



CMXG 25DCW
CMXG 25DCS
CMXG 25DCB

Mikrovlnná trouba

Návod k použití

CZ



Mikrovlnná trouba

Návod k použití

Model: CMXG 25DCW
 CMXG 25DCS
 CMXG 25DCB

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

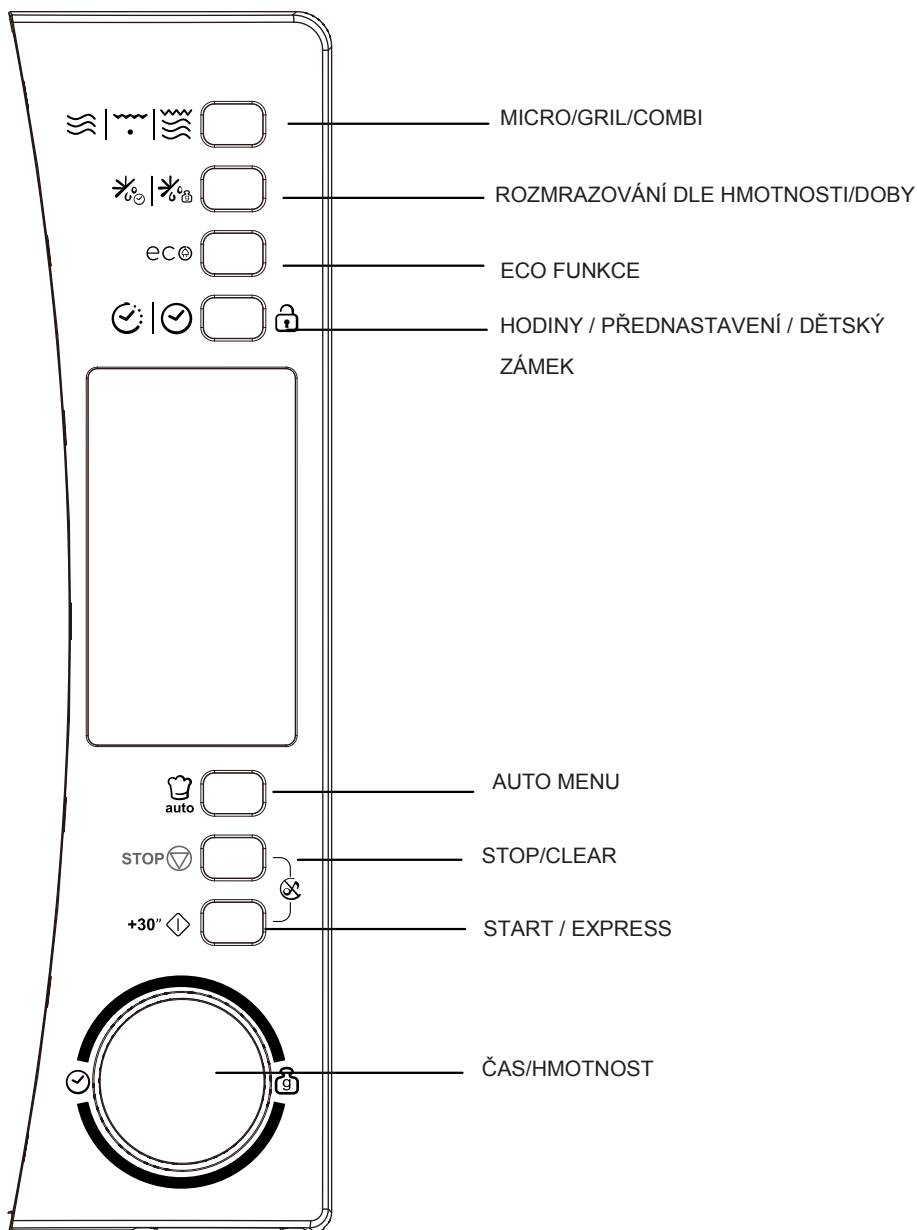
Pokud budete mikrovlnnou troubu používat podle údajů uvedených v tomto návodu, bude Vám poskytovat skvělé služby řadu let.

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

CMXG 25DCW..... 60 dB (A)
 CMXG 25DCS..... 60 dB (A)
 CMXG 25DCB 60 dB (A)

Umístěním označení (**CE**) na tomto výrobku prohlašujeme na svou odpovědnost dodržování všech evropských bezpečnostních, zdravotních a environmentálních požadavků stanovených v právních předpisech pro tento produkt.





OPATŘENÍ PRO ZABRÁNĚNÍ PŘÍPADNÉMU VYSTAVENÍ SE NADMĚRNÉ MIKROVLNNÉ ENERGII

(a) Nepokoušejte se spouštět tuto troubu s otevřenými dvířky, protože by to mohlo mít za následek nebezpečné vystavení se mikrovlnné energii. Je důležité nerozbíjet či jinak narušovat bezpečnostní zámky.

(b) Nevkládejte žádné předměty mezi přední stěnu trouby a dveře a nedovolte, aby se na povrchu těsnění hromadila nečistota nebo zbytky čisticího prostředku.

(c) **UPOZORNĚNÍ:** Pokud dojde k poškození těsnění dvířek, trouba nesmí být používána, dokud nebude opravena kompetentní osobou.

DODATEK

Pokud přístroj nebude udržován v dobrém a čistém stavu, jeho povrch může být poškozen a může to mít dopad na životnost přístroje a vést k potenciálním nebezpečným situacím.

Technické specifikace

| | |
|-----------------------------------------|-------------------------------------|
| Modely: | CMXG 25DCW / CMXG 25DCS /CMXG 25DCB |
| Jmenovité napětí | 230V~50Hz |
| Jmenovitý příkon na vstupu (mikrovlnný) | 1450 W |
| Jmenovitý výkon na výstupu (mikrovlnný) | 900 W |
| Jmenovitý výkon na výstupu (gril) | 1000 W |
| Objem trouby | 25 l |
| Průměr otočného talíře | ø315 mm |
| Vnější rozměry (š x h x v) | 513 x 410 x 307 mm |
| Hmotnost netto | 15 kg |

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Upozornění

Pro snížení rizika požáru, úrazu elektrickým proudem, zranění osob nebo vystavení nadměrné mikrovlnné energii při používání vašeho spotřebiče dodržujte základní opatření, včetně:

1. Upozornění: Tekutiny a jiné potraviny nesmí být ohřívány v utěsněných nádobách, protože mají tendenci explodovat.
2. Upozornění: Pro jinou než kompetentní osobu je nebezpečné odstraňovat kryt, který poskytuje ochranu proti vystavení mikrovlnné energii.
3. Upozornění: Dětem dovolte používat troubu pouze pod dohledem a po poskytnutí příslušných instrukcí, aby dítě bylo schopno používat troubu bezpečně a chápalo rizika spojená s nesprávným používáním.
4. Upozornění: Když je spotřebič provozován v kombinovaném režimu, děti by měly troubu používat pouze pod dozorem dospělé osoby, protože dochází k vytváření vysoké teploty (pouze pro řady s grilem).
5. Používejte pouze kuchyňské náčiní vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.
6. Trouba by měla být pravidelně čistěna a jakékoliv zbytky jídla musí být odstraněny.
7. Prostudujte si a dodržujte specifické: „OPATŘENÍ PRO ZABRÁNĚNÍ MOŽNÉHO VYSTAVENÍ SE NADMĚRNÉ MIKROVLNNÉ ENERGII“.
8. Pokud ohříváte jídlo v plastových nebo papírových nádobách, troubu neustále kontrolujte s ohledem na možnost vznícení se.
9. Pokud se objeví kouř, spotřebič vypněte nebo odpojte od zdroje a dveře nechte zavřené, aby se uhasily případné plameny.
10. Jídlo nevařte příliš dlouho.
11. Vnitřní část trouby nepoužívejte pro účely skladování. Uvnitř trouby neskladujte žádné potraviny, jako např. chleba, sušenky atd.

12. Odstraňte drátky a kovová držadla z papíru nebo plastových nádob/sáčků, než je umístíte do trouby.
13. Tuto troubu instalujte nebo umísťujte pouze v souladu s poskytnutými instalačními pokyny.
14. Vejce ve skořápce a celá na tvrdo vařená vejce by neměla být v mikrovlnné troubě ohřívána, protože mohou explodovat, i po ukončení ohřívání v mikrovlnné troubě.
15. Spotřebič používejte pouze pro účel, k němuž je určen, jak je popsáno v manuálu. V tomto spotřebiči nepoužívejte korozivní chemikálie nebo výpary. Tato trouba je navržena speciálně pro ohřívání. Není určena pro průmyslové nebo laboratorní použití.
16. Pokud dojde k poškození přírodního kabelu, bude muset být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo jakémukoliv nebezpečí.
17. Spotřebič neskladujte a nepoužívejte venku.
18. Troubu nepoužívejte v blízkosti vody, ve vlhkém suterénu nebo blízko bazénu.
19. Teplota přístupného povrchu může být při provozu spotřebiče vysoká. Kabel vedle mimo zahřívání povrch a nezakrývejte žádné ventilační otvory na troubě.
20. Nenechte kabel viset přes hranu stolu nebo pultu.
21. Neschopnost udržet troubu v čistém stavu by mohla vést ke zhoršení stavu povrchu, což by mohlo mít negativní dopad na životnost spotřebiče a případně způsobovat nebezpečné situace.
22. Obsah kojeneckých lahví a skleniček s jídlem pro děti je nutno promíchat či protřepat a před konzumací je nutno zkontrolovat teplotu, aby nedošlo k popálení.
23. Ohřívání nápojů v mikrovlnné troubě může mít za následek zpožděné erupční ohřívání, proto při manipulaci s nádobou buďte opatrní.
24. Spotřebič není určený pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, dokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
25. Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.
26. Spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo samostatným dálkovým systémem.

27. Upozornění: Před výměnou žárovky se ujistěte, zda je spotřebič odpojený od síťové zástrčky.
28. Přístupné části se mohou během použití zahřívat. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče. Nepoužívejte parní vysokotlaké čističe.
29. Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré škrabky k čištění dvířek mikrovlnné trouby, neboť mohou poškrábat povrch.
30. Během použití se spotřebič zahřívá. Nedotýkejte se ohřevného tělesa uvnitř trouby.
31. Používejte pouze tepelní sondu určenou pro tuto mikrovlnnou troubu. (pro trouby vybavené možností použití tepelné sondy.)
32. zadní stěnu spotřebiče postavte proti stěně.
33. Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí o používání přístroje v případě, že jsou pod dohledem zodpovědné osoby nebo pokud jim byly poskytnuty instrukce ohledně správného a bezpečného použití přístroje a pokud jsou si tyto osoby a děti vědomi možných rizik. Děti by si neměly s přístrojem hrát. Čištění a údržbu by děti neměly provádět bez dozoru zodpovědné osoby.
34. Držte přístroj a jeho napájecí šňůru mimo dosah dětí mladších 8 let.
35. Pokud cítíte kouř, vypněte nebo odpojte přístroj a nechte dveře zavřené, abyste zabránili možným plamenům.
36. Tento přístroj je určen pro použití v domácnosti a v zařízeních jako:
- kuchyně pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a ostatních pracovních prostředích;
 - použití klienty v hotelích, motelech a ostatních zařízeních rezidentského typu;
 - v zemědělských obytných staveních;
 - v ubytovacích zařízeních.

37.VAROVÁNÍ: Příklad a jeho přístupné části se během použití zahřívají. Měli byste se vyhnout kontaktu s horkými částmi. Děti mladší 8 let by se měli držet od přístroje dál, pokud nejsou pod dozorem zodpovědné osoby.

38.Mikrovlnná trouba musí být používána spolu s otevřenými ozdobnými dvířky. (platí pro trouby s ozdobnými dvířky.)

39.Parní čistič se nesmí používat.

40.K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte žádné drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré drátěnky, protože by mohlo dojít k poškrábání povrchu, což může mít za následek poškození skla.

POZORNĚ SI PŘEČTĚTE NÁSLEDUJÍCÍ A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

Pro snížení rizika zranění osob Instalace uzemnění

NEBEZPEČÍ

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Dotknutí se některých vnitřních součástí může způsobit zranění nebo smrt. Nikdy neprovádějte demontáž spotřebiče.

UPOZORNĚNÍ

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Nesprávné použití uzemnění může mít za následek úraz elektrickým proudem. Nezapínejte spotřebič do zásuvky, dokud nebude správně nainstalován a uzemněn.

ČIŠTĚNÍ

Ujistěte se, že jste troubu odpojili od přívodu energie.

1. Po použití vnitřek trouby vyčistěte navlhčeným hadrem.
2. Příslušenství vyčistěte obvyklým způsobem v mýdlové vodě.
3. Pokud jsou znečištěné, rám dvířek, těsnění a sousední části musí být pečlivě vyčištěny vlhkým hadrem.

Tento spotřebič musí být uzemněn. V případě elektrického zkratu uzemnění snižuje riziko úrazu elektrickým proudem tím, že zajišťuje vodič pro odvedení elektrického proudu. Tento spotřebič je vybaven přívodním kabelem, který má uzemňovací vodič s uzemňovací zástrčkou. Zástrčka musí být zapojena do vývodu, který je řádně nainstalován a uzemněn. Konzultujte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisního technika, pokud pokyny pro uzemnění zcela nechápete nebo pokud existují pochyby, zda je spotřebič řádně uzemněn. Pokud je nutno použít prodlužovací kabel, používejte pouze prodlužovací kabel s 3 vodiči.

1. Spotřebič je vybaven krátkým přívodním kabelem, aby se snížilo riziko vznikající z možného zamotání se do delšího přívodního kabelu nebo zakopnutí o něj.
2. Pokud se používá dlouhý přívodní kabel nebo prodlužovací kabel:
 - 1) Vyznačený elektrický výkon přívodního kabelu nebo prodlužovacího kabelu by měl být minimálně stejně velký, jako je elektrický výkon spotřebiče.
 - 2) Prodlužovací kabel musí být uzemněného typu s 3 vodiči.
 - 3) Dlouhý kabel musí být uložen tak, aby nevisel přes plochu pultu nebo stolu, kde by za něj mohly zatáhnout děti nebo kde by se o něj mohlo nechtěně zakopnout.

KUCHYŇSKÉ NÁČINÍ

POZOR

Nebezpečí zranění

Je nebezpečné, aby kdokoliv jiný než kompetentní osoba prováděl jakýkoliv servis nebo opravu, která vyžaduje sejmutí krytu, který poskytuje ochranu proti vystavení se mikrovlnné energii.

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

Test nástrojů:

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

Materiály vhodné pro použití v mikrovlnné troubě

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

Materiály nevhodné pro použití v mikrovlnných troubách

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

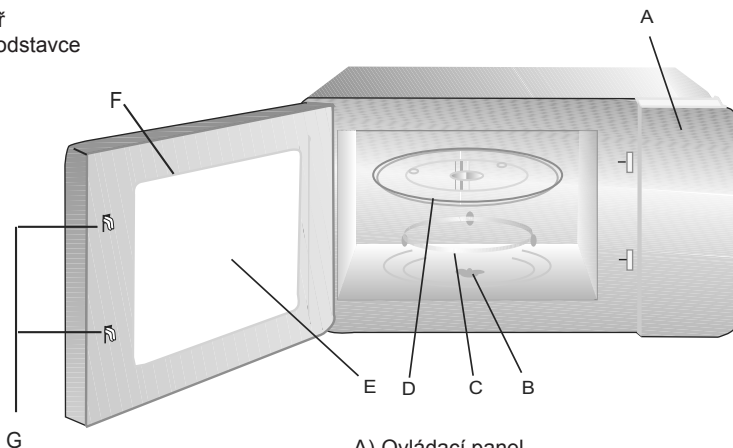
INSTALACE TROUBY

Názvy součástí a příslušenství trouby

Vyndejte troubu a veškeré materiály z obalu a vnitřního prostoru trouby.

Vaše trouba je dodávána s následujícím příslušenstvím:

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



- A) Ovládací panel
- B) Hřídel otočného talíře
- C) Sestava otočného podstavce
- D) Skleněný talíř
- E) Okénko pro nahlížení do trouby
- F) Dvířka
- G) Systém bezpečnostního zavírání

Upozornění:

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



Grilovací rošt (Pouze pro verze s grilem)

Instalace otočného talíře

Nosný kotouč (spodní část)



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

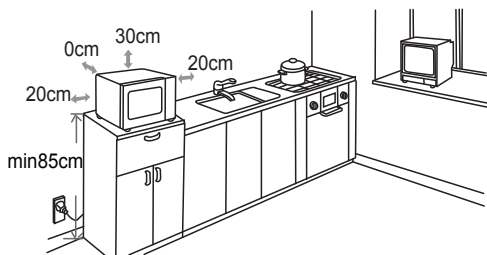
Instalace pracovní desky

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

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

Instalace

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



Mezi troubou a vedlejšími stěnami musí být minimální odstup 20 cm.

(1) Nad troubou musí být ponechán minimální odstup 30 cm.

(2) Ze dna trouby neodstraňujte nožičky.

(3) Zablokování přívodních a/nebo výstupních otvorů může způsobit poškození trouby.

(4) Troubu umístěte co možná nejdále od rádia a televize. Fungování mikrovlnné trouby může způsobit rušení příjmu rádia nebo televize.

2. Troubu zapojte do standardní domácí zásuvky. Ujistěte se, že napětí a frekvence je stejná jako napětí a frekvence na typovém štítku se jmenovitými hodnotami. **POZOR:** Troubu neinstalujte nad varnou desku nebo jiný spotřebič produkující teplo. Pokud ji nainstalujete v blízkosti nebo nad zdroj tepla, mohlo by dojít k poškození trouby a ztrátě záruky.

Přístupný povrch může být během fungování trouby horký.
















NÁVOD K POUŽITÍ

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

1. Nastavení hodin

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



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


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

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













2. Mikrovlnné vaření

Stiskněte několikrát „||“ , Otáčením „“ a vyberte požadovanou funkci.

Stiskněte „+ 30“ “. Nastavení doby vaření proveďte otočením „“.

Stiskněte „+ 30“ “, kterým spustíte vaření.

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

- 1) Stiskněte jednou „||“ , kontrolka LED zobrazí „P100“, symbol „“ svítí. 
- 2) Otáčením „“ a zvolte výkon 80%, kontrolka LED zobrazí „P80“. 
Stiskněte „+ 30“ “.
- 3) Otáčením „“ nastavte dobu vaření, na displeji bude nastaveno „20:00“ (maximální doba vaření je 95 minut.) 
- 4) Stisknutím „ + 30“ “ spusťte vaření, rozsvítí se „:“ a symbol „“ bude blikat (zvuková signalizace zazní po ukončení doby vaření pěti pípnutími).




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

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





Tabulka úrovně výkonu mikrovlnné trouby:

| | | | | | |
|------------------|------|-----|-----|-----|-----|
| Mikrovlnný výkon | 100% | 80% | 50% | 30% | 10% |
|------------------|------|-----|-----|-----|-----|

3. Grilování


1) Stiskněte dvakrát tlačítko „|“, zobrazí se „G“, funkce grilu je zvolená. Stiskněte „+ 30“ .




- 2) Otočením „“ nastavte dobu přípravy. Maximální možná doba přípravy je 95 minut.
- 3) Stisknutím tlačítka „ + 30“  “ spustíte grilování. Bliká „“, „“ svítí.

4. Kombinované vaření

1) Stiskněte dvakrát tlačítko „|“, zobrazí se „G“, funkce grilu je zvolená.

Otočte,  abyste vybrali "C-2" nebo "C-1".

2) Stiskněte „+ 30“ .



3) Otočením „“ nastavte dobu přípravy. (Maximální doba přípravy je 95 minut.)


4) Stisknutím tlačítka „ + 30“  “ spustíte přípravu. Kontrolka pečení bliká a „“ svítí.



Poznámka: Pokyny ke kombinované přípravě

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

5. Rychlé spuštění

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

Poznámka: Čas může být zvýšen stisknutím tlačítka „ + 30“  kromě programů hmotnost odmrazování a programu auto menu




2) V klidovém stavu otočte „“ vlevo pro přímé zvolení doby pečení, následně stiskněte tlačítko „ + 30“  “ pro vaření se 100% mikrovlnným výkonem.

Tento program může být nastaven jako první z několika fází.

6. Rozmrazování podle nastaveného času




1) Stiskněte jednou „|“, kontrolka LED zobrazí „dEF1“.









2) Doba vaření zvolte otočením „“. Zároveň budou svítit „“ a „“. Doba nastavení se pohybuje v rozmezí od 00:05 do 95:00.



3) Nastavená úroveň výkonu je P30. Nelze ji měnit.

4) Stiskněte tlačítko „ + 30“ , pro spuštění rozmrazování. Symboly „“ a „“ budou blikat.





7. Rozmrazování podle nastavené hmotnosti

- 1) Stiskněte tlačítko „|“, kontrolka LED zobrazí „dEF2“.
- 2) Pro volbu hmotnosti pokrmu, který chcete rozmrazit otáčejte „“. Současně bude svítit „g“. Hmotnost musí být v rozmezí 100 a 2000 g.
- 3) Stiskněte tlačítko „+ 30“ , pro zahájení rozmrazování. Symboly „“ a „“ budou blikat a symbol „g“ zhasne.







dEF2

88:00

8. Automatické programy pro vaření

- 1) V klidovém stavu stiskněte „ auto“ a zvolte požadovaný program. Budou se zobrazovat "A-01", "A-02",....."A-08" v tomto pořadí.
- 2) Stiskněte „+ 30“  " pro potvrzení vybraného menu.
- 3) Otáčejte „“ a navolte menu o b-1 po b-4.
- 4) Stiskněte „+ 30“ , kterým spustíte vaření. Po ukončení vaření zvuková signalizace vydá pět pípnutí. Pokud jste předtím nastavili hodiny, bude se zobrazovat běžný čas, v opačném případě se bude zobrazovat 0:00.

Např.: chcete uvařit těstoviny.

- 1) Stiskněte sedmkrát „ auto“, zobrazí se "A-07" a bude proveden výběr programu pro těstoviny. Symboly „“ a „“ budou svítit.
- 2) Stiskněte „+ 30“  " pro potvrzení vybraného menu.
- 3). Otočením „“ zvolte "b-4".
- 4) Vaření spustíte stisknutím „+ 30“ .

Po dovaření bude slyšet zvukový signál pěti pípnutími. Pak vraťte ovladač do klidové polohy.



















9. Postupné vaření na několika programech

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

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

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












Proveďte následující kroky:

- 1) Stisknete tlačítko „|“, kontrolka LED zobrazí „dEF2“. 
- 2) Otočením „“ nastavte hmotnost jídla. Zastavte na, jakmile bude zobrazeno „500“. 
- 3) Stisknete jednou „||“, kontrolka LED zobrazí „P100“, symbol „“ svítí. 
- 4) Otáčením „“ a zvolte výkon 80%, kontrolka LED zobrazí „P80“. 
Stisknete „+ 30“ “. 
- 5) Otočením „“ nastavte dobu vaření na 5 minut. 
- 6) Stisknutím „+ 30“ “, spustíte vaření. 

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

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


10. Vaření s odloženým startem

- 1) Nejdříve nastavte hodiny. (Viz návod na nastavení hodin).
- 2) Nastavte program vaření. Je možné nastavit maximální dva programy. U této funkce nelze nastavit rozmrazování.
- 3) Stisknete „|“. Zobrazí se hodiny. Číslo odpovídající dané hodině bliká. 
- 4) Otočením „“ nastavte hodiny. Číslo zadané jako hodiny by mělo být v rozsahu 0--23. 
- 5) Stisknete „|“. čísla odpovídající minutám budou blikat. 
- 6) Otočením „“ nastavte minuty, zadané číslo platné pro minuty musí být v rozsahu 0--59. 
- 7) Stisknutím „+ 30“ “, ukončíte nastavení. Bude svítit „:“, zvuková signalizace vydá dvě pípnutí při dosažení nastavené hodiny a vaření automaticky začne.

Pozn.:

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

11. ECO Function




V klidovém stavu stiskněte tlačítko "  " a pokud nebude zvolena žádná operace během 1 minuty, obrazovka se vypne. V tom případě, stisknutím libovolného tlačítka zapnete obrazovku.



Poznámka: 1). Trouba nemůže vstoupit do režimu ECO, pokud jsou dveře otevřené.

2). Stiskněte libovolné tlačítko nebo otevřete dveře pro zapnutí obrazovky v režimu ECO.

3). Pokud vstoupíte do režimu ECO v případě aktivního dětského zámku, poté zámek znovu aktivujte.



12. Funkce kontroly nastavení

(1) Během vaření stiskněte „  |  |  “. Na 3 sekundy se zobrazí aktuální mikrovlnný výkon.




(2) Ve fázi odloženého startu stiskněte „  |  “, kterým se zobrazí hodiny pro odložený start. Doba začátku vaření bude na 3 sekundy blikat. Pak se trouba vrátí na zobrazení hodin.

(3) Během vaření stiskněte „  |  “ pro kontrolu aktuální hodiny. Zobrazí se na 2 sekundy.



13. Funkce dětské pojistky



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

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

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

14. Tichý režim

V pohotovostním stavu aktivujete tichý režim stisknutím tlačítek " STOP  " a "+ 30"  " najednou po dobu 3 sekund. Všechna zvuková upozornění budou vypnutá.

V pohotovostním stavu zvuk opět aktivujete stisknutím tlačítek " STOP  " a "+ 30"  " najednou po dobu 3 sekund.

15. Ochrana ventilátoru

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

16. Funkce ochrany kontrolního vedení Magnetronu

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

17. Funkce automatického vypnutí


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

18. Specifikace

(1) Zvuková signalizace vydá pípnutí, jakmile otočíte ovladač na začátek postupu.

(2) Pokud dojde k otevření dvířek během vaření, je nutné pro pokračování stisknout tlačítko

„ + 30"  “.

(3) Jakmile je nastavený program vaření, musíte stisknout tlačítko „ + 30"  “ do 1 minuty. V opačném případě se zobrazí aktuální čas a nastavení bude zrušeno.

(4) Zvukový signál vydá pípnutí v případě správného postupu stisknutí, v opačném případě nebude slyšet žádná zvuková signalizace.

Tabulka automatických programů

| Menu | Displej | Váha | Výkon |
|------------------|------------------------|---------|----------------|
| A-01 Chléb | b-1 Ohřev pizzy | 200 | P100 |
| | b-2 Ohřev chlebu | 200 | P100 |
| | b-3 Slaný koláč | 400 | P80 + P0 + P80 |
| | b-4 Těsto | 500 | P30 |
| A-02 Brambory | b-1 Pára | 400 | P100 |
| | b-2 Bramborové krokety | 500 | C-1 |
| | b-3 Pečené brambory | 500 | C-1 |
| | b-4 Hranolky | 200 | P100 |
| A-03 Maso | b-1 Kuře | 800 | P100 |
| | b-2 Krocán | 800 | P100 |
| | b-3 Vepřové maso | 450 | P100 |
| | b-4 Červené maso | 800 | C-1 |
| A-04 Ryby | b-1 Mušle | 200 | P80 |
| | b-2 Losos | 350 | P80 |
| | b-3 Filet z tuňáka | 350 | P80 |
| | b-4 Mořský vlk | 350 | P80 |
| A-05 Zelenina | b-1 Brokolice | 400 | P100 |
| | b-2 Špenát | 400 | P100 |
| | b-3 Mrkev | 400 | P100 |
| | b-4 Fenykl | 200-400 | P80 + P0 |

Tabulka automatických programů

| Menu | Displej | Váha | Výkon |
|-------------------|----------------------------------------|----------------------------|----------------|
| A-06 Horké nápoje | b-1 Mléko (1 šálek / 240 ml) | 1 šálek | P100 |
| | b-2 Káva (1 šálek / 120 ml) | 1 šálek | P100 |
| | b-3 Čaj | 1 šálek | P100 |
| | b-4 Horká čokoláda | 200 | P70 |
| A-07 Těstoviny | b-1 Plněné těstoviny | 450 | P80 |
| | b-2 Ryže | 1 šálek | P100 + P50 |
| | b-3 Polévka (ohřev zeleninové polévky) | 250 | P100 |
| | b-4 Těstoviny | 50 (přidejte 500 ml vody) | P80 |
| A-08 Moučníky | b-1 Sušenky | 200 | P80 + P0 + P80 |
| | b-2 Koláč | 1 šálek | P80 |
| | b-3 Zavařenina | 400 | P100 + P0 |
| | b-4 Muffiny | 400 | P100 |
| A-09 Zdravé | b-1 Suché pokrmy | 100 | P80 + P0 |
| | b-2 Domácí jogurt | 1 litr | P30 |
| | b-3 Celozrnné těstoviny | 150 (přidejte 500 ml vody) | P100 |
| | b-4 Zelenina | 500 | P100 |
| A-10 Děti | b-1 Homogenizace | 150 | P80 + P0 |
| | b-2 Vývar | 200 | P100 + P0 |
| | b-3 Sterilizace | na dně | P100 |
| | b-4 Dětské mléko | 100 ml | P30 |

Odstránění možných problémů

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

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



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

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

Průvodce vařením

MIKROVLNNÉ VAŘENÍ

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

VAŘENÍ

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

Potraviny vodné pro přípravu v mikrovlnné troubě:

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

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

Zakrytí během vaření

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

Doby odpočinku

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

Průvodce vařením

Průvodce vařením zmrazené zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z varného skla s poklicí.

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

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

Průvodce vařením

Průvodce vařením čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z varného skla s poklicí.

Přidejte 30-45 ml studené vody (2-3 polévkové lžíce) na každých 250 g, pokud není doporučeno jiné množství vody: orientujte se podle tabulky. Zeleninu vařte zakrytou po minimální doporučenou dobu.

Poté s vařením pokračujte až k dosažení požadovaného výsledku. Jídlo promíchejte jednou během přípravy a jednou po dovaření. Sůl, koření nebo máslo přidávejte až po dokončení přípravy. Během 3 minutového odpočinku jídlo přikryjte.

Rada: Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejné velké kousky.

Čím jsou kousky menší, tím rychleji se uvaří.

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

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

Průvodce vařením

Průvodce přípravou rýže a těstovin

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

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

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

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

OHŘEV POTRAVIN

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

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

Potraviny rozložte na talíř a zakryjte

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

Úroveň výkonu a míchání

Některé potraviny lze ohřát na maximálním výkonu, zatímco jiné je nutno ohřívát s nižšími výkony.

Pro orientaci se podívejte do tabulek. Obecně je lepší ohřívát potraviny s nižším výkonem, pokud jsou jemné, je jich větší množství nebo pokud se ohřívají rychle (např. zapečená mletá masa).

Dobře jídlo při ohřívání promíchejte nebo obračejte, dosáhnete lepších výsledků. Pokud je to možné, promíchejte je ještě jednou před podáváním. Dejte zejména pozor, když ohříváte tekutiny nebo jídlo pro děti. Aby nedocházelo ke spálení a přetečení vroucích kapalin, míchejte je před, během a po jejich ohřívání. Po dobu odstátí je nechávejte v mikrovlnné troubě. Doporučujeme Vám, abyste do tekutin vložili plastovou lžičku nebo skleněnou tyčku. Vyhněte se tím přehřátí (a tedy zničení) těchto potravin. Raději nejdříve nastavte kratší dobu ohřívání a pak případně v případě nutnosti čas ohřevu přidejte.

Doby ohřevu a doby odpočinku

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

OHŘEV TEKUTIN

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

OHŘÍVÁNÍ POKRMŮ PRO DĚTI

POKRMY PRO DĚTI:

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

MLÉKO PRO DĚTI:

Mléko nalijte do skleněné sterilizované dětské láhve. Ohřívajte nezakryté. Nikdy neohřívajte láhev s dudlíkem, pretože by mohla při přehřátí explodovat.

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

Doporučená teplota podávání: mezi 37°C.

POZN.:

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

Průvodce vařením

Ohřívání tekutin a potravin

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

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

Průvodce vařením

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

Průvodce vařením

GRIL

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

Nádobí pro grilování:

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

Pokrmly vhodné ke grilování:

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

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:

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

MIKROVLNÝ + GRIL

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

Nádobí pro pečení s mikrovlnami + grilem

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

Pokrmly vhodné pro kombinovaný druh ohřevu:

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

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

Průvodce vařením

Příručka grilování čerstvých pokrmů

Předhřejte gril zapnutím funkce grilu na dobu 4 minut.

Použijte výkony a doby podle této tabulky.

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

Průvodce vařením

Příručka grilování čerstvých pokrmů

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

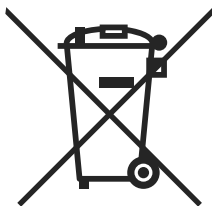
Průvodce vařením

Příručka grilování mražených pokrmů

Použijte výkony a doby podle této tabulky.

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

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



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

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

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

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

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

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

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

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

