



CMG 25D CW

CMG 25D CS

CMG 25D CB

Mikrovlnná trouba

Návod k použití

CZ



Mikrovlnná trouba

Návod k použití

Model: CMG 25D CW
CMG 25D CS
CMG 25D CB

Před prvním použitím mikrovlnné trouby si pozorně přečtete tento návod a pečlivě ho uschovejte.

Pokud budete mikrovlnnou troubu používat podle údajů uvedených v tomto návodu, bude Vám poskytovat skvělé služby řadu let.

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

CMG 9323DW 60 dB (A)
CMG 9523DB 60 dB (A)
CMG 9423DS 60 dB (A)
CMG 9623DY 60 dB (A)

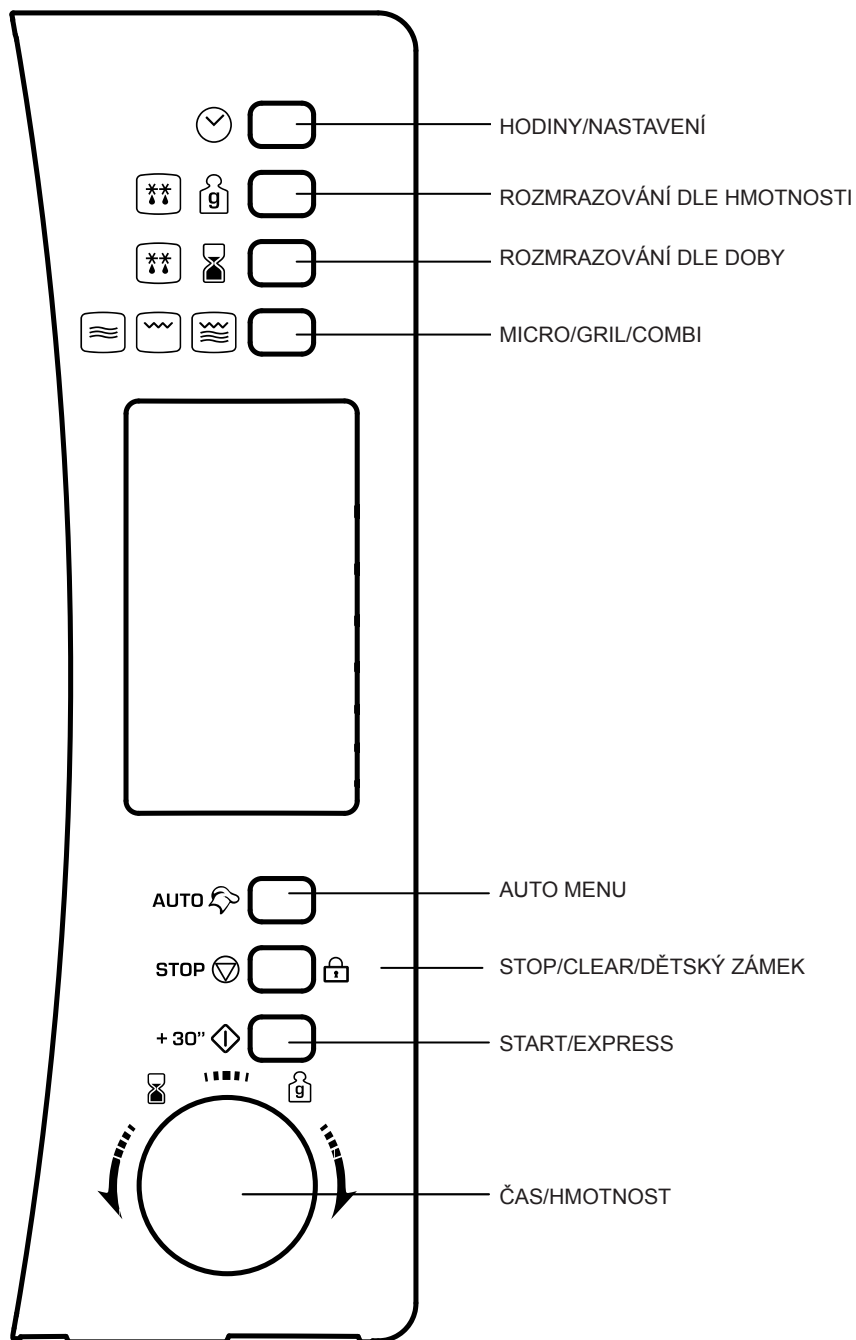
POZOR!



VYSOKÉ NAPĚTÍ

Nesnímejte kryty!

Uvnitř je vysoké napětí



OPATŘENÍ NA OCHRANU PŘED PŘÍLIŠNÝM MIKROVLNNÝM ZÁŘENÍM

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

DODATEK

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

Technické specifikace

Modely:	CMG 25D CW/ CMG 25D CS / CMG 25D CB
Jmenovité napětí	230V~50Hz
Jmenovitý příkon na vstupu (mikrovlnný)	1450 W
Jmenovitý výkon na výstupu (mikrovlnný)	900 W
Jmenovitý výkon na výstupu (gril)	1000 W
Objem trouby	25 l
Průměr otočného talíře	ø315 mm
Vnější rozměry (ŠxHxV)	511 x 395 x 284 mm
Hmotnost netto	16,1 kg

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

UPOZORNĚNÍ

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

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

24. Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi, nebo bez zkušeností a znalostí spotřebiče, pouze pokud nejsou pod dohledem nebo poučené osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
25. Zabraňte dětem, aby se hrály se spotřebičem.
26. Mikrovlnná trouba by neměla být umístěna ve skříňce, pokud tam provoz nebyl vyzkoušen.
27. Spotřebič by se neměl používat s externím časovým spínačem nebo samostatným dálkovým ovladačem.
28. Zadní plocha zařízení musí být umístěna proti zdi

Bezpečnostní pokyny ke snížení rizika vzniku škod na zdraví osob

Instalace s uzemněním

NEBEZPEČÍ

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

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

POZOR

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

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

ČIŠTĚNÍ

Ujistěte se, že je trouba odpojena od elektrického napájení.

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

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

NÁSTROJE

POZOR

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

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

Test nástrojů:

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

Materiály vhodné pro použití v mikrovlnné troubě

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

Materiály nevhodné pro použití v mikrovlnných troubách

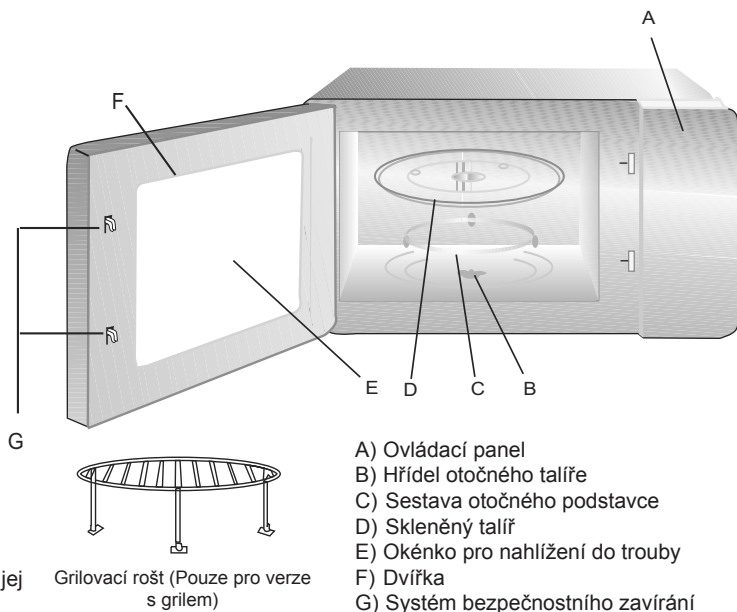
Hliníkové nádoby	Může způsobit jiskření. Přeneste pokrm do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby.
Papírové krabice na potraviny s kovovou rukojetí	Může způsobit jiskření. Přeneste pokrm do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby.
Kovové nástroje	Kov stíní pokrm před mikrovlnným zářením. Kovový dekor může způsobit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

INSTALACE TROUBY

Názvy součástí a příslušenství trouby

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

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



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

Instalace otočného talíře

Nosný kotouč (spodní část)

Skleněný talíř

Hřídel otočného talíře

Sestava otočného podstavce

- Nikdy neumísťujte skleněný talíř horní stranou dolů. Skleněný talíř by neměl být nikdy zablokovaný.
- Je nutno během vaření vždy použít jak skleněný talíř, tak otočný podstavec.
- Všechna jídla a nádoby s pokrmy musí být při vaření umístěny vždy na skleněném talíři.
- Pokud skleněný talíř nebo otočný podstavec praskne nebo se rozbije, kontaktujte nejbližší autorizované servisní středisko.

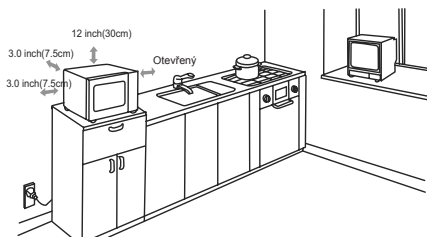
Instalace pracovní desky

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

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

Instalace

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



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

- (1) Nad troubou musí být ponechán minimální odstup 30 cm.
- (2) Ze dna trouby neodstraňujte nožičky.

- (3) Zablokování přívodních a/nebo výstupních otvorů může způsobit poškození trouby.
- (4) Troubu umístěte co možná nejdále od rádia a televize. Fungování mikrovlnné trouby může způsobit rušení příjmu rádia nebo televize.

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

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

Přístupný povrch může být během fungování trouby horký.



NÁVOD K POUŽITÍ

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

1. Nastavení hodin

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

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

00:00

09:00

09:00

09:58

09:58

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

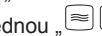
2) Pokud během nastavování hodin stisknete „**STOP**“ , nebo pokud neprovedete žádný úkon v průběhu poslední minuty, trouba opustí funkci nastavování.

2. Mikrovlnné vaření

Stiskněte několikrát „“ a vyberte požadovanou funkci. Nastavení doby vaření provedte

otočením „“. Stiskněte „+30“ , kterým spustíte vaření.

Příklad: pokud chcete použít 80% výkon po dobu vaření 20 minut, nastavte troubu v následujících krocích:

- 1) Stiskněte jednou „“, kontrolka LED zobrazí „P100“, symbol „“ svítí.
- 2) Stiskněte ještě jednou „“ a zvolte výkon 80%, kontrolka LED zobrazí „P80“.

P100

P80

- 3) Otáčením „“ nastavte dobu vaření, na displeji bude nastaveno „20:00“ (maximální doba vaření je 95 minut.)

20:00

- 4) Stisknutím „+30“  spustíte vaření, rozsvítí se „-“ a symbol „“ bude blikat (zvuková signalizace zazní po ukončení doby vaření pěti pípnutími).

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

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

Tabulka úrovně výkonu mikrovlnné trouby:

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

3. Grilování

- 1) Stiskněte šestkrát tlačítko „“, zobrazí se „G“, funkce grilu je zvolená.
- 2) Otočením „“ nastavte dobu přípravy. Maximální možná doba přípravy je 95 minut.
- 3) Stisknutím tlačítka „+30 “ spustíte grilování. Bliká „“, „-“ svítí.

Poznámka: V polovině doby grilování se trouba pozastaví a dvakrát zazní akustický signál. Stisknutím „+30 “ můžete pokračovat v přípravě. Ale k dosažení lepšího výsledku grilování pokrm otočte, zavřete dvířka a až teprve stisknete „+30 “ k pokračování v přípravě. Pokud neuskutečníte žádnou činnost během 1 minuty, trouba pokračuje v provozu a jednou zazní akustický signál.

4. Kombinované vaření

- 1) Stiskněte čtyřikrát tlačítko „“, zobrazí se „C-1“ nebo „C-2“, čímž zvolíte funkci kombinované přípravy. Rozsvítí se „“ a „“.
- 2) Otočením „“ nastavte dobu přípravy. (Maximální doba přípravy je 95 minut.)
- 3) Stisknutím tlačítka „+30 “ spustíte přípravu. Kontrolka pečení bliká a „-“ svítí.

Poznámka: Pokyny ke kombinované přípravě

Pokyn	LED displej	Výkon mikrovln	Výkon grilu
1		55%	45%
2		36%	64%

5. Rychlé spuštění

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

Poznámka: Funkce nebude aktivní pro vaření pomocí jiných programů.

6. Rozmrazování podle nastavené hmotnosti

- 1) Stiskněte jednou , kontrolka LED zobrazí „dEF1“.
- 2) Pro volbu hmotnosti pokrmu, který chcete rozmrazit otáčejte „“. Současně bude svítit „g“. Hmotnost musí být v rozmezí 100 a 2000 g.
- 3) Stiskněte tlačítko „+30 “, pro zahájení rozmrazování. Symboly „“ a „“ budou blikat a symbol „g“ zhasne.

88:88

88:00

7. Rozmrazování podle nastaveného času

- 1) Stiskněte tlačítko „ “, kontrolka LED zobrazí „dEF2“.
- 2) Dobu vaření zvolte otočením „“. Zároveň budou svítit „“ a „“. Doba nastavení se pohybuje v rozmezí od 00:05 do 95:00.
- 3) Nastavená úroveň výkonu je P30. Nelze ji měnit.
- 4) Stiskněte tlačítko „+30 “, pro spuštění rozmrazování. Symboly „“ a „“ budou blikat.

88:88

88:00

8. Automatické programy pro vaření

- 1) V klidovém stavu stiskněte „**AUTO** “, a zvolte požadovaný program. Budou se zobrazovat „A-1“, „A-2“ „A-8“ v tomto pořadí.
- 2) Otáčejte „“ a navolte hmotnost nebo počet porcí, které chcete připravit.
- 3) Stiskněte „+30 “, kterým spustíte vaření. Po ukončení vaření zvuková signalizace vydá pět pípnutí. Pokud jste předtím nastavili hodiny, bude se zobrazovat běžný čas, v opačném případě se bude zobrazovat 0:00

88:88

Např.: chcete uvařit 150 g těstovin

- 1) Stiskněte třikrát „**AUTO** “, zobrazí se „A-3“ a bude proveden výběr programu pro těstoviny. Symboly „“ a „“ budou svítit.
 - 2) Otočením „“ zvolte hmotnost nabídky. Otáčení zastavte, jakmile bude zobrazeno „150“.
 - 3) Vaření spustíte stisknutím „+30 “.
- Po dovaření bude slyšet zvukový signál pěti pípnutími. Pak vraťte ovladač do klidové polohy.

9. Postupné vaření na několika programech

Je možné nastavit maximálně dva programy vaření za sebou. Pokud je jedním programem rozmrazování, musí být tento program zařazen jako první. Po každém programu bude slyšet zvuková signalizace a pak začne následující program.

Poznámka: Funkci Auto menu nelze nastavit jako jeden z programů v řadě.

Příklad: chcete rozmrazit 500 g jídla a vařit ho výkonem 80% po dobu 5 minut.

Provedte následující kroky:

- 1) Stiskněte „“, zobrazí se „dEF1“.



- 2) Otočením „“ nastavte hmotnost jídla. Zastavte na, jakmile bude zobrazeno „500“.

- 3) Dvakrát stiskněte „“ pro zvolení mikrovlnného výkonu 80%.



- 4) Otočením „“ nastavte dobu vaření na 5 minut.

- 5) Stisknutím „+30 “ spustíte vaření.



Poznámka: po ukončení prvního programu bude slyšet zvuková signalizace a pak bude spuštěn další program.

Po ukončení všech kroků bude slyšet pět pípnutí a mikrovlnná trouba se vrátí do klidového stavu.

10. Vaření s odloženým startem

- 1) Nejprve nastavte hodiny. (Viz návod na nastavení hodin).

- 2) Nastavte program vaření. Je možné nastavit maximální dva programy. U této funkce nelze nastavit rozmrazování.

- 3) Stiskněte „“. Zobrazí se hodiny. Číslo odpovídající dané hodině bliká.

- 4) Otočením „“ nastavte hodiny. Číslo zadané jako hodiny by mělo být v rozsahu 0--23.



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



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



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

Pozn.:

- 1) Hodiny musí být nastaveny před zahájením této operace. V opačném případě nebude fungovat odložený start.
- 2) Pokud byl program s odloženým startem nastavený bez programu vaření, celé nastavení se použije jako budík. To znamená, že po dosažení přednastaveného času pouze zazní pětkrát akustický signál.

11. Funkce kontroly nastavení

- (1) Během vaření stiskněte „  “. Na 3 sekundy se zobrazí aktuální mikrovlnný výkon.
- (2) Ve fázi odloženého startu stiskněte „“, kterým se zobrazí hodiny pro odložený start. Doba začátku vaření bude na 3 sekundy blikat. Pak se trouba vrátí na zobrazení hodin.
- (3) Během vaření stiskněte „“ pro kontrolu aktuální hodiny. Zobrazí se na 2 sekundy.

12. Funkce dětské pojistky

Pojistka: v nezablokovaném stavu stiskněte na 3 sekundy „STOP “, dlouhý zvukový signál ohlásí,

že jste aktivovali dětskou pojistku. Kontrolka LED zobrazí „“ a bude svítit „“.

Uvolnění pojistky: v zablokovaném stavu stiskněte na 3 sekundy „STOP “. Dlouhý zvukový signál ohlásí, že pojistka byla vypnutá. Kontrolka LED bude ukazovat hodiny a „“ zhasne.

13. Ochrana ventilátoru

Po mikrovlnném vaření nebo po kombinovaném vaření, které je delší než 5 minut, se trouba na posledních 15 minut zastaví a bude fungovat jen ventilátor.

14. Funkce ochrany kontrolního vedení Magnetronu

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

15. Funkce automatického vypnutí

Pokud zůstanou dvířka otevřená 10 minut, světlo trouby zhasne. Stisknutím jakéhokoli tlačítka po otevření dvířek se znovu aktivuje opačným způsobem. Světlo v troubě se rozsvítí.

16. Specifikace

- (1) Zvuková signalizace vydá pípnutí, jakmile otočíte ovladač na začátek postupu.
- (2) Pokud dojde k otevření dvířek během vaření, je nutné pro pokračování stisknout tlačítko „+30 “.
- (3) Jakmile je nastavený program vaření, musíte stisknout tlačítko „+30 “ do 1 minuty. V opačném případě se zobrazí aktuální čas a nastavení bude zrušeno.
- (4) Zvukový signál vydá pípnutí v případě správného postupu stisknutí, v opačném případě nebude slyšet žádná zvuková signalizace.

Tabulka automatických programů

Menu	Hmotnost	Zobrazení
A-1 AUTO OHŘEV	150	150
	250	250
	350	350
	400	400
A-2 ZELENINA	150	150
	350	350
	500	500
A-3 TĚSTOVINY	50 (se 450 g vody)	50
	100 (se 800 g vody)	100
	150 (se 1200 g vody)	150
A-4 MASO	150	150
	300	300
	450	450
	600	600
A-5 PIZZA	1 (cca 80 g)	1
	2 (cca 160 g)	2
	3 (cca 250 g)	3
A-6 BRAMBORY	1 (cca 220±10g)	1
	2 (cca 440±10g)	2
	3 (cca 660±10g)	3
A-7 RYBY	150	150
	250	250
	350	350
	400	400
	450	450
A-8 POLÉVKA	500	500
	750	750
	1000	1000

Odstránění možných problémů

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

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

ZÁKAZNICKÝ SERVIS

Pokud nemůžete zjistit příčinu závady: vypněte spotřebič (nedemontujte jej) a kontaktujte autorizované servisní středisko.

SÉRIOVÉ ČÍSLO VÝROBKU. Ke ho najdete?

Je důležité sdělit servisnímu středisku typ a sériové číslo Vašeho spotřebiče (16 místní kód, který začíná číslicí 3); můžete jej najít na záručním listě nebo na výrobním štítku spotřebiče.

Uspadní identifikaci závady, zabrání zbytečným výjezdům techniků, čímž Vám značně sníží výdavky.



Tento spotřebič je označen ve shodě s evropskou směrnicí WEEE 2002/96/EC o zacházení s odpadem z elektronických a elektrických spotřebičů. Tím, že zákazník zaručí správnou likvidaci odpadu, přispívá k ochraně zdraví osob a ochraně životního prostředí, které by mohlo jinak být poškozeno nevhodnou likvidací odpadu. Symbol, který je na spotřebiči umístěn znamená, že tento výrobek nemůže být zlikvidován jako normální komunální odpad, ale musí být odevzdán do nejbližšího sběrného místa nebo střediska recyklace elektrického a elektronického odpadu. Likvidace musí být provedena podle místních platných předpisů pro ochranu životního prostředí a likvidaci odpadu.

Další informace o zacházení, vracení a recyklaci tohoto výrobku Vám poskytne místní organizace odpovědná za likvidaci nebo obchod, ve kterém byl nákup proveden.

Průvodce vařením

MIKROVLNNÉ VAŘENÍ

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

VAŘENÍ

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

Potraviny vodné pro přípravu v mikrovlnné troubě:

Mnoho druhů potravin je vhodné na přípravu v mikrovlnné troubě, je to mražená nebo čerstvá zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obilniny, fazole, ryby i maso, stejně tak omáčky, krémy, polévky, nákypy, marmelády a šťávy.

Obecně lze říci, že vaření pomocí mikrovlnné energie je ideální pro všechny potraviny, které připravujete na normálním sporáku.

Zakrytí během vaření

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

Doby odpočinku

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

Průvodce vařením

Průvodce vařením zmrazené zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z varného skla s poklicí.

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

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

Průvodce vařením

Průvodce vařením čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z varného skla s poklicí.

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

Rada: Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky.

Čím jsou kousky menší, tím rychleji se uvaří.

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

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

Průvodce vařením

Průvodce přípravou rýže a těstovin

Rýže: Použijte objemnou nádobu z varného skla s poklicí. Rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem. Musí se vařit zakrytá. Jakmile je vaření ukončeno, zamíchejte ji, osolte nebo přidejte koření a máslo a pak ji nechte odpočívat.

Poznámka: může se stát, že se do rýže nevsákne do konce vaření všechna voda.

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

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

OHŘEV POTRAVIN

Vaše mikrovlnná trouba dokáže jídlo ohřát v kratším čase, než k tomu potřebují normální sporáky. Používejte úrovně výkonů a doby ohřevu tak, jak jsou uvedeny v následujícím přehledu, který Vám doporučujeme jako základní vodítko.

Doby uvedené v tabulce uvažují kapaliny s okolní teplotou cca +18 / +20°C nebo studené potraviny o teplotě cca +5 / +7°C.

Potraviny rozložte na talíř a zakryjte

Neohřívejte velké kusy jako jsou např. celé porce masa, protože mají tendenci se příliš upéct a vysušit ještě dříve, než jsou uprostřed upečené. Lepší výsledky budete mít s ohříváním menších dílů.

Úroveň výkonu a míchání

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

Doby ohřevu a doby odpočinku

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

OHŘEV TEKUTIN

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

OHŘÍVÁNÍ POKRMŮ PRO DĚTI**POKRMY PRO DĚTI:**

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

MLÉKO PRO DĚTI:

Mléko nalijte do skleněné sterilizované dětské láhve. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte láhev s dudlíkem, protože by mohla při přehřátí explodovat.

Dobře promíchejte před dobou odpočinku a ještě jednou před podáváním! Vždy pozorně zkontrolujte teplotu mléka nebo jídla, než ho dítěti podáte.

Doporučená teplota podávání: mezi 37°C.

POZN.:

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

Průvodce vařením

Ohřívání tekutin a potravin

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

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

Průvodce vařením

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

Průvodce vařením

GRIL

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

Nádobí pro grilování:

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

Pokrm vhodný ke grilování:

Kotlety, klobásy, steaky, hamburgery, slanina a stehno, tenké porce ryb, sendviče a všechny typy toastů s oblohou.

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:

Pokrm musíte postavit na vysoký rošt, dokud není jinak doporučeno v návodu.

MIKROVLNÝ + GRIL

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

Nádobí pro pečení s mikrovlnami + grilem

Používejte nádobí, které přepouští mikrovlny. Nádobí musí být žáruvzdorné. V kombinovaném režimu nepoužívejte kovové nádobí. Nepoužívejte žádný typ plastového nádobí.

Pokrm vhodný pro kombinovaný druh ohřevu:

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

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

Průvodce vařením

Příručka grilování čerstvých pokrmů

Předhřejte gril zapnutím funkce grilu na dobu 4 minut.

Použijte výkony a doby podle této tabulky.

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

Průvodce vařením

Příručka grilování čerstvých pokrmů

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

Průvodce vařením

Příručka grilování mražených pokrmů

Použijte výkony a doby podle této tabulky.

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

Použití zapékací mísy

Součástí příslušenství Vaší mikrovlnné trouby je zapékací mísa.

Tato zapékací mísa Vám umožňuje zapečení pokrmů nejen s pomocí grilu, ale zapeče se také spodní část pokrmu z důvodu vysoké teploty zapékací mísy.

Několik z pokrmů, které můžete připravit v zapékací míse, můžete najít v tabulce (viz následující stránku).

Zapékací mísu můžete použít také pro slaninu, vajíčka, klobásy, apod.

1. Postavte zapékací mísu přímo na otočný talíř a předhřejte jej s nejvyšším výkonem mikrovln grilu [600 W + Gril] po dobu a podle pokynů uvedených v tabulce.
 - K vyjmutí zapékací mísy používejte kuchyňské rukavice, neboť je velmi horký.
2. Vymažte mísu olejem, pokud pečete pokrmy jako je slanina a vajíčka, abyste zajistili pěkné zapečení pokrmu.
 - Zapékací mísa má teflonovou vrstvu, která není odolná vůči poškrábání. Nepoužívejte ostré předměty, jako je například nůž, ke krájení na míse.
 - Používejte plastové náčiní, nebo před krájením pokrm z mísy vyndejte.
3. Vložte pokrm do zapékací mísy.
 - Do zapékací mísy nedávejte žádné předměty, které není žáruvzdorné; např. umělá střevo.
 - Nikdy nevkládejte zapékací mísu do trouby bez otočného talíře.
4. Postavte zapékací mísu na kovový rošt (nebo otočný talíř) do mikrovlnné trouby.
5. Zvolte požadovanou dobu a výkon.

Viz tabulku na následující stránce.

Čištění zapékací mísy

Zapékací mísu čistěte roztokem teplé vody a saponátu, pak opláchněte čistou vodou. Nepoužívejte drsné hubky ani drátěnky.

Poznámka

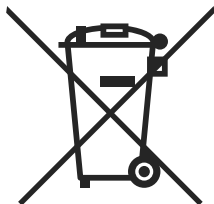
Zapékací mísa není vhodná do myčky nádobí.

Použití zapékací mísy

Zapékací mísu doporučujeme předhřívát přímo na otočném talíři. Předhřejte zapékací mísu s funkcí 600 W+Gril a dodržujte časy a pokyny v tabulce.

Potraviny	Porce	Výkon	Doba předhřevu	Doba přípravy	Doporučení
Slanina	4 plátky (80 g) 8 plátky (160 g)	C1	3 minuty	3-3½ min. 4½ -5 min.	Předhřejte mísu. Položte plátky vedle sebe na mísu. Postavte mísu na rošt.
Grilovaná rajčata	200 g (2 kusy) 400 g (4 kusy)	C1	3 minuty	3 min. 4 min.	Předhřejte mísu. Rozkrojte rajčata na poloviny. Posypte je sýrem. Uložte do kruhu na mísu. Mísu postavte na rošt.
Sekaná (mražená)	2 kusy (125 g) 4 kusy (250 g)	C1	3 minuty	6-6½ min 8-8½ min.	Předhřejte mísu. Vložte mraženou sekanou do kruhu na mísu. Mísu postavte na rošt Otočte po 4-5 minutách.
Bagetky (mražené)	100-150 g (1 kus) 200-250 g (2 kusy)	C1	5 minuty	5-6 min. 6-7 min.	Předhřejte mísu. Položte jednu bagetu doprostřed, 2 bagetky po stranách mísy. Mísu postavte na rošt
Hranolčky (mražené)	200 g 300 g 400 g	C1	4 minuty	9 min. 12 min. 15 min.	Předhřejte mísu. Rozložte hranolčky na mísu. Mísu postavte na rošt. Otočte přibližně v polovině doby přípravy.
Rybí prsty (mražené)	150 g (5 kusy) 300 g (10 kusů)	C1	4 minuty	6-6½ min. 8½-9 min.	Předhřejte mísu. Potřete mísu 1 polévkovou lžící oleje. Rozložte rybí prsty do kruhu na mísu. Obrátte po 3½ minutách (5 kusů) nebo po 5 minutách (10 kusů).
Kuřecí nugety (mražené)	125 g 250 g	C1	4 min.	4½-5 min. 6½-7 min.	Předhřejte mísu. Potřete mísu 1 polévkovou lžící oleje. Rozložte kuřecí nugety na mísu. Mísu postavte na rošt. Obrátte po přibližně 3 minutách (125 g) nebo 5 minutách (250 g).

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



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Pro získání informací o likvidaci a recyklaci tohoto spotřebiče se prosím obraťte na společnost Elektrowin a.s. tel. 241 091 843 nebo www.elektrowin.cz, kde naleznete i seznam míst zpětného odběru.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

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

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.