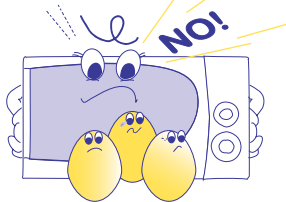
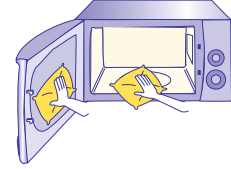


CZ D ů l e ž i t á u p o z o r n ě n í

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 (vyškolený 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.
Nevaňte 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.
Jestliže je trouba zapnutá, děti se k ní nesmí přibližovat (nebezpečí popálenin). 
- 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 (C). K čištění používejte vlhký hadřík a nebrusné čisticí prostředky. Dbejte, aby se špína nebo zbytky jídel nenahromadily mezi čelní stěnou trouby a dveřmi. 
- 7) Nespouštějte troubu, jestliže je poškozený přípojný kabel nebo zástrčka přístroje, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem).
- 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 nádobí 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“, 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.



s k l e n e n é n á d o b í a j i n é p o m ů c k y

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

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

Chcete-li použít velké pravouhlé nádoby (tvaru krabic), které by se nemohly ve vnitřním prostoru trouby volně otáčet, stačí, když zablokujete otočný talíř (D) tím, že odstraníte čep (B) z výřezu. Pamatujte na to, že abyste v tomto případě dosáhli optimálních výsledků, musíte během zahřívání několikrát zamíchat obsahem nádoby a změnit její polohu.

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

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

Přesto však pokrm může, pokud je příliš horký, přenosem tepla talíř ohřát, doporučujeme tedy používat chňapky.

V každém případě se řiďte pokyny uvedenými v následující tabulce:

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

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

T e c h n i c k é ú d a j e

MODEL S KOMOROU O OBSAHU 23 LITRŮ

Vnější rozměry (DxŠxV)	520x305x400
Vnitřní rozměry (DxŠxV)	322x218x331
Přibližná váha	17 kg.
Průměr otočného talíře	31 cm
Osvětlení uvnitř trouby	25 W

MODEL S KOMOROU O OBSAHU 17 LITRŮ

Vnější rozměry (DxŠxV)	480x272x360
Vnitřní rozměry (DxŠxV)	285x197x290
Přibližná váha	16 kg.
Průměr otočného talíře	27,5 cm
Osvětlení uvnitř trouby	25 W

O B A M O D E L Y

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

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

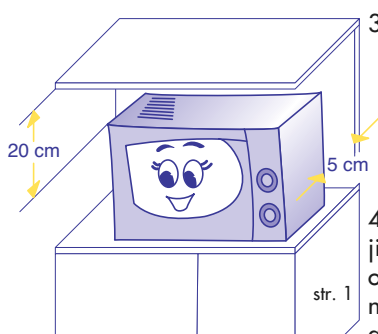
P ř i p o j e n í d o e l e k t r i c k é s í t ě

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

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

I n s t a l a c e

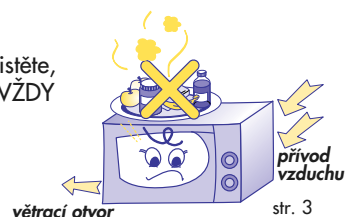
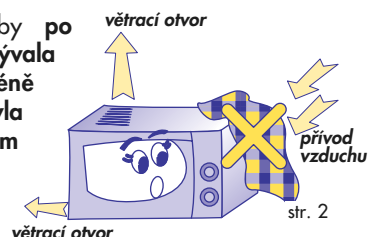
- Po vyjmutí trouby z krabice se přesvědčte, že čep otočného talíře (B) je správně nasazen ve výřezu. Umístěte podložku otočného talíře (E) doprostřed dna trouby a umístěte na ni otočný talíř (D). Čep musí být nasazen v odpovídajícím výřezu otočného talíře.
- Ověřte si, že přístroj se během přepravy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



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

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

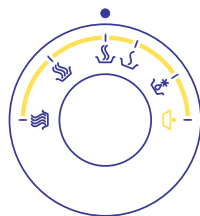
MOHL VOLNĚ PROUDIT vzduch a pára (viz obrázky 2 a 3).



O v l á d á n í

NASTAVENÍ VÝKONU

Knoflík nastavte na zvolený výkon



ČASOVÝ SPÍNAČ

PO OTOČENÍ TOHOTO KNOFLÍKU ZAČNE TROUBA PRACOVAT

Otočte jím ve směru hodinových ručiček a nastavte dobu od 1 do 35 minut. Když čas vyprší, trouba se sama vypne a ozve se bzučák.

V ý k o n

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



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

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

Jak docílíte s mikrovlnnou troubou těch nejlepších výsledků

Co chci dělat?	Jaký výkon mám použít?	23 lt	17 lt	Str.
• Udržovat jídlo teplé	Výkon 	90w	80w	89 92
• Rozmrazovat	Výkon 	135w	120w	89 92
• Rozpouštět máslo nebo dát změkknout sýr	Výkon  nebo 	315w	280w	89 94
• Péci koláče a dorty		450w	400w	98
• Vařit maso	Výkon 	650w	560w	89 96
• Vařit ovoce	Výkon 	900w	800w	89 98
• Vařit zeleninu				97
• Vařit ryby				96
• Vařit rýži a těstoviny				98
• Ohřát jakékoli již uvařené nebo zmrazené jídlo				94

Jak správně používat troubu

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

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

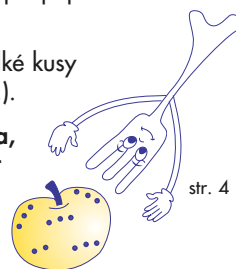
minimálně tuků (nebo se v některých případech můžete vyhnout tukům vůbec).

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

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

Základní pravidla správné přípravy jídla v mikrovlnné troubě

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

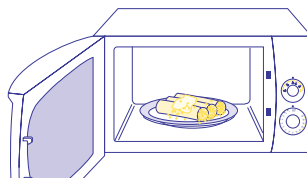


Zacházení s troubou

1

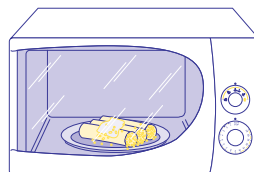
Vložte jídlo do nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě a postavte ji do středu otočného talíře.

POZN: Troubu předem nepřehřívejte



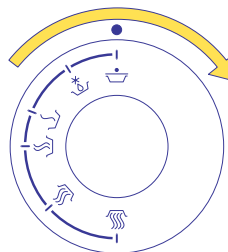
2

Zavřete dvířka.



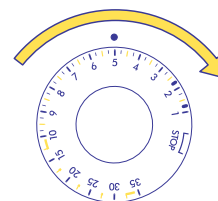
3

Otočením knoflíku zvolte žádoucí výkon.



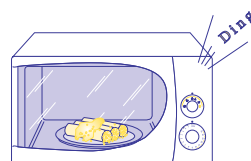
4

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

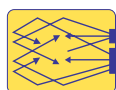


5

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



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



MIKROVLNÝ



MIKROVLNÝ

Pouze pro modely vybavené nízkou mřížkou:
Pro přípravu dvou jídel nad sebou
užívat jen funkci mikrovln

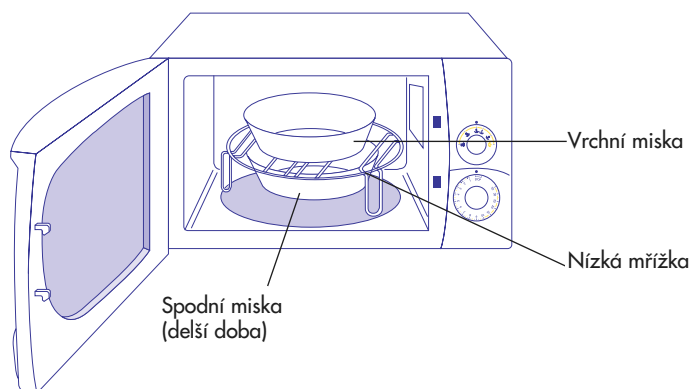
Užíváním přídavné nízké mřížky v mikrovlnném režimu je možné rozmrazovat, ohřívat a vařit současně jídla různého charakteru ve dvou poschodích. Speciální systém dvojího výstupu mikrovln znamená optimální rozložení energie.

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

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

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

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



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



Tabulka pro vaření jídel ve dvou poschodích

Doba rozmrazování

Typ	Poloha misky	Množství g	Nastavení voliče výkonu	Minuty	Poznámky
• Sekaná	nahoře	500		22	Po 15 min maso otočit.
• Sekaná	dole	500		22	Nakonec nechat "dojít" 15 min.
• Kousky kuřete	nahoře	500		26	Oddělit kousky masa během rozmrazování.
• Ragú	dole	500		26	Nechat dojít 15 min.
• Květák	nahoře	450		24	Po skončení nechat dojít 5-10 min.
• Ryba v celku	dole	500		24	Po skončení nechat dojít 5-10 min.

Doba ohřívání

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

Doba vaření

Typ	Poloha misky	Množství g	Nastavení voliče výkonu	Minuty	Poznámky
• Brambory	nahoře	500		24	Nakrájet na stejné kousky a zakrýt fólií.
• Brambory	dole	500		24	Nakrájet na stejné kousky a zakrýt fólií.
• Mrkev	nahoře	500		20	Nakrájet na stejné kousky a zakrýt fólií.
• Mrkev	dole	500		20	Nakrájet na stejné kousky a zakrýt fólií.
• Rybí filety	nahoře	400		15	Zakrýt fólií. Po 13 min vyjmout mřížku.
• Cukety	dole	475		18	Nechat vcelku a zakrýt fólií.
• Ryba v celku	nahoře	200		13	Zakrýt fólií.
• Ryba v celku	dole	200		13	Zakrýt fólií.
• Brambory	nahoře	500		24	Nakrájet na stejné kousky a zakrýt fólií.
• Guláš	dole	1500		48	Po 24 min vyjmout mřížku. 2-3 x zamíchat.
• Rýže	nahoře	300		24	Zakrýt fólií a 2x zamíchat.
• Bílé zelí	dole	500		24	Nechat vcelku a zakrýt fólií.
• Hrášek	nahoře	500		22	Zakrýt fólií.
• Růž. kapusta	dole	500		22	Zakrýt fólií.

U d r ž o v á n í j í d l a v t e p l e

Tato funkce se dá použít pro jakékoli jídlo.

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

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

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

R o z m r a z o v á n í

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

Časy rozmrazování

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

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

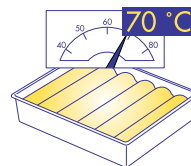
Typ jídla	Množství	Zvolený výkon	Výkon 850/900W	Výkon 750/800W	Poznámky	Čas ustání (min)
			Čas (minuty)	Čas (minuty)		
MASO						
• Pečené (vepřové, hovězí, telecí, atd.)	1 kg		20 - 26	27 - 32		20
• Steaky, kotlety, plátky	200 gr	"	3 - 7	8 - 12		5
• Dušené maso, guláše	500 gr	"	11 - 15	16 - 20		10
• Mleté maso	500 gr	"	10 - 12	14 - 16	(*)	15
• "	250 gr	"	4 - 8	9 - 13		10
• Hamburgery	200 gr	"	4 - 8	9 - 13		10
• Uzeniny	300 gr	"	6 - 10	11 - 15		10
DRŮBEŽ						
• Kachna, krocan	1,5 kg	"	30 - 33	34 - 37	Po skončení doby ustání omyjte pod proudem teplé vody, abyste odstranili kousky ledu.	20
• Celá kuřata	1,5 kg	"	30 - 33	34 - 37		20
• Porce kuřat	500 gr	"	11 - 15	16 - 21		10
• Kuřecí prsíčka	300 gr	"	9 - 14	15 - 20		10
ZELENINA						
• Lilek (v kostkách)	500 gr	"	14 - 18	19 - 24	Abyste usnadnili rozmrazování, občas zeleninu zamíchejte.	5
• Papriky (kousky)	500 gr	"	13 - 17	18 - 23		5
• Hrášek	500 gr	"	10 - 14	15 - 20		5
• Srdíčka artyčoků	300 gr	"	6 - 10	11 - 16		5
• Chřest (kousky)	500 gr	"	11 - 15	16 - 21		5
• Krájené zelené fazolky	500 gr	"	13 - 17	18 - 23		5
• Celá brokolice	500 gr	"	12 - 16	17 - 22		5
• Růžičková kapusta	500 gr	"	12 - 16	17 - 22		5
• Mrkev (kousky)	500 gr	"	11 - 15	16 - 21		5
• Květák	450 gr	"	10 - 14	15 - 20		5
• Zeleninová směs	300 gr	"	5 - 9	10 - 15		5
• Špenát (protlak)	300 gr	"	6 - 10	11 - 16		5
RYBY						
• Rybí filé	300 gr	"	6 - 10	11 - 16		7
• Rybí řezy	400 gr	"	7 - 11	12 - 17		7
• Celé ryby	500 gr	"	10 - 14	15 - 20		7
• Korýši	400 gr	"	7 - 11	12 - 17		7
MLÉKÁRENSKÉ VÝROBKY						
• Máslo	250 gr	"	3 - 7	8 - 12	Odstraňte hliníkovou fólii a jiné kovové části obalů. Rozmrazí se částečně. Potřebuje čas ustání. Smetanu vyndejte z nádoby do misky.	10
• Sýr, tvaroh	250 gr	"	4 - 8	9 - 13		15
• Smetana	200 ml	"	6 - 10	11 - 15		5
PEČÍVO						
• 2 rohlíky	150 gr	"	0,30 - 2	3 - 4	Chléb dejte přímo na otočný talíř.	3
• 4 rohlíky	300 gr	"	3 - 5	6 - 8		3
• Krájený chléb (bílý)	250 gr	"	3 - 5	6 - 8		3
• Celozrnný chléb	250 gr	"	3 - 5	6 - 8		3
OVOCE						
• Jahody, švestky, třešně, rybíz, meruňky	500 gr	"	10 - 12	13 - 15	Dvakrát nebo třikrát promíchat.	10
• Maliny	300 gr	"	6 - 8	9 - 11	Dvakrát nebo třikrát promíchat.	10
• Borůvky	250 gr	"	4 - 6	7 - 9		6

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

O h ř í v á n í

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

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



Doby ohřívání

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

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

DRUH POKRMU	MNOŽSTVÍ	STUPEN VÝKONU MW	850/900w NASTAVENÍ DOBY	750/800w NASTAVENÍ DOBY	POZNÁMKA
ROZPUŠTĚNÍ POTRAVIN					
• čokoláda / poleva • máslo	100 gr 50 -70 gr		4 - 5 0.5-0.10	5 - 6 0.7-0.12	Vložit do talíře. Polevu jedenkrát zamíchat.
JÍDLA VYTAŽENÁ Z CHLADNIČKY (5 / 8 °C) AŽ DO 20 / 30 °C					
• jogurt • kojenecká láhev	125 gr 240 gr	"	0.10-0.15 0.25-0.30	0.12-0.17 0.35-0.40	Odstranit alum. Láhev ohřívát bez dudlíku. Po ohřátí ihned zatřepat lahví, aby se sjednotila teplota obsahu. Před podáním 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.
PŘEDVAŘENÁ JÍDLA VYTAŽENÁ Z CHLADNIČKY (POČ. TEPLOTA 5 / 8 °C) AŽ DO CCA 70° C					
• balení lasagní nebo plněných těstovin	400 gr	"	4 - 6	6 - 8	Rozumí se zabalené porce předvařeného pokrmu prodávané v obchodech, které se ohřívají při teplotě 70° C. Vyjmout pokrm z příp. alum. nádoby a vložit na talíř z kterého budete jíst. Nejlepší výsledky obdržíte, když pokrm přikryjete.
• balení masa s rýží a/nebo zeleninou	400 gr	"	4 - 6	6 - 8	
• balení ryby a/nebo zeleniny	300 gr	"	3 - 5	5 - 7	
• talíř masa a/nebo zelenina	400 gr	"	5 - 7	7 - 9	Rozumí se porce jakéhokoliv pokrmu, již uvařeného, který se bude ohřívát při teplotě 70 °C. Pokrm se ohřívá přímo na talíři na kterém se bude podávat, přikrytý průhlednou fólií nebo převráceným talířem.
• talíř těstovin, cannelloni nebo lasagní	400 gr	"	5 - 7	7 - 9	
• talíř ryby a/nebo	300 gr	"	4 - 6	6 - 8	
ZMRAZENÉ POKRMY PŘIPRAVENÉ K OHŘEVU / VÁŘENÍ (POČ. TEPLOTA - 18° / -20°C) AŽ DO CCA 70° C					
• balení lasagní nebo plněných těstovin	400 gr	"	6 - 8	8 - 10	Rozumí se balení všech druhů již uvařeného zmrazeného pokrmu, který se bude ohřívát při teplotě 70 °C v pův. obalu. Pokud je obal aluminiový, přendat pokrm na servírovací talíř a zvýšit o několik minut dobu ohřevu.
• balení masa s rýží a/nebo zeleninou	400 gr	"	5 - 7	7 - 9	
• balení předvařené ryby a/nebo zeleniny	300 gr	"	3 - 5	5 - 7	
• balení syrové ryby a/nebo zeleniny	300 gr	"	8 - 10	10 - 12	Přendejte syrový pokrm do nádoby vhodné pro ohřev v mikrovlnné troubě a přikryjte.
• porce masa a/nebo zeleniny	400 gr	"	6 - 8	8 - 10	Rozumí se porce všech druhů již uvařeného zmrazeného pokrmu, který se bude ohřívát při teplotě 70 °C. Vložte zmrazený pokrm na servírovací talíř a přikryjte obráceným talířem nebo pyrexem. Překontrolujte, aby pokrm byl uprostřed prohřátý, nebo pokrm zamíchejte je-li to možné.
• porce těstovin cannelloni nebo lasagne	400 gr	"	7 - 9	9 - 11	
• porce ryby a/nebo rýže	300 gr	"	4 - 6	6 - 8	
NÁPOJE VYTAŽENÉ Z CHLADNIČKY (5° / 8°C) AŽ DO CCA 70° C					
• 1 hrnek vody	180 cc	"	2 - 2.30	2.30-3	Všechny nápoje se musí po ohřevu zamíchat, aby se sjednotila jejich teplota.
• 1 hrnek mléka	150 cc	"	1.30 - 2	2-2.30	Vývar doporučujeme přikryt převráceným talířem.
• 1 hrnek kávy	100 cc	"	1.30 - 2	2-2.30	
• 1 talíř vývaru	300 cc	"	4 - 5	5 - 6	
NÁPOJE POKOJOVÉ TEPLoty (20° / 30°C) AŽ DO CCA 70° C					
• 1 hrnek vody	180 cc	"	1.30 - 2	2-2.30	Všechny nápoje se musí po ohřevu zamíchat, aby se sjednotila jejich teplota.
• 1 hrnek mléka	150 cc	"	1 - 1.30	1.30-2	Vývar doporučujeme přikryt převráceným talířem.
• 1 hrnek kávy	100 cc	"	1 - 1.30	1.30-2	
• 1 talíř vývaru	300 cc	"	3 - 4	4 - 5	

V a ř e n í

maso

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

drůbež

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

ryby

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

Časy vaření masa, drůbeže a ryb

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

Pokrm	Množství	Nastavení výkonu	Výkon 850/900W	Výkon 750/800W	Poznámky	Časový spínač (minuty)
			Čas. spínač (minuty)	Čas. spínač (minuty)		
HOVŮZÍ						
Šiška sekané	900 gr	☞	18 - 20	22 - 24	(*) Zapracovat do 500 g mletého masa vejce, šunku, strouhanku atd. Obrátit v polovině přípravy.	5
Šiška sekané	800 gr	"	15 - 20	20 - 25		5
Zadní, svíčková	600 gr	"	17 - 22	22 - 27	V polovině přípravy obraťte	5
Pečené, noha	1 kg	"	25 - 30	32 - 37		10
TELECI						
Na guláš	700 gr	"	17 - 22	22 - 27	Dvakrát až třikrát zamíchejte	8
Rolla	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	V polovině přípravy obraťte	10
Plátky (kýta)	200 gr	"	10 - 15	15 - 20	Obracení není potřeba	2
VEPŘOVÉ						
Nožička	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	V polovině přípravy obraťte	5
Pečené	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	V polovině přípravy obraťte	10
Kotlety	700 gr	"	17 - 22	22 - 27	V polovině přípravy obraťte	8
JEHNŮŮÍ						
Noha	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	V polovině přípravy obraťte	10
Čerstvé hamburgery	100 gr	"	7 - 10	10 - 13	Dvakrát až třikrát zamíchejte	3
Guláš	1,5 kg	☞	35 - 40	40 - 45		3
Uzeniny	300 gr	☞	10 - 14	14 - 19		3
DRŮBEŽ: KUŘATA						
Celé	1,5 kg	"	40 - 45	45 - 50	V polovině přípravy obraťte	10
Půlka	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Obracení není potřeba	5
Rozporcované	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Obracení není potřeba	5
Prsíčka	300 gr	"	10 - 14	14 - 19	Obracení není potřeba	3
KROCAN						
Rozporcovaný	1,5 kg	"	40 - 45	45 - 50	V polovině přípravy obraťte	8
Prsa	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Obracení není potřeba	8
KACHNA						
Celá	1,5 kg	"	40 - 45	45 - 50	V polovině přípravy obraťte	10
RYBY						
Filé	300 gr	☞	4 - 7	7 - 10	Během vaření přikryjte	2
Řezy	300 gr	"	6 - 9	9 - 12	Během vaření přikryjte	2
Celé	500 gr	"	7 - 10	10 - 13	Během vaření přikryjte	2
Celé	250 gr	"	4 - 7	7 - 10	Během vaření přikryjte	2
Korýši	500 gr	"	6 - 9	9 - 12	Během vaření přikryjte	2
Mleté ryby	400 gr	"	6 - 9	9 - 12	Během vaření přikryjte	2

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

zelenina

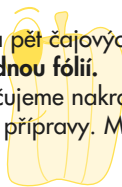
Zelenina připravená v mikrovlnné troubě si často uchová víc barvy a původní nutriční hodnoty než při tradičních způsobech přípravy.

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

Zelenina musí být vždycky pokryta průhlednou fólií.

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

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



Časy vaření zeleniny

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

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

Pokrm	Množství	Nastavení výkonu	Výkon 850/900W	Výkon 750/800W	Poznámky	Čas ustání (minuty)
			Čas. spínač (minuty)	Čas. spínač (minuty)		
• Chřest	500 gr		9 - 10	11 - 12	Nakrájejte na 2 cm kousky.	4
• Artyčoky	300 gr	"	11 - 12	12 - 13	Nejllepší je použít spodní část artyčoku.	4
• Zelené fazolky	500 gr	"	11 - 12	13 - 14	Nakrájejte.	4
• Brokolice	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Rozdělte na jednotlivé růžičky.	4
• Růžičková kapusta	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Nechte vcelku.	4
• Bílé zelí	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Nakrájejte na proužky.	4
• Červené zelí	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Nakrájejte na proužky.	4
• Mrkev	500 gr	"	9 - 10	11 - 12	Rovnoměrně nakrájejte.	4
• Květák	450 gr	"	11 - 12	13 - 14	Oddělte růžičky.	4
• Celer (naťový)	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Rozdělte na vrstvy.	4
• Lilek	500 gr	"	6 - 7	8 - 9	Nakrájejte na kostky.	4
• Pórek	500 gr	"	6 - 7	8 - 9	Nakrájejte na proužky.	4
• Houby	500 gr	"	6 - 7	8 - 9	Nechte vcelku. Není třeba přidávat vodu.	4
• Cibule	250 gr	"	5 - 6	7 - 8	Nechte vcelku, ale vyberte stejnou velikost. Voda není potřeba	4
• Špenát	300 gr	"	6 - 7	8 - 9	Umyjte, osušte listy.	4
• Hrášek	500 gr	"	10 - 11	12 - 13		4
• Fenykl (hlízy)	500 gr	"	12 - 13	14 - 15	Nakrájejte na čtvrtky.	4
• Papriky	500 gr	"	9 - 10	11 - 12	Nakrájejte.	4
• Brambory	500 gr	"	8 - 9	10 - 11	Nakrájejte na stejné kousky.	4
• Cukiny	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Nakrájejte na plátky.	4

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

polévky a rýže

- Na polévky a vývary je obvykle potřeba méně tekutiny než při běžném způsobu přípravy, protože v mikrovlnné troubě se voda vypařuje jen omezeně. Protože sůl působí jako dehydratační prostředek, můžeme ji přidat teprve po skončení přípravy nebo během času ustání.
- Musíme zde poznamenat, že teplota potřebná pro uvaření rýže v mikrovlnné troubě (a také pro vaření těstovin) je víceméně stejná jako teplota při jiných způsobech vaření. Výhoda přípravy pokrmů na bázi rýže v mikrovlnné troubě spočívá v tom, že rýži nemusíme stále míchat (stačí dvakrát nebo třikrát).

Suroviny dáme do nádoby vhodné k použití v mikrovlnné troubě a přikryjeme průhlednou fólií (na zhruba 300 g rýže potřebujete 750 ml vývaru a troubu naprogramujete na nejvyšší výkon na 12 až 15 minut). Navíc se rýže nebude lepit ke dnu nádoby a můžete ji vařit přímo v míse, ve které ji chcete servírovat.

zhnědnutí masa

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

pečení ovoce a dezertů

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

Časy pečení (pečiva) a ovoce

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

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

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

č i š t ě n í a ú d r ž b a

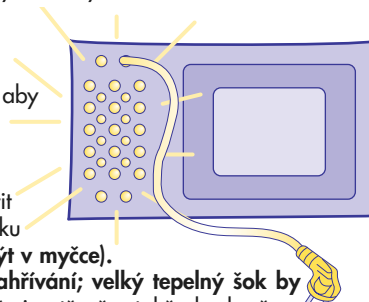
Před začátkem jakéhokoli čištění nebo údržby vypojte přístroj ze zásuvky.

Čištění

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



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



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

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

Když se nám zdá, že všechno není v pořádku

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

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

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