 2 PORCE	Smíchejte ovesné vločky, sůl a vodu podle doporučení pro mikrovlnnou troubu na obalu.	Talíř nebo miska vhodná do mikrovlnné trouby bez pokličky



ASSISTED CHEF



KATEGORIE POTRAVIN	KATEGORIE POTRAVIN	MNOŽSTVÍ	PŘÍPRAVA	PŘÍSLUŠENSTVÍ
TĚSTOVINY (PASTA)	TĚSTOVINY, VAŘENÉ (PASTA, BOILED)	1 - 4 PORCE	Nastavte doporučenou dobu vaření pro těstoviny. Nalijte vodu na dno pařáku. Přikryjte pokličkou. Jakmile vás k tomu trouba vyzve, přidejte těstoviny a pokračujte ve vaření s pokličkou.	Dno pařáku a poklička
	LASAGNE	4 - 8 PORCÍ	Připravte si svůj oblíbený recept a postupujte podle pokynů na obalu lasagní.	Talíř vhodný do mikrovlnné trouby a trouby na nízké mřížce
	LASAGNE, MRAŽENÉ (LASAGNE, FROZEN)	500 G - 1,2 KG	Odstraňte případnou hliníkovou fólii.	Talíř vhodný do mikrovlnné trouby a trouby na nízké mřížce
PIZZA / KOLÁČE (PIZZA / KOLACE)	DOMÁCÍ PIZZA (PIZZA, HOME MADE)	1 DÁVKA	Připravte těsto ze 150 ml vody, 15 g čerstvých kvasnic, 200 - 225 g mouky. Přidejte sůl a olej. Nechejte vykynout. Vyválejte na talíři Crisp potřeném tukem a propíchněte. Přidejte topping, např. rajčata, sýr mozzarella a šunku.	Talíř Crisp
	TENKÁ PIZZA, MRAŽENÁ (THIN PIZZA, FROZEN)	250 G - 500 G	Odstraňte obal.	Talíř Crisp
	SILNÁ PIZZA, MRAŽENÁ (PAN PIZZA, FROZEN)	300 G - 800 G	Odstraňte obal.	Talíř Crisp
	PIZZA, CHLAZENÁ (PIZZA, CHILLED)	200 G - 500 G	Po předehřátí talíře Crisp na něj umístěte pizzu.	Talíř Crisp
	LOTŘINSKÝ SLANÝ KOLÁČ (QUICHE LORRAINE)	1 DÁVKA	Připravte těsto (250 g mouky, 150 g másla a 2½ polévkové lžice vody) nebo použijte hotové těsto (400 - 450 g). Těsto rozprostřete na talíři Crisp. Propíchněte jej. Předpečte těsto. Jakmile vás trouba vyzve, přidejte náplň z 200 g šunky a 175 g sýra a přelijte ji směsí 3 vajec a 300 ml smetany. Umístěte zpět do trouby a pokračujte v pečení.	Talíř Crisp
	SLANÝ KOLÁČ, MRAŽENÝ (QUICHE, FROZEN)	200 G - 800 G	Odstraňte obal.	Talíř Crisp
DEZERTY (DESSERT)	OVOCNÝ KOLÁČ DOMÁCÍ (FRUIT PIE, HOME MADE)	1 DÁVKA	Připravte těsto z 180 g mouky, 125 g másla a 1 vejce. (případně použijte hotové těsto). Rozprostřete těsto na talíři Crisp, propíchněte jej a naplňte 700 - 800 g nakrájených jablek smíchaných s cukrem a skořicí.	Talíř Crisp
	OVOCNÝ KOLÁČ, ZMRAZENÝ (FRUIT PIE, FROZEN)	400 G - 800 G	Odstraňte obal.	Talíř Crisp
	PEČENÁ JABLKA (APPLES, BACKED)	4 - 8 KS	Vyřežte jádřince a naplňte jablka marcipánem nebo skořicí, cukrem a máslem.	Talíř vhodný do mikrovlnné trouby a trouby na otočném talíři



ASSISTED CHEF



KATEGORIE POTRAVIN	KATEGORIE POTRAVIN	MNOŽSTVÍ	PŘÍPRAVA	PŘÍSLUŠENSTVÍ
DEZERTY (DESSERT)	Ovocný kompot (Fruit compote)	300 - 800 ML	Oloupejte a vyčistěte ovoce. Rozřežte jej na kousky. Umístěte na mřížku pro přípravu v páře. Nalijte na dno 100 ml vody a přikryjte pokličkou.	Pažák
	Crème brûlée (Crème brûlée)	2 - 6 porcí	Pro 4 porce zahřejte 100 ml smetany a 200 ml mléka. Ušlehejte 2 vejce a 2 žloutky s 3 polévkovými lžičkami cukru a 1 čajovou lžičkou vanilky. Šlehejte horkou kapalinu s vejci. Směs naplňte do 4 misek (vhodných pro mikrovlnnou troubu a troubu) a umístěte je na talíř Crisp. Nechejte zavařit ½ litru vody a nalijte ji vedle misek na talíři Crisp. Vařte a nechejte zchladnout. Posypte nahoře cukrem nebo ke zhnědnutí cukru použijte bílý cukr a hořák.	Talíř vhodný do mikrovlnné trouby a trouby na talíři Crisp
	Nákyp (Soufflé)	2 - 6 porcí	Připravte směs nákypu s citronem, čokoládou nebo ovocem a nalijte ji do nádoby vhodné do trouby s vysokým okrajem. Přidejte pokrm, jakmile vás k tomu trouba vyzve.	Talíř vhodný do trouby na nízké mřížce
CHLÉB / KOLÁČE (BREAD/ CAKES)	Bochník chleba (Bread loaf)	1 - 2 ks	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na lehký chléb. Nechejte vykynout na pečicím plechu. Umístěte do trouby, jakmile je předehřátá.	Pečicí plech
	Žemle (Rolls)	1 dávkou	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na lehký chléb. Vytvořte žemle a nechejte je vykynout na pečicím plechu. Umístěte do trouby, jakmile je předehřátá.	Pečicí plech
	Žemle, mražené (Rolls, frozen)	1 dávkou	Umístěte do trouby, jakmile je předehřátá.	Pečicí plech
	Předpečené, žemle (Pre-baked rolls)	1 dávkou	Vakuově balené žemle. Umístěte do trouby, jakmile je předehřátá.	Pečicí plech
	Žemle, předpřipravené (Rolls, canned)	1 dávkou	Předpřipravené pečivo, např. croissanty, vyjměte z obalu a vytvarujte podle pokynů. Umístěte do trouby, jakmile je předehřátá.	Pečicí plech
	Vdolečky (Scones)	1 dávkou	Vytvarujte do jednoho velkého kusu nebo několika menších kusů na talíři Crisp potřeném tukem.	Talíř Crisp
	Piškotový koláč (Sponge cake)	1 dávkou	Připravte směs podle receptu s celkovou hmotností 700 - 800 g. Umístěte koláč do trouby, jakmile je předehřátá.	Talíř na koláče vhodný do mikrovlnné trouby a trouby na nízké mřížce
	Muffiny (Muffins)	1 dávkou	Připravte dávku pro 16 - 18 kusů a naplňte papírové formičky. Umístěte do trouby, jakmile je předehřátá.	Pečicí plech



ASSISTED CHEF



KATEGORIE POTRAVIN	KATEGORIE POTRAVIN	MNOŽSTVÍ	PŘÍPRAVA	PŘÍSLUŠENSTVÍ
CHLĚB / KOLÁČE (BREAD / CAKES)	SUSENKY (COOKIES)	1 DÁVKA	Umístěte na pečicí papír a vložte do trouby, jakmile je předehřátá.	Pečicí plech
	PUSINKY (MERINGUES)	1 DÁVKA	Připravte dávku z 2 bílků, 80 g cukru a 100 g strouhaného kokosu. Ochuťte vanilkou a mandlovou esencí. Vytvarujte do 20 - 24 kusů na pečicím plechu potřeném tukem nebo na pečicím papíru. Umístěte do trouby, jakmile je předehřátá.	Pečicí plech
SLANÉ P E Č I V O (SNACKS)	POPCORN	100G	Umístěte sáček na otočný talíř. Připravujte najednou pouze jeden sáček popcornu.	
	PRAŽENÉ OŘECHY (ROASTED NUTS)	50G-200G	Po předehřátí talíře Crisp na něj umístěte ořechy. Zamíchejte, jakmile vás k tomu trouba vyzve.	Talíř Crisp
	KŘIDELKA BUFFALO, MRAŽENÁ (BUFFALO WINGS, FROZEN)	300G-600G	Odstraňte obal.	Talíř Crisp
	NUGETY, MRAŽENÉ (NUGGETS, FROZEN)	250G-600G	Po předehřátí talíře Crisp na něj umístěte nugety. Otočte, jakmile vás k tomu trouba vyzve.	Talíř Crisp
PRO VELKÁ MNOŽSTVÍ NEBO KOUSKY JÍDLA , jako jsou například pečeně a ryby pečené v troubě, se doporučuje nechat pokrm 8 - 10 minut dojít. U jídel, jako je zelenina, hotdogy a dušené ryby, se doporučuje nechat pokrm 2 - 3 minuty dojít.				

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

JEDINOU ÚDRŽBOU, kterou je třeba obvykle provádět, je čištění. Čištění provádějte, pouze je-li trouba odpojena od elektrické sítě.

NEBUDETE-LI TROUBU UDRŽOVAT čistou a suchou, může dojít k poškození povrchu a tedy ke zkrácení životnosti spotřebiče a případně i vytvoření nebezpečné situace a riziku požáru.

NEPOUŽÍVEJTE DRSNÉ KOVOVÉ HOUBIČKY, čisticí prostředky s drsnými částicemi, kovové drátěnky, hadříky s čisticí drtí apod., které mohou poškodit ovládací panel, vnitřní i vnější plochy trouby. Používejte hadřík namočený do neutrálního čisticího prostředku nebo papírový ubrousek s aerosolovým prostředkem na čištění skel. Aerosolový čisticí prostředek na okna nastříkejte vždy na papírový ubrousek.



NIKDY jej nestříkejte přímo na troubu.

V PRAVIDELNÝCH INTERVALECH, zvláště pokud došlo k přetečení tekutin, vyjměte otočný talíř, držák otočného talíře a vytřete dočista dno trouby.



KONSTRUKCE TROUBY umožňuje provoz jen s řádně usazeným otočným talířem.

NEZAPÍNEJTE mikrovlnnou troubu, pokud jste vyjmuli otočný talíř k čištění.

K čištění vnitřních ploch trouby, vnitřní i vnější části dveří a jejich těsnění používejte **měkký a vlhký hadřík** namočený do roztoku jemného čisticího prostředku.

ZABRAŇTE TVOŘENÍ MASTNÝCH USAZENIN nebo usazování zbytků jídla kolem dveří.

V PŘÍPADĚ ŠPATNĚ ODSTRANITELNÝCH SKVRN nechejte v troubě vřít plný šálek vody po dobu asi 2 až 3 minut. Nečistota vlivem páry změkne.

NEPŘÍJEMNÝ ZÁPACH V TROUBĚ lze odstranit tak, že do šálku vody přidáte trochu citrónové šťávy, postavíte jej do trouby na otočný talíř a necháte vřít po dobu několika minut.

Mikrovlnnou troubu nečistěte parním čisticím zařízením.

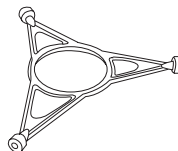
MIKROVLNNOU TROUBU pravidelně čistěte a vždy odstraňte všechny zbytky jídel.

TOPNÝ ČLÁNEK GRILU není třeba čistit, protože intenzivní žár spálí všechny nastříkané zbytky jídel. Pravidelně však čistěte horní stěnu trouby za článkem. Omývejte ji měkkým a vlhkým hadříkem namočeným do neutrálního čisticího prostředku.

POKUD FUNKCI GRIL NEPOUŽÍVÁTE PRAVIDELNĚ, jednou za měsíc ji nejméně na 10 minut zapněte, aby se spálily všechny usazeniny a snížilo riziko vzniku požáru.

VHODNÉ DO MYČKY:

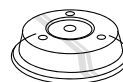
DRŽÁK OTOČNÉHO TALÍŘE



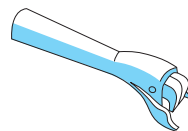
SKLENĚNÝ OTOČNÝ TALÍŘ



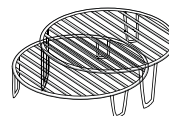
POKLIČKA



DRŽÁK TALÍŘE CRISP



MŘÍŽKA



PEČÍCÍ PLECH



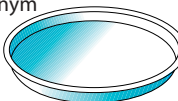
PARÁK



NEVHODNÉ DO MYČKY:

TALÍŘ CRISP je třeba mýt ve vlažné vodě s jemným mycím prostředkem. Velmi znečištěné části lze vyčistit drsným hadříkem a jemným čisticím prostředkem.

PŘED ČIŠTĚNÍM VŽDY nechejte talíř Crisp vychladnout.



NENAMÁČEJTE ANI NEOPLACHUJTE talíř Crisp ve vodě, je-li ještě horký. Rychlé ochlazení by jej mohlo poškodit.

NEPOUŽÍVEJTE DRÁTĚNKY. Mohly by povrch talíře poškrábat.

ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH

POKUD TROUBA NEFUNGUJE, nevolejte hned do servisu, ale proveďte tyto kontroly:

- ☞ Otočný talíř a držák otočného talíře jsou řádně usazeny na svém místě.
- ☞ Zástrčka je správně zasunuta do síťové zásuvky.
- ☞ Dveře jsou správně zavřeny.
- ☞ Zkontrolujte pojistky a ujistěte se, že není vypnutý elektrický proud.
- ☞ Zkontrolujte, zda má trouba dostatečné větrání.
- ☞ Počkejte asi deset minut a poté troubu opět zapněte.
- ☞ Před zapnutím zkuste dveře znovu otevřít a zavřít.
- ☞ Při zapnutí některých funkcí se na displeji může objevit symbol " [] ". Nejde o závadu. Znamená to, že trouba provádí výpočty k dosažení dobrého konečného výsledku.

PŘEDEJDETE TAK zbytečným zásahům servisu, které byste museli zaplatit.

Při volání do servisního střediska vždy uveďte výrobní číslo a typové číslo trouby (jsou uvedeny na servisním štítku). Další pokyny najdete v záručním listě.

POKYNY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

JAK DOKLÁDÁ RECYKLAČNÍ SYMBOL,

krabici, v níž je výrobek zabalen, lze beze zbytku recyklovat. Řiďte se platnými místními předpisy pro odstraňování odpadu. Obalový materiál (plastové sáčky, polystyrén, apod.) může být pro děti nebezpečný, a proto jej uschovejte mimo jejich dosah.

TENTO SPOTŘEBIČ je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/CE o likvidaci elektrických a elektronických zařízení (WEEE). Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací výrobku.



POŠKOZENÝ NAPÁJECÍ KABEL JE TŘEBA VYMĚNIT za originální napájecí kabel, který je k dostání v servisním středisku. Výměnu napájecího kabelu smí provádět pouze vyškolený servisní technik.



SERVISNÍ OPRAVY SMÍ PROVÁDĚT VÝLUČNĚ ODBORNĚ VYŠKOLENÝ TECHNIK. Provádění oprav nebo úprav, u kterých je nutné sejmut kryty chránící před mikrovlnnou energií, je nebezpečné a tyto činnosti smí provádět pouze odborně vyškolený technik.

NEOTVÍREJTE ŽÁDNÉ PEVNĚ UCHYČENÉ KRYTY.

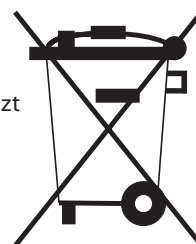


SYMBOL na výrobku nebo na dokumentech přiložených k výrobku udává, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu. Je nutné ho odvézt do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

LIKVIDACE musí být provedena v souladu s místními předpisy o ochraně životního prostředí, které se týkají likvidace odpadu.

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

PŘED LIKVIDACÍ odřízněte napájecí kabel, aby spotřebič nemohl být znovu připojen k elektrické síti.



Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, stacked vertically.

ZVLÁŠTNÍ POZNÁMKA

K OCHRANĚ trouby a displeje před přehřátím se monitoruje teplota dveří. Pokud hrozí přehřátí, trouba může provést postup ochlazení. Je-li aktivován režim ochlazování, může být nuceně zapnut ventilátor. To je normální jev. Po ochlazení se trouba automaticky vypne. Postup chlazení můžete přerušit bez jakéhokoliv poškození trouby otevřením dveří.

V SOULADU S NORMOU IEC 60705.

MEZINÁRODNÍ KOMISE PRO ELEKTROTECHNIKU vytvořila normu pro srovnávací testování tepelného výkonu různých mikrovlnných trub. Pro troubu doporučujeme tyto hodnoty:

Test	Množství	Přibl. čas	Výkon	Nádoba
12.3.1	1000 G	11 MIN	750 W	PYREX 3.227
12.3.2	475 G	5 MIN	750 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	15 MIN	750 W	PYREX 3.838
12.3.4	1 100 G	28 - 30 MIN	HORKÝ VZDUCH 200°C + 350 W	PYREX 3.827
12.3.5	700 G	25 MIN	HORKÝ VZDUCH 200°C + 90 W	PYREX 3.827
12.3.6	1 000 G	30 - 32 MIN	HORKÝ VZDUCH 225°C + 350 W	PYREX 3.827
13.3	500 G	2 MIN 12 S	JET DEFROST	

