

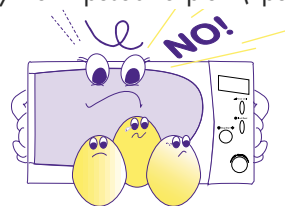
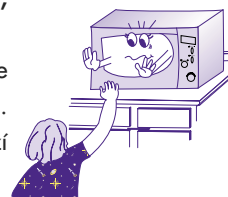
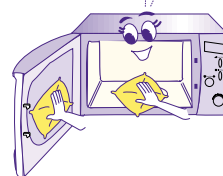
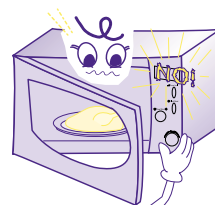
CZ JAK DOSÁHNOUT NEJLEPŠÍCH VÝSLEDKŮ PŘI PRÁCI S MIKROVLNNOU TROUBOU

Zamýšlená operace	Zvolená funkce/výkon	23 lt	17 lt	Ovládání str	množství /čas str.
• Uchování jídla v teple	výkon 1 	300w	235w	92 93	
• Rozmrazení	výkon 1 			90	91
• Rozpuštění másla, změkčení sýrů	výkon 2 	480w	375w	92	
• Vaření masa	3 	600w	470w	93	94
• Vaření sladkého				95 97	95 97
• Vaření ryb	výkon 4 	780w	610w	92 95	95
• Vaření zeleniny				92	
• Vaření rýže, polévek				96	96
• Ohřívání jídel již uvařených nebo zmrazených	výkon 5 	900w	700w	97 93	94
• Vaření ovoce				97	97
• Rozmrazování, ohřívání, vaření na dvou patrech současně	Jen mikrovlny s VYSOKÝM ROŠTEM (jen u některých modelů)			88	89

U P O Z O R N Ě N Í

Předtím, než začnete mikrovlnnou troubu používat, přečtěte si pozorně tato upozornění. Tím se vyhnete chybám a dosáhnete lepších výsledků.

- 1) Tato trouba byla vyvinuta pro rozmrazování, ohřívání a vaření jídel v domácím prostředí. Nesmí být užívána k jiným účelům a nesmí být nijak upravována ani žádným způsobem poškozována.
- 2) Předtím než zapojíte troubu do sítě, ověřte si, že jsou dveře správně zavřené, zkontrolujte, zda kovový rám není deformován a zda kloubové závěsy a háčky nejsou uvolněny. V případě poškození těchto částí nepoužívejte troubu do té doby, než odborný technik (vyškolený výrobcem nebo Technickou službou) tyto závady odstraní.
- 3) Nesnažte se poškodit bezpečnostní zařízení a spustit troubu, když jsou dveře otevřené.
- 4) Nespouštějte troubu v případě, že mezi čelní stěnou trouby a dveřmi zůstanou jakékoliv předměty. Neustále udržujte v čistotě vnitřní stěnu dveří (C), k jejímu čištění používejte vlhký hadřík a nebrusné čisticí prostředky. Dbejte, ať se špína nebo zbytky jídel nenahromadí mezi čelní stěnou trouby a dveřmi.
- 5) Nespouštějte troubu, jestliže je poškozen přívodní kabel nebo zástrčka (nebezpečí úrazu elektrickým proudem).
- 6) **Seřízení, úpravy a výměna přívodního kabelu mohou být prováděny pouze odborně vyškoleným personálem.** Opravy prováděné neodborníkem mohou být velmi nebezpečné.
- 7) Pokud začne z trouby vycházet kouř, NEOTVÍREJTE DVEŘE, ale okamžitě přístroj vypněte a vypojte ze zásuvky.
- 8) Troubu smějí používat pouze dospělí osoby. **Trouba musí být vždy z dosahu dětí, zvláště když je zapnutá (nebezpečí popálenin).**
- 9) **Trouba se nikdy nesmí přehřívat ani zapínat naprázdno (bez potravin), mohlo by dojít k jiskření.**
- 10) Předtím, než budete troubu používat, ujistěte se, že všechny nástroje a nádoby jsou vhodné pro použití v mikrovlnné troubě (viz kap. "Nádoby"). Nikdy nedávejte do trouby kovové nástroje nebo nádoby: kov odráží energii mikrovln a tak může dojít k jiskření.
- 11) Aby nedošlo k přehřívání a v důsledku toho k požáru, doporučujeme troubu hlídat, zvláště když připravujete jídlo v obalech na jedno použití, v obalech papírových nebo v jiných hořlavých obalech nebo tehdy, když ohříváte malé množství jídla.
- 12) Nevařte v troubě vejce ve skořápce. Tlak, který vznikne uvnitř vejce by mohl způsobit explozi (i po skončení vaření). **Neohřívajte vejce již vařená, pokud nejsou oloupaná.**
- 13) Jestliže ohříváte nebo vaříte jídla v utěsněných nádobách, nezapomeňte je otevřít. Tlak uvnitř nádoby by mohl totiž stoupnout



a nádoba explodovat i po ukončení varu.

- 14) Během ohřívání tekutin (voda, káva, mléko atd.) je možné, že díky efektu zpožděného vření, tekutina při vyndání nádoby vypění, přeteče ven a způsobí tak popáleniny. Aby k tomu nedošlo, je nutné předtím, než začnete tekutinu ohřívát, vložit do ní plastickou lžičku odolnou vysokým teplotám nebo skleněnou tyčinku.



- 15) Neohřívajte likéry s vysokým obsahem alkoholu ani velké množství oleje (mohlo by dojít k jejich vznícení).

- 16) Vždy nastavte správnou dobu varu. Pokud máte o době varu pochybnosti, podívejte se do tabulek.

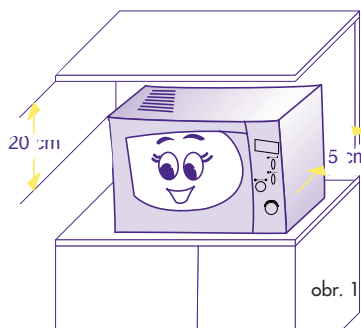
- 17) Po skončení ohřívání jídel pro novorozence (v kojeneckých láhvích nebo skleničkách) vždy před podáváním znovu zkontrolujte teplotu, aby nedošlo k popálení. Doporučujeme také jídlem zatřepat nebo ho promíchat (aby se vyrovnala teplota).

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



INSTALACE MIKROVLNNÉ TROUBY

- Poté, co vyndáte troubu z obalu, zkontrolujte, zda je čep otočného talíře (B) na správném místě. Umístěte do středu dna trouby podpěru (E) a na ní položte otočný talíř. Čep (B) musí zapadnout do otočného talíře.
- Zkontrolujte, zda nedošlo k poškození přístroje transportem, zvláště jestli jdou dobře otevírat a zavírat dveře.



obr. 1

- Umístěte přístroj na rovnou plochu tak, aby mezera na bocích a zadní stěně (mezi ním a ostatním zařízením) byla 5 cm a mezera nad horní stěnou byla alespoň 20 cm (viz obr.1).

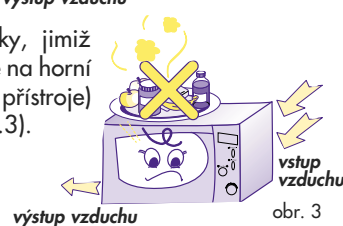
výstup vzduchu

- Nikdy neucpávejte otvory, kterými vychází vzduch. Nikdy nepokládejte nic na troubu a vždy zkontrolujte, zda mřížky, jimiž vychází vzduch a pára (umístěné na horní a spodní straně a na zadní stěně přístroje) jsou průchodné (viz obr.2 a obr.3).

výstup vzduchu

vstup vzduchu

obr. 2



výstup vzduchu

obr. 3

VSTUPNÍ VÝKON

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 dveří.

Stupně průměrných možných výkonů jsou uvedeny na 80 stránce. Tyto informace se Vám budou hodit při přípravě pokrmů podle receptů běžně prodávaných kuchařek pro mikrovlnné trouby.

T E C H N I C K É Ú D A J E

MODEL S OBSAHEM 23L

vnější rozměry (šxvxh)	508x305x414
vnitřní rozměry (šxvxh)	350x215x330
přibližná hmotnost	16 kg.
průměr otočného talíře	31,5 cm
osvětlení trouby	20 W

MODEL S OBSAHEM 17L

vnější rozměry (šxvxh)	458x295x380
vnitřní rozměry (šxvxh)	300x206x284
přibližná hmotnost	14 kg.
průměr otočného talíře	27 cm
osvětlení trouby	25 W

Pro podrobné údaje studujte štítek s technickými údaji na zadní stěně zařízení.

Přístroj vyhovuje směrnicím EHS č. 336/889 č. 31/92 o kompatibilitě elektromagnetických přístrojů a zařízení.

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

Přístroj zapojujte pouze do zásuvek, které mají průtok alespoň 10 A.

Předtím než zapojíte troubu ujistěte se, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na

štítku na přístroji a že zásuvka je správně uzemněná. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za poruchy vzniklé nedodržením této normy.

N Á D O B Í V H O D N É D O M I K R O V L N N É T R O U B Y

Je možné používat nádoby skleněné (nejlépe varné sklo), keramické, porcelánové, z pálené hlíny, ale vždy bez ozdob z kovu nebo kovových částí (zlacené proužky, ucha, nožičky). Je možné používat také plastické, tepluvzdorné nádoby. Při krátkém ohřívání je možné používat také papírové ubrousky, papírové nebo umělohmotné talíře najedno použití.

Co se týká formy a rozměrů, volte je vždy takové, aby umožňovaly plynulé otáčení talíře. Pokud používáte obdélníkové nádoby větších rozměrů (které by se nemohly v troubě otáčet),

stačí zablokovat rotaci otočného talíře (D) tím, že vytáhnete čep talíře (B) z jeho uložení. Abyste i při tomto způsobu ohřívání zabezpečili stejnoměrné prohřátí jídla, je nutné jídlo během vaření několikrát promíchat a změnit polohu nádoby.

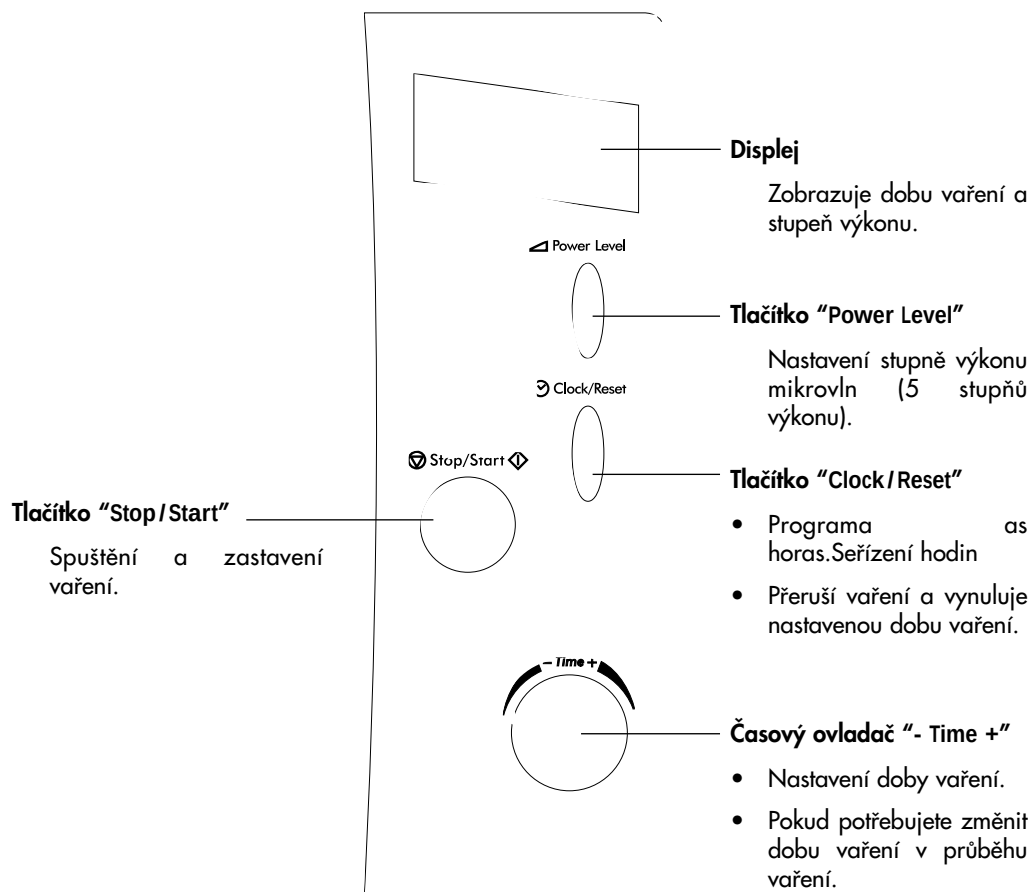
Pro vaření v mikrovlnné troubě nejsou vhodné žádné nádoby kovové, dřevěné, proutěné ani z nevarného skla.

Je vhodné připomenout, jelikož trouba ohřívá jídlo a ne nádobu, že je možné vařit jídlo přímo na servírovacím talíři a vyhnout se tím velkému množství špinavého nádobí.

	Sklo	Kera- mika	Porce- lán	Nádoby z pálené hlíny	Plastické nádobí pro mi- krovlnné troubu	Papírové kelímky *	Papírové talíře*	Nádoby z perga- menového papíru*	Kartón *	Kovové nádobí	Nádoby s kovovými doplňky/o zdobami	Fólie na pečení
Rozmrazování	ANO	ANO	ANO	ANO	ANO	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	NE	ANO
Ohřívání	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 doba varu příliš dlouhá, je možné, že se vznítí

POPLS OVLÁDACÍHO PANELU



POUÍITÆ OVLÁDACÆHO PANELU

Spotřebič zapojte do zásuvky el. proudu s příkonem 230V~50HZ 10/16A. Ozve se dlouhý akustický signál, který signalizuje, že spotřebič je zapnutý. Na displeji se objeví čísla " 00:00 " a hodnota maximálního výkonu. Po 10 sekundách zmizí symbol výkonu a dvoutečka začne blikat.

NASTAVOVÁNÍ HODIN:

Při prvním zapojení spotřebiče do el. sítě doporučujeme nastavit na hodinách správný čas.

- Stiskněte tlačítko "Clock/Reset" a držte je stisknuté po více než 3 sekundy. Ozve se dlouhý akustický signál a dvě číslice na levé straně začnou blikat.
- Otáčením časového ovladače "- Time +" nastavte požadovanou hodinu.
- Stisknutím tlačítka "Clock/Reset" volbu potvrdíte.
- Dvě číslice na pravé straně blikají. Otáčením časového ovladače "- Time +" nastavte minuty.
- Stiskněte opět tlačítko "Clock/Reset", kterým potvrdíte nastavení.

Pokud na displeji bliká dvojtečka, znamená to, že můžete nastavit na hodinách správný čas. Nelze v tom případě nastavit funkci vaření.

STAVENÍ DOBY VAŘENÍ:

Otáčením časového ovladače "- Time +" nastavíte dobu vaření. Směrem doprava se doba vaření prodlužuje, směrem doleva se naopak zkracuje. Od " 00:00 " do " 05:00 " minut se doba prodlužuje o 10 sekund, po " 05:00 " minutách se doba prodlužuje o 1 minutu až na maximálně 30 minut.

NASTAVENÍ VÝKONU:

Při zapojení spotřebiče do el. sítě se spotřebič automaticky nastaví na maximální výkon.

Pokud chcete nastavit jiný výkon, stiskněte tlačítko "Power Level". Při každém stisknutí tlačítka "Power Level" se výkon snižuje až na minimální výkon. Dalším stisknutím tlačítka se výkon bude znovu zvyšovat až na maximum.

SPUŠTĚNÍ:

Stisknutím tlačítka "Stop/Start" začíná vaření. Světlo uvnitř trouby se rozsvítí a otáčecí talíř se začne otáčet. Na displeji se odečítá nastavená doba vaření.

PŘERUŠENÍ VAŘENÍ:

Pokud to považujete za nutné, můžete během vaření otevřít dvířka trouby. Otevřením dvířek se přeruší vaření a odečítání nastavené doby. Toto je důležité pokud potřebujete zkontrolovat vařené pokrmy. Zavřením dvířek se automaticky uvede do chodu vaření a odečítání nastavené doby. Není nutné znovu stisknout tlačítko **"Stop/Start"** nebo znovu naprogramovat dobu vaření.

Jestliže je pokrm dostatečně uvařený nebo chcete pokrm vyndat z trouby, je nutné před otevřením dvířek stisknout tlačítko **"Stop/Start"** nebo **"Clock/Reset"**, protože trouba nesmí být používána bez pokrmů.

ZASTAVENÍ:

Stisknutím tlačítka **"Stop/Start"** se vaření přeruší. Časový spínač se zastaví a zbylá doba zůstane zobrazená na displeji. Opětovným stisknutím tlačítka **"Stop/Start"** se obnoví funkce vaření a odečítání zbylé doby vaření.

VYNULOVÁNÍ:

K úplnému vypnutí vaření a vynulování nastavené doby stačí stisknout tlačítko **"Clock/Reset"**.

10 sekund po stisknutí tlačítka **"Clock/Reset"** se na displeji objeví správný čas.

ZMĚNA NASTAVENÍ STUPNĚ VÝKONU A NAVOLENÉ DOBY BĚHEM VAŘENÍ:

Jestliže potřebujete prodloužit dobu vaření během vaření, otočte časovým ovladačem **"- Time +"** zprava doleva; ke zkrácení doby otáčejte naopak tj. zleva doprava. Pokud se na displeji objeví **"00:00"**, trouba se vypne. Stisknutím tlačítka **"Power Level"** můžete změnit stupeň výkonu. Na displeji se zobrazí nově nastavený výkon.

DOPORUČENÍ PRO SPRÁVNÉ POUŽÍVÁNÍ 'I'ROUBY

Mikrovlny jsou v podstatě elektromagnetické záření přítomné také v přírodě ve formě světelných vln (např. sluneční světlo), které uvnitř trouby pronikají do potravin ze všech směrů a ohřívají molekuly vody, tuků a cukru.

Teplo se vytváří velice rychle, ale pouze v jídle. Nádoby, ve kterých je jídlo ohříváno, se ohřívají pouze nepřímo, od ohřátého jídla. To zabraňuje, aby se jídlo připeklo k nádobě, a proto je možné používat při vaření

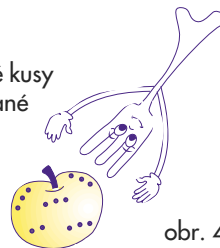
v mikrovlnné troubě velmi málo tuku (v některých případech není nutné používat tuk vůbec).

Proto je vaření v mikrovlnné troubě, s velmi nízkým obsahem tuku, vhodné pro zdravou a dietickou stravu.

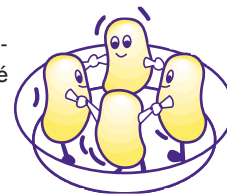
Kromě toho, ve srovnání s tradičními způsoby přípravy, vaření probíhá při nižší teplotě, a proto se jídla tolik nevysušují, neztrácejí nejdůležitější výživné hodnoty a uchovávají si výraznější chuť.

Základní pravidla správného vaření v mikrovlnné troubě:

- 1) Vaření je úzce spojeno s velikostí a stejnorodostí vařených jídel: malé, stejnoměrně nakrájené kousky masa jsou hotové rychleji než velké kusy pečeně. Při nastavování správné doby varu se řiďte tabulkami na následujících stránkách. Pokud připravujete větší množství jídla, musíte přiměřeně zvýšit také dobu varu a naopak. Je důležité dodržovat "dobu odpočinku": **dobou odpočinku** rozumíme čas, po který musí jídlo zůstat po uvaření v troubě, aby došlo k poslednímu pronikání tepla do jídla. Např. teplota masa se v této "době odpočinku" zvýší až o 50 – 80 C. Jídlo můžeme nechat odpočívat také mimo troubu.
- 2) Nezapomeňte jídlo během vaření několikrát promíchat, aby se stejnoměrně prohřálo a snížila se doba vaření.
- 3) Doporučuje se také jídla obracet během vaření, to platí především pro velké kusy masa (pečeně, celá kuřata. . . .), ale i pro menší kusy masa (naporcované kuře, nakrájená masa...).
- 4) Jídla s kůží, slupkou eventuálně s kůrou (např. jablka, brambory, vřuty, ryby...) musí být propíchnuta vidličkou proto, aby mohla pára vycházet z potraviny ven a kůže nebo slupka nepraskla (obr. 4).
- 5) Jestliže připravujete více porcí stejného jídla, např. vařené brambory, položte je do kruhu do ohnivzdorné nádoby, aby se stejnoměrně uvařily (obr. 5).
- 6) Teplota, kterou má jídlo, když ho dáváte do trouby je nižší než požadovaná teplota. Jídlo, které má pokojovou teplotu dosáhne požadované teploty rychleji, než jídlo vyndané přímo z lednice.
- 7) Připravované jídlo umístěte vždy přesně doprostřed otočného talíře.
- 8) Tvorba ppy uvnitř trouby a v místech, odkud vychází vzduch je běžný jev. Abyste její tvorbu snížili, přikryjte jídlo průhlednou fólií, voskovaným papírem, skleněným poklopem nebo prostě obráceným talířem. Jídla, která obsahují velké množství vody (např. zelenina), se lépe uvaří přiklopená. Přikrytí jídel také umožňuje uchovávat vnitřek trouby v čistotě. Používejte pouze fólii vhodnou pro pečení a pro mikrovlnné trouby.



obr. 4



obr. 5

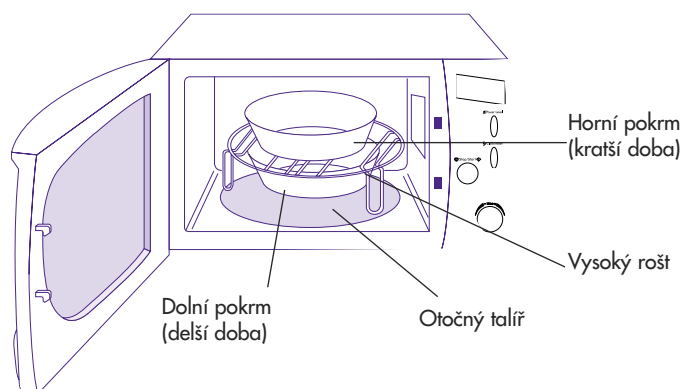
Jen pro modely vybavené vysokým roštem:
POUŽÍVEJTE POUZE FUNKCI JEN MIKROVLNNÝ REŽIM PRO VAŘENÍ SOUČASNĚ NA DVOU PATRECH

Při použití vysokého roštu u funkce jen mikrovlnný režim je možno rozmrazovat, ohřívat a vařit zároveň dvě jídla, (i odlišná) současně na dvou patrech. Tento speciální systém dvojí emise mikrovln umožňuje opravdu zkvalitnit distribuci mikrovln. Pokud chcete připravovat dvě jídla současně, bylo by dobré dodržovat následující velmi jednoduché rady:

- 1) Doba vaření jídel současně je odlišná od doby vaření jednotlivých jídel. Vždy proto zkontrolujte orientační tabulku na str. 89 .

<i>Doba vaření jídel současně</i>	
brambory (nahore)	24 min
guláš (dole)	48 min
<i>Doba vaření samostatných pokrmů</i>	
brambory	10 - 14 min
guláš	35 - 40 min

- 2) Položte VŽDY na HORNÍ ROŠT pokrm, který potřebuje méně času na přípravu: bude tak jednodušší odstranit horní nádobu. Odstraňte rošt a dokončete potřebnou dobu přípravy na dolní pokrm.



- 3) Sledujte informace a rady v tabulce, vždy zkontrolujte, zda ohřívaná jídla nejsou příliš horká při vyjímání.

ORIENTAČNÍ TABULKA VAŘENÍ NA DVOU PATRECH

Doba rozmrazování

Druh pokrmu	poloha nádoby	množství v gr.	ovladač výkonu	minuty	poznámka
• mleté maso	nahoře	500		15	Obrátit po 8 min. Nechat dojít
• mleté maso	dole	500		15	15 min.
• kousky kuřete	nahoře	500		19	Oddělit kousky masa při rozmrazování. Nechat dojít 15 min.
• ražniči	dole	500		19	
• květák	nahoře	450		17	Nechat dojít 5 - 10 minut.
• celá ryba	dole	500		17	Nechat dojít 5 - 10 minut.

Reheating times

Druh pokrmu	poloha nádoby	množství v gr.	ovladač výkonu	minuty	poznámka
• porce masa	nahoře	150		6	Přikrýt jídlo průhlednou folií.
• porce zeleniny	dole	250		6	Přikrýt jídlo průhlednou folií.
• porce lasagní	nahoře	500		9	Přikrýt jídlo průhlednou folií.
• porce lasagní	dole	500		9	Přikrýt jídlo průhlednou folií.
• porce masa	nahoře	150		6	Přikrýt jídlo průhlednou folií.
• porce lasagní	dole	500		8	Přikrýt jídlo průhlednou folií.

Cooking times

Druh pokrmu	poloha nádoby	množství v gr.	ovladač výkonu	minuty	poznámka
• 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 rošť.
• cukiny	dole	475		15	Nechat celé a přikrýt folií.
• celé ryby	nahoře	200		11	Přikrýt folií. Po 13min. odstranit rošť.
• cukiny	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 rošť. 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.

NAPROGRAMOVÁNÍ FUNKCE ROZMRAZOVÁNÍ

Ke správnému použití této funkce je nutné nastavit jak stupeň výkonu mikrovln tak i dobu rozmrazování.

1. Stisknout tlačítko **"Power Level"** a držet jej stisknuté dokud se neobjeví symbol "  ".
 2. Pootáčením časového ovladače **"- Time +"** nastavit požadovanou dobu.
 3. Stisknutím tlačítka **"Stop/Start"** začne rozmrazování.
 4. Po uplynutí nastavené doby se ozve jediné "píp" a na displeji se zobrazí **"00:00"**.
- Jestliže chcete zkontrolovat průběh rozmrazování a otevřete dvířka mikrovlnné trouby, rozmrazování se přeruší a na displeji se objeví zbylý čas. Zavřením dvířek rozmrazování bude pokračovat.
Trouba pokračuje v odečítání zbylého času.
Pokud chcete zkontrolovat průběh rozmrazování stiskněte nejdříve tlačítko **"Stop/Start"** a teprve potom otevřete dvířka trouby. Odečítání času se zastaví a trouba se zhasne. Funkce rozmrazování se obnoví pokud zavřete dvířka trouby a stisknete tlačítko **"Stop/Start"**.
 - K vynulování nastavené doby postupujte následovně:
 - jestliže jsou dvířka trouby otevřená: stiskněte jedenkrát tlačítko **"Clock/Reset"**
 - jestliže je trouba v chodu: stiskněte jedenkrát tlačítko **"Clock/Reset"**
 - estliže je trouba vypnutá a dvířka trouby zavřená: stiskněte jedenkrát tlačítko **"Clock/Reset"**

RADY PRO ROZMRAZOVÁNÍ:

- Jídla zabalená do plastických sáčků nebo do jiných typů plastických obalů se mohou ohřívat v troubě rovnou i s obalem, ale po odstranění všech kovových částí (např. různé typy kovových zapínání).
- Některá jídla, např. zelenina a ryby, nemusí být před začátkem vaření úplně rozmrazena.
- Jídla v přírodní šťávě, ragú a dušená masa se lépe a rychleji rozmrazí, pokud jimi občas zamícháte nebo je obrátíte a oddělíte kousky masa od sebe.
- Maso, ryby a ovoce během rozmrazování ztrácí vodu. Proto je rozmrazujte v hlubší nádobě.
- Doporučuje se zmrazovat jednotlivé kousky / plátky masa v sáčcích odděleně. Tím ušetříte čas při jejich přípravě.
- Pozorně si přečtěte údaje o délce rozmrazování uvedené na obalu. Pozor, ne vždy jsou tyto údaje přesné. Je lepší nastavit dobu rozmrazování o něco nižší, než je uvedeno na obalu. Doba rozmrazování jednotlivých potravin se může měnit také podle stupně jejich zmrazení.

Doba rozmrazování:

Časy uvedené v tabulce se mohou měnit také v závislosti na vstupním výkonu vaší trouby.
Hodnota vstupního výkonu je vyznačená na dvířkách trouby, uvnitř symbolu  (viz obr.82).

Potravina	Množství	Výkon 900W	Výkon 700W	Poznámka	"Doba odpočinku"
		nastavený čas (min)	nastavený čas (min)		
MASA					
• pečeně (vepřové, hovězí, telecí atd.)	1 kg	15 - 17	18 - 20		20
• bifteky, kotlety, plátky	200 gr	2 - 4	5 - 7		5
• kousky masa, guláš	500 gr	6 - 8	9 - 11		10
• mleté	500 gr	6 - 8	9 - 11	(*)	15
• "	250 gr	3 - 5	6 - 8		10
• hamburgry	200 gr	3 - 5	6 - 8		10
• uzeniny	300 gr	5 - 7	8 - 10		10
DRŮBEŽ					
• kachna, krocen	1,5 kg	25 - 28	29 - 33	Po uplynutí "doby odpočinku" omyjte vodou, abyste odstranili eventuální zbytky ledových krystalů	20
• kuře celé	1,5 kg	25 - 28	29 - 33		20
• kuře porcované	500 gr	6 - 8	9 - 11		10
• kuřecí prsíčka	300 gr	6 - 8	9 - 11		10
ZELENINA					
• kousky baklažánů	500 gr	9 - 11	12 - 14		5
• nakrájené papriky	500 gr	8 - 10	11 - 13		5
• hrášek	500 gr	7 - 9	10 - 12		5
• artyčoky	300 gr	5 - 7	8 - 10		5
• chřest	500 gr	6 - 8	9 - 11		5
• krájené fazole	500 gr	8 - 10	11 - 13	Pro urychlení rozmrazování zeleninu občas promíchejte	5
• celá brokolice	500 gr	7 - 9	10 - 12		5
• růžičková kapusta	500 gr	7 - 9	10 - 12		5
• nakrájená mrkev	500 gr	6 - 8	9 - 11		5
• květák	450 gr	7 - 9	10 - 12		5
• smíšená zelenina	300 gr	4 - 6	7 - 9		5
• nakrájený špenát	300 gr	5 - 7	8 - 10		5
RYBY					
• plátky	300 gr	5 - 7	8 - 10		7
• kousky	400 gr	6 - 8	9 - 11		7
• celé	500 gr	6 - 8	9 - 11		7
• korýši	400 gr	6 - 8	9 - 11		7
MLÉČNÉ VÝROBKY					
• máslo	250 gr	2 - 4	5 - 7	odstraňte hliníkový obal nemusí se rozmrazit úplně, viz "doba odpočinku"	10
• sýry	250 gr	3 - 5	6 - 8		15
• šlehačka	200 ml	5 - 7	8 - 10	šlehačku vyndejte z obalu a dejte na talíř	5
PEČIVO					
• 2 střední bílé večky	150 gr	1 - 2	3 - 5	Pečivo pokládejte přímo na otočný talíř	3
• 4 střední bílé večky	300 gr	2 - 3	4 - 6		3
• krájený chléb bílý	250 gr	2 - 3	4 - 6		3
• celozrnný krájený chléb	250 gr	2 - 3	4 - 6		3
OVOCE					
• jahody, švestky, třešně, meruňky	500 gr	6 - 8	9 - 10	Dvakrát až třikrát ovocem promíchejte	10
• maliny	300 gr	4 - 6	7 - 9	Dvakrát až třikrát ovocem promíchejte	10
• ostružiny	250 gr	2 - 4	5 - 7	Dvakrát až třikrát ovocem promíchejte	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

NAPROGRAMOVÁNÍ TROUBY PRO UDRŽENÍ POKRMŮ VE STÁLÉ TEPLOTĚ, OHŘÍVÁNÍ, VAŘENÍ

1. Stisknutím tlačítka **"Power Level"** nastavíte požadovaný výkon (☺ = maximální; ☹ = minimální). Jestliže nenastavíte výkon tlačítkem **"Power Level"**, trouba bude fungovat na maximální výkon ☺ . Na spodní části displeje se objeví stupeň nastaveného výkonu.
 2. Požadovanou dobu nastavíte otáčením časového ovladače **"- Time +"**.
 3. Stisknutím tlačítka **"Stop/Start"** se spouští do chodu. Na displeji se zobrazí nastavená doba a stupeň výkonu.
 4. Po uplynutí nastavené doby se ozve jediné "píp" a na displeji se objeví **"00:00"**.
- I během chodu trouby je možné kontrolovat průběh zvolené funkce. Stačí otevřít dvířka a jídlo zkontrolovat. Když jsou dvířka otevřená, přeruší se činnost trouby.
 - Pokud je z jakéhokoliv důvodu nutné chod trouby přerušit bez otevření dvířek, stačí stisknout tlačítko **"Stop/Start"**.
 - Pro ukončení varu postupujte takto:
 - jestliže dveře trouby jsou otevřené, stiskněte jednou tlačítko **"Clock/Reset"**,
 - jestliže je trouba v chodu, stiskněte dvakrát tlačítko **"Clock/Reset"**,
 - jestliže je trouba vypnutá a dvířka zavřená, stiskněte jednou tlačítko **"Clock/Reset"**.
 - Čas a výkon mikrovln mohou být pozměněny také po zmáčknutí tlačítka **"Stop/Start"**.

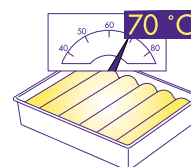
U D R Ž E N Í S T Á L É T E P L O T Y J Í D L A

- Tato funkce je vhodná pro všechny druhy hotových jídel.
- Umožňuje vám udržovat právě uvařená nebo ohřátá jídla v teple, aniž by se vysušila nebo se připekla k nádobě.
- Jídlo přikryjte talířem nebo průhlednou fólií a výkon nastavte na ☪ . Jídlo tak zůstane teplé až do chvíle jeho konzumace.
- Je možné takto udržovat jídla přímo na talíři, ze kterého budou konzumována (vždy přikrytá).

O H Ř Í V Á N Í

Ohřívání jídel je pravděpodobně nejpoužívanější a nejpraktičtější funkce vaší mikrovlnné trouby. Vzhledem k tradičním způsobům ohřívání se tímto způsobem ušetří velké množství času a tím pádem i elektrické energie.

- Doporučuje se ohřívát jídla (zvláště zmrazená) při teplotě alespoň 70°C (musí páliť!). Jídlo tudíž není možné konzumovat ihned, protože je příliš horké, ale je tak zaručena jeho kompletní sterilizace.
- Při ohřívání jídel předvařených nebo zmrazených dodržujte následující pravidla:
 - vyjměte jídla z kovových obalů,
 - přikryjte jídlo průhlednou fólií (vhodnou pro mikrovlnné trouby) nebo pergamenovým papírem, tak se uchová přirozená chuť jídla a trouba zůstane čistá, je možné přikrýt jídlo také obráceným talířem,
 - pokud je to možné, jídlem často míchejte, aby se rovnoměrně prohřálo a urychlil se proces ohřívání,
 - sledujte pozorně čas ohřívání uvedený na obalu, pamatujte, že za určitých podmínek je nutné tento čas snížit.
- Zmrazená jídla se musí před ohříváním rozmrazit. Čím nižší je počáteční teplota jídla, tím delší je doba potřebná k jeho ohřátí..
- Jídla a nápoje mohou být po krátkou dobu ohřívána i v papírových nebo plastických obalech. Pozor, tyto obaly se mohou dlouhým ohříváním deformovat.



Doba ohřívání

Časy ohřívání jídel uvedené v tabulce se mění v závislosti na vstupním výkonu vaší trouby. Hodnota vstupního výkonu je vyznačena na dvířkách trouby na symbolu  (viz obr.82).

DRUH POKRMU	MNOŽSTVÍ	STUPĚŇ VÝKONU MW	Výkon 900W	Výkon 700W	POZNÁMKA
			NASTAVENÍ DOBY	NASTAVENÍ DOBY	
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	125 gr	“	0.10 - 0.15	0.12 - 0.17	Odstranit alum. Láhev ohřívát bez dudlíku. Po ohřátí ihned zatřepat lahví, aby se sjednotila teplota obsahu. Před podáním překontrolovat 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.
• kojenecká láhev	240 gr	“	0.25 - 0.30	0.35 - 0.40	
PŘEDVAŘENÁ 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 předvařeného 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	Rozumí se porce jakéhokoliv pokrmu, již uvařeného, 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 masa a/nebo zelenina	400 gr	“	5 - 7	7 - 9	
• 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 / VAŘENÍ (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 uvařeného zmrazeného 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 předvařené ryby a/nebo zeleniny	300 gr	“	3 - 5	5 - 7	Přendejte syrový pokrm do nádoby vhodné pro ohřev v mikrovlnné troubě a přikryjte.
• balení syrové ryby a/nebo zeleniny	300 gr	“	8 - 10	10 - 12	
• porce masa a/nebo zeleniny	400 gr	“	6 - 8	8 - 10	Rozumí se porce všech druhů již uvařeného zmrazeného pokrmu, který se bude ohřívát při teplotě 70 °C. Vložte zmrazený pokrm na servírovací talíř a přikryjte obráceným talířem nebo pyrexem. Překontrolujte, 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. Vývar doporučujeme přikrýt převráceným talířem.
• 1 hrnek mléka	150 cc	“	1.30 - 2	2-2.30	
• 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. Vývar doporučujeme přikrýt převráceným talířem.
• 1 hrnek mléka	150 cc	“	1 - 1.30	1.30-2	
• 1 hrnek kávy	100 cc	“	1 - 1.30	1.30-2	
• 1 talíř vývaru	300 cc	“	3 - 4	4 - 5	

V A Ř E N Í / P E Ů E N Í

MASA

Je možné připravovat masa pečená i dušená. Větší kusy masa, které nemohou být promíchány, obračejte. Nenechte se oklamat (během vaření ani na jeho konci) vnějším vzhledem masa, které nemusí být upečené do růžova jako při tradičním pečení, zato jsou však vždy zachovány v nejvyšší míře jeho výživné hodnoty a jeho původní chuť.

DRŮBEŽ

Všechny typy drůbeže se mohou rozmrazovat a tím pádem i připravovat v mikrovlnné troubě. Kůže se neupeče do zlatova jako při tradičním pečení. Aby kůže měla co nejlepší barvu, doporučuje se potírat ji rozpuštěným máslem nebo margarínem.

RYBY

Ryby se v mikrovlnné troubě připravují velmi rychle a s výborným výsledkem. Mohou se potřít kouskem másla nebo olejem (nebo nechat bez potřetí). Přikryjte je průhlednou fólií. Kůže musí být samozřejmě propíchaná, plátky ryby musí být stejnoměrně rozloženy. Doporučuje se připravovat rybu obalenou ve vejci.

Doba vaření masa, drůbeže a ryb

Aby bylo maso jemnější, doporučujeme ho podlít / sklenice hned na začátku vaření/. Čas uvedený v tabulce se mění v závislosti na vstupním výkonu vaší trouby. Hodnota vstupního výkonu je uvedena na dvířkách trouby v symbolu  (viz obr.82).

Potravina	Množství	Hladina výkonu	Výkon 900W	Výkon 700W	Poznámka	"Doba odpočinku" (min)
			nastavený čas (min)	nastavený čas (min)		
HOVĚZÍ						
pečeně	900 gr		18 - 20	22 - 24	(*)	5
pečeně	800 gr	"	15 - 20	20 - 25	Smíchat 500 g mletého hovězího s vejci, šunko, strouhankou atd.	5
hřbet	600 gr	"	17 - 22	22 - 27		5
kýta, pečeně	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Otočit v polovině vaření.	10
TELECI						
krájené kousky	700 gr	"	17 - 22	22 - 27	2x-3x promíchat.	8
pečeně/roláda	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Otočit v polovině vaření.	10
plátky kýty	200 gr	"	10 - 15	15 - 20	Není třeba otáčet.	2
VEPROVÉ						
kýta	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Otočit v polovině vaření	5
pečeně	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Otočit v polovině vaření	10
hřbet	700 gr	"	17 - 22	22 - 27	Otočit v polovině vaření	8
JEHNĚČÍ						
kýta	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Otočit v polovině vaření.	10
Čerstvé burgery	100 gr	"	7 - 10	10 - 13		3
Guláš	1,5 kg		35 - 40	45 - 50	2x-3x promíchat.	3
Uzeniny	300 gr		10 - 14	14 - 19		3
KUŘE						
celé	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Otočit v polovině vaření.	10
polovina	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Není třeba otáčet.	5
porcované	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Není třeba otáčet.	5
kuřecí prsa	300 gr	"	10 - 14	14 - 19	Není třeba otáčet.	3
KROCAN						
porcovaný	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Otočit v polovině vaření.	8
prsa	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Není třeba otáčet.	8
KACHNA						
celá	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Otočit v polovině vaření.	10
RYBY						
filé	300 gr		4 - 7	7 - 10	Ryby vždy vařit přikryté!	2
kousky	300 gr	"	6 - 9	9 - 12	Ryby vždy vařit přikryté!	2
celé	500 gr	"	7 - 10	10 - 13	Ryby vždy vařit přikryté!	2
celé	250 gr	"	4 - 7	7 - 10	Ryby vždy vařit přikryté!	2
korýši	500 gr	"	6 - 9	9 - 12	Ryby vždy vařit přikryté!	2
porcované	400 gr	"	6 - 9	9 - 12	Ryby vždy vařit přikryté!	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. Přikryjte nádobu průhlednou fólií. Blíže pokyny k těmto výkonnostním testům podle normy IEC 705 najdete v tabulce na straně 2

ZELENINA

Zelenina vařená v mikrovlnné troubě si zachovává svoji barvu a všechny výživné hodnoty lépe než při tradičním vaření.

Na každých 500 gr zeleniny přidejte pět lžic vody.

Zelenina musí být vždy přikryta průhlednou fólií.

Pevnou zeleninu vždy nakrájejte (př. mrkev).

Během vaření zeleninou alespoň jednou zamíchejte a na konci přidejte trochu soli



Doporučené časy pro vaření zeleniny:

Čas uvedený v tabulce se mění v závislosti na vstupním výkonu vaší trouby. Hodnota vstupního výkonu je uvedena na dvířkách trouby v symbolu  (viz obr.82)

Potravina	Množství	Hladina výkonu	Výkon 900W	Výkon 700W	Poznámka	Doba odpočinku
			nastavený čas (min)	nastavený čas (min)		
• chřest	500 gr		9 - 10	11 - 12	Nakrájet.	4
• artyčoky	300 gr	"	11 - 12	12 - 13	Nejllepší je použít spodní část artyčoku.	4
• fazole	500 gr	"	11 - 12	13 - 14	Nakrájet.	4
• brokolice	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Rozdělit.	4
• růžičková kapusta	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Nechat celé kousky .	4
• bílé zelí	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Nakrájet .	4
• červené zelí	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Nakrájet .	4
• mrkev	500 gr	"	9 - 10	11 - 12	Nakrájet.	4
• květák	450 gr	"	11 - 12	13 - 14	Rozdělit .	4
• celer	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Nakrájet.	4
• lilek	500 gr	"	6 - 7	8 - 9	Nakrájet.	4
• pór	500 gr	"	6 - 7	8 - 9	Nakrájet.	4
• žampiony	500 gr	"	6 - 7	8 - 9	Nechat celé, přikrýt	4
• cibule	250 gr	"	5 - 6	7 - 8	Nechat celé, není třeba přilít vodu.	4
• špenát	300 gr	"	6 - 7	8 - 9	Umyt, nechat okapat, přikrýt.	4
• hrášek	500 gr	"	10 - 11	12 - 13		4
• papriky	500 gr	"	12 - 13	14 - 15	Nakrájet.	4
• brambory	500 gr	"	9 - 10	11 - 12	Nakrájet.	4
• tykve	500 gr	"	8 - 9	10 - 11	Nakrájet .	4
• cukína	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Nechat celé a přikrýt.	4

POZN.: Doba vaření uvedená v tabulce je vždy přibližná, závisí na hmotnosti zeleniny, na její teplotě před vařením, na konzistenci a struktuře zeleniny.

POLÉVKY A RÝŽE

- Vývary a polévky všeobecně se mohou dělat z menšího množství vody, protože v mikrovlnné troubě prakticky nedochází k odpařování. Sůl, pokud je nezbytná, se přidává až nakonec nebo během "doby odpočinku".
- Je správné podotknout, že doba nutná pro uvaření rýže v mikrovlnné troubě (stejně tak jako těstovin) je zhruba stejná jako při tradičním vaření. Výhoda přípravy rizota v mikrovlnné troubě je ta, že ho není nutné nepřetržitě míchat (stačí 2-3krát).
Přísady se dávají všechny najednou do nádoby vhodné pro mikrovlnné trouby a přikryjí se průhlednou fólií (na 300 gr rýže je potřeba 750 gr vývaru/vody a troubu naprogramujete na maximální výkon s časem přibližně 12-15 minut). Rýže se nepřilepí ke dnu a může se vařit přímo v nádobě, ve které bude servírována na stůl, není tedy nutné přendávat ji do jiné nádoby.

PEČENÍ DOZLATOVA

Existují potraviny, př. kotlety, řízky nebo kuřecí křídla, které velmi nesnadno dostávají v mikrovlnné troubě zlatavou barvu. Pro získání zlatavé bany se doporučuje potřít povrch potravin máslem smíchaným s mletou paprikou. Prodávají se také speciální omáčky, které dodávají potravinám vařeným v mikrovlnné troubě zlatavou barvu. V každém případě by se tyto omáčky měly vsříbat do masa a do ryb, aby ty pak měly příjemnou zlatavou barvu.

OVOCE A SLADKÉ PEČIVO

Sladké moučníky kynou (při redukovaném výkonu) mnohem více než při tradičním způsobu pečení. Protože se nevytváří křupavý povrch, doporučuje se potřít povrch krémem nebo polevou (např. čokoládovou), jinak se musí po upečení přikrýt, protože vysychají rychleji než moučníky upečené v běžné troubě. Pokud vaříte ovoce ve slupce, propíchejte slupku vidličkou a ovoce vařte přikryté, je důležité dodržovat "dobu odpočinku" (3 - 5 minut).

Časy vaření moučníků a ovoce:

Čas uvedený v tabulce se mění v závislosti na vstupním výkonu vaší trouby. Hodnota vstupního výkonu je uvedena na dvířkách trouby v symbolu  viz obr.82.

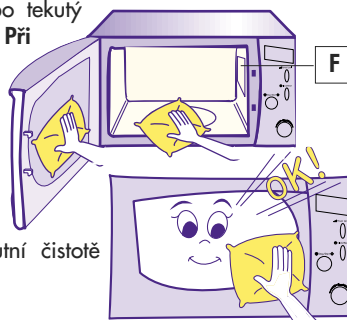
Potravina	Hladina výkonu	Výkon 900W	Výkon 700W	Poznámka	"Doba odpočinku"
		nastavený čas (min)	nastavený čas (min)		
ořechový dort (700 gr)		13 - 17	18 - 23	5	Může být potřén jakýmkoliv krémem.
videňský sachr (850 gr)	"	17 - 21	22 - 27	5	K plnění marmeládou.
ananasový dort (800 gr)	"	15 - 19	20 - 25	5	Plátky ananasu mohou být jak vespod, tak nakrájené na kousky a zamíchané do těsta
jablkový koláč (1000 gr)	"	17 - 21	22 - 27	5	Jablka jsou položena jako dekorace navrchu.
kávový dort (750 gr)		13 - 17	18 - 23	5	Nejlépe potřít krémem.
vaječný punč		1,30 - 3	4 - 6	3	Promíchejte každých 30".
vařené hrušky (300 gr)		3 - 5	6 - 8	3	Hrušky nakrájejte na čtvrtky.
vařená jablka (300 gr)	"	4 - 6	7 - 10	3	Jablka nakrájejte na plátky
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.
Sponge cake (475 gr)	"	6 - 7	8 - 9	5	Bližší pokyny k těmto výkonnostním testům podle normy IEC 705 najdete v tabulce na straně 2

Ú D R Ž B A A Š I Š T Ů N Í

Před jakýmkoliv čištěním vypojte přístroj z elektrické sítě.

Čištění:

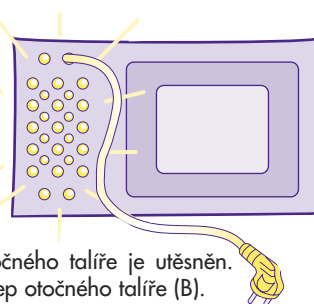
Abyste uchovali váš přístroj v co nejlepším stavu doporučuje se pravidelně čistit dvířka, vnitřek trouby i její vnější stěny. Používejte k tomu vlhký hadřík, neutrální mýdlo nebo tekutý saponát. Nenechávejte skvrny od tuků ani na výstupním otvoru (F). **Při čištění vnějšího a vnitřního povrchu trouby, nepoužívejte píský, drátěnky nebo ostré kovové předměty.** Dále dávejte pozor, aby voda ani čisticí prostředek nepronikl do otvorů pro výstup vzduchu a páry, které jsou umístěny na povrchu trouby. Nepoužívejte čisticí prostředky obsahující amoniak. Nepoužívejte nikdy líh, saponáty nebo drátěnky při čištění vnitřní a zvláště vnější strany dvířek, abyste nepoškrábali nebo nepoškodili jejich povrch. Aby bylo možné dvířka vždy perfektně uzavřít, je nutné udržovat jejich hrany v absolutní čistotě a odstranit všechnu špínu zbytky jídel, které se zde usadí.



Pravidelně čistěte i otvory pro výstup vzduchu umístěné na zadní straně trouby, aby se neucpaly prachem a usazenou špinou.

Občas je nutné vyndat otočný talíř (D) a jeho podpěru (E) a vyčistit je, stejně tak jako je nutné vyčistit dno trouby. Otočný talíř a jeho podpěru umyjte vodou se saponátem nebo s neutrálním mýdlem (mohou se mýt i v myčce na nádobí).

Po dlouhodobém ohřívání nedávejte otočný talíř do příliš chladné vody, prudké ochlazení by mohlo způsobit jeho prasknutí. Motor otočného talíře je utěsněn. Přesto při čištění dna trouby dávejte pozor, aby voda nepronikla pod čep otočného talíře (B).



Pokud něco není vpořádku.....

Jestliže zjistíte nějakou závadu, obraťte se na autorizovaný servis výrobce. Ale každopádně předtím než zavoláte naše techniky, podívejte se, zda porucha není způsobena jednou z těchto příčin:

Porucha	Příčina / odstranění
Přístroj nefunguje.	- Dvířka nejsou správně zavřená. - Přístroj není správně zapojen do zásuvky. - Zástrčka nedodává proud (zkontrolujte pojistky). - Čas nebyl správně nastaven.
Velké množství kondenzované páry na podpěrné rovině uvnitř trouby.	Pokud vaříte jídla, která obsahují hodně vody, je normální, že pára, která se vytváří uvnitř trouby, uniká a kondenzuje na vnitřních stěnách trouby nebo na varné podpěře.
Jiskření uvnitř trouby.	Pro vaření v mikrovlnné troubě nikdy nepoužívejte kovové nádoby ani obaly s kovovými částmi nebo kovovým zdobením.
Jídlo se ohřívá nedostatečně	- Zvolte správný způsob vaření nebo zvýšte dobu varu. - Jídlo nebylo před vařením dostatečně rozmrazeno.
Jídlo se pálí.	Zvolte nižší hladinu výkonu nebo snižte dobu vaření.
Jídlo se nevaří stejnoměrně.	- Míchejte jídlem během vaření. Pamatujte, že jídlo se uvaří lépe, pokud je nakrájeno na menší, stejnoměrné kousky. - Otočný talíř je zablokovaný.

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