

OBSAH

KAP. 1 VŠEOBECNŮ

1.1	Popis trouby a přístrojové desky	str.	97
1.2	Důležitá bezpečnostní upozornění.....	str.	97
1.3	Technické údaje.....	str.	99
1.4	Instalace a elektrické zapojení	str.	99
1.5	Dodané příslušenství	str.	100
1.6	Výběr vhodného nádobí.....	str.	101
1.7	Všeobecná pravidla a rady při používání trouby	str.	102

KAP.2 - POPIS OVLÁDACÍCH PRVKŮ A NASTAVENÍ FUNKCÍ

2.1	Nastavení hodin	str.	103
2.2	Naprogramování příprava	str.	104
2.3	Rychlé ohřívání	str.	106
2.4	Dětská pojistka	str.	106
2.5	Funkce spořič energie	str.	106

KAP.3 - POUŽÍVÁNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY: TABULKY ĀASŮ

3.1	Rozmrazování	str.	107
3.2	Ohřívání	str.	108
3.3	Příprava předkrmů, prvních chodů	str.	109
3.4	Příprava masa	str.	109
3.5	Příprava příloh a zeleniny	str.	110
3.6	Příprava ryb	str.	111
3.7	Pečení moučníků a dortů	str.	111
3.8	Příprava s funkcí PÁRA (<i>ne pro všechny modely</i>).	pag.	112
3.9	Programování automatického pečení.....	pag.	114

KAP.4 – ÚDRŽBA A ŠIŠTŮNÍ

4.1	Čištění.....	str.	117
4.2	Údržba	str.	118

KAPITOLA 1 - VŠEOBECNĚ

1.1 POPIS TROUBY A PŘÍSTROJOVÉ DESKY

- | | | | |
|----|---|----|---|
| A | Topné těleso grilu | 1 | = 180W |
| B | Ovládací panel | 2 | = 225W |
| C | Kryt na výstupu mikrovln | 3 | = 270W |
| D | Pomůcka pro přípravu v páře | 4 | = 450W |
| E | Vnitřní strana dvířek | 5 | = 630W |
| F | Vysoký rošt | 6 | = 720W |
| G | Otočný talíř | 7 | = 900W |
| H | Držák otočného talíře | 6. | Tlačítka TIME ADJUST : nastavení přesného času a doby trvání přípravy. |
| I | Nízký rošt | 7. | Tlačítko STOP : zastavení přípravy a zrušení nastavení |
| 1. | Display tempo e funzioni | 8. | Tlačítko START : spuštění přípravy a rychlé ohřívání |
| 2. | Tlačítko STEAM : pára | 9. | Tlačítko TEMP. |
| 3. | Tlačítko AUTO MENU | | |
| 4. | Tlačítko FUNCTION : volba funkcí | | |
| 5. | Tlačítko POWER LEVEL navolení stupně výkonu mikrovlnné trouby. | | |

1.2 DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Přečtěte si pozorně následující pokyny a uschovejte je k případnému pozdějšímu nahlédnutí.

POZN.: Tato trouba byla vyrobena pro účely rozmrazování, ohřívání a přípravy pokrmů s použitím v domácnostech.

Trouba nesmí být používána k jiným účelům a v žádném případě nesmí být upravována nebo konstrukčně měněna. Tato mikrovlnná trouba nebyla konstruována pro použití uvnitř nábytku nebo k zabudování do něj.

- 1) POZOR: Pokud dojde k poškození dvířek nebo jejich těsnění, troubu nepoužívejte, dokud ji neopraví odborník (technik vyškolený výrobcem nebo servisní středisko výrobce).
- 2) POZOR: Pro osoby, které neprošly specifickým zaškolením, je nebezpečné provádět údržbu nebo opravy přístroje, při kterých je třeba odstranit zařízení pro ochranu před účinky mikrovlnného záření.
- 3) POZOR: V mikrovlnné troubě nesmí být ohřívány tekutiny a jiné potraviny, které jsou pevně uzavřené v nádobách, mohlo by dojít k jejich výbuchu. V mikrovlnné troubě se nesmí vařit nebo ohřívát vejce ve skořápce, mohla by puknout, a to i po ukončení přípravy.
- 4) POZOR: Během provozu mohou být přístupné části trouby velmi horké. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti od trouby. Nedovolte používání spotřebiče osobám (ani dětem) s omezenými psychickými, fyzickými a smyslovými schopnostmi, pokud nejsou pod pečlivým dohledem a instruovány osobou, která je zodpovědná za jejich bezpečnost a která je uvědomí o nebezpečí spojeném s nepatřičným užíváním. Děti hlídejte a zajistěte, aby přístroj nepoužívaly ke hrám.
- 5) POZOR: pokud je zařízení používáno v kombinovaném režimu, smějí je děti provozovat jen pod dohledem dospělých, protože trouba se zahřívá na vysoké teploty.
- 6) Nesnažte se uvést do provozu troubu s otevřenými dvířky prováděním úprav na bezpečnostních zařízeních.
- 7) Neuvádějte troubu do chodu, pokud mezi její čelní stěnou a dvířky zůstaly přivřené nějaké předměty. Udržujte vnitřní stěnu dvířek vždy čistou (E). K čištění používejte vlhký hadřík a neabrazivní čisticí prostředky. Dbejte na to, aby se mezi čelní stěnou trouby a dvířky neusazovala špína nebo zbytky jídel.
- 8) V případě, že dojde k poškození přírodní šňůry nebo zástrčky, neuvádějte troubu do chodu, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Dojde-li k poškození přírodní šňůry, smí její výměnu provést pouze výrobce, jeho servisní středisko nebo kvalifikovaný odborník, předejde se tak jakémukoliv možnému riziku.

- 9) **Pokud začne z trouby vycházet kouř, je třeba okamžitě ji vypnout nebo vytáhnout zástrčku ze zásuvky elektrického proudu. Neotvírejte dvířka trouby kvůli hašení případných plamenů.**
- 10) Používejte pouze nádoby vhodné pro mikrovlnné trouby.
Aby nedošlo k přehřátí a následnému požáru, doporučujeme vždy kontrolovat provoz trouby, zvláště pokud se připravují pokrmy v plastových nádobách, v papírových nebo v jiných hořlavých obalech nebo ohříváte-li malé množství jídla.
- 11) Pokud je otočný talíř příliš horký, nekládejte jej do vody.
Rozdíl v teplotě může způsobit jeho prasknutí.
- 12) Používáte-li funkci „Pouze MIKROVLN“ a „KOMBINACE MIKROVLN“, nesmí se trouba v žádném případě předehtovat (bez jídla) a nesmí běžet naprázdno. V troubě by se vytvářelo jiskření.
- 13) Před použitím trouby je třeba se ujistit, zda jsou pomůcky a nádoby pro mikrovlnnou troubu vhodné (viz kapitola „Výběr vhodného nádobí“).
- 14) Trouba se během svého chodu zahřívá. Pokud je trouba v chodu, nepokládejte na ni žádné předměty.
Nedotýkejte se topných těles, které se nacházejí uvnitř trouby.
- 15) Při ohřívání tekutin (voda, káva, mléko atd.) je možné, že následkem zpožděného varu začne tekutina při vytáhnutí nádoby z trouby náhle vřít, vyteče a může způsobit popáleniny. Aby se předešlo tomuto riziku, je nutné před zahájením ohřívání vložit do nádoby s tekutinou plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku.
V každém případě manipulujte s nádobou velice opatrně.
- 16) Neohřívajte likéry s vysokým obsahem alkoholu, ani velká množství oleje, mohlo by dojít k jejich vznícení.
- 17) Při ohřívání pokrmů pro kojence (v kojeneckých lahvích nebo skleničkách), je třeba vždy před podáváním obsah protřepat a zkontrolovat jeho teplotu, aby nedošlo k popálení. Doporučujeme vždy protřepat nebo promíchat pokrm tak, aby se jeho teplota rovnoměrně vyrovnala. V případě, že jsou používány běžně prodávané sterilizátory pro kojenecké lahve, je třeba se VŽDY před zapnutím trouby přesvědčit, zda je nádoba naplněna takovým množstvím vody, které uvádí výrobce.
- 18) Nedostatečné čištění trouby může být příčinou poškození povrchu. Toto může mít negativní vliv na životnost spotřebiče a kromě toho může být příčinou vzniku nebezpečných situací.
- 19) Pro čištění skleněných dvířek nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky a kovové drátěnky, mohlo by dojít k poškození povrchu a způsobit jejich rozbití.
- 20) Všechny mikrovlnné trouby prošly testováním a jsou vyrobeny v souladu s platnými bezpečnostními normami a s nařízením o elektromagnetické kompatibilitě. Výrobci pacemakerů doporučují, aby se nositelé pacemakerů z preventivních důvodů zdržovali v minimální vzdálenosti 20 - 30 cm od zapnuté mikrovlnné trouby proto, aby se zabránilo vzájemnému působení mezi troubou a pacemakerem. Pokud se z jakýchkoliv důvodů předpokládá, že na sebe trouba a pacemaker vzájemně působily, je třeba okamžitě vypnout mikrovlnnou troubu a kontaktovat výrobce pacemakeru.
- 21) V případě, že dojde k přehřátí mikrovlnné trouby (následkem prodlouženého provozu, použití naprázdno atd.), může se mikrovlnná trouba pomocí bezpečnostního termostatu vypnout. Poté, co dojde k ochlazení, mikrovlnná trouba se vrátí k normálnímu chodu.
- 22) Pokud je spotřebič v chodu, může se jeho vnější povrch a dvířka zahřát na vysokou teplotu.
- 23) Tento přístroj je určen výhradně k domácímu používání. Není určen pro používání v: prostředích, která slouží jako kuchyně pro zaměstnance obchodů, kanceláří a jiných pracovních oblastí, agroturistiky, hotelů, motelů a jiných ubytovacích zařízení, pronájmu pokojů.
- 24) Přístroj nesmí být uváděn do chodu pomocí vnějšího časového spínače nebo samostatným dálkovým ovládáním.
- 25) Přístroj musí být umístěn a uváděn do provozu se zadní stěnou u stěny.
POZNÁMKA: Při prvním uvedení spotřebiče do provozu je možné, že z trouby bude po dobu přibližně 10 minut vycházet trochu kouře a bude cítit „novotu“. Toto je způsobeno přítomností ochranných látek nanášených na topná tělesa.

1.3 TECHNICKÉ ÚDAJE

Vnější rozměry (ŠxVxH) 510x320x520

Vnitřní rozměry (ŠxVxH) 350x210x330

Přibližná hmotnost 18 kg.

Další údaje jsou uvedeny na identifikačním štítku, který je na zadní stěně spotřebiče.

Tento výrobek splňuje evropskou směrnici 2004/108/ES o elektromagnetické kompatibilitě a evropské nařízení č. 1935/2004 ze dne 27/10/2004 o materiálech určených pro styk s potravinami.

Výrobek je zařazen do klasifikace skupiny 2, třídy B pro ISM technologie.

Skupina 2 se vztahuje na veškeré přístroje ISM (průmyslové, vědecké či lékařské), jejichž rádiové frekvence jsou generovány záměrně a/nebo jsou používány v podobě elektromagnetických emisí pro ošetření materiálů a dále na nástroje s elektrickou jiskrou.

Do třídy B patří veškerá zařízení pro použití v domácnosti nebo pro budovy přímo napojené na síť elektrické energie s nízkým napětím pro zásobování obytných budov energií.

VÝKON

Výkon udaný v jednotce WATT pro tuto troubu je uvedený na identifikačním štítku spotřebiče pod položkou **MICRO OUTPUT**. Při konzultaci tabulek je třeba se vždy řídit výkonem Vaší trouby!

Informace Vám pomůže i při vyhledávání receptářů pro mikrovlnné trouby, které jsou v prodeji.



U některých modelů je maximální výkon ve WATTECH uvedený i na symbolu na boku, uvedeném na přístrojové desce.

1.4 INSTALACE A ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

1) Vytáhněte troubu z obalu, odstraňte ochranný obal, ve kterém je zabalen otočný talíř (G), příslušný držák (H) a veškeré příslušenství.

Ověřte, zda je držák (H) správně zasazen do svého uložení ve středu otočného talíře.

2) Vyčistěte vnitřek trouby vlhkým a měkkým hadříkem.

3) Ověřte, zda se spotřebič při převozu nepoškodil a především, zda se dvířka trouby správně otevírají a zavírají.

4) Umístěte přístroj na rovnou a stabilní plochu ve výšce alespoň 85 cm. Vzhledem k tomu, že se spotřebič při provozu zahřeje na vysokou teplotu, umístěte troubu mimo dosah dětí.

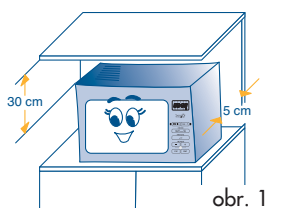
5) **Troubu je třeba umístit na pracovní plochu tak, aby mezi stěnami trouby, bočními stěnami a zadní částí zůstal volný prostor zhruba 5 cm a nad horní plochou trouby byl volný prostor alespoň 30 cm (obr. 1).**

6) Štěrby pro přístup vzduchu musejí být volné.

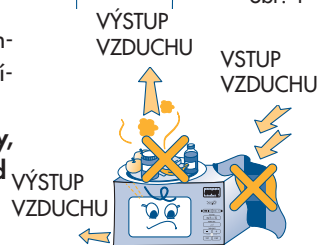
Nepokládejte na horní plochu trouby žádné předměty a vždy zkontrolujte, zda jsou štěrby pro výstup vzduchu a páry (na horní, spodní a na zadní straně trouby) **VŽDY PRŮCHODNÉ** (obr. 2)

7) Držák (H) umístěte do středu kruhového uložení a položte na něj otočný talíř (G). Držák (H) musí zapadnout do příslušného otvoru uprostřed otočného talíře.

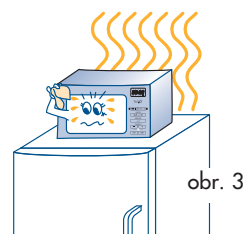
POZNÁMKA: neumísťujte mikrovlnnou troubu nad nebo do blízkosti tepelných zdrojů (např. na chladničku) (obr. 3).



obr. 1



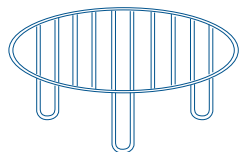
obr. 2



obr. 3

- 8) Spotřebič zapojte pouze do zásuvek elektrického vedení s minimálním jističím 16A. Zkontrolujte, zda jistič hlavního vypínače ve Vaší domácnosti je alespoň 16A, aby nedocházelo k nečekaným výpadkům při provozu trouby.
- 9) Umístěte spotřebič tak, aby zástrčka a zásuvka byly snadno přístupné i po instalaci.
- 10) Před použitím přístroje ověřte, zda napětí sítě odpovídá požadované hodnotě napětí uvedené na štítku spotřebiče a zda je zásuvka elektrického vedení správně uzemněná. Výrobce není zodpovědný za případné škody způsobené nedodržením tohoto předpisu.
- 11) Většina moderních elektronických přijímačů (televize, rádio, stereo atd.) je chráněna proti rušení účinkem radiofrekvenčních signálů (RF) .
Nicméně existují některé elektronické přijímače, které nemohou být chráněny proti radiofrekvenčním signálům vycházejícím z mikrovlnné trouby.
Doporučujeme zachovat minimální vzdálenost alespoň 1-2 metry mezi těmito přijímači a zapnutou mikrovlnnou troubou.

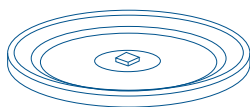
1.5 DODANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ



VYSOKÝ ROŠT

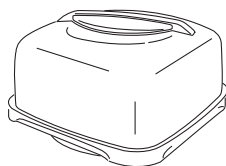
Funkce pouze gril:

pro všechny druhy grilování



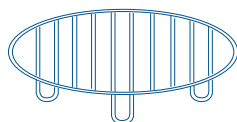
OTOČNÝ TALÍŘ

Otočný talíř se používá při všech funkcích.



POMŮCKA PRO PŘÍPRAVU V PÁŘE (ne pro všechny modely)

Používá se pro funkci „pára“ (viz strana 112)



NÍZKÝ ROŠT

Funkce VENTILACE:

pro všechny tradiční postupy pečení, především pro přípravu moučníků.

Funkce COMBI FUNCTION:

pro rychlé vaření masa, brambor, některých kynutých moučníků a gratinovaných pokrmů (např. lasagne).

1.6 VÝBĚR VHODNÉHO NÁDOBÍ

V režimu pouze mikrovlny nebo kombinace s mikrovlnami je možné používat všechny druhy skleněných nádob (nejlépe varné sklo), nádoby keramické, porcelánové, z pálené hlíny, ale vždy bez kovových ozdob nebo částí (zlacené proužky, ucha, nožičky).

Je možné používat i nádoby ze žáruvzdorných plastů, ale výhradně při chodu funkce „pouze mikrovlny“.

V případě pochybností o vhodnosti nádoby, je možné provést následující jednoduchou zkoušku: prázdnou nádobu vložte na 60 vteřin do mikrovlnné trouby nastavené na maximální výkon (funkce „pouze mikrovlny“). Jestliže nádoba zůstane studená nebo se zahřeje jen málo, znamená to, že je vhodná k použití v mikrovlnné troubě.

Pokud se však nádoba hodně zahřeje (anebo se tvoří jiskry), znamená to, že není vhodná k použití v mikrovlnné troubě.

Pro krátkodobé ohřívání je možné používat i papírové ubrousky, papírové tácky a umělohmotné talíře „na jedno použití“.

Co se týká tvarů a rozměrů, zvolte vždy takový tvar, aby se otočný talíř s nádobou mohl správně otáčet.

Kovové, dřevěné, proutěné nádoby a nádoby z broušeného skla nejsou vhodné pro přípravu v mikrovlnné troubě. Je vhodné připomenout, že mikrovlny ohřívají jídlo a nikoliv nádobu, je tedy možné připravovat pokrm přímo na talíři nebo v servírovací nádobě a ušetřit tak používání a následně mytí nádobí.

Nicméně se teplo z velmi horkého jídla přenáší i na nádobí, a je tedy třeba použít k jeho vytahování chňapky. Pokud je trouba nastavena na funkci „**Pouze gril**“ nebo „**Pouze ventilace**“, je možné použít k pečení jakýkoliv druh nádob vhodných k přípravě pokrmů v troubě.

V každém případě je třeba řídit se údaji, které jsou uvedeny v následující tabulce:

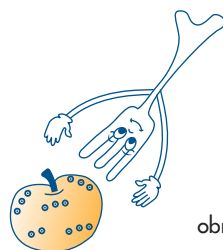
	Sklo	Varné sklo Pyrex	Sklokeramika	Nádoby z pálené hlíny	Allobal	Umělá hmota	Papír nebo tvrdý lepenkový papír	Kovové nádoby
Funkce „Pouze mikrovlny“	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	ANO	ANO	NE
Funkce „Mikrovlny + Gril“ a „Pizza“ a „Mikrovlny + ventilace“	NE	ANO	ANO	ANO	NE	NE	NE	NE
Funkce „Pouze Gril“ a „Pouze ventilace“	NE	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	NE	ANO
rozmrazování chleba AUTO-1	NE	ANO	ANO	ANO	NE	NE	NE	NE
brambory AUTO-2	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	ANO	ANO	NE
pečeně AUTO-3	NE	ANO	ANO	ANO	NE	NE	NE	NE
kuře AUTO-4	NE	ANO	ANO	ANO	NE	NE	NE	NE
ryba AUTO-5	NE	ANO	ANO	ANO	NE	NE	NE	NE
dort AUTO-6	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	ANO	ANO	ANO

1.7 VŠEOBECNÁ PRAVIDLA A RADY PŘI POUŽÍVÁNÍ TROUBY

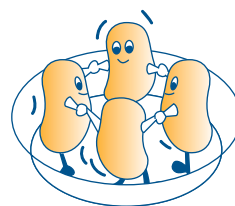
Mikrovlna je v podstatě elektromagnetické záření, které je přítomné i v přírodě ve formě světelných vln (např. sluneční záření) a které uvnitř trouby proniká do potravin ze všech směrů a ohřívá molekuly vody, tuků a cukru. Teplo se vytváří velice rychle, ale pouze v jídle, zatímco nádoby, ve kterých je pokrm, se ohřívají pouze nepřímo přenosem tepla z ohřívajícího jídla. Takto se zabráňuje připekání jídla k nádobě, a je proto možné používat při přípravě pokrmů v mikrovlnné troubě minimální množství tuku (v některých případech je možné pokrm připravit i bez tuku). Vzhledem k tomu, že příprava v mikrovlnné troubě vyžaduje minimální množství tuku, je velmi zdravá a dietní. Kromě toho ve srovnání s tradičními způsoby probíhá příprava při nižší teplotě, pokrmy se tedy tolik nevysušují, neztrácejí nejdůležitější výživné hodnoty a uchovávají si výraznější chuť.

Základní pravidla správné přípravy v mikrovlnné troubě

- 1) Příprava pokrmů je velmi závislá **na množství a konzistenci připravovaných pokrmů**: guláš se připraví dříve než pečeně, protože se skládá z malých a stejně velkých kousků masa. Pro volbu optimálního času pro přípravu pokrmů je třeba pamatovat na to, že v závislosti na údajích, které jsou uvedené v tabulce na následujících stránkách, je třeba pro přípravu většího množství pokrmu úměrně zvýšit nebo snížit i dobu jeho přípravy. Je důležité dodržovat dobu „dopékání“: **dobou dopékání** se rozumí čas, po který je třeba nechat pokrm po ukončení přípravy v klidu tak, aby došlo k poslednímu pronikání tepla v pokrmu. Např. teplota masa se během této doby dopékání zvýší zhruba o 5 - 8°C. Pokrm je možné nechat dopéci i mimo prostor trouby.
- 2) Jednou z nejdůležitějších věcí během přípravy je promíchat pokrm několikrát během přípravy: promíchání zajišťuje stejnoměrné prohřívání pokrmu a sníží celkový čas přípravy.
- 3) Je rovněž vhodné obracet pokrm během jeho přípravy: to platí především jak pro velké kusy masa (pečeně, celá kuřata ...), tak i pro menší kusy masa (kuřecí prsa, guláš ...).
- 4) **Pokrmy s kůží, ve slupce nebo ve skořápce (například: jablka, brambory, rajčata, párky, ryby) je třeba propíchat vidličkou tak, aby pára mohla z potraviny vycházet ven a aby kůže nebo slupka nepraskla (obr.4)**
- 5) Pokud se připravuje více porcí stejného druhu pokrmu, např. vařené brambory, je třeba rozmístit je v nádobě do kruhu tak, aby se stejnoměrně provařily (obr. 5)
- 6) Čím nižší je teplota pokrmu, který se vkládá do mikrovlnné trouby, tím delší je čas potřebný pro jeho přípravu. Pokrm v pokojové teplotě se připraví rychleji než pokrm vytažený z chladničky.
- 7) Nádobu s připravovaným jídlem je třeba umístit vždy do středu otočného talíře.
- 8) Srážení páry uvnitř trouby, poblíž dvířek a šěrbin výstupu vzduchu je zcela normální jev. **Srážení páry je možné omezit zakrytím pokrmu průhlednou fólií, voskovým papírem, skleněnou pokličkou nebo zcela jednoduše obráceným talířem.** Kromě toho se potraviny s vysokým obsahem vody (např. zelenina) uvaří lépe, jsou-li zakryté. Mimoto se zakrýváním připravovaných pokrmů daří udržet vnitřek trouby dlouho čistý. Používejte průhlednou fólii vhodnou pro mikrovlnné trouby.
- 9) **Nevařte v mikrovlnné troubě vejce ve skořápce (obr. 6):** tlak, který se uvnitř vejce vytvoří, by mohl způsobit prasknutí vejce, a to i po ukončení varu. Neohřívajte ani již uvařená vejce. Je možné ohřívát pouze míchaná vajíčka.
- 10) Při přípravě či ohřívání pokrmů v nepropustných nebo pevně uzavřených nádobách je třeba je předem otevřít. Tlak uvnitř nádoby by během zahřívání stoupl a nádoba by mohla explodovat i po ukončení varu.



obr. 4



obr. 5

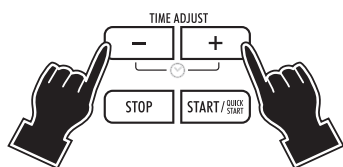


obr. 6

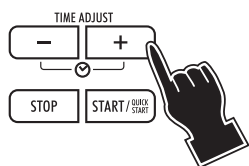
KAPITOLA 2- POUŽITÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ A NASTAVENÍ FUNKCÍ

2.1 NASTAVENÍ HODIN

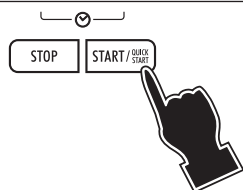
- V okamžiku, kdy přístroj poprvé zapojíte do elektrické sítě nebo dojde-li k výpadku elektrického proudu, na displeji se na 2-3 vteřiny objeví uvítací zpráva „DELO“ a poté čtyři pomlčky (---:---). Při nastavování správného času postupujte následovně:



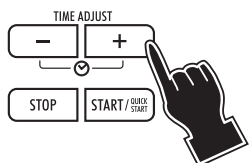
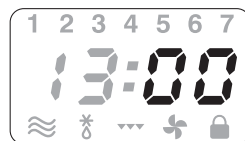
- 1 Stisknout po dobu alespoň 2 vteřin obě tlačítka **TIME ADJUST** (6) společně. (Na displeji začnou blikat hodiny).



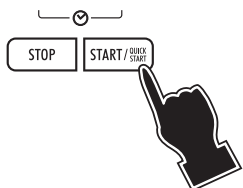
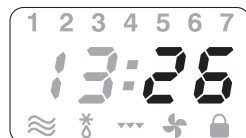
- 2 Stisknutím tlačítka **TIME ADJUST** (6) nastavit hodnotu pro hodiny.



- 3 Stisknout tlačítko **START** (8). (Na displeji začnou blikat minuty).



- 4 Stisknutím tlačítka **TIME ADJUST** (6) nastavit hodnotu pro minuty (6).

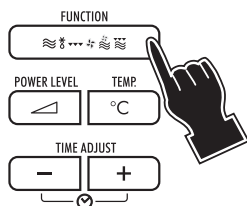


- 5 Stisknout tlačítko **START** (8). (Na displeji se objeví nastavený čas).



- Pokud chcete čas který se po nastavení objeví v políčku změnit, postupovat při novém nastavení podle výše uvedeného návodu.
- Stisknutím tlačítka **TIME ADJUST** (6) na dobu alespoň 1 vteřiny je možné zobrazit přesný čas i poté, co byla spuštěna nastavená funkce. (presný čas se zobrazí po dobu 2 vteřin).
- Při nastavování delších časů je možné postupovat stisknutím pouze jednoho z tlačítek “+” nebo “-” (ne současně).

2.2 NAPROGRAMOVÁNÍ PŘÍPRAVY POKRMU

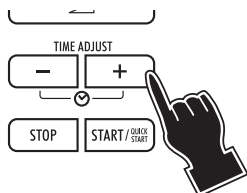


- 1** Stisknout tlačítko **FUNCTION** (4) (navolení funkce) a zvolit vhodnou funkci, která je potvrzena rozsvícením příslušného symbolu ve spodní části displeje. Je možné používat následující funkce:

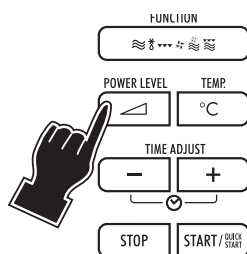


UKAZATEL	NASTAVENÁ FUNKCE
	pouze mikrovlny
	automatické rozmrazování
	pouze gril

UKAZATEL	NASTAVENÁ FUNKCE
	pouze ventilace
	kombinovaný režim mikrovlny a gril
	kombinovaný režim mikrovlny a ventilace



- 2** Stisknutím jednoho z tlačítek **TIME ADJUST** (6) nastavit délku přípravy (ne současně).
Při nastavení délky času pro přípravu postupovat podle údajů v tabulkách v kapitole č. 3.
POZNÁMKA: nastavený čas přípravy je možné upravovat i V PRŮBEHU přípravy, jednoduchým Stisknutím tlačítka **TIME ADJUST** (6) (ne současně).



- 3** U funkcí:
pouze mikrovlny
kombinace mikrovlny s grilem
pizza
kombinovaný režim mikrovlny + ventilace

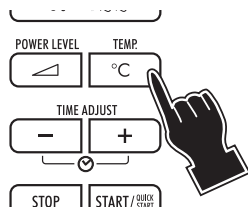


výkon mikrovln se nastavuje opakovaným stisknutím tlačítka **POWER LEVEL** (5), až dokud v horní části nad displejem nezačne blikat světelná kontrolka s číslem, které označuje nastavený výkon. Nastavení správného výkonu je vždy třeba ověřit v tabulkách uvedených v kapitole č. 3.

Poznámky:

- u funkce **automatické rozmrazování** není nutné nastavovat úroveň výkonu;
- nastavený výkon je možné jednoduše pozměnit i během již započaté přípravy, stisknutím tlačítka **POWER LEVEL** (5).

KAPITOLA 2 – POUŽITÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ A NASTAVENÍ FUNKCÍ



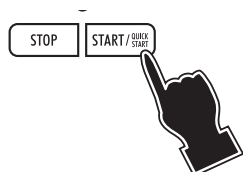
- 4** U funkcí:
pouze ventilace
kombinovaný režim mikrovlny + ventilace



Zvolte požadovanou teplotu opakovaným stisknutím tlačítka **TEMP.** (9).

Pro výběr teploty vždy postupujte podle tabulky v kapitole 3.

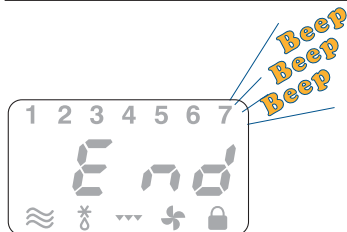
Poznámka: jakmile zvolíte dobu trvání přípravy, není možné změnit teplotu pečení (je třeba zrušit program 2-násobným stisknutím tlačítka **STOP** (7)).



- 5** Po stisknutí tlačítka **START** (8). se započne chod trouby.
Na displeji se objeví čas, který udává dobu zbývajících do ukončení přípravy.

Poznámky: pokud trouba z jakéhokoliv důvodu není uvedena do provozu, dojde po 2 minutách k automatickému vynulování všech předem nastavených údajů.

Pouze pro kombinovaný režim mikrovlny + ventilace: Během fáze předehřívání trouby displej zobrazí požadovanou teplotu: Jakmile ji trouba dosáhne, displej zobrazí hodnotu času, který zbývá do konce pečení.



- 6** Po ukončení doby přípravy se ozve zvukový signál (3 pípnutí) a na displeji se objeví nápis "**END**". Otevřít dvířka a vyjmout pokrm.
Stisknutím tlačítka **STOP** (7) anebo po uplynutí 3 minut od ukončení přípravy displej opět zobrazuje přesný čas.

Poznámky:

- průběh přípravy pokrmu je možné kontrolovat i během provozu trouby. Stačí otevřít dvířka a pokrm překontrolovat. V okamžiku, kdy se dvířka otevrou, dojde k přerušování vyzařování mikrovln. Po novém uzavření dvířek trouby a stisknutím tlačítka **START** (8), se trouba se uvede znovu do provozu.
- pokud je potřeba z jakéhokoliv důvodu přerušit chod trouby bez otevření dvířek, stačí stisknout tlačítko **STOP** (7).
- pokud je potřeba ukončit přípravu, postupovat následovně:
 - jestliže jsou dvířka trouby otevřená, stisknout tlačítko **STOP** (7) (jednou);
 - pokud jsou dvířka otevřená a trouba je v provozu, je třeba stisknout dvakrát tlačítko **STOP** (7). Na displeji se znovu zobrazí přesný čas.
- Během přípravy v režimu pouze ventilace a mikrovlny + ventilace lze stisknutím tlačítka **TEMP.** (9) ovládat dříve nastavenou teplotu (po uplynutí 2 vteřin displej opět zobrazí čas, který zbývá do konce pečení).

2.3 RYCHLÉ OHŘÍVÁNÍ

Tato funkce je velice praktická, pokud chcete ohřívat malé množství pokrmu nebo nápojů.

- Stiskněte tlačítko **START** (8) dvakrát: trouba se uvede do provozu na dobu 2 vteřin při maximálním výkonu.

Funkci rychlého ohřevu je možné používat také k dohotovení předvařených pokrmů.

2.4 DĚTSKÁ POJISTKA

Trouba je opatřena bezpečnostním zařízením, které zabraňuje náhodnému/nechtěnému spuštění trouby např. dětmi.

Zapojení pojistky:

- Stisknout tlačítko **STOP** (7) a podržet je stisknuté na dobu 3 vteřin.
- Ozve se krátký zvukový signál "beep" a na displeji se rozsvítí symbol  : troubu nebude možné uvést do chodu.
- K odblokování zapojené bezpečnostní pojistky je třeba podržet stisknuté tlačítko **STOP** (7) po dobu 3 vteřin.

2.5 FUNKCE ÚSPORA ENERGIE

Rozvoj technologií vyžaduje každoroční nárůst výroby elektrické energie.

Výsledkem růstu spotřeby je stále větší nepříznivý dopad na životní prostředí a zvyšování výskytu škodlivin (CO₂, síra a další) a čerpání neobnovitelných přírodních surovin (uhlí, plyn, nafta).

Úspora elektrické energie snížením její spotřeby (např. omezením spotřeby u spotřebičů ve stadiu klidu stand-by) je významný podíl obnovitelné "virtuální", elektrické energie který je přístupný všem a okamžitě.

Pro potřeby úspory elektrické energie u trouby v období kdy není v chodu je možné vypnout zobrazení přesného času tímto způsobem:

- Pokud není stisknuto žádné z tlačítek, displej se po uplynutí 10 minut automaticky vypne (nastavení času zůstane zachováno). Displej zobrazí pomlčku „-“, která zmizí.
- Pro opětné zapojení displeje je třeba stisknout jakékoliv tlačítko.
- Pro zrušení funkce spořiče energie a nové nastavení stálého zobrazení přesného času je třeba podržet stisknuté tlačítko **POWER LEVEL** (5) po dobu 7-8 vteřin; ozve se krátký zvukový signál „pípnutí“.

Poznámka: za účelem omezení spotřeby energie v pohotovostním režimu, jsou-li dveře otevřeny déle jak 10 minut, se kontrolka uvnitř trouby automaticky vypne (funkci nelze deaktivovat).

KAPITOLA 3 – POUŽÍVÁNÍ TROUBY: RADY A TABULKY ČASŮ

3.1 ROZMRAZOVÁNÍ

- Zmražené pokrmy zabalené do PVC sáčků, fólií nebo v původním obalu je možné rozmrazovat i s obalem přímo v troubě, pokud na nich nejsou kovové části (např. sponky nebo uzávěry).
- Některá jídla, např. zelenina a ryby není třeba před začátkem jejich přípravy úplně rozmrazovat.
- Dušené pokrmy, ragů a maso s omáčkou se rozmrazují rychleji, pokud je občas zamícháte nebo je obrátíte a oddělíte kousky masa od sebe.
- Z masa, ryb a ovoce při rozmrazování vytéká voda. Doporučujeme vám, rozmrazovat je v hlubší nádobě. Maso určené pro zmrazování doporučujeme před umístěním do mrazničky zabalit do sáčků po jednotlivých porcích odděleně. Ušetříte si tím drahocenný čas při jejich následné přípravě.
- Ihned po rozmrazení, ještě před zahájením přípravy pokrmů je důležité, dodržet dobu odstátí: dobou odstátí (v minutách) se rozumí doba, po kterou musí pokrm zůstat v klidu tak, aby došlo k poslednímu pronikání tepla do jídla.

TABULKA DOBY ROZMRAZOVÁNÍ PŘI FUNKCI “AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ”

DRUH	MNOŽSTVÍ	ČAS v minutách	POZNÁMKY/RADY	DOBA ODSTÁTÍ
MASO				
• Pečeně (vepřová, hovězí, telecí atd.)	1 kg	29-32	V polovině rozmrazování obrátit.	20
• Roštěnky, kotlety, plátky	200 gr	10-12		5
• Kousky masa s omáčkou, guláš	500 gr	18-20		10
• Mleté maso	250 gr	11-13	Viz poznámka *	15
• Mleté maso	500 gr	14-16		15
• Hamburger	200 gr	11-13		10
• Klobása	300 gr	13-15		10
DRŮBEŽ				
• Kachna, krůta	1,5 kg	34-37	Drůbež v polovině rozmrazování obrátit. Po uplynutí doby odstátí, omýt vodou, aby se z potravin odstranily případné zbytky ledu.	20
• Celé kuře	1,5 kg	34-37		20
• Rozporcované kuře	700 gr	19-21		10
• Kuřecí prsíčka	300 gr	18-20		10
ZELENINA				
			Mraženou zeleninu není třeba před její přípravou rozmrazovat.	
RYBY				
• Filé	300 gr	14-16	Drůbež v polovině rozmrazování obrátit	7
• Steaky	400 gr	15-17		7
• Ryby vcelku	500 gr	18-20		7
• Garnáty	400 gr	15-17		7
MLÉČNÉ/SÝROVÉ VÝROBKY				
• Máslo	250 gr	10-12	Odstranit hliníkový obal nebo kovové části. Sýr se nemusí úplně rozmrazovat. Dodržovat dobu odstátí. Šlehačku je třeba vylít z původního obalu do misky.	10
• Sýr	250 gr	11-13		15
• Šlehačka	200 ml	13-15		5
PEČIVO				
• 2 středně velké housky	150 gr	2-3	Pečivo položit přímo na otočný talíř .	3
• 4 středně velké housky	300 gr	6-7		3
• Krájený chléb	250 gr	6-7		3
• Celozrnný krájený chléb	250 gr	6-7		3
OVOCE				
• Jahody, švestky, třešně, rybíz, meruňky	500 gr	13-14	2 - 3krát promíchat. 2 - 3krát promíchat. 2 - 3krát promíchat.	10
• Maliny	300 gr	9-10		10
• Ostružiny	250 gr	7-8		6

* Tyto pokyny jsou vhodné k ověřovacímu testu pro rozmrazování mletého masa podle normy 60705, odst. 13.3 (viz str. 2). V polovině nastavené doby pokrm obrátit. Potraviny určené k rozmrazení se položí přímo na otočný talíř. Blíže pokyny k těmto, i k jiným výkonnostním testům podle normy 60705 jsou uvedeny v tabulce na str. 2.

3.2 OHŘÍVÁNÍ

Ohřívání jídel je pravděpodobně nejpoužívanější a nejvyužívanější funkce u mikrovlnné trouby.

Na rozdíl od tradičního způsobu ohřívání se v mikrovlnné troubě značně ušetří nejen čas, ale i elektrická energie.

- Doporučujeme ohřívat pokrmy (zvláště zmrazené) při teplotě alespoň 70°C (musí páliť!)
- Pokrm není možné ihned konzumovat vzhledem k tomu, že je příliš horký, ale se takto se zaručí jeho úplná sterilizace.
- Při ohřívání předvařených nebo zmrazených jídel dodržovat vždy tato pravidla:
 - vytáhnout pokrm který je v kovovém obalu;
 - přikrýt jídlo průhlednou fólií (vhodnou pro mikrovlnné trouby) nebo pečícím papírem tak, aby se uchovála přirozená chuť jídla a trouba zůstala čistá; jídlo můžete přikrýt i převráceným talířem;
 - pokud je to možné, pokrm často zamíchejte nebo jej obračetejte tak, aby se stejnoměrně prohřál a urychlilo se jeho ohřívání;
 - dodržujte pozorně dobu ohřívání uvedenou na obalu; nezapomeňte, že za určitých podmínek je nutné tuto dobu zvýšit.
- zmrazená jídla je třeba před začátkem jejich ohřívání rozmrazit. Čím nižší je počáteční teplota pokrmu, tím delší bude doba jeho ohřívání.

TABULKA DOBY OHŘÍVÁNÍ

DRUH	MNOŽSTVÍ	FUNKZIONE	STUPEŇ VÝKONU	ČAS v minutách	POZNÁMKY/RADY
ZMĚKČENÍ POTRAVIN • Cokoláda/poleva • Máslo	100 gr 50-70 gr	≈ "	4 7	5 - 6 0',7" - 0',12"	Přemístit na talíř. Polevu jedenkrát zamíchat Při rozpouštění másla prodloužit dobu o 1 minutu.
JÍDLA S TEPLOTOU Z CHLADNIČKY (5/8°C) až do 20/30°C					
• Jogurt • Kojenecká láhev	125 gr 240 gr	" "	7 "	0',12" - 0',17" 0',35" - 0',40"	Odstanit hliníkové víčko. Kojeneckou láhev ohřívát bez dudlíku a ihned po ohřátí obsah láhve promíchat tak, aby se teplota sjednotila. Před podáním překontrolovat teplotu obsahu láhve. Má-li mléko pokojovou teplotu je třeba doporučenou dobu trochu zkrátit. Při přípravě mléka v prášku, je třeba vše dobře zamíchat. Zbylý prášek by se mohl vznítit. Používat pouze sterilizované mléko.
PŘEDVAŘENÁ JÍDLA S TEPLOTOU Z CHLADNIČKY (poč. tepl. 5/8°C) až do 70°C -					
• Balení masa s rýží a/ nebo zeleninou • Balení masa s rýží nebo se zeleninou • Balení ryby nebo zelenina • Porce masa nebo zeleniny • Porce zapékaných těstovin, cannelloni nebo lasagně • Porce ryby nebo rýže	400 gr 400 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	" " " " " "	7 " " " " "	6 - 8 6 - 8 5 - 7 7 - 8 7 - 8 6 - 8	Balením se rozumí porce jakéhokoliv předvařeného pokrmu zabalená v prodejním obalu, ohřívá se při 70°C. Pokrm který je v kovovém balení je třeba vyjmout umístit jej přímo na talíř, ve kterém se bude pak podávat. Pro dosažení optimálních výsledků je třeba pokrm vždy přikrýt. Porci se rozumí jakýkoliv předvařený pokrm zabalený v prodejním obalu, který se ohřívá na teplotu 70°C. Pokrm položit přímo na talíř, ve kterém se bude podávat a pokaždé jej přikrýt průhlednou fólií nebo obráceným talířem.
ZMRAZENÉ POKRMY URŠENÉ K OHŘÍVÁNÍ/PŘÍPRAVĚ (POŠ. TEPL. -18°/-20°C) AŽ DO CCA 70°C					
• Balení masa s rýží a/ nebo zeleninou • Balení masa s rýží nebo se zeleninou • Balení ryby nebo vařená zelenina • Balení ryby nebo syrová zelenina • Jedna porce masa a/ nebo zeleniny • Porce těstovin, cannelloni (it. nudlových rolí) nebo lasagni (it. nudlové placky) • Porce ryby nebo rýže	400 gr 400 gr 300 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	" " " " " " "	7 " " " " " "	8 - 10 7 - 8 5 - 7 10 - 12 8 - 10 9 - 11 6 - 8	Balením se rozumí jakýkoliv zmrazený předvařený pokrm, který se bude ohřívát v původním obalu při 70°C. Pokud je obal hliníkový, umístit pokrm přímo na talíř ve kterém se bude servírovat a prodloužit doporučenou dobu o několik minut. Syrový pokrm vyjmout z obalu, dát do nádoby vhodné pro ohřívání v mikrovlnné troubě a přikrýt. Jako porce se rozumí jakýkoliv již uvařený zmrazený pokrm, který se bude ohřívát na 70°C. Zmrazený pokrm umístit přímo na talíř, ve kterém se bude podávat a zakrýt jej obráceným talířem nebo pyrex nádobou. Přesvědčit se, zda je pokrm uprostřed prohřátý; pokud je to možné, pokrm promíchat.
NÁPOJE Z LEDNIČKY (5/8°C) zhruba až do 70°C					
• 1 šálek vody • 1 šálek mléka • 1 šálek kávy • 1 šálek polévky	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	7 " " "	1'.30" - 2 1 - 1'.30" 1 - 1'.30" 3 - 4	Veškeré nápoje je třeba na závěr ohřátí zamíchat tak, aby se sjednotila jejich teplota . Vývar doporučujeme přikrýt převráceným talířem.
NÁPOJE S POKOJOVOU TEPLOTOU (20°/30°C) až do cca 70°C					
• 1 šálek vody • 1 šálek mléka • 1 šálek kávy • 1 šálek polévky	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	5 " " "	1 - 1'.30" 0'.30" - 1 0'.30" - 1 2 - 3	Veškeré nápoje je třeba na závěr ohřátí zamíchat tak, aby se sjednotila jejich teplota . Vývar doporučujeme přikrýt převráceným talířem.

3.3 - PŘÍPRAVA PŘEDKRMŮ A PRVNÍCH CHODŮ

Při přípravě polévek a hustých zeleninových polévek v mikrovlnné troubě je možné všeobecně použít méně vody, odpařování je minimální. Sůl se přidává až na konci doby přípravy nebo během doby odstátí, vzhledem k tomu že vysušuje. Připomínáme, že doba potřebná k přípravě rýže v mikrovlnné troubě (stejně a stejně tak i těstovin) je zhruba stejná jako při tradičním způsobu přípravy.

Výhodou je například při přípravě rizota v mikrovlnné troubě, že jej nemusíte neustále míchat (stačí zamíchat 2-3 krát).

DRUH	MNOŽSTVÍ	FUNKCE	STUPEŇ VÝKONU	ČAS v minutách	POZNÁMKY/RADY
• Lasagne	1100 gr		7	25-30	Doba se vztahuje na syrové těsto. Pokud budete používat předvařené těsto stačí 8 minut kombinované přípravy MICROGRILL.
• Římské nočky	600 gr		7	20-25	Dávat pozor, aby se příliš nepřekrývaly.
• Těstoviny zapékané s rajčaty, sýrem a masovou šťávou	1500 gr		7	20-25	Těstoviny je třeba předem uvařit.
• Rizoto	300 gr.rýže		7	12-15	Vložit všechny ingredience do nádoby vhodné pro přípravu v mikrovlnné troubě a přikrýt průhlednou fólií (na 300 gr rýže budete potřebovat 750 gr vývaru, použít funkci mikrovlny na maximální výkon zhruba 12 -15 minut.)

3.4 - PŘÍPRAVA MASA

V mikrovlnné troubě můžete připravovat opékané a dušené maso a pečeně. Větší kusy masa, které se nedají míchat, musíte obracet. Aby bylo maso měkké, doporučujeme jeho podlévání sklenkou vody na začátku přípravy.

DRUH	MNOŽSTVÍ	FUNKCE	STUPEŇ VÝKONU	ČAS v minutách	POZNÁMKY/RADY
• Pečeně (vepřové a hovězí maso)	1000 gr		3	55-60	Nechte na mase trochu tlustého, aby se příliš nevysušilo. Nedochucovat příliš, otočit po o 30-35 min.
• Sekaná	800 gr		4	30-35	Zamíchat 500 gr mletého hovězího masa , vejce, šunku, strouhanku atd. Přidat trochu oleje a bílého vína. Obrátit v polovině přípravy.
• Sekaná	900 gr		5	20-22	Viz poznámka *
• Celé kuře	1200 gr		5	65-70	Kůži propíchnout, aby vytékl přebytečný tuk. Viz poznámka **. Obrátit v polovině přípravy.
• Rozporcované kuře	700 gr		5	45-50	Během přípravy 1x zamíchat.
• Špízy	600 gr		4	30-35	Obrátit v polovině přípravy.
• Guláš	1500 gr		7	40-42	Vařit nepřikryté 2x – 3x zamíchat.
• Kuřecí prsíčka	500 gr		5	10-12	Obrátit v polovině přípravy.
• Telecí nebo vepřová kotleta	2 kusy		-	22-27	Používat rošt. Troubu je třeba nechat asi na 3 minuty předehřát. Obrátit v polovině přípravy, topné těleso grilu totiž opéká pokrm pouze seshora.
• Párky	2 kusy		-	28-32	
• Hamburger	2 kusy		-	28-32	

* Tyto pokyny jsou vhodné k provedení testu přípravy mletého masa podle normy 60705, odst. 12.3.3. Nádoby přikrýt průhlednou fólií vhodnou pro mikrovlnné trouby. Blížší pokyny i k jiným výkonostním testům podle normy 60705 jsou uvedeny v tabulce na str. 2.

** Tyto pokyny jsou vhodné k provedení testu přípravy podle normy 60705, odst. 12.3.6. Nádoby přikrýt průhlednou fólií vhodnou pro mikrovlnné trouby. Blížší pokyny i k jiným výkonostním testům podle normy 60705 jsou uvedeny v tabulce na str. 2.

3.5 - PŘÍPRAVA PŘÍKRMŮ A ZELENINY

Zelenina vařená v mikrovlnné troubě si proti tradičnímu způsobu přípravy lépe zachová svoji barvu a výživné hodnoty. Zeleninu před přípravou očistit a omýt. Větší zeleninu nakrájet na stejně velké kousky. Na každých 500 gr zeleniny přidejte zhruba 5 lžic vody (vláknitá zelenina potřebuje víc vody). Zeleninu, kterou budete připravovat s funkcí POUZE MIKROVLNÝ, je třeba vždy přikrýt průhlednou fólií určenou k použití v mikrovlnných troubách. Během přípravy zeleniny zhruba v polovině přípravy alespoň jednou zamíchat a teprve na konci osolit.

POZOR: Doby příprava uvedené v tabulce jsou pouze přibližné a závisí na hmotnosti zeleniny, na její teplotě před přípravou, na konzistenci a na struktuře.

DRUH	MNOŽSTVÍ	FUNKCE	STUPEŇ VÝKONU	ČAS v minutách	POZNÁMKY/RADY
• Chřest	500 gr	☞	7	9-11	Nakrájet na 2 cm kousky.
• Artyčoky	300 gr	☞	7	10-12	Doporučujeme použít spodní část artyčoku.
• Zelené fazolky	500 gr	☞	7	11-13	Nakrájet na kousky.
• Brokolice	500 gr	☞	7	7-9	Rozdělit na růžičky
• Růžičková kapusta	500 gr	☞	7	7-9	Nechat celé.
• Bílé zelí	500 gr	☞	7	7-9	Nechat celý.
• Červené zelí	500 gr	☞	7	7-9	Nechat celý.
• Mrkev	500 gr	☞	7	9-11	Nakrájet na stejné kousky.
• Květák	500 gr	☞	7	11-13	Rozdělit špičky
• Květák v bešamelu	1000 gr	☞	7	25-30	Doba se vztahuje na syrový květák. Pokud je předvařený, stačí 12 minut kombinovaného režimu s grilem
• Celer	500 gr	☞	7	7-9	Rozdělit na kousky.
• Lilek	800 gr	☞	7	6-8	Nakrájet na kostičky.
• Grilovaný lilek	2 plátky	☛	-	12-15	Použít rošt. V polovině přípravy obrátit
• Zapečené lilky s parmezánem	1300 gr	☞	7	9-11	Lilky je možné nejdrive osmahnout nebo grilovat
• Pórek	500 gr	☞	7	6-8	Nechat celý.
• Žampiony	500 gr	☞	7	6-8	Nechat celé. Voda není třeba.
• Cibule	250 gr	☞	7	5-7	Vcelku, na stejně velké kousky. Voda není třeba.
• Špenát	300 gr	☞	7	6-8	Omýt, nechat odkapat a přikrýt.
• Hrášek	500 gr	☞	7	10-12	
• Fenykl	500 gr	☞	7	12-14	Nakrájet na čtvrtky.
• Gratinovaná rajčata	800 gr	☞	2	20-25	Doporučujeme stejně velké kousky
• Papriky	500 gr	☞	5	9-11	Nakrájet na kousky.
• Grilované papriky	2 čtvrtky	☛	-	12-15	Použít rošt. V polovině přípravy obrátit.
• Plněné papriky	1400 gr	☞	5	25-30	Jsou lepší nízké a široké.
• Brambory	500 gr	☞	5	8-10	Nakrájet na stejné kousky.
• Pečené brambory (čerstvé)	500 gr	☛	2	25-30	1 - 2krát promíchat.
• Pečené brambory (zmražené)	600 gr	☛	2	30	1 - 2krát promíchat.
• Zapékané brambory	1100 gr (celkem)	☞	4	30-35	Viz poznámka *
• Cukety	500 gr	☞	5	7-9	Nechat vcelku

* Tyto pokyny jsou vhodné k provedení testu přípravy podle normy 60705, odst. 12.3.4. Bližší pokyny i k jiným výkonostním testům podle normy 60705 jsou uvedeny v tabulce na str. 2.

3.6 - PŘÍPRAVA RYB

Ryby se připravují velmi rychle a s vynikajícími výsledky. Je možné je ochutit trochou másla nebo oleje (i když to není nutné). Přikrýt průhlednou fólií. Kůže se musí samozřejmě proříznout, plátky ryby se musí rozmístit stejnoměrně. Nedoporučujeme připravovat ryby obalené v mouce a vejci.

DRUH	MNOŽSTVÍ	FUNKCE	STUPĚŇ VÝKONU	ČAS v minutách	POZNÁMKY/RADY
• Steak	300 gr	≈	4	7-9	Přikrýt fólií
• Plátky	300 gr	≈	4	9-11	Přikrýt fólií
• Vcelku	500 gr	≈	4	10-12	Přikrýt fólií
• Vcelku	250 gr	≈	4	7-9	Přikrýt fólií
• Řezy	400 gr	≈	4	9-11	Přikrýt fólií
• Garnáty	500 gr	≈	4	9-11	Přikrýt fólií
• Pečená ryba	600 gr	≈	2	35-40	Přidat olej, stroužek česneku, trošku bílého vína a vodu. Nepřikrývat.

3.7 - PŘÍPRAVA MOUČNÍKU A DORTŮ

Moučníky kynou (při nízkém výkonu) mnohem více než při tradičním způsobu pečení. Vzhledem k tomu, že moučníky nemají kůrku, je vhodné ozdobit jejich povrch krémem nebo polevou (např. čokoládou) je pak třeba nechávat je přikryté, vzhledem k tomu, že oproti moučnickům připravovaným tradičním způsobem mají tendenci rychleji vysychat. Při přípravě ovoce se slupkou, je třeba slupku na několika místech propíchnout vidličkou a připravovat přikryté. Je důležité dodržovat dobu odstátí (3 - 5 minut).

DRUH	MNOŽSTVÍ	FUNKCE	STUPĚŇ VÝKONU	ČAS v minutách	TEPLOTA	POZNÁMKY/RADY
Ořechový dort	700 gr	✻	-	35-40	180	Je možné doplnit jakýmkoliv krémem.
Vídeňský dort	850 gr	✻	-	35-40	180	Naplnit marmeládou.
Ananasový dort	800 gr	✻	-	35-40	180	Je možné pokrýt dno dortové formy plátky ananasu nebo jej nakrájený na kousky a zamíchat přímo do těsta.
Jablkový koláč	1000 gr	✻	-	35-40	180	Povrch koláče pokrýt jablky jako ozdobu.
Kávo	750 gr	✻	-	35-40	180	Vynikající naplněný krémem.
Vaječný krém (šodó)	300 gr	≈	5	1'-1'.30"	-	Každých 30" krém promíchat metličkou.
Vařené hrušky	300 gr	≈	7	2-3	-	Nakrájet hrušky na čtvrtky.
Vařená jablka	300 gr	≈	7	3-4	-	Nakrájet jablka na plátky.
Egg custard (Vanilkový krém)	750 gr	≈	7	12-14	-	Tento postup se používá k provádění ověřovacího testu přípravy podle normy 60705, par. 12.3.1.
Sponge cake	475 gr	≈	7	4-6	-	Tento postup se používá k provádění ověřovacího testu přípravy podle normy 60705, par. 12.3.2. Bližší pokyny k těmto, i k jiným výkonostním testům podle normy 60705 jsou uvedeny v tabulce na str. 2.

3.8 - PEČENÍ S FUNKCÍ „PÁRA“ (NENÍ U VŠECH MODELŮ)

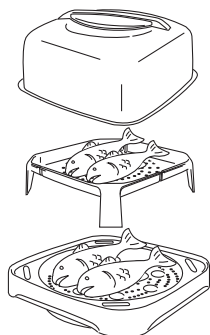
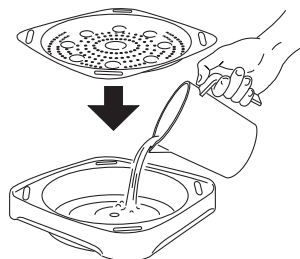
Tato funkce je vhodná pro:

- rychlou přípravu všech potravin v páře, například zeleniny, ryb atd.

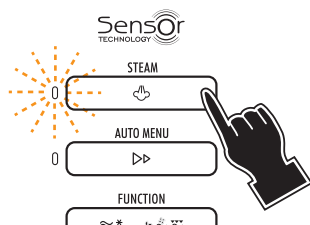
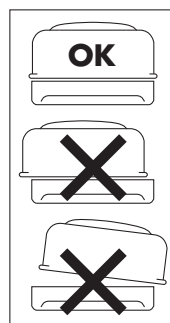
Spuštění trouby v režimu příprava v páře

- 1 Vyjměte skleněný otočný talíř (G) a držák otočného talíře (H) z vnitřku.

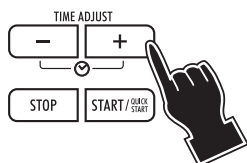
- 2 Do plastové nádoby vlijte 200/400 cm³ vody a pak ji položte na kovový podstavec pomůcky pro přípravu v páře.



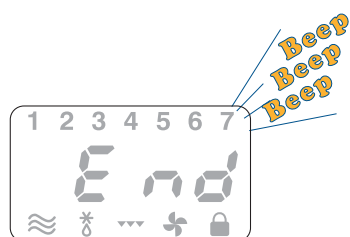
- 3 Vložte pokrm dovnitř pomůcky pro přípravu v páře a postavte ji na kovový podstavec nebo na plastový rošt, pokud se připravují dvě jídla současně. Uzavřete pomůcku kovovou pokličkou a zkontrolujte, zda dobře přiléhá k plastovému okraji nádoby.



- 4 Stiskněte tlačítko **STEAM** (2). Rozsvítí se světelná kontrolka vedle tlačítka.



- 5 Nastavte trvání přípravy stisknutím tlačítek **TIME ADJUST** (6) (ne současně). Pro výběr doby trvání vždy postupujte podle tabulky uvedené v kapitole 3.
Poznámka: nastavenou dobu lze měnit i BĚHEM přípravy pouhým stisknutím tlačítek **TIME ADJUST** (6) (ne současně).



- 6** Po ukončení přípravy se ozve zvukový signál (3 pípnutí) a na displeji se objeví nápis „END“. Otevřete dvířka a vytáhněte pokrm. Stisknutím tlačítka **STOP** (7) nebo po 3 minutách od ukončení přípravy displej zobrazí přesný čas.

Pozor: během přípravy v páře se uvnitř pomůcky vytváří pára, která má vysokou teplotu. Při otvírání vika dbejte na to, aby se předešlo nebezpečí opaření v důsledku vycházejícího oblaku páry. Pomůcku uchopte výhradně za plastový podstavec a pokličku zdvihněte za horní rukojeť tak, aby se zabránilo kontaktu s kovovými částmi této pomůcky.

POUŽITÍ FUNKCE PÁRA PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

Pomocí této pomůcky se pokrm připravuje účinkem vlhkého tepla z vařící vody, která ale není v přímém kontaktu s pokrmem a díky tomu se omezuje ztráta výživných solí.

Proto je pomůcka pro přípravu v PÁŘE opatřena kovovou pokličkou, kterou nemohou procházet mikrovlny; mikrovlny zahřívají pouze vodu, která je uvnitř plastové části, voda při přípravě vytváří páru a takto vaří potraviny.

Pro vaření kratší než 12 minut použijte 200 cm³ vody, pro delší čas přípravy použijte 400 cm³.

Nepoužívejte pomůcku, pokud uvnitř nádoby není alespoň 200 cm³ vody (ne naprázdno) tak, aby se předešlo poškození či nebezpečí elektrických výbojů v pomůcce pro přípravu v páře.

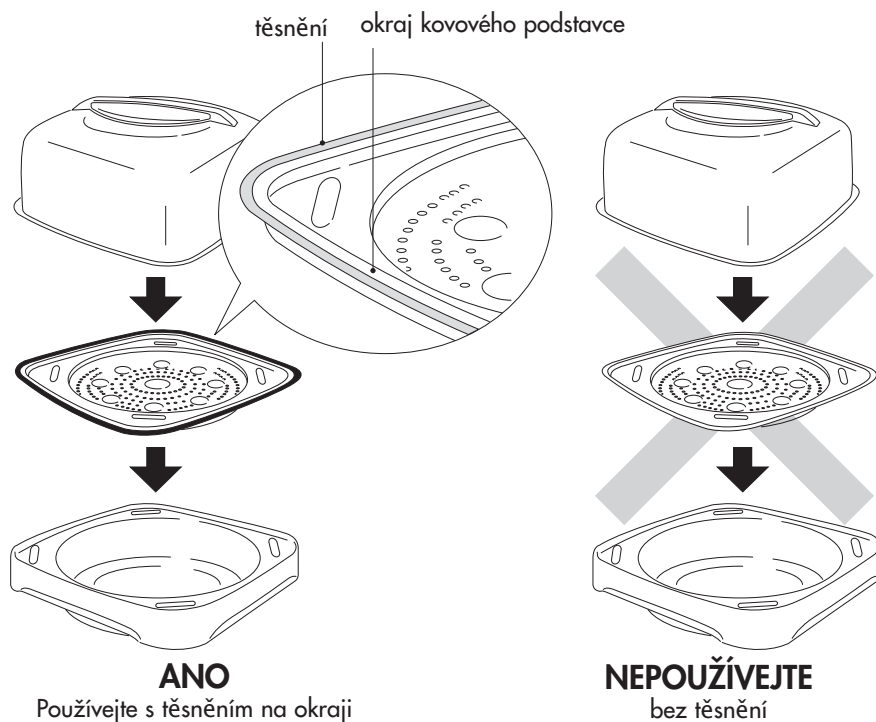
Pokud se voda zcela vypaří dříve, než je příprava dokončena, přilijte do nádoby dalších 200 cm³ vody. Časy uvedené v tabulce uvádějí průměrné hodnoty a je třeba je upravit v závislosti na těchto drobných, avšak důležitých pravidlech;

- čas pro přípravu závisí na velikosti potraviny. To znamená, že zelenina nakrájená na kousky se připraví dříve než zelenina vcelku.
 - potravina, která má pokojovou teplotu se připraví dříve než potravina právě vytažená z ledničky.
 - výsledek přípravy závisí rovněž i na kvalitě základní suroviny a na tom jak je čerstvá.
 - nepoužívejte pomůcku, pokud jsou na ní zjevné vady, je rozbitá nebo deformovaná.**
- Nikdy neprovádějte přípravu bez pokličky a bez kovového podstavce.**

DOBA PŘÍPRAVY

TYP	MNOŽSTVÍ	DÉLKA PŘÍPRAVY
• Celé cukety	400 gr	15 minut
• Nakrájené cukety	400 gr	12 minut
• Květák	450 gr	23 minut
• Nakrájené brambory	500 gr	20 minut
• Celé brambory	500 gr	25 minut
• Lososový steak	350 gr	13 minut
• Lososový pstruh	400 gr	13 minut
• Kuřecí prsa	300 gr	13 minut

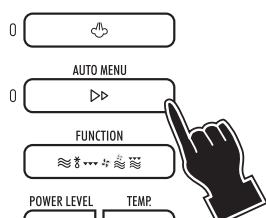
Kovový podstavec je vybaven pryžovým těsněním umístěným na okraji



Těsnění lze pro čištění pomůcky snadno odejmout; po ukončení čištění je bezpodmínečně nutné ho umístit zpět na jeho původní místo.

POMŮCKU NEPOUŽÍVEJTE BEZ PRYŽOVÉHO TĚSNĚNÍ, A TO BEZ JEHO SPRÁVNÉHO UMÍSTĚNÍ NA OKRAJI KOVOVÉHO PODSTAVCE (jeho nepřítomnost může poškodit pomůcku nebo během použití způsobit elektrický výboj).

3.9 ZPŮSOB NAPIROGRAMOVÁNÍ AUTOMATICKÉ PŘÍPRAVY



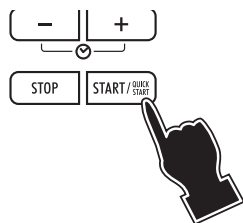
1 Stiskněte tlačítko **AUTO MENU** (3) a vyberte požadovanou funkci, která se prostřednictvím zprávy zobrazí na displeji.

K dispozici jsou tyto funkce:

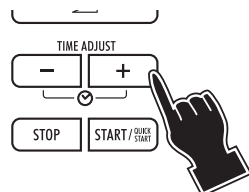
- A1: rozmrazování chleba
- A2: brambory
- A3: pečeně
- A4: kuře
- A5: ryby
- A6: dort



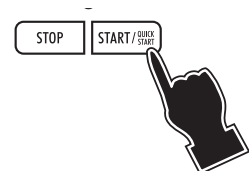
KAPITOLA 3 – POUŽÍVÁNÍ TROUBY: RADY A TABULKY ČASŮ



- 2** Stisknutím tlačítka **START** (8) potvrďte automatickou funkci.



- 3** Nastavte požadované množství pokrmu, které se má připravovat stisknutím tlačítka **AUTO MENU** (3) (pouze pro některé funkce).



- 4** Spusťte proces přípravy stisknutím tlačítka **START** (8).
Na displeji se objeví čas, který zbývá do konce přípravy.



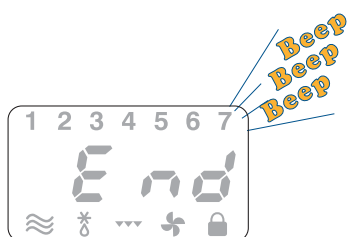
Poznámky: pokud se z nějakého důvodu nemá zahájit proces přípravy, dojde po 2 minutách k automatickému zrušení veškerých nastavení.

Jakmile v rámci režimu A6 (dort) stisknete tlačítko **START** (8), trouba na 5 minut (bez potravin uvnitř trouby) spustí režim předehřívání (s horkým vzduchem).



Po ukončení předehřívání lze vložit zákusek dovnitř trouby.

Stisknutím **START** (8) (nebo automaticky po 1 minutě) se trouba spustí v požadovaném režimu a na displeji se zobrazí hodnota doby, která zbývá do konce přípravy.



5 Po ukončení přípravy se ozve zvukový signál (3 pípnutí) a na displeji se objeví nápis „END“.

Otevřete dvířka a vytáhněte pokrm.

Při otevření dvířek se na displeji zobrazí pozdější doba přípravy v případě, že pokrm není dostatečně propečený.

Pro spuštění funkce extra-cooking stiskněte tlačítko **START** (8).

Stisknutím tlačítka **STOP** (7) nebo po 3 minutách od ukončení přípravy displej zobrazí přesný čas.

Poznámky:

- v jakémkoliv okamžiku lze kontrolovat průběh nastavené přípravy - stačí otevřít dvířka a pokrm překontrolovat. Tím se přeruší vyzařování mikrovln a provoz trouby, jejichž činnost se opět obnoví zavřením dvířek a stisknutím tlačítka **START** (8).
- pokud je potřeba z nějakého důvodu přerušit přípravu bez otevření dvířek, stačí stisknout tlačítko **STOP** (7).
- pro ukončení přípravy postupujte naopak tímto způsobem:
 - jsou-li dvířka trouby otevřená, stiskněte jednou tlačítko **STOP** (7).
 - pokud jsou dvířka zavřená a probíhá příprava, tlačítko **STOP** (7) stiskněte dvakrát.

Na displeji se znovu zobrazí čas.

Tato funkce umožňuje zjednodušit některé typy vaření; stačí zvolit vhodnou kategorii a hmotnost vařeného pokrmu. Kategorie jsou rozděleny následujícím způsobem:

A.1. Rozmrazování chleba: tato kategorie je ideální pro to, aby mražený chléb byl teplý a voněl. Umístěte chléb na nízký rošt přímo na otočný talíř, zvolte hmotnost a stiskněte tlačítko **START** (8).

A.2 Brambory: tato kategorie je ideální pro vaření klasických brambor ve slupce (jacket potato). Dobře brambory omyjte, propíchněte je vidličkou a umístěte je přímo na otočný talíř. Zvolte hmotnost a stiskněte tlačítko **START** (8). Podávají se nadívané máslem nebo sýrem.

A.3 Pečeně: tato kategorie je ideální pro přípravu masa tradičním způsobem. Umístěte maso do nádoby z varného skla na nízký rošt (přidejte kapku vody, aby maso zůstalo měkké), zvolte hmotnost a stiskněte tlačítko **START** (8). Přibližně uprostřed přípravy je třeba maso obrátit.

A.4 Kuře: tato kategorie je ideální pro přípravu celého kuřete nebo jeho částí. Umístěte kuře ve varném skle na nízký rošt přímo na otočný talíř, zvolte hmotnost a stiskněte tlačítko **START** (8). Přibližně uprostřed přípravy je třeba kuře obrátit.

A.5 Ryby: tato kategorie je ideální pro přípravu ryb tradičním způsobem. Umístěte rybu do nádoby z varného skla, přilijte sklenku vody a vše umístěte na nízký rošt a stiskněte tlačítko **START** (8). Přednastavená doba se týká přípravy ryby o hmotnosti přibližně 500g.

A.6 Dort: tato kategorie je ideální pro přípravu dortů v automatickém režimu. Předehřívejte prázdnou troubu po dobu 5 minut. Položte dortovou formu na nízký rošt a stiskněte tlačítko **START**.

KAPITOLA 4 - ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

4.1 ČIŠTĚNÍ

Před jakýmkoliv čištěním nebo údržbou vytáhněte zástrčku ze zásuvky elektrického proudu a počkejte až spotřebič vychladne.

Pro udržení spotřebiče v optimálních podmínkách provozu doporučujeme pravidelně čistit dvířka, vnější a vnitřní část trouby vlhkým hadříkem a neutrálním čistícím prostředkem nebo tekutým saponátem.

Viko, odkud vycházejí mikrovlny (C), je třeba udržovat čisté a odstraňovat z něj stříkance tuku.

POZOR: Vaše trouba je lakovaná.

Nepoužívejte k čištění abrazivní práškové přípravky, drátěnky nebo ostré kovové předměty. Při čištění vnějšího povrchu trouby dbejte na to, aby voda nebo čistící prostředek **nepronikly do štěrbin pro výstup vzduchu a páry, které jsou nahoře na troubě.**

Nedoporučujeme používat k čištění dvířek alkohol, abrazivní čistící přípravky a přípravky s obsahem čpavku.

Pro zabezpečení dokonalé přiléhavosti dvířek je třeba udržovat v dokonalé čistotě vnitřní stranu dvířek a odstraňovat zbytky pokrmů, které uvíznou mezi dvířky a čelní stranou trouby.

Nepoužívejte pro čištění vnitřku trouby parní čističe.

Pravidelně čistěte také štěrby pro vstup vzduchu, které jsou na zadní stěně trouby tak, aby se časem neucpaly prachem a usazenou nečistotou.

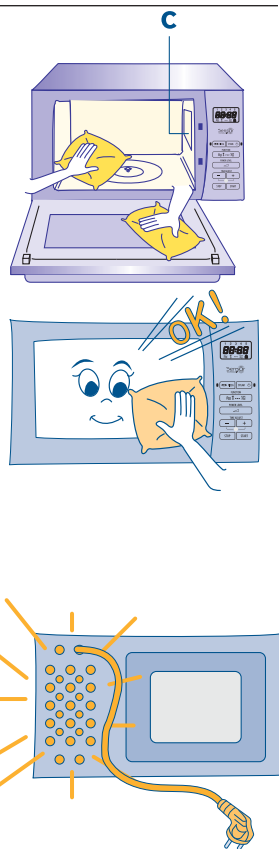
Čas od času je nutné vytáhnout a vyčistit otočný talíř (G) a jeho držák (H), stejně tak je třeba vyčistit i dno trouby.

Otočný talíř a jeho držák je třeba umývat v teplé vodě s neutrálním čistícím přípravkem **(je možné mýt i v myčce nádobí).**

Otočný talíř, který byl delší dobu zahříván, nedávejte do studené vody; vysoký tepelný šok by způsobil jeho puknutí.

Motor otočného talíře je vodotěsný.

Přesto je však třeba při mytí dna trouby dávat pozor, aby voda nepronikla pod držák (H).



Informace pro správném sešrotování výrobku ve smyslu Evropské Směrnice 2002/96

Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem. Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa sběru tříděného odpadu, zřizovaných městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu. Oddělené sešrotování elektrospotřebičů je zárukou prevence negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů a tím i významnou úsporu energií a surovin. Pro účely zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je na výrobku zaškrtnutý příslušný symbol pro sběr tříděného odpadu.



4.2 ÚDRŽBA

V případě, že zjistíte na spotřebiči jakoukoliv závadu nebo máte pocit, že spotřebič nefunguje správně, kontaktujte servisní středisko výrobce. V každém případě je ale vhodné před kontaktováním našich techniků, provést následující jednoduchá ověření:

ZÁVADA	PŘÍČINA/NÁPRAVA
Přístroj nefunguje	- Vynulování elektronické kontroly se provede vytážením zástrčky spotřebiče ze zásuvky el. proudu na dobu alespoň 1-2 minuty. - Mohla by být zapojena funkce spořič energie(displej nesvítí): stisknout jedno z tlačítek nebo otevřít dvířka trouby. - Dvířka trouby dobře nedovírají - Zástrčka přívodní šňůry není správně zasunutá do zásuvky - Zásuvka el. proudu nefunguje (zkontrolovat pojistky v domácnosti) - Byla zapojena dětská pojistka (symbol  na displeji).
Na pracovní ploše, uvnitř trouby anebo okolo dvířek trouby se tvoří sražená pára	Při přípravě pokrmů s vysokým obsahem vody, je zcela normální, že pára, která se utváří uvnitř trouby se sráží a usazuje uvnitř trouby, na pracovní ploše anebo okolo rámu dvířek.
Jiskření uvnitř trouby	- Nezapínejte mikrovlnou troubu na funkci mikrovlny a kombinované funkce bez potravin. - Nepoužívejte při přípravě pokrmů kovové nádoby, sáčky nebo balení s kovovými svorkami.
Pokrm je nedostatečně ohřátý nebo uvařený	- Navolte správnou funkci nebo zvýšit délku přípravy. - Pokrm nebyl před začátkem přípravy úplně rozmražený.
Pokrm se pálí	Navolte správnou funkci nebo zkratíte dobu přípravy.
Pokrm se nevaří stejnoměrně	- Pokrm během přípravy promíchat. Pokrm se uvaří lépe, pokud jsou jeho části nakrájené na stejnoměrné kousky. - Otočný talíř se zablokoval.
Na displeji se zobrazí chybové hlášení 'FAIL'	Trouba není schopná regulovat teplotu vnitřku, obraťte se na asistenční službu.

POZNÁMKA: I když žárovka uvnitř trouby nesvítí, je možné spotřebič dál bez problémů používat. Výměnu žárovky je třeba svěřit odborníkům v autorizovaném servisním středisku výrobce.