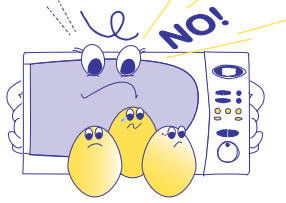




• Uchování jídla v teple	výkon 1	135w	120w	126	127
• Rozmrazení	výkon Defrost 	auto	auto	124	125
• Rozpuštění másla, změkčení sýrů	výkon	2	270w	240w	126
• Vaření sladkého		3	450w	400w	127
				131	128
• Vaření masa	výkon 4	675w	600w	126	129
• Vaření zeleniny				130	131
• Vaření ryb				129	130
• Vaření rýže, polévek	výkon 5	900w	800w	131	119
• Ohřívání jídel již uvařených nebo zmrazených				127	131
• Vaření ovoce				131	118
• Příprava Pop Corn				133	133
• Ohřívání PŘEDVAŘENÝCH ZMRAŽENÝCH PIZZ ohřev předvařených zmrazených pokrmů	 Funkce "Quick Menu" :			133	133
• Vaření brambor				133	133
• Ohřívání nápojů/tekutin				133	133
• Ohřívání hotových jídel z lednice				133	133
• Rozmrazování, ohřívání, vaření na dvou patrech současně	Jen mikrovlny s VYSOKÝM ROŠTEM (jen u něk- terých modelů)			122	123

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. 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. 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 jídla 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 nádoby vhodné pro mikrovlnné trouby. Aby nedošlo k přehřátí a v důsledku toho k požáru, doporučujeme Vám vždy kontrolovat provoz trouby, zvláště pokud varíte 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 jídla 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 ohřívát, vložit do nádoby s tekutinou lžičku z plastické hmoty nebo skleněnou tyčinku.



V každém případě manipulujte s nádobou opatrně.

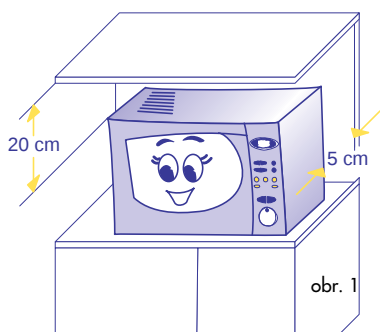
- 15) Neohřívajte likéry s vysokým obsahem alkoholu ani velké množství oleje, mohlo by dojít k jejich vznícení.

- 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.



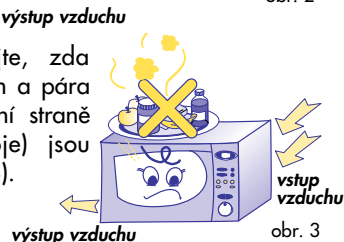
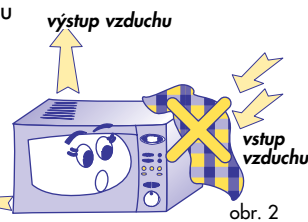
V případě, že budete používat běžně prodávané sterilizátory kojeneckých lahví, VŽDY se přesvědčte, zda je nádoba naplněná takovým množstvím vody, které uvádí výrobce.

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



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

- 4) 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).



Tato hodnota je uvedena na šítku 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 uveden i na symbolu umístěném na straně dvířek.

Stupně průměrných možných výkonů jsou uvedeny na 114 stránce. Tyto informace se Vám budou hodit při přípravě pokrmů podle receptů běžně prodávaných kuchařek pro mikrovlnné trouby.

MODEL S OBSAHEM 23L

vnější rozměry (šxvxh)	520x305x400
vnitřní rozměry (šxvxh)	322x218x331
přibližná hmotnost	17 kg.
průměr otočného talíře	31 cm
osvětlení trouby	25 W

MODEL S OBSAHEM 17L

vnější rozměry (šxvxh)	480x272x360
vnitřní rozměry (šxvxh)	285x197x290
přibližná hmotnost	16 kg.
průměr otočného talíře	27,5 cm
osvětlení trouby	25 W

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

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

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

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

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

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 nebo umělohmotné talíře najedno použití.

Co se týká formy a rozměrů, volte je vždy takové, aby umožňovaly plynulé otáčení talíře. Pokud používáte obdélníkové nádoby větších rozměrů (které by se nemohly v troubě otáčet), stačí zablokovat rotaci otočného talíře (D) tím, že vytáhnete čep talíře (B) z jeho uložení. Abyste i při tomto způsobu ohřívání zabezpečili stejnoměrné prohřátí jídla, je nutné jídlo během vaření několikrát promíchat a změnit polohu nádoby.

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

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

	Sklo	Keramik	Porcelán	Nádoby z pálené hlíny	Plastické nádoby pro mikrovlnnou troubu	Papírové kelímky *	Papírové talíře *	Nádoby z pergaménového papíru *	Kartón *	Kovové nádoby	Nádoby s kovovými doplňky/ozdobami	Fólie na pečení
Rozmrazování												
Ohřívání												
Vaření												

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

1. Displej :

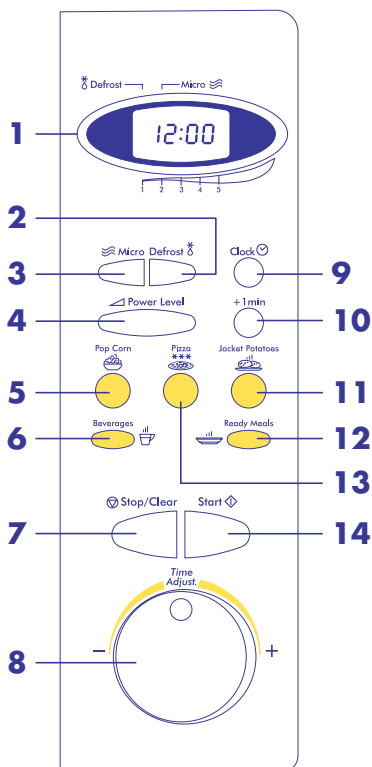
zde jsou vidět buď běžné hodiny (24 hod), nastavený čas vaření, zvolené funkce (horní ukazatele) nebo zvolená hladina mikrovln (spodní ukazatele).

2. Tlačítko DEFROST – automatické rozmrazování: stiskněte toto tlačítko, pokud chcete rozmrazovat potraviny.

3. Tlačítko Micro – mikrovlnné vaření: stiskněte toto tlačítko, pokud chcete vařit nebo ohřívat potraviny.

4. Tlačítko Power Level – hladina výkonu mikrovln: stisknutím tohoto tlačítka zvolíte požadovaný výkon mikrovln.

5 - 6 - 11 - 12 - 13:
Tlačítka "Quick Menü":
Stiskněte jednotlivá tlačítka, pokud chcete připravovat popcorn, brambory ve slupce, teplé nápoje, hotová jídla a zmražené předvařené pizzy předvařené zmražené pokrmy.



7. Tlačítko Stop/Clear – vynulování: stiskněte toto tlačítko, pokud chcete přerušit vaření nebo vynulovat nastavenou dobu vaření.

8. Časový ovladač – doba vaření: tímto ovladačem se nastavuje doba vaření nebo hodina.

9. Tlačítko clock – seřízení hodin: stiskněte toto tlačítko, pokud chcete vidět aktuální čas nebo pokud chcete zobrazit aktuální čas během chodu trouby.

10. Tlačítko +1 min: stiskněte toto tlačítko, pokud chcete nastavit dobu vaření 1 minutu s maximálním výkonem. Každé další stisknutí tohoto tlačítka prodlužuje dobu vaření o 30 sekundám maximálně až do 6 minut.

14. Tlačítko Start – spuštění: tímto tlačítkem se po zvolení funkce a nastavení požadovaného času trouba uvede do chodu.

1. Displej:

zde jsou vidět buď běžné hodiny (24 hod), nastavený čas vaření, zvolené funkce (horní ukazatele) nebo zvolená hladina mikrovln (spodní ukazatele).

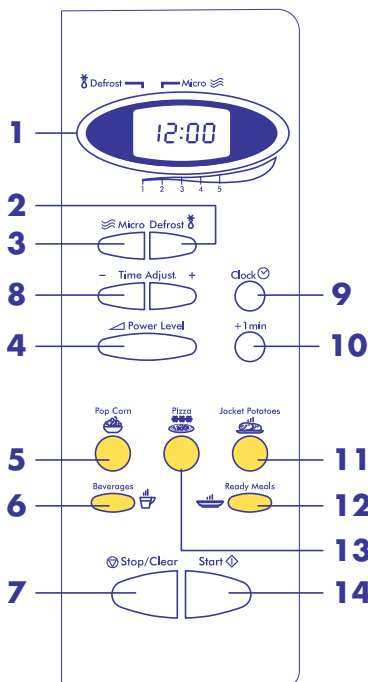
- 2. Tlačítko DEFROST – automatické rozmrazování:** stiskněte toto tlačítko, pokud chcete rozmrazovat potraviny.

- 3. Tlačítko Micro – mikrovlnné vaření:** stiskněte toto tlačítko, pokud chcete vařit nebo ohřívat potraviny.

- 4. Tlačítko Power Level hladina výkonu mikrovln:** stisknutím tohoto tlačítka zvolíte požadovaný výkon mikrovln.

5 - 6 - 11 - 12 - 13:**Tlačítka "Quick Menü":**

Stiskněte jednotlivá tlačítka, pokud chcete připravovat popcorn, brambory ve slupce, teplé nápoje, hotová jídla a zmražené předvařené pizzy předvařené zmražené pokrmy.

**7. Tlačítko Stop/Clear vynulování:**

stiskněte toto tlačítko, pokud chcete přerušit vaření nebo vynulovat nastavenou dobu vaření.

8. Tlačítka "Timer Adjust" doba vaření:

těmito tlačítky se nastavuje doba vaření a hodina.

9. Tlačítko clock – seřízení hodin:

stiskněte toto tlačítko, pokud chcete vidět aktuální čas nebo pokud chcete zobrazit aktuální čas během chodu trouby.

10. Tlačítko +1 min:

stiskněte toto tlačítko, pokud chcete nastavit dobu vaření 1 minuty s maximálním výkonem. Každé další stisknutí tohoto tlačítka prodlužuje dobu vaření o 30 sekundám maximálně až do 6 minut.

14. Tlačítko Start – spuštění:

tímto tlačítkem se po zvolení funkce a nastavení požadovaného času trouba uvede do chodu.

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

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

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

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

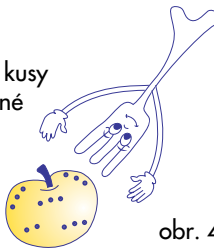
Kromě toho, ve srovnání s tradičními způsoby přípravy, vaření probíhá při nižší teplotě, a proto se jídla tolik nevysušují, neztrácejí nejdůležitější výživné hodnoty a uchovávají si výraznější chuť.

1) Vaření je úzce spojeno s velikostí a stejnorodostí vařených jídel: malé, stejnoměrně nakrájené kousky masa jsou hotové rychleji než velké kusy pečeně. Při nastavování správné doby varu se řiďte tabulkami na následujících stránkách. Pokud připravujete větší množství jídla, musíte přiměřeně zvýšit také dobu varu a naopak. Je důležité dodržovat "dobu odpočinku": **dobou odpočinku** rozumíme čas, po který musí jídlo zůstat po uvaření v troubě, aby došlo k poslednímu pronikání tepla do jídla. Např. teplota masa se v této "době odpočinku" zvýší až o 50 – 80 C. Jídlo můžeme nechat odpočívat také mimo troubu.

2) Nezapomeňte jídlo během vaření několikrát promíchat, aby se stejnoměrně prohřálo a snížila se doba vaření.

3) Doporučuje se také jídla obracet během vaření, to platí především pro velké kusy masa (pečeně, celá kuřata. . . .), ale i pro menší kusy masa (naporcované kuře, nakrájená masa...).

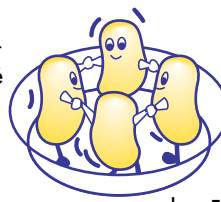
4) **Jídla s kůží, slupkou eventuálně s kůrou (např. jablka, brambory, vřuty, ryby...) musí být propíchnuta vidličkou proto, aby mohla pára vycházet z potravin ven a kůže nebo slupka nepraskla (obr. 4).**



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.



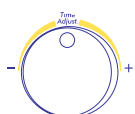
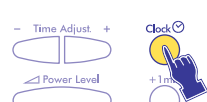
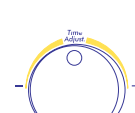
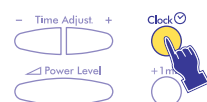
obr. 5

7) Připravované jídlo umístěte vždy přesně doprostřed otočného talíře.

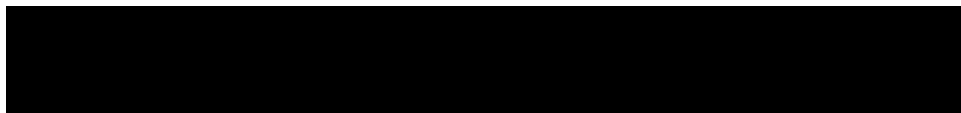
8) Tvorba ppy uvnitř trouby a v místech, odkud vychází vzduch je běžný jev. Abyste její tvorbu snížili, přikryjte jídlo průhlednou fólií, voskovaným papírem, skleněným poklopem nebo prostě obráceným talířem. Jídla, která obsahují velké množství vody (např. zelenina), se lépe uvaří přiklopená. Přikrytí jídel také umožňuje uchovávat vnitřek trouby v čistotě. Používejte pouze fólii vhodnou pro pečení a pro mikrovlnné trouby.

- Když přístroj poprvé doma zapojíte do sítě nebo po výpadku elektrického proudu, na displeji se objeví blikající číslice 12:00.

Při nastavování správného času postupujte takto:

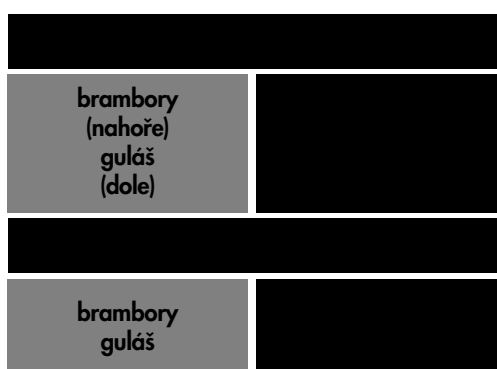
	1. Stiskněte tlačítko “Clock” (9) (na displeji bliká 12 hodin). 	
	2. Otáčením ovladače (8) nebo stiskem tlačítek “Time Adjust” (8) nastavte požadovanou hodinu (na displeji blikají hodiny). 	
	3. Stiskněte ještě jednou tlačítko “Clock” (9) (na displeji hodiny zmizí a objeví se minuty). 	
	4. Otáčením ovladače (8) nebo stiskem tlačítek “Time Adjust” (8) nastavte požadované minuty (na displeji blikají minuty). 	
	5. Stiskněte znovu tlačítko “Clock” (9) (na displeji se objeví nastavený čas). 	

- Pokud chcete změnit nastavený čas, stiskněte tlačítko **“Clock”** (12) a pak zopakujte celý výše uvedený postup nastavování času.
- Je možné zobrazit na displeji aktuální čas také během chodu trouby (kdy je nastavena doba vaření), jednoduše stisknutím tlačítka **“Clock”** (9). Na displeji se asi na tři sekundy objeví aktuální denní čas.

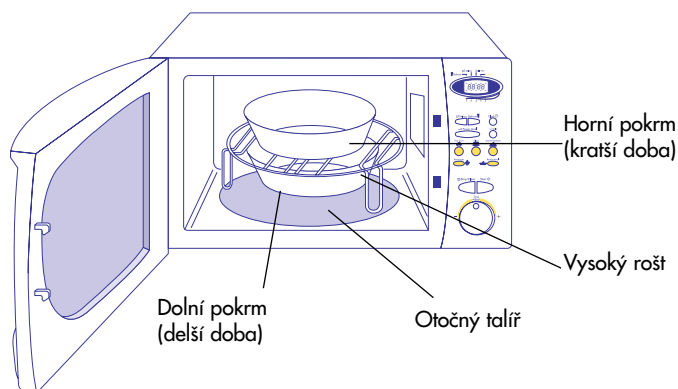


Při použití vysokého roštu u funkce jen mikrovlnný režim je možno rozmrazovat, ohřívat a vařit zároveň dvě jídla, (i odlišná) současně na dvou patrech. Tento speciální systém dvojí emise mikrovln umožňuje opravdu zkvalitnit distribuci mikrovln. Pokud chcete připravovat dvě jídla současně, bylo by dobré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

- 1) Doba vaření jídel současně je odlišná od doby vaření jednotlivých jídel. Vždy proto zkontrolujte orientační tabulku na str. 114 .



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



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

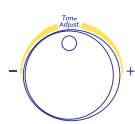
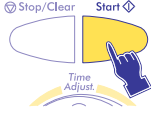
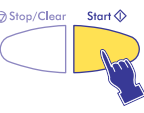


Druh pokrmu	poloha nádoby	množství v gr.	ovladač výkonu	minuty	poznámka
			☺		
• kousky kuřete	nahoře	500	☺	24	Oddělit kousky masa při rozmrazování. Nechat dojít 15 min.
• ražniči	dole	500	☺	24	
			☺		

Druh pokrmu	poloha nádoby	množství v gr.	ovladač výkonu	minuty	poznámka
• porce lasagní	nahoře	500	5	9	Přikrýt jídlo průhlednou folií.
• porce lasagní	dole	500		9	Přikrýt jídlo průhlednou folií.

Druh pokrmu	poloha nádoby	množství v gr.	ovladač výkonu	minuty	poznámka
• mrkev	nahoře	500	5	16	Rozkrájět na stejné kousky a přikrýt folií.
• mrkev	dole	500		16	Rozkrájět na stejné kousky a přikrýt folií.
• celé ryby	nahoře	200	5	11	Přikrýt folií. Po 13min.odstranit rošť.
• cukíny	dole	475		14	Nechat celé a přikrýt folií.
• brambory	nahoře	500	5	20	Rozkrájět na stejné kousky a přikrýt folií.
• guláš	dole	1500		40	Po 24min. odstranit rošť. Zamíchat 2-3krát.
• hrášek	nahoře	500	5	20	Přikrýt folií.
• růžičková kapusta	dole	500		20	Přikrýt folií.
• klobásky	nahoře	300	5	22	1-2 krát zamíchat.
• klobásky	dole	300		22	1-2 krát zamíchat.

Pokud používáte tuto funkci stačí nastavit pouze čas rozmrazování, výkon trouby je nastaven automaticky.

	1. Stiskněte tlačítko "Defrost" (2) (na displeji bliká 0:00 a rozsvítí se kontrolka funkce rozmrazování vlevo nahoře).	
	2. Otáčením ovladače (8) nebo stiskem tlačítek "Time Adjust" (8) nastavte požadovaný čas (displej bliká).	
	3. Stisknutím tlačítka "Start" spustíte rozmrazování (na displeji se objeví zvolená doba rozmrazování).	
	4. Po uběhnutí zadaného času uslyšíte dlouhé zvukové signály a na displeji se objeví nápis "End".	

- Pokud otevřete troubu, abyste zkontrolovali průběh rozmrazování, mikrovlny se přeruší a na displeji se objeví čas, který ještě zbývá do konce rozmrazování. Jestliže chcete v roz mrazování pokračovat, zavřete dvířka trouby a stiskněte tlačítko **"Start"**. Pak rozmrazování pokračuje po zbytek času, který jste nastavili.
- Pokud chcete vynulovat nastavený čas, postupujte takto:
 - jestliže dveře trouby jsou otevřené, stiskněte jednou tlačítko **"Stop /Clear"** (7),
 - jestliže je trouba v chodu, stiskněte dvakrát tlačítko **"Stop /Clear"** (7),
 - jestliže je trouba vypnutá a dvířka zavřená, stiskněte jednou tlačítko **"Stop /Clear"** (7).

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

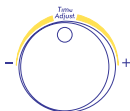
Časy uvedené v tabulce se mohou měnit také v závislosti na vstupním výkonu vaší trouby.
Hodnota vstupního výkonu je vyznačená na dvířkách trouby, uvnitř symbolu  (viz obr.116).

Potravina	Množství	nastavený čas (min)	nastavený čas (min)	Poznámka	"Doba odpočinku"
MASA					
• pečeně (vepřové, hovězí, telecí atd.)	1 kg	17 - 22	23 - 28		20
• bifteky, kotlety, plátky	200 gr	2 - 6	7 - 10		5
• kousky masa, guláš	500 gr	9 - 13	14 - 17		10
• mleté	500 gr	9 - 11	12 - 14	(*)	15
• "	250 gr	3 - 7	8 - 11		10
• hamburgry	200 gr	3 - 7	8 - 11		10
• uzeniny	300 gr	5 - 9	10 - 13		10
DRŮBEŽ					
• kachna, krocan	1,5 kg	25 - 28	29 - 32	Po uplynutí "doby odpočinku" omyjte vodou, abyste odstranili eventuelní zbytky ledových krystalů	20
• kuře celé	1,5 kg	25 - 28	29 - 32		20
• kuře porcované	500 gr	9 - 13	14 - 18		10
• kuřecí prsíčka	300 gr	7 - 11	13 - 17		10
ZELENINA					
• kousky baklažánů	500 gr	12 - 16	17 - 21		5
• nakrájené papriky	500 gr	11 - 15	16 - 20		5
• hrášek	500 gr	8 - 12	13 - 17		5
• artyčoky	300 gr	5 - 9	10 - 14		5
• chřest	500 gr	9 - 13	14 - 18		5
• krájené fazole	500 gr	11 - 15	16 - 20	Pro urychlení rozmrazování zeleninu občas promíchejte	5
• celá brokolice	500 gr	10 - 14	15 - 19		5
• růžičková kapusta	500 gr	10 - 14	15 - 19		5
• nakrájená mrkev	500 gr	9 - 13	14 - 18		5
• květák	450 gr	8 - 12	13 - 17		5
• smíšená zelenina	300 gr	4 - 8	9 - 13		5
• nakrájený špenát	300 gr	5 - 9	10 - 14		5
RYBY					
• plátky	300 gr	5 - 9	10 - 14		7
• kousky	400 gr	6 - 10	11 - 15		7
• celé	500 gr	8 - 12	13 - 17		7
• koryši	400 gr	6 - 10	11 - 15		7
MLÉČNÉ VÝROBKY					
• máslo	250 gr	2 - 6	7 - 10	odstraňte hliníkový obal nemusí se rozmrazit úplně, viz "doba odpočinku"	10
• sýry	250 gr	3 - 7	8 - 12		15
• šlehačka	200 ml	5 - 9	10 - 14	šlehačku vyndejte z obalu a dejte na talíř	5
PEČIVO					
• 2 střední bílé večky	150 gr	1 - 2	2 - 3	Pečivo pokládejte přímo na otočný talíř	3
• 4 střední bílé večky	300 gr	2 - 4	5 - 7		3
• krájený chléb bílý	250 gr	2 - 4	5 - 7		3
• celozrnný krájený chléb	250 gr	2 - 4	5 - 7		3
OVOCE					
• jahody, švestky, třešně, meruňky	500 gr	8 - 10	11 - 13	Dvakrát až třikrát ovocem promíchejte	10
• maliny	300 gr	5 - 7	7 - 9	Dvakrát až třikrát ovocem promíchejte	10
• ostružiny	250 gr	3 - 5	6 - 8	Dvakrát až třikrát ovocem promíchejte	6

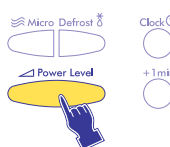
(*) Tyto pokyny se používají při ověřovacím testu rozmrazování mletého masa podle normy IEC 705, část 18.3. Obrátit pokrm v polovině nastavené doby rozmrazování. Položte pokrm přímo na otočný talíř. Bližší pokyny k těmto výkonostním testům podle normy IEC 705 najdete v tabulce na straně 2



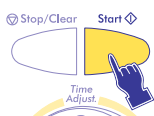
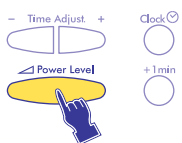
1. Stiskněte tlačítko **"Micro"** (3)
(na displeji začne blikat 0:00 a rozsvítí se druhá kontrolka funkce mikrovln vlevo nahoře a první kontrolka hladiny mikrovln vpravo dole).



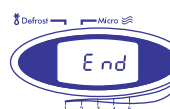
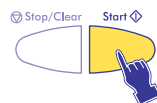
2. Otáčením ovladače (8) nebo stiskem tlačítek **"Time Adjust"** (8) nastavte požadovaný čas (displej bliká).



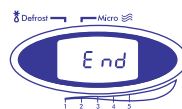
3. Stiskněte tlačítko **"Power Level"** a zvolte požadovaný výkon (5 = maximum, 1 = minimum). Pokud nestisknete tlačítko, trouba funguje na maximální výkon (výkon 5) (kontrolka dole na displeji ukazuje zvolený výkon).



4. Tlačítkem **"Start"** uvedete troubu do chodu (displej ukazuje zvolený čas a výkon).



5. Po uplynutí nastaveného času uslyšíte tři dlouhé zvukové signály a na displeji se objeví **"End"**.

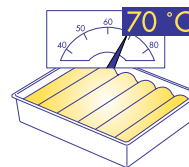


- Také během chodu trouby je možné stisknutím tlačítka **"Clock"** (9) přepnout displej na aktuální čas. Asi na tři sekundy se tento čas objeví na displeji.
- I během chodu trouby je možné kontrolovat průběh zvolené funkce. Stačí otevřít dvířka a jídlo zkontrolovat. Když jsou dvířka otevřená, přeruší se činnost trouby a po zavření dvířek a stisknutí tlačítka **"Start"** (14) se trouba opět spustí.
- Pokud je z jakéhokoli důvodu nutné chod trouby přerušit bez otevření dvířek, stačí stisknout tlačítko **"Stop/Clear"** (7).
- Pro ukončení varu postupujte takto:
 - jestliže dveře trouby jsou otevřené, stiskněte jednou tlačítko **"Stop/Clear"** (7),
 - jestliže je trouba v chodu, stiskněte dvakrát tlačítko **"Stop/Clear"** (7),
 - jestliže je trouba vypnutá a dvířka zavřená, stiskněte jednou tlačítko **"Stop/Clear"** (7).
- Čas a výkon mikrovln mohou být pozměněny také po zmáčknutí tlačítka **"Start"** (14).

- Tato funkce je vhodná pro všechny druhy hotových jídel.
- Umožňuje vám udržovat právě uvařená nebo ohřátá jídla v teple, aniž by se vysušila nebo se připekla k nádobě.
- Jídlo přikryjte talířem nebo průhlednou fólií a výkon nastavte na 1. Jídlo tak zůstane teplé až do chvíle jeho konzumace.
- Je možné takto udržovat jídla přímo na talíři, ze kterého budou konzumována (vždy přikrytá).

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

- Doporučuje se ohřívat 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 snížit.
- Zmrazená jídla se musí před ohříváním rozmrazit. Čím nižší je počáteční teplota jídla, tím delší je doba potřebná k jeho ohřátí..
- Jídla a nápoje mohou být po krátkou dobu ohřívána i v papírových nebo plastických obalech. Pozor, tyto obaly se mohou dlouhým ohříváním deformovat.



Časy ohřívání jídel uvedené v tabulce se mění v závislosti na vstupním výkonu vaší trouby. THodnota vstupního výkonu je vyznačena na dvířkách trouby na symbolu  (viz obr.116).

POZN. : Ohřívání může být někdy provedeno také již nastavenou funkcí "Quick menu" (viz tabulka a insruke na str.126).

DRUH POKRMU	MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VÝKONU MW	850/900 w NASTAVENÍ DOBY	750/800 w NASTAVENÍ DOBY	POZNÁMKA
ROZPUŠTĚNÍ POTRAVIN • čokoláda / poleva • máslo	100 gr 50 -70 gr	3 5	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					Odstranit alum. Láhev ohřívát bez dudlíku. Po ohřátí ihned zatřepat lahví, aby se sjednotila teplota obsahu. Před podáním přezkontrolovat teplotu obsahu. Má-li mléko teplotu místnosti, můžete zkrátit doporučený čas ohřívání. Používáte-li mléko v prášku, dbejte na to, aby nikde nezůstaly zbytky prášku, které se mohou vznítit. Používejte sterilované mléko.
• jogurt • kojenecká láhev	125 gr 240 gr	5 5	0.10 - 0.15 0.25 - 0.30	0.12 - 0.17 0.35 - 0.40	
PŘEDVÁŘENÁ JÍDLA VYTAŽENÁ Z CHLADNIČKY (POČ. TEPLOTA 5 / 8 °C) AŽ DO CCA 70° C					
• balení lasagní nebo plněných těstovin	400 gr	5	4 - 6	6 - 8	Rozumí se zabalené porce předvářeného pokrmu prodávané v obchodech, které se ohřívají při teplotě 70° C. Vyjmout pokrm z příp. alum. nádoby a vložit na talíř z kterého budete jíst. Nejlepší výsledky obdržíte, když pokrm přikryjete.
• balení masa s rýží a/nebo zeleninou	400 gr	5	4 - 6	6 - 8	
• balení ryby a/nebo zeleniny	300 gr	5	3 - 5	5 - 7	Rozumí se porce jakéhokoliv pokrmu, již uvařeného, který se bude ohřívát při teplotě 70 °C. Pokrm se ohřívá přímo na talíři na kterém se bude podávat, přikrytý průhlednou fólií nebo převráceným talířem.
• talíř masa a/nebo zelenina	400 gr	5	5 - 7	7 - 9	
• talíř těstovin, cannelloni nebo lasagní	400 gr	5	5 - 7	7 - 9	
• talíř ryby a/nebo	300 gr	5	4 - 6	6 - 8	
ZMRAZENÉ POKRMY PŘIPRAVENÉ K OHŘEVU / VAŘENÍ (POČ.TEPLOTA - 18° / -20°C) AŽ DO CCA 70° C					
• balení lasagní nebo plněných těstovin	400 gr	5	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	5 - 7	7 - 9	
• balení předvářené ryby a/nebo zeleniny	300 gr	5	3 - 5	5 - 7	Přendejte syrový pokrm do nádoby vhodné pro ohřev v mikrovlnné troubě a přikryjte.
• balení syrové ryby a/nebo zeleniny	300 gr	5	8 - 10	10 - 12	
• porce masa a/nebo zeleniny	400 gr	5	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. Přezkontrolujte, aby pokrm byl uprostřed prohřátý, nebo pokrm zamíchejte je-li to možné.
• porce těstovin cannelloni nebo lasagne	400 gr	5	7 - 9	9 - 11	
• porce ryby a/nebo rýže	300 gr	5	4 - 6	6 - 8	
NÁPOJE VYTAŽENÉ Z CHLADNIČKY (5° / 8°C) AŽ DO CCA 70° C					
• 1 hrnek vody	180 cc	5	2 - 2.30	2.30-3	Všechny nápoje se musí po ohřevu zamíchat, aby se sjednotila jejich teplota. Vývar doporučujeme přikryt převráceným talířem.
• 1 hrnek mléka	150 cc	5	1.30 - 2	2-2.30	
• 1 hrnek kávy	100 cc	5	1.30 - 2	2-2.30	
• 1 talíř vývaru	300 cc	5	4 - 5	5 - 6	
NÁPOJE POKOJOVÉ TEPLoty (20° / 30°C) AŽ DO CCA 70° C					
• 1 hrnek vody	180 cc	5	1.30 - 2	2-2.30	Všechny nápoje se musí po ohřevu zamíchat, aby se sjednotila jejich teplota. Vývar doporučujeme přikryt převráceným talířem.
• 1 hrnek mléka	150 cc	5	1 - 1.30	1.30-2	
• 1 hrnek kávy	100 cc	5	1 - 1.30	1.30-2	
• 1 talíř vývaru	300 cc	5	3 - 4	4 - 5	

MASA

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

DRŮBEŽ

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

RYBY

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

Aby bylo maso jemnější, doporučujeme ho podlít / sklenice hned na začátku vaření/. Čas uvedený v tabulce se mění v závislosti na vstupním výkonu vaší trouby. Hodnota vstupního výkonu je uvedena na dvířkách trouby v symbolu  (viz obr. 116).

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

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

ZELENINA

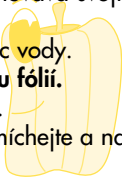
Zelenina vařená v mikrovlnné troubě si zachovává svoji barvu a všechny výživné hodnoty lépe než při tradičním vaření.

Na každých 500 gr zeleniny přidejte pět lžic vody.

Zelenina musí být vždy přikryta průhlednou fólií.

Pevnou zeleninu vždy nakrájejte (př. mrkev).

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



Čas uvedený v tabulce se mění v závislosti na vstupním výkonu vaší trouby. Hodnota vstupního výkonu je uvedena na dvířkách trouby v symbolu  (viz obr.116)

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

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

POLÉVKY A RÝŽE

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

PEČENÍ DOZLATOVA

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

OVOCE A SLADKÉ PEČIVO

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

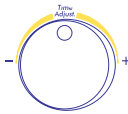
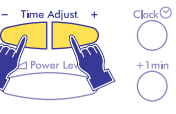
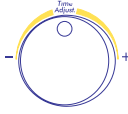
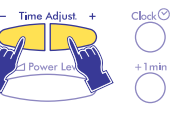
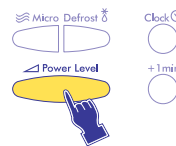
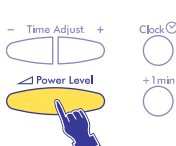
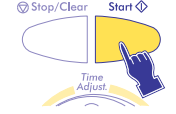
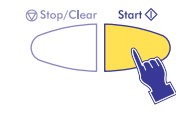
Čas uvedený v tabulce se mění v závislosti na vstupním výkonu vaší trouby. Hodnota vstupního výkonu je uvedena na dvířkách trouby v symbolu  viz obr.116.

Potravina	Hladina výkonu			Poznámka	"Doba odpočinku"
		nastavený čas (min)	nastavený čas (min)		
ořechový dort (700 gr)	3	13 - 17	18 - 23	5	Může být potřen jakýmkoliv krémem.
vídeňský sachr (850 gr)	"	17 - 21	22 - 27	5	K plnění marmeládou.
ananasový dort (800 gr)	"	15 - 19	20 - 25	5	Plátky ananasu mohou být jak vespod, tak nakrájené na kousky a zamíchané do těsta
jablkový koláč (1000 gr)	"	17 - 21	22 - 27	5	Jablka jsou položena jako dekorace navrhu.
kávoový dort (750 gr)	"	13 - 17	18 - 23	5	Nejlépe potřít krémem.
vaječný punč	4	1,30 - 3	4 - 6	3	Promíchejte každých 30".
vařené hrušky (300 gr)	5	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)	5	14 - 16	18 - 20	5	Tyto pokyny se týkají ověřovacího testu vaření podle normy IEC 705, část 17.3, především pro testy A a B.
Sponge cake (475 gr)	5	6 - 7	8 - 9	5	Bližší pokyny k těmto výkonnostním testům podle normy IEC 705 najdete v tabulce na straně 2

- Je možné nastavit tyto operace:

- rozmrazování + vaření
- vaření I + vaření II
- rozmrazování + vaření I + vaření II

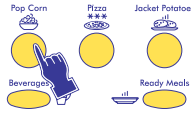
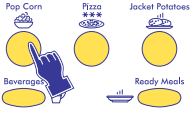
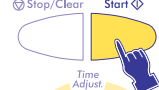
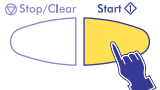
Příklad: naprogramování rozmrazování + vaření:

	1. Stiskněte tlačítko "Defrost" (2) (na displeji začne blikat 0:00 a rozsvítí se kontrolka rozmrazování vlevo nahoře). 	
	2. Otáčením ovladače (8) nebo stiskem tlačítek "Time Adjust" (8) nastavte požadovaný čas (displej bliká). 	
	3. Stiskněte tlačítko "Micro" (3) (na displeji bliká 0:00, rozsvítí se kontrolka funkce mikrovln vlevo nahoře a kontrolka maximálního výkonu vpravo). 	
	4. Otáčením ovladače (8) nebo stiskem tlačítek "Time Adjust" (8) nastavte požadovaný čas (displej bliká). 	
	5. Stiskněte tlačítko "Power Level" a zvolte požadovaný výkon (5 = maximum, 1 minimum). Pokud nestisknete tlačítko, trouba funguje na maximální výkon (výkon 5) (kontrolka dole na displeji ukazuje zvolený výkon). 	
	6. Stiskněte tlačítko "Start" (14), tím se spustí chod obou funkcí (na displeji se objeví čas vztahující se k právě probíhající fázi).  and 	
	7. Po uplynutí nastaveného času uslyšíte tři dlouhé zvukové signály a na displeji se objeví "End".	

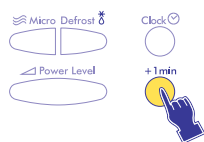
Pod tlačítka "Quick menu" rozumíme pět různých funkcí, u nichž doba vaření a úroveň výkonu jsou již předem v paměti zakódované. Jejich používáním dosáhnete těch nejlepších výsledků při přípravě jídel popsanych v následující tabulce.

(6-nápoje)  Beverages - stisknout jednou - stisknout dvakrát - stisknout třikrát - stisknout čtyřikrát	- Ohřátí 1 šálku kávy (60 cl) z teploty prostředí. - Ohřátí 120 cl kávy (2 šálky) na teplotu vyšší než je teplota prostředí. - Ohřátí 200 cl kávy z teploty chladničky na teplotu vyšší. - Ohřátí talíře polévky (300cl) z teploty prostředí na teplotu vyšší.	Po ohřátí tekutinou dobře promíchejte, aby její teplota byla rovnoměrná.
(11-brambory)  Jacket potatoes - stisknout jednou - stisknout dvakrát - stisknout třikrát	- Uvaření 200gr brambor. - Uvaření 400gr brambor. - Uvaření 600gr brambor.	Dobře umyjte brambory se slupkou, propíchejte je vidličkou a pak je položte na otočný talíř. Servírujte je teplé, potřené máslem nebo sýrem.
(12-hotová jídla)  Ready Meals - stisknout jednou - stisknout dvakrát	- Ohřátí 100 gr jídla (maso nebo přílohy) z teploty chladničky na teplotu vyšší.. - Ohřátí 250gr masa nebo masa a zeleniny z teploty chladničky na teplotu vyšší.	Tyto podmínky platí pro jídla již uvařená, uchovávaná v lednici z předešlého dne. Přikryjte talíř průhlednou fólií nebo převráceným talířem.
(13)  Pizza předvařených zmrazených pokrmů 1 stisknutí 2 stisknutí 3 stisknutí	- ohřátí 300 g zmrazené pizzy - Ohřev jednoho balení (max. 300 g) hotového zmrazeného pokrmu nebo max. 300 g předvařeného zmrazeného pokrmu (např. maso nebo příloha). - Ohřev dvou balení (max. 550 g) hotového zmrazeného pokrmu nebo max. 550 g předvařeného zmrazeného pokrmu (např. maso nebo příloha).	Pizzu položte přímo na otočný talíř. Pod je balení pokrmu vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě, umístěte pokrm přímo na otočný talíř. V opačném případě přendejte obsah na talíř na kterém budete pokrm podávat a přikryjte průhlednou fólií nebo převráceným talířem.
(5)  Pop Corn stisknout jednou	Příprava jednoho balíčku (100 gr) Pop Corn.	Přečtěte si pozorně instrukce uvedené na obalu a umístěte speciální balíček, vhodný pro mikrovlnnou troubu na otočný talíř.

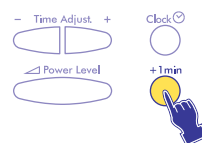
• Při nastavování funkcí předem v paměti zakódovaných postupujte takto:

	1. Stiskněte tlačítko vybraného "Quick Menu" (viz výše – na displeji bliká automaticky nastavený čas, rozsvítí se druhá kontrolka vlevo nahoře a dolní kontrolka ukazující automaticky nastavený výkon mikrovln). 	
	2. Stiskněte tlačítko "Start" (14), tím spustíte chod mikrovln. 	
	3. Po uplynutí nastaveného času uslyšíte tři dlouhé zvukové signály a na displeji se objeví "End". 	

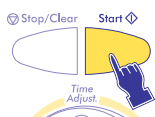
Tato funkce je velmi výhodná, pokud chcete ohřívat malá množství jídla nebo nápojů, nebo přidat další minutu k již ukončenému vaření.



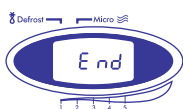
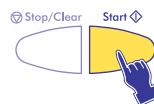
1. Stiskněte tlačítko "+ 1 min" (10) (na displeji bliká 1:00 a rozsvítí se druhá kontrolka vlevo nahoře ukazující funkci mikrovln a první kontrolka vlevo dole ukazující výkon mikrovln).



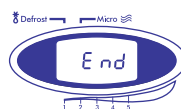
Opakovaným stisknutím tlačítka se zvyšuje nastavený čas - každé stisknutí se rovná 30 sekundám až na max. 6 minut.



2. Stiskněte tlačítko "Start" (14), tím spustíte chod mikrovln.



- 3) Po uplynutí nastaveného času uslyšíte tři dlouhé zvukové signály a na displeji se objeví "End".



Abychom předešli nežádoucímu a náhodnému používání trouby, vybavili jsme elektronickou kontrolu následujícími bezpečnostními zařízeními:

1 Zablokování tlačítka START

- Pokud trouba není v provozu a nebyla naprogramována funkce trouby (displej ukazuje hodiny), stisknout tlačítko START (16) po dobu 5 sekund.
- Ozve se krátké pípnutí: zablokuje se činnost vaření v troubě.
- Vynulování nastaveného zablokování se provádí stisknutím a přidržením tlačítka START (16) dokud se neozeve krátké pípnutí.

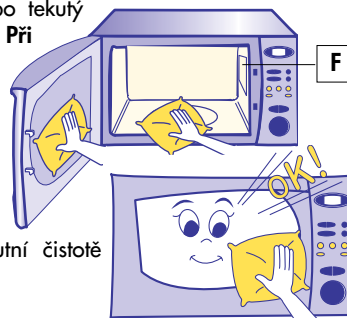
2 Zablokování nastavení doby vaření

Použití tohoto pojistného zařízení zabrání, aby se vadným pohybem/upravením předem nastavené doby vaření, náhodně a nebezpečně neprodloužila doba přípravy pokrmů (pokrm se může spálit!).

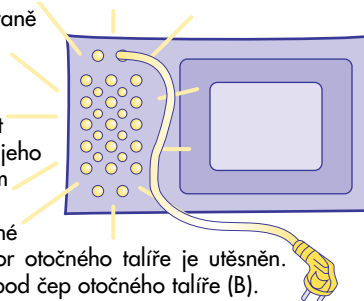
- Pokud trouba není v provozu a nebyla naprogramována funkce trouby (displej ukazuje hodiny), stisknout tlačítko CLEAR (10) po dobu 5 sekund.
- Ozve se krátké pípnutí: zablokuje se možnost opravit nastavenou dobu během přípravy pokrmu.
- Vynulování nastavené pojistky se provádí stisknutím a přidržením tlačítka CLEAR (10) dokud se neozeve krátké pípnutí.

Před jakýmkoliv čištěním vypojte přístroj z elektrické sítě.

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



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



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

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

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:

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

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