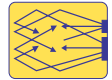


CZ

JAK DOSÁHNOUT NEJLEPŠÍCH V SLEDKU PŘI PRÁCI S MIKROVLNNOU TROUBOU

Prováděná operace	Zvolená funkce	17 Lt	23 Lt	Návod k použití str.	Tab. množství/ as str.	
• Rozmrazování	<i>Pouze mikrovln. trouba</i>		160W 180W	81 82	83	
• Uchování jídla v teple	<i>Pouze mikrovln. trouba</i>		260W 300W	81 82		
• Rozpouštění másla, změkčování sýrů	<i>Pouze mikrovln. trouba</i>		400W 450W	81 82	85	 MIKROVLNÝ
• Vaření sladkého			560W 720W	87	87	
• Vaření zeleniny	<i>Pouze mikrovln. trouba</i>		700W 900W	81 86	86	
• Vaření ryb				86	86	
• Vaření rýže, polévek				87	85	
• Ohřívání jídel již vařených				84	87	
• Vaření ovoce				87		
• Tradiční grilování kotlet, hamburgerů, vuřtů, chleba aj.	<i>Pouze gril</i>	▼▼▼		88	89	
KOMBINOVANÁ FUNKCE MIKROVLNÝ + GRIL						
• Vaření a opečení zeleniny	combi - 1		230W 300W	90	91	
• Vaření těstovin a lasagni v troubě	combi - 2		350W 450W	91		
• Příprava všech typů pečení, kuřat, ražniči atd.	combi - 3		470W 600W			

TECHNICKÉ ÚDAJE

Model s komorou o obsahu 23 litrů

Vnější rozměry (DxŠxV) 520x305x400
 Vnitřní rozměry (DxŠxV) 322x218x331
 Přibližná váha 19 kg.
 Průměr otočného talíře 31 cm
 Osvětlení uvnitř trouby 25 W

Model s komorou o obsahu 17 litrů

Vnější rozměry (DxŠxV) 450x290x380
 Vnitřní rozměry (DxŠxV) 285x205x280
 Přibližná váha 17 kg.
 Průměr otočného talíře 27 cm
 Osvětlení uvnitř trouby 25 W

OBAMODELY

Další údaje se nachází na štítku s technickými charakteristikami, který je umístěn na zadní stěně spotřebiče. Tento přístroj odpovídá směrnici EEC 89/336 a 92/31, týkající se elektromagnetické kompatibility.

V STUPNÍ V KON

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.

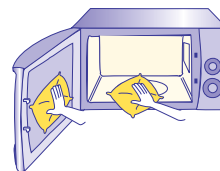
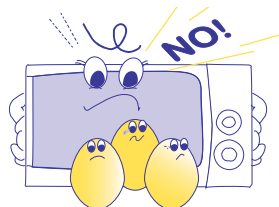
Stupně průměrných možných výkonů jsou uvedeny na následující stránce. Tyto informace se Vám budou hodit při přípravě pokrmů podle receptů běžně prodávaných kuchařek pro mikrovlnné trouby.

U P O Z O R N Ě N Í

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

- 1) POZOR: Jestliže jsou dvířka nebo těsnění přístroje poškozené, mikrovlnnou troubu nepoužívejte, dokud ji odborný technik (vyskolený výrobcem nebo Servisní služba výrobce) neopraví.
- 2) POZOR: Pro osoby, které neprošly zvláštním školením, nesmí provádět údržbu nebo opravy přístroje, při kterých se musí odstranit ochrany, které zabraňují vystavení se mikrovlnnému záření.
- 3) POZOR: V mikrovlnné troubě se nesmí ohřívat tekutiny a jiné potraviny v uzavřených nádobách, které by mohly vybuchnout.
Nevařte nebo neohřívejte v troubě vejce se skořápkou, protože by mohlo puknout a to i po skončení vaření.
- 4) POZOR: Děti mohou používat mikrovlnnou troubu bez dohledu dospělých, pouze v případě, že byly dostatečně poučeny jak troubu bezpečně používat a o případném nebezpečí, které by mohlo nesprávným použitím vzniknout.
- 5) Nesnažte se uvést do provozu troubu s otevřenými dvířky tak, že pozměníte charakteristiky bezpečnostních zařízení.
- 6) Nespouštějte troubu pokud mezi čelní stěnou a dveřmi mikrovlnné trouby zůstanou jakékoliv předměty.
Udržujte neustále v čistotě vnitřní stěnu dvířek (E). K čištění používejte vlhký hadřík a nebrusné čisticí prostředky. Dbejte, aby se špína nebo zbytky jídla nenahromadily mezi čelní stěnou trouby a dveřmi.
- 7) Pokud je přípojný kabel spotřebiče poškozený, musí jej vyměnit pouze výrobce nebo výrobcem pověřené servisní středisko, nebo kvalifikovaný odborník, aby se předešlo riziku ublížení na zdraví.
- 8) Pokud začne z trouby vycházet kouř, přístroj okamžitě vypněte nebo vytáhněte zástrčku ze zásuvky el. proudu. Neotvírejte dvířka trouby, případné plameny uvnitř trouby se tak uhasí.
- 9) Používejte pouze nádoby vhodné pro mikrovlnné trouby. Aby nedošlo k přehřátí a v důsledku toho k požáru, doporučujeme Vám vždy kontrolovat provoz trouby, zvláště pokud vaříte jídla v nádobách z plastické hmoty, v papírových obalech nebo v jiných hořlavých obalech nebo tehdy, když ohříváte malé množství jídla.
- 10) Neponořujte otočný talíř do vody pokud je horký. Tepelným šokem by mohl prasknout.
- 11) Pokud budete používat funkce „Pouze mikrovlnný režim“ a „Kombinovanou funkci“, nepředehřívejte troubu (bez jídla) ani ji nezapínejte na prázdko. Uvnitř trouby by se mohly tvořit jiskry.
- 12) Před použitím trouby se přesvědčte, zda pomůcky a nádoby jsou vhodné pro přípravu jídel v~mikrovlnné troubě (viz kapitola „Výběr vhodného nádobí“).
- 13) Při provozu trouby se přístroj zahřeje. Nedotýkejte se ohřevných částí, které se nacházejí uvnitř přístroje.
- 14) Při ohřívání tekutin (voda, káva, mléko atd.) je možné, že díky efektu zpožděného vření, tekutina při vyndání nádoby z trouby vypění, přeteče ven a způsobí tak popáleniny. Aby k tomu nedošlo, je nutné předtím, než začnete tekutinu ohřívat, vložit do nádoby s tekutinou lžičku z plastické hmoty nebo skleněnou tyčinku.

V každém případě manipulujte s nádobou opatrně.



15) Neohřívejte likéry s vysokým obsahem alkoholu ani velké množství oleje, mohlo by dojít k jejich vznícení.



16) Pokud ohříváte jídla pro novorozence (v kojeneckých láhvích nebo skleničkách), vždy před podáváním obsah protřepejte a překontrolujte teplotu, aby nedošlo k popálení.

Doporučujeme vždy protřepat nebo promíchat ohřáté jídlo, aby se vyrovnala jeho teplota.

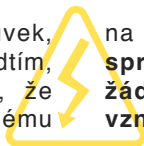
V případě, že budete používat běžně prodávané sterilizátory kojeneckých lahví, VŽDY se přesvědčte, zda je nádoba naplněná takovým množstvím vody, které uvádí výrobce.

UPOZORNĚNÍ: Při prvním zapnutí přístroje je možné, že z přístroje bude vycházet kouř a po dobu zhruba 10 minut bude cítit "novotou". Tento jev je zcela normální a je způsoben tím, že na odporech spotřebiče je nanesena ochranná látka. Při tomto úkonu místnost vyvětrejte.



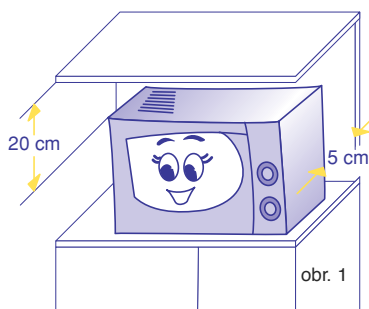
ZAPOJENÍ DO ELEKTRICKÉ SÍTĚ

Přístroj zapojte pouze do zásuvek, které mají průtok alespoň 10 A. Předtím, než zapojíte troubu, se ujistěte, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na štítku na přístroji a že **zásuvka je správně uzemněná. V robce nenese žádnou odpovědnost za poruchy vzniklé nedodržením této normy.**



INSTALACE MIKROVLNNÉ TROUBY

- 1) Poté, co vyndáte troubu z obalu, zkontrolujte, zda je čep otočného talíře (D) na správném místě. Umístěte do středu dna trouby podpěru (G) a na ní položte otočný talíř. Čep (D) musí zapadnout do otočného talíře.
- 2) Zkontrolujte, zda nedošlo k poškození přístroje transportem, zvláště jestli jdou dobře otvírat a zavírat dvířka..
- 3) Umístěte přístroj na rovnou plochu ve výšce **alespoň 85 cm**, z dosahu dětí, protože skleněná dvířka dosahují během vaření vysokých teplot.
- 4) **Poté, co umístíte přístroj na pracovní desku, ověřte si, že mezera mezi ním a ostatním zařízením (jak z boku, tak ze zadní strany) je 5 cm a mezera nad jeho horní stěnou je alespoň 20 cm (viz obr.1). Ověřte si také, že napájecí kabel se**

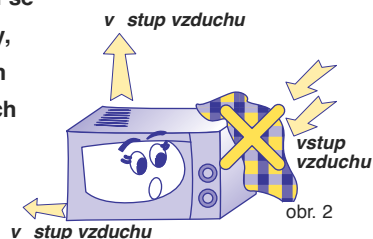


obr. 1

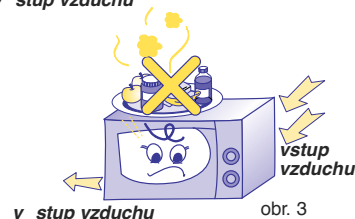
nedotká zadní stěny trouby, protože i ta dosahuje během vaření s grilováním vysokých teplot.

5) 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).



obr. 2



obr. 3

NÁDOBÍ VHODNÉ DO MIKROVLNNÉ TROUBY

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). Můžete používat i nádoby z plastické hmoty, které jsou vhodné k použití v „mikrovlnné troubě“.

Pokud si nejste jisti, proveďte následující zkoušku: prázdnou nádobu vložte do mikrovlnné trouby nastavené na maximální výkon (funkce „pouze mikrovlnná trouba“) po dobu 30 sekund. Jestliže nádoba zůstane studená nebo se zahřeje jen málo, znamená to, že nádoba je vhodná k použití v mikrovlnné troubě. Jestliže je nádoba horká (nebo jiskří), znamená to, že není vhodná k použití v mikrovlnné troubě. Při krátkém ohřívání je možné používat také papírové ubrousky, papírové tácky nebo talíře z umělé hmoty na jedno použití. Co se týká formy a rozměrů

nádob, 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 (F) tím, že vytáhnete čep talíře (D) 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.

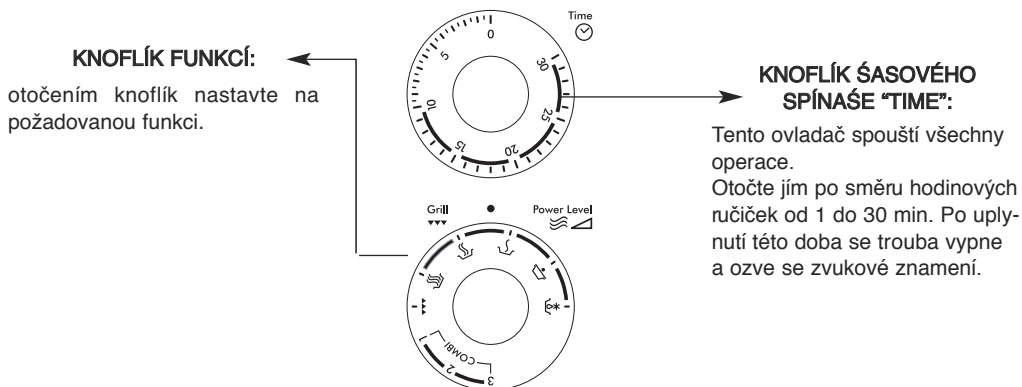
Je vhodné připomenout, jelikož trouba ohřívá jídlo a ne nádobu, že je možné vařit jídlo přímo na servírovacím talíři a vyhnout se tím velkému množství špinavého nádobí.

Jestliže se trouba používá pouze jako gril, mohou se používat všechny typy nádobí uvedené v tabulce.

	Sklo	Kera- mika	Porce- lán	Nádoby z pálené hlíny	Plastické nádobí pro mikro- vln. troubu	Papí- rové ke- límký*	Papí- rové ta- líře*	Varné sklo	Kartó*	Kovové nádobí	Nádoby s kovovými doplňky/ ozdobami	Fólie na pečení
<i>pouze trouba</i>	ANO	ANO	ANO	ANO	ANO	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	NE	ANO
<i>pouze grill</i>	NE	ANO	ANO	ANO	NE	NE	NE	ANO	NE	ANO	ANO	ANO
<i>microonde e grill</i>	NE	ANO	ANO	ANO	NE	NE	NE	ANO	NE	NE	NO	ANO

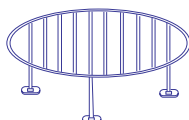
* pokud je doba varu příliš dlouhá, je možné, že se tento typ nádobí vznítí

POPIS A ŘÍZENÍ OVLÁDACÍHO PANELU



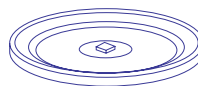
PŘÍSLUŠENSTVÍ

rošt



Funkce Pouze gril nebo Jen mikrovlny
vhodný pro jakýkoliv způsob grilování.

oto n talíř



Otočný talíř se používá
při všech funkcích.

DOPORUČENÍ PRO SPRÁVNÉ POUŽÍVÁNÍ TROUBY

Mikrovlny jsou v podstatě elektromagnetické záření přítomné i v přírodě ve formě světelných vln (např. sluneční světlo). Uvnitř trouby mikrovlny 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

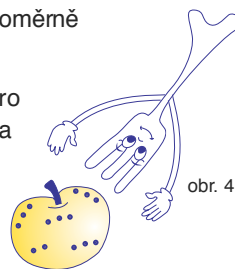
v mikrovlnné troubě velmi málo tuku (v některých případech není nutné používat tuk vůbec).

Proto je vaření v mikrovlnné troubě díky velmi nízkému obsahu tuku vhodné pro zdravou a dietickou stravu.

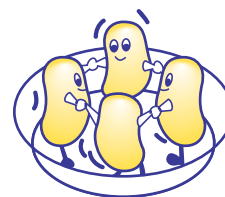
Kromě toho, ve srovnání s tradičními způsoby přípravy, vaření probíhá při nižší teplotě, a proto se jídla tolik nevysušují, neztrácejí nejdůležitější výživné hodnoty a uchovávají si výraznější chuť.

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 během této "doby odpočinku" zvýší až o 5 -8 °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 během vaření **obracet**, 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, vutry, 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 **kondenzované páry** uvnitř trouby a v místech, odkud vychází vzduch je běžný jev. **Abyste tvorbu páry snížili, přikryjte jídlo průhlednou fólií, voskován m papírem, skleně m poklopem nebo prostě obrácen m 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 k pečení v mikrovlnné troubě.



obr. 4



obr. 5

Použití mikrovlnné trouby samostatně



MIKROVLNŮ

Tato funkce je vhodná pro:

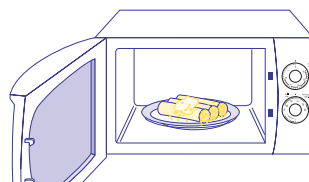
- Udržení jídel ve stálé teplotěstr. 82
- Rozmrazovánístr. 82
- Ohřívánístr. 84
- Vaření guláše, ragú, bílého masa, ovoce, zeleniny, rýže, polévek, rybstr. 86

Spuštění mikrovlnné trouby samostatně

1

Dejte jídlo do nádoby vhodné k vaření v mikrovlnné troubě a umístěte ho doprostřed otočného talíře.

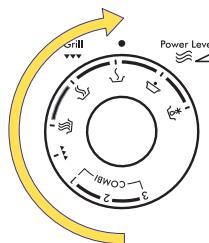
POZN: Nepřehřívejte troubu.



2

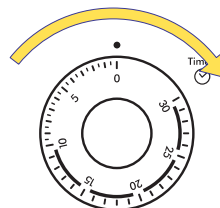
Otáčením knoflíku funkcí nastavte požadovaný výkon na jedno z 5 označení znázorňujících výkon mikrovln.

Pozn.: pokud nastavíte knoflík funkcí na označení ▼▼▼ nebo na jedno z následujících 3 označení, uvede se do provozu i gril.



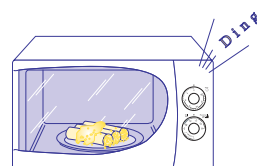
3

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



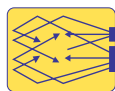
4

Po uplynutí nastaveného času oznámí zvukové znamení konec varu.



Všechny funkce trouby můžete kdykoli přerušit tím, že otočíte knoflík časového spínače "Time" do polohy "0". Můžete také přímo za chodu změnit čas přípravy jídla tak, že otočíte časovým spínačem vpřed nebo vzad.

Během vaření je možné kontrolovat jeho průběh vždy, když otevřeme dvířka. Při otevření dvířek se přeruší chod nastavené funkce, k jeho obnově dojde ihned po opětovném uzavření dvířek.



MIKROVLNY

Udržení stálé teploty jídla (při zapojení pouze funkce mikrovln)

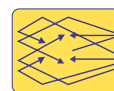
Nastavit knoflík funkcí do polohy “” a knoflíkem časového spínače nastavit požadovanou dobu. Tato funkce je vhodná pro všechny druhy hotových jídel.

Umožňuje vám udržovat právě uvařená nebo ohřátá jídla v teple, aniž by se vysušila nebo připekla k nádobě.

Je možné takto udržovat jídla přímo na talíři, na kterém budou servírována (vždy přikrytá).

Rozmrazování jídel (při zapojení pouze funkce mikrovln)

- Nastavit knoflík funkcí do polohy “” a knoflíkem časového spínače nastavit požadovanou dobu. Tato funkce je vhodná pro všechny druhy hotových jídel.
- Jídla zabalená do plastických sáčků nebo jiných typů plastických obalů se mohou ohřívat v troubě rovnou i s obalem, ale po odstranění všech kovových částí (př. různé typy kovových zapínání).
- Některá jídla, např. zelenina a ryby, nemusí být před začátkem vaření úplně rozmrazená.
- 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.



MIKROVLNĚ

Doba rozmrazování

Potravina	Množství (gr)	Knoflík funkcí	Doba provozu		Poznámka	„Doba odpočinku“
			17 Lt. 700 W	23 Lt. 900 W		
MASA						
• Pečeně (vepřová, hovězí, telecí atd.)	1 kg		29 - 32	26 - 29		20
• Bifteky, kotlety, plátky	200 gr	“	10 - 12	7 - 9		5
• Kousky masa, guláš	500 gr	“	18 - 20	15 - 17		10
• Mleté	500 gr	“	14 - 16	11 - 13	(*)	15
• “	250 gr	“	11 - 13	8 - 10		10
• Hamburgry	200 gr	“	11 - 13	8 - 10		10
• Uzeniny	300 gr	“	13 - 15	10 - 12		10
DRŮBEŽ						
• Kachna, krocan	1,5 kg	“	34 - 37	31 - 34	Po uplynutí „Doby odpočinku“ omyjte vodou, abyste odstranily eventuální zbytky ledových krystalků.	20
• Kuře celé	1,5 kg	“	34 - 37	31 - 34		20
• Kuře porcované	500 gr	“	19 - 21	16 - 18		10
• Kuřecí prsíčka	300 gr	“	18 - 20	15 - 17		10
ZELENINA						
• Kousky baklažánů	500 gr	“	22 - 24	19 - 21		5
• Nakrájené papriky	500 gr	“	21 - 23	18 - 20		5
• Hrášek	500 gr	“	18 - 20	15 - 17		5
• Artyčoky	300 gr	“	14 - 16	11 - 13		5
• Chřest	500 gr	“	19 - 21	16 - 18		5
• Krájené fazole	500 gr	“	21 - 23	18 - 20	K urychlení rozmrazování občas kusy zeleniny od sebe oddělte.	5
• Celá brokolice	500 gr	“	20 - 22	17 - 19		5
• Růžičková kapusta	500 gr	“	20 - 22	17 - 19		5
• Nakrájená mrkev	500 gr	“	19 - 21	16 - 18		5
• Květák	450 gr	“	18 - 20	15 - 17		5
• Smíšená zelenina	300 gr	“	13 - 15	10 - 12		5
• Nakrájený špenát	300 gr	“	14 - 16	11 - 13		5
RYBY						
• Plátky	300 gr	“	14 - 16	11 - 13		7
• Kousky	400 gr	“	15 - 17	12 - 14		7
• Celé	500 gr	“	18 - 20	15 - 17		7
• Koryši	400 gr	“	15 - 17	12 - 14		7
MLÉČNÉ V ROBKY						
• Máslo	250 gr	“	10 - 12	7 - 9	Odstraňte hliníkový obal	10
• Sýry	250 gr	“	11 - 13	8 - 10	Nemusí se rozmrazit úplně, viz „Doba odpočinku“	15
• Šlehačka	200 ml	“	13 - 15	10 - 12	Šlehačku vyndejte z obalu a dejte na talíř	5
PEČIVO						
• 2 střední bílé večky	150 gr	“	2 - 3	1 - 2		3
• 4 střední bílé večky	300 gr	“	6 - 7	5 - 7	Pečivo pokládejte přímo na otočný talíř	3
• Krájený chléb bílý	250 gr	“	6 - 7	5 - 7		3
• Celozrný krájený chléb	250 gr	“	6 - 7	5 - 7		3
OVOCE						
• Jahody, švestky, třešně, meruňky	500 gr	“	13 - 14	10 - 12	Dvakrát až třikrát ovocem promíchejte	10
• Maliny	300 gr	“	9 - 10	6 - 7		10
• Ostružiny	250 gr	“	7 - 8	4 - 5		6

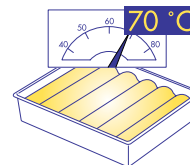
(*) Tyto pokyny se používají při ověřovacím testu rozmrazování mletého masa podle normy IEC 705, část 18.3. Obrátit pokrm v polovině nastavené doby rozmrazování. Položte pokrm přímo na otočný talíř. Bližší pokyny k těmto výkonnostním testům podle normy IEC 705 najdete v tabulce na straně 2

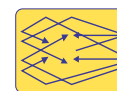


Ohřívání jídla (při zapojení pouze funkce mikrovln)

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

- Doporučuje se ohřívát jídla (zvláště zmrazená) při teplotě alespoň 70°C (musí pálit!). 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 stejnoměrně prohřálo a urychlil se proces ohřívání,
 - sledujte pozorně čas ohřívání uvedený na obalu, pamatujte, že za určitých podmínek je nutné tento čas zvýšit.
- 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.





MIKROVLNÝ

Doba ohřívání

DRUH POKRMU	MNOŽSTVÍ	Knoflík funkce	Doba provozu		POZNÁMKA
			17 Lt. 700 W	23 Lt. 900 W	
ROZPUŠTĚNÍ POTRAVIN • čokoláda / poleva • máslo	100 gr 50 - 70 gr		3 - 4 0'.7"-0'.12"	1 - 2 0'.5"-0'.10"	Vložit do talíře. Polevu jedenkrát zamíchat.
JÍDLA VYTAŽENÁ Z CHLADNIČKY (5 / 8 °C) AŽ DO 20 / 30 °C					
• jogurt • kojenecká láhev	125 gr 240 gr	" "	0'.10"-0'.15" 0'.15"-0'.20"	0'.7"-0'.12" 0'.10"-0'.15"	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.
PŘEDVÁŘENÁ JÍDLA VYTAŽENÁ Z CHLADNIČKY (POČ. TEPLOTA 5 / 8 °C) AŽ DO CCA 70° C					
• balení lasagní nebo plněných těstovin • balení masa s rýží a/nebo zeleninou • balení ryby a/nebo zeleniny	400 gr 400 gr 300 gr	" " "	5 - 7 5 - 7 4 - 6	3 - 5 3 - 5 2 - 4	Rozumí se zabalené porce předvářeného pokrmu prodávané v obchodech, které se ohřívají při teplotě 70° C. Vyjmout pokrm z příp. alum. nádoby a vložit na talíř z kterého budete jíst. Nejlepší výsledky obdržíte, když pokrm přikryjete.
• talíř masa a/nebo zelenina • talíř těstovin, cannelloni nebo lasagní • talíř ryby a/nebo	400 gr 400 gr 300 gr	" " "	6 - 8 6 - 8 5 - 7	4 - 6 4 - 6 3 - 5	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.
ZMRAZENÉ POKRMY PŘIPRAVENÉ K OHŘEVU / VAŘENÍ (POČ. TEPLOTA - 18° / -20°C) AŽ DO CCA 70° C					
• balení lasagní nebo plněných těstovin • balení masa s rýží a/nebo zeleninou • balení předvářené ryby a/nebo zeleniny • balení syrové ryby a/nebo zeleniny	400 gr 400 gr 300 gr 300 gr	" " " "	7 - 9 7 - 9 5 - 7 7 - 9	5 - 7 5 - 7 3 - 5 5 - 7	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.
• porce masa a/nebo zeleniny • porce těstovin cannelloni nebo lasagne • porce ryby a/nebo rýže	400 gr 400 gr 300 gr	" " "	8 - 10 8 - 10 7 - 9	6 - 8 6 - 8 5 - 7	Přendejte syrový pokrm do nádoby vhodné pro ohřev v mikrovlnné troubě a přikryjte. 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.
NÁPOJE VYTAŽENÉ Z CHLADNIČKY (5°/8°C) AŽ DO CCA 70° C					
• 1 hrnek vody • 1 hrnek mléka • 1 hrnek kávy • 1 talíř vývaru	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	1'.30"-2 1-1'.30" 1-1'.30" 3 - 4	1-1'.30" 0'.30"-1 0'.30"-1 2 - 3	Všechny nápoje se musí po ohřevu zamíchat, aby se sjednotila jejich teplota. Vývar doporučujeme přikrýt převráceným talířem.
NÁPOJE POKOJOVÉ TEPLoty (20°/30°C) AŽ DO CCA 70° C					
• 1 hrnek vody • 1 hrnek mléka • 1 hrnek kávy • 1 talíř vývaru	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	1-1'.30" 0'.30"-1 0'.30"-1 2 - 3	0'.30"-1 0'.15"-0'.45" 0'.15"-0'.45" 1 - 2	Všechny nápoje se musí po ohřevu zamíchat, aby se sjednotila jejich teplota. Vývar doporučujeme přikrýt převráceným talířem.



Vaření (při zapojení pouze funkce mikrovln)

masa

Pokud v mikrovlnné troubě vaříte maso, doporučuje se přikrýt ho průhlednou fólií vhodnou pro tento účel. Tím dosáhnete stejnoměrného rozptýlení tepla a zabráníte vysušení a ztvrdnutí masa. Tato funkce je vhodná pro vaření kousků masa, guláše, porcí kuřete atd. K přípravě pečení, ražničí atd. použijte funkce "vaření s následným grilováním".

ryby

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

zelenina

Zelenina vařená v mikrovlnné troubě si zachovává svoji barvu a všechny výživné hodnoty lépe než při tradičním vaření. Před vařením zeleninu omyjte a očistěte.

Větší kusy zeleniny nakrájejte na menší stejnoměrné kousky.

Na každých 500 gr zeleniny přidejte pět lžic vody (vláknitá zelenina vyžaduje větší množství vody).

Zelenina musí být **vždy** přikryta průhlednou fólií.

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

Doba vaření ryb, zeleniny a masa

Potravina	Množství (gr)	Knoflík funkce	Doba provozu		Poznámka	„Doba odpoinku“
			17 Lt. 700 W	23 Lt. 900 W		
RYBY						
• Filé	300 gr	"	9 - 11	7 - 9	Ryby vždy vařit přikryté!	2
• Kousky	300 gr	"	11 - 13	9 - 11	Ryby vždy vařit přikryté!	2
• Celé	500 gr	"	12 - 14	10 - 12	Ryby vždy vařit přikryté!	2
• Celé	250 gr	"	9 - 11	7 - 9	Ryby vždy vařit přikryté!	2
• Porcované	400 gr	"	11 - 13	9 - 11	Ryby vždy vařit přikryté!	2
• Korýši	500 gr	"	11 - 13	9 - 11	Ryby vždy vařit přikryté!	2
ZELENINA						
• Chřest	500 gr	"	11 - 12	9 - 10	Nakrájet.	4
• Artyčoky	300 gr	"	12 - 13	10 - 11	Nejlepší je použít spodní část artyčoku.	4
• Fazole	500 gr	"	13 - 14	11 - 12	Nakrájet.	4
• Brokolice	500 gr	"	9 - 10	7 - 8	Rozdělit.	4
• Růžičková kapusta	500 gr	"	9 - 10	7 - 8	Nakrájet.	4
• Bílé zelí	500 gr	"	9 - 10	7 - 8	Nakrájet.	4
• Červené zelí	500 gr	"	9 - 10	7 - 8	Nakrájet.	4
• Mrkev	500 gr	"	11 - 12	9 - 10	Rozdělit.	4
• Květák	500 gr	"	13 - 14	11 - 12	Nakrájet.	4
• Celer	500 gr	"	9 - 10	7 - 8	Nakrájet.	4
• Lilek	500 gr	"	8 - 9	6 - 7	Nakrájet.	4
• Pór	500 gr	"	8 - 9	6 - 7	Nechat celý.	4
• Žampiony	500 gr	"	8 - 9	6 - 7	Nechat celé, není nutno přilít vodu.	4
• Cibule	250 gr	"	7 - 8	5 - 6	Nechat celé, není nutno přilít vodu.	4
• Špenát	300 gr	"	8 - 9	6 - 7	Umyt, nechat okapat.	4
• Hrášek	500 gr	"	12 - 13	10 - 11		4
• Papriky	500 gr	"	11 - 12	9 - 10	Nakrájet.	4
• Brambory	500 gr	"	10 - 11	8 - 9	Nakrájet.	4
• Tykve	500 gr	"	9 - 10	7 - 8	Nakrájet.	4
MASA						
• Guláš	1,5 kg	"	42 - 47	40 - 45	Přikrýt, 2-3krát zamíchat.	4
• Kuřecí prsíčka	500 gr	"	20 - 22	18 - 20	V polovině vaření zamíchat.	10
• Sekaná	900 gr	"	22 - 24	20 - 22	(*)	3

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



MIKROVLNÝ

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", protože dehydruje.
- 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 není nutné ho 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, troubu naprogramujete na maximální výkon s časem přibližně 12-15 minut). Rýže se nepřilepí ke dnu a může se vařit přímo v nádobě, ze které bude na stole servírována, není tedy nutné přendávat ji do jiné nádoby.

sladké ovoce

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

asy vaření mou níků a ovoce

Typ mou níku/ovoce Množství (gr)	Knoflík funkcí	Doba provozu		„Doba odpo inku “ (min)	poznámky a doporu ení
		17 Lt. 700 W	23 Lt. 900 W		
Ořechový dort (700 gr)		13 - 17	18 - 23	5	Může být potřen jakýmkoli krémem.
Vídeňský sachr (850 gr)	"	17 - 21	22 - 27	5	Vhodný 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 (šodó)		1'30" - 3	4 - 6	3	Promíchejte každých 30 minut.
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)	"	18 - 20	16 - 18	5	Tyto pokyny se týkají ověřovacího testu
Sponge cake (475 gr)	"	8 - 10	6 - 8	5	vaření podle normy IEC 705, část 17.3, především pro testy A a B. Blíže pokyny k těmto výkonnostním testům podle normy IEC 705 najdete v tabulce na straně 2



Použití grilu samostatně

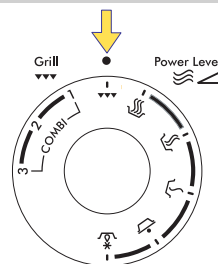
Tato funkce je vhodná pro:

- jakýkoliv druh tradičního grilování např.:
hamburgry, kotlety, vuřty, opékaný chléb atdstr. 89

Spuštění grilu samostatně

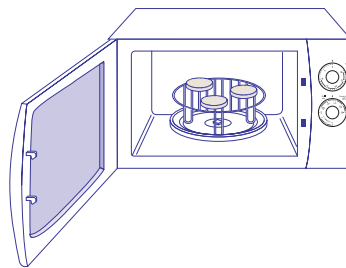
1

Nastavit knoflík funkcí do polohy ▼▼▼



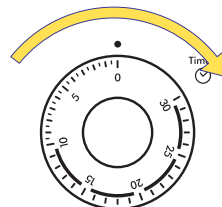
2

Na mřížku umístěnou na otočném talíři vložte připravovaný pokrm tak, aby tuk při grilování stékal na otočný talíř.



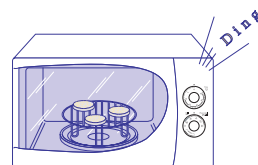
3

Otočením knoflíku časového spínače "Time" nastavte požadovaný čas. **Pokrm se musí uprostřed grilování obrátit.**



4

Po uplynutí nastaveného času zvukové znamení ohlásí, že vaření je skončeno.



Všechny funkce trouby můžete kdykoli přerušit tím, že otočíte knoflík časového spínače "Time" do polohy "0". Můžete také přímo za chodu změnit čas přípravy jídla tak, že otočíte časovým spínačem vpřed nebo vzad.

Během vaření je možné kontrolovat jeho průběh vždy, když otevřeme dvířka. Při otevření dvířek se přeruší chod nastavené funkce, k jeho obnově dojde ihned po opětovném uzavření dvířek.



Použití funkce grilu na grilování

Za pomoci této funkce je možné připravit chutná grilovaná jídla jakéhokoliv typu.

Mikrovlnná trouba se nesmí v žádném případě předehřívat.

Všechna jídla musí být v polovině grilování otočena, protože gril působí pouze z horní části trouby.

Při kontrole průběhu přípravy pokrmů si vždy uvědomte, že horní část trouby je horká: dávejte pozor a používejte chňapky. Po zkontrolování musíte vždy dvířka trouby pevně zavřít.

Doba vaření

Potravina	Množství	Knoflík funkce	Doba provozu		Poznámka
			17 Lt. 700 W	23 Lt. 900 W	
• Kotleta hovězí nebo vepřová	3	▼▼▼	22 - 27	25 - 30	Po 12 minutách obrátit.
• Párky	3	“	28 - 32	30 - 35	Vždy je propíchejte. Pokud se jedná o párky velké, rozkrojte je napůl. Obrátte po 15 minutách.
• Hamburger	3	“	28 - 32	30 - 35	Obrátte po 15 minutách.
• Opékaný chléb	4 plátky	“	8 - 9	10 - 11	Dobře zařízněte okraje. Obrátte po 4-5 minutách.



FUNKCÍ MIKROVLNY + GRIL

Tato funkce je vhodná k:

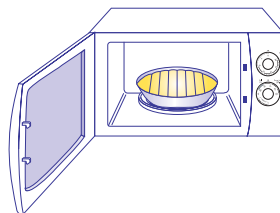
- zapékání lasagní, těstovin a zeleniny
- přípravě pečení, kuřat, ražniči atd

str. 91

SPUŠTĚNÍ TROUBY S KOMBINOVANOU FUNKCÍ MIKROVLNY + GRIL

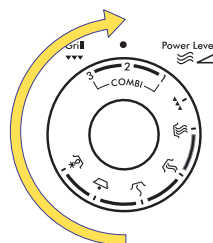
1

Jídlo dejte do nádoby vhodné pro mikrovlnné trouby a umístěte ho doprostřed otočného talíře.



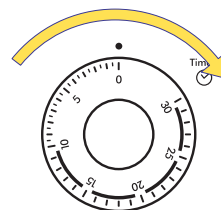
2

Nastavit knoflík funkcí na jednu ze 3 poloh „kombi“.



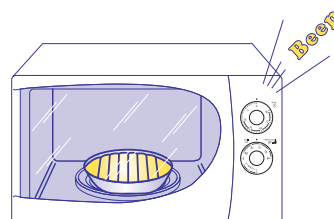
3

Otáčením knoflíku časového spínače „Time“ ve směru hodinových ručiček navolte požadovanou dobu.



4

Jakmile uplyne zvolený čas, ozve se bzučák a oznámí vám, že doba vaření uběhla.



Všechny funkce trouby můžete kdykoli přerušit tím, že otočíte knoflík časového spínače „Time“ do polohy „0“. Můžete také přímo za chodu změnit čas přípravy jídla tak, že otočíte časovým spínačem vpřed nebo vzad.

Během vaření je možné kontrolovat jeho průběh vždy, když otevřeme dvířka. Při otevření dvířek se přeruší chod nastavené funkce, k jeho obnově dojde ihned po opětovném uzavření dvířek.



Použití této funkce při vaření

Tato funkce je vhodná pro vaření jídel mikrovlnami s následným grilováním nebo propečením dozlatova. Je při tom nezbytné dodržovat následující pokyny:

- trouba se nikdy nesmí přehřívat,
- k jídlům se nepřidávají přísady (přilijte pouze půl sklenice vody, aby maso zůstalo měkké),
- pečení a velké kusy masa v polovině přípravy obraťte
- pokud chcete zkontrolovat průběh přípravy pokrmů, stačí otevřít dvířka trouby. Tím se přeruší provoz mikrovln a grilu: při grilování je horní část trouby horká, doporučujeme vám, abyste vždy použili chňapky.

Doba vaření

Potravina	Množství (g)	Knoflík funkcí	Doba provozu		Poznámka	„Doba odpo inku“ (min)
			17 Lt. 700 W	23 Lt. 900 W		
• Noky alla romana	600 gr	combi 1	25	20	Ne příliš velké množství	5
• Lasagne	1100 gr	combi 2	40	35	Čas platí pro těstoviny	5
• Opékané makarony	1500 gr	combi 1	25	20	Těstoviny částečně předvařené	5
• Květák v omáčce	1000 gr	combi 2	30	25	Platí pro syrový květák	5
• Opékaná rajčata	800 gr	combi 1	25	20	Lepší použít rajčata stejné velikosti	5
• Plněné papriky	1400 gr	combi 2	30	25	Lepší použít papriky úzké a dlouhé	5
• Lilky po parmsku	1300 gr	combi 1	25	20	Lilky se mohou nejdříve opéci	5
• Opékané brambory	1100 gr	combi 3	40	30	(*)	10
• Pečeně (vepřová, hovězí)	1000 gr	combi 2	50	45	Nechte trochu tuku, aby se nevysušila	10
• Sekaná	800 gr	combi 2	35	30	Obrátit v půli každé fáze přípravy	10
Tyto instrukce se nevztahují na test C normy IEC 705, který najdete v tabulce na straně 2						
• Kuře celé	1200 gr	combi 3	65	55	(**)	10
• Ražniči	600 gr	combi 3	35	30	Obrátit v půli každé fáze přípravy	10
• Jehněčí	1000 gr	combi 3	60	50	Obrátit v půli každé fáze přípravy	10
• Krocán (porcovaný)	1000 gr	combi 3	55	45	Obrátit v půli každé fáze přípravy	10
• Kachna	1000 gr	combi 3	60	50	Obrátit v půli každé fáze přípravy	10

(*) Čas platí pro brambory. Tyto pokyny se týkají ověřovacího testu vaření podle normy IEC 705, část 17.3, především pro testy D. Bližší pokyny k těmto výkonovým testům podle normy IEC 705 najdete v tabulce na straně 2

(**) Propíchat vidličkou. Obrátit v půli každé fáze přípravy. Tyto pokyny se týkají ověřovacího testu vaření podle normy IEC 705, část 17.3, především pro testy E. Bližší pokyny k těmto výkonovým testům podle normy IEC 705 najdete v tabulce na straně 2

Ú d r ž b a a i š t ě n í

Před jakoukoliv údržbou nebo před ištěním vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky.

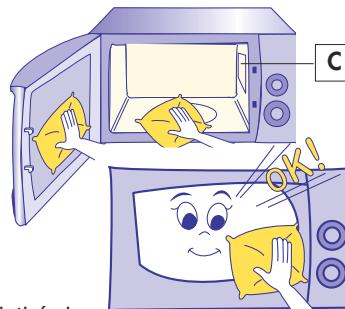
ištění

Abyste si uchovali Váš spotřebič co nejdéle v bezvadném stavu, doporučujeme Vám, pravidelně očistit dvířka, vnějšek a vnitřek trouby vlhkým hadříkem s neutrálním tekutým přípravkem na nádobí.

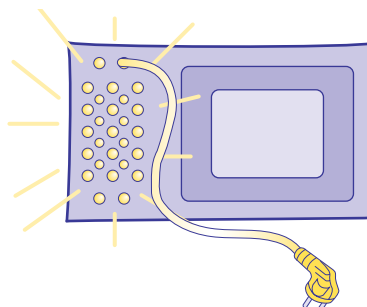
Nenechávejte skvrny od tuků ani na výstupním otvoru (C).

Nepoužívejte k ištění brusné ištící prostředky, drátěnky ani jiné kovové, ostré předměty. Při čištění vnějších stěn trouby dávejte pozor, aby voda ani ištící prostředek

nepronikl do otvorů pro v stup vzduchu a páry, které jsou umístěny na povrchu trouby. Nepoužívejte čistící prostředky obsahující amoniak. Doporučuje se nečistit ani povrch dvířek čistícími prostředky s alkoholem nebo brusnými čistícími prostředky. Aby bylo možné dvířka vždy perfektně zavřít, je nutné udržovat jejich hrany v absolutní čistotě a odstranit všechnu špínu a zbytky jídel, které se zde usadí.



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



Občas je nutné vyndat otočný talíř (F) a jeho podpěru (G) a vyčistit je, stejně tak jako je nutné vyčistit dno trouby. Otočný talíř a jeho podpěru umyjte vodou s čistícím prostředkem nebo s neutrálním mýdlem (**mohou se m t i v my ce na nádobí**).

Po dlouhodobém ohřívání nedávejte oto n talíř do příliš chladné vody, prudk tepeln šok by mohl způsobit jeho prasknutí.

Motor otočného talíře je utěsněn. Přesto při čištění dna trouby dávejte pozor, aby voda nepronikla pod čep otočného talíře (D).

Pokud není něco v pořádku...

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:

p o r u c h a	p ř í i n a / o d s t r a n ě n í
Přístroj nefunguje	- Dvířka nejsou správně zavřená - Přístroj není správně zapojen do zásuvky - Zástrčka nedodává proud (zkontrolujte pojistky) - Knoflík časového spínače "Time" není správně nastavený
Velké množství kondenzované páry se usazuje na podpěmě ploše uvnitř trouby	Pokud vaříte jídla, která obsahují hodně vody, je normální, že pára, která se vytváří uvnitř trouby, uniká a usazuje se na vnitřních stěnách trouby nebo na varné desce
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 zvyšte 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 se zablokoval (zkontrolujte, zda je čep talíře D dobře nasazený do svého uložení).

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