

AMW 848

INSTALLATION, QUICK START
INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE
AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG
INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



AMW 850

INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG
INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN
INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA
INSTALLATION, SNABBGUIDE



INSTALLATION, HURTIG START
INSTALLASJON, HURTIG START
ASENNUS, PIKAOPAS
ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID
KEZDÉSI ÚTMUTATÓ



INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE
INSTALACJA, SKRÓCONA
INSTRUKCJA OBSŁUGI
УСТАНОВКА, КРАТКОЕ
СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA

The Whirlpool logo features the brand name in a bold, sans-serif font, with a stylized swirl graphic above the letter 'i'.

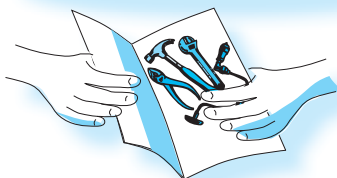
SENSING THE DIFFERENCE



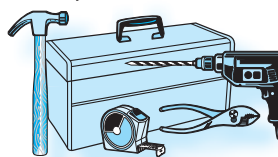
INSTALACE



INSTALACE SPOTŘEBIČE



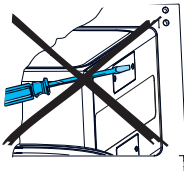
PŘI INSTALACI SPOTŘEBIČE se řiďte samostatnými příloženými instalačními pokyny.



PŘED PŘIPOJENÍM

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

NESNÍMEJTE KRYTY VSTUPU MIKROVLN umístěné na vnitřní boční straně trouby. Chrání přívodní kanálky mikrovln před tukem a zbytky jídel.



PŘED INSTALACÍ TROUBY SE PŘESVĚDČTE, že je prázdná.

ZKONTROLUJTE, ZDA NENÍ TROUBA POŠKOZENÁ. Zkontrolujte, zda jsou dvířka trouby řádně zavřená a zda těsnění není poškozené. Z trouby vyjměte všechny předměty a vnitřek vymyjte měkkým vlhkým hadříkem.

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

NEPOUŽÍVEJTE PRODLUŽOVACÍ KABEL:



JESTLIŽE JE NAPÁJECÍ KABEL PŘÍLIŠ KRÁTKÝ, požádejte oprávněného elektrikáře nebo servisního technika o instalaci zásuvky v blízkosti spotřebiče.

PO PŘIPOJENÍ

TROUBU LZE SPUSTIT JEN TEHDY, JSOU-LI dvířka správně zavřená.

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

PŘI PRVNÍM ZAPNUTÍ TROUBY BUDETE POŽÁDANI o nastavení jazyka a aktuálního času. Řiďte se pokyny v části "Změna nastavení" v tomto návodu k použití. Po provedení těchto dvou kroků je spotřebič připraven k použití.

Výrobce neodpovídá za žádné problémy způsobené nedodržením těchto pokynů uživatelem.



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



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

NEOHŘÍVEJTE A NEPOUŽÍVEJTE HOŘLAVÉ MATERIÁLY uvnitř trouby nebo v její blízkosti. Kouř může způsobit požár nebo výbuch.

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

POKUD BY SE UVNITŘ NEBO VNĚ TROUBY NĚCO VZŇALO, NEBO SI VŠIMNETE KOUŘE, neotevírejte dvířka a troubu vypněte. Vytáhněte přívodní síťový kabel ze zásuvky nebo vypněte proud na panelu pojistek nebo jističů.

JÍDLA NEPŘEHŘÍVEJTE. Mohlo by dojít k požáru.

NENECHÁVEJTE TROUBU BEZ DOZORU, zvláště pokud při tepelné úpravě používáte papír, umělé hmoty nebo jiné hořlavé materiály. Papír může zuhelnatět nebo shořet a některé umělé hmoty použité při ohřívání jídel se mohou roztavit.

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

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

TENTO SPOTŘEBIČ NESMĚJÍ POUŽÍVAT OSOBY (ani děti) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost.

UPOZORNĚNÍ!

PŘI POUŽITÍ SE PŘÍSTUPNÉ ČÁSTI TROUBY ZAHŘÍVAJÍ na vysokou teplotu, malé děti se proto nesmějí ke spotřebiči přibližovat.

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



JE TŘEBA PRAVIDELNĚ SLEDOVAT, ZDA NENÍ POŠKOZENO TĚSNĚNÍ dvířek nebo přilehlé plochy. V případě poškození mikrovlnnou troubu nepoužívejte, dokud ji kvalifikovaný technik neopraví.

VEJCE

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





DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ



VŠEOBECNÉ ÚDAJE

TENTO SPOTŘEBIČ JE URČEN VÝHRADNĚ K DOMÁCÍMU POUŽITÍ!

MIKROVLNNOU TROUBU NIKDY NEZAPÍNEJTE prázdnou, bez vloženého jídla. Mohla by se tím poškodit.

JESTLIŽE SE CVIČÍTE v ovládnání trouby, vložte dovnitř sklenici vody. Voda pohltí mikrovlnnou energii a trouba se nepoškodí.

NEPOUŽÍVEJTE TROUBU ke skladování žádných předmětů.

DRÁTĚNÉ UZÁVĚRY z plastových nebo papírových sáčků před vložením do mikrovlnné trouby odstraňte.



FRITOVÁNÍ V OLEJOVÉ LÁZNI

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



ABYSTE SE NEPOPÁLILI, používejte při uchopení nádob, částí trouby a plechů vždy kuchyňské chňapky.

TEKUTINY

NAPŘ. NÁPOJE NEBO VODA. Mohou se v mikrovlnné troubě přehřát za bod varu, aniž by se objevily bubliny.

Vroucí tekutiny pak mohou náhle vytéct z nádoby.

Abyste tomu předešli, postupujte takto:

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



POZOR

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

PO OHŘÁTÍ JÍDLA NEBO NÁPOJŮ PRO DĚTI musíte pokrm nebo tekutinu protřepat a před podáváním zkontrolovat teplotu. Tím se teplo rovnoměrně rozloží a vyhnete se riziku opaření nebo popálení.

Před ohříváním sejměte z kojenecké láhve víčko a dudlík.





PŘÍSLUŠENSTVÍ



VŠEOBECNÉ ÚDAJE

NA TRHU JE mnoho různých druhů příslušenství. Před nákupem se vždy ujistěte, že je vhodné pro mikrovlnnou troubu.

NÁDOBY, KTERÉ SE POUŽÍVAJÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ, musí být pro ni vhodné a musí být z materiálu, kterým mohou mikrovlny volně procházet.



KDYŽ VKLÁDÁTE NÁDOBY S JÍDLEM do mikrovlnné trouby, ujistěte se, že se nedotýkají vnitřního prostoru trouby.

To je důležité zvláště u příslušenství z kovu nebo s kovovými částmi.

POKUD SE KOVOVÉ NÁDOBÍ dotýká vnitřních stěn zapnuté trouby, vznikají jiskry a trouba se může poškodit.

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

DRŽÁK OTOČNÉHO TALÍŘE

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

☞ Držák otočného talíře nasadte do trouby.



SKLENĚNÝ OTOČNÝ TALÍŘ

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

☞ Skleněný otočný talíř umístěte na držák otočného talíře.



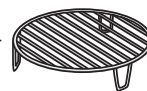
PLECH NA PEČENÍ

POUŽÍVEJTE HO PŘI PEČENÍ s funkcí Horký vzduch. Nikdy ho nepoužívejte v kombinaci s mikrovlnami.



MŘÍŽKA

VYSOKOU MŘÍŽKU POUŽÍVEJTE při grilování s funkcemi grilu.



NÍZKOU MŘÍŽKU POUŽÍVEJTE VŽDY s funkcemi Horký vzduch, aby kolem jídla mohl vzduch při pečení volně proudit.



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 NÁDOBÍ, protože talíř se rychle rozpálí a může nádobí poškodit.

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

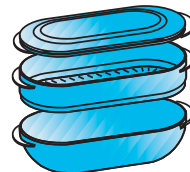


PAŘÁK

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

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

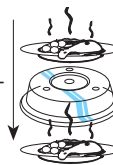
PAŘÁK VŽDY POLOŽTE na skleněný otočný talíř.



POKLIČKA

POKLIČKA se používá k zakrytí jídla pouze při vaření a ohřívání mikrovlnami; zabraňuje vystříknutí pokrmu, udržuje jeho vlhkost a zkracuje dobu přípravy.

POKLIČKU POUŽÍVEJTE pro dvouúrovňové ohřívání.





OCHRANA PŘED ZAPNUTÍM



TATO FUNKCE SE ZAPNE MINUTU PO přepnutí trouby do pohotovostního stavu.

BEZPEČNOSTNÍ POJISTKU UVOLNÍTE otevřením a zavřením dvířek, např. při vložení jídla do trouby.



ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK



①



①



TUTO FUNKCI POUŽÍVEJTE, chcete-li zabránit dětem v používání trouby bez dozoru.

KDYŽ JE ZABLOKOVÁNÍ ZAPNUTÉ, nelze použít žádné tlačítko.

- ① **STISKNĚTE SOUČASNĚ TLAČÍTKO ZPĚT A OK** a podržte, až zazní dvě pípnutí (3 vteřiny).

UVĚDOMTE SI PROSÍM: Tato tlačítka fungují jen tehdy, je-li trouba vypnutá.

PŘED NÁVRATEM K PŘEDCHOZÍMU ZOBRAZENÍ se zobrazí na 3 vteřiny potvrzující zpráva.

ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK ODSTRANÍTE stejným postupem jako při zapnutí.



①





STUPEŇ VAŘENÍ (POUZE AUTOMATICKÉ FUNKCE)

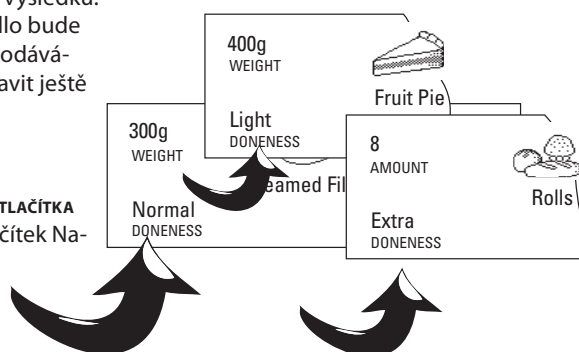


FUNKCE STUPEŇ VAŘENÍ (DONENESS) je k dispozici u většiny automatických funkcí. Při použití této funkce můžete sami nastavit konečný výsledek vaření pomocí funkce Upravit stupeň vaření. Tato funkce umožňuje nastavení vyšší nebo nižší konečné teploty ve srovnání se standardním nastavením.

Při použití jedné z těchto funkcí trouba zvolí výchozí standardní nastavení. Tímto nastavením dosáhnete obvykle nejlepších výsledků. Ale pokud se stane, že vám ohřáté jídlo bude připadat příliš horké k okamžitému podávání, můžete příště teplotu snadno upravit ještě před zapnutím funkce.

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

STUPEŇ VAŘENÍ	
ÚROVEŇ DRÁŽEK	ÚČINEK
EXTRA	NEJVYŠŠÍ KONEČNÁ TEPLOTA.
NORMÁLNÍ	VÝCHOZÍ STANDARDNÍ NASTAVENÍ
LEHKÝ	NEJNIŽŠÍ KONEČNÁ TEPLOTA.



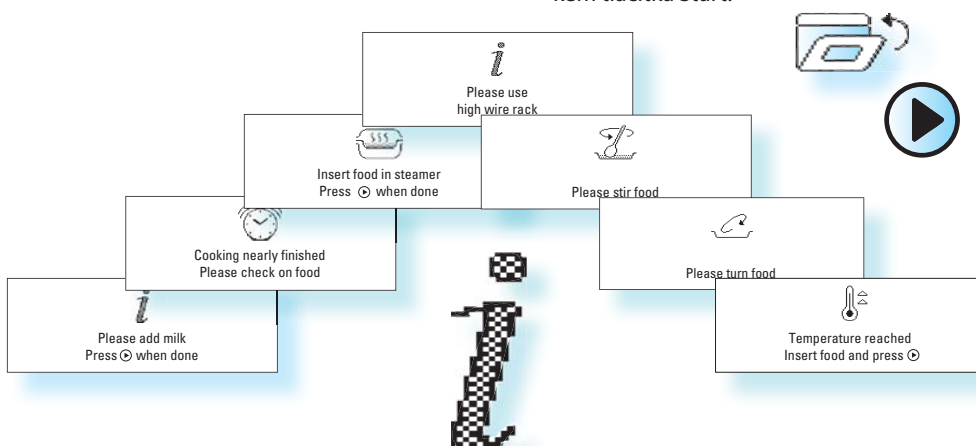
ZPRÁVY



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

KDYŽ SE OBJEVÍ ZPRÁVA:

- 🔔 Otevřete dvířka (je-li to nutné).
- 🔔 Proveďte pokyn (je-li to nutné).
- 🔔 Zavřete dvířka a znovu troubu zapněte stiskem tlačítka Start.





CHLAZENÍ



Po skončení zvolené funkce se trouba může automaticky ochlazovat. To je normální jev.

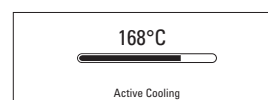
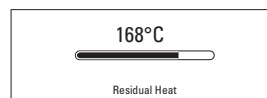
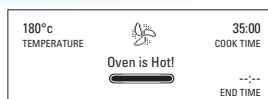
Po ochlazení se trouba automaticky vypne.

Jestliže je teplota vyšší než 100°C, zobrazuje se aktuální teplota uvnitř trouby. Buďte opatrní a nedotýkejte se při vytahování jídla vnitřních stěn. Používejte kuchyňské chňapky.

Jestliže je teplota nižší než 50°C, zobrazují se hodiny ve 24hodinovém formátu.

Stiskněte tlačítko ZPĚT k dočasnému zobrazení 24hodinového formátu hodin během chlazení.

CHLAZENÍ můžete přerušit bez jakéhokoli poškození trouby otevřením dvířek.



ZKRATKY

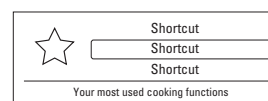


Trouba automaticky sestaví seznam vašich oblíbených zkratk, aby bylo používání co nejjednodušší.

Když začnete troubu používat, seznam se skládá z 10 prázdných polí pro zkratky. Postupným používáním trouby se seznam zaplní zkratkami k nejčastěji používaným funkcím.

Když zadáte nabídku zkratk, zvolí se nejčastěji používaná funkce a bude zařazena jako zkratka č. 1.

Poznámka: pořadí funkcí v nabídce zkratk se bude automaticky měnit podle vašich zvyků.



- 1 Stiskněte tlačítko ZKRATKA.
- 2 Použijte tlačítka NAHORU / DOLŮ k volbě oblíbené zkratky. Trouba vybere nejčastěji používanou funkci.
- 3 Stiskněte tlačítko OK k potvrzení volby.
- 4 Použijte tlačítka NAHORU / DOLŮ / OK k potřebnému nastavení.
- 5 Stiskněte tlačítko START.

ZAP/VYP

SPOTŘEBIČ SE ZAPÍNÁ NEBO VYPÍNÁ pomocí tlačítka Zap/Vyp.



Po **ZAPNUTÍ** SPOTŘEBIČE fungují všechna tlačítka normálně a 24hodinový formát hodin se nezobrazuje.

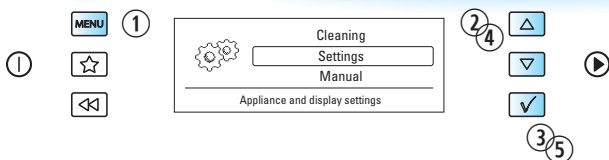
Po **VYPNUTÍ** SPOTŘEBIČE fungují pouze dvě tlačítka. Tlačítka tlačítka Start (viz Jet START) a tlačítka OK (viz Kuchyňská minutka). Zobrazuje se 24hodinový formát hodin.

POZNÁMKA: Trouba se může chovat jinak, než je uvedeno výše v závislosti na tom, zda je funkce ECO zapnutá nebo vypnutá (podrobnosti v části ECO).

POPISY V TOMTO NÁVODU K POUŽITÍ předpokládají, že je trouba ZAPNUTÁ .



ZMĚNA NASTAVENÍ



- 1 **STISKNĚTE TLAČÍTKO NABÍDKY MENU.**
- 2 **POUŽIJTE TLAČÍTKA NAHORU / DOLŮ** k zobrazení nastavení Settings.
- 3 **STISKNĚTE TLAČÍTKO OK.**
- 4 **POUŽIJTE TLAČÍTKA NAHORU / DOLŮ** k výběru jednoho z nastavení, které chcete seřídit.
- 5 **PO SEŘÍZENÍ STISKNĚTE TLAČÍTKO ZPĚT K UKONČENÍ** funkce nastavení.

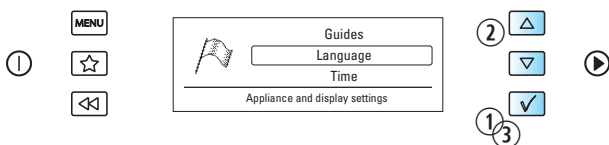
KDYŽ JE SPOTŘEBIČ PŘIPOJEN K SÍTI POPRVÉ, požádá vás o nastavení jazyka a 24hodinového formátu hodin.

PO VÝPADKU PROUDU začnou hodiny blikat a je nutné je znovu nastavit.

TATO TROUBA JE VYBAVENA mnoha funkcemi, které můžete nastavit podle svého přání.



JAZYK



- 1 **STISKNĚTE TLAČÍTKO OK.**
- 2 **POUŽIJTE TLAČÍTKA NAHORU / DOLŮ** k výběru jednoho z dostupných jazyků.
- 3 **STISKNĚTE OPĚT TLAČÍTKO OK** k potvrzení změny.

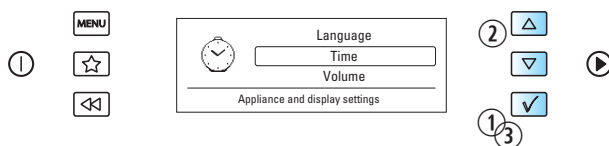




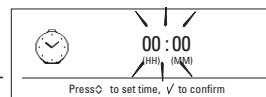
ZMĚNA NASTAVENÍ



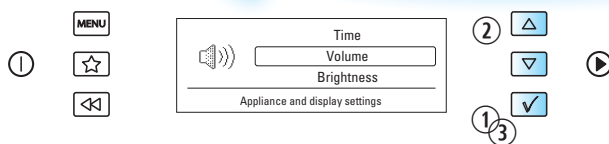
NASTAVENÍ HODIN



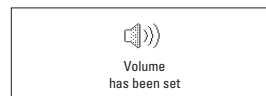
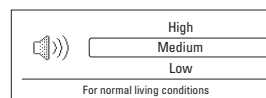
- 1 **STISKNĚTE TLAČÍTKO OK.** (Blikají dvě číslice vlevo - hodiny).
 - 2 **POUŽIJTE TLAČÍTKA NAHORU / DOLŮ** k nastavení 24hodinového formátu hodin.
 - 3 **STISKNĚTE OPĚT TLAČÍTKO OK** k potvrzení změny.
- HODINY JSOU NAŘÍZENÉ A JSOU V CHODU.**



NASTAVENÍ ZVUKU



- 1 **STISKNĚTE TLAČÍTKO OK.**
- 2 **POUŽIJTE TLAČÍTKA NAHORU / DOLŮ** k hlasitosti na high, medium, low, mute (vysoká, střední, nízká, bez zvuku).
- 3 **STISKNĚTE OPĚT TLAČÍTKO OK** k potvrzení změny.





ZMĚNA NASTAVENÍ



JAS

① **STISKNĚTE TLAČÍTKO OK.**

② **POUŽIJTE TLAČÍTKA NAHORU / DOLŮ** k nastavení požadované úrovně jasu.

③ **STISKNĚTE OPĚT TLAČÍTKO OK** k potvrzení volby.

ECO

① **STISKNĚTE TLAČÍTKO OK.**

② **STISKNĚTE TLAČÍTKA NAHORU / DOLŮ** k zapnutí nebo vypnutí nastavení ECO.

③ **STISKNĚTE OPĚT TLAČÍTKO OK** k potvrzení změny.

KDYŽ JE ECO ZAPNUTÉ, displej se po chvíli automaticky vypne k úspoře energie. Po stisknutí libovolného tlačítka nebo po otevření dvířek se automaticky opět rozsvítí.

KDYŽ JE NASTAVENO VYPNUTÍ OFF, displej se nevypne a hodiny ve 24hodinovém formátu budou stále vidět.



ZMĚNA NASTAVENÍ



BĚHEM VAŘENÍ

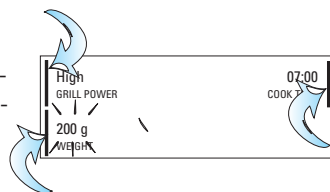


PO SPUŠTĚNÍ VAŘENÍ:

Čas lze snadno prodlužovat ve 30vteřinových krocích stisknutím tlačítka Start. Každým stisknutím se doba prodlouží o 30 vteřin.



STISKNUTÍM TLAČÍTKA **NAHORU** NEBO **DOLŮ** můžete přepínat mezi parametry a vybrat ten, který si přejete změnit.



STISKNUTÍM TLAČÍTKA **OK** ho vyberete a můžete ho změnit (bliká). Použijte tlačítka Nahoru / Dolů ke změně nastavení.

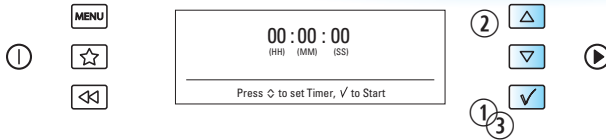
STISKNĚTE OPĚT TLAČÍTKO **OK** k potvrzení volby. Trouba pokračuje automaticky s novým nastavením.



STISKNUTÍM TLAČÍTKA **ZPĚT** se můžete vrátit přímo k poslednímu změněnému parametru.



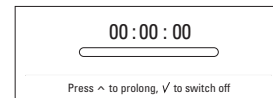
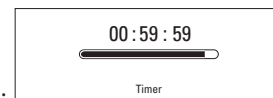
KUCHYŇSKÁ MINUTKA



TUTO FUNKCI POUŽIJTE, potřebujete-li použít minutku k přesnému odměření času např. při vaření vaječ, těstovin nebo k vykynutí těsta před pečením.

TUTO FUNKCI MŮŽETE POUŽÍT, JEN když je trouba vypnutá nebo v pohotovostním režimu.

- 1 **STISKNĚTE TLAČÍTKO OK.**
- 2 **POUŽIJTE TLAČÍTKA NAHORU / DOLŮ** k nastavení požadované doby.
- 3 **STISKNĚTE TLAČÍTKO OK** ke spuštění odpočítávání nastaveného času.



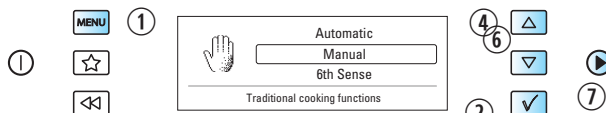
Po UPLYNUTÍ NASTAVENÉ DOBY zazní zvukový signál.



STISKNUTÍM TLAČÍTKA STOP před uplynutím nastaveného času se minutka vypne.

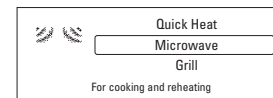


VAŘENÍ A OHŘÍVÁNÍ S MIKROVLNAMI



TUTO FUNKCI POUŽIJTE k běžnému vaření a ohřívání zeleniny, ryb, brambor a masa.

- 1 **STISKNĚTE TLAČÍTKO NABÍDKY MENU.**
- 2 **STISKNĚTE TLAČÍTKO OK**, když se zobrazí Manual.
- 3 **STISKNĚTE TLAČÍTKO OK**, když se zobrazí Microwave.
- 4 **POUŽIJTE TLAČÍTKO NAHORU / DOLŮ** k nastavení doby vaření.
- 5 **STISKNĚTE TLAČÍTKO OK** k potvrzení volby nastavení.
- 6 **POUŽIJTE TLAČÍTKA NAHORU / DOLŮ** k nastavení stupně mikrovlnného výkonu.
- 7 **STISKNĚTE TLAČÍTKO START.**



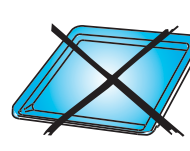
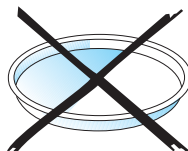
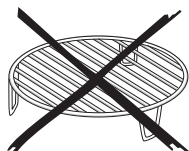


VAŘENÍ A OHŘÍVÁNÍ S MIKROVLNAMI



STUPEŇ VÝKONU

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



JET START

1

MENU

☆

◀

900 w POWER

Cooking

03:00 MM:SS

19:03 END TIME

△

▽

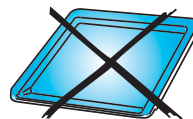
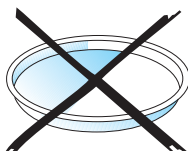
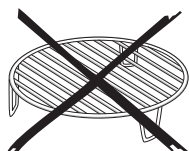
✓

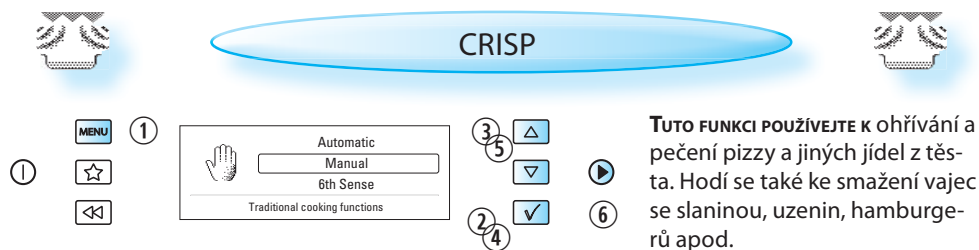
1
▶

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

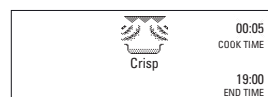
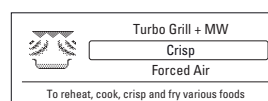
TUTO FUNKCI MŮŽETE POUŽÍT, JEN když je trouba vypnutá nebo v pohotovostním režimu.

- 1** **STISKNUTÍM TLAČÍTKA START** se trouba automaticky zapne na plný výkon mikrovln a s dobou tepelné úpravy nastavenou na 30 vteřin. Každým dalším stisknutím se doba tepelné úpravy prodlouží o 30 vteřin.





- 1 STISKNĚTE TLAČÍTKO NABÍDKY **MENU**.
- 2 STISKNĚTE TLAČÍTKO **OK**, když se zobrazuje Manual.
- 3 POUŽIJTE TLAČÍTKO **NAHORU / DOLŮ** k zobrazení Crisp.
- 4 STISKNĚTE TLAČÍTKO **OK** k potvrzení volby.
- 5 POUŽIJTE TLAČÍTKO **NAHORU / DOLŮ** k nastavení doby vaření.
- 6 STISKNĚTE TLAČÍTKO **START**.



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.

OVĚŘTE SI, zda je talíř Crisp správně položený uprostřed skleněného otočného talíře.

TROUBA A TALÍŘ CRISP se při použití této funkce zahřeje na velmi vysokou teplotu.

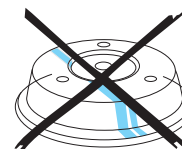
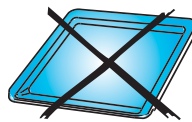
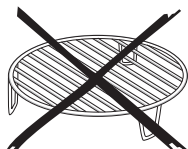
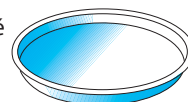
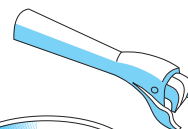
HORKÝ TALÍŘ CRISP NEPOKLÁDEJTE na plochu, která nesnáší vysoké teploty.

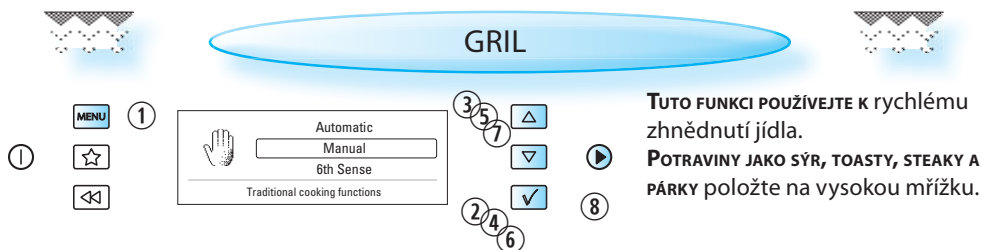
BUĎTE OPATRNÍ A NEDOTÝKEJTE SE topného článku.

PŘI VYJÍMÁNÍ HORKÉHO TALÍŘE CRISP VŽDY POUŽÍVEJTE KUCHYŇSKÉ CHŇAPKY

nebo přiložený speciální držák Crisp.

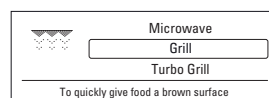
POUŽÍVEJTE JEN talíř Crisp, který je součástí vybavení. Jiné talíře Crisp, které jsou na trhu, nezaručí při použití této funkce optimální výsledek.





**TUTO FUNKCI POUŽÍVEJTE K RYCHLÉMU ZHNĚDNUTÍ JÍDLA.
POTRAVINY JAKO SÝR, TOASTY, STEAKY A PÁRKY** položte na vysokou mřížku.

- 1 STISKNĚTE TLAČÍTKO NABÍDKY **MENU**.
- 2 STISKNĚTE TLAČÍTKO **OK**, když se zobrazuje Manual.
- 3 POUŽIJTE TLAČÍTKO **NAHORU / DOLŮ** k zobrazení Grill.
- 4 STISKNĚTE TLAČÍTKO **OK** k potvrzení volby.
- 5 POUŽIJTE TLAČÍTKO **NAHORU / DOLŮ** k nastavení doby vaření.
- 6 STISKNĚTE TLAČÍTKO **OK** k potvrzení volby nastavení.
- 7 POUŽIJTE TLAČÍTKA **NAHORU / DOLŮ** k nastavení stupně grilu.
- 8 STISKNĚTE TLAČÍTKO **START**.



JÍDLA položte na mřížku.

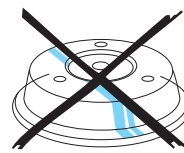
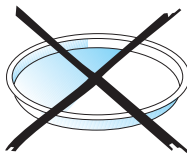
PŘED POUŽITÍM NÁDOBÍ si ověřte, zda je žáruvzdorné a vhodné do trouby.

PŘI GRILOVÁNÍ nepoužívejte plastové náčiní. Roztavilo by se. Nádobí ze dřeva nebo papíru také není vhodné.

VOLBA STUPNĚ VÝKONU

PŘEDEHŘEJTE GRIL na 3-5 minut na vysoký stupeň výkonu.

GRIL	
DOPORUČENÉ POUŽITÍ:	VÝKON
SÝROVÉ TOASTY, rybí filety a hamburgery	VYSOKÝ
UZENINY a grilovaný rožeň	STŘEDNÍ
LEHKÉ OSMAŽENÍ povrchu jídla	NÍZKÝ



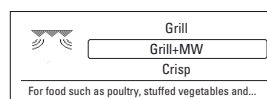


KOMBINOVANÝ GRIL



TUTO FUNKCI POUŽÍVEJTE k přípravě lasagni, ryb a zapékaných brambor.

- 1 STISKNĚTE TLAČÍTKO NABÍDKY MENU.
- 2 STISKNĚTE TLAČÍTKO OK, když se zobrazuje Manual.
- 3 POUŽIJTE TLAČÍTKO NAHORU / DOLŮ k zobrazení Grill + MV.
- 4 STISKNĚTE TLAČÍTKO OK k potvrzení volby.
- 5 POUŽIJTE TLAČÍTKO NAHORU / DOLŮ k nastavení doby vaření.
- 6 STISKNĚTE TLAČÍTKO OK k potvrzení volby nastavení.
- 7 POUŽIJTE TLAČÍTKA NAHORU / DOLŮ k nastavení stupně grilu.
- 8 STISKNĚTE TLAČÍTKO OK k potvrzení volby nastavení.
- 9 POUŽIJTE TLAČÍTKA NAHORU / DOLŮ k nastavení stupně mikrovlnného výkonu.
- 10 STISKNĚTE TLAČÍTKO START.

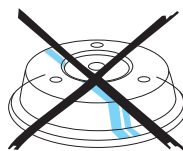
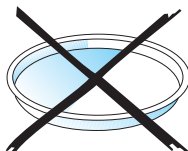


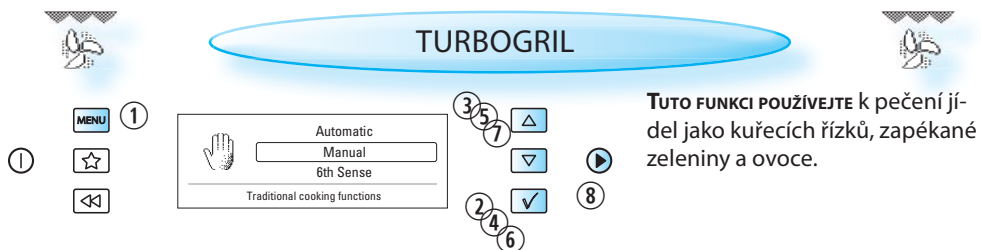
VOLBA STUPNĚ VÝKONU

MAXIMÁLNÍ MOŽNÝ VÝKONOVÝ STUPEŇ MIKROVLN při použití kombinovaného grilu je omezen již nastavením při výrobě.

JÍDLO POLOŽTE na mřížku nebo otočný skleněný talíř.

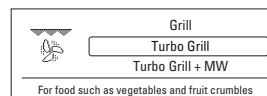
KOMBINOVANÝ GRIL		
DOPORUČENÉ POUŽITÍ:	VÝKON GRILU	VÝKON MIKROVLNNÉ TROUBY
LASAGNE	STŘEDNÍ	350 - 500 W
ZAPEČENÉ BRAMBORY	STŘEDNÍ	500 - 650 W
ZAPÉKANÁ RYBA SE ZELENINOU	VYSOKÝ	350 - 500 W
PEČENÁ JABLKA	STŘEDNÍ	160 - 350 W
MRAŽENÉ ZAPÉKANÉ JÍDLO	VYSOKÝ	160 - 350 W





TUTO FUNKCI POUŽÍVEJTE k pečení jídel jako kuřecích řízků, zapékané zeleniny a ovoce.

- 1 STISKNĚTE TLAČÍTKO NABÍDKY MENU.
- 2 STISKNĚTE TLAČÍTKO OK, když se zobrazuje Manual.
- 3 POUŽIJTE TLAČÍTKO NAHORU / DOLŮ k zobrazení Turbo Grill.
- 4 STISKNĚTE TLAČÍTKO OK k potvrzení volby.
- 5 POUŽIJTE TLAČÍTKO NAHORU / DOLŮ k nastavení doby vaření.
- 6 STISKNĚTE TLAČÍTKO OK k potvrzení volby nastavení.
- 7 POUŽIJTE TLAČÍTKA NAHORU / DOLŮ k nastavení stupně výkonu grilu.
- 8 STISKNĚTE TLAČÍTKO START.



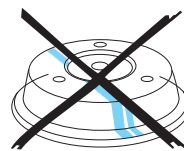
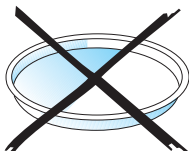
JÍDLO POLOŽTE na mřížku.

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

PŘI GRILOVÁNÍ nepoužívejte plastové náčiní. Roztavilo by se. Nádobí ze dřeva nebo papíru také není vhodné.

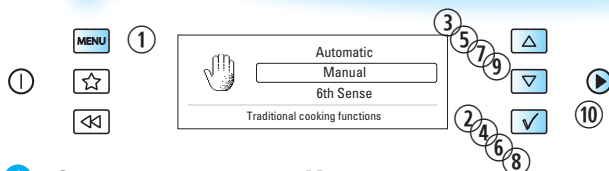
VOLBA STUPNĚ VÝKONU

TURBOGRIL	
DOPORUČENÉ POUŽITÍ:	VÝKON
KUŘECÍ ŘÍZKY, zapékaná bramborová kaše.	VYSOKÝ
ZAPÉKANÁ rajčata	STŘEDNÍ
ZAPÉKANÉ OVOCE, osmáhnutí povrchu jídla	NÍZKÝ



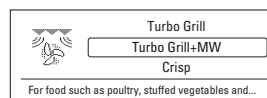


KOMBINOVANÝ TURBOGRIL



TUTO FUNKCI POUŽÍVEJTE k pečení jídel jako plněná zelenina nebo kousky kuřete.

- 1 **STISKNĚTE TLAČÍTKO NABÍDKY MENU.**
- 2 **STISKNĚTE TLAČÍTKO OK,** když se zobrazuje Manual.
- 3 **POUŽIJTE TLAČÍTKO NAHORU / DOLŮ** k zobrazení Turbo Grill + MW.
- 4 **STISKNĚTE TLAČÍTKO OK** k potvrzení volby.
- 5 **POUŽIJTE TLAČÍTKO NAHORU / DOLŮ** k nastavení doby vaření.
- 6 **STISKNĚTE TLAČÍTKO OK** k potvrzení volby nastavení.
- 7 **POUŽIJTE TLAČÍTKA NAHORU / DOLŮ** k nastavení stupně grilu.
- 8 **STISKNĚTE TLAČÍTKO OK** k potvrzení volby nastavení.
- 9 **POUŽIJTE TLAČÍTKA NAHORU / DOLŮ** k nastavení stupně mikrovlnného výkonu.
- 10 **STISKNĚTE TLAČÍTKO START.**

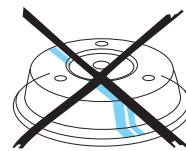
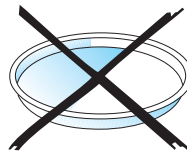


MAXIMÁLNÍ MOŽNÝ výkonový stupeň mikrovln při použití kombinovaného turbo grilu je omezen již nastavením při výrobě.

VOLBA STUPNĚ VÝKONU

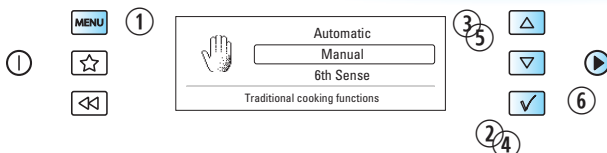
JÍDLO POLOŽTE na mřížku nebo otočný skleněný talíř.

KOMBINOVANÝ TURBOGRIL		
DOPORUČENÉ POUŽITÍ:	VÝKON GRILU	VÝKON MIKROVLNNÉ TROUBY
PŮLKY KUŘETE	STŘEDNÍ	350 - 500 W
PLNĚNÁ ZELENINA	STŘEDNÍ	500 - 650 W
KUŘECÍ STEHNA	VYSOKÝ	350 - 500 W
PEČENÁ JABLKA	STŘEDNÍ	160 - 350 W
PEČENÁ RYBA	VYSOKÝ	160 - 350 W





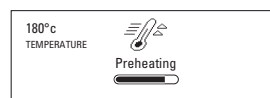
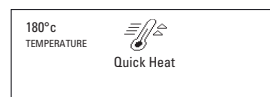
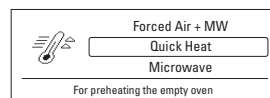
RYCHLÝ OHŘEV



TUTO FUNKCI POUŽÍVEJTE K přehřátí prázdné trouby.

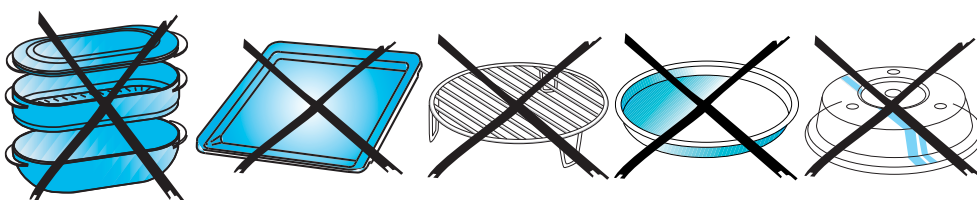
PŘEHEŘÁTÍ se vždy provádí s prázdnou troubou, přesně tak, jak to děláte před pečením v tradiční troubě.

- 1 STISKNĚTE TLAČÍTKO NABÍDKY MENU.
- 2 STISKNĚTE TLAČÍTKO OK, když se zobrazuje Manual.
- 3 POUŽIJTE TLAČÍTKA NAHORU / DOLŮ k zobrazení Quick Heat.
- 4 STISKNĚTE TLAČÍTKO OK k potvrzení volby.
- 5 POUŽIJTE TLAČÍTKO NAHORU / DOLŮ k nastavení teploty.
- 6 STISKNĚTE TLAČÍTKO START.



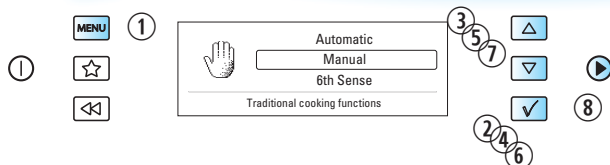
PŘED PŘEHEŘÁTÍM TROUBY NEBO BĚHEM NĚHO nedávejte do trouby žádné jídlo. Spálilo by se vzniklým žářem. Po spuštění ohřevu můžete snadno upravovat teplotu pomocí tlačítek Nahoru / Dolů.

PO DOSAŽENÍ NASTAVENÉ TEPLoty Trouba si nastavenou teplotu udrží po dobu 10 minut a pak se vypne. Během této doby máte čas na vložení jídla do trouby a zvolení funkce horkého vzduchu.





HORKÝ VZDUCH



TUTO FUNKCI POUŽÍVEJTE k pečení pu-
sinek, pečiva, piškotů, nákypů,
drůbeže a pečeného masa.

- 1 **STISKNĚTE TLAČÍTKO NABÍDKY MENU.**
- 2 **STISKNĚTE TLAČÍTKO OK,** když se zobrazuje Manual.
- 3 **POUŽIJTE TLAČÍTKO NAHORU / DOLŮ** k zobrazení Forced Air.
- 4 **STISKNĚTE TLAČÍTKO OK** k potvrzení volby.
- 5 **POUŽIJTE TLAČÍTKA NAHORU / DOLŮ** k nastavení doby vaření.
- 6 **STISKNĚTE TLAČÍTKO OK** k potvrzení volby nastavení.
- 7 **POUŽIJTE TLAČÍTKA NAHORU / DOLŮ** k nastavení teploty.
- 8 **STISKNĚTE TLAČÍTKO START.**

Crisp		
Forced Air		
Forced Air + MW		
To cook pastry, cakes, poultry and roast meats		
180°C TEMPERATURE		00:05 COOK TIME
Forced Air		19:00 END TIME
180°C TEMPERATURE		00:05 COOK TIME
Forced Air		19:00 END TIME
180°C TEMPERATURE		39:59 COOK TIME
Cooking		20:00 END TIME



HORKÝ VZDUCH

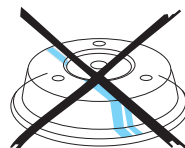


JÍDLO VŽDY POLOŽTE NA NÍZKOU MŘÍŽKU, aby kolem něho mohl vzduch volně proudit.

K PEČENÍ MALÝCH KOUSKŮ jako sušenek a žemlí používejte plech.



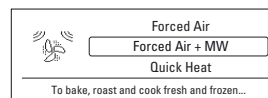
JÍDLO	PŘÍSLUŠENSTVÍ	TEPLOTA TROUBY °C	DOBA VAŘENÍ
ROSTBÍF, STŘEDNÍ (1,3 - 1,5 kg)	NÁDOBA na mřížce	170 - 180 °C	40 - 60 MIN
VEPŘOVÁ PEČENĚ (1,3 - 1,5 kg)	NÁDOBA na mřížce	160 - 170 °C	70 - 80 MIN
CELÉ KUŘE (1,0 - 1,2 kg)	NÁDOBA na mřížce	210 - 220 °C	50 - 60 MIN
PIŠKOTOVÁ BUCHTA (hutná)	FORMA NA KOLÁČ na mřížce	160 - 170 °C	50 - 60 MIN
PIŠKOTOVÁ BUCHTA (lehká)	FORMA NA KOLÁČ na mřížce	170 - 180 °C	30 - 40 MIN
SUŠENKY	PLECH NA PEČENÍ	170 - 180 °C, PŘEDEHŘÁTÁ TROUBA	10 - 12 MIN
BOCHNÍK CHLEBA	NÁDOBA NA PEČENÍ na mřížce	180 - 200 °C, PŘEDEHŘÁTÁ TROUBA	30 - 35 MIN
ŽEMLE	PLECH NA PEČENÍ	210 - 220 °C, PŘEDEHŘÁTÁ TROUBA	10 - 12 MIN
PUSINKY	PLECH NA PEČENÍ	100 - 120 °C, PŘEDEHŘÁTÁ TROUBA	40 - 50 MIN



KOMBINOVANÝ HORKÝ VZDUCH

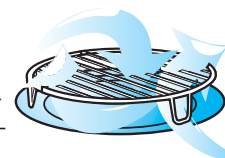
TUTO FUNKCI POUŽÍVEJTE k pečení masa, drůbeže, brambor ve slupce, zmrazených potravin, piškotů, pečiva, ryb a pudinků.

- 1 **STISKNĚTE TLAČÍTKO NABÍDKY MENU.**
- 2 **STISKNĚTE TLAČÍTKO OK**, když se zobrazuje Manual.
- 3 **POUŽIJTE TLAČÍTKO NAHORU / DOLŮ** k zobrazení Forced Air + MV.
- 4 **STISKNĚTE TLAČÍTKO OK** k potvrzení volby.
- 5 **POUŽIJTE TLAČÍTKA NAHORU / DOLŮ** k nastavení doby vaření.
- 6 **STISKNĚTE TLAČÍTKO OK** k potvrzení volby nastavení.
- 7 **POUŽIJTE TLAČÍTKA NAHORU / DOLŮ** k nastavení teploty.
- 8 **STISKNĚTE TLAČÍTKO OK** k potvrzení volby nastavení.
- 9 **POUŽIJTE TLAČÍTKA NAHORU / DOLŮ** k nastavení stupně mikrovlnného výkonu.
- 10 **STISKNĚTE TLAČÍTKO START.**

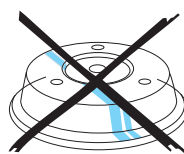
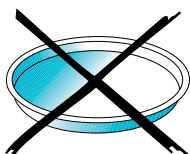


JÍDLO VŽDY POLOŽTE NA NÍZKOU MŘÍŽKU, aby kolem něho mohl vzduch volně proudit.

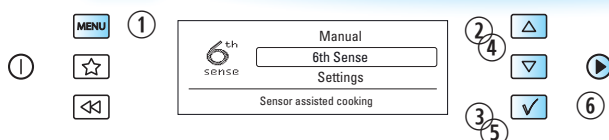
MAXIMÁLNÍ MOŽNÝ VÝKONOVÝ STUPEŇ MIKROVLN při použití funkce kombinovaného horkého vzduchu je omezen již nastavením při výrobě.



KOMBINOVANÝ HORKÝ VZDUCH	
VÝKON	DOPORUČENÉ POUŽITÍ:
350 W	PEČENÍ drůbeže, ryb a zapékaných jídel
160 W	PEČENÍ masa
90 W	PEČENÍ chleba a moučnicků
0 W	ZHNĚDNUTÍ jen během pečení



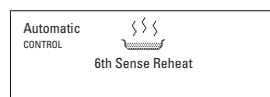
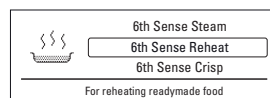
OHŘEV SE 6. SMYSLEM



TUTO FUNKCI POUŽÍVEJTE k ohřevu již hotových mražených či chlazených jídel, nebo hotových jídel s pokojovou teplotou.

JÍDLO VE VHODNÉ ŽÁRUVZDORNÉ NÁDOBĚ, talíři nebo míse, vložte do mikrovlnné trouby.

- 1 **STISKNĚTE TLAČÍTKO NABÍDKY MENU.**
- 2 **POUŽIJTE TLAČÍTKO NAHORU / DOLŮ** k zobrazení 6th Sense.
- 3 **STISKNĚTE TLAČÍTKO OK** k potvrzení volby.
- 4 **POUŽIJTE TLAČÍTKO NAHORU / DOLŮ** k zobrazení 6th Sense Reheat.
- 5 **STISKNĚTE TLAČÍTKO OK** k potvrzení volby.
- 6 **STISKNĚTE TLAČÍTKO START.**



PROGRAM BY SE NEMĚL přerušovat.

ČISTÁ VÁHA musí být při použití této funkce 250 - 600 g. Jestliže má jídlo jinou váhu, použijte k dosažení lepšího výsledku funkci s ručním nastavením.

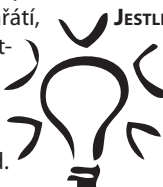
PŘED POUŽITÍM TÉTO FUNKCE ZKONTROLUJTE, zda má trouba pokojovou teplotu, abyste dosáhli lepších výsledků.

JESTLIŽE UKLÁDÁTE jídlo do chladničky nebo při-



pravujete na talíři k ohřátí, rozložte silnější a hutnější kousky po obvodu talíře a tenčí nebo méně hutné kousky dejte doprostřed.

S TOUTO FUNKCÍ vždy jídlo zakryjte.

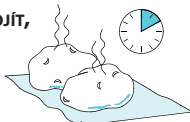


JESTLIŽE JE JÍDLO ZABALENÉ TAK, že má již pokličku, nařzněte na 2-3 místech obal, aby mohl při ohřívání uniknout nadbytečný tlak.

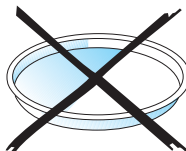
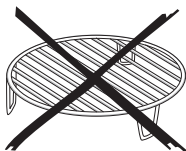
TENKÉ PLÁTKY masa položte na sebe nebo je proložte.

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

NECHÁTE-LI JÍDLO 1-2 MINUTY DOJÍT, vždy dosáhnete lepšího výsledku, zejména u mražených jídel.



PLASTOVOU FÓLIÍ nařzněte nebo propíchněte vidličkou, aby se uvolnil tlak a obal nepraskl tlakem vzniklé páry.





ROZMRAZOVÁNÍ S RUČNÍM NASTAVENÍM



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

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

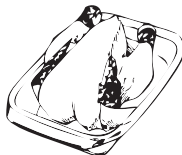
MRAŽENÉ POTRAVINY V PLASTOVÝCH SÁČČÍCH, plastových fóliích nebo lepenkových krabičkách můžete vložit přímo do trouby jen tehdy, nejsou-li na obalu kovové části (např. svorky).

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

JAKMILE JÍDLO TROCHU POVOLÍ, oddělte jednotlivé kusy od sebe.

Jednotlivé plátky se rozmrazí mnohem rychleji.

KDYŽ SE NĚKTERÉ ČÁSTI ZAČNOU OHŘÍVAT (např. kuřecí stehna a konce křídélek), zakryjte je hliníkovou fólií.

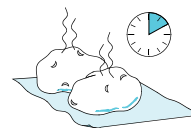


VELKÉ KUSY uprostřed rozmrazování obraťte.

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

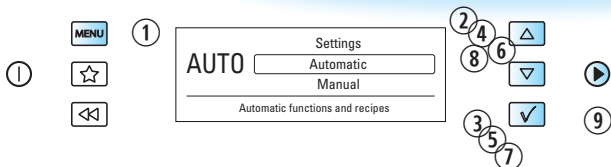
DOPORUČUJEME nechat jídlo částečně rozmrazit a pak ho nechat dojít.

NECHÁTE-LI JÍDLO PO ROZMRAZOVÁNÍ DOJÍT, vždy dosáhnete lepšího výsledku, protože se v něm teplo rovnoměrně rozptýlí.



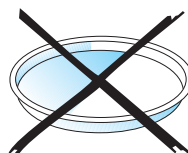
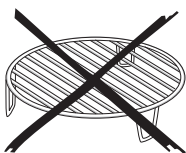
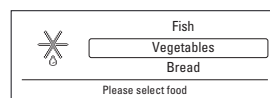
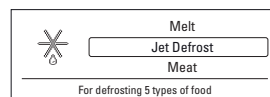


RYCHLÉ ROZMRAZENÍ



FUNKCI RYCHLÉHO ROZMRAZOVÁNÍ Jet Defrost použijte k rozmrazování masa, drůbeže, zeleniny a chleba. Tuto funkci používejte pouze pro čistou váhu 100 g - 3,0 kg. **JÍDLO VŽDY POKLÁDEJTE** na skleněný otočný talíř.

- 1 STISKNĚTE TLAČÍTKO NABÍDKY **MENU**.
- 2 POUŽIJTE TLAČÍTKO **NAHORU / DOLŮ** k zobrazení Automatic.
- 3 STISKNĚTE TLAČÍTKO **OK** k potvrzení volby.
- 4 POUŽIJTE TLAČÍTKA **NAHORU / DOLŮ** k zobrazení Jet Defrost.
- 5 STISKNĚTE TLAČÍTKO **OK** k potvrzení volby.
- 6 POUŽIJTE TLAČÍTKA **NAHORU / DOLŮ** k volbě potraviny.
- 7 STISKNĚTE TLAČÍTKO **OK** k potvrzení volby.
- 8 POUŽIJTE TLAČÍTKA **NAHORU / DOLŮ** k nastavení váhy.
- 9 STISKNĚTE TLAČÍTKO **START**.





RYCHLÉ ROZMRAZENÍ



VÁHA:

U TÉTO FUNKCE musí trouba zjistit čistou váhu potravin. Trouba pak automaticky vypočítá potřebný čas k dokončení rozmrazení.

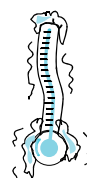


JE-LI VÁHA NIŽŠÍ NEBO VYŠŠÍ NEŽ DOPORUČENÁ VÁHA: Postupujte podle pokynů v části "Vaření a ohřívání s mikrovlnami" a pro rozmrazování zvolte výkon 160 W.

ZMRAZENÉ POTRAVINY:

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

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

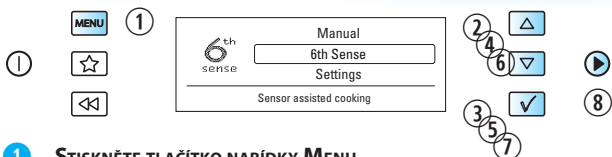


JÍDLO		TIPY
	MASO (100 g - 2,0 kg)	MLETÉ MASO,, kotlety, steaky, nebo pečeně. OBRAŤTE JÍDLO, když vás k tomu trouba vyzve.
	DRŮBEŽ (100 g - 3,0 kg)	CELÉ KUŘE, kousky nebo řízky. OBRAŤTE JÍDLO, když vás k tomu trouba vyzve.
	RYBA (100 g - 2,0 kg)	CELÉ RYBY, řízky nebo filé. OBRAŤTE JÍDLO, když vás k tomu trouba vyzve.
	ZELENINA (100 g - 2,0 kg)	MÍCHANÁ ZELENINA, hrášek, brokolice apod. OBRAŤTE JÍDLO, když vás k tomu trouba vyzve.
	CHLĚB (100 g - 2,0 kg)	BOCHNÍK, housky nebo rohlíky. OBRAŤTE JÍDLO, když vás k tomu trouba vyzve.

U JÍDEL, KTERÁ NEJSOU OBSAŽENA V TĚTO TABULCE, a v případě, že je váha nižší nebo vyšší než doporučená váha, postupujte podle pokynů v části "Vaření a ohřívání s mikrovlnami" a pro rozmrazování zvolte 160 W.



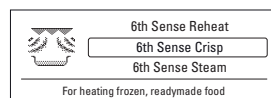
CRISP SE 6. SMYSLEM



TUTO FUNKCI POUŽÍVEJTE K RYCHLÉMU OHŘEVU JÍDLA ZE ZMRAZENÉHO STAVU NA PODÁVACÍ TEPLotu.

AUTOMATICKÉ SMAŽENÍ SE POUŽÍVÁ POUZE PRO ZMRAZENÁ HOTOVÁ JÍDLA.

- 1 STISKNĚTE TLAČÍTKO NABÍDKY MENU.
- 2 POUŽIJTE TLAČÍTKO NAHORU / DOLŮ k zobrazení 6th Sense.
- 3 STISKNĚTE TLAČÍTKO OK k potvrzení volby.
- 4 POUŽIJTE TLAČÍTKO NAHORU / DOLŮ k zobrazení 6th Sense Crisp.
- 5 STISKNĚTE TLAČÍTKO OK k potvrzení volby.
- 6 POUŽIJTE TLAČÍTKA NAHORU / DOLŮ k volbě potraviny.
- 7 STISKNĚTE TLAČÍTKO OK k potvrzení volby.
- 8 STISKNĚTE TLAČÍTKO START.



Používejte jen talíř Crisp, který je součástí vybavení.
Jiné talíře Crisp, které jsou na trhu, nezaručí při použití této funkce optimální výsledek.





Na talíř Crisp nepokládejte žádné nádoby nebo obaly.

Na talíř Crisp patří pouze jídlo.

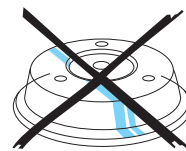
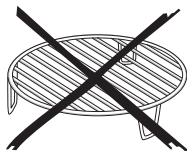


CRISP SE 6. SMYSLEM



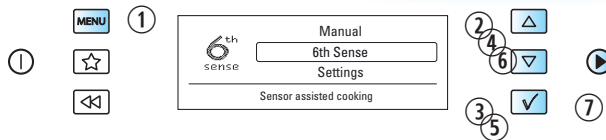
JÍDLO		TIPY
	HŘANOLKY (300 - 600 g)	HŘANOLKY ROZLOŽTE do rovnoměrné vrstvy na talíř Crisp. Můžete je osolit podle chuti.
	PIZZA , slabé těsto (250 - 500 g)	PRO PIZZY se slabým těstem.
	PIZZA , silné těsto (300 - 800 g)	PRO PIZZY se silnou kůrkou.
	KUŘECÍ KŘIDÝLKA (300 g - 600 g)	PRO KUŘECÍ NUGETY talíř Crisp potřete olejem a pečte s funkcí pro konečný stupeň vaření nastavenou na Lehký.

U JÍDEL, KTERÁ NEJSOU OBSAŽENA V TÉTO TABULCE a v případě, že je váha nižší nebo vyšší než doporučená váha, postupujte podle pokynů pro funkci Crisp s ručním nastavením.





VAŘENÍ V PÁŘE SE 6. SMYSLEM

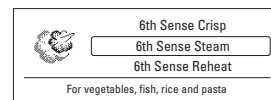


TUTO FUNKCI POUŽÍVEJTE K PŘÍPRAVĚ zeleniny, ryb, rýže a těstovin.

FUNKCE MÁ 2 FÁZE.

- ☞ V první fázi se jídlo rychle uvede na teplotu varu.
- ☞ V druhé fázi se automaticky udržuje na mírném varu, aby se jídlo nepřevařilo.

- 1 **STISKNĚTE TLAČÍTKO NABÍDKY MENU.**
- 2 **POUŽIJTE TLAČÍTKO NAHORU / DOLŮ** k zobrazení 6th Sense.
- 3 **STISKNĚTE TLAČÍTKO OK** k potvrzení volby.
- 4 **POUŽIJTE TLAČÍTKO NAHORU / DOLŮ** k zobrazení 6th Sense Steam.
- 5 **STISKNĚTE TLAČÍTKO OK** k potvrzení volby.
- 6 **POUŽIJTE TLAČÍTKA NAHORU / DOLŮ** k nastavení doby vaření.
- 7 **STISKNĚTE TLAČÍTKO START.**



PAŘÁK JE určený pouze k používání s mikrovlnami.

NIKDY HO NEPOUŽÍVEJTE S JINOU FUNKCÍ.

POUŽITÍ PAŘÁKU s 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.

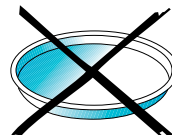
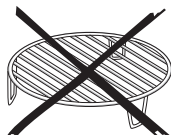
POKLIČKA

JÍDLO VŽDY PŘIKRYJTE POKLIČKOU. Před použitím nádoby i pokličky si 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

NÁDOBY NAPLŇUJE pouze do poloviny. Chcete-li vařit velké množství, vyberte tak velkou nádobu, aby mohla být naplněná jen do poloviny. Nesmí dojít k přetečení,



VAŘENÍ ZELENINY

ZELENINU POLOŽTE na síto.

Do spodní části přilijte 100 ml vody. Zakryjte pokličkou a nastavte čas.

MĚKKÁ ZELENINA jako brokolice a pórek vyžadují 2-3 minuty vaření.

TVRDŠÍ ZELENINA jako mrkev a brambory vyžadují 4-5 minut vaření.

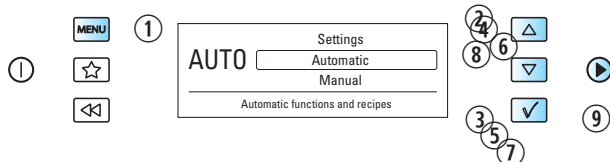
VAŘENÍ RÝŽE

PŘI VAŘENÍ SE ŘÍDTE POKYNY UVEDENÝMI NA OBALU k době vaření, množství vody a rýže.

PŘÍSADY VLOŽTE DO SPODNÍ ČÁSTI, zakryjte pokličkou a nastavte čas.



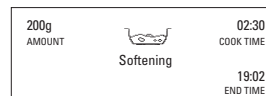
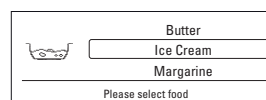
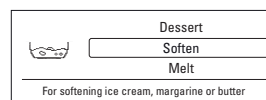
ZMĚKNUTÍ



TUTO FUNKCI POUŽÍVEJTE ke rychlejšímu změknutí jídel a jejich snadnějšímu zpracování.

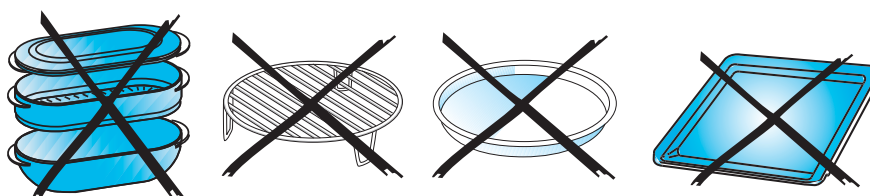
TUTO FUNKCI POUŽÍJTE pro potraviny uvedené dále v tabulce.

- 1 STISKNĚTE TLAČÍTKO NABÍDKY **MENU**.
- 2 POUŽIJTE TLAČÍTKO **NAHORU / DOLŮ** k zobrazení Automatic.
- 3 STISKNĚTE TLAČÍTKO **OK** k potvrzení volby.
- 4 POUŽIJTE TLAČÍTKA **NAHORU / DOLŮ** k zobrazení Soften.
- 5 STISKNĚTE TLAČÍTKO **OK** k potvrzení volby.
- 6 POUŽIJTE TLAČÍTKA **NAHORU / DOLŮ** k volbě potravin.
- 7 STISKNĚTE TLAČÍTKO **OK** k potvrzení volby.
- 8 POUŽIJTE TLAČÍTKA **NAHORU / DOLŮ** k nastavení váhy/množství.
- 9 STISKNĚTE TLAČÍTKO **START**.



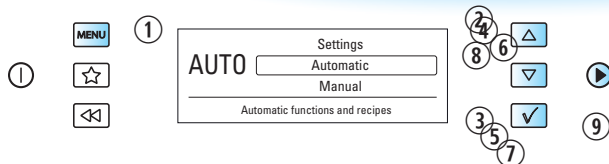
	JÍDLO	TIPY
	MÁSLO (50g - 250g)	OBRAŤTE JÍDLO , když vás k tomu trouba vyzve. ZAMÍCHEJTE TAKÉ po změknutí.
	MARGARÍN (50 g - 250 g)	OBRAŤTE JÍDLO , když vás k tomu trouba vyzve. ZAMÍCHEJTE TAKÉ po změknutí.
	ZMRZLINA (0,5 l - 2,0 l)	OBRAŤTE JÍDLO , když vás k tomu trouba vyzve. RYCHLE podávejte, aby se příliš nerozpustila.

U JÍDEL, KTERÁ NEJSOU OBSAŽENA V TĚTO TABULCE, a v případě, že je váha nižší nebo vyšší než doporučená váha, postupujte podle pokynů v části "Vaření a ohřívání s mikrovlnami".





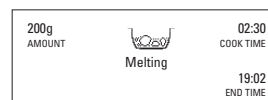
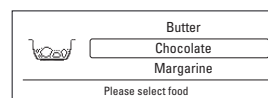
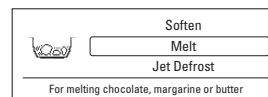
ROZPOUŠTĚNÍ



TUTO FUNKCI POUŽÍVEJTE ke snadnému rozpouštění bez vystřikování jídla.

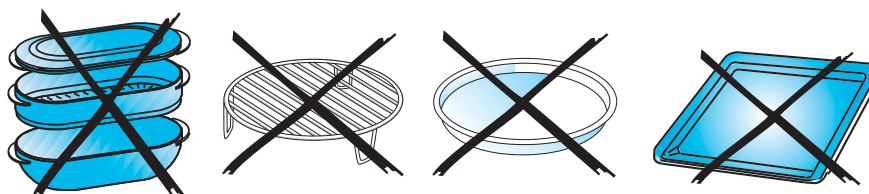
TATO FUNKCE SE POUŽÍVÁ pro potraviny uvedené dále v tabulce.

- 1 STISKNĚTE TLAČÍTKO NABÍDKY **MENU**.
- 2 POUŽIJTE TLAČÍTKO **NAHORU / DOLŮ** k zobrazení Automatic.
- 3 STISKNĚTE TLAČÍTKO **OK** k potvrzení volby.
- 4 POUŽIJTE TLAČÍTKA **NAHORU / DOLŮ** k zobrazení Melt.
- 5 STISKNĚTE TLAČÍTKO **OK** k potvrzení volby.
- 6 POUŽIJTE TLAČÍTKA **NAHORU / DOLŮ** k volbě potraviny.
- 7 STISKNĚTE TLAČÍTKO **OK** k potvrzení volby.
- 8 POUŽIJTE TLAČÍTKA **NAHORU / DOLŮ** k nastavení váhy/množství.
- 9 STISKNĚTE TLAČÍTKO **START**.



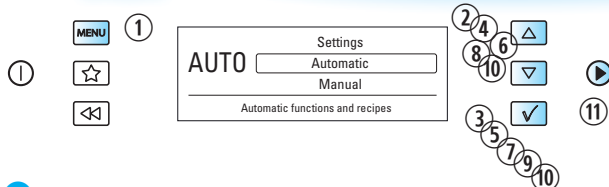
	JÍDLO	TIPY
	MÁSLO (50g - 250g)	ZAMÍCHEJTE JÍDLO , když vás k tomu trouba vyzve. ZAMÍCHEJTE TAKÉ po rozpuštění.
	MARGARÍN (50 g - 250 g)	ZAMÍCHEJTE JÍDLO , když vás k tomu trouba vyzve. ZAMÍCHEJTE TAKÉ po rozpuštění.
	ČOKOLÁDA (50 g - 250 g)	NAKRÁJEJTE na menší kousky. ZAMÍCHEJTE JÍDLO , když vás k tomu trouba vyzve. ZAMÍCHEJTE TAKÉ po rozpuštění. UVĚDOMTE SI PROSÍM: Čokoláda s vysokým obsahem kakaa vyžaduje vysoký stupeň vaření.

U JÍDEL, KTERÁ NEJSOU OBSAŽENA V TĚTO TABULCE, a v případě, že je váha nižší nebo vyšší než doporučená váha, postupujte podle pokynů v části "Vaření a ohřívání s mikrovlnami".



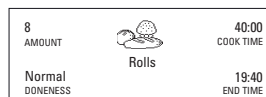
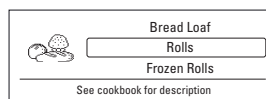
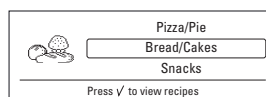
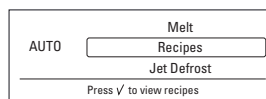


RECEPTY



TUTO FUNKCI POUŽÍVEJTE K rychlému nalezení oblíbeného receptu.


- 1 STISKNĚTE TLAČÍTKO NABÍDKY MENU.
- 2 POUŽIJTE TLAČÍTKA NAHORU / DOLŮ k zobrazení Automatic.
- 3 STISKNĚTE TLAČÍTKO OK k potvrzení volby.
- 4 POUŽIJTE TLAČÍTKA NAHORU / DOLŮ k zobrazení Recipes.
- 5 STISKNĚTE TLAČÍTKO OK k potvrzení volby.
- 6 POUŽIJTE TLAČÍTKA NAHORU / DOLŮ k volbě jednoho receptu.
- 7 STISKNĚTE TLAČÍTKO OK k potvrzení volby.
- 8 POUŽIJTE TLAČÍTKA NAHORU / DOLŮ k volbě jednoho jídla.
- 9 STISKNĚTE TLAČÍTKO OK k potvrzení volby.
- 10 POUŽIJTE TLAČÍTKA OK / NAHORU / DOLŮ k výběru a provedení potřebných nastavení.
- 11 STISKNĚTE TLAČÍTKO START.





RECEPTY




JÍDLO		MNOŽSTVÍ	PŘÍSLUŠENSTVÍ	TIPY
 BRAMBORY	VAŘENÉ	300 G - 1 KG	SPODEK PAŘÁKU + POKLIČKA.	NASYPTE na dno pařáku a přilijte 100 ml vody. Zakryjte pokličkou.
	PEČENÉ	200 G - 1 KG	ŽÁRUVZDORNÁ NÁDOBA VHODNÁ PRO MIKROVLNY NA OTOČNÉM TALÍŘI.	OMYJTE a propíchejte vidličkou. Obraťte jídlo, když vás k tomu trouba vyzve.
	ZAPÉKANÉ	4 - 10 PORCÍ	ŽÁRUVZDORNÁ NÁDOBA VHODNÁ PRO MIKROVLNY NA NÍZKÉ MŘÍŽCE.	NAKRÁJEJTE RAJČATA NA PLÁTKY a proložte je cibulí. Osolte, opepřete, přidejte česnek a přelijte smetanou. Vše posypte sýrem.
	(MRAZENÝ) HRANOLKY	300 G - 600 G	TALÍŘ CRISP	OSOLTE.
	KLÍNY	300 G - 800 G		OLOUPEJTE a nakrájejte na kousky. Ochuťte, lehce potřete olejem talíř Crisp a nahoře pokapte olejem. Zamíchejte, když vás k tomu trouba vyzve.
U JÍDEL, KTERÁ NEJSOU OBSAŽENA V TÉTO TABULCE, a v případě, že je váha nižší nebo vyšší než doporučená váha, postupujte podle pokynů v části "Vaření a ohřívání s mikrovlnami".				



RECEPTY




JÍDLO		MNOŽSTVÍ	PŘÍSLUŠENSTVÍ	TIPY	
 MASO	PEČENĚ	HOVĚZÍ	800 g - 1,5 kg	ŽÁRUVZDORNÁ NÁDOBA VHODNÁ PRO MIKROVLNY NA NÍZKÉ MŘÍŽCE.	PEČENÍ OCHUŤTE a vložte do předehřáté trouby.
		VEPŘOVÉ	800 g - 1,5 kg		PEČENÍ OCHUŤTE a vložte do chladné trouby.
		JEHNĚČÍ	1 kg - 1,5 kg		
		TELECÍ	800 g - 1,5 kg		PEČENÍ OCHUŤTE a vložte do předehřáté trouby.
	ŽEBÍRKA		700 g - 1,2 kg	TALÍŘ CRISP	OPEPŘETE a položte na talíř Crisp.
	ROŠTENÁ		2 - 6 kusů	VYSOKÁ MŘÍŽKA NA OTOČNÉM TALÍŘI	PO PŘEDEHŘÁTÍ GRILU vložte maso. Obratě jídlo, když vás k tomu trouba vyzve. Ochuťte.
	JEHNĚČÍ KOTLETA		2 - 8 kusů		
	KLOBÁSA		200 g - 800 g	TALÍŘ CRISP	TALÍŘ CRISP lehce vymastěte. Obratě jídlo, když vás k tomu trouba vyzve.
	(VAŘENÝ)	PÁREK V ROHLÍKU	4 - 8 kusů	SPODEK PAŘÁKU BEZ POKLIČKY	VLOŽTE na dno pařáku a zalijte vodou.
	(MRAŽENÝ)	HAMBURGERY	100 g - 500 g	TALÍŘ CRISP	TALÍŘ CRISP lehce vymastěte. Po předehřátí na něj položte maso. Obratě jídlo, když vás k tomu trouba vyzve.
SLANINA		50 g - 150 g	POLOŽTE NA předehřátý talíř Crisp a obratě, když vás k tomu trouba vyzve.		
SEKANÁ		4 - 8 porcí	ŽÁRUVZDORNÁ NÁDOBA VHODNÁ PRO MIKROVLNY NA OTOČNÉM TALÍŘI	SMÍCHEJTE si oblíbené maso na sekanou a vytvarujte do bochníku.	

U JÍDEL, KTERÁ NEJSOU OBSAŽENA V TĚTO TABULCE, a v případě, že je váha nižší nebo vyšší než doporučená váha, postupujte podle pokynů v části "Vaření a ohřívání s mikrovlnami".



RECEPTY




JÍDLO		MNOŽSTVÍ	PŘÍSLUŠENSTVÍ	TIPY	
 DRŮBEŽ	KUŘE	PEČENĚ	800 G - 1,5 KG	ŽÁRUVZDORNÁ NÁDOBA VHODNÁ PRO MIKROVLNY NA NÍZKÉ MŘÍŽCE OCHUŤTE a vložte do chladné trouby.	
		FILETY (V PÁŘE)	300 G - 800 G	PAŘÁK OCHUŤTE a položte na síto pařáku. Přilijte 100 ml vody a zakryjte pokličkou.	
		ŘÍZKY (PEČENĚ)	300 G - 1 KG	TALÍŘ CRISP	TALÍŘ CRISP lehce vymastěte. Ochuťte a dejte na přehřátý talíř Crisp. Obráťte jídlo, když vás k tomu trouba vyzve.
		KUSY	500 G - 1,2 KG		KAŽDÝ KUS OCHUŤTE a položte na talíř Crisp s kůží směrem nahoru.
U JÍDEL, KTERÁ NEJSOU OBSAŽENA V TÉTO TABULCE, a v případě, že je váha nižší nebo vyšší než doporučená váha, postupujte podle pokynů v části "Vaření a ohřívání s mikrovlnami".					



RECEPTY




JÍDLO		MNOŽSTVÍ	PŘÍSLUŠENSTVÍ	TIPY	
 RYBY	CELÁ RYBA	PEČENÁ	600 G - 1,2 KG	ŽÁRUVZDORNÁ NÁDOBA VHODNÁ PRO MIKROVLNY NA NÍZKÉ MŘÍŽCE	OCHUŤTE a potřete máslem.
		VAŘENÁ	600 G - 1,2 KG	NÁDOBA VHODNÁ DO MIKROVLNNÉ TROUBY S POKLIČKOU NEBO PLASTOVOU FÓLIÍ	OCHUŤTE a přilijte 100 ml rybiho vývaru. Vařte zakryté.
	FILETY (V PÁŘE)		300 G - 800 G	PAŘÁK	OCHUŤTE a položte na síto pařáku. Přilijte 100 ml vody a zakryjte pokličkou.
	KOTLETY	SMAŽENÉ	300 G - 800 G	TALÍŘ CRISP	TALÍŘ CRISP lehce vymastěte. Ochuťte a dejte na předehřátý talíř Crisp. Obraťte jídlo, když vás k tomu trouba vyzve.
		V PÁŘE	300 G - 800 G	PAŘÁK	OCHUŤTE a položte na síto pařáku. Přilijte 100 ml vody a zakryjte pokličkou.
	(MRAZENÝ)	ZAPÉKANÉ	600 G - 1,2 KG	ŽÁRUVZDORNÁ NÁDOBA VHODNÁ PRO MIKROVLNY NA OTOČNÉM TALÍŘI	
		OBALOVANÉ FILETY	200 G - 600 G	TALÍŘ CRISP	TALÍŘ CRISP lehce vymastěte. Po předehřátí na něj položte filety. Obraťte jídlo, když vás k tomu trouba vyzve.

U JÍDEL, KTERÁ NEJSOU OBSAŽENA V TĚTO TABULCE, a v případě, že je váha nižší nebo vyšší než doporučená váha, postupujte podle pokynů v části "Vaření a ohřívání s mikrovlnami".



RECEPTY





JÍDLO		MNOŽSTVÍ	PŘÍSLUŠENSTVÍ	TIPY	
 ZELENINA	(MRAŽENÁ) ZELENINA	300 G - 800 G	PAŘÁK	POLOŽTE NA SÍTO PAŘÁKU. Na dno přilijte 100 ml vody a zakryjte pokličkou.	
	MRKVE	200 G - 500 G			
	(ZELENÉ) FAZOLE	200 G - 500 G	SPODEK PAŘÁKU + POKLIČKA	NASYPTE na dno pařáku a přilijte 100 ml vody. Zakryjte pokličkou.	
	BROKOLICE	200 G - 500 G	PAŘÁK	POLOŽTE NA SÍTO PAŘÁKU. Na dno přilijte 100 ml vody a zakryjte pokličkou.	
	KVĚTÁK	200 G - 500 G			
	(MRAŽENÝ) ZAPÉKANÝ	400 G - 800 G	ŽÁRUVZDORNÁ NÁDOBA VHODNÁ PRO MIKROVLNÝ NA OTOČNÉM TALÍŘI		
	PAPRIKA	V PÁŘE	200 G - 500 G	PAŘÁK	POLOŽTE NA SÍTO PAŘÁKU. Na dno přilijte 100 ml vody a zakryjte pokličkou.
		SMAŽENÝ	200 G - 500 G	TALÍŘ CRISP	TALÍŘ CRISP potřete lehce olejem. Předehřejte talíř Crisp a dejte na něj papriky nakrájené na kousky. Ochuťte a pokapte olejem. Zamíchejte jídlo, když vás k tomu trouba vyzve.
	LILEK	300 G - 800 G	NAKRÁJEJTE NA POLOVINY, posolte a nechte chvíli stát. Talíř Crisp lehce potřete olejem a po předehřátí na něj dejte lilky. Obratěte jídlo, když vás k tomu trouba vyzve.		
	DÝNĚ	V PÁŘE	200 G - 500 G	PAŘÁK	POLOŽTE NA SÍTO PAŘÁKU. Na dno přilijte 100 ml vody a zakryjte pokličkou.
KUKUŘIČNÝ KLAS	300 G - 1 KG				
RAJČATA	300 G - 800 G	ŽÁRUVZDORNÁ NÁDOBA VHODNÁ PRO MIKROVLNÝ NA NÍZKÉ MŘÍŽCE	NAKRÁJEJTE NA POLOVINY, ochuťte a posypte sýrem.		

U JÍDEL, KTERÁ NEJSOU OBSAŽENA V TÉTO TABULCE, a v případě, že je váha nižší nebo vyšší než doporučená váha, postupujte podle pokynů v části "Vaření a ohřívání s mikrovlnami".



RECEPTY




JÍDLO		MNOŽSTVÍ	PŘÍSLUŠENSTVÍ	TIPY
 TĚSTOVINY	TĚSTOVINY		1 - 4 PORCE	SPODEK PAŘÁKU A POKLIČKA NASTAVTE DOPORUČENOU dobu vaření pro těstoviny. Do spodku pařáku nalijte vodu. Zakryjte pokličkou. Když vás trouba vyzve, přidejte těstoviny a vařte zakryté.
	LASAGNE	DOMÁCÍ	4 - 10 PORCÍ	ŽÁRUVZDORNÁ NÁDOBA VHODNÁ PRO MIKROVLNY NA NÍZKÉ MŘÍŽCE PŘIPRAVTE SVŮJ OBLÍBENÝ recept, nebo postupujte podle pokynů na obalu lasagní.
		MRAŽENÉ	500 G - 1,2 KG	ŽÁRUVZDORNÁ NÁDOBA VHODNÁ PRO MIKROVLNY NA OTOČNÉM TALÍŘI
 RÝŽE	VAŘENÁ	RÝŽE	100 ML - 400 ML	SPODEK PAŘÁKU A POKLIČKA NASTAVTE DOPORUČENOU dobu vaření pro rýži. Do spodní části nalijte vodu, nasypete rýži a zakryjte pokličkou.
	KAŠE	RÝŽOVÁ	2 - 4 PORCE	Do spodku pařáku nasypete rýži a nalijte vodu. Zakryjte pokličkou. Když vás trouba vyzve, přilijte mléko a pokračujte ve vaření.
		OVESNÁ	1 - 2 PORCE	TALÍŘ VHODNÝ DO MIKROVLNNÉ TROUBY BEZ POKLIČKY SMÍCHEJTE OVESNÉ VLOČKY, sůl a vodu.
U JÍDEL, KTERÁ NEJSOU OBSAŽENA V TĚTO TABULCE, a v případě, že je váha nižší nebo vyšší než doporučená váha, postupujte podle pokynů v části "Vaření a ohřívání s mikrovlnami".				



RECEPTY




JÍDLO		MNOŽSTVÍ	PŘÍSLUŠENSTVÍ	TIPY	
 PIZZA / KOLÁČ	PIZZA	DOMÁCÍ	2 - 6 PORCÍ	PLECH NA PEČENÍ	PŘIPRAVTE SVŮJ OBLÍBENÝ recept a dejte je na plech na pečení. Po přehřátí vložte do trouby.
		SLABÁ (MRAŽENÁ)	250 G - 500 G	TALÍŘ CRISP	ODSTRAŇTE obal.
		SILNÁ (MRAŽENÁ)	300 G - 800 G		POLOŽTE PIZZU na přehřátý talíř Crisp.
	CHLAZENÁ	200 G - 500 G	PŘIPRAVTE TĚSTO (250 g mouky, 150 g másla + 2 lžice vody) a vyložte jím talíř Crisp. Propíchejte vidličkou. Těsto předpečte. Když vás trouba vyzve k přidání náplně, rozložte na těsto 200 g šunky, 175 g sýra a vše přelijte 3 rozmíchanými vejci s 300 ml smetany. Vložte do trouby a pokračujte v pečení.		
	QUICHE	LORRAINE	1 DÁVKA		ODSTRAŇTE obal.
		(MRAŽENÝ)	200 G - 800 G		

U JÍDEL, KTERÁ NEJSOU OBSAŽENA V TĚTO TABULCE, a v případě, že je váha nižší nebo vyšší než doporučená váha, postupujte podle pokynů v části "Vaření a ohřívání s mikrovlnami".



RECEPTY





JÍDLO		MNOŽSTVÍ	PŘÍSLUŠENSTVÍ	TIPY	
 CHLÉB / KOLÁČE	BOCHNÍK CHLEBA		1 - 2 KUSY	PLECH NA PEČENÍ PŘIPRAVTE těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Dejte na pečicí plech vykynout. Vložte do předehřáté trouby. VLOŽTE do trouby po předehřátí. PRO VAKUOVĚ BALENÉ ŽEMLE. Vložte do předehřáté trouby. ODSTRANĚTE obal. Vložte do předehřáté trouby.	
	ŽEMLE	ŽEMLE	1 DÁVKA		
		MRAŽENÉ			
		PŘEDPEČENÉ			
		PLNĚNÉ			
	ČAJOVÉ KOLÁČKY			TALÍŘ CRISP	VYTVARUJTE jeden kus nebo malé kousky a položte na vymaštěný talíř Crisp.
	PIŠKOTOVÁ BUCHTA			ŽÁRUVZDORNÁ NÁDOBA VHDNÁ PRO MIKROVLNY NA NÍZKÉ MŘÍŽCE	PŘIPRAVTE TĚSTO podle receptu o váze 700 - 800 g. Vložte do předehřáté trouby.
	MUFINY			PLECH NA PEČENÍ	PŘIPRAVTE TĚSTO pro 16 - 18 kousků a naplňte jím papírové formičky. Vložte do předehřáté trouby.
	SUŠENKY				ROZLOŽTE NA PAPIR NA PEČENÍ a po předehřátí vložte do trouby.
	PUSINKY		UŠLEHEJTE 2 vaječné bílky, 80 g cukru a 100 g sušeného kokosu. Ochuťte vanilkou a mandlovým výtažkem. Na vymazaný plech nebo papír na pečení rozdělte 20-24 kousků. Vložte do předehřáté trouby.		
U JÍDEL, KTERÁ NEJSOU OBSAŽENA V TĚTO TABULCE, a v případě, že je váha nižší nebo vyšší než doporučená váha, postupujte podle pokynů v části "Vaření a ohřívání s mikrovlnami".					



RECEPTY




JÍDLO		MNOŽSTVÍ	PŘÍSLUŠENSTVÍ	TIPY	
 SVAČINA	KUKURICE		90 - 100 g	SÁČEK POLOŽTE na otočný talíř. Vždy připravte jen jeden sáček.	
	PRAŽENÉ OŘÍSKY		50 g - 200 g	OŘÍSKY nasypete na předehřátý talíř Crisp. Zamíchejte, když vás k tomu trouba vyzve.	
	KUŘE	KUŘECÍ KŘIDYLKA	300 g - 600 g	TALÍŘ CRISP	
		NUGETY (MRAŽENÉ)	250 g - 600 g		NUGETY dejte na předehřátý talíř Crisp. Obraťte, když vás k tomu trouba vyzve.
 DEZERT	OVOCNÝ KOLÁČ	DOMÁCÍ	1 DÁVKA		VYPRACUJTE TĚSTO z 180 g mouky, 125 g másla a 1 vejce. (nebo použijte hotové těsto) Těsto rozložte na talíř Crisp a posypte 700-800 g jablek nakrájených na plátky a smíchaných s cukrem a skořicí.
		MRAŽENÝ	300 g - 800 g		ODSTRANĚTE obal.
	PEČENÁ JABLKA	4 - 8 KUSŮ	ŽÁRUVZDORNÁ NÁDOBA VHDNÁ PRO MIKROVLNŮ NA OTOČNÉM TALÍŘI	ODSTRANĚTE JADERNÍK a naplňte marcipánem nebo skořicí, cukrem a máslem.	
	OVOCNÝ KOMPOT	300 g - 800 ml	PAŘÁK	POLOŽTE NA SÍTO PAŘÁKU. Na dno přilijte 100 ml vody a zakryjte pokličkou.	
	BUBLANINA	2 - 6 PORCÍ	ŽÁRUVZDORNÁ NÁDOBA NA NÍZKÉ MŘÍŽCE.	PŘIPRAVTE TĚSTO NA BUBLANINU s citronem, čokoládou nebo ovocem a nalijte ho žáruvzdorné nádoby s vysokým okrajem. Vložte jídlo, když vás k tomu trouba vyzve.	
U JÍDEL, KTERÁ NEJSOU OBSAŽENA V TĚTO TABULCE, a v případě, že je váha nižší nebo vyšší než doporučená váha, postupujte podle pokynů v části "Vaření a ohřívání s mikrovlnami".					

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

ČIŠTĚNÍ JE JEDINOU ÚDRŽBOU, která je obvykle nutná.

NEBUDETE-LI TROUBU UDRŽOVAT čistou 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 houbu namočenou do neutrálního čisticího prostředku nebo papírový ubrousek s aerosolovým prostředkem na čištění skel. Aerosolový čisticí prostředek na okna nastříkejte vždy na papírový ubrousek. **NIKDY** jej nestříkejte přímo na troubu.**



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




KONSTRUKCE TĚTO TROUBY umožňuje provoz jen s řádně usazeným otočným talířem.

 **NEZAPÍNEJTE** mikrovlnnou troubu, jestliže jste vyjmuli otočný talíř kvůli čištění.

K ČIŠTĚNÍ vnitřních ploch trouby, vnitřní i vnější části dvířek a jejich těsnění používejte neutrální čisticí prostředek, vodu a měkký hadřík.

 **ODSTRAŇUJTE MASTNÉ USAZENINY** nebo zbytky jídel kolem dvířek.

V PŘÍPADĚ ODOLNÝCH SKVRN nechte v mikrovlnné troubě vřít plný šálek vody po dobu asi 2 nebo 3 minut. Nečistota vlivem páry změkne.

 **MIKROVLNNOU TROUBU** nikdy nečistěte čisticím zařízením na páru.

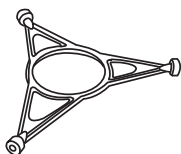
NEPŘÍJEMNÝ ZÁPACH V TROUBĚ se dá odstranit tak, že do šálku vody přidáte trochu citrónové šťávy, postavíte ho do trouby na otočný talíř a necháte vřít po dobu několika minut.

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

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

VHODNÉ DO MYČKY:

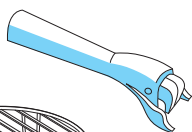
DRŽÁK OTOČNÉHO TALÍŘE



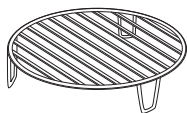
SKLENĚNÝ OTOČNÝ TALÍŘ



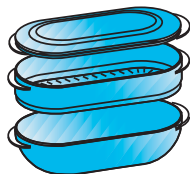
DRŽÁK TALÍŘE CRISP



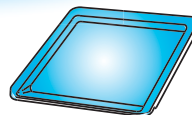
ROŠT



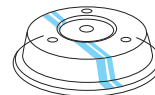
PAŘÁK



PLECH NA PEČENÍ



POKLIČKA



NEVHODNÉ DO MYČKY:

TALÍŘ CRISP omývejte ve vlažné vodě s mycím prostředkem. Velmi znečištěné části můžete vyčistit houbou s drsným povrchem a jemným čisticím prostředkem.



PŘED ČIŠTĚNÍM vždy nechte talíř Crisp vychladnout.



NENAMÁČEJTE nebo neoplachujte talíř Crisp ve vodě, je-li ještě horký. Rychlé ochlazení by ho mohlo poškodit.



NEPOUŽÍVEJTE DRÁTĚNKY. Mohly by povrch talíře poškrábat.

JAK ODSTRANIT PORUCHU

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.
- ☞ Dvířka jsou správně zavřena.
- ☞ Zkontrolujte pojistky a ujistěte se, že není vypnutý elektrický proud.
- ☞ Zkontrolujte, zda má trouba dostatečné větrání.
- ☞ Počkejte asi deset minut a pak troubu znovu zapněte.
- ☞ Před zapnutím zkuste dvířka znovu otevřít a zavřít.

PŘEDEJDETE TÍM zbytečným zásahům servisu, které byste museli zaplatit.

Když voláte do servisního střediska, vždy uveďte výrobní číslo a číslo typu trouby (jsou uvedeny na servisním štítku). Další pokyny najdete v záručním listě.



POŠKOZENÝ PŘÍVODNÍ KABEL JE TŘEBA VYMĚNIT za originální přívodní kabel, který je k dostání v servisním středisku. Výměnu přívodního 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 mikrovlnami, je nebezpečné - tyto činnosti smí provádět pouze odborně vyškolený technik.

NEOTVÍREJTE ŽÁDNÉ PEVNĚ UCHYCENÉ KRYTY.



ÚDAJE PRO ZKUŠEBNÍ TESTY TEPELNÉHO VÝKONU

V SOULADU S NORMOU IEC 60705.

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

TEST	MNOŽSTVÍ	PŘIBL. ČAS	STUPEŇ VÝKONU	NÁDOBA
12.3.1	1000 G	12 - 13 MIN	650 W	PYREX 3.227
12.3.2	475 G	5 1/2 MIN.	650 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	13 - 14 MIN	750 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	28 - 30 MIN	HORKÝ VZDUCH 190 °C + 350 W	PYREX 3.827
12.3.5	700 G	28 - 30 MIN	HORKÝ VZDUCH 175 °C + 90 W	PYREX 3.827
12.3.6	1000 G	30 - 32 MIN	HORKÝ VZDUCH 210 °C + 350 W	PYREX 3.827
13,3	500 G	10 MIN	160 W	

V SOULADU S NORMOU IEC 60350.

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

TEST	PŘIBL. ČAS	TEPLOTA	PŘEDEHŘÁTÁ TROUBA	PŘÍSLUŠENSTVÍ
8.4.1	30 - 35 MIN	150 °C	NE	PLECH NA PEČENÍ
8.4.2	18 - 20 MIN	170 °C	ANO	PLECH NA PEČENÍ
8.5.1	33 - 35 MIN	160 °C	NE	MŘÍŽKA
8.5.2	65 - 70 MIN	160 - 170 °C	ANO	MŘÍŽKA

TECHNICKÉ ÚDAJE

NAPĚTÍ V SÍTI	230 V/50 Hz
JMENOVITÝ PŘÍKON	2800 W
POJISTKA	16 A
MIKROVLNNÝ VÝKON	900 W
GRIL	1600 W
HORKÝ VZDUCH	1200 W
VNĚJŠÍ ROZMĚRY (V x Š x H)	455 x 595 x 560
VNITŘNÍ ROZMĚRY (V x Š x H)	210 x 450 x 420

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, arranged in a single column.

RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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



TENTO SPOTŘEBIČ je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o likvidaci elektrického a elektronického 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 tohoto výrobku.

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



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

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

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



5 0 1 9 - 3 2 1 - 0 1 4 3 3

