



LOFRA®
MADE IN ITALY



Vážený zákazníku,

Děkujeme, že jste si vybrali tento produkt **LOFRA**.

Žádáme vás, abyste si pečlivě přečetli pokyny v této brožuře, protože tak dosáhnete nejlepších výsledků při jejím používání.

USCHOVEJTE SI DOKUMENTACI K TOMUTO VÝROBKU PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Vždy mějte po ruce návod k použití. Pokud spotřebič půjčíte někomu jinému, dejte mu také návod!

Uživatelská příručka je k dispozici ke stažení na [adrese www.lofra.com](http://www.lofra.com).

Bezpečnostní informace	34
Bezpečnostní pokyny	37
Výhody mikrovln	38
Popis mikrovlnné trouby	39
Popis funkcí	40
Základní nastavení	41
Nastavení hodin	41
Dětský zámek	41
Časovač	41
Základní funkce	42
Mikrovlnná trouba	42
Gril	42
Mikrovlnná trouba + gril	43
Horký vzduch	43
Mikrovlnné trouby + horký vzduch	44
Gril + ventilátor	44
Když trouba pracuje	45
Přerušení cyklu vaření	45
Změna parametrů	45
Konec cyklu vaření	45
Rozmrazování	46
Vaření v mikrovlnné troubě	48
Vaření na grilu	50
Pečení a zapékání	52
Jaký druh nádobí lze použít?	55
Funkce mikrovlnné trouby	55
Funkce grilu nebo horkého vzduchu	55
Kombinované funkce	55
Hliníkové nádoby a fólie	55
Víčka	55
Čištění a údržba trouby	57
Co mám dělat, když trouba nefunguje?	59
Nahrazení žárovky	59
Technické vlastnosti	60
Specifikace	60
Ochrana životního prostředí	60
Pokyny k instalaci	61
Před instalací	61
Po instalaci	61
Instalace	62

Bezpečnostní informace



Před instalací a používáním spotřebiče si pečlivě přečtěte dodaný návod. Výrobce nenese odpovědnost, pokud nesprávná instalace a používání způsobí zranění a škody. Návod k použití si vždy uschovejte u spotřebiče pro budoucí použití.

BEZPEČNOST DĚTÍ A ZRANITELNÝCH OSOB

Pozor! Nebezpečí udušení, zranění nebo trvalého postižení.

- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem dospělé osoby nebo osoby, která odpovídá za jejich bezpečnost.
- Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály.
- Všechny obaly uchovávejte mimo dosah dětí.
- **UPOZORNĚNÍ:** Při provozu nebo při ochlazování spotřebiče udržujte děti mimo dosah spotřebiče. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou pojistkou, doporučujeme ji aktivovat. Děti mladší 3 let nesmí být ponechány v blízkosti spotřebiče bez dozoru.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

VŠEOBECNÁ BEZPEČNOST

- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných aplikacích, jako jsou:
 - kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
 - zemědělské usedlosti;
 - klienty v hotelech, motelech a dalších obytných prostorech;
 - prostředí typu penzion.
- Vnitřní část spotřebiče se při provozu zahřívá. Nedotýkejte se topných těles, která jsou ve spotřebiči. Při vyjímání nebo vkládání příslušenství nebo nádobí vždy používejte kuchyňské rukavice.

UPOZORNĚNÍ: Tekutiny a jiné potraviny neohřívejte v uzavřených nádobách. Mohou explodovat.

- Používejte pouze nádobí, které je vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.
- Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách sledujte spotřebič kvůli možnosti vznícení.
- Spotřebič je určen k ohřevu potravin a nápojů. Sušení potravin nebo oděvů a ohřívání nahřívacích polštářků, pantoflí, houbiček, vlhkých látek a podobně může vést k nebezpečí zranění, vznícení nebo požáru.

- **Pozor!** Troubu nelze používat, pokud:
 - Dveře nejsou správně zavřené;
 - Závěsy dveří jsou poškozené;
 - Povrchy kontaktu mezi dvířky a čelem trouby jsou poškozené;
 - Sklo okna dveří je poškozené;
 - Uvnitř trouby často dochází k elektrickému oblouku, přestože uvnitř není žádný kovový předmět.

Troubu lze znovu používat až po opravě provedené technikem technické asistenční služby.

- Pokud se objeví kouř, vypněte nebo odpojte spotřebič od sítě a nechte zavřená dvířka, abyste udusili případné plameny.
- Mikrovlnný ohřev nápojů může vést ke zpožděnému eruptivnímu varu. Při manipulaci s nádobou je třeba dbát zvýšené opatrnosti.
- Obsah lahví na krmení a sklenic s dětskou výživou je třeba před konzumací promíchat nebo protřepat a zkontrolovat teplotu, aby nedošlo k popálení.
- Vejce ve skořápce a celá vejce uvařená natvrdo by se ve spotřebiči neměla ohřívat, protože mohou explodovat, a to i po ukončení mikrovlnného ohřevu.

INSTALACE

- Elektrická instalace musí být nastavena tak, aby bylo možné spotřebič odpojit od sítě s minimálním oddělením všech pólů 3 mm.
- Mezi vhodná oddělovací zařízení patří např. vypínače, pojistky (šroubové pojistky je třeba vyjmout z držáku), proudové chrániče a stykače. Tato instalace musí být v souladu s platnými předpisy.
- Pokud je elektrické připojení provedeno prostřednictvím zástrčky a ta zůstane přístupná i po instalaci, není nutné zajišťovat zmíněné oddělovací zařízení.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem musí být zajištěna elektrickou instalací.
- **VAROVÁNÍ:** Trouba musí být uzemněna.

ČIŠTĚNÍ

- Spotřebič je třeba pravidelně čistit a odstraňovat z něj případné usazeniny potravin.
- Neudržování spotřebiče v čistém stavu by mohlo vést ke zhoršení povrchu, které by mohlo nepříznivě ovlivnit životnost spotřebiče a případně vést k nebezpečným situacím.
- K čištění skleněných dveří nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch a způsobit rozbití skla.

Bezpečnostní informace

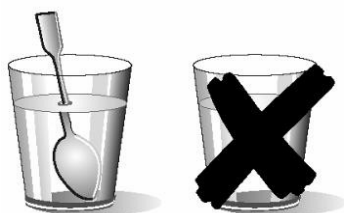
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič.
- Kontaktní plochy dvířek (přední část dutiny a vnitřní část dvířek) musí být udržovány v naprosté čistotě, aby trouba správně fungovala.
- Prosím, sledujte stránky [www.thermador.com](#) pokyny na adrese [www.thermador.com](#) čištění na adrese [www.thermador.com](#).
- "Čištění a údržba trouby".

OPRAVY

- **VAROVÁNÍ:** Před údržbou odpojte napájení.
- **UPOZORNĚNÍ:** Jakýkoli servisní úkon nebo opravu, která zahrnuje odstranění krytu chránícího před působením mikrovlnné energie, může provádět pouze odborně způsobilá osoba.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být spotřebič provozován, dokud jej neopraví odborně způsobilá osoba.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, měl by být vyměněn výrobcem, autorizovanými zástupci nebo techniky kvalifikovanými pro tento úkol, aby se předešlo nebezpečným situacím. Kromě toho je k tomuto úkolu zapotřebí speciální nářadí.
- Opravy a údržbu, zejména proudových částí, mohou provádět pouze technici autorizovaní výrobcem.

- **Pozor!** V mikrovlnné troubě neohřívejte čistý alkohol ani alkoholické nápoje. **HROZÍ NEBEZPEČÍ POŽÁRU!**
- **Pozor!**
- **Aby nedošlo k přehřátí nebo spálení potravin, je velmi důležité, abyste při ohřevu malého množství potravin nezvolili dlouhé časové úseky nebo příliš vysoký výkon. Například rohlík se může spálit po 3 minutách, pokud je zvolen příliš vysoký výkon.**
- Pro opékání používejte pouze funkci grilování a troubu neustále sledujte. Pokud použijete kombinovanou funkci pro opékání chleba, chleba se ve velmi krátké době vznítí.
- Dbejte na to, abyste do horkých dvířek nebo trouby nikdy nezachytili napájecí kabely jiných elektrických spotřebičů. Mohlo by dojít k roztavení izolace kabelů.

Nebezpečí zkratu!



- **Při ohřevu kapalin buďte opatrní!**
- Když jsou tekutiny (voda, káva, čaj, mléko atd.) uvnitř trouby téměř na bodu varu a jsou náhle vyjmuty, mohou vystříknout z nádoby.

NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ A POPÁLENÍ!

- Abyste se při ohřívání tekutin vyhnuli podobným situacím, vložte do nádoby čajovou lžičku nebo skleněnou tyčinku.

- **Dodržováním těchto pokynů předejdete poškození trouby nebo jiným nebezpečným situacím:**
- Nezapínejte troubu, aniž by byly na místě podpora otočného talíře, otočný prsteneček a příslušný talíř.
- Nikdy nezapínejte mikrovlnnou troubu, když je prázdná. Pokud uvnitř nejsou žádné potraviny, může dojít k elektrickému přebití a trouba se může poškodit.
- **RIZIKO POŠKOZENÍ!**
- Při provádění testů programování trouby vložte do trouby sklenici s vodou. Voda pohltí mikrovlny a trouba se nepoškodí.
- Nezakrývejte ani nezakrývejte větrací otvory.
- Používejte pouze nádoby vhodné do mikrovlnné trouby. Před použitím nádobí a kontejnerů v mikrovlnné troubě zkontrolujte, zda jsou vhodné (viz kapitola o typech nádobí).
- Nikdy neodstraňujte slídový kryt na stropě vnitřního prostoru trouby! Tento kryt zabraňuje poškození mikrovlnného generátoru tukem a kousky jídla.
- Uvnitř trouby neukládejte žádné hořlavé předměty, protože by se mohly při zapnutí trouby vznítit.
- Nepoužívejte troubu jako spíž.
- Nepoužívejte troubu ke smažení, protože teplotu oleje ohříváného mikrovlnami nelze kontrolovat.
- O otevřená dvířka trouby se neopírejte ani na ně nesedejte. Mohlo by dojít k poškození trouby, zejména v oblasti závěsů. Dvířka snesou maximální hmotnost 8 kg.
- Otočný stůl a mřížky snesou maximální zatížení 8 kg. Aby nedošlo k poškození trouby, nepřekračujte toto zatížení.

Výhody mikrovlnné trouby s

V běžných troubách proniká teplo vyzařované elektrickými prvky nebo plynovými hořáky pomalu zvenčí dovnitř. Z tohoto důvodu se velké množství energie vyplývá na ohřev vzduchu, součástí trouby a nádob s potravinami.

V mikrovlnné troubě je teplo generováno samotným jídlem a teplo se šíří zevnitř ven. Žádné teplo se neztrácí do vzduchu, na stěny prostoru trouby ani na nádobí a nádoby (pokud jsou vhodné pro použití v mikrovlnné troubě), jinými slovy, ohřívá se pouze jídlo.

Mikrovlnné trouby mají následující výhody:

1. Kratší doba vaření; obecně je až o 3/4 kratší než doba potřebná pro běžné vaření.
2. Velmi rychlé rozmrazování potravin, čímž se snižuje nebezpečí vzniku bakterií.
3. Úspory energie.
4. zachování výživové hodnoty potravin díky kratší době vaření.
5. Snadno se čistí.

Jak funguje mikrovlnná trouba

V mikrovlnné troubě je vysokonapěťový ventil zvaný magnetron, který přeměňuje elektrickou energii na mikrovlnnou. Tyto elektromagnetické vlny jsou vedeny do vnitřku trouby přes vlnovod a rozváděny kovovým rozptylovačem nebo přes otočný stůl.

Uvnitř trouby se mikrovlnny šíří všemi směry, odrážejí se od kovových stěn a rovnoměrně pronikají do potravin.

Proč se jídlo ohřívá

Většina potravin obsahuje vodu a molekuly vody při působení mikrovln vibrují.

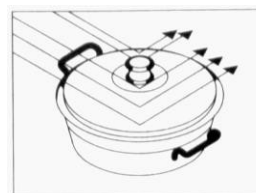
Třením mezi molekulami vzniká teplo, které zvyšuje teplotu potravin, a tím ji zmrazuje, vaří nebo udržuje teplou.

Protože teplo vzniká uvnitř potravin:

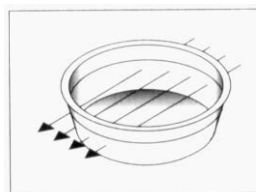
- Tento pokrm lze vařit s malým množstvím tekutiny nebo tuků/olejů nebo bez nich;
- Odmrazování, ohřívání nebo vaření v mikrovlnné troubě je rychlejší než v běžné troubě;
- Vitamíny, minerály a výživné látky v potravinách jsou zachovány;
- Přirozená barva a vůně potravin se nemění.

Mikrovlny procházejí porcelánem, sklem, lepenkou nebo plastem, ale neprocházejí kovem. Z tohoto důvodu se v mikrovlnné troubě nesmí používat kovové nádoby nebo nádoby s kovovými částmi.

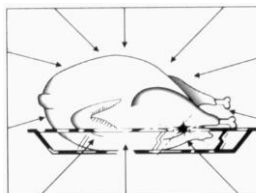
Mikrovlny se odrážejí od kovu...

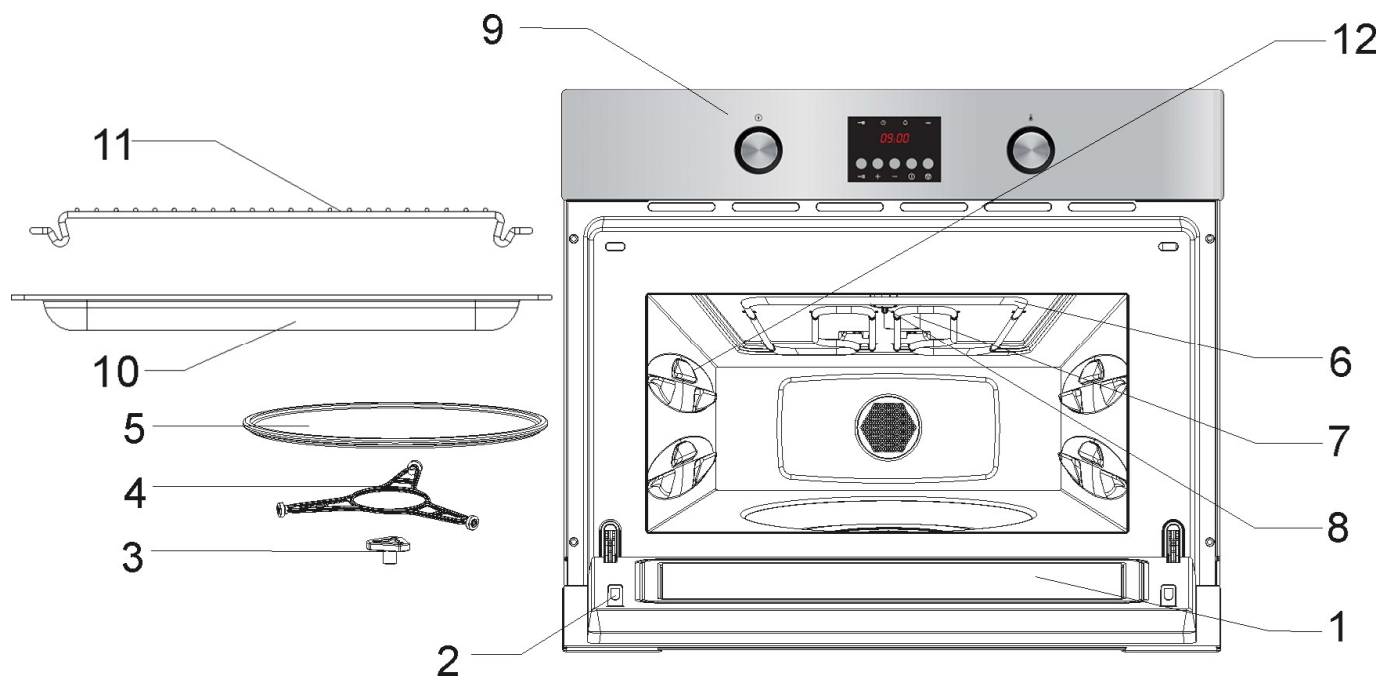


... ale projít sklem a porcelánem...

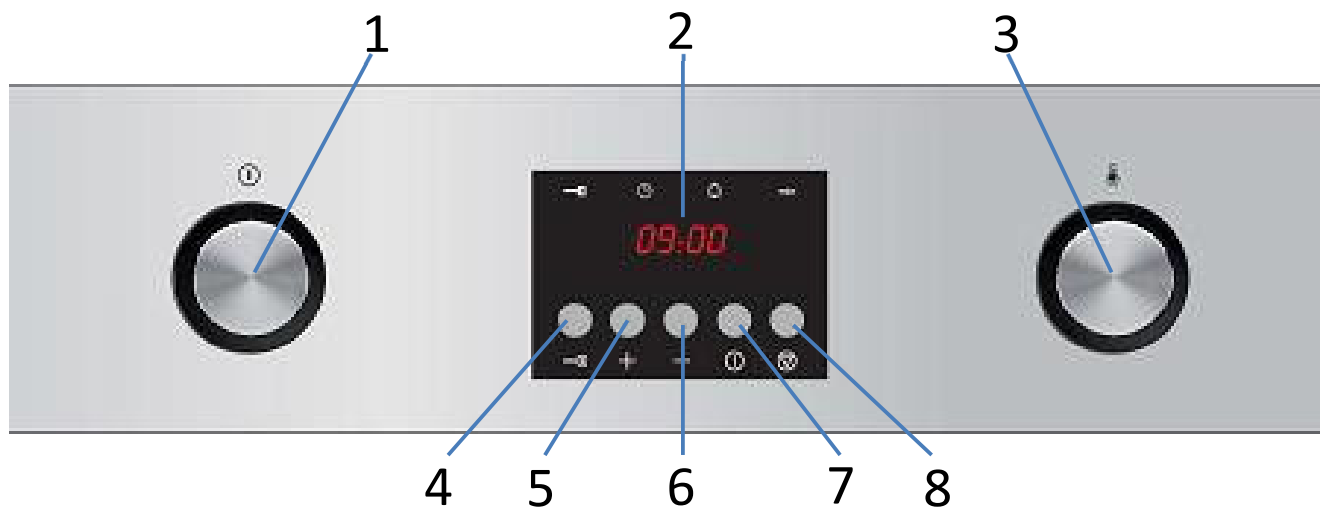


... a jsou vstřebávány potravinami.





- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| 1. - Skla dveřních oken | 7. - Slídový kryt |
| 2. - Úlovky | 8. - Lampa |
| 3. - Podpěra otočného stolu | 9. - Ovládací panel |
| 4. - Otočný kroužek | 10. - Skleněný podnos |
| 5. - Otočná deska | 11. - Obdélníkový stojan |
| 6. - Gril | 12. - Boční podpěry |






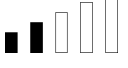
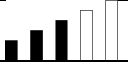











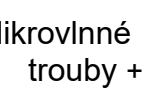







- | | |
|-------------------------|---------------------|
| 1. - Volič funkcí | 5. - Tlačítko "+" |
| 2. - Displej | 6. - Klávesa "-" |
| 3. - Knoflík termostatu | 7. - Tlačítko Start |

4. - Klíč k dětské pojistce

8. - Tlačítko
Stop

Popis mikrovlnné trouby

Popis funkcí

Funkce	Mikro vlny	Napájení	Potravin
		 200 W	Pomalé rozmrazování choulostivých potravin; udržování teploty potravin.
		 400 W	Vaření s malým množstvím tepla; vaření rýže. Rychlé rozmrazování.
		 600 W	Tající máslo. Ohřívání dětské výživy.
		 800 W	Vaření zeleniny a potravin. Opatrné vaření a ohřívání. Ohřívání a vaření malých porcí jídla. Ohřívání choulostivých potravin.
		 1000 W	Vaření a rychlý ohřev tekutin a předvařených potravin.
		 200 W	Opékání potravin.
		 400 W	Grilování drůbeže a masa.
		 600 W	Příprava koláčů a pokrmů se sýrovou polevou.
		 800 W	Používejte opatrně: jídlo by se mohlo spálit.
		 1000 W	Používejte opatrně: jídlo by se mohlo spálit.
	Gril	—	Grilování potravin.
		 200 W	Grilování masa a ryb.
		 400 W	Grilování masa a ryb
		 600 W	Grilování drůbeže.
		 800 W	Grilování drůbeže.
		 1000 W	Brambory - hluboce zmrazené, rozmrazené a pečené.
	Horký vzduch	—	Pečení a zapékání.
	Gril + ventilátor	200-600 W	Rychlé pečení masa, ryb a drůbeže. Pečení koláčů.

Základní nastavení s

Nastavení hodin

Po prvním zapojení mikrovlnné trouby e nebo po výpadku napájení bude displej hodin blikat, což signalizuje, že zobrazený čas není správný.



1. Stiskněte tlačítka "+" a "-", dokud nezačne blikat indikátor hodin.
2. Stiskněte **tlačítko Start**. Číslice hodin budou blikat (kroky 1 a 2 nejsou nutné, když je trouba poprvé zapojena nebo po výpadku proudu).
3. Stisknutím tlačítek "+" a "-" nastavte hodiny.
4. Stisknutím **tlačítka Start** potvrďte hodiny. Číslice minut budou blikat.
5. Stisknutím tlačítek "+" a "-" nastavte minuty.
6. Stisknutím **tlačítka Start** potvrďte minuty.

Dětský zámek



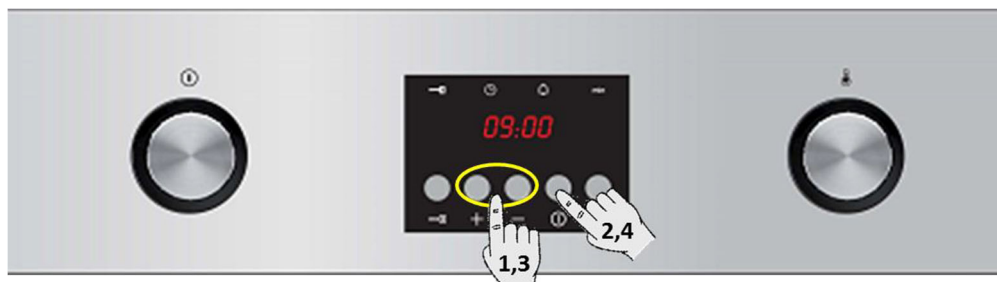
Troubu lze zablokovat proti nesprávnému použití (např. aby ji nemohly používat děti).

1. Chcete-li blokovat, podržte tlačítko **dětské pojistky** stisknuté po dobu 3 sekund. Na displeji se zobrazí indikátor **dětské pojistky**. Pokud je nyní stisknuto tlačítko ,

se na displeji zobrazí nápis SAFE a trouba nebude fungovat.

2. Pro odemknutí znovu stiskněte tlačítko **dětské pojistky** na 3 sekundy.

Časovač

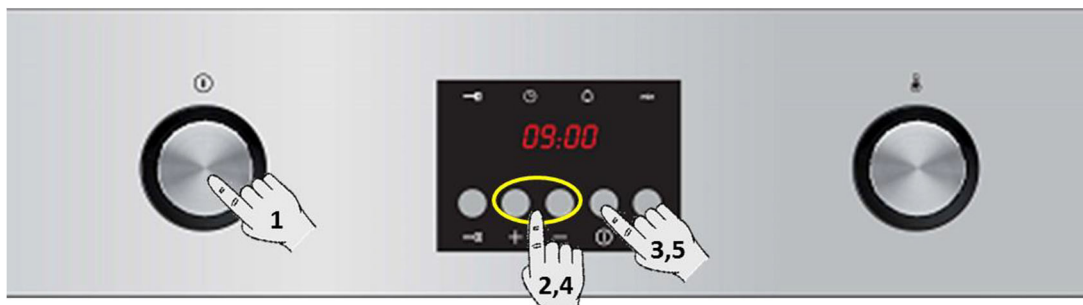



1. Pomocí tlačítek "+" a "-" vyberte **kontrolku časovače**.
2. Stiskněte **tlačítko Start**.
3. Čísla blikají. Pomocí tlačítek "+" a "-" nastavte požadovaný čas.
4. Stiskněte tlačítko **Start**.

Základní funkce

Mikrovlnná trouba

Pomocí této zábavné ction můžete vařit a ohřívat zeleninu, brambory, rýži, ryby a maso.




1. Otočte **volič funkcí** do polohy pro mikrovlnnou troubu . Kontrolka **výkonu** a **doby trvání** bliká.
2. Stisknutím tlačítek "+" a "-" nastavte požadovanou úroveň mikrovlnného výkonu (viz tabulka "Popis funkcí").
3. Stiskněte **tlačítko Start**.
4. Čísla blikají. Pomocí tlačítek "+" a "-" nastavte požadovaný čas.
5. Stiskněte **tlačítko Start**. Začne proces vaření.

Gril

Pomocí této funkce rychle opečete povrch pokrmu.

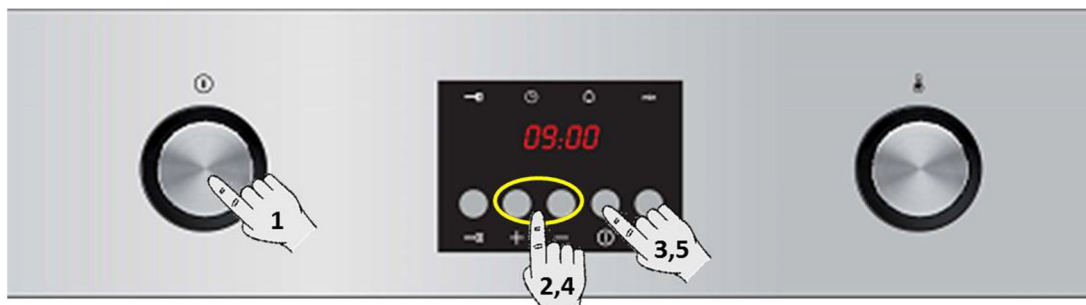



1. Otočte **volič funkcí** do polohy **grilu** pozice. 
 2. Čísla budou blikat. Pomocí tlačítek "+" a "-" nastavte požadovaný čas.
 3. Stiskněte **tlačítko Start**. Začne proces vaření.
- Upozornění:** Poloha voliče mikrovln **nemá vliv** na provoz.

CS Základní funkce

Mikrovlnná trouba + gril

Pomocí této funkce můžete na připravovat lasagne, drůbež, pečené brambory a zapékané pokrmy.




1. Otočte **volič funkcí** do polohy mikrovlnná trouba + gril . Kontrolka **napájení** bliká.
2. Stisknutím tlačítek "+" a "-" nastavte požadovanou úroveň mikrovlnného výkonu (viz tabulka "Popis funkcí").
3. Stiskněte **tlačítko Start**.
4. Čísla budou blikat. Pomocí tlačítek "+" a "-" nastavte požadovaný čas.
5. Stiskněte **tlačítko Start**. Začne proces vaření.

Horký vzduch

Tuto **funkci použijte k** pečení pokrmů.



1. Otočte **volič funkcí** do polohy Hot-Air . Kontrolka provozní doby bliká.
2. Otáčením knoflíku termostatu nastavte požadovanou teplotu.
3. Pomocí tlačítek "+" a "-" vyberte **dobu trvání**.
4. Stiskněte **tlačítko Start**. Začne proces vaření.

Základní funkce

Mikrovlnné trouby + horký vzduch

Tuto funkci použijte k rychlému pečení potravin naprázdno.



- Otočte volič funkcí do polohy Mikrovlny + horký vzduch. Kontrolka napájení bliká.
- Otáčením knoflíku termostatu nastavte požadovanou teplotu.
- Stisknutím tlačítek "+" a "-" nastavte požadovanou úroveň mikrovlnného výkonu (viz tabulka "Popis funkcí").
- Stiskněte **tlačítko Start**. Provozní doba kontrolka a čísla blikají.
- Pomocí tlačítek "+" a "-" vyberte **dobu trvání**.
- Stiskněte **tlačítko Start**. Trouba začne pracovat. Pokud chcete upravit **provozní dobu**, stiskněte znovu **tlačítko Start**.

Gril + ventilátor

Pomocí této funkce můžete pokrmy rovnoměrně upéct a zároveň jejich povrch opéct.



- Otočte **volič funkcí** do polohy **gril + ventilátor** pozice.
 - Čísla budou blikat. Pomocí tlačítek "+" a "-" nastavte požadovaný čas.
 - Stiskněte **tlačítko Start**. Začne proces vaření.
- Upozornění:** Poloha voliče mikrovln **nemá vliv** na provoz.

Přerušení cyklu vaření

Proces pečení můžete kdykoli zastavit jedním stisknutím tlačítka **Stop** nebo otevřením dvířek trouby.

V obou případech:

- **Mikrovlnná trouba** **emise** **je** **okamžitě zastaví.**
- Gril je deaktivovaný, ale **stále velmi horký. Hrozí nebezpečí popálení!**
- Časovač se automaticky zastaví a ukáže zbývající provozní dobu.

Pokud si to přejete, můžete v tuto chvíli:

1. Pokrm otáčejte nebo míchejte, aby byl rovnoměrně propečený.
2. Změňte parametry procesu.

Chcete-li proces znovu spustit, zavřete dvířka a stiskněte tlačítko **Start**.

Změna parametrů

Provozní parametry rs

- Čas (pomocí tlačítek "+" a "-")
- Funkce (pomocí voliče funkcí)
- Výkon (pomocí voliče úrovně mikrovlnného výkonu)

Ize změnit za provozu trouby nebo po přerušení procesu pečení pouhým otočením příslušného knoflíku na novou hodnotu.

Zrušení cyklu vaření


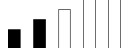
Pokud chcete proces vaření zrušit, stiskněte dvakrát tlačítko **Stop**.

Konec cyklu vaření

Na konci procesu y uslyšíte jedno pípnutí a na displeji se zobrazí nápis "**End**".

Defrostin g

Pro rozmrazování potravin je třeba zvolit funkci Mikrovlny s jedním z následujících stupňů výkonu

Pozice	Úroveň výkonu	Power
	Rozmrazování / udržování tepla	200 W
	Odmrazování	400 W

Níže uvedená tabulka uvádí různé doby rozmrazování a stání (pro zajištění rovnoměrného rozložení teploty potravin) pro různé druhy a hmotnosti potravin a doporučení.

Potravin	Hmotnost (g)	Doba rozmrazování (min)	Doba stání (min)	Doporučení
Porce masa, telecího, hovězího, vepřového	100	2-3	5-10	Otočte se jednou
	200	4-5	5-10	Otočte se jednou
	500	10-12	10-15	Otočte se dvakrát
	1000	21-23	20-30	Otočte se dvakrát
	1500	32-34	20-30	Otočte se dvakrát
	2000	43-45	25-35	Otočte se třikrát
Guláš	500	8 -10	10-15	Otočte se dvakrát
	1000	17-19	20-30	Otočte se třikrát
Mleté maso	100	2-4	10-15	Otočte se dvakrát
	500	10-14	20-30	Otočte se třikrát
Klobásy	200	4-6	10-15	Otočte se jednou
	500	9-12	15-20	Otočte se dvakrát
Drůbež (porce)	250	5-6	5-10	Otočte se jednou
Kuře	1000	20-24	20-30	Otočte se dvakrát
Pouarde	2500	38-42	25-35	Otočte se třikrát
Rybí filé	200	4-5	5-10	Otočte se jednou
Pstruh	250	5-6	5-10	Otočte se jednou
Krevety	100	2-3	5-10	Otočte se jednou
	500	8-11	15-20	Otočte se dvakrát
Ovoce	200	4-5	5-10	Otočte se jednou
	300	8-9	5-10	Otočte se jednou
	500	11-14	10-20	Otočte se dvakrát
Chléb	200	4-5	5-10	Otočte se jednou
	500	10-12	10-15	Otočte se jednou
	800	15-17	10-20	Otočte se dvakrát
Máslo	250	8-10	10-15	
Smetanový sýr	250	6-8	10-15	
Krémy	250	7-8	10-15	

Obecné pokyny pro odmrazování

1. Při rozmrazování používejte pouze nádoby vhodné do mikrovlnné trouby (porcelán, sklo, vhodný plast).
2. Funkce rozmrazování podle hmotnosti a tabulky se týkají rozmrazování syrových potravin.
3. Doba rozmrazování závisí na množství a tloušťce potravin. Při zmrazování potravin mějte na paměti proces rozmrazování. Potravin v nádobě rovnoměrně rozložte.
4. Pokrm v troubě co nejlépe rozložte. Nejsilnější části ryb nebo kuřecích paliček by měly být otočeny směrem ven. Nejchoulostivější části potravin můžete chránit kousky hliníkové fólie. **Důležité:** Hliníková fólie se nesmí dostat do kontaktu s vnitřním prostorem trouby, protože by mohlo dojít k elektrickému oblouku.
5. Silné porce jídla je třeba několikrát obrátit.
6. Zmrazené potraviny rozložte co nejrovnoměrněji, protože úzké a tenké části se rozmrazují rychleji než silnější a širší části.
7. Potraviny bohaté na tuk, jako je máslo, smetanový sýr a smetana, by neměly být zcela rozmrazeny. Pokud je uchováváte při pokojové teplotě, budou připraveny k podávání během několika minut. Zmrazenou smetanu je třeba před použitím promíchat.
8. Drůbež položte na obrácený talíř, aby mohla šťáva z masa lépe odtékat.
9. Chléb by měl být zabalen do ubrousku, aby nebyl příliš suchý.
10. Mražené potraviny vyjměte z obalu a nezapomeňte odstranit kovové visačky. U nádob, které se používají k uchování zmrazených potravin v mrazničce a které lze použít i k ohřívání a vaření, stačí sejmut víko. Ve všech ostatních případech byste měli potraviny vložit do nádob, které jsou vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.
11. Tekutina vzniklá při rozmrazování, zejména tekutina z drůbeže, by se měla zlikvidovat. V žádném případě by tyto tekutiny neměly přijít do styku s jinými potravinami.
12. Nezapomeňte, že při použití funkce rozmrazování je třeba počítat s dobou stání, dokud se potraviny zcela nerozmrazí.

Vaření v mikrovlnné troubě ove n

Pozor! Před vařením v mikrovlnné troubě si přečtěte kapitolu "Bezpečnost mikrovlnné trouby".

Při vaření v mikrovlnné troubě dodržujte tato doporučení:

- Před ohříváním nebo vařením potravin se slupkou nebo **kůží (např. jablek, rajčat, brambor, uzenin) je propíchněte**, aby nepraskly. Než začnete potraviny připravovat, nakrájejte je.
- Před použitím nádoby nebo nádobí se ujistěte, že je vhodné pro použití v mikrovlnné troubě (viz část o typech nádobí).
- Při vaření potravin s velmi malou vlhkostí (např. **rozmrazování chleba**, výroba popcornu atd.) dochází k velmi rychlému odpařování. Trouba pak pracuje, jako by byla prázdná, a jídlo se může připálit. V takové situaci může dojít k poškození trouby a nádoby. Měli byste proto nastavit jen nezbytně nutnou dobu pečení a musíte pečlivě sledovat proces pečení.
- V mikrovlnné troubě není možné ohřívát větší množství oleje (**smažení**).
- **Předvařené potraviny** vyjměte z nádob, ve kterých jsou dodávány, protože nejsou vždy tepelně odolné. Postupujte podle pokynů výrobce potravin.
- **Pokud máte několik nádob, například šálků**, rozmístěte je rovnoměrně na otočném talíři.
- **Plastové sáčky** neuzavírejte kovovými sponami. Místo nich používejte plastové svorky. Sáčky několikrát propíchněte, aby mohla pára snadno unikat.
- Při ohřívání nebo vaření potravin zkontrolujte, zda dosahují **teploty alespoň 70 °C**.
- Během pečení se může na okénku dvířek trouby tvořit **pára** a může začít odkapávat. Tato situace je normální a může být výraznější, pokud je teplota v místnosti nízká. Na bezpečnou funkci trouby to nemá vliv. Po skončení vaření vyčistěte vodu pocházející z kondenzace.

- Při ohřívání tekutin používejte **nádoby se širokým otvorem**, aby se pára mohla snadno odpařovat.

Potraviny připravujte podle pokynů a dbejte na dobu vaření a výkon uvedený v tabulkách.

Mějte na paměti, že uvedené údaje jsou pouze orientační a mohou se lišit v závislosti na výchozím stavu, teplotě, vlhkosti a typu potraviny. Doporučujeme přizpůsobit časy a úrovně výkonu každé situaci. V závislosti na přesných vlastnostech potraviny může být nutné prodloužit nebo zkrátit dobu vaření nebo zvýšit či snížit úroveň výkonu.

Chlazení pomocí mikrovlnných trub...

1. Čím větší je množství potravin, tím delší je doba vaření. Mějte na paměti, že:
 - Dvojnásobné množství " dvojnásobný čas
 - Polovina množství " polovina času
2. Čím nižší teplota, tím delší doba vaření.
3. Potraviny obsahující velké množství tekutin se rychleji zahřívají.
4. Vaření bude rovnoměrnější, pokud budou potraviny na otočném talíři rovnoměrně rozloženy. Pokud husté potraviny umístíte na vnější část talíře a méně husté na střed talíře, můžete ohřívát různé druhy potravin současně.
5. Dvířka trouby můžete kdykoli otevřít. Když tak učiníte, trouba se automaticky vypne. Mikrovlnná trouba začne znovu pracovat, až když zavřete dvířka a stisknete tlačítko Start.
6. Zakryté potraviny vyžadují kratší dobu vaření a lépe si zachovávají své vlastnosti. Použitá víka musí propouštět mikrovlny a musí mít malé otvory, kterými uniká pára.

Tabulky a návrhy - Vaření zeleniny

Potravin	Množství (g)	Přidání kapaliny	Power (Watt)	Čas (min.)	Stojící čas (min.)	Pokyny
Květák	500	100 ml	800	9-11	2-3	Rozdělte je na růžičky. Nakrájejte na plátky. Obrat 1 x, krytí.
Brokolice a houby	300	50 ml	800	6-8	2-3	
	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Hrášek a mrkev,	300	100 ml	800	7-9	2-3	Nakrájejte je na kostky nebo plátky. Přikryjte. Obrat 1 x
Mražená mrkev	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Brambory	250	25 ml	800	5-7	2-3	Oloupejte je a nakrájejte na stejnoměrné kousky. Přikryjte, otočte 1 x
Pepřový pórek	250	25 ml	800	5-7	2-3	Nakrájejte je na kousky nebo plátky. Přikryjte. Otočte 1 x
	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Mražená růžičková kapusta	300	50 ml	800	6-8	2-3	Obálka. Tah 1 x
Kysané zelí	250	25 ml	800	8-10	2-3	Obálka. Tah 1 x

Tabulky a návrhy - Vaření ryb

Potravin	Množství (g)	Výkon (Watt)	Čas (min.)	Doba stání (min.)	Pokyny
Rybí filé	500	600	10-12	3	Vařte přikryté. Po polovině doby vaření obraťte.
Celé ryby	800	800	2-3	2-3	Vařte přikryté. Po polovině doby vaření obraťte. Možná budete chtít přikryt na malých okrajích ryby.
		400	7-9		

Vaření na grilu I

Pro dosažení dobrých výsledků při grilování používejte mřížku dodávanou s troubou.

Žehlicí mřížku namontujte tak, aby se nedostala do kontaktu s kovovými povrchy prostoru trouby, protože v takovém případě hrozí nebezpečí vzniku elektrického oblouku, který může troubu poškodit.

DŮLEŽITÉ BODY:

1. Při prvním použití mikrovlnného grilu se objeví kouř a zápach z olejů použitých při výrobě trouby.
2. Okno dvířek trouby je při provozu grilu velmi horké. **Dbejte na to, aby se do něj nedostaly děti.**
3. Při provozu grilu se stěny dutiny a roštové železo velmi zahřívají. Měli byste používat kuchyňské rukavice.

4. Při delším používání grilu je běžné, že se prvky dočasně samy vypnou díky bezpečnostnímu termostatu.
5. **Důležité!** Pokud se má jídlo grilovat nebo vařit v nádobách, musíte zkontrolovat, zda je daná nádoba vhodná pro použití v mikrovlnné troubě. Viz kapitola o typech nádobí!
6. Při používání grilu se může stát, že se na grilovací prvky dostanou stříkance tuku, které se mohou spálit. To je normální situace a neznamená to, že by se jednalo o nějakou provozní závadu.
7. Po skončení vaření vyčistěte vnitřní prostor a příslušenství, aby se na něm nezachytily zbytky z vaření.

Tabulky a návrhy - Gril bez mikrovlnné trouby

Ryb y	Množství (g)	Čas (min.)	Pokyny
Ryby			
Okoun	800	18-24	Lehce je potřete máslem. Po polovině vaření čas otočte a rozetřete kořením.
Sardinky/gurmán	6-8 ryb.	15-20	
Maso			
Klobásy	6-8 jednotek	22-26	V polovině těsto propíchněte a otočte.
Mražené hamburgery	3 jednotky	18-20	Otočte 2 nebo 3x
Náhradní žebro (tloušťka asi 3 cm)	400	25-30	V polovině pečení je potřete olejem a obraťte.
Ostatní			
Toast	4 jednotky	1½-3	Dávejte pozor na proces opékání, obraťte.
Opékané sendviče	2 jednotky	5-10	Dávejte pozor na proces opékání.

Předtím gril na 2 minuty rozehejte. Pokud není uvedeno jinak, použijte mřížku. Mřížku položte na mísu tak, aby voda a tuk mohly klesat.

Uvedené časy jsou pouze orientační a mohou se lišit v závislosti na složení a množství potraviny a na požadovaném konečném stavu. Ryby a maso chutnají skvěle, pokud je před grilováním potřete rostlinným olejem, kořením a bylinkami a necháte několik hodin marinovat. Sůl přidejte až po grilování.

Klobásy neprasknou, pokud je před grilováním propíchnete vidličkou.

Po uplynutí poloviny doby grilování zkontrolujte, jak grilování probíhá, a v případě potřeby pokrm otočte.

Gril je vhodný zejména pro přípravu tenkých porcí masa a ryb. Tenké porce masa stačí otočit pouze jednou, ale silnější porce je třeba otočit několikrát.

Stoly a návrhy - Mikrovlnná trouba + gril

Funkce mikrovln + gril je ideální pro rychlé vaření a zároveň propečení potravin. Kromě toho můžete také grilovat a zapékat sýr.

zakryté potraviny. Mikrovlnná trouba a gril pracují současně. Mikrovlnná trouba vaří a gril opéká.

Potraviny	Množství (g)	Nádobí	Power (Watt)	Čas (min.)	Doba stání (min.)
Těstoviny se sýrovou polevou	500	Nízký talíř	400	12-17	3-5
Brambory se sýrovou polevou	800	Nízký talíř	600	20-22	3-5
Lasagne	přibližně 800	Nízký talíř	600	15-20	3-5
Grilovaný smetanový sýr	přibližně 500	Nízký talíř	400	18-20	3-5
2 čerstvá kuřecí stehna (grilovaná)	200 kusů	Nízký talíř	400	10-15	3-5
Kuře	přibližně 1000	Nízký a široký talíř	400	35-40	3-5
Cibulová polévka se sýrem	2 x 200 g šálky	Polévkové mísy	400	2-4	3-5

Před použitím nádobí v mikrovlnné troubě se ujistěte, že je vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Používejte pouze nádobí nebo nádoby, které jsou vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

Nádobí, které se má používat v kombinované funkci, musí být vhodné pro použití v mikrovlnné troubě a grilu. Viz kapitola o typech nádobí!

Mějte na paměti, že uvedené údaje jsou pouze orientační a mohou se lišit v závislosti na výchozím stavu, teplotě, vlhkosti a typu potraviny.

Pokud tato doba nestačí k tomu, aby jídlo dobře zhnědlo, dejte ho pod gril na dalších 5 nebo 10 minut.

Dodržujte časy stání a nezapomeňte kousky masa otáčet.

Pokud není uvedeno jinak, používejte k vaření otočný talíř.

Hodnoty uvedené v tabulkách platí, když je dutina trouby studená (není nutné troubu předehřívát).

Pražení a pečení g

Tabulka a rady - Příprava masa a koláčů Mikrovlnná

trouba / horký vzduch

Potraviny	Množství (g)	Power (W)	Teplota °C	Čas (Min.)	Doba stání (min.)	Pokyny
Hovězí pečeně	1000-1500	400	200	30-40	20	Na nádobu nenasazujte víko. Jednou otočte.
Vepřová panenka / Kotleta nebo kosti Vepřová pečeně	800-1000	200	180-190	50-60	20	Na nádobu nenasazujte víko. Jednou otočte.
Celé kuře	1000/1200	400	200	30-40	10	Na nádobu nenasazujte víko. Otočte kuřecí hrudník dolů. Jednou se otočte.
Polovina kuřete	500-1000	400	200	25-35	10	Na nádobu nenasazujte víko. Kousky s kůží otočte dolů. Jednou se otočte.
Telecí pečeně	1500/2000	200	180	60-65	20	Na nádobu nenasazujte víko. Otočte se jednou nebo dvakrát. Po otočení ji nechte bez pokličky.
Hovězí svrchní strana	1500-1800	200	200	80-90	20	Na nádobu nenasazujte víko. Jednou nebo dvakrát otočte.

Mikrovlnná trouba / Pečení

Pečivo	Power (W)	Teplota °C	Čas (Min.)	Stojící čas (min.)	Pokyny
Čokoládový třešňový koláč	200	200	30	5-10	Otočný stůl, malý gril, pružinový, Ø 28 cm
Tvarohový koláč s ovocem	400	180	40-45	5-10	Otočný stůl, malý gril, pružinová forma, Ø 28 cm
Jablečný koláč	200	185	40-45	5-10	Otočný stůl, malý gril, pružinový, Ø 28 cm
Tvarohový koláč se streusel	400	180	40-50	5-10	Otočný stůl, malý gril, pružinový, Ø 26 cm
Ořechový dort	200	170	30-35	5-10	Otočný stůl, dortová forma

Rada pro pečení - pečení

V polovině pečení maso obraťte. Když je pečené maso hotové, měli byste ho nechat 20 minut stát ve vypnuté a zavřené troubě. Tím zajistíte, že se šťáva v mase dobře rozprostře.

Potřebná teplota a doba pečení závisí na druhu a množství připravovaného masa.

Pokud se hmotnost pečeného masa v tabulce nezobrazí, zvolte nastavení pro hmotnost bezprostředně pod ní a prodlužte dobu pečení.

Rady ohledně nádobí na pečení

Zkontrolujte, zda se nádoby vejde do trouby.

Horké skleněné nádoby by měly být položeny na suchou kuchyňskou utěrku. Pokud takové nádoby položíte na studený nebo mokрый povrch, může sklo prasknout a rozbít se. Při vyjímání nádobí z trouby používejte kuchyňské rukavice.

Důležité

Při provozním režimu Horký vzduch / Mikrovlnná trouba používejte vždy malou kulatou mřížku. Mřížku položte na otočný stůl. Na kulatou mřížku vždy položte pružinové formy, dortové formy a misky.

Výjimka: plechovku s pružinou položte přímo na otočný stůl.

Pečení

Tabulka a rady - pečení/horký vzduch

Typ	Kontejner	Uroveň	Teplota	Čas (min.)
Ořechový dort	Pružinový typ cínu	Gramofon	170/180	30/35
Ovocný koláč	Pružinová plechovka Ø 28 cm	Otočný stůl, malá kulatá mřížka	150/160	35/45
Prstenový dort	Pružinový typ cínu	Gramofon	170/190	30/45
Pikantní koláče, např. pizza z brambor	Runde Glasform	Otočný stůl, malá kulatá mřížka	160/180	50/70
Houbový dort	Pružinová plechovka Ø 26 cm	Otočný stůl, malá kulatá mřížka	160/170	40/45
Rolka želé	Skleněná mřížka	1	110	35/45
Třešňový koláč	Skleněná mřížka	1	170/180	35/45

Rady ohledně nádobí na pečení dortů

Nejčastěji používaným typem pečicího nádobí jsou černé kovové formy. Pokud se chystáte používat i mikrovlnnou troubu, používejte skleněné, keramické nebo plastové nádobí na pečení. Ty musí být schopny odolat teplotám do 250 °C. Pokud použijete tyto typy pečicího nádobí, koláče tolik nezhnědnou.

Rady, jak péct dorty

Různé množství a typy pečiva vyžadují různé teploty a doby pečení. Nejprve vyzkoušejte nízké nastavení a příště případně použijte vyšší teploty. Nižší teplota povede k rovnoměrnějšímu propečení. Plech s pečivem vždy umístěte do středu otočného talíře.

Návrhy na pečení

Jak zkontrolovat, zda je koláč správně upečený

Deset minut před koncem pečení začněte do nejvyšší části koláče zapichovat zubní krumpáč. Jakmile se těsto na trsátka nelepí, je koláč hotový.

Der Kuchen wird sehr dunkel:

Wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und lassen Sie den Kuchen länger backen.

Pokud je koláč velmi suchý

Po skončení pečení udělejte do dortu malé otvory pomocí párátko. Poté koláč potřete ovocnou šťávou nebo alkoholickým nápojem. Příště zvyšte teplotu asi o 10° a zkraťte dobu pečení.

Pokud se koláč po otočení neuvolní.

Po upečení nechte koláč 5 až 10 minut vychladnout, pak půjde lépe vyklopit z formy. Pokud se koláč přesto nepodaří uvolnit, opatrně přejedte nožem po okrajích. Příště formu dobře vymažte tukem.

Rady pro úsporu energie

Pokud připravujete více koláčů, doporučuje se péct je v troubě jeden po druhém, když je trouba ještě horká. To vám umožní zkrátit dobu pečení druhého a pozdějších koláčů.

Je vhodnější používat tmavé pečicí nádoby - lakované nebo černě smaltované - protože tyto formy lépe absorbují teplo.

Při dlouhém pečení můžete troubu vypnout 10 minut před koncem pečení a využít zbytkového tepla k dokončení pečení.

Jaký druh nádobí lze použít ?

Funkce mikrovlnné trouby

Pro zábavu s mikrovlnami ction mějte na paměti, že mikrovlny se odrážejí od kovových povrchů. Sklo, porcelán, hlína, plast a papír mikrovlny propouštějí.

Z tohoto důvodu **nelze v mikrovlnné troubě používat kovové pánve a nádoby nebo nádoby s kovovými částmi nebo ozdobami**. V mikrovlnné troubě nelze používat skleněné nádobí a hlínu s **kovovými ozdobami nebo obsahem (např. olovnatý křišťál)**.

Ideálními materiály pro použití v mikrovlnných troubách jsou sklo, žáruvzdorný porcelán nebo hlína nebo žáruvzdorný plast. Velmi tenké a křehké sklo nebo porcelán by se měly používat pouze krátkodobě (např. při ohřevu).

Horké jídlo přenáší teplo do nádobí, které může být velmi horké. Proto byste měli vždy používat **kuchyňské rukavice!**

Jak otestovat nádobí, které chcete používat

Vložte předmět, který chcete použít, do trouby na 20 sekund při maximálním mikrovlnném výkonu. Pokud je po této době studený a jen mírně teplý, je vhodný k použití. Pokud se však hodně zahřívá nebo způsobuje elektrický oblouk, není pro použití v mikrovlnné troubě vhodný.

Funkce grilu nebo horkého vzduchu s

V případě funkce grilu nebo horkovzdušné trouby musí být nádobí odolné vůči teplotě nejméně 300 °C.

Plastové nádobí není vhodné pro použití v grilu.

Kombinované funkce

Při kombinované funkci ns musí být použité nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě i v grilu.

Hliníkové nádoby a fólie

Předvařené potraviny v hliníkových nádobách nebo v hliníkové fólii lze vložit do mikrovlnné trouby, pokud jsou dodrženy následující aspekty:

- Dbejte na doporučení výrobce uvedená na obalu.
- Hliníkové nádoby nesmí být vyšší než 3 cm a nesmí se dotýkat stěn dutiny (**minimální vzdálenost 3 cm**). Jakékoli hliníkové víko nebo vrchní část musí být odstraněny.
- Hliníkovou nádobu položte přímo na desku otočného stolu. Pokud používáte mřížkovou žehličku, položte nádobu na porcelánový talíř. Nikdy nepokládejte nádobu přímo na žehlicí mřížku!
- Doba přípravy je delší, protože mikrovlny pronikají do jídla pouze shora. Pokud máte pochybnosti, je nejlepší používat pouze nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.
- Hliníkovou fólii lze použít k odrážení mikrovln během rozmrazování. Choulostivé potraviny, jako je drůbež nebo mleté maso, lze před nadměrným teplem chránit pomocí zakrytím příslušných konců/okrajů.
- **Důležité:** hliníková fólie nesmí přijít do styku se stěnami dutiny, protože by to mohlo způsobit elektrický oblouk.

Víčka

Doporučujeme používat skleněná nebo plastová víčka nebo potravinovou fólii, protože:

1. Tím se zabrání nadměrnému odpařování (hlavně při velmi dlouhém vaření);
2. Doba vaření je kratší;
3. Potraviny nejsou suché;
4. Vůně je zachována.

Víko by mělo mít otvory nebo průzory, aby nedocházelo ke vzniku tlaku. Plastové sáčky musí být rovněž otevřené. Dětské láhve na krmení nebo sklenice s dětskou výživou a podobné nádoby lze ohřívat pouze bez jejich víček / uzávěrů, jinak mohou prasknout.

Jaký druh nádobí lze použít?

Tabulka nádobí do trouby

Níže uvedená tabulka vám poskytne obecnou představu o tom, jaký typ nádobí je vhodný pro jednotlivé situace.

Typ nádobí	Provozní režim	Mikrovlnná trouba		Gril	Mikrovlnná trouba + gril
		Odmrazování / ohřev	Vaření		
Sklo a porcelán 1) Domácí použití, není odolný vůči plameni, lze použít v myčce nádobí		ano	ano	ne	ne
Glazovaný porcelán Ohnivzdorné sklo a porcelán		ano	ano	ano	ano
Čína, kamenina 2) neglazované nebo glazované bez kovových ozdob		ano	ano	ne	ne
Hliněné nádobí 2) Glazované neglazované		an	an	ne	ne
		o	o	ne	ne
		ne	ne		
Plastové nádobí 2) Tepelná odolnost do 100 °C Tepelná odolnost do 250 °C		an	ne	ne	ne
		o	an	ne	ne
		an	o		
		o			
Plastové fólie 3) Plastová fólie pro potraviny Cellofan		ne	ne	ne	ne
		an	an	ne	ne
		o	o		
Papír, karton, pergamen 4)		ano	Ne	ne	ne
Kov Hliníková fólie Hliníkové obaly 5) Příslušenství		an	ne	an	ne
		o	an	o	an
		ne	o	an	o
		an	an	o	an
		o	o	an	o

1. Bez zlatého nebo stříbrného lemování; bez olovnatého křišťálu.
2. Dbejte na pokyny výrobce!
3. K uzavírání sáčků nepoužívejte kovové spony. Do sáčků udělejte otvory. Fólie používejte pouze k zakrytí potravin.

4. Nepoužívejte papírové talíře.
5. Pouze mělké hliníkové nádoby bez víka/víka. Hliník nesmí přijít do styku se stěnami dutiny.

Obvykle je nutná pouze údržba čištěním.

Pozor! Mikrovlnnou troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat z ní všechny zbytky jídla. Pokud není mikrovlnná trouba udržována v čistotě, může dojít ke znehodnocení jejích povrchů, což **zkrátí její životnost a může vést k nebezpečným situacím.**

Pozor! Čištění provádějte při vypnutém napájení trouby. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky nebo vypněte napájecí obvod trouby.

Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, drátěnky, které poškrábou povrch, ani ostré předměty, protože by se mohly objevit skvrny.

Nepoužívejte vysokotlaké nebo proudové čisticí přístroje.

Přední plocha

Obvykle stačí troubu vyčistit vlhkým hadříkem. Pokud je velmi znečištěná, přidejte do vody na čištění několik kapek prostředku na mytí nádobí. Poté troubu otřete suchým hadříkem.

V troubě s hliníkovým čelem použijte čisticí prostředek na sklo a měkký hadřík, který nevolňuje vlákna nebo nitě. Otírejte ze strany na stranu, aniž byste na povrch vyvíjeli jakýkoli tlak.

Okamžitě odstraňte skvrny od vápna, tuku, škrobu nebo vaječného bílku. Pod těmito skvrnami může dojít ke korozi.

Nedovolte, aby se do trouby dostala voda.

Vnitřek trouby

Po každém použití trouby očistěte vnitřní stěny vlhkým hadříkem, protože tak nejspíše odstraníte stříkance nebo skvrny od jídla, které mohly ulpět uvnitř.

Chcete-li odstranit hůře odstranitelné nečistoty, použijte neagresivní čisticí prostředek. **Nepoužívejte spreje na trouby ani jiné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.**

Vždy udržujte dvířka a přední část trouby velmi čisté, abyste zajistili správné otevírání a zavírání dvířek.

Dbejte na to, aby se do větracích otvorů mikrovlnné trouby nedostala voda.

Pravidelně vyjměte otočný talíř a příslušnou podpěru a vyčistěte dno dutiny, zejména po rozlité kapaliny.

Nezapínejte troubu, aniž by byl otočný stůl a příslušná podpěra na svém místě.

Pokud je dutina trouby velmi znečištěná, položte na otočný talíř sklenici vody a zapněte mikrovlnnou troubu na 2 až 3 minuty na maximální výkon. Uvolněná pára změkčí nečistoty, které pak lze snadno vyčistit měkkým hadříkem.

Nepříjemné pachy (např. po vaření ryb) lze snadno odstranit. Přidejte několik kapek citronové šťávy nebo octa do šálku vody. Do šálku dejte lžičku kávy, aby se zabránilo vyvaření vody. Vodu ohřívejte 2 až 3 minuty při maximálním výkonu mikrovlnné trouby.

Čištění a údržba trouby

Strop trouby

Pokud je strop trouby znečištěný, lze rošt pro snadnější čištění spustit.

Abyste předešli nebezpečí popálení, počkejte, až gril vychladne, a teprve potom jej spusťte.

Postupujte takto:

1. Otočte podpěru grilu o 180(1).
2. Mírně snižte gril (2). **Nepoužívejte nadměrnou sílu, protože by mohlo dojít k poškození.**
3. Po vyčištění stropu vraťte mřížku (2) na její místo a proveďte předchozí úkon.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Podpěra topného tělesa grilu (1) může při otáčení spadnout. Pokud se tak stane, zasuňte podpěru topného tělesa grilu (1) do drážky ve stropě dutiny a otočte ji o 90° do polohy podpěry topného tělesa grilu (2).

Slídový kryt (3) umístěný ve stropě musí být vždy čistý. Zbytky potravin, které se na slídovém krytu nahromadí, mohou způsobit poškození nebo vyvolat jiskření.

Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré předměty.

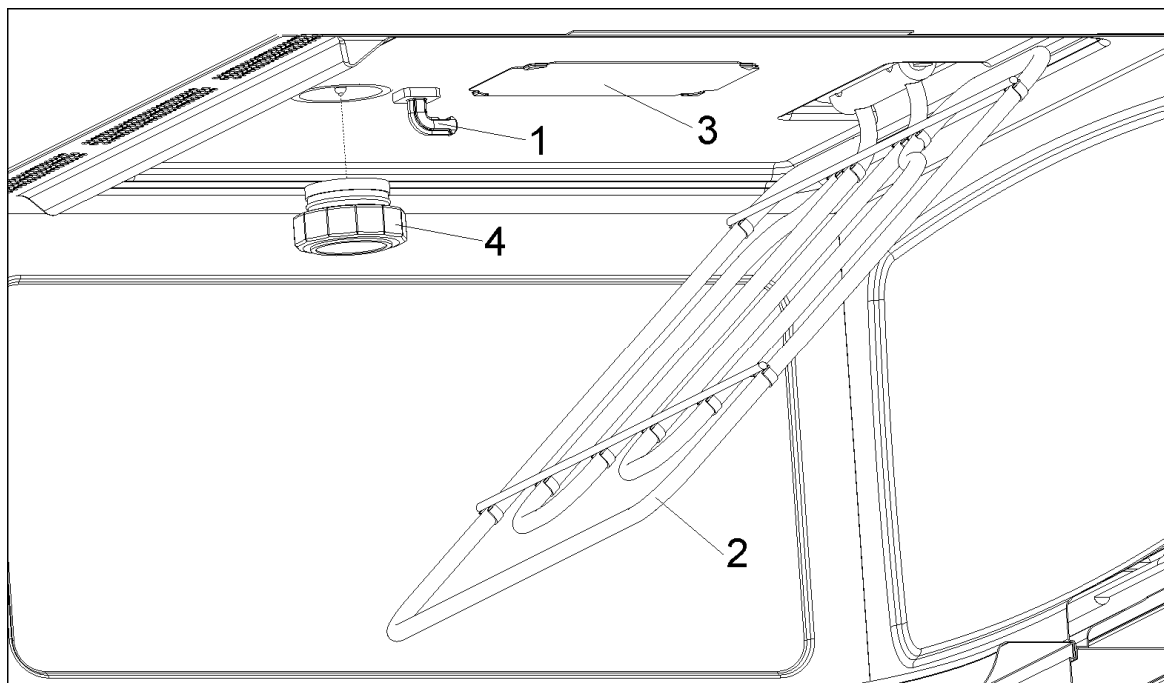
Abyste předešli jakémukoli riziku, slídový kryt neodstraňujte.

Skleněný kryt lampy (4) je umístěn na stropě trouby a lze jej snadno sejmout pro čištění. Stačí jej odšroubovat a vyčistit vodou a prostředkem na mytí nádobí.

Příslušenství

Po každém použití příslušenství vyčistěte. Pokud jsou velmi znečištěné, nejprve je namočte a poté použijte kartáček a houbičku. Příslušenství lze mýt v myčce nádobí.

Dbejte na to, aby deska gramofonu a příslušný držák byly vždy čisté. Nezapínejte troubu, pokud nejsou otočný talíř a příslušná podpěra na svém místě.



Co mám dělat, když trouba nefunguje ?

POZOR! Jakékoli opravy smí provádět pouze specializovaný technik. Jakákoli oprava provedená osobou, která není autorizovaná výrobcem, je nebezpečná.

Pro vyřešení následujících otázek nemusíte kontaktovat technickou asistenci:

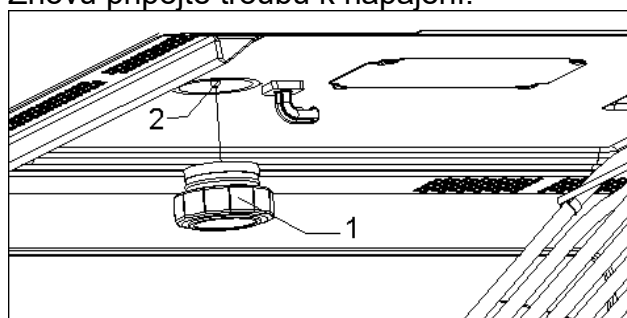
- **Displej se nezobrazuje!** Zkontrolujte, zda:
 - Indikace času byla vypnuta (viz kapitola Základní nastavení).
- **Po stisknutí kláves se nic nestane!** Zkontrolujte, zda:
 - Bezpečnostní blok je aktivní (viz část Základní nastavení).
- **Trouba nefunguje!** Zkontrolujte, zda:
 - Zástrčka je správně zasunuta do zásuvky.
 - Napájení trouby je zapnuté.
 - Dveře jsou zcela zavřené. Dvířka by se měla zavřít se slyšitelným cvaknutím.
 - Mezi dveřmi a čelem dutiny jsou cizí tělesa.
- **Když je trouba v provozu, slyším podivné zvuky!** Zkontrolujte, zda:
 - Uvnitř trouby dochází k elektrickému oblouku způsobenému cizími kovovými předměty (viz kapitola o typu nádobí).
 - Nádobí se dotýká stěn trouby.
 - Uvnitř trouby jsou volně položené přístroje nebo kuchyňské náčiní.
- **Jídlo se neohřívá nebo se ohřívá velmi pomalu!** Zkontrolujte, zda:
 - Neúmyslně jste použili kovové nádobí.
 - Zvolili jste správnou provozní dobu a úroveň výkonu.
 - Jídlo, které jste vložili do trouby, je větší nebo studenější než obvykle.

- **Jídlo je příliš horké, vysušené nebo spálené!** Zkontrolujte, zda jste zvolili správnou provozní dobu a úroveň výkonu.
- **Po skončení vaření slyším nějaké zvuky!** To není problém. Chladicí ventilátor ještě nějakou dobu pracuje. Jakmile teplota dostatečně klesne, ventilátor se sám vypne.
- **Trouba se zapne, ale vnitřní osvětlení se nerozsvítí!** Pokud všechny funkce fungují správně, je pravděpodobné, že došlo k přepálení kontrolky. Troubu můžete nadále používat.

Nahrazení světla bulb

Při výměně žárovky postupujte následovně:

- Odpojte troubu od napájení. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky nebo vypněte napájecí obvod trouby.
- Odšroubujte a sejměte skleněný kryt světla. **(1)**.
- Vyjměte halogenovou žárovku **(2)**. **Pozor! Žárovka může být velmi horká.**
- Namontujte novou halogenovou žárovku 12 V / 10 W. **Pozor! Nedotýkejte se povrchu žárovky přímo prsty, protože byste mohli žárovku poškodit.** Postupujte podle pokynů výrobce žárovky.
- Přišroubujte skleněný kryt světla na místo **(1)**.
- Znovu připojte troubu k napájení.



Technická charakteristika s

Specifikace

- Střídavé napětí 230-240 V / 50 Hz
- Potřebný výkon 3400 W
- Výkon grilu. 1500 W
- Výstupní výkon mikrovlnné trouby. 1000 W
- Mikrovlnná frekvence.....2450 MHz
- Vnější rozměry (ΩHΔ) 595 455 472 mm
- Vnitřní rozměry (ΩHΔ)..... 420 210 390 mm
- Kapacita trouby 38l
- Hmotnost 35 kg

Ochrana životního prostředí



Likvidace obalů

Obal je opatřen značkou Green Point.

Všechny obalové materiály, jako je lepenka, polystyren a plastové obaly, vyhodte do příslušných kontejnerů. Tímto způsobem si můžete být jisti, že obalové materiály budou znovu použity.



Likvidace již nepoužívaných zařízení

Podle evropské směrnice 2002/96/ES o nakládání s odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními (OEEZ) jsou domácí elektrické spotřebiče.

by neměly být ukládány do běžných systémů pro likvidaci tuhého komunálního odpadu.

Zastaralé stránky spotřebiče by měl být sbírat by měl

odděleně, aby se optimalizovala míra využití a recyklace materiálů součástí a aby se zabránilo možnému poškození lidského zdraví a životního prostředí. Na všechny tyto výrobky by měl být umístěn symbol kontejneru na odpady překrytý šikmým křížem, který by lidem připomínal povinnost odděleného sběru těchto předmětů.

Spotřebitelé by se měli obrátit na místní úřady nebo prodejní místa a vyžádat si informace o vhodných místech, kde mohou staré domácí elektrospotřebiče odložit.

Před likvidací spotřebiče jej znemožněte používat tak, že vytáhnete napájecí kabel, odříznete jej a zlikvidujete.

Před instalací

Zkontrolujte, zda je napětí inpu t uvedené na štítku s charakteristikami stejné jako napětí zásuvky, kterou budete používat.

Otevřete dvířka trouby, vyjměte **veškeré příslušenství** a odstraňte obalový materiál.

Neodstraňujte slídový kryt na stropě interiéru! Tento kryt zabraňuje poškození mikrovlnného generátoru tukem a kousky potravin.

Pozor! Přední plocha trouby může být obalena **ochrannou fólií**. Před prvním použitím trouby tuto fólii opatrně odstraňte, a to nejprve z vnitřní strany.

Ujistěte se, že trouba není nijak poškozena. Zkontrolujte, zda se dvířka trouby správně zavírají a zda není poškozena vnitřní strana dvířek a přední část otvoru trouby. Pokud zjistíte nějaké poškození, obraťte se na technickou asistenční službu.

PEKAČE NEPOUŽÍVEJTE, pokud je poškozený napájecí kabel nebo zástrčka, pokud trouba nefunguje správně nebo pokud byla poškozena či upuštěna. Obraťte se na technickou asistenční službu.

Postavte troubu na rovný a stabilní povrch. Trouba nesmí být umístěna v blízkosti zdrojů tepla, rádii nebo televizorů.

Při instalaci dbejte na to, aby se napájecí kabel nedostal do kontaktu s vlhkostí nebo předměty s ostrými hranami za troubou. Vysoké teploty mohou kabel poškodit.

Upozornění: Po instalaci trouby se musíte ujistit, že máte přístup k zástrčce.

Po instalaci

Trouba je vybavena s napájecím kabelem a zástrčkou pro jednofázový proud.

Pokud má být trouba instalována trvale, měl by ji instalovat kvalifikovaný technik. V takovém případě by měla být trouba připojena k obvodu s celopólovým jističem s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.

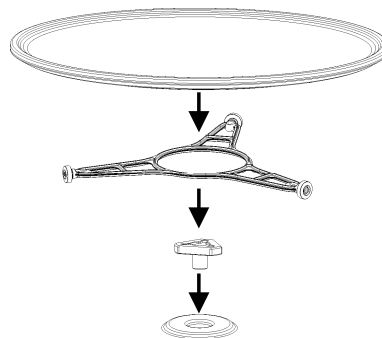
UPOZORNĚNÍ: TROUBA MUSÍ BÝT UZEMNĚNA.

Výrobce ani prodejci nenesou odpovědnost za škody, které mohou být způsobeny osobám, zvířatům nebo majetku v případě nedodržení těchto pokynů pro instalaci.

Trouba funguje pouze tehdy, když jsou dvířka správně zavřená.

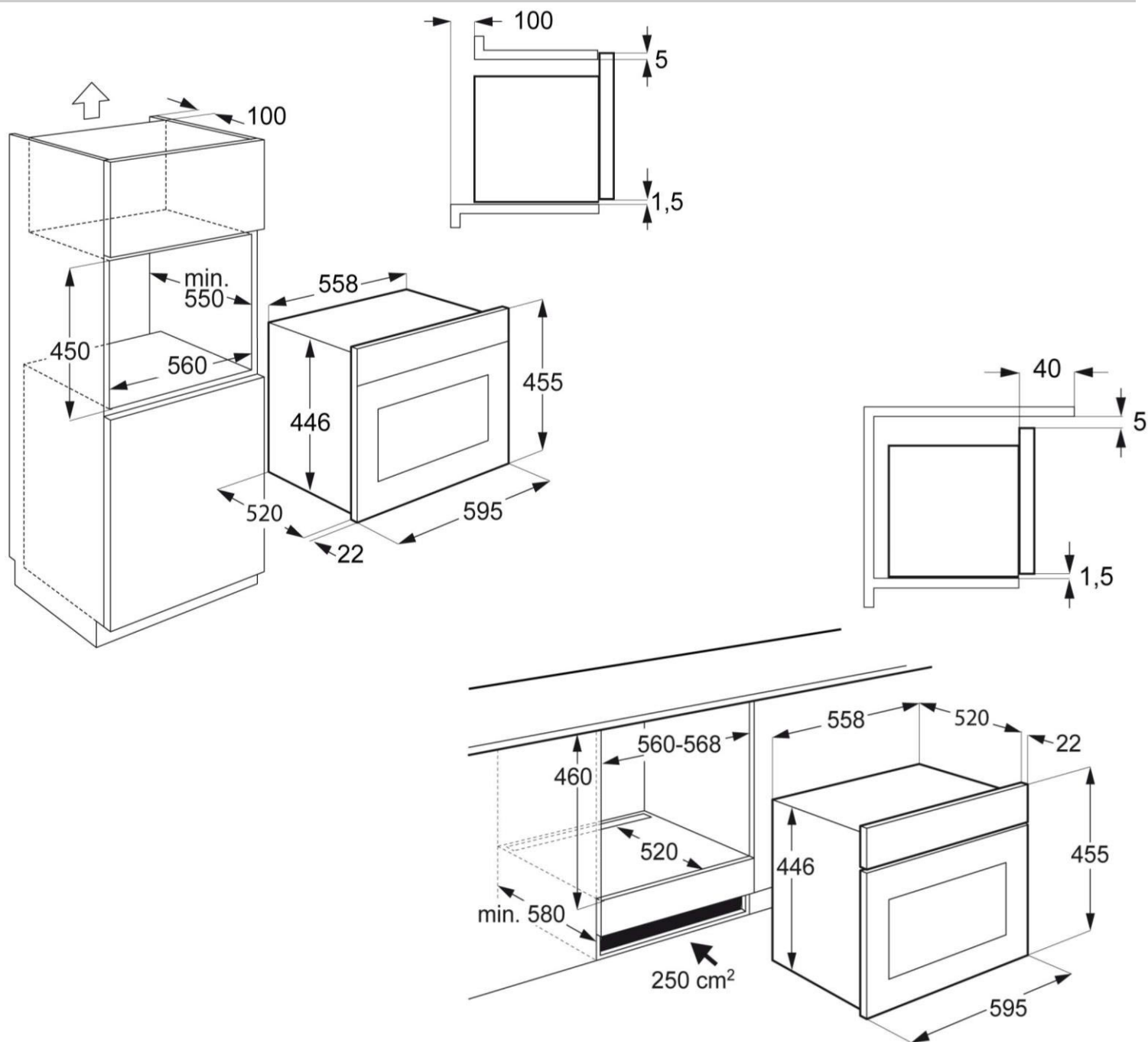
Po prvním použití vyčistěte vnitřek trouby a příslušenství podle pokynů uvedených v části "Čištění a údržba trouby".

Umístěte podpěru otočného talíře do středu prostoru trouby a nasadte na ni otočný prstenec a otočný talíř a ujistěte se, že zapadají dovnitř. Při každém použití mikrovlnné trouby musí být otočný talíř a příslušné příslušenství uvnitř a správně nasazené. **Otočný talíř se může otáčet oběma směry.**



Při instalaci postupujte podle samostatně dodaných pokynů.

Instalace n



CS

- Troubu zcela zasuňte do skříňky a vycentrujte ji.
- Otevřete dvířka mikrovlnné trouby a připevněte spotřebič ke skříňce pomocí čtyř dodaných šroubů. Šrouby zasuňte do předních otvorů.

