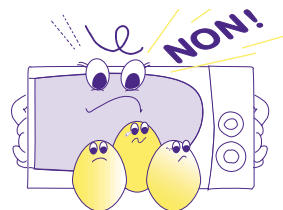
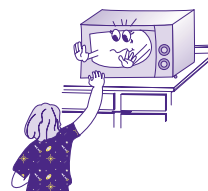
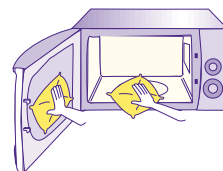
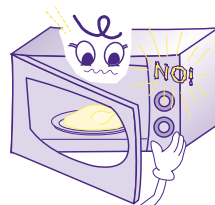


CZ D Ů L E Ž I T Á U P O Z O R N Ě N Í

Než začnete s používáním trouby, přečtěte si pečlivě tyto pokyny. Vyhněte se tím chybám a získáte ty nejlepší výsledky.

- 1) Tato trouba je určena k domácímu rozmrazování, ohřívání a vaření jídla. Nesmí se používat pro jiné účely a nesmí se nijak pozměňovat nebo porušovat.
- 2) Pokud se trouba poškodila, nezapínejte ji. Dvířka musí být těsně uzavřena; proto se přesvědčte, že kovový rám trouby není poškozen ani deformován a že panty a uzávěr dveří nejsou uvolněny.
- 3) Nepokoušejte se uvést troubu do chodu s otevřenými dvířky zasahováním do jejího bezpečnostního zařízení.
- 4) Nepoužívejte troubu, pokud se mezi její dvířka a přední stěnu zachytí jakékoli předměty. Také udržujte **vnitřní stranu dvířek (C)** dokonale čistou pomocí vlhkého hadříku a čistícího prostředku, který nepoškrábá čistěnou plochu. Nenechávejte zbytky jídla a nečistotu mezi přední stěnou trouby a dvířky.
- 5) Nezapínejte troubu, je-li poškozena šňůra přívodu elektřiny nebo zásuvka (protože v tom případě hrozí nebezpečí, že budete zasaženi elektrickým proudem).
- 6) Údržbu, opravy a výměnu elektrického kabelu smí provádět pouze kvalifikovaní montéři, vyškolení výrobcem. Opravy prováděné nekvalifikovanými osobami mohou být nebezpečné.
- 7) Když uvidíte z trouby vycházet kouř, **NEOTVÍREJTE DVÍŘKA**. Místo toho okamžitě troubu vypněte nebo vypojte šňůru ze zásuvky.
- 8) Troubu smějí ovládat pouze dospělí. **Nedovolte malým dětem, aby se přiblížily k troubě, která je v chodu (mohly by se popálit).**
- 9) **Nikdy nesmíte troubu přehřívat bez vložených potravin a nesmíte ji nechat běžet prázdnou, protože tak byste mohli vyvolat vznik nebezpečného jiskření.**
- 10) Než začnete troubu používat, ověřte si, že všechno nádobí, obaly a ostatní pomůcky, které do ní hodláte vkládat, jsou vhodné pro použití v mikrovlnné troubě (viz oddíl „Skleněné nádoby a jiné pomůcky“).
- 11) Abyste se vyhnuli přehřívání a v důsledku toho nebezpečí požáru, radíme vám stále na troubu dohlížet, když jsou v ní vloženy nádoby a obaly „na jedno použití“ z plastických hmot, z papíru nebo jiných hořlavých materiálů, nebo když ohříváte jen malá množství jídla.
- 12) **Nezahřívejte vejčeka ve skořápkách.** Ve skořápce se může vytvořit tlak, který způsobí, že vejce vybuchne (a to i v případě, že je už vařené). Nikdy v troubě neohřívejte vařená vejce, jediné míchaná vejčeka.
- 13) Než začnete ohřívát nebo vařit potraviny v neprodyšně uzavřených obalech, nezapomeňte v nich udělat otvor nebo je otevřít. Jinak se uvnitř obalů může vytvořit tlak a způsobit explozi,



a to i v případě, že jídlo bylo uvařeno předem.

- 14) Při zahřívání tekutin (voda, káva, mléko apod.) se vám může stát, že vznikne skrytý var, takže tekutina náhle vyvře a překypí z nádoby, když ji budete vyndávat z trouby, a přitom vám opaří ruku. Aby se vám to nestalo, musíte před začátkem ohřívání vložit do nádoby lžičku z plastiku odolného vyšším teplotám nebo skleněné míchátko.



- 15) Nezahřívajte v troubě lihoviny s vysokým obsahem alkoholu nebo velká množství oleje, protože tyto látky mohou snadno vzplanout.

- 16) Dodržujte správný čas zahřívání. V případě pochybností se podívejte do tabulek.

- 17) Po ohřátí potravy pro děti (například v kojeneckých lahvích nebo sklenicích s dětskými přesnídávkami) si VŽDY vyzkoušejte, jak je podávaná potrava teplá, abyste předešli opaření. Také doporučujeme zamíchat nebo protřepat obsah nádob, aby se prohřál rovnoměrně.



V případě, že budete používat běžně prodávané sterilizátory kojeneckých lahví, VŽDY se přesvědčte, zda je nádoba naplněná takovým množstvím vody které uvádí výrobcem.

SKLENENÉ NÁDOBÍ A JINÉ POMŮCKY

Do trouby můžete vkládat jakékoli nádoby ze skla (nejraději varného), z keramiky, porcelánu a hrnčářské hlíny, pokud na nich nejsou kovové ozdoby nebo části (například zlacené okraje, držadla nebo nožičky). Také můžete použít nádoby z plastických hmot odolných horku. Na krátké zahřátí můžete použít jako podklad papírové ubrousky, kartónové tácky a plastické talířky „na jedno použití“.

Pokud jde o jejich tvar a velikost, je naprosto nezbytné, aby se všechny nádoby mohly bez překážek otáčet.

Chcete-li použít velké pravoúhlé nádoby (tvaru krabic), které by se nemohly ve vnitřním prostoru trouby volně otáčet, stačí, když

zablokujete otočný talíř (D) tím, že odstraníte čep (B) z výřezu. Pamatujte na to, že abyste v tomto případě dosáhli optimálních výsledků, musíte během zahřívání několikrát zamíchat obsahem nádoby a změnit její polohu.

Nádoby z kovu, dřeva, proutí a tabulového skla nejsou pro použití v mikrovlnných troubách vhodné.

Měli byste také pamatovat, že mikrovlnné trouby zahřívají potraviny a nikoli nádoby a obaly, a tak je možné připravovat jídlo v původních obalech z obchodu nebo z mrazáku. Tím se zbavíte nutnosti omývat po vaření hrnce a kastroly.

	Sklo	Keramik	Porcelán	Talíře z hrnčářské hlíny	Speciální plast pro mikrovln. trouby	Papírové pohárky*	Papírové talíře*	Pergamenový papír*	Karton*	Kovové nádoby	Skleněné nádoby s kovovými součástmi	Speciální papír na pečení
Rozmrazování	ANO	ANO	ANO	ANO	ANO	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	NE	ANO
Zahřívání	ANO	ANO	ANO	ANO	ANO	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	NE	ANO
Vaření	ANO	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	NE	NE	NE	NE	NE	ANO

* Pokud je požadovaná doba zahřívání příliš dlouhá, mohou nádoby vzplanout.

T E C H N I C K É Ú D A J E

MODEL S KOMOROU O OBSAHU 23 LITRŮ

Vnější rozměry (DxŠxV)	508x305x405
Vnitřní rozměry (DxŠxV)	350x215x330
Přibližná váha	16 kg.
Průměr otočného talíře	31,5 cm
Osvětlení uvnitř trouby	25 W

MODEL S KOMOROU O OBSAHU 17 LITRŮ

Vnější rozměry (DxŠxV)	458x295x370
Vnitřní rozměry (DxŠxV)	300x206x284
Přibližná váha	14 kg.
Průměr otočného talíře	27 cm
Osvětlení uvnitř trouby	25 W

O B A M O D E L Y

Další údaje najdete na informační tabulce, připevněné na zadní stěně přístroje

Tento přístroj odpovídá směrnicím EEC 89/336 a 92/31, týkajících se elektromagnetické kompatibility.

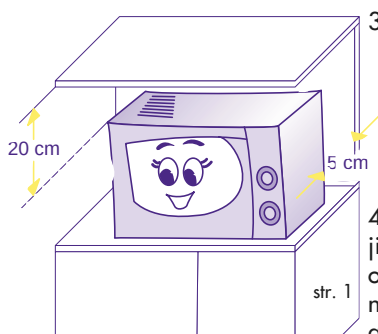
P Ř I P O J E N Í D O E L E K T R I C K É S Í T Ě

Přístroj lze připojit pouze do zásuvky, kde je proud nejméně 10A. Než troubu začnete používat, přesvědčte se, že elektrická síť má stejné parametry, jako je uvedeno na destičce s údaji, připevněné na troubě, a že elektrická

zásuvka má účinné uzemnění. Výrobce neodpovídá za žádné poškození nebo poruchu trouby, způsobené tím, že nedodržíte tyto požadavky.

I N S T A L A C E

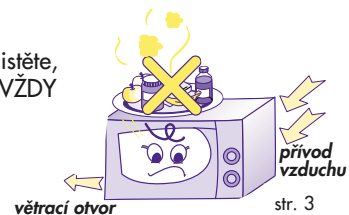
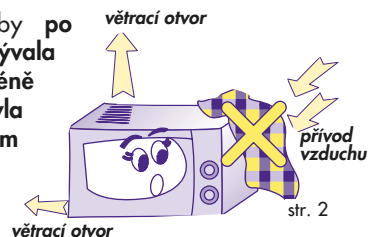
- Po vyjmutí trouby z krabice se přesvědčte, že čep otočného talíře (B) je správně nasazen ve výřezu. Umístěte podložku otočného talíře (E) doprostřed dna trouby a umístěte na ni otočný talíř (D). Čep musí být nasazen v odpovídajícím výřezu otočného talíře.
- Ověřte si, že přístroj se během přepravy nepoškodil, a zvlášť se přesvědčte, že se dvířka dokonale otevírají a zavírají.



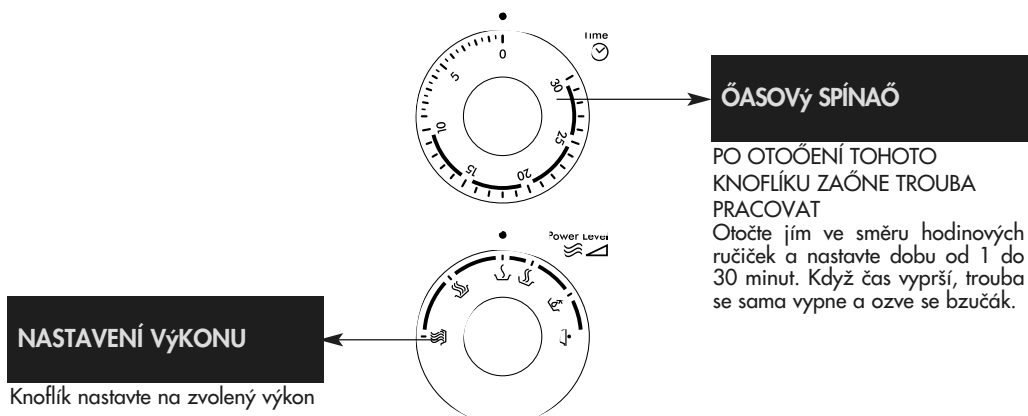
MOHL VOLNĚ PROUDIT vzduch a pára (viz obrázky 2 a 3).

- Postavte troubu tak, aby po stranách trouby a za ní zbývala mezera nejméně 5 cm a nad troubou byla mezera nejméně 20 cm (viz obrázek 1).

- Nikdy nezakrývejte ani jinak neblokuje větrací otvory. Především nikdy nic nestavte nahoru na troubu a zajistěte, aby z jejích větracích otvorů VŽDY



OVLÁDÁNÍ



V Ý K O N

Tato hodnota je uvedena na štítku dat, na zadní straně přístroje pod heslem MICRO OUTPUT. Při vyhledávání údajů v tabulkách vždy vycházejte z výkonu vaší trouby. Tento údaj se vám bude také hodit, když budete hledat v kuchařkách určených pro mikrovlnné trouby.



U některých modelů je maximální výkon ve WATTECH uvedený i na symbolu umístěném na straně dvířek.

Stupně průměrných možných výkonů jsou uvedeny na následující stránce. Tyto informace se Vám budou hodit při přípravě pokrmů podle receptů běžně prodávaných kuchařek pro mikrovlnné trouby.

JAK DOCÍLÍTE S MIKROVLNNOU TROUBOU TĚCH NEJLEPŠÍCH VÝSLEDKŮ

Co chci dělat?	Jaký výkon mám použít?	23 lt	17 lt	Str.
• Udržovat jídlo teplé	Výkon	90w	70w	89 92
• Rozmrazovat	Výkon	135w	105w	89 92
• Rozpouštět máslo nebo dát změkhnout sýr	Výkon	315w	245w	89 94
• Péci koláče a dorty	Výkon	450w	350w	98
• Vařit maso	Výkon	650w	490w	89 96
• Vařit ovoce	Výkon	900w	700w	89 98
• Vařit zeleninu	Výkon	900w	700w	97
• Vařit ryby	Výkon	900w	700w	96
• Vařit rýži a těstoviny	Výkon	900w	700w	98
• Ohřát jakékoli již uvařené nebo zmrazené jídlo	Výkon	900w	700w	94

JAK SPRÁVNĚ POUŽÍVAT TROUBU

Mikrovlny jsou v podstatě elektromagnetické záření, jaké se vyskytuje v přírodě v podobě světla (například slunečního). Uvnitř trouby proniká toto záření všemi směry potravinou a zahřívá molekuly vody, tuků a cukrů.

Teplo se vytváří velmi rychle, a to pouze v samotném jídle. Nádoby, které k zahřívání používáme, se ohřevají nepřímo teplem z jídla. Díky tomu se potraviny k nádobám nelepí, a tak můžete k přípravě jídel používat jen

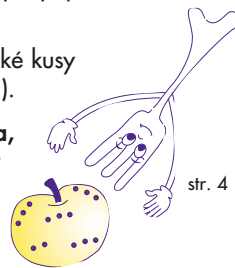
minimálně tuků (nebo se v některých případech můžete vyhnout tukům vůbec).

Protože jídla z mikrovlnné trouby obsahují málo tuků, jsou zdravá a vhodná pro různé diety.

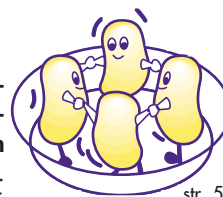
Na rozdíl od klasických metod probíhá příprava jídel v mikrovlnné troubě za nižších teplot, a tak potraviny ztratí méně vody a udrží si lépe svou nutriční hodnotu i svoji původní chuť a vůni.

Základní pravidla správné přípravy jídla v mikrovlnné troubě

- 1) Abyste správně stanovili čas přípravy, používejte tabulky na následujících stranách s ohledem na to, že když zvýšíte množství připravovaného jídla, musíte přiměřeně zvýšit i teplotu, při které jídlo připravujete, a naopak. Důležité je pamatovat na **čas ustání**: znamená to, že jídlo se má nechat po vypnutí trouby „odpočívat“, aby se rovnoměrněji prohřálo. Například teplota masa se během času ustání zvýší o 5 až 10 stupňů Celsia. Jídlo můžeme nechat odpočívat jak uvnitř trouby, tak i po vyjmutí jídla ven.
- 2) Důležité je, abyste jídlo několikrát během přípravy **zamíchali**. To přispěje k rovnoměrnějšímu prohřátí a zkrátí čas přípravy jídla.
- 3) Výhodné je také jídlo **obracet**: to platí zvlášť pro maso, a to jak pro velké kusy (pečeně, celá kuřata apod.), tak pro menší kousky (kuřecí prsíčka apod.).
- 4) **Potraviny, které mají slupky, kůži nebo skořápky (například jablka, brambory, rajčata, párky, ryby) musíte na několika místech propíchat vidličkou, aby z nich mohla pára unikat ven a aby nevybuchly (viz obrázek 4).**
- 5) Při přípravě většího počtu porcí stejného jídla (například vařených brambor) **rozmístěte** porce na mísu z varného skla pravidelně, aby se uvařily stejnoměrně (viz obrázek 5).
- 6) Čím nižší je teplota, kterou k přípravě jídel používáme, tím delší čas přípravy je potřeba. Jídlo, které má teplotu místnosti, se připraví rychleji než jídlo vychlazené.
- 7) Jídlo vždy připravujte tak, že nádobu umístíte do středu otočného talíře.
- 8) Je naprosto normální, že se uvnitř trouby a kolem větracích otvorů **kondenzuje pára**. Abyste tuto kondenzaci omezili, **přikrývejte jídlo průhlednou fólií, voskovým papírem, skleněným víkem nebo prostě obráceným talířem**. Přikrývání pokrmů vám také pomůže udržet vnitřek trouby čistý. Používejte k tomu průhlednou fólii, určenou speciálně pro mikrovlnné trouby.



str. 4



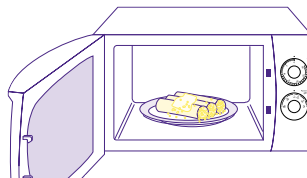
str. 5

ZACHÁZENÍ S TROUBOU

1

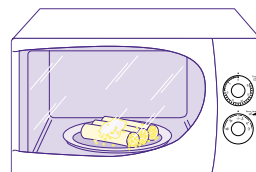
Vložte jídlo do nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě a postavte ji do středu otočného talíře.

POZN: Troubu předem nepřehřívejte



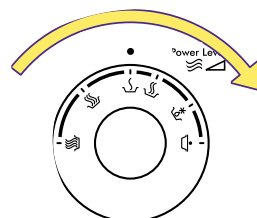
2

Zavřete dvířka.



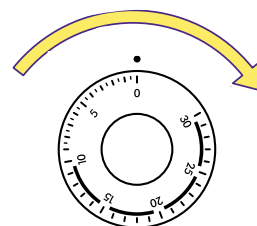
3

Otočením knoflíku zvolte žádoucí výkon.



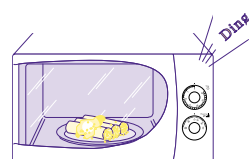
4

Nastavte požadovanou dobu zahřívání otočením časového spínače po směru hodinových ručiček.

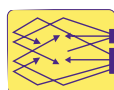


5

Jakmile uplyne zvolený čas, ozve se bzučák a oznámí vám, že jídlo je hotovo.



Všechny funkce trouby můžete kdykoli přerušit tím, že otočíte časový spínač do polohy **STOP**. Můžete také přímo za chodu změnit čas přípravy jídla tak, že otočíte časovým spínačem vpřed nebo vzad. Během přípravy jídla můžete zkontrolovat průběh vaření tak, že otevřete dvířka a na jídlo se podíváte. Tím přerušíte funkce trouby, ale jakmile dvířka zase zavřete, trouba se znovu rozběhne.



MIKROVLNÝ



MIKROVLNÝ

**Pouze pro modely vybavené nízkou mřížkou:
PRO PŘÍPRAVU DVOU JÍDEL NAD SEBOU
UŽÍVAT JEN FUNKCI MIKROVLN**

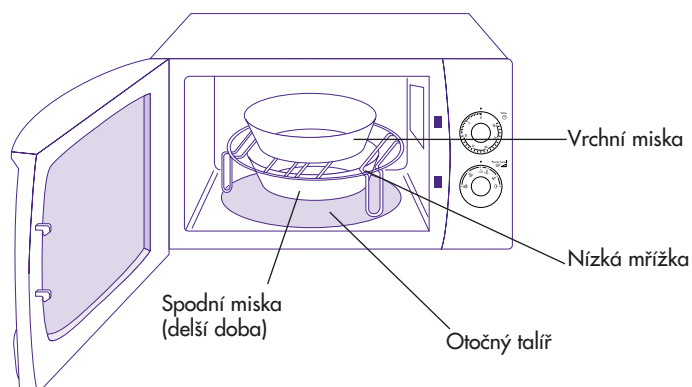
Užíváním přídavné nízké mřížky v mikrovlnném režimu je možné rozmrazovat, ohřívat a vařit současně jídla různého charakteru ve dvou poschodích. Speciální systém dvojího výstupu mikrovln znamená optimální rozložení energie.

Pokud chceme připravovat dvě jídla zároveň, je nutné držet se těchto jednoduchých obecných pravidel:

- 1) Doba přípravy dvou jídel vařených současně je rozdílná od doby u jednotlivě vařených pokrmů. Je tedy třeba vždy zkontrolovat odkazy v tabulce na str. 11.

Doba vaření dvou jídel současně	
Brambory (nahore)	24 min
Guláš (dole)	48 min
Doba vaření jednotlivě	
Brambory	10 - 14 min
Guláš	35 - 40 min

- 2) Vždy DBÁT NA TO, aby se nahoru NA ODŮLOVACÍ PŘÍDAVNOU NÍZKOU MŘÍŽKU položilo jídlo, které se vaří kratší dobu: tak je možné snadněji vytáhnout vrchní misku, vyjmout mřížku a dokončit vaření spodního pokrmu.



- 3) Sledovat údaje a doporučení v tabulce; před vyjmutím se přesvědčit, že ohřívání jídla jsou teplá



TABULKA PRO VAŘENÍ JÍDEL VE DVOU POSCHODÍCH

Doba rozmrazování

Typ	Poloha misky	Množství g	Nastavení voliče výkonu	Minuty	Poznámky
• Sekaná	nahoře	500		22	Po 15 min maso otočit.
• Sekaná	dole	500		22	Nakonec nechat "dojít" 15 min.
• Kousky kuřete	nahoře	500		26	Oddělit kousky masa během rozmrazování.
• Ragú	dole	500		26	Nechat dojít 15 min.
• Květák	nahoře	450		24	Po skončení nechat dojít 15 min.
• Ryba v celku	dole	500		24	Po skončení nechat dojít 15 min.

Doba ohřívání

Typ	Poloha misky	Množství g	Nastavení voliče výkonu	Minuty	Poznámky
• Porce masa	nahoře	150		8	Zakrýt jídlo průhl. folií
• Porce zeleniny	dole	250		8	Zakrýt jídlo průhl. folií
• Lasagne	nahoře	500		11	Zakrýt jídlo průhl. folií
• Lasagne	dole	500		11	Zakrýt jídlo průhl. folií
• Porce masa	nahoře	150		8	Zakrýt jídlo průhl. folií
• Lasagne	dole	500		10	Zakrýt jídlo průhl. folií

Doba vaření

Typ	Poloha misky	Množství g	Nastavení voliče výkonu	Minuty	Poznámky
• brambory	nahoře	500		20	Rozkrájet na stejné kousky a přikrýt folií.
• brambory	dole	500		20	Rozkrájet na stejné kousky a přikrýt folií.
• mrkev	nahoře	500		16	Rozkrájet na stejné kousky a přikrýt folií.
• mrkev	dole	500		16	Rozkrájet na stejné kousky a přikrýt folií.
• kousky ryb	nahoře	400		13	Přikrýt folií. Po 15min. odstranit rošt.
• cukíny	dole	475		15	Nechat celé a přikrýt folií.
• celé ryby	nahoře	200		11	Přikrýt folií. Po 13min. odstranit rošt.
• cukíny	dole	475		14	Nechat celé a přikrýt folií.
• celé ryby	nahoře	200		11	Přikrýt folií.
• celé ryby	dole	200		11	Přikrýt folií.
• brambory	nahoře	500		20	Rozkrájet na stejné kousky a přikrýt folií.
• guláš	dole	1500		40	Po 24min. odstranit rošt. Zamíchat 2-3krát.
• rýže	nahoře	300		22	Přikrýt folií a 2krát zamíchat.
• bílé zelí	dole	500		22	Nechat celé a přikrýt folií.
• hrášek	nahoře	500		20	Přikrýt folií.
• růžičková kapusta	dole	500		20	Přikrýt folií.
• sekaná	nahoře	500		30	Je-li nutné, obrátit v polovině přípravy.
• brambory	dole	500		30	Přikrýt folií.
• klobásky	nahoře	300		22	1-2 krát zamíchat.
• klobásky	dole	300		22	1-2 krát zamíchat.
• ražniči	nahoře	700		36	1-2 krát zamíchat.
• vepřové karé	dole	700		36	Obrátit v polovině přípravy.

UDRŽOVÁNÍ JÍDLA V TEPLÉ

Tato funkce se dá použít pro jakékoli jídlo.

Umožní vám udržet jídlo stále horké, bez ohledu na to, jestli jste jídlo právě uvařili nebo ohřáli. Pokrm se přitom nepřismáhne k nádobě.

Otočte knoflíkem ovládání výkonu do polohy  a přikryjte jídlo talířem nebo průhlednou fólií. Jídlo zůstane stále stejně teplé až do chvíle, kdy je budete servírovat.

Podle přání můžete jídlo ponechat v nádobě, ve které jste ho vařili (pokud ji zakryjete).

ROZMRAZOVÁNÍ

- Jídlo zmrazené v plastických sáčcích nebo v původním balení z obchodu můžete vložit přímo do trouby, pokud na obalech nejsou žádné kovové součásti (například drátky nebo nýtky).
- Některá jídla, například zelenina nebo ryby, nemusí být před začátkem vaření úplně rozmrazená.
- Dušená jídla, maso a omáčky se rozmrazí lépe a rychleji, když jimi občas zamícháme, obrátíme je nebo oddělíme kusy od sebe.
- Při rozmrazování ztrácí maso a ryby tekutiny. Proto je doporučujeme rozmrazovat na tácu nebo v míse.
- Výhodné je oddělit jednotlivé porce masa už před zmrazením. Ušetří vám to cenný čas při přípravě jídla.
- Údaje týkající se vaření, uvedené na zmrazených jídlech, pečlivě během přípravy jídla kontrolujte, protože nemusí být vždy správné. Lépe je rozmrazovat trochu kratší dobu, než je uvedeno. Čas rozmrazování závisí na teplotě, na jakou byla potrava zmrazena.

Časy rozmrazování

Časy uvedené v tabulce pro volbu na časovém spínači se liší v závislosti na výkonu vaší trouby.

Tato hodnota je uvedena na šítku dat, na zadní straně přístroje pod heslem MICRO OUTPUT (viz strana 87).

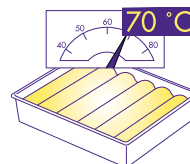
Typ jídla	Množství	Zvolený výkon	Výkon 900W	Výkon 700W	Poznámky	Čas ustání (min)
			Čas (minuty)	Čas (minuty)		
MASO						
• Pečené (vepřové, hovězí, telecí, atd.)	1 kg		20 - 26	27 - 32		20
• Steaky, kotlety, plátky	200 gr	"	3 - 7	8 - 12		5
• Dušené maso, guláše	500 gr	"	11 - 15	16 - 20		10
• Mleté maso	500 gr	"	10 - 12	14 - 16	(*)	15
"	250 gr	"	4 - 8	9 - 13		10
• Hamburgery	200 gr	"	4 - 8	9 - 13		10
• Uzeniny	300 gr	"	6 - 10	11 - 15		10
DRŮBEŽ						
• Kachna, krocan	1,5 kg	"	30 - 33	34 - 37	Po skončení doby ustání omyjte pod proudem teplé vody, abyste odstranili kousky ledu.	20
• Celá kuřata	1,5 kg	"	30 - 33	34 - 37		20
• Porce kuřat	500 gr	"	11 - 15	16 - 21		10
• Kuřecí prsíčka	300 gr	"	9 - 14	15 - 20		10
ZELENINA						
• Lilek (v kostkách)	500 gr	"	14 - 18	19 - 24	Abyste usnadnili rozmrazování, občas zeleninu zamíchejte.	5
• Papriky (kousky)	500 gr	"	13 - 17	18 - 23		5
• Hrášek	500 gr	"	10 - 14	15 - 20		5
• Srdíčka artyčoků	300 gr	"	6 - 10	11 - 16		5
• Chřest (kousky)	500 gr	"	11 - 15	16 - 21		5
• Krájené zelené fazolky	500 gr	"	13 - 17	18 - 23		5
• Celá brokolice	500 gr	"	12 - 16	17 - 22		5
• Růžičková kapusta	500 gr	"	12 - 16	17 - 22		5
• Mrkev (kousky)	500 gr	"	11 - 15	16 - 21		5
• Květák	450 gr	"	10 - 14	15 - 20		5
• Zeleninová směs	300 gr	"	5 - 9	10 - 15		5
• Špenát (protlak)	300 gr	"	6 - 10	11 - 16		5
RYBY						
• Rybí filé	300 gr	"	6 - 10	11 - 16		7
• Rybí řezy	400 gr	"	7 - 11	12 - 17		7
• Celé ryby	500 gr	"	10 - 14	15 - 20		7
• Koryši	400 gr	"	7 - 11	12 - 17		7
MLÉKÁRENSKÉ VÝROBKY						
• Máslo	250 gr	"	3 - 7	8 - 12	Odstraňte hliníkovou fólii a jiné kovové části obalů. Rozmrazí se částečně. Potřebuje čas ustání. Smetanu vyndejte z nádoby do misky.	10
• Sýr, tvaroh	250 gr	"	4 - 8	9 - 13		15
• Smetana	200 ml	"	6 - 10	11 - 15		5
PEČÍVO						
• 2 rohlíky	150 gr	"	0,30 - 2	3 - 4	Chléb dejte přímo na otočný talíř.	3
• 4 rohlíky	300 gr	"	3 - 5	6 - 8		3
• Krájený chléb (bílý)	250 gr	"	3 - 5	6 - 8		3
• Celozrnný chléb	250 gr	"	3 - 5	6 - 8		3
OVOCE						
• Jahody, švestky, třešně, rybíz, meruňky	500 gr	"	10 - 12	13 - 15	Dvakrát nebo třikrát promíchat.	10
• Maliny	300 gr	"	6 - 8	9 - 11	Dvakrát nebo třikrát promíchat.	10
• Borůvky	250 gr	"	4 - 6	7 - 9		6

(*) Tyto pokyny se používají při ověřovacím testu rozmrazování mletého masa podle normy IEC 705, část 18.3. Obrátit pokrm v polovině nastavené doby rozmrazování. Položte pokrm přímo na otočný talíř. Bližší pokyny k těmto výkonovým testům podle normy IEC 705 najdete v tabulce na straně 2

OHŘÍVÁNÍ

Právě při ohřívání pokrmů se nejlépe projeví, jak je mikrovlnná trouba praktická a účelná. Ve srovnání s tradičními metodami ohřívání vám mikrovlnná trouba uspoří mnoho času a zároveň i peněz za elektřinu.

- Doporučujeme, abyste jídlo (zvláště zmrazené) zahřáli na teplotu nejméně 70 stupňů Celsia (musí být vařící). Pokrm sice nebudete moci jíst ihned, protože bude příliš horký, ale zato tím jídlo spolehlivě sterilizujete.
- Při ohřívání polotovarů nebo zmrazených jídel se řiďte následujícími pravidly:
 - vyndejte potraviny z kovových obalů;
 - přikryjte je plastickou fólií (průhlednou, určenou speciálně pro mikrovlnné trouby) nebo voskovým papírem; tak uchováte všechnu přirozenou chuť a vůni jídla a trouba zůstane čistá. Jídlo můžete také přikrýt obráceným talířem;
 - pokud je to možné, míchejte často jídlem nebo je obračejte, abyste urychlili ohřívání a zajistili rovnoměrnější prohřátí;
 - sledujte, zda uvedené časy přípravy pokrmů skutečně platí. Pamatuje, že za určitých podmínek se doba vaření musí prodloužit.
- Zmrazené potraviny musíte před ohříváním nejprve rozmrazit. Čím nižší byla původní teplota potraviny, tím delší čas budete potřebovat pro její ohřátí.
- Jídlo i pití můžete krátce ohřívát v papírových nebo plastických nádobkách. Tyto nádoby se však mohou při příliš dlouhé době ohřívání zdeformovat.



Doby ohřívání

Časy uvedené v tabulce pro volbu na časovém spínači se liší v závislosti na výkonu vaší trouby.

Tato hodnota je uvedena na štítku dat, na zadní straně přístroje pod heslem MICRO OUTPUT (viz strana 87).

DRUH POKRMU	MNOŽSTVÍ	STUPĚN VÝKONU MW	Výkon 900W	Výkon 700W	POZNÁMKA
			Čas (minuty)	Čas (minuty)	
ROZPUŠTĚNÍ POTRAVIN • čokoláda / poleva • máslo	100 gr 50 - 70 gr		4 - 5 0'.5"-0'.10"	5 - 6 0'.7"-0'.12"	Vložit do talíře. Polevu jedenkrát zamíchat.
JÍDLA VYTAŽENÁ Z CHLADNIČKY (5 / 8 °C) AŽ DO 20 / 30 °C					
• jogurt • kojenecká láhev	125 gr 240 gr	"	0'.10"-0'.15" 0'.25"-0'.30"	0'.12"-0'.17" 0'.35"-0'.40"	Odstranit alum. Láhev ohřívát bez dudlíku. Po ohřátí ihned zatřepat lahví, aby se sjednotila teplota obsahu. Před podáním přezkontrolovat teplotu obsahu. Má-li mléko teplotu místnosti, můžete zkrátit doporučený čas ohřívání. Používáte-li mléko v prášku, dbejte na to, aby nikde nezůstaly zbytky prášku, které se mohou vznítit. Používejte sterilované mléko.
PŘEDVÁŘENÁ JÍDLA VYTAŽENÁ Z CHLADNIČKY (POČ. TEPLOTA 5 / 8 °C) AŽ DO CCA 70° C					
• balení lasagní nebo plněných těstovin	400 gr	"	4 - 6	6 - 8	Rozumí se zabalené porce předvářeného pokrmu prodávané v obchodech, které se ohřívají při teplotě 70° C. Vyjmout pokrm z příp. alum. nádoby a vložit na talíř z kterého budete jíst. Nejlepší výsledky obdržíte, když pokrm přikryjete.
• balení masa s rýží a/nebo zeleninou	400 gr	"	4 - 6	6 - 8	
• balení ryby a/nebo zeleniny	300 gr	"	3 - 5	5 - 7	
• talíř masa a/nebo zelenina	400 gr	"	5 - 7	7 - 9	Rozumí se porce jakéhokoliv pokrmu, již uvařené, který se bude ohřívát při teplotě 70 °C. Pokrm se ohřívá přímo na talíři na kterém se bude podávat, přikrytý průhlednou fólií nebo převráceným talířem.
• talíř těstovin, cannelloni nebo lasagní	400 gr	"	5 - 7	7 - 9	
• talíř ryby a/nebo	300 gr	"	4 - 6	6 - 8	
ZMRAZENÉ POKRMY PŘIPRAVENÉ K OHŘEVU / VÁŘENÍ (POČ. TEPLOTA - 18° / -20°C) AŽ DO CCA 70° C					
• balení lasagní nebo plněných těstovin	400 gr	"	6 - 8	8 - 10	Rozumí se balení všech druhů již uvařené zmrázeneho pokrmu, který se bude ohřívát při teplotě 70 °C v pův. obalu. Pokud je obal aluminiový, přendat pokrm na servírovací talíř a zvýšit o několik minut dobu ohřevu.
• balení masa s rýží a/nebo zeleninou	400 gr	"	5 - 7	7 - 9	
• balení předvářené ryby a/nebo zeleniny	300 gr	"	3 - 5	5 - 7	
• balení syrové ryby a/nebo zeleniny	300 gr	"	8 - 10	10 - 12	Přendejte syrový pokrm do nádoby vhodné pro ohřev v mikrovlnné troubě a přikryjte.
• porce masa a/nebo zeleniny	400 gr	"	6 - 8	8 - 10	Rozumí se porce všech druhů již uvařené zmrázeneho pokrmu, který se bude ohřívát při teplotě 70 °C. Vložte zmrázene pokrm na servírovací talíř a přikryjte obráceným talířem nebo pyrexem. Přezkontrolujte, aby pokrm byl uprostřed prohřátý, nebo pokrm zamíchejte je-li to možné.
• porce těstovin cannelloni nebo lasagne	400 gr	"	7 - 9	9 - 11	
• porce ryby a/nebo rýže	300 gr	"	4 - 6	6 - 8	
NÁPOJE VYTAŽENÉ Z CHLADNIČKY (5° / 8°C) AŽ DO CCA 70° C					
• 1 hrnek vody	180 cc	"	2 - 2'.30"	2'.30"-3	Všechny nápoje se musí po ohřevu zamíchat, aby se sjednotila jejich teplota.
• 1 hrnek mléka	150 cc	"	1'.30" - 2	2-2'.30"	Vývar doporučujeme přikrýt převráceným talířem.
• 1 hrnek kávy	100 cc	"	1'.30" - 2	2-2'.30"	
• 1 talíř vývaru	300 cc	"	4 - 5	5 - 6	
NÁPOJE POKOJOVÉ TEPLoty (20° / 30°C) AŽ DO CCA 70° C					
• 1 hrnek vody	180 cc	"	1'.30" - 2	2-2'.30"	Všechny nápoje se musí po ohřevu zamíchat, aby se sjednotila jejich teplota.
• 1 hrnek mléka	150 cc	"	1 - 1'.30"	1'.30"-2	Vývar doporučujeme přikrýt převráceným talířem.
• 1 hrnek kávy	100 cc	"	1 - 1'.30"	1'.30"-2	
• 1 talíř vývaru	300 cc	"	3 - 4	4 - 5	

VAŘENÍ

MASO

V mikrovlnné troubě můžete připravovat pečené nebo dušené maso. Velké kusy, kterými nelze míchat, obraťte. Nedejte se oklamat vnějším vzhledem masa (během vaření i po jeho skončení), protože maso nemusí zhnědnout tak, jak je to obvyklé při klasických způsobech přípravy. V mikrovlnné troubě však zůstanou zachovány do výjimečně vysokého stupně nutriční hodnoty a aroma pokrmu.

DRŮBEŽ

V mikrovlnné troubě můžete rozmrazovat a vařit veškerou drůbež. Kůžička se nemusí upéct do toho odstínu, na jaký jsme zvyklí z klasické trouby: abyste dosáhli zlatohnědého odstínu, potřete kůžičku rozpuštěným máslem nebo rostlinným tukem.

RYBY

V mikrovlnné troubě můžete ryby připravit velmi rychle a s vynikajícími výsledky. Můžete ji ochutit trochou oleje nebo másla, ale nemusíte použít vůbec žádný tuk. Přikryjte rybu průhlednou fólií. Kůži musíte samozřejmě prořezat a rybí filé musíte rozmístit na míse pravidelně. Doporučujeme **nepoužívat** tuto troubu k přípravě ryb ve vařeném těstíčku.

Časy vaření masa, drůbeže a ryb

Pokud si přejete, aby maso bylo měkčí, doporučujeme přidat před začátkem vaření půl šálku vody. Časy uvedené v tabulce pro volbu na časovém spínači se liší v závislosti na výkonu vaší trouby. Tato hodnota je uvedena na štítku dat, na zadní straně přístroje pod heslem MICRO OUTPUT (viz strana 87).

Pokrm	Množství	Nastavení výkonu	Výkon 900W	Výkon 700W	Poznámky	Časový spínač (minuty)
			Čas. spínač (minuty)	Čas. spínač (minuty)		
HOVŮZÍ						
Šiška sekané	900 gr		18 - 20	22 - 24	(*) Zpracovat do 500 g mletého masa vejce, šunku, strouhanku atd. Obrátit v polovině přípravy.	5
Šiška sekané	800 gr	"	15 - 20	20 - 25		5
Zadní, svíčková	600 gr	"	17 - 22	22 - 27	V polovině přípravy obraťte	5
Pečeně, noha	1 kg	"	25 - 30	32 - 37		10
TELECI						
Na guláš	700 gr	"	17 - 22	22 - 27	Dvakrát až třikrát zamíchejte	8
Řolka	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	V polovině přípravy obraťte	10
Plátky (kýta)	200 gr	"	10 - 15	15 - 20	Obracení není potřeba	2
VEPŘOVÉ						
Nožička	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	V polovině přípravy obraťte	5
Pečeně	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	V polovině přípravy obraťte	10
Kotlety	700 gr	"	17 - 22	22 - 27	V polovině přípravy obraťte	8
JEHNŮŮÍ						
Noha	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	V polovině přípravy obraťte	10
Čerstvé hamburgery	100 gr	"	7 - 10	10 - 13		3
Guláš	1,5 kg		35 - 40	40 - 45	Dvakrát až třikrát zamíchejte	3
Uzeniny	300 gr		10 - 14	14 - 19		3
DRŮBEŽ: KUŘATA						
Celé	1,5 kg	"	40 - 45	45 - 50	V polovině přípravy obraťte	10
Půlka	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Obracení není potřeba	5
Rozporcované	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Obracení není potřeba	5
Prsíčka	300 gr	"	10 - 14	14 - 19	Obracení není potřeba	3
KROCAN						
Rozporcovaný	1,5 kg	"	40 - 45	45 - 50	V polovině přípravy obraťte	8
Prsa	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Obracení není potřeba	8
KACHNA						
Celá	1,5 kg	"	40 - 45	45 - 50	V polovině přípravy obraťte	10
RYBY						
Filé	300 gr		4 - 7	7 - 10	Během vaření přikryjte	2
Řezy	300 gr	"	6 - 9	9 - 12	Během vaření přikryjte	2
Celé	500 gr	"	7 - 10	10 - 13	Během vaření přikryjte	2
Celé	250 gr	"	4 - 7	7 - 10	Během vaření přikryjte	2
Korýši	500 gr	"	6 - 9	9 - 12	Během vaření přikryjte	2
Mleté ryby	400 gr	"	6 - 9	9 - 12	Během vaření přikryjte	2

(*) Tyto pokyny se týkají ověřovacího testu vaření mletého masa podle normy IEC 705, část 17.3, test C. Přikryt nádobu průhlednou fólií, určenou pro použití v mikrovlnných troubách, a propíchnout ji na několika místech. Bližší pokyny k těmto výkonnostním testům podle normy IEC 705 najdete v tabulce na straně 2

ZELENINA

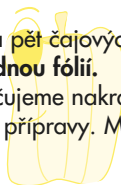
Zelenina připravená v mikrovlnné troubě si často uchová víc barvy a původní nutriční hodnoty než při tradičních způsobech přípravy.

Na každých 500 g zeleniny přidejte zhruba pět čajových lžiček vody.

Zelenina musí být vždycky pokryta průhlednou fólií.

Pevnější zeleninu (například mrkev) doporučujeme nakrájet na pravidelné kousky.

Zamíchejte alespoň jednou v polovině doby přípravy. Mírně přisolte až po uvaření.



Časy vaření zeleniny

Časy uvedené v tabulce pro volbu na časovém spínači se liší v závislosti na výkonu vaší trouby.

Tato hodnota je uvedena na štítku dat, na zadní straně přístroje pod heslem MICRO OUTPUT (viz strana 87).

Pokrm	Množství	Nastavení výkonu	Výkon 800W	Výkon 700W	Poznámky	Čas ustání (minuty)
			Čas. spínač (minuty)	Čas. spínač (minuty)		
• Chřest	500 gr		9 - 10	11 - 12	Nakrájejte na 2 cm kousky.	4
• Artyčoky	300 gr	"	11 - 12	12 - 13	Nejllepší je použít spodní část artyčoku.	4
• Zelené fazolky	500 gr	"	11 - 12	13 - 14	Nakrájejte.	4
• Brokolice	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Rozdělte na jednotlivé růžičky.	4
• Růžičková kapusta	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Nechte vcelku.	4
• Bílé zelí	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Nakrájejte na proužky.	4
• Červené zelí	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Nakrájejte na proužky.	4
• Mrkev	500 gr	"	9 - 10	11 - 12	Rovnoměrně nakrájejte.	4
• Květák	450 gr	"	11 - 12	13 - 14	Oddělte růžičky.	4
• Celer (naťový)	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Rozdělte na vrstvy.	4
• Lilek	500 gr	"	6 - 7	8 - 9	Nakrájejte na kostky.	4
• Pórek	500 gr	"	6 - 7	8 - 9	Nakrájejte na proužky.	4
• Houby	500 gr	"	6 - 7	8 - 9	Nechte vcelku. Není třeba přidávat vodu.	4
• Cibule	250 gr	"	5 - 6	7 - 8	Nechte vcelku, ale vyberte stejnou velikost. Voda není potřeba	4
• Špenát	300 gr	"	6 - 7	8 - 9	Umyjte, osušte listy.	4
• Hrášek	500 gr	"	10 - 11	12 - 13		4
• Fenykl (hlízy)	500 gr	"	12 - 13	14 - 15	Nakrájejte na čtvrtky.	4
• Papriky	500 gr	"	9 - 10	11 - 12	Nakrájejte.	4
• Brambory	500 gr	"	8 - 9	10 - 11	Nakrájejte na stejné kousky.	4
• Cukiny	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Nakrájejte na plátky.	4

POZN: Časy vaření v této tabulce jsou jen přibližné a závisí na váze, původní teplotě, pevnosti a konzistenci dané zeleniny.

POLÉVKY A RÝŽE

- Na polévky a vývary je obvykle potřeba méně tekutiny než při běžném způsobu přípravy, protože v mikrovlnné troubě se voda vypařuje jen omezeně. Protože sůl působí jako dehydratační prostředek, můžeme ji přidat teprve po skončení přípravy nebo během času ustání.
- Musíme zde poznamenat, že teplota potřebná pro uvaření rýže v mikrovlnné troubě (a také pro vaření těstovin) je víceméně stejná jako teplota při jiných způsobech vaření. Výhoda přípravy pokrmů na bázi rýže v mikrovlnné troubě spočívá v tom, že rýži nemusíme stále míchat (stačí dvakrát nebo třikrát).
Suroviny dáme do nádoby vhodné k použití v mikrovlnné troubě a přikryjeme průhlednou fólií (na zhruba 300 g rýže potřebujete 750 ml vývaru a troubu naprogramujete na nejvyšší výkon na 12 až 15 minut). Navíc se rýže nebude lepit ke dnu nádoby a můžete ji vařit přímo v míse, ve které ji chcete servírovat.

HNĚDNUTÍ MASA

Se zhnědnutím v mikrovlnné troubě bývají zpravidla největší potíže u kotlet, mušlí a kuřecích prsíček. Pokud si přejete docílit efektu zhnědnutí, doporučuje se potřít povrch pokrmu máslem (nejlépe smíchaným s paprikou). V obchodech dostanete omáčky určené speciálně k tomu, aby dodaly správný odstín pokrmům připravovaným v mikrovlnné troubě. V každém případě je ke zhnědnutí nutné, abyste masu dovolili vstřebat nějakou tučnou a zabarvující látku.

PEČENÍ OVOCE A DEZERTŮ

Pečené deserty (koláče apod.) se zvedají při pečení v mikrovlnné troubě daleko více než při normálním způsobu pečení. Protože se na nich neutvoří kůrka, je lepší je na povrchu ozdobit šlehačkou nebo polevou (například čokoládovou). Navíc musíte desert při pečení dobře zakrýt, protože tyto pokrmy se vysoušejí daleko rychleji než při pečení v běžné troubě. Když pečete ovoce se slupkou, musíte ji propíchat a zakrýt ho; dále u něj musíte dodržet čas ustání (3 až 5 minut).

Časy pečení (pečiva) a ovoce

Časy uvedené v tabulce pro volbu na časovém spínači se liší v závislosti na výkonu vaší trouby. Tato hodnota je uvedena na štítku dat, na zadní straně přístroje pod heslem MICRO OUTPUT (viz strana 87).

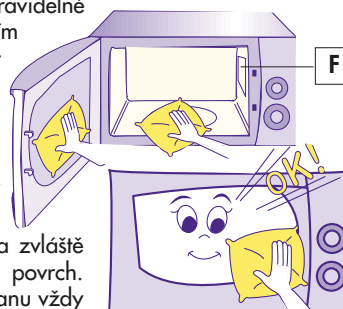
Typ/množství	Nastavení výkonu	Výkon 900W	Výkon 700W	Čas ustání (minuty)	Rady a poznámky
		Čas. spínač (minuty)	Čas. spínač (minuty)		
Ořechový koláč (700 gr)		13 - 17	18 - 23	5	Můžeme doplnit jakýmkoli krémem nebo šlehačkou
Videňský dort (850 gr)	"	17 - 21	22 - 27	5	Plníme džemem nebo ovocným rosolem
Ananasový koláč (800 gr)	"	15 - 19	20 - 25	5	Plátky ananasu můžeme pokrýt dno nádoby, nebo můžeme ananas nakrájet na kousky a zamíchat do těsta
Jablečný koláč (1000 gr)	"	17 - 21	22 - 27	5	Plátky jablek poklademe ozdobně na povrch
Kávoový dort (750 gr)		13 - 17	18 - 23	5	Výborný je se šlehačkou
Zabaione		1,30 - 3	4 - 6	3	Každých 30 vteřin zamíchejte metlou
Pečené hrušky (300 g.)		3 - 5	6 - 8	3	Hrušky nakrájíme na čtvrtky
Pečená jablka (300 g.)	"	4 - 6	7 - 10	3	Jablka nakrájíme na dílky
Egg custard (750 gr)	"	14 - 16	18 - 20	5	Tyto pokyny se týkají ověřovacího testu vaření podle normy IEC 705, část 17.3, především pro testy A a B. Bližší pokyny k těmto výkonostním testům podle normy IEC 705 najdete v tabulce na straně 2
Sponge cake (475 gr)	"	6 - 7	8 - 9	5	

Ů I Š T Ů N Í A Ú D R Ž B A

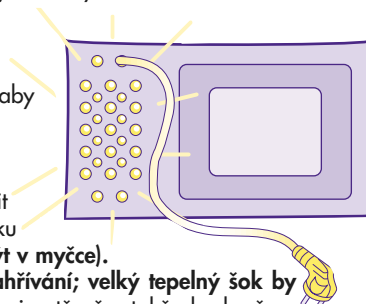
Před začátkem jakéhokoli čištění nebo údržby vypojte přístroj ze zásuvky.

Čištění

Abyste mikrovlnnou troubu udrželi v co nejlepším stavu, čistěte pravidelně dvířka i troubu zevnitř i zvenčí, a to vlhkým hadříkem a neutrálním mýdlovým prostředkem nebo tekutým saponátem. Udržujte stále kryt mikrovlnného zářiče (F) čistý, bez ulpívajících kapiček tuku a mastnoty. **Při čištění vnějšího a vnitřního povrchu trouby, nepoužívejte písky, drátěnky nebo ostré kovové předměty.** Při otírání trouby zvenčí dbejte, aby voda nebo roztok čistícího prostředku **nenatekl do větracích otvorů, umístěných na horní straně trouby.** Nepoužívejte čistící prostředky obsahující amoniak. Nepoužívejte nikdy lih, saponáty nebo drátěnky při čištění vnitřní a zvláště vnější strany dvířek, abyste nepoškrábali nebo nepoškodili jejich povrch. Abyste si byli jisti, že dvířka dokonale těsní, udržujte jejich vnitřní stranu vždy v čistotě a dejte si pozor, aby se mezi dvířky a přední stěnou trouby nezachytil žádný zbytek nečistoty nebo jídla.



Pravidelně čistěte otvory přívodu vzduchu na zadní straně trouby, aby se časem nezanesly prachem nebo nečistotou.



Občas je třeba vyndat otočný talíř (D) a jeho podložku (E) a vyčistit je, a stejně tak dno a celý vnitřek trouby. Otočný talíř a podložku umyjte v roztoku neutrálního mýdla (**tyto součásti můžete také mýt v myčce**).

Nikdy nedávejte otočný talíř do studené vody po delší době zahřívání; velký tepelný šok by mohl otočný talíř nenapravitelně poškodit. Motor otáčivého talíře je utěsněn, takže by k němu neměla pronikat voda. Když však čistíte dno trouby, dejte si přesto pozor, aby voda neprosákla kolem čepu otáčivého talíře (B).

Když se nám zdá, že všechno není v pořádku

Když na troubě objevíte skulinu nebo jiný defekt či poruchu, zavolejte autorizovaný servis. Před přivoláním opraváře si však v každém případě proveďte následující jednoduché věci:

p r o b l é m	p ř í č i n a / n á p r a v a
Troubu nelze uvést do chodu	- Dvířka nejsou správně dovřená - Elektrická šňůra není správně zapojena do zásuvky - V zásuvce není elektřina (zkontrolujte rozvod elektřiny v domě) - Časový spínač není správně nastaven
Kondenzace par a uvnitř trouby	Když vaříme potraviny obsahující vodu, je naprosto normální, že se uvnitř trouby vytváří pára a kondenzuje se
Jiskry uvnitř trouby	Při vaření v mikrovlnné troubě nepoužíváme kovové nádoby nebo pytlíky a obaly, na kterých jsou kovové části (proužky hliníku apod.)
Jídlo se dost neprohřívá	- Zvolte správnou metodu přípravy jídla nebo prodlužte dobu přípravy - Jídlo nebylo před začátkem vaření dokonale rozmrazené
Jídlo se připaluje	Nastavte nižší výkon nebo zkratíte čas přípravy
Jídlo se neuvařilo rovnoměrně	- Během vaření jídlo míchejte. Pamatujte, že jídlo se lépe prohřívá, když ho nakrájíme na stejně velké kousky. - Otočný talíř uvízl a neotáčí se správně.

Ikdyž žárovka uvnitř trouby nesvítí, můžete dále spotřebič používat. Pro výměnu žárovky se obraťte na servisní službu pověřenou výrobcem.