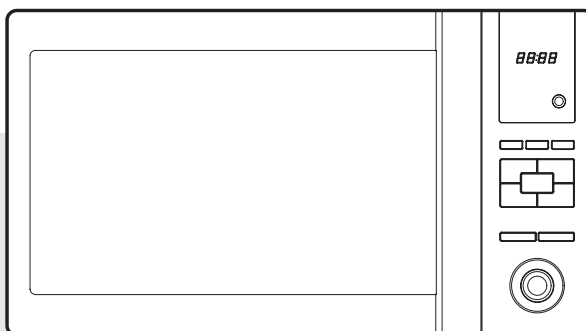


MIKROVLNNÁ/HORKOVZDUŠNÁ TROUBA S GRILEM

KOC-9U0T

NÁVOD
K OBSLUZE



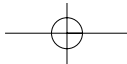
Před instalací a nastavováním trouby si
prosím přečtěte celý návod.

OPATŘENÍ PRO ZABRÁNĚNÍ MOŽNÉMU OZÁŘENÍ MIKROVLNNOU ENERGIÍ

- (a) V žádném případě **neuvádějte do provozu troubu s otevřenými dvířky** - používání trouby s otevřenými dvířky může mít za následek ozáření zdraví škodlivou mikrovlnnou energií. Nevyřazujte z činnosti a nemanipulujte s bezpečnostními uzávěry dvířek trouby.
- (b) **Pozor na vniknutí cizích předmětů** do prostoru mezi čelní plochou trouby a dvířky trouby. Pozor na znečištění tohoto prostoru zbytky čisticích prostředků popř. připravovaných potravin.
- (c) **UPOZORNĚNÍ:** V případě poškození dvířek trouby nebo těsnění dvířek nesmí být trouba používána a to až do její opravy pracovníkem s odpovídající kvalifikací. Při kontrole trouby věnujte pozornost především: (1) dvířkům (zda nejsou poškozena nebo ohnuta), (2) závěsům a uzávěrům dvířek (zda nejsou poškozeny nebo uvolněny) a (3) těsněním dvířek a těsnicím plochám trouby.
- (d) **UPOZORNĚNÍ:** Opravy a údržba trouby vyžadující sejmutí krytů chránících proti ozáření mikrovlnnou energií směřjí být prováděny pouze pracovníky s odpovídající kvalifikací.
- (e) **UPOZORNĚNÍ:** Nápoje popř. potraviny nesmí být v troubě připravovány popř. ohřívány v uzavřených nádobách - mohou v troubě vybuchnout.
- (f) **UPOZORNĚNÍ:** V žádném případě nedovolte, aby troubu používaly děti bez odpovídajícího trvalého dohledu dospělé osoby obeznámené s používáním trouby. Před vaším souhlasem s používáním trouby dítětem musí být dítě způsobem odpovídajícím jeho věku poučeno o správném používání trouby a možnostech rizik při jejím nesprávném používání.
- (g) **UPOZORNĚNÍ:** Při používání trouby v kombinovaném režimu smí být vzhledem k vysokým teplotám trouba používána dítětem pouze za trvalého dohledu dospělé osoby obeznámené s používáním trouby.

OBSAH

• POKYNY PRO INSTALACI A UZEMNĚNÍ TROUBY ...2	PAMĚŤOVÁ FUNKCE TROUBY (UPOMENUTÍ NA UKONČENÍ PROGRAMU TROUBY)19
• DŮLEŽITÉ POKYNY PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ TROUBY3	PŘERUŠENÍ PROGRAMU19
• JAKÉ NÁDOBÍ SMÍ BÝT V TROUBĚ POUŽÍVÁNO? ...5	CHYBOVÁ HLÁŠENÍ19
• POKYNY PO PŘÍPRAVU POTRAVIN V TROUBĚ6	JISKŘENÍ VE VNITŘNÍM PROSTORU TROUBY19
• OVLÁDACÍ PANEL TROUBY7	• VŠEOBECNÉ POKYNY20
• PŘÍSLUŠENSTVÍ TROUBY8	• UDRŽUJTE TROUBU V ČISTOTĚ21
• PŘED POUŽITÍM TROUBY9	• PŘEDTÍM NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISU22
NASTAVENÍ HODIN9	• OTÁZKY A ODPOVĚDI23
ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK TROUBY A ÚSPORNÝ REŽIM TROUBY10	• TECHNICKÉ ÚDAJE24
• POUŽITÍ TROUBY11	• PRINCIP PŘÍPRAVY POTRAVIN MIKROVLNAMI24
POUŽITÍ MIKROVLN11	• LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ.....24
GRILOVÁNÍ12	
HORKOVZDUŠNÝ REŽIM TROUBY (S PŘEDEHŘEVEM)13	
HORKOVZDUŠNÝ REŽIM TROUBY (KLASICKÉ PEČENÍ)14	
KOMBINOVANÁ PŘÍPRAVA POTRAVIN V TROUBĚ (MIKROVLN - HORKÝ VZDUCH - HORNÍ TĚLESO GRILU)15	
(1) ROZMRAZOVÁNÍ S VLOŽENÍM HMOTNOSTI POTRAVIN16	
(2) ROZMRAZOVÁNÍ S VLOŽENÍM ČASU16	
AUTOMATICKÁ PŘÍPRAVA POTRAVIN V TROUBĚ 17	
RYCHLÝ OHŘEV POTRAVIN18	
PŘÍPRAVA PIZZY18	
ČIŠTĚNÍ TROUBY PÁROU19	



INSTALACE A UZEMNĚNÍ TROUBY

Kontrola trouby po jejím vybalení

Vybalte troubu z přepravního kartonu, z trouby vyjměte balící materiál a překontrolujte, zda trouba není poškozena. Pozornost věnujte zejména vnitřnímu prostoru trouby, dvířkům a uzávěrům dvířek. Neodstraňujte ochrannou fólii z vnitřní strany dvířek. Při zjištění poškození trouby troubu neinstalujte a kontaktujte prodejnu, kde jste troubu zakoupili.

Umístění mikrovlnné trouby

1. Troubu umístěte na stabilní, rovnou a pevnou plochu.
2. Trouba není určena pro vestavbu do kuchyňské linky (pokud v doprovodné dokumentaci trouby není uvedeno jinak).
3. Vnější povrch trouby je před poškozením chráněn ochrannou fólií, kterou je z trouby před jejím prvním použitím nutno sejmout.
4. Po všech stranách trouby, nad a za troubou ponechtejте volný prostor nutný pro cirkulaci vzduchu okolo trouby. Nezakrývejte větrací otvory skříňky trouby - za provozu trouby riziko jejího přehřátí a poškození.
5. Troubu instalujte v dostatečné vzdálenosti od rozhlasových přijímačů a televizorů - za provozu trouby možnost rušení příjmu těmito přístroji.
6. Troubu umístěte v dostatečné vzdálenosti od zdrojů tepla. Při výběru místa pro instalaci trouby zvolte místo, kde bude trouba chráněna před horkým vzduchem, párou popř. postříkáním nebo polítem - možnost poškození izolace trouby a vzniku závažných poruch trouby.
7. Nad horní plochou trouby ponechtejте min. 170 mm volný prostor.

Před prvním použitím trouby (pokud je trouba vybavena grilem)

Z důvodů ochrany elementu grilu před jeho korozi během přepravy a skladování trouby je z výroby povrch elementu grilu chráněn ochrannou vrstvou konzervačního prostředku. Před prvním použitím trouby pro přípravu potravin je tuto vrstvu z elementu grilu nutno odstranit a to zapnutím grilu na dobu cca 5 minut. Během této doby je možný výskyt nepříjemného zápachu popř. i dýmu. Pro odstranění ochranné vrstvy z elementu grilu postupujte podle následujících pokynů:

1. Do mikrovlnné trouby vložte nádobu z materiálu vhodného pro přípravu potravin mikrovlnami naplněnou 200 nebo více mililitry vody a potom uzavřete dvířka trouby.
2. Stlačte tlačítko Convection.
3. Naprogramujte 5 minut provozu trouby.
4. Stlačte tlačítko Start / Speedy Cook.
5. Na ukončení programu budete upozorněni akustickým signálem.

Poznámka

Výše uvedeným postupem bude z elementů grilu odstraněna vrstva konzervačního prostředku a troubu bude možno používat pro přípravu potravin. Bezprostředně po ukončení výše uvedeného postupu mohou být některé díly trouby velice horké.

6. Otevřete dvířka trouby a z trouby vyjměte nádobu s vodou. Při manipulaci s nádobou použijte kuchyňské rukavice.

ZABLOKOVÁNÍ OVLÁDACÍHO PANELU TROUBY

Pro zabránění nežádoucímu používání trouby dětmi lze zablokovat tlačítka na ovládacím panelu trouby. Postupujte podle následujících pokynů:

1. Na dobu 3 sekund přidrže stlačeno tlačítko Stop / Clear. Na displeji se rozsvítí údaj „Loc“ a budou zablokována tlačítka na ovládacím panelu trouby.
2. Odblokování ovládacího panelu trouby opakovaním postupu jeho zablokování, údaj „Loc“ na displeji trouby zhasne.

- **Upozornění:** Před vaším souhlasem s používáním trouby dítětem musí být dítě způsobem, odpovídajícím jeho věku poučeno o správném používání trouby a o možnostech rizik v důsledku jejího nesprávného používání.

Elektrické připojení trouby

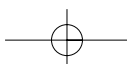
UPOZORNĚNÍ: TROUBA MUSÍ BÝT UZEMNĚNA

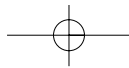
PŘED PRVNÍM PŘIPOJENÍM TROUBY K ELEKTRICKÉ SÍTI PŘEKONTROLUJTE (NAPŘ. NA ŠTÍTKU ELEKTROMĚRU), ZDA NAPĚTÍ ELEKTRICKÉ SÍTĚ V MÍSTĚ INSTALACE TROUBY ODPOVÍDÁ NAPÁJECÍMU NAPĚTÍ TROUBY UVEDENÉMU NA JEJÍM TYPOVÉM ŠTÍTKU.

Trouba smí být jako jediný spotřebič připojena ke správně instalované síťové zásuvce se řádně zapojeným ochranným (nulovacím) kolíkem. V případě jakýchkoliv pochybností o správném zapojení síťové zásuvky troubu nepřipojujте a kontaktujте odbornou firmu.

Napájení trouby

- Trouba je určena pro napájení střídavým napětím 230 V, 50 Hz. Použitá zásuvka musí být jistiána jističem (pojístkou) pro proudový odběr cca 15 (12) A.
- Délka síťového kabelu trouby je cca 1,2 metru.
- Připojením trouby k vyššímu než specifikovanému napětí riziko úrazu elektrickým proudem nebo vzniku požáru popř. můžete troubu poškodit. Napájením trouby nižším než na typové, štítku trouby uvedeným napětím snížení výkonu trouby a zpomalení postupu přípravy (ohřevu) potravin v troubě. Výrobce trouby neodpovídá za jakékoliv škody, vzniklé připojením trouby k jinému než na typovém štítku trouby specifikovanému napětí.
- Poškozený síťový kabel trouby nebo vidlice kabelu popř. event. náhrada zalité síťové vidlice kabelu vidlicí běžného provedení směji být vyměněny resp. opraveny pouze pracovníkem s odpovídající kvalifikací.





DŮLEŽITÉ POKYNY PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ TROUBY

PO PEČLIVÉM PŘEČTENÍ CELÉHO NÁVODU NÁVOD ULOŽTE PRO PŘÍPAD JEHO DALŠÍ POTŘEBY.

Při používání elektrických spotřebičů musí být dodržovány základní bezpečnostní předpisy včetně následujících.

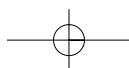
Pro zabránění rizika popálení, úrazů elektrickým proudem, vzniku požáru nebo ozáření osob zdraví škodlivou mikrovlnnou energií:

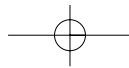
11. Před instalací a programováním trouby si prosím přečtěte celý návod k její obsluze.
12. Seznamte se a dodržujte pokyny, uvedené v odstavci „OPATŘENÍ PRO ZABRÁNĚNÍ MOŽNÉMU OZÁŘENÍ MIKROVLNNOU ENERGIÍ“ na str. 1 tohoto návodu.
13. Trouba musí být uzemněna. Troubu připojte jako jediný spotřebič k řádně instalované síťové zásuvce opatřené funkčním ochranným (nulovacím) kolíkem.
14. Troubu instalujte v souladu s pokyny pro její instalaci uvedenými v předcházejícím textu návodu.
15. Některé druhy potravin jako jsou např. vejce, popř. uzavřené nádoby s potravinami atd. mohou při jejich přípravě (ohřevu) v troubě vybuchnout a nesmí být v troubě připravovány (ohřívány).
16. Troubu používejte pouze pro účely popsané v tomto návodu. Trouba je určena pouze pro rozmrazování, ohřev a přípravu potravin, není určena pro průmyslové a laboratorní použití. Nepoužívejte troubu pro ohřev chemikálií nebo sušení živých zvířat.
17. Stejně jako u jiných elektrických spotřebičů vyžaduje používání trouby v blízkosti dětí nebo poučenými dětmi zvýšený dohled a pozornost.
18. Nepoužívejte troubu s poškozeným síťovým kabelem nebo s poškozenou vidlicí kabelu; troubu, která nepracuje správně popř. poškozenou troubu nebo troubu, která upadla.
19. Opravy trouby smějí být prováděny pouze pracovníky s odpovídající kvalifikací. Bude-li trouba vyžadovat seřízení nebo opravu kontaktujte odborný servis.
10. Nezakrývejte větrací otvory skříňky trouby.
11. Nepoužívejte troubu mimo místnosti, neinstalujte troubu na místech, kde může zmoknout, být postříkána nebo polita.
12. Neponořujte síťový kabel trouby nebo vidlici kabelu do vody.
13. Chraňte síťový kabel trouby před kontaktem s horkými předměty.
14. Neopouštějte viset síťový kabel trouby přes hranu stolu nebo kuchyňské linky - riziko stržení trouby dětmi nebo domácími zvířaty.
15. Pro čištění čelních ploch skříňky trouby nebo částí dvířek trouby dosedajících na tyto plochy nepoužívejte čisticí prostředky způsobující ořez - pro čištění těchto částí trouby smějí být používány pouze utěrka nebo mycí houba zvlhčené ve vlažném zředěném roztoku mírného saponátového přípravku pro mytí nádobí.
16. Pro omezení rizika vznícení obsahu trouby:
 - a) Nepřehřívejte připravované potraviny. Zvláštní pozornost je přípravě potravin v troubě nutno věnovat především pokud jsou v troubě používány snadno vznětlivé materiály (jako jsou např. nádobí z papíru nebo plastů).
 - b) Před vložením potravin do trouby vyjměte potraviny z obalu, z potravin odstraňte všechny sponky, drátky apod.
 - c) Dojde-li ke vznícení obsahu trouby ponechtejте dvířka trouby uzavřena, troubu vypněte, odpojte od elektrické sítě popř. vypněte odpovídající jistič a vyčkejte na zhasnutí obsahu trouby.
 - d) Nepoužívejte troubu pro ukládání vznětlivých materiálů (noviny, kuchařské předpisy atd.) popř. pro ukládání kuchyňského nářadí nebo potravin.
17. Nepoužívejte troubu pro ohřev agresivních chemikálií - jejich výpary mohou zapříčinit korozi spínačů a pružin bezpečnostních uzávěrů dvířek trouby, které se tak mohou stát nefunkčními.
18. Trvale udržujte kryt vlnovodu ve vnitřním prostoru trouby v čistotě. Po každém použití trouby vyčistěte její vnitřní prostor vlhkou utěrkou. Ponecháním zbytků tuků v troubě při následujícím použití trouby riziko jejich přehřátí, vzniku dýmu nebo jejich vznícení.
19. Nepoužívejte troubu pro fritování - na rozdíl od fritovacího hrnce není trouba vybavena termostatem - riziko přehřátí a vznícení používaného tuku nebo oleje.
20. Při mikrovlnném ohřevu kapalin v troubě (jako např. voda, káva nebo čaj) je možný jejich ohřev na teplotu vyšší než je jejich bod varu a to bez jeho obvyklých příznaků (jako je např. vznik bublinek).

POHYBEM S NÁDOBOU S TAKTO OHŘÁTOU KAPALINOU (A TO I PO UKONČENÍ JEJÍHO OHŘEVU) RIZIKO PŘEKYPĚNÍ JEJÍHO OBSAHU A ÚRAZU UŽIVATELE TROUBY. Pro snížení tohoto rizika:

 - ① Nepřehřívejte ohřívaneé kapaliny.
 - ② Před zahájením a po dosažení poloviny času ohřevu ohřívanou kapalinu zamíchejte.
 - ③ Pro ohřev kapalin nepoužívejte vysoké nádoby s úzkými hrdly.
 - ④ Po ukončení ohřevu ponechtejте nádobu s kapalinou v troubě krátký čas v klidu.
 - ⑤ Lžičku nebo sběračku vkládejte do nádoby s ohřátou kapalinou velice opatrně.
21. Ohřátý obsah kojeneckých lahví popř. sklenic s dětskou výživou musí být před jejich podáváním dětem důkladně protřepán a musí být překontrolována jeho teplota.
22. Troubu instalujte tak, aby byla trvale přístupná síťová zásuvka použitá pro její napájení.
23. Tento přístroj není určen pro osoby (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností nebo osoby s omezenými zkušenostmi a znalostmi, pokud nad nimi není veden odborný dohled nebo podány instrukce zahrnující použití tohoto přístroje osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
24. Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že si s přístrojem nebudou hrát.
25. Z důvodu extrémně vysokých teplot se nedotýkejte dvířek ani topných těles trouby během a po spuštění mikrovlnného vaření.
26. Kovový rošt musí být v troubě správně instalován, a to vložením do spojovacího dílu pohonu otočného talíře (viz poznámka a obrázek v odstavci „Příslušenství trouby“).

NÁVOD USCHOVEJTE PRO PŘÍPAD JEHO DALŠÍ POTŘEBY

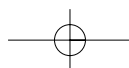




Všeobecné informace

V následujícím přehledu jsou uvedeny pokyny a bezpečnostní opatření pro správné použití trouby:

11. Trouba je určena pouze pro přípravu (rozmrazování nebo ohřev) potravin. Nepoužívejte troubu pro jiné účely (jako jsou např. sušení oděvů nebo obuvi, papíru nebo jiných materiálů) popř. pro sterilizaci.
Možnost vzniku požáru.
12. Neuvádějte do provozu troubu bez vložených potravin - může tak být poškozena.
13. Nepoužívejte troubu pro ukládání jakýchkoliv předmětů jako jsou např. noviny, kuchařské přepisy, kuchařské potřeby atd.
14. Nepoužívejte troubu bez řádně vloženého skleněného otočného talíře.
Před použitím trouby překontrolujte jeho správné uložení.
15. Při vyjímání otočného talíře z trouby po přípravě masa postupujte opatrně - možnost nahromadění horkého tuku nebo šťávy na talíři.
16. Na rozdíl od troub používajících pro přípravu potravin pouze mikrovlny mohou být některé části této trouby jako jsou např. její skříňka nebo dvířka po předchozím použití trouby velice horké.
Při jakékoliv manipulaci s nádobami / potravinami používejte kuchařské rukavice.
V průběhu grilování nebo kombinované přípravy potravin v troubě a bezprostředně po jejich ukončení se dotýkejte pouze ovládacího panelu trouby.
17. Nevládejte do trouby plastové nádoby pokud je trouba po jejím předchozím používání ještě horká - mohlo by být poškozeno. Před vložením plastových nádob do trouby ponechejte troubu vychladnout.
18. Pro přípravu potravin v troubě nepoužívejte nádoby (misky, tácky) vyrobené z recyklovaného papíru - může obsahovat částečky kovu, které mohou v troubě zapříčinit jiskření a event. i vznícení obsahu trouby.
19. Po zjištění jiskření ve vnitřním prostoru trouby během přípravy potravin v troubě okamžitě ukončete používání trouby.
Podrobné pokyny naleznete v odstavci „Příslušenství trouby“ na str. 17 tohoto návodu.
10. Při přípravě malých množství potravin v troubě neopouštějte troubu bez dohledu - možnost jejich připálení popř. vznícení.
11. Nepřipravujte v troubě potraviny opatřené na povrchu slupkou, blankou nebo skořápkou (brambory, uzeniny, drůbeží játra atd.) bez jejich předchozího několikerého propíchnutí (např. vidličkou) - mohou v troubě vybuchnout.
12. Nepoužívejte troubu pro pražení kukuřice s výjimkou kukuřice spec. balené pro pražení v mikrovlnné troubě. Při pražení kukuřice v troubě je dosahováno (vzhledem k vysokému počtu neupražených jader) nižší výtěžnosti než při jejím klasickém pražení. Při pražení kukuřice v troubě nepoužívejte olej (pokud není jeho použití výslovně doporučeno na jejím obalu).
13. Neuvádějte do provozu troubu s otevřenými dvířky.
14. Nerozebírejte troubu, z trouby nesnímejte panely, kryty atd.
15. Pokud budou pro přípravu potravin v troubě používány plastové, papírové nebo jiné nádoby vyrobené ze snadno vznětlivých materiálů vyžaduje jejich příprava v troubě trvalý dohled.
16. V případě výskytu dýmu za provozu trouby troubu vypněte, odpojte od elektrické sítě a pro zhasnutí event. plamene ponechejte dvířka trouby uzavřena.
17. Při ohřevu jakýchkoliv kapalin v troubě je možný výskyt jevu nazývaného „utajený var“ (ohřátí kapaliny na teplotu vyšší než je její bod varu bez jeho obvyklých vnějších příznaků varu jako je např. bubláni). Při jakémkoliv pohybu s nádobou obsahující přehřátou kapalinu je možné její překypění - riziko úrazu.
18. Před ohřevem potravin ve sklenicích, lahvích apod. sejměte ze sklenic jejich víčka.
19. Pozor na vniknutí cizích předmětů do prostoru mezi čelními plochami skříňky trouby a jejími dvířky - riziko úniku mikrovln z trouby.
20. Při pražení kukuřice v troubě nepoužívejte časy delší než uváděné na jejich obalech (všeobecně jsou tyto časy kratší než 3 minuty). Dlouhé časy pražení nezvyšují jeho výtěžnost a zvyšují riziko připálení nebo vznícení kukuřice.
21. Při přípravě (ohřevu) potravin v plastových nebo papírových nádobách je vzhledem k možnosti jejich vznícení nutná trvalá kontrola jejího průběhu.
22. Před podáváním nápojů nebo potravin ohříváných nebo připravovaných v troubě dětem nebo naopak seniorům je nutná kontrola jejich teploty a to vzhledem k tomu, že ohřev nápojů nebo potravin mikrovlnami pokračuje i po ukončení provozu trouby.
23. V troubě nesmí být připravována nebo ohřívána vejce ve skořápce nebo uvařená vejce ve skořápce - mohou v troubě vybuchnout a to i po ukončení jejich přípravy mikrovlnami.
24. Trvale udržujte kryt vlnovodu ve vnitřním prostoru trouby v čistotě. Po každém použití trouby vyčistěte její vnitřní prostor vlhkou utěrkou. Ponecháním zbytků tuků v troubě při jejím následujícím použití riziko jejich přehřátí, vzniku dýmu nebo i vznícení.
25. Nepoužívejte troubu pro fritování - na rozdíl od fritovacího hrnce není trouba vybavena termostatem - riziko přehřátí a vznícení používaného tuku nebo oleje.
26. Při používání trouby se trouba zahřívá. Pozor na dotek topných elementů ve vnitřním prostoru trouby.
27. Pro čištění trouby nepoužívejte žádné parní čističe.



PRO ZABRÁNĚNÍ VÝBUCHŮM NEBO UTAJENĚMU VARU KAPALIN

UPOZORNĚNÍ

Při ohřevu jakýchkoliv kapalin v troubě je možný výskyt jevu nazývaného „utajený var“ (ohřátí kapaliny na teplotu vyšší než je její bod varu bez obvyklých vnějších příznaků varu jako je např. bubláni). Při jakémkoliv pohybu s nádobou obsahující přehřátou kapalinu je možné její překypění - riziko úrazu. Pro zabránění tomuto jevu dodržujte následující pokyny:

- Nepřehřívejte ohřívání kapaliny.
- Před zahájením a po dosažení poloviny času ohřevu ohřívanou kapalinu zamíchejte.
- Pro ohřev kapalin v troubě nepoužívejte vysoké nádoby s úzkými hrdly.
- Po ukončení ohřevu ponechte nádobu s ohřátou kapalinou v troubě krátký čas v klidu.
- Při vkládání lžičky nebo sběračky do ohřáté kapaliny postupujte obzvlášť opatrně.

1. Vejce

V žádném případě nepřipravujte v troubě vejce ve skořápce.

V průběhu jejich přípravy v troubě dochází pod skořápkou k postupnému nárůstu tlaku páry v jehož důsledku skořápka praskne. Při požadavku na přípravu vajec, která po jejich rozbítí nebyla promíchána je bezpodmínečně nutno propíchnout jejich žloutky - mohou v troubě prasknout.

Před ohřevem uvařených vajec v troubě je tato nutno oloupat.

2. Propíchání potravin

Potraviny opatřené na povrchu slupkou nebo blankou (jako jsou např. brambory, rajčata, jablka, uzeniny atd.) je před jejich vložením do trouby nutno několikrát propíchnout (např. vidličkou).

3. Víčka

Před vložením potravin balených v lahvích nebo sklenicích do trouby je tyto nutno vyjmout z obalu a pro jejich přípravu v troubě použít jinou nádobu. V případě opomenutí dochází v uzavřené nádobě během jejího ohřevu v troubě k nárůstu tlaku páry a k následnému výbuchu a to i po ukončení provozu trouby.

JAKÉ NÁDOBÍ SMÍ BÝT V TROUBĚ POUŽÍVÁNO?

Před použitím nádobí v troubě je nutná jeho kontrola na vhodnost jeho použití pro daný způsob přípravy potravin v troubě.

Materiál	Grilování a horký vzduch	Mikrovlny	Kombinovaná příprava
Sklo (všeobecně)	ne	ano (1)	ne
Sklo (ohnivzdorné)	ano	ano	ano
Sklo a keramika (ohnivzdorné)	ano	ano (1)	ano (1)
Hrncířské zboží	ano	ano	ano
Porcelán (ohnivzdorný)	ano	ano	ano
Plasty (všeobecně)	ne	ano (2)	ne
Plasty odolávající teplotě	ano (2)	ano (2)	ano (2)
Nádobí z hliníkové fólie / hliníková fólie	ano	ano (3)	ano
Plechové nádoby na pečení	ano (4)	ne	ano (4)
Kovové nádoby	ano	ne	ne
Papír	ne	ano	ne

- Bez kovových dílů nebo kovových ozdob.
- Některé plasty odolávají teplotě pouze do určité teploty. Pečlivě překontrolujte!
- Pro stínění citlivých částí potravin (pro zabránění jejich přepečení) je možno používat malé kousky hliníkové fólie.
- Pro kombinovanou přípravu potravin lze v troubě používat plechové nádoby avšak velice hluboké nádoby snižují účinnost trouby - mikrovlny neprocházejí kovu a kov tak brání ohřevu potravin mikrovlnami.

Příprava potravin samotnými mikrovlnami

Nádobí používané pro přípravu potravin působením mikrovln musí být vyrobeno z materiálu, který nebrání průniku mikrovln. Toto všeobecně znamená, že pro přípravu potravin mikrovlnami je nutno používat nádobí, vyrobené z papíru, plastů, skla nebo z keramiky. Kovy mikrovlny odrážejí a brání tak přípravě potravin - z tohoto důvodu by při přípravě potravin neměly být v troubě používány. Kromě materiálu nádobí je při přípravě potravin v troubě mikrovlnami nutno rovněž vzít v úvahu jeho tvar. V kulatých nádobách jsou potraviny připravovány rovnoměrněji než v hranatých nádobách, u kterých v jejich rozích dochází v důsledku odrazů a zvýšenému absorbování mikrovln k přepečení připravovaných potravin. Rovnoměrnějších výsledků přípravy potravin mikrovlnami je dosahováno v mělkých nádobách.

Pro přípravu potravin mikrovlnami je vynikající nádobí vyrobené z porcelánu nebo z keramiky, stejných výsledků je rovněž dosahováno při použití nádobí vyrobeného ze skla. Olovnaté sklo může při použití v troubě prasknout a z tohoto důvodu by nemělo být v troubě používáno. Je rovněž možné použití nádobí vyrobeného z papíru nebo z plastů (za předpokladu jeho odolnosti používané teplotě). Pro přípravu potravin v troubě mikrovlnami používejte plastové nádoby, odolávající teplotám vyšším než 120 °C tj. nádobí vyrobené např. z polypropylenu nebo z polyamidu. Některé plasty jako např. melamin při teplotách dosahovaných v troubě měknou a jsou tak poškozeny. Pro zjištění, zda je určitá nádoba vhodná pro použití v troubě můžete provést následující jednoduchou kontrolu:

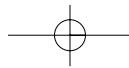
Do trouby vložte přezkušovanou nádobu a vedle ní umístěte sklenici vody (trouba nesmí být používána bez vložených potravin nebo s prázdnými nádobami). Potom uveďte troubu do provozu (max. výkon, 1 minuta). Pokud je přezkušovaná nádoba vhodná pro přípravu potravin mikrovlnami měla by být po provedené kontrole pouze vlažná.

Kovové nádoby jako jsou např. omáčnický nebo fritovací pánve nesmí být v troubě používány. V troubě rovněž nepoužívejte skleněné nebo porcelánové nádoby (talíře, misky atd.) opatřené kovovým (zlatým nebo stříbrným) dekorem - mohou být v troubě poškozeny. Pro ochranu citlivých částí některých potravin před jejich přepečením (např. pro zakrytí křídél drůbeže, ocasů ryb atd.) smějí být v troubě používány malé kousky hliníkové fólie, tyto se však nesmí dotýkat stěn vnitřního prostoru trouby.



Upozornění

- Na trhu je veliký výběr nádobí pro mikrovlnné trouby. Před jeho nákupem si prosím ověřte, zda je materiál nádobí vhodný pro přípravu potravin mikrovlnami.
- Po vložení potravin do trouby překontrolujte, zda se některá z jejich částí popř. použité nádobí nedotýkají stěn nebo stropu vnitřního prostoru trouby - možnost poškození trouby.



POKYNY PRO PŘÍPRAVU POTRAVIN MIKROVLNAMI

Pro přípravu (ohřev) potravin mikrovlnami musí být používáno nádobí vhodné pro mikrovlnný provoz trouby.

Materiál nádobí pro mikrovlnný provoz trouby musí umožňovat průchod mikrovln potravinami, aniž by mikrovlny byly odráženy nebo pohlcovány jeho stěnami.

Při nákupu nádobí věnujte pozornost jeho výběru – pokud je nádobí označeno jako vhodné pro mikrovlny, bude jej možné bez jakýchkoliv problémů používat.

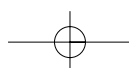
V následující tabulce jsou uvedeny různé druhy materiálů spolu s informacemi, zda a jak mohou být použity v mikrovlnné troubě.

Materiál / nádobí	Vhodnost	Poznámky
Hliníková fólie	▲	Může být omezeně použita pro ochranu citlivých částí potravin proti přepečení. Pokud je fólie umístěna v blízkosti stěny vnitřního prostoru trouby nebo pokud je použita ve velkém množství, je možný vznik jiskření.
Pečicí desky	●	Nepřehřívejte déle než 8 minut.
Porcelán a hrnčířské zboží	●	Nádobí z porcelánu, keramiky popř. hrnčířské zboží s glazurou zpravidla vyhovuje - pokud není opatřeno kovovým dekorem.
Polyesterové misky nebo talíře pro jednorázové použití	●	Jsou používány pro balení některých zmrazených potravin.
Potraviny pro rychlou přípravu (fast food) • polystyrenové misky • papírové sáčky • recyklovaný papír nebo kovové sponky, jehly atd.	● × ×	Mohou být použity pro ohřev potravin. Polystyren se může teplem roztavit. Mohou se v troubě vznítit. Mohou v troubě zapříčinit jiskření.
Skleněné nádobí • nádobí pro přípravu a podávání • jemné skleněné nádobí • sklenice	● ● ●	Může být použito, pokud není opatřeno kovovým dekorem. Může být použito pro ohřev potravin nebo nápojů. Po sejmutí víčka lze použít pro ohřev.
Kovové nádobí • misky, talíře • kovové pásky používané pro uzavření obalů mražených potravin	× ×	Může zapříčinit jiskření nebo vznícení potravin v troubě.
Papír • tácky, misky, ubrousky, kuchyňský papír • recyklovaný papír	● ×	Pouze pro krátký ohřev popř. pro absorpci přebytečné vlhkosti. Může v troubě zapříčinit jiskření.
Plasty • nádobí • fólie • sáčky pro uložení potravin v mrazničkách	● ● ▲	Použijte, pokud odolává vysokým teplotám. Nádobí z nevhodných plastů může být teplem deformováno nebo může změnit barvu. Nepoužívejte nádobí vyrobené z melaminu. Může být použita pro zabránění úniku vlhkosti. Neměla by se dotýkat potravin. Při snímání pozor na možný únik horké páry. Vhodné pokud odolávají teplotě. Nesmí být uzavřené – před vložením do trouby propíchněte sáček vidličkou.
Voskový nebo tukům odolný papír	●	Může být použit pro zabránění úniku vlhkosti nebo rozstříkávání šťávy.

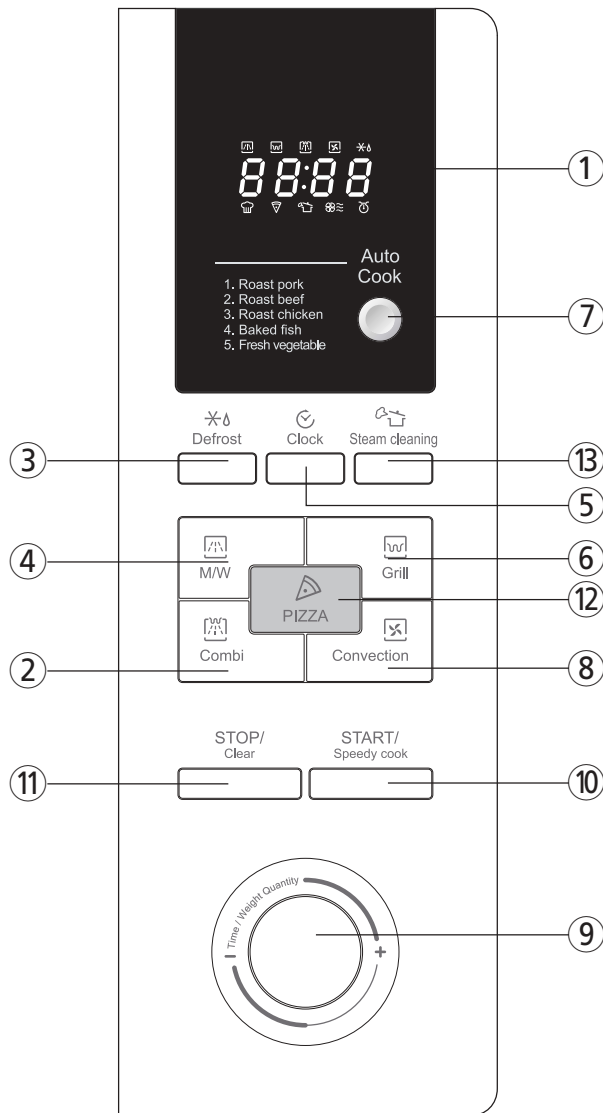
● : doporučené použití

▲ : omezené použití

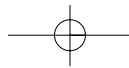
× : nedoporučeno



OVLÁDACÍ PANEĽ TROUBY

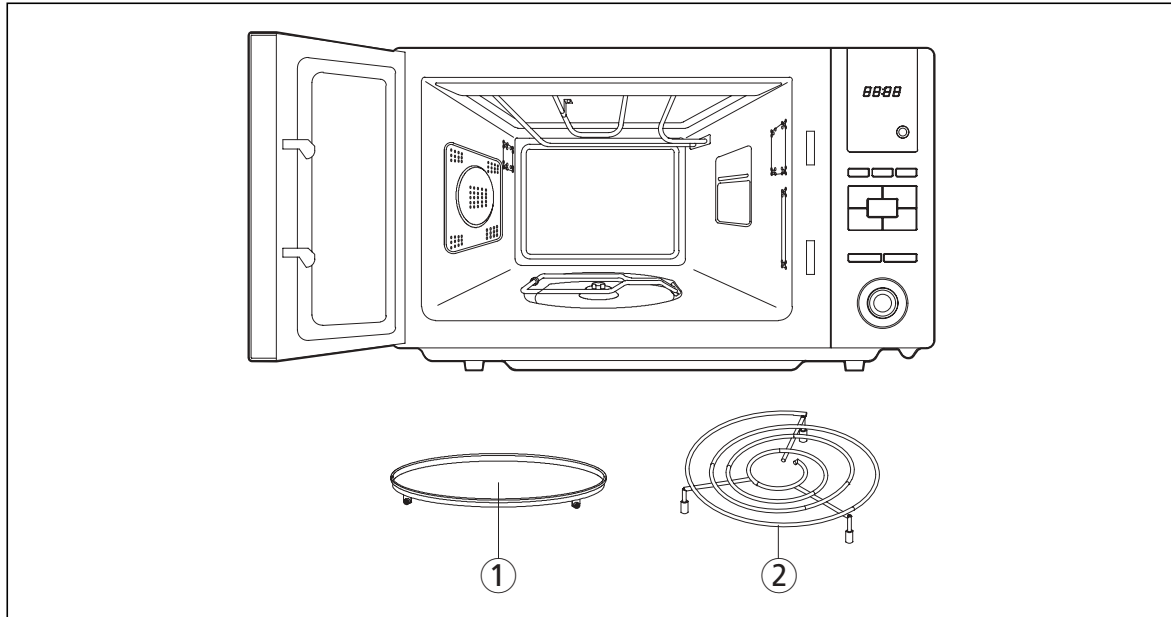


- ① Displej** : zobrazení času přípravy potravin v troubě, úrovně výkonu, indikátorů programu a aktuálního času.
 MW (☄): Pokud na displeji bliká tato ikona, trouba pracuje v MIKROVLNNÉM režimu.
 Grill (🔥): Pokud na displeji bliká tato ikona, je trouba používána pro GRILOVÁNÍ.
 Combi (🌀): Pokud na displeji bliká tato ikona, pracuje trouba v KOMBINOVANÉM režimu.
 Defrost (☄): Pokud na displeji bliká tato ikona, je trouba používána pro ROZMRAZOVÁNÍ.
 Auto-cook (🍖): Pokud na displeji bliká tato ikona, je trouba používána pro AUTOMATICKOU PŘÍPRAVU POTRAVIN.
 Convection (🌀): Pokud na displeji bliká tato ikona, pracuje trouba v HORKOVZDUŠNÉM režimu.
 gram (👉): Pokud na displeji bliká tato ikona, nachází se trouba v režimu VKLÁDÁNÍ HMOTNOSTI POTRAVIN.
- ② Combi** : Pro přepnutí trouby do kombinovaného režimu.
- ③ Defrost** : Pro rozmrazování potravin.
- ④ MW** : Pro nastavení úrovně mikrovlnného výkonu.
- ⑤ Clock** : Pro nastavení hodin.
- ⑥ Grill** : Pro přepnutí trouby na grilování.
- ⑦ Auto-cook** : Pro automatickou přípravu nebo ohřev potravin.
- ⑧ Convection** : Pro přípravu potravin horkým vzduchem včetně nastavení teploty.
- ⑨ Volič** : Pro vložení času, hmotnosti, popř. množství nebo porcí potravin.
- ⑩ START/SPEEDY COOK** : Pro zahájení přípravy potravin v troubě. Opakovaným stisknutím prodloužíte čas přípravy potravin v troubě po 30 sekundách.
- ⑪ STOP/CLEAR** : Pro ukončení přípravy potravin v troubě, dalším stisknutím vymažete program.
- ⑫ PIZZA** : Program pro přípravu pizzy v troubě.
- ⑬ STEAM CLEANING** : Pro vyčištění vnitřního prostoru trouby horkou párou.



PŘÍSLUŠENSTVÍ TROUBY

S troubou je dodáváno příslušenství, které může být pro usnadnění přípravy potravin v troubě používáno různými způsoby.

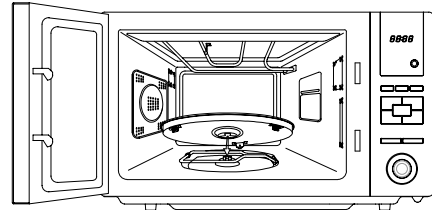


① **Kovový talíř** – přezkontrolujte správné uložení kovového talíře ve spojovacím dílu pohonu talíře a potom na talíř umístěte nádobu s připravovanými potravinami.

② **Kovový rošt** – pro grilování nebo pro programy 1, 2, 3 a 4 automatické přípravy potravin v troubě umístěte připravované potraviny na kovový rošt a potom přezkontrolujte správné umístění roštu uprostřed kovového talíře.

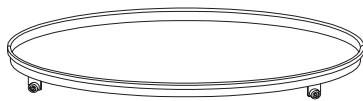
POZNÁMKY:

1. Kovový rošt a kovový talíř jsou uloženy v papírové krabici vložené do vnitřního prostoru trouby.
2. Při vkládání kovového talíře do trouby přezkontrolujte jeho správné usazení na spojovacím dílu pohonu talíře.



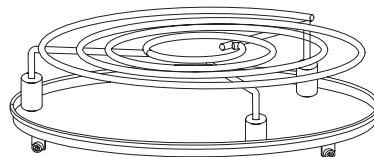
■ JAK POUŽÍVAT PŘÍSLUŠENSTVÍ TROUBY?

■ Kovový otočný talíř



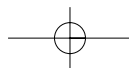
- pro přípravu potravin mikrovlnami
- pro horkovzdušný režim trouby
- pro kombinovanou přípravu potravin v troubě
- pro program č. 5 automatické přípravy potravin v troubě
- pro přípravu pizzy

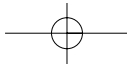
■ Kovový rošt



- pro horkovzdušný režim trouby
- pro grilování
- pro programy č. 1, 2, 3 a 4 automatické přípravy potravin
- pro přípravu pizzy v troubě podle předpisu

POZNÁMKA : Pro pečení koláčů a přípravu pizzy v troubě podle předpisu musí být použit kovový rošt – pokud by nebyl použit, může dojít k připálení připravovaných potravin.



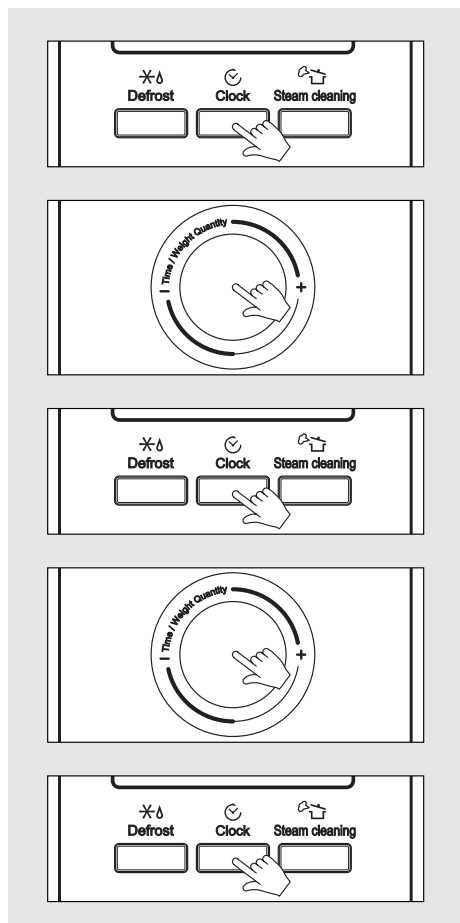


PŘED POUŽITÍM TROUBY

NASTAVENÍ HODIN

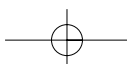
Po připojení trouby k elektrické síti nebo obnovení přerušené dodávky elektřiny začne na displeji trouby blikat údaj „:0“ a trouba pípne.

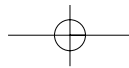
Hodiny trouby používají 12- nebo 24-hod. režim indikace času, pro jejich nastavení postupujte podle následujících pokynů.



Příklad: Nastavení času 5:30 hod.

1. Stlačte tlačítko Clock.
Na displeji bude zobrazen údaj „12H“ (12-hod. režim indikace času).
2. Dalším stlačením tlačítka Clock bude na displeji zobrazen údaj „24H“ (24-hod. režim indikace času).
3. Otáčením voliče nastavte údaj hodiny „5“.
Začne blikat údaj hodiny a rozsvítí se dvojtečka.
4. Stiskněte tlačítko CLOCK – na displeji se rozsvítí údaj „5:00“.
Začne blikat údaj minut, údaj hodiny a dvojtečka zůstanou svítit.
5. Otáčením voliče zobrazte na displeji údaj „5:30“.
6. Stiskněte tlačítko CLOCK – na displeji začne blikat dvojtečka.
Pokud používáte 12-hod. režim indikace času, můžete nastavit čas v rozsahu od 1:00 do 12:59 hod.
Pokud používáte 24-hod. režim indikace času, lze nastavit čas v rozsahu od 0:00 do 23:59 hod.

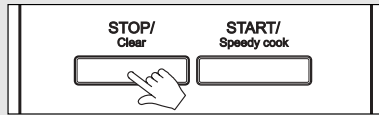




ZABLOKOVÁNÍ OVLÁDACÍHO PANELU / ÚSPORNÝ REŽIM

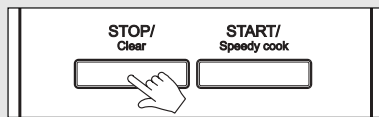
Zablokování panelu: Funkce pro zabránění používání trouby - např. dětem.

Úsporný režim: Funkce pro úsporu elektrické energie.



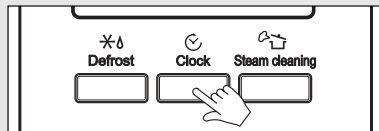
Zablokování panelu

1. Stlačte tlačítko Stop / Clear.
Na displeji se rozsvítí údaj „0:“.
2. Přidrže 3 sekundy stlačeno tlačítko Stop / Clear.
Na displeji se rozsvítí indikátor „Lock“.
Troubu nebude možné používat.
3. Pro zrušení zablokování panelu trouby opakujte krok č. 2.
Trouba pípne a na displeji zhasne indikátor „Lock“.
Troubu bude možné normálně používat.



Úsporný režim

1. Stlačte tlačítko Stop / Clear.
Na displeji se rozsvítí údaj „0:“.
2. Přidrže 3 sekundy stlačeno tlačítko Clock.
Trouba pípne a zhasne displej.
Pro použití trouby přepnuté do úsporného režimu stlačte libovolné tlačítko nebo otočte voličem.
Na displeji se rozsvítí údaj „0:“ nebo údaj hodin a troubu bude možné normálně používat.
Po 10 sekundách nečinnosti displej automaticky zhasne.
3. Pro zrušení úsporného režimu opakujte krok č. 2.
Trouba pípne a rozsvítí se displej.
Troubu bude možné normálně používat.



OBSLUHA TROUBY

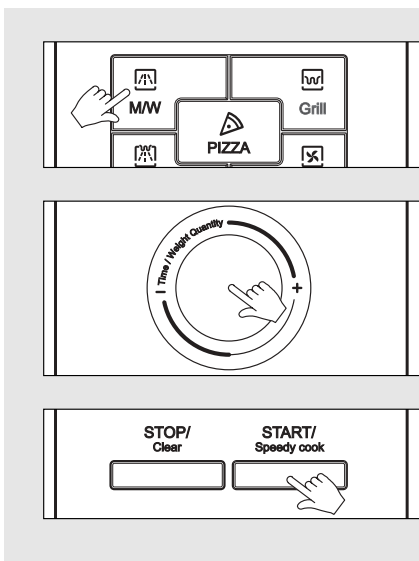
Tipy: Před použitím trouby si prosím přečtěte návod k její obsluze, především pokyny pro její bezpečné používání. Před programováním trouby vložte do trouby šálek s vodou vyrobený z materiálu vhodného pro mikrovlnný ohřev.

Poznámka: Po proběhnutí naprogramovaného času trouba třikrát pípne, na displeji bude zobrazen údaj „End“, bude zastaveno otáčení otočného talíře a současně zhasne osvětlení vnitřního prostoru trouby. Poté až do stisknutí tlačítka STOP/CLEAR nebo do otevření dvířek trouby trouba každou minutu pípne. Z důvodu bezpečnosti může po ukončení programu zůstat 3 – 5 minut v chodu ventilátor trouby (na displeji trouby budou zobrazeny údaje „COOL“ a „0“ nebo údaj hodin). Otevřením dvířek trouby v průběhu programu bude program přerušeno a současně bude přerušeno odpočítávání času. Po uzavření dvířek trouby stisknutím tlačítka START/SPEEDY COOK bude trouba pokračovat v přerušném programu a bude obnoveno odpočítávání času. Stisknutím tlačítka STOP/CLEAR bude program zrušen. Při programování času přípravy potravin v troubě je čas indikován v krocích po 10 sekundách (až do 5 minut času přípravy potravin v troubě), v krocích po 30 sekundách (až do 10 minut času přípravy potravin v troubě), popř. v krocích po 1 minutě (až do 60 minut času přípravy potravin v troubě).

PŘÍPRAVA POTRAVIN MIKROVLNAMI

Tento způsob použití trouby umožňuje přípravu nebo ohřev potravin po požadovanou dobu. Kromě max. výkonu trouby (100%) můžete zvolit dalších 9 úrovní výkonu a to především pro potraviny vyžadující pomalejší postup jejich přípravy.

Pokud byla trouba předtím používána pro grilování, kombinovanou přípravu nebo pro přípravu potravin horkým vzduchem ponechejte troubu před jejím dalším použitím vychladnout. Nezapínejte prázdnou troubu.

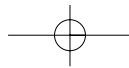


1. Stiskněte tlačítko MW – rozsvítí se indikátor MW. Na displeji bude zobrazen údaj „P-HI“.
2. Opakovaným stisknutím tlačítka MW zobrazíte na displeji požadovaný stupeň mikrovlnného výkonu trouby. Podrobné informace naleznete v tabulce ve spodní části strany.
3. Otáčením voliče naprogramujete čas přípravy potravin v troubě. Pro naprogramování času 5 minut a 30 sekund nastavte otáčením voliče doprava údaj „5:30“. Maximálně lze naprogramovat 60 minut.
4. Stiskněte tlačítko START/SPEEDY COOK. Rozsvítí se osvětlení vnitřního prostoru trouby a v troubě se začne otáčet otočný talíř. Bude zahájena příprava potravin v troubě a na displeji trouby bude odpočítáván čas.

Poznámka: Pokud nebude před programováním času přípravy potravin v troubě naprogramován její mikrovlnný výkon, bude trouba pracovat při 100% mikrovlnném výkonu. Mikrovlnný výkon trouby můžete překontrolovat v době, kdy je trouba používána – stisknutím tlačítka MW bude na displeji trouby 3 sekundy zobrazena nastavená úroveň výkonu trouby.

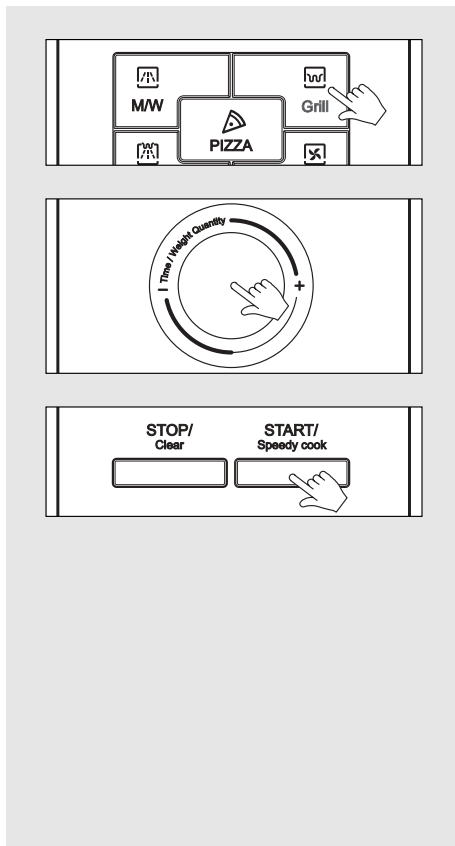
Tabulka úrovní výkonu

Úroveň výkonu	Procenta výkonu	Výstupní výkon	Úroveň výkonu	Procenta výkonu	Výstupní výkon
P-HI	100%	900W	P-50	50%	450W
P-90	90%	810W	P-40	40%	360W
P-80	80%	720W	P-30	30%	270W
P-70	70%	630W	P-20	20%	180W
P-60	60%	540W	P-10	10%	90W
			P-00	0%	0W



GRILOVÁNÍ

Grilování umožňuje rychlou přípravu a zhnědnutí masa, drůbeže aj. druhů potravin a to bez použití mikrovln.



1. Stiskněte tlačítko GRILL – na displeji se rozsvítí indikátor (☀️).
Pokud je nastaven vysoký výkon grilu, bude na displeji zobrazen indikátor „gr-H“.
Pokud je nastaven nízký výkon grilu, bude na displeji zobrazen indikátor „gr-L“.
2. Otáčením voliče naprogramujte požadovaný čas grilování.
Pro grilování po dobu 11 minut zobrazte na displeji údaj „11:00“.
Maximálně lze naprogramovat 60 minut.
3. Stiskněte tlačítko START/SPEEDY COOK.
Rozsvítí se osvětlení vnitřního prostoru trouby a v troubě se začne otáčet kovový talíř. Bude zahájeno grilování a na displeji trouby bude odpočítáván čas.

Poznámka: Program grilování lze překontrolovat v jeho průběhu, a to stisknutím tlačítka GRILL.
Program grilování bude na displeji zobrazen po dobu 3 sekund.

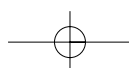
UPOZORNĚNÍ:

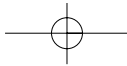
V průběhu grilování jsou vnitřní prostor trouby a okénko dvířek trouby velice horké.
Nedotýkejte se kovových dílů trouby a okénka dvířek v průběhu grilování.
Při manipulaci s grilovanými potravinami a s příslušenstvím trouby v průběhu grilování noste silné rukavice.

Nádobí pro grilování

Pro grilování v troubě používejte ohnivzdorné nádoby.
Vzhledem k tomu, že pro grilování nejsou používány mikrovlny, je možné kovové nádoby používané pro grilování bez obav z jiskření v troubě pokládat přímo na kovový rošt.

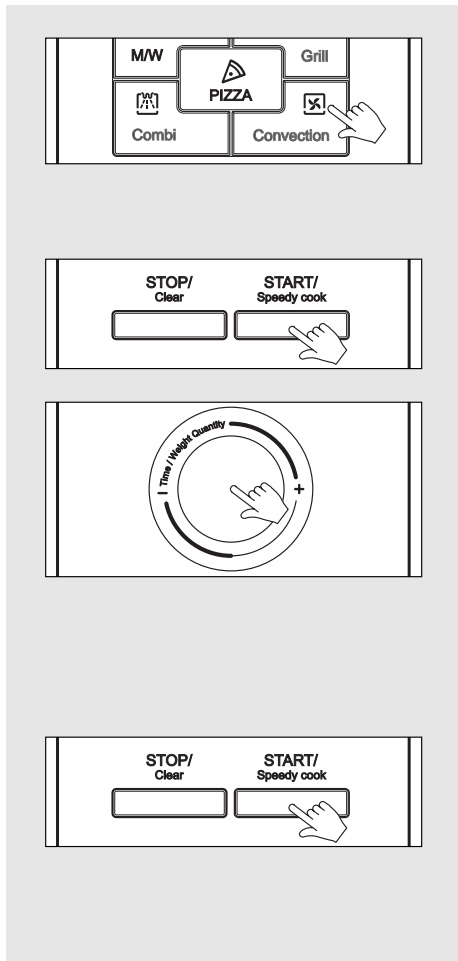
Navrhované použití grilu	Používané nádobí
Grilování je vhodné pro opékání masa, chleba atd. Věnujte pozornost teplotě trouby. Grilované potraviny ukládejte na kovový rošt.	Používejte nádobí odolávající vysokým teplotám. Vzhledem k tomu, že při grilování nejsou používány mikrovlny můžete v troubě bez obav před jiskřením používat kovové nádoby uložené na kovovém roštu.





HORKOVZDUŠNÝ PROVOZ TROUBY (S PŘEDEHŘEVEM)

Při horkovzdušném provozu trouby je před vložením připravovaných potravin do trouby doporučen její předehřev na vhodnou teplotu. Max. délka trvání předehřevu trouby je 30 minut. Pokud nebude příprava potravin zahájena bezprostředně po ukončení předehřevu trouby budou na displeji blikat indikátor horkovzdušného provozu trouby a nastavená teplota předehřevu trouby. Tato teplota bude troubou udržována po dobu 15 minut, poté bude trouba automaticky vypnuta.



1. Stlačte tlačítko **Convection**, na displeji se rozsvítí údaje „**Convection**“ a „**110C**“.
2. Opakovaným stlačováním tlačítka **Convection** vyberte požadovanou teplotu.

Postupně zobrazovaná teplota

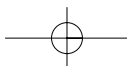
180C → 190C → 200C → 210C → 220C →
230C → 240C → 250C → 40C → 110C → 120C →
130C → 140C → 150C → 160C → 170C →

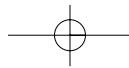
3. Stlačte tlačítko **Start / Speedy Cook**, na displeji začnou blikat indikátor „**Convection**“ a střídavě blikat indikátor předehřevu „**PrE**“ a údaj označující nastavenou teplotu. Bude zahájen předehřev trouby, po dosažení naprogramované teploty trouba pípne a na displeji zůstane svítit údaj teploty předehřevu trouby. Otevřete dvířka trouby a do trouby vložte potraviny.

4. Otáčením voliče naprogramujte čas přípravy potravin v troubě. Pro přípravu potravin po dobu 11 minut zobrazte na displeji údaj „11:00“. Maximálně můžete naprogramovat 60 minut. Na displeji lze zobrazit údaj „11:00“.

5. Stiskněte tlačítko **START/SPEEDY COOK**. Rozsvítí se osvětlení vnitřního prostoru trouby a v troubě se začne otáčet kovový talíř. Bude zahájena příprava potravin v troubě a na displeji trouby bude odpočítáván čas.

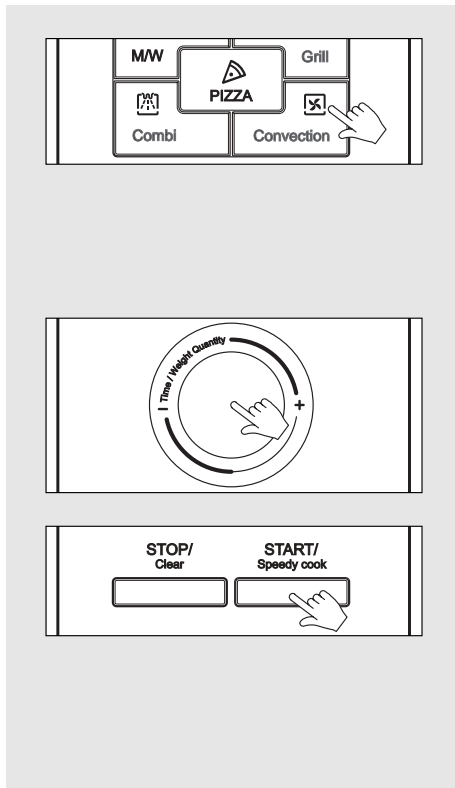
Poznámka: Nastavenou teplotu předehřevu můžete v jeho průběhu přikontrolovat stisknutím tlačítka **CONVECTION**.





HORKOVZDUŠNÝ PROVOZ TROUBY (KLASICKÝ POSTUP)

Horkovzdušný provoz trouby umožňuje použití trouby stejným způsobem jako klasickou troubu. V tomto režimu trouby nejsou používány mikrovlny. Vzhledem k vysoké teplotě trouby při manipulaci s potravinami důsledně používejte kuchyňské rukavice.



1. Stiskněte tlačítko CONVECTION – rozsvítí se indikátor CONVECTION (☒).
Na displeji bude zobrazen údaj „180C“.

2. Opakovaným stisknutím tlačítka CONVECTION zobrazte na displeji požadovanou teplotu předehřevu:

Postupně zobrazovaná teplota

180C → 190C → 200C → 210C → 220C →
230C → 240C → 250C → 40C → 110C → 120C →
130C → 140C → 150C → 160C → 170C →

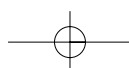
3. Otáčením voliče naprogramujte čas přípravy potravin v troubě.
Pro přípravu potravin po dobu 11 minut zobrazte na displeji údaj „11:00“.
Maximálně můžete naprogramovat 60 minut.
Na displeji lze zobrazit údaj „11:00“.

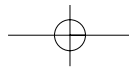
4. Stiskněte tlačítko START/SPEEDY COOK.
Rozsvítí se osvětlení vnitřního prostoru trouby a v troubě se začne otáčet kovový talíř.
Bude zahájena příprava potravin v troubě a na displeji trouby bude odpočítáván čas.

Poznámka: Nastavenou teplotu přípravy potravin v troubě můžete v průběhu programu přikontrolovat stisknutím tlačítka CONVECTION.
Teplota přípravy potravin bude na displeji zobrazena po dobu 3 sekund.

Poznámka: V průběhu předehřevu trouby můžete stlačením tlačítka **Convection** přikontrolovat naprogramovanou teplotu předehřevu trouby.

Navrhované použití	Používané nádoby
Výše uvedený režim trouby je vhodný pro pečení moučnicků, koláčků, piškotů atd. Věnujte pozornost vysoké teplotě trouby, Nádoby s potravinami umístěte na kovový rošt.	Používejte nádoby odolávající vysokým teplotám. Vzhledem k tomu, že v tomto režimu trouby nejsou používány mikrovlny můžete v troubě bez obav před jiskřením používat kovové nádoby uložené na kovovém roštu.

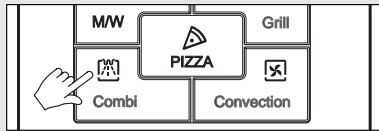




KOMBINOVANÝ REŽIM PŘÍPRAVY POTRAVIN V TROUBĚ (mikrovlny + horký vzduch + gril)

Tento režim trouby umožňuje vzhledem ke klasickému pečení moučníků, masa, ryb nebo drůbeže dosáhnout kratší časy jejich přípravy. Použijte nádobí umožňující přípravu potravin mikrovlnami a odolávající vysokým teplotám - vhodné je především nádobí ze skla nebo z keramiky umožňující rovnoměrné procházení mikrovln jejich stěnami.

Vzhledem k vysokým teplotám trouby resp. nádobí je pro manipulaci s troubou nutno používat kuchyňské rukavice.



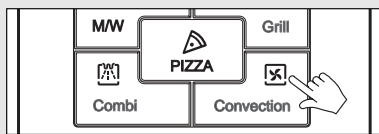
1. Stiskněte tlačítko COMBI.

Rozsvítí se indikátor COMBI () a na displeji bude zobrazen údaj „C-HI“.

2. Vyberte požadovanou úroveň výkonu, např. C-HI.

Dalším stisknutím tlačítka COMBI bude na displeji zobrazen údaj „C-LO“.

Displej	Mikrovlonný výkon
C - HI	30%
C - LO	20%



3. Stiskněte tlačítko CONVECTION.

Na displeji bude zobrazen údaj „180C“.

Opakovaným stisknutím tlačítka CONVECTION zobrazíte na displeji požadovanou teplotu:

Postupně zobrazovaná teplota

180C → 190C → 200C → 210C → 220C →
230C → 240C → 250C → 40C → 110C → 120C →
130C → 140C → 150C → 160C → 170C →



4. Otáčením voliče naprogramujete čas přípravy potravin v troubě.

Pro přípravu potravin po dobu 11 minut zobrazíte na displeji údaj „11:00“.

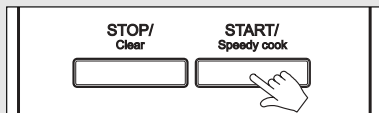
Maximálně můžete naprogramovat 60 minut.

Na displeji lze zobrazit údaj „11:00“.

5. Stiskněte tlačítko START/SPEEDY COOK.

Rozsvítí se osvětlení vnitřního prostoru trouby a v troubě se začne otáčet kovový talíř.

Bude zahájena příprava potravin v troubě a na displeji trouby bude odpočítáván čas.

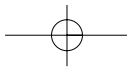


Poznámky:

V průběhu programu můžete stlačením tlačítka **Convection** přikontrolovat teplotu vzduchu - bude na displeji zobrazena po dobu 3 sekund.

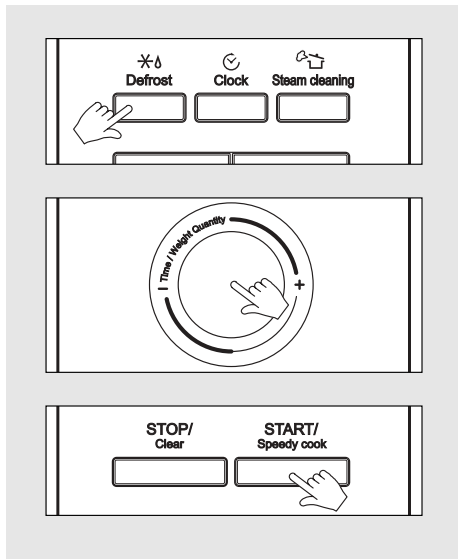
V sekvenčním režimu lze naprogramovat pouze mikrovlonný výkon „C-0“.





ROZMRAZOVÁNÍ POTRAVIN VLOŽENÍM JEJICH HMOTNOSTI

V tomto režimu trouba po vložení hmotnosti rozmrazovaných potravin automaticky nastaví mikrovlnný výkon a čas, potřebný pro rozmrazení. V průběhu rozmrazování budete akustickým signálem upozorněni na kontrolu rozmrazovaných potravin - otevřete dvířka trouby, potraviny obraťte nebo zamíchejte a po uzavření dvířek trouby stlačte pro pokračování v programu tlačítko **Start / Speedy Cook**.



1. Stiskněte tlačítko DEFROST – rozsvítí se indikátor Defrost (☼) a na displeji bude zobrazen údaj „:0“. Indikátor (☼) začne na displeji blikat. Trouba tak bude přepnuta na rozmrazování vložení hmotnosti rozmrazovaných potravin.
2. Otáčením voliče specifikujete hmotnost rozmrazovaných potravin. Lze rozmrazovat potraviny o hmotnosti v rozsahu od 200 do 3 000 gramů. Vložení hmotnosti potravin je možné v krocích po 50 g. Pro rozmrazení potravin o hmotnosti 1 000 gramů zobrazte na displeji otáčením voliče údaj „1000“.
3. Stiskněte tlačítko START/SPEEDY COOK. Rozsvítí se osvětlení vnitřního prostoru trouby a v troubě se začne otáčet otočný talíř. Bude zahájeno rozmrazování potravin v troubě a na displeji trouby bude odpočítáván čas.

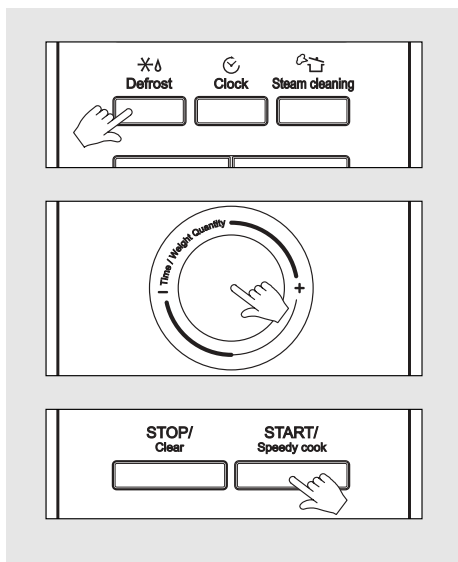
Poznámka:

Čas ROZMRAZOVÁNÍ VLOŽENÍM HMOTNOSTI bude troubou specifikován bezprostředně po vložení hmotnosti rozmrazovaných potravin.

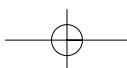
ROZMRAZOVÁNÍ POTRAVIN VLOŽENÍM ČASU

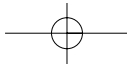
V průběhu rozmrazování budete akustickým signálem upozorněni na kontrolu rozmrazovaných potravin.

Po pípnutí trouby otevřete dvířka, obraťte popř. zamíchejte rozmrazované potraviny a pro pokračování v rozmrazování stlačte po uzavření dvířek tlačítko **Start / Speedy Cook**.



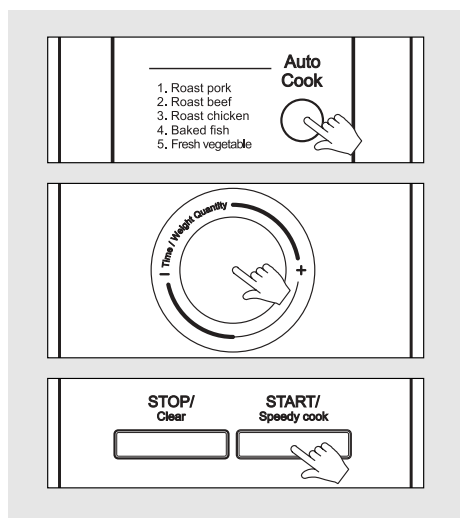
1. Dvakrát stiskněte tlačítko DEFROST – rozsvítí se indikátor Defrost (☼) a na displeji bude zobrazen údaj „:0“. Indikátor (☼) začne na displeji blikat. Trouba tak bude přepnuta na rozmrazování potravin vložení času.
2. Otáčením voliče nastavte čas rozmrazování potravin. Pro rozmrazování potravin po dobu 11 minut zobrazte na displeji údaj „11:00“.
3. Stiskněte tlačítko START/SPEEDY COOK. Rozsvítí se osvětlení vnitřního prostoru trouby a v troubě se začne otáčet kovový talíř. Bude zahájeno rozmrazování potravin v troubě a na displeji trouby bude odpočítáván čas.





PROGRAMY AUTOMATICKÉ PŘÍPRAVY NĚKTERÝCH POTRAVIN

Tato funkce trouby umožňuje jednoduchou automatickou přípravu některých oblíbených potravin. Při manipulaci s potravinami důsledně používejte kuchyňské rukavice.



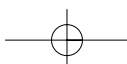
1. Stiskněte tlačítko AUTO COOK.
Rozsvítí se indikátor Auto Cook.
Na displeji bude zobrazen údaj „AC-1“.
2. Opakovaným stisknutím tlačítka AUTO COOK zobrazíte na displeji údaj označující požadovaný program pro automatickou přípravu potravin v troubě. Podrobné informace naleznete v přehledu nabídky dole.
3. Otáčením voliče specifikujte hmotnost, počet kusů nebo porcí potravin.
Pro přípravu 1 000 gramů potravin zobrazíte na displeji údaj „1000“.
Je možná příprava až 2 000 g potravin.
4. Stiskněte tlačítko START/SPEEDY COOK.
Rozsvítí se osvětlení vnitřního prostoru trouby a v troubě se začne otáčet otočný talíř.
Bude zahájena příprava potravin v troubě a na displeji trouby bude odpočítáván čas.

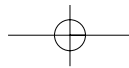
Poznámka: Pro kontrolu vybraného programu stlačte v jeho průběhu tlačítko Auto Cook.

Přehled programů

Počet stlačení tlačítka Auto Cook	Název programu	Minimální hmotnost	Maximální hmotnost	Krok vkládání hmotnosti
jednou	ROAST PORK (vepřová pečeně)	500	2 000	100 g
dvakrát	ROAST BEEF (hovězí pečeně)	500	2 000	100 g
tříkrát	ROAST CHICKEN (pečené kuře)	800	2 000	100 g
čtyřikrát	BAKED FISH (pečená ryba)	300	900	100 g
pětkrát	FRESH VEGETABLE (čerstvá zelenina)	100	900	50 g

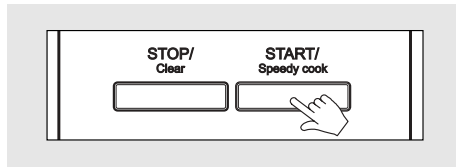
Program	Výchozí teplota potravin	Postup přípravy	Kuchyňské nádobí
ROAST PORK	z chladničky	1. Upravte tvar masa. 2. Maso lehce potřete olejem. 3. Položte maso na talíř tužnou stranou dolů. 4. Vyberte program ROAST PORK nebo ROAST BEEF. 5. Po akustickém signále obraťte.	Kovový talíř
ROAST BEEF	z chladničky	6. Vyjměte maso z trouby a ponechtejte odkapat šťávu. 7. Před podáváním ponechtejte 10 minut v klidu.	
ROAST CHICKEN	z chladničky	1. Kuře umyjte a osušte. 2. V blízkosti stehen kuře několikrát propíchejte. 3. Potřete kuře rozpuštěným máslem a umístěte je na talíř prsíčky dolů. 4. Vyberte program ROAST CHICKEN. 5. Po akustickém signále obraťte. 6. Vyjměte z trouby, ponechtejte odkapat šťávu a tuk a před podáváním ponechtejte 10 minut v klidu.	Kovový talíř
BAKED FISH		1. Program umožňuje přípravu všech druhů čerstvých ryb (s výjimkou ryb obalovaných v těstíčku nebo ve strouhance) a to jak celých ryb tak i jejich porcí. 2. Připravenou rybu umístěte na talíř potřený máslem. 3. Osolte, opepřete, pokapejte citrónovou šťávou popř. omastěte kousky másla. Nezakrývejte. 4. Talíř umístěte na kovový rošt položený na kovovém talíři umístěném na skleněném otočném talíři. 5. Vyberte program BAKED FISH.	Mikro a teplovzdorný mělký talíř (např. Pyrex)
FRESH VEGETABLE		1. Zeleninu umyjte a nakrájejte na kousky o stejné velikosti. 2. Nakrájenou zeleninu vložte do vhodné nádoby a přidejte 4 - 5 polévkových lžic vody. 3. Nádobu přikryjte poklicí nebo propíchanou fólií a položte ji na skleněný otočný talíř. 4. Vyberte program FRESH VEGETABLE.	Mikro odolný talíř (např. Pyrex)





RYCHLÝ OHŘEV POTRAVIN

Tato funkce umožňuje snadné naprogramování rychlého ohřevu potravin při max. výkonu trouby v krocích po 30 sekundách, a to až do max. 5 minut.

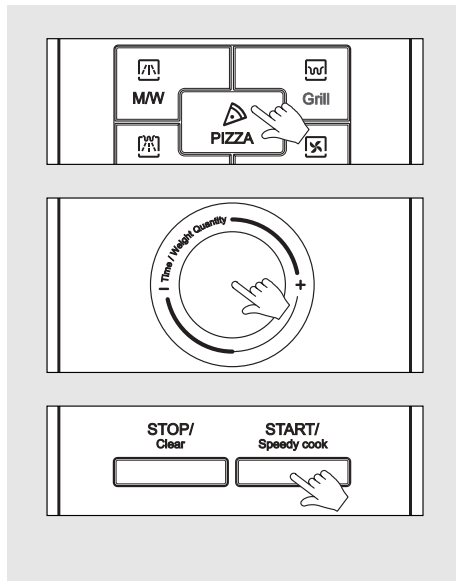


1. Stiskněte tlačítko START/SPEEDY COOK.

Rozsvítí se indikátor mikrovlnného režimu trouby (☀) a bezprostředně poté bude zahájen ohřev potravin bez dalšího stisknutí tlačítka START/SPEEDY COOK.

Rozsvítí se osvětlení vnitřního prostoru trouby a začne se otáčet kovový talíř, na displeji bude odpočítáván čas.

PŘÍPRAVA PIZZY



1. Pro výběr požadovaného způsobu přípravy pizzy stiskněte tlačítko PIZZA.

Rozsvítí se indikátor PIZZA (☒).

2. Otáčením voliče specifikujte hmotnost pizzy.

Při vkládání hmotnosti pizzy bude blikat indikátor „g“.

3. Stiskněte tlačítko START/SPEEDY COOK.

Rozsvítí se osvětlení vnitřního prostoru trouby a v troubě se začne otáčet kovový talíř.

Bude zahájena příprava pizzy a na displeji bude odpočítáván čas.

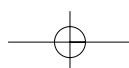
Poznámka: Aktuální režim přípravy pizzy můžete přezkontrolovat v průběhu její přípravy, a to stisknutím tlačítka PIZZA - bude zobrazen po dobu 3 sekund.

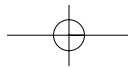
Postupy:

Počet stisknutí tlačítka PIZZA	Údaj na displeji	Způsob přípravy pizzy	Minimální hmotnost	Maximální hmotnost	Krok zjišťování hmotnosti
jedno	P-1	chlazená pizza	100 g	800 g	50 g
dvě	P-2	zmražená pizza	100 g	800 g	50 g
tři	P-3	čerstvá pizza	500 g	1 000 g	100 g

PIZZA	POSTUP		
CHLAZENÁ PIZZA	Vyjměte pizzu z obalu a umístěte ji na kovový otočný talíř.		
MRAŽENÁ PIZZA	Vyjměte pizzu z obalu a umístěte ji na kovový otočný talíř.		
ČERSTVÁ PIZZA	<p>Postupujte podle doporučeného předpisu. Varianty obložení: použijte nakrájenou slaninu, klobásu, žampiony, zajistěte rovnoměrné rozložení oblohy na celé ploše pizzy. Připravenou pizzu umístěte do nízké nádoby na pečení o průměru 23 cm.</p> <p>Příprava báze pizzy (z bílého těsta):</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td> 150 g pšeničné mouky 90 ml vlažného mléka 3 g sušeného droždí 1,5 čajové lžičky oleje špetka soli 1 nejmenší nakrájená cibule 1 nakrájené rajče 150 g syra mozzarella </td> <td> 1. Vložte mouku, droždí, sůl, mléko a olej do vhodné nádoby a důkladně promíchejte. 2. Vyválejte těsto a vložte je do nádoby vysypané moukou, přepněte troubu do horkovzdušného režimu, naprogramujte teplotu 40 °C a ponechejte těsto v troubě vykynout na dvojnásobek původního objemu. 3. Vykynuté těsto upravte do požadovaného tvaru, vložte do nádoby na pečení a naaranžujte obložení pizzy. 4. Upečte podle pokynů pro přípravu čerstvé pizzy. </td> </tr> </tbody> </table>	150 g pšeničné mouky 90 ml vlažného mléka 3 g sušeného droždí 1,5 čajové lžičky oleje špetka soli 1 nejmenší nakrájená cibule 1 nakrájené rajče 150 g syra mozzarella	1. Vložte mouku, droždí, sůl, mléko a olej do vhodné nádoby a důkladně promíchejte. 2. Vyválejte těsto a vložte je do nádoby vysypané moukou, přepněte troubu do horkovzdušného režimu, naprogramujte teplotu 40 °C a ponechejte těsto v troubě vykynout na dvojnásobek původního objemu. 3. Vykynuté těsto upravte do požadovaného tvaru, vložte do nádoby na pečení a naaranžujte obložení pizzy. 4. Upečte podle pokynů pro přípravu čerstvé pizzy.
150 g pšeničné mouky 90 ml vlažného mléka 3 g sušeného droždí 1,5 čajové lžičky oleje špetka soli 1 nejmenší nakrájená cibule 1 nakrájené rajče 150 g syra mozzarella	1. Vložte mouku, droždí, sůl, mléko a olej do vhodné nádoby a důkladně promíchejte. 2. Vyválejte těsto a vložte je do nádoby vysypané moukou, přepněte troubu do horkovzdušného režimu, naprogramujte teplotu 40 °C a ponechejte těsto v troubě vykynout na dvojnásobek původního objemu. 3. Vykynuté těsto upravte do požadovaného tvaru, vložte do nádoby na pečení a naaranžujte obložení pizzy. 4. Upečte podle pokynů pro přípravu čerstvé pizzy.		

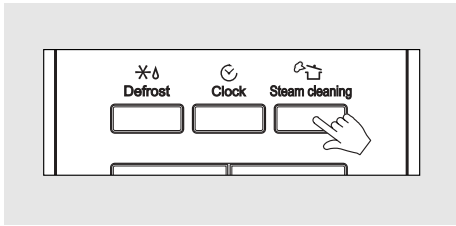
Poznámka: Pro přípravu čerstvé pizzy použijte kovový rošt – pokud by rošt nebyl použit, hrozí riziko připálení základny pizzy.





ČIŠTĚNÍ TROUBY PÁROU

Tato funkce je určena pro důkladné vyčištění vnitřního prostoru trouby a topných elementů grilu párou. Před čištěním vložte do středu kovového talíře nádobu odolávající teplotě obsahující 150 – 200 ml vody.



1. Stiskněte tlačítko STEAM CLEANING – rozsvítí se indikátor STEAM. Bude zahájen ohřev o délce 15 minut. Po jeho ukončení bude na displeji blikat údaj „Door open“. Otevřete dvířka trouby, z trouby vyjměte nádobu s vodou, vodu zkondenzovanou ve vnitřním prostoru trouby použijte pro jeho vyčištění.
2. Pokud bude vnitřní prostor trouby vyčištěn do 10 minut, uzavřete dvířka trouby. Bude spuštěn ventilátor trouby, kterým bude její vnitřní prostor dokonale vysušen.

Poznámka:

Při čištění vnitřního prostoru trouby věnujte pozornost tomu, že horní topná tělíska grilu jsou po 15 minut trvajícím ohřevu vody horká.

REŽIM UPOZORNĚNÍ (Funkce, které upozorňuje na ukončení ohřevu)

Funkce Vám připomíná, že máte jídlo v troubě. Trouba Vás bude upozorňovat každou minutu pípním dokud, buď neotevřete dvířka trouby, nebo nestisknete libovolné tlačítko.

UKONČENÍ PROVOZU TROUBY

1. Otevřete dvířka trouby.
 - Program bude přerušen.
 - Pro pokračování v programu uzavřete dvířka trouby a stlačte tlačítko **Start / Speedy Cook**.
2. Stlačte tlačítko **Stop / Clear**.
 - Program bude ukončen.
 - Vymaz programu dalším stlačením tlačítka **Stop / Clear**.

CHYBOVÁ HLÁŠENÍ

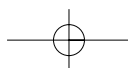
- Po zvýšení teploty ve vnitřním prostoru trouby nad povolenou hodnotu nebo v případě poruchy snímače teploty bude na displeji zobrazeno hlášení „Err 2“.
- Odpojte troubu od elektrické sítě a kontaktujte autorizovaný servis.
- Odpojení snímače teploty bude na displeji trouby indikováno zobrazením hlášení „Err 3“.
- Odpojte troubu od elektrické sítě a kontaktujte autorizovaný servis.

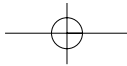
JISKŘENÍ VE VNITŘNÍM PROSTORU TROUBY

Po zjištění jiskření ve vnitřním prostoru trouby neprodleně stlačte tlačítko **Stop / Clear** a odstraňte jeho příčinu.

Jiskření ve vnitřním prostoru trouby může být zapříčiněno:

- kovovým předmětem nebo fólií dotýkajících se stěn vnitřního prostoru trouby
- nedokonalým zabalením potravin do kovové fólie (vyčínající rohy fólie mají funkci antén)
- kovovými předměty (sponky, jehly, svorky nebo i porcelánové nádoby s kovovým dekorem) ve vnitřním prostoru trouby
- použitím nádobí (misek, táček atd.) vyrobeného z recyklovaného papíru obsahujícího drobné částečky kovu.





VŠEOBECNÉ POKYNY

Vzhledem k tomu, že příprava potravin mikrovlnami je v některých aspektech odlišná od klasické přípravy potravin věnujte při používání mikrovlnné trouby pozornost následujícím pokynům:

Pokud jsou potraviny nedopečeny (nedovařeny)

Překontrolujte:

- Nastavení správného mikrovlnného výkonu.
- Zda byl naprogramován čas dostatečný pro přípravu potravin - časy uváděné v předpisech jsou pouze přibližné. Časy pro přípravu potravin mikrovlnami závisí na výchozí teplotě potravin, jejich hmotnosti, hustotě a řadě dalších faktorů.
- Zda byla pro přípravu potravin použita vhodná nádoba.

Pokud jsou připravené potraviny přepečeny (převařeny), vysušeny nebo připáleny

Předtím než budete přípravu potravin opakovat si prosím ověřte, zda:

- nebyl použit příliš velký výkon trouby
- nebyl použit příliš dlouhý čas - časy uváděné v předpisech jsou pouze přibližné a závisí na výchozí teplotě potravin, jejich hmotnosti, hustotě a řadě dalších faktorů.

Při rozmrazování potravin věnujte pozornost následujícím pokynům

- Čas potřebný pro rozmrazování závisí na tvaru rozmrazovaných potravin. Tenké plátky potravin jsou rozmrazovány rychleji než jejich silné kusy. V průběhu rozmrazování odebírejte z potravin jejich již rozmražené části - dalším působením mikrovln by byla zahájena jejich příprava.
- Pro zakrytí citlivých částí potravin (ochrana proti zahájení jejich přípravy již v průběhu rozmrazování) použijte malé kousky hliníkové fólie.
- Potraviny je v troubě vhodné rozmrazit pouze částečně - po úplné rozmrazení ponechejte potraviny po ukončení rozmrazování v klidu.

Množství potravin

Délka přípravy potravin mikrovlnami závisí na jejich množství. Všeobecně platí, že dvojnásobné množství potravin vyžaduje přípravu po (téměř) dvojnásobnou dobu. Pokud jsou např. pro uvaření jedné brambory třeba 4 minuty bude uvaření dvou brambor vyžadovat cca 7 minut.

Výchozí teplota potravin

Čím nižší je teplota potravin vložených do mikrovlnné trouby tím delší čas je třeba pro jejich přípravu. Potraviny o pokojové teplotě budou v troubě ohřaty mnohem rychleji než potraviny právě vyjmuté z chladničky.

Složení potravin

Potraviny obsahující vyšší obsah tuků a cukrů budou v troubě připraveny rychleji než potraviny obsahující velký podíl vody, v průběhu přípravy bude u potravin s velkým obsahem tuků a cukrů dosaženo vyšší teploty než u potravin obsahujících pouze vodu. Čím vyšší je hustota připravovaných potravin tím delší je čas nutný pro jejich přípravu. Potraviny o velké hustotě (jako např. maso) vyžadují delší čas přípravy než lehké a porézní potraviny jako je např. piškotový koláč.

Velikost a tvar potravin

Malé kousky potravin jsou v troubě připravovány rychleji než jejich velké kusy, potraviny o rovnoměrném tvaru jsou v troubě připravovány rovnoměrněji než potraviny nepravidelného tvaru. U potravin nepravidelného tvaru jsou jejich tenké části připravovány rychleji než jejich silné části. Při vkládání potravin do nádoby pro jejich přípravu rozmístěte potraviny do nádoby tak, aby jejich tenčí části byly umístěny blíže středu použité nádoby.

Míchání a obracení potravin

Míchání a obracení potravin během jejich je známo z jejich klasické přípravy a je vhodné i pro přípravu potravin mikrovlnami. Je tak dosahováno vedení tepla od okrajů nádoby směrem k jejímu středu a je tak bráněno převaření nebo přepečení potravin, umístěných blíže jejímu obvodu.

Zakrývání potravin

Zakrytím připravovaných potravin je dosahováno:

- snížení rozstříkávání kapek tuků a šťávy
- zkrácení času potřebného pro přípravu potravin
- udržení vlhkosti v připravovaných potravinách.

Pro zakrytí připravovaných potravin je možno použít víka, poklice apod. vyrobené z materiálů vhodných pro použití s mikrovlnami.

Potraviny opatřené slupkou, blankou nebo skořápkou

Před vložením těchto potravin do trouby je potraviny nutno několikrát propíchnout, např. vidličkou - bude tak zabráněno zvýšení tlaku páry v potravinách během jejich přípravy a jejich následnému prasknutí nebo i výbuchu. Toto se vztahuje na brambory, drůbeží játra, uzeniny, vaječné žloutky a rovněž i na některé druhy ovoce.

Ponechání potravin v klidu

Po ukončení přípravy potravin v troubě (rozmrazení, ohřev nebo příprava) vždy ponechejte potraviny určitou dobu v klidu - během této doby je dokončována příprava potravin rozváděním tepla od povrchu potravin směrem k jejich středu a je tak dosahováno rovnoměrného výsledku jejich přípravy.

Délka ponechání potravin v klidu závisí na objemu a hustotě potravin. V některých případech pro dokončení přípravy potravin postačuje čas, potřebný pro jejich podávání avšak u potravin s větší hustotou (např. maso) toto může vyžadovat až 10 nebo více minut. Během ponechání potravin v klidu dochází v jejich středu k nárůstu teploty a to až o 8 °C a bude tak dokončena jejich příprava.

Uspořádání potravin

Potraviny je pro jejich přípravu mikrovlnami nutno v použité nádobě popř. na otočném talíři vhodně uspořádat.

Při přípravě několika kusů stejného druhu potravin (jako jsou např. brambory ve slupce) je tyto vhodné rozmístit v pravidelných vzdálenostech po obvodu použité nádoby.



Potraviny nerovnoměrných tvarů jako např. ryby uspořádejte v troubě tak, aby jejich tenčí části (např. ocase ryb) směřovaly do středu nádoby. Tento způsob uspořádání potravin vezměte v úvahu již při event. zmrazování potravin určených pro jejich pozdější konzumaci.



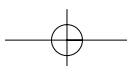
Plátky masa ukládejte na sebe popř. prokládejte. Silnější porce masa nebo uzeniny mohou být umístovány vedle sebe, šťávu nebo omáčku ohřívajte v samostatné nádobě.



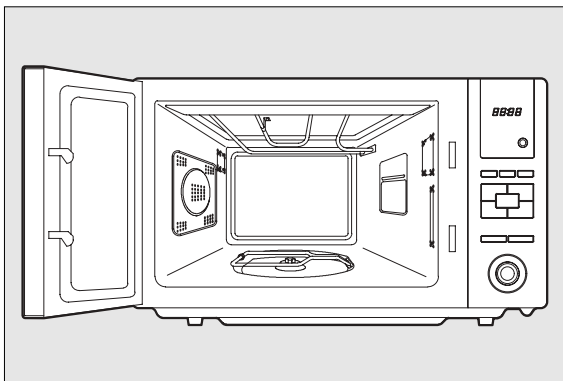
Pro ohřev potravin zvolte raději vyšší nádobu. Pro ohřev šťávy nebo omáčky neplňte nádobu více než do 2/3.



Před ohřevem ryb je jejich kůži nutno několikrát propíchnout - zabráníte tak jejímu popraskání. Pro zakrytí ocase a ploutví použijte malé kousky hliníkové fólie - je však nutno zabezpečit, aby se nedotýkaly stěn vnitřního prostoru trouby.



UDRŽUJTE TROUBU V ČISTOTĚ



VNITŘNÍ PROSTOR TROUBY

Stěny vnitřního prostoru trouby a jeho dno jsou vyrobeny z nerezové oceli. Z důvodů snadného čištění je kapky a částičky potravin z těchto částí trouby vhodné odstranit bezprostředně po jejich vzniku a to otřením hadříkem nebo houbou zvlhčených ve vlažném zředěném roztoku saponátového prostředku pro mytí nádobí.

Po vyčištění otřete vnitřní prostor trouby vlhkým hadříkem nebo houbou a vysušte je otřením suchou utěrkou.

Pro čištění těchto částí trouby je rovněž možno použít plastové nebo nylonové drátěnky doporučené pro čištění nádobí s ochrannou teflonovou vrstvou nebo nerezového nádobí.

Pro odstranění nečistot zaschlých a upělých na nerezových dílech trouby, otočném talíři a vodítku talíře nepoužívejte čisticí prostředky způsobující ořet.

HORNÍ STRANA VNITŘNÍHO PROSTORU TROUBY

V této části trouby jsou instalovány dva křemenné elementy grilu. Vzhledem k jejich vlastnostem (jsou křehké) vyžadují opatrné čištění. Pro vyčištění horní strany vnitřního prostoru trouby nevyjímejte elementy grilu z trouby.

Upozornění

Stejně jako u klasické trouby jsou při používání grilu nebo kombinovaného režimu trouby některé její díly velice horké. Při používání těchto režimů trouby věnujte obzvláštní pozornost dětem.

SKLENĚNÝ OTOČNÝ TALÍŘ A VODÍTKO TALÍŘE

Tyto díly je pro jejich vyčištění možno z trouby snadno vyjmout. Skleněný talíř by měl být čištěn po každém použití trouby - lze jej mýt v myčce na nádobí.

Nahromaděním nečistot pod vodítkem otočného talíře je snižována účinnost trouby - z uvedeného důvodu je z této části trouby nutno neprodleně odstraňovat všechny nečistoty.

Při čištění těchto částí trouby postupujte podle výše uvedených pokynů, po vyčištění vraťte vyjmuté díly zpět do vnitřního prostoru trouby.

Poznámka

V troubě používejte pouze skleněný otočný talíř z příslušenství trouby. Nepoužívejte troubu bez správně vloženého skleněného otočného talíře a vodítka talíře.

DVÍŘKA TROUBY

Dvířka trouby znečištěná kapkami šťávy, tuku nebo potravinami je nutno vyčistit vlhkou utěrkou nebo houbou zvlhčenou ve vlažném roztoku saponátového prostředku pro mytí nádobí bezprostředně po použití trouby, kdy lze tyto nečistoty nejsnáze odstranit. Po vyčištění dvířka postupně otřete vlhkou a potom suchou utěrkou.

Zkondenzovanou vodní páru odstraňte otřením utěrkou - k tomuto jevu dochází především při přípravě potravin obsahujících vysoký podíl vody nebo při používání trouby ve velmi vlhkém prostředí. Tento jev je při přípravě potravin mikrovlnami normální

Poznámky:

- I když je trouba vybavena řadou bezpečnostních funkcí je při jejím používání nutno věnovat pozornost následujícím pokynům:
 1. Nevyřazujte z činnosti a nemanipulujte s bezpečnostními uzávěry dvířek trouby.
 2. Pozor na znečištění prostoru mezi těsněním dvířek a čelní částí skříňky trouby. Pro čištění těsnění dvířek použijte vlhký hadřík lehce zvlhčený ve zředěném roztoku mírného saponátového čisticího přípravku, vyčištěné díly potom postupně otřete vlhkou a suchou utěrkou. Nepoužívejte čisticí prostředky způsobující ořet nebo jakékoliv nástroje.
 3. Otevřená dvířka nesmí být vystavována jakémukoliv namáhání, kterým by mohlo dojít k pádu trouby a jejímu poškození. Nepoužívejte poškozenou troubu a to až do její opravy pracovníkem s odpovídající kvalifikací. Pro bezpečný provoz trouby je důležité především správné uzavírání jejích dvířek - především nesmí být poškozena:
 - 1) dvířka (ohnuta)
 - 2) závěsy a uzávěry dvířek (prasklé nebo uvolněné)
 - 3) těsnění dvířek a čelní plochy skříňky trouby.
 4. Trouba smí být opravována a seřizována pouze k tomuto kvalifikovanými pracovníky.
 5. Trouba musí být pravidelně čištěna a z trouby musí být odstraňovány event. zbytky potravin.
 6. Nedodržování pokynů pro udržování trouby v čistotě může vést k poškození povrchu vnitřního prostoru trouby, kterým je výrazně ovlivňována její životnost a zapříčiňován vznik rizik.

VNĚJŠÍ ČÁSTI TROUBY

OVLÁDACÍ PANEL TROUBY

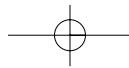
Při čištění této části trouby postupujte s obzvláštní opatrností. Panel otřete utěrkou lehce zvlhčenou v čisté vodě a potom panel otřete do sucha. Pro čištění této části trouby nepoužívejte jakékoliv nástroje nebo agresivní čisticí prostředky popř. přebytek vody.

VNĚJŠÍ POVRCH TROUBY

Tyto části trouby vyčistěte utěrkou zvlhčenou ve zředěném roztoku mírného saponátového čisticího prostředku a poté povrch trouby postupně otřete vlhkou a suchou utěrkou. V žádném případě nepoužívejte čisticí prostředky způsobující ořet.

Poznámky:

- V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEPOUŽÍVEJTE PRO ČIŠTĚNÍ JAKÝCHKOLIV ČÁSTÍ TROUBY ČISTICÍ PROSTŘEDKY NA KLASICKÉ TROUBY - možnost poškození vnějšího popř. vnitřního povrchu trouby.
- Pro udržení trouby v čistotě čistěte vnitřní prostor trouby po každém jejím použití - z trouby odstraňte veškeré zbytky připravovaných potravin.
- Nedodržování pokynů pro udržování trouby v čistotě může vést k poškození povrchu vnitřního prostoru trouby, kterým je výrazně ovlivňována její životnost a zapříčiňován vznik rizik.



PŘEDTÍM NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISU

Ve většině případů můžete příčinu event. nesprávné funkce trouby odstranit sami. Pokud trouba nepracuje tak, jak je od ní očekáváno lokalizujte v následující tabulce váš problém a postupujte podle uvedených pokynů.

Pokud tak problém nebude odstraněn kontaktujte autorizovaný servis.

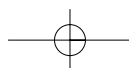
Poznámky:

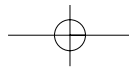
Únik malého množství páry okolo dvířek je za provozu trouby normálním jevem. Dvířka nejsou určena pro utěsnění trouby - jejich provedení zajišťuje bezpečný provoz trouby.

Upozornění

1. Neuvádějte do provozu troubu bez vložených potravin - může tak být poškozena.
2. Odvětrávání vnitřního prostoru trouby je umístěno na její zadní straně - z uvedeného důvodu instalujte troubu tak, aby nebyl blokován výstup z trouby.
Pokud ani po provedení v tabulce doporučených úkonů nebude trouba správně pracovat kontaktujte autorizovaný servis.

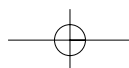
PROBLÉM	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Troubu nelze zapnout	X	X	X	X								
Jiskření ve vnitřním prostoru trouby					X	X						
Nerovnoměrná příprava potravin v troubě					X		X	X	X			
Převařené (přepečené) potraviny										X		
Nedovařené (nedopečené) potraviny					X				X	X	X	
Nesprávné rozmrazování					X		X	X		X		X
ŘEŠENÍ												
Bylo stlačeno tlačítko Start / Speedy Cook?												
Je trouba připojena k elektrické síti?												
Jsou uzavřena dvířka trouby?												
Naprogramujte čas přípravy potravin v troubě.												
V troubě používejte pouze vhodné nádoby.												
Nezapínejte troubu bez vložených potravin.												
V troubě musí být vždy vložen skleněný otočný talíř.												
Obráťte nebo zamíchejte potraviny.												
Je nutné úplné rozmrazení potravin.												
Použijte správné tlačítko / volič.												
Překontrolujte, zda není zablokován výstup z trouby.												
Otevřete dvířka trouby a ponechejte troubu 10 minut vychladnout.												

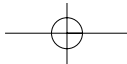




OTÁZKY A ODPOVĚDI

- * **Otázka: Náhodou jsem použil troubu bez vložených potravin. Byla tak poškozena?**
 Odpověď: Nedoporučujeme používat troubu bez vložených potravin avšak krátké použití trouby bez vložených potravin by nemělo troubu poškodit.
- * **Otázka: Může být trouba používána bez vloženého skleněného otočného talíře a jeho vodítka?**
 Odpověď: Ne - trouba nesmí být používána bez řádně vloženého skleněného otočného talíře a vodítka talíře.
- * **Otázka: Mohu za provozu trouby otevřít její dvířka?**
 Odpověď: Dvířka je za provozu trouby možno otevřít kdykoliv - otevřením dvířek je vypínán zdroj mikrovlnné energie, program trouby je pouze přerušen a po uzavření dvířek je v něm možné pokračovat.
- * **Otázka: Proč po použití trouby zůstávají stěny jejího vnitřního prostoru vlhké?**
 Odpověď: Tento jev je normální - jedná se o vodu odpařenou z připravovaných potravin a z kondenzovanou na chladných stěnách vnitřního prostoru trouby.
- * **Otázka: Prochází mikrovlnná energie okénkem dvířek trouby?**
 Odpověď: Nikoliv - kovová síťka okénka odráží mikrovlny zpět do vnitřního prostoru trouby. Otvory sítěky umožňují kontrolu přípravy potravin v troubě avšak brání průchodu mikrovln.
- * **Otázka: Proč v troubě připravovaná vejce někdy prasknou?**
 Odpověď: Při smažení vajec nebo přípravě volských ok dochází v důsledku tlaku páry ve žloutcích k jejich prasknutí. Pro zabránění tomuto jevu propíchněte žloutky před zapnutím trouby - např. párátkem. V žádném případě nepřipravujte v troubě vejce ve skořápce.
- * **Otázka: Proč je po dokončení přípravy potravin v troubě doporučováno jejich ponechání v klidu?**
 Odpověď: Ponechání potravin v klidu po ukončení jejich přípravy je velice důležité. Při přípravě potravin mikrovlnami jsou ohřívány potraviny - nikoliv trouba. U většiny potravin především masa, velké zeleniny nebo moučnicků po ukončení ohřevu mikrovlnami jejich příprava pokračuje vedením tepla od jejich povrchu směrem k jejich středu a to bez rizika jejich připálení.
- * **Otázka: Co znamená pojem „ponechání potravin v klidu“?**
 Odpověď: Pojmem rozumíme vyjmutí potravin z trouby, jejich zakrytí a vyčkání na uplynutí doporučeného času před jejich podáváním. Během této doby můžete troubu použít pro přípravu (ohřev) dalších potravin.
- * **Otázka: Proč je pro přípravu potravin v troubě třeba čas odlišný než uváděný v předpisu?**
 Odpověď: Přečtěte si používaný předpis a možná tak zjistíte příčinu. Časy uváděné v předpisech jsou pouze směrné hodnoty a mají zabránit přepečení nebo jiné znehodnocení připravovaných potravin. Různý tvar, hmotnost, velikost, tloušťka atd. potravin zapříčiňují požadavek na použití jiných než v předpisech uváděných časů. Pro použití trouby jsou důležité rovněž i praktické zkušenosti, získané v průběhu jejího používání.
- * **Otázka: Bude trouba poškozena pokud bude zapnuta bez vložených potravin?**
 Odpověď: Ano - zapnutím trouby bez vložených potravin můžete troubu poškodit.
- * **Otázka: Může být trouba používána bez vloženého skleněného otočného talíře popř. mohu talíř v troubě obrátit tak, abych mohl v troubě použít velkou nádobu?**
 Odpověď: Ne. Použitím trouby bez správně vloženého skleněného otočného talíře nebudou potraviny správně připraveny. V troubě používejte pouze nádoby odpovídající průměru otočného talíře.
- * **Otázka: Taliř se v troubě otáčí oběma směry - je to normální?**
 Odpověď: Ano - talíř se v troubě může otáčet oběma směry a to v závislosti na směru otáčení motoru pohonu talíře v okamžiku zapnutí trouby.
- * **Otázka: Mohu v troubě pražit kukuřici? Jako dosáhnout nejlepších výsledků v jejím pražení?**
 Odpověď: Ano - pro pražení kukuřice v troubě však musíte použít kukuřici spec. balenou a výslovně určenou pro pražení v mikrovlnné troubě - pro pražení kukuřice v troubě nepoužívejte sáčky vyrobené z obyčejného papíru. Dodržujte pokyny uváděné na obalu kukuřice, pokud bude mezi slyšitelnými praskáními upražených jader prodleva delší než 1 - 2 sekundy doporučujeme pražení ukončit. Nepražte kukuřici, která po ukončení programu nebyla upražena, pro pražení kukuřice nepoužívejte skleněné nádoby.





TECHNICKÉ ÚDAJE TROUBY

Napájení		230V stříd., 50Hz
Mikrovlny	příkon	1500W
	výstupní výkon	900W (IEC 705)
	kmitočet	2,450MHz
Příkon grilu		1950W
Příkon horký vzduch		1950W
Příkon kombinovaný režim		1950W
Vnější rozměry (š x v x hl.)		546(21.5)x438(17.2)x329(13)mm
Vnitřní rozměry (š x v x hl.)		350(13.8)x367(14.4)x240(9.4)mm
Čistá hmotnost trouby		cca 18.2Kg
Časový spínač (timer)		do 60 minut
Režimy trouby		mikrovlny / gril / horký vzduch / kombinace
Výkonové stupně mikrovlny		10 výkonových stupňů
Model		Akustická hladina hluku [dB(A)/1pW]
Mikrovlenné trouby – všechny modely:		48dB (53dB při náběhu)

* Změny designu a technických údajů vyhrazeny bez předchozího oznámení.

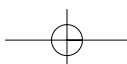
PRINCIP MIKROVLNNÉHO VAŘENÍ

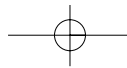
Mikrovlenná trouba je zařízením náležejícím do skupiny elektrických spotřebičů třídy 2 ISM, kterým je pro přípravu potravin používáno elektromagnetické vlnění. Tato trouba je zařízením skupiny 2 vhodným pro použití v domácnostech a to přímým připojením k nízkonapětovému elektrickému rozvodu pro napájení budov určených k bydlení.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol na výrobku, jeho příslušenství nebo obalu označuje, že s tímto výrobkem nesmí být zacházeno jako s domovním odpadem. Výrobek zlikvidujte jeho předáním na sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. V zemích evropské unie a jiných evropských zemích existují samostatné sběrné systémy pro shromažďování použitých elektrických a elektronických výrobků. Zajištěním jejich správné likvidace pomůžete prevenci vzniku potenciálních rizik pro životní prostředí a lidské zdraví, která by mohla vzniknout nesprávným zacházením s odpady. Recyklace odpadových materiálů napomáhá udržení přírodních zdrojů surovin - z uvedeného důvodu nelikvidujte prosím vaše stará elektrická a elektronická zařízení s domovním odpadem. Pro získání podrobných informací k recyklaci tohoto výrobku kontaktujte prosím pracovníka ochrany životního prostředí místního (městského nebo obvodního) úřadu, pracovníky sběrného dvora nebo zaměstnance prodejny, ve které jste výrobek zakoupili.





ABOUT THIS MANUAL

VISION CREATIVE, INC.

서울 중로구 통의동
6번지 이룸빌딩 4층

답 당	조영중 님 / 윤대근 님	ITEM	I-MANUAL
F.MODEL	KOC-9U0T7S	브랜드	DAEWOO
B.MODEL	KOC-9U0T	언 어	체코어
B U Y E R	FAST향	COUNTRY	
SET LABEL LIST 발행 No.			
DESIGN DOCUMENT No.			
일 정	1차		
	2차		
	3차		
	4차		
	5차		
제 판	한	인쇄	
MEMO 총 25p 09.04.10-전체신규 25p 09.04.14-3p, 4p, 24p 수정_신규 3p			

연락처

VISION 담당 방문수

TEL: 730-0660 FAX: 730-3788