

CZ

JAK DOSÁHNOUT NEJLEPŠÍCH V SLEDKU PŘI PRÁCI S MIKROVLNNOU TROUBOU

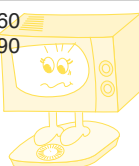
Prováděná operace	Zvolená funkce	Návod k použití str.	Tab. množství/ as str.	
• Uchování jídla v teple	Pouze mikrovln. trouba	V k.  75W	99 100	
• Rozmrazování	Pouze mikrovln. trouba	V k.  110W	99 100	101
• Rozpouštění másla, změkčování sýrů	Pouze mikrovlnná trouba	 260W	99 100	103
• Vaření sladkého		V k.  375W	105	105
• Vaření zeleniny	Pouze mikrovlnná trouba	V k.  750W	99	
• Vaření ryb			104	104
• Vaření rýže, polévek			104	104
• Ohřívání jídel již vařených			105	
• Vaření ovoce			102	103
• Vaření 105			105	
• Tradiční grilování kotlet, hamburgerů, vuřtů, chleba aj.	Pouze gril		106	107
• Vaření a opečení zeleniny	Následné použití mikrovlnné trouby a grilu	1. fáze V k.  nebo		
• Vaření těstovin a lasagní v troubě		V k.  525W	108 109	109
• Příprava všech typů pečení, kuřat, ražničí atd.		V k.  2. fáze		
		pouze gril 		



TECHNICKÉ ÚDAJE

Vnější rozměry (šxvxh)
Vnitřní rozměry (šxvxh)
Objem trouby
Přibližná hmotnost
Průměr otočného talíře
Osvětlení trouby

480x272x360
285x180x290
17 lt.
14,6 kg.
27,5 cm
25 W



Další technické údaje o mikrovlnné troubě najdete na štítku, který je umístěn na zadní straně přístroje.

V STUPNÍ V KON

Maximální výkon této mikrovlnné trouby je 750W. Tato hodnota je uvedená na štítku dat, na zadní straně přístroje pod heslem MICRO OUTPUT.



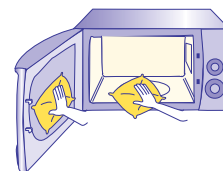
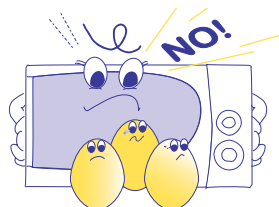
U některých modelů je maximální výkon ve WATTECH uvedený i na symbolu umístěném na straně dvířek.

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.

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.
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 (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) Nespouštějte troubu, jestliže je poškozený přípojný kabel nebo zástrčka přístroje, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem).
Pokud je přívodní šňůra poškozená, musí být vyměněna pouze výrobcem nebo výrobcem pověřeným servisním střediskem nebo kvalifikovaným odborníkem, aby se tak předešlo možnému riziku.
- 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.

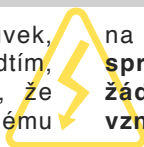
V případě, že budete používat běžně prodávané sterilizátory kojeneckých lahví, VŽDY se přesvědčte, zda je nádoba naplněná takovým množstvím vody, které uvádí výrobce.



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.

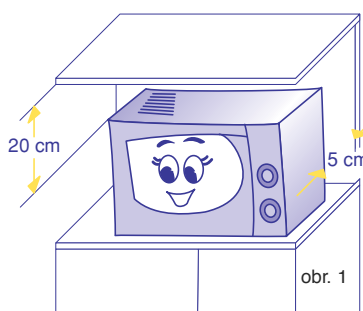
ZAPOJENÍ DO ELEKTRICKÉ SÍTĚ

Přístroj zapojujte pouze do zásuvek, na štítku na přístroji a že zásuvka je správně uzemněná. V robce nenese žádnou odpovědnost za poruchy napětí v síti odpovídá napětí uvedenému v níže uvedené normě.



INSTALACE MIKROVLNNÉ TROUBY

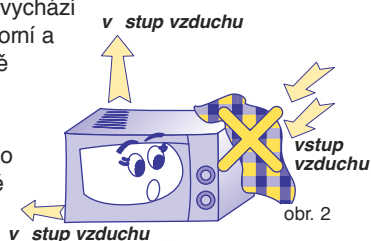
- 1) Poté, co vyndáte troubu z obalu, zkontrolujte, zda je čep otočného talíře (D) na správném místě. Umístěte do středu dna trouby podpěru (G) a na ní položte otočný talíř. Čep (D) musí zapadnout do otočného talíře.
- 2) Zkontrolujte, zda nedošlo k poškození přístroje transportem, zvláště jestli jdou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



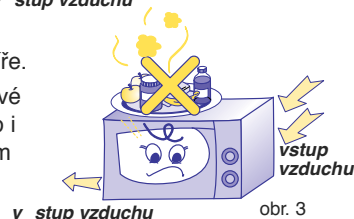
obr. 1

6) Zasaďte podložku (G) do kruhového prostoru na dně trouby a na ní umístěte otočný talíř (F). Otočný čep (D) by měl zapadat do vyklenku ve středu otočného talíře.

7) Je možné, že až troubu poprvé zapnete, bude po dobu přibližně deseti minut "cítit novotou" nebo i trochu kouřit. Jde o zcela normální jev, který vzniká vypalováním konzervačních látek, které chránily topná tělesa.



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.

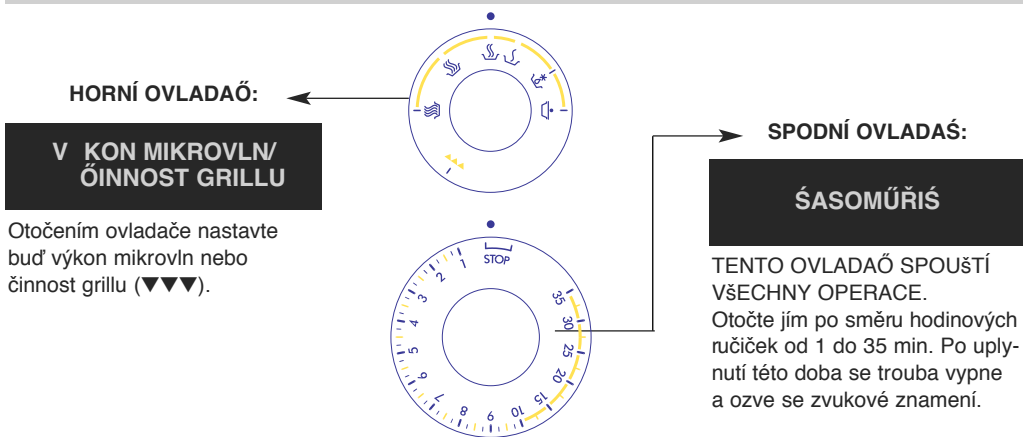
Je vhodné připomenout, jelikož trouba ohřívá jídlo a ne nádobu, že je možné vařit jídlo přímo na servírovacím talíři a vyhnout se tím velkému množství špinavého nádobí.

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

	Sklo	Keramik	Porcelán	Nádoby z pálené hlíny	Plastické nádoby pro mikro-vln. trouby	Papírové kelímky*	Papírové talíře*	Varné sklo	Kartó*	Kovové nádoby	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

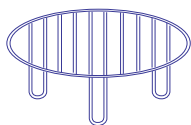
* pokud je doba varu příliš dlouhá, je možné, že se tento typ nádobí vznítí

POPIS A ŘÍZENÍ OVLÁDACÍHO PANELU



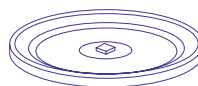
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



Pouze při používání grilu, vhodný pro jakýkoliv způsob grilování.

OTOČNÝ 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).

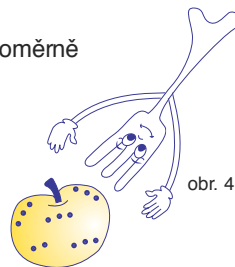
Proto je vaření v mikrovlnné troubě díky velmi nízkému obsahu tuku vhodné pro zdravou a dietickou stravu.

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

Základní pravidla správného vaření v mikrovlnné troubě:

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 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, voskovánem, 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 k pečení v mikrovlnné troubě.



obr. 4



obr. 5



POUŽITÍ MIKROVLNNÉ TROUBY SAMOSTATNŮ

Tato funkce je vhodná pro:

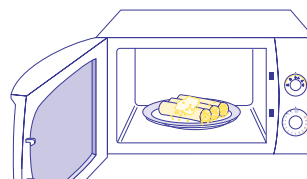
- Udržení jídel ve stálé teplotěstr. 100
- Rozmrazovánístr. 100
- Ohřívánístr. 102
- Vaření guláše, ragú, bílého masa, ovoce, zeleniny, rýže, polévek, rybstr. 104

SPUŠTĚNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY SAMOSTATNŮ

1

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

POZN: Nepřehřívejte troubu.



2

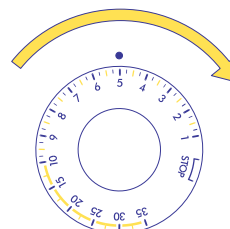
Otočením horního ovladače nastavte zvolený výkon mikrovln (výkon mikrovln/činnost grilu).

POZN: Jestliže nastavíte ovladač na symbol ▼▼▼, nespustí se proud mikrovln (je zapojen pouze grill).



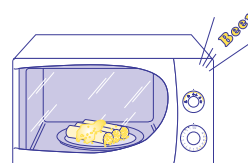
3

Otočením spodního ovladače (časoměřič) ve směru hodinových ručiček nastavte požadovaný čas.



4

Po uplynutí nastaveného času oznámí zvukové znamení konec varu.



Nastavením spodního ovladače do polohy **STOP** je možné kdykoliv přerušit chod funkce a je také možné otočením stejného ovladače vpřed a nebo vzad změnit dobu vaření (i v průběhu vaření samotného).

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.

**UDRŽENÍ STÁLÉ TEPLoty JÍDLA (PŘI ZAPOJENÍ POUZE FUNKCE MIKROVLN)**

Tato funkce je vhodná pro všechny druhy hotových jídel.

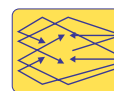
Umožňuje vám udržovat právě uvařená nebo ohřátá jídla v teple, aniž by se vysušila nebo připekla k nádobě.

Jídlo přikryjte talířem nebo průhlednou fólií a nastavte horní ovladač (výkon mikrovln/činnost grilu) do polohy . Jídlo tak zůstane teplé až do chvíle jeho konzumace.

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

ROZMRAZOVÁNÍ JÍDEL (PŘI ZAPOJENÍ POUZE FUNKCE MIKROVLN)

- 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.



MIKROVLNÝ

Doba rozmrazování

Potravina	Množství (gr)	Horní ovlada	Spodní ovlada (minuty)	Poznámka	„Doba odpočinku“	
MASA						
• Pečeně (vepřová, hovězí, telecí atd.)	1 kg		30 - 33	(*)	20	
• Bifteky, kotlety, plátky	200 gr	“	11 - 13		5	
• Kousky masa, guláš	500 gr	“	19 - 21		10	
• Mleté	500 gr	“	15 - 17		15	
“	250 gr	“	12 - 14		10	
• Hamburgry	200 gr	“	12 - 14		10	
• Uzeniny	300 gr	“	14 - 16		10	
DRŮBEŽ						
• Kachna, krocan	1,5 kg	“	35 - 38	Po uplynutí „Doby odpočinku“ omyjte vodou, abyste odstranily eventuální zbytky ledových krystalků.	20	
• Kuře celé	1,5 kg	“	35 - 38		20	
• Kuře porcované	500 gr	“	20 - 22		10	
• Kuřecí prsíčka	300 gr	“	19 - 21		10	
ZELENINA						
• Kousky baklažánů	500 gr	“	23 - 25	Pro urychlení rozmrazování zeleninu občas promíchejte.	5	
• Nakrájené papriky	500 gr	“	22 - 24		5	
• Hrášek	500 gr	“	19 - 21		5	
• Artyčoky	300 gr	“	15 - 17		5	
• Chřest	500 gr	“	20 - 22		5	
• Krájené fazole	500 gr	“	22 - 24		5	
• Celá brokolice	500 gr	“	21 - 23		5	
• Růžičková kapusta	500 gr	“	21 - 23		5	
• Nakrájená mrkev	500 gr	“	20 - 22		5	
• Květák	450 gr	“	19 - 21		5	
• Smíšená zelenina	300 gr	“	14 - 16		5	
• Nakrájený špenát	300 gr	“	15 - 17		5	
RYBY						
• Plátky	300 gr	“	15 - 17			7
• Kousky	400 gr	“	16 - 18		7	
• Celé	500 gr	“	19 - 21		7	
• Koryši	400 gr	“	16 - 18		7	
MLÉČNÉ V ROBKY						
• Máslo	250 gr	“	11 - 13	Odstraňte hliníkový obal	10	
• Sýry	250 gr	“	12 - 14	Nemusí se rozmrazit úplně, viz „Doba odpočinku“	15	
• Šlehačka	200 ml	“	14 - 16	Šlehačku vyndejte z obalu a dejte na talíř	5	
PEČIVO						
• 2 střední bílé večky	150 gr	“	3 - 4	Pečivo pokládejte přímo na otočný talíř	3	
• 4 střední bílé večky	300 gr	“	7 - 8		3	
• Krájený chléb bílý	250 gr	“	7 - 8		3	
• Celozrný krájený chléb	250 gr	“	7 - 8		3	
OVOCE						
• Jahody, švestky, třešně, meruňky	500 gr	“	14 - 15	Dvakrát až třikrát ovocem promíchejte	10	
• Maliny	300 gr	“	10 - 11		10	
• Ostružiny	250 gr	“	8 - 9		6	

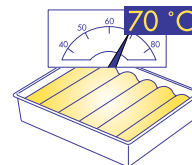
(*) Tyto pokyny se používají při ověřovacím testu rozmrazování mletého masa podle normy IEC 705, část 18.3. Obrátit pokrm v polovině nastavené doby rozmrazování. Položte pokrm přímo na otočný talíř. Bližší pokyny k těmto výkonovým testům podle normy IEC 705 najdete v tabulce na straně 2

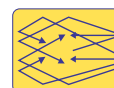


OHŘÍVÁNÍ JÍDLA (PŘI ZAPOJENÍ POUZE FUNKCE MIKROVLN)

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	STUPĚN VYKONU MW	NASTAVENÍ DOBY	POZNÁMKA
ROZPUŠTĚNÍ POTRAVIN				
• čokoláda / poleva • máslo	100 gr 50 -70 gr		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	" "	0.12-0.17 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 vznítil. 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	"	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	"	6 - 8	
• balení ryby a/nebo zeleniny	300 gr	"	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	"	7 - 9	
• talíř těstovin, cannelloni nebo lasagní	400 gr	"	7 - 9	
• talíř ryby a/nebo	300 gr	"	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	"	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	"	7 - 9	
• balení předvařené ryby a/nebo zeleniny	300 gr	"	5 - 7	Přendejte syrový pokrm do nádoby vhodné pro ohřev v mikrovlnné troubě a přikryjte.
• balení syrové ryby a/nebo zeleniny	300 gr	"	10 - 12	
• porce masa a/nebo zeleniny	400 gr	"	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	"	9 - 11	
• porce ryby a/nebo rýže	300 gr	"	6 - 8	
NÁPOJE VYTAŽENÉ Z CHLADNIČKY (5°/8°C) AŽ DO CCA 70° C				
• 1 hrnek vody	180 cc	"	2.30-3	Všechny nápoje se musí po ohřevu zamíchat, aby se sjednotila jejich teplota. Vývar doporučujeme přikrýt převráceným talířem.
• 1 hrnek mléka	150 cc	"	2-2.30	
• 1 hrnek kávy	100 cc	"	2-2.30	
• 1 talíř vývaru	300 cc	"	5 - 6	
NÁPOJE POKOJOVÉ TEPLoty (20°/30°C) AŽ DO CCA 70° C				
• 1 hrnek vody	180 cc	"	2-2.30	Všechny nápoje se musí po ohřevu zamíchat, aby se sjednotila jejich teplota. Vývar doporučujeme přikrýt převráceným talířem.
• 1 hrnek mléka	150 cc	"	1.30-2	
• 1 hrnek kávy	100 cc	"	1.30-2	
• 1 talíř vývaru	300 cc	"	4 - 5	



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 potřetí). 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** přikrytá průhlednou fólií.

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

Doba vaření ryb, zeleniny a masa

Potravina	Množství (gr)	Horní ovlada	Spodní ovlada (min)	Poznámka	„Doba odpo inků“
RYBY					
• Filé	300 gr		9 - 11	Ryby vždy vařit přikryté!	2
• Kousky	300 gr	"	11 - 13	Ryby vždy vařit přikryté!	2
• Celé	500 gr	"	12 - 14	Ryby vždy vařit přikryté!	2
• Celé	250 gr	"	9 - 11	Ryby vždy vařit přikryté!	2
• Porcované	400 gr	"	11 - 13	Ryby vždy vařit přikryté!	2
• Korýši	500 gr	"	11 - 13	Ryby vždy vařit přikryté!	2
ZELENINA					
• Chřest	500 gr		11 - 12	Nakrájet.	4
• Artyčoky	300 gr	"	12 - 13	Nejllepší je použít spodní část artyčoku.	4
• Fazole	500 gr	"	13 - 14	Nakrájet.	4
• Brokolice	500 gr	"	9 - 10	Rozdělit.	4
• Růžičková kapusta	500 gr	"	9 - 10	Nakrájet.	4
• Bílé zelí	500 gr	"	9 - 10	Nakrájet.	4
• Červené zelí	500 gr	"	9 - 10	Nakrájet.	4
• Mrkev	500 gr	"	11 - 12	Rozdělit.	4
• Květák	500 gr	"	13 - 14	Nakrájet.	4
• Celer	500 gr	"	9 - 10	Nakrájet.	4
• Lilek	500 gr	"	8 - 9	Nakrájet.	4
• Pór	500 gr	"	8 - 9	Nechat celý.	4
• Žampióny	500 gr	"	8 - 9	Nechat celé,	4
				není nutno přilít vodu.	
• Cibule	250 gr	"	7 - 8	Nechat celé,	4
				není nutno přilít vodu.	
• Špenát	300 gr	"	8 - 9	Umýt, nechat okapat.	4
• Hrášek	500 gr	"	14 - 15		4
• Papriky	500 gr	"	11 - 12	Nakrájet.	4
• Brambory	500 gr	"	10 - 11	Nakrájet.	4
• Tykve	500 gr	"	9 - 10	Nakrájet.	4
MASA					
• Guláš	1,5 kg	"	42 - 47	Přikrýt, 2-3krát zamíchat.	10
• Kuřecí prsíčka	500 gr		20 - 22	V polovině vaření zamíchat.	3
• Sekaná	900 gr	"	22 - 24	(*)	5

(*) 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



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 "dobu odpočinku" (3-5 minut).

asy vaření mou níků a ovoce

Typ mou níku/ovoce Množství (gr)	Horní ovlada	Spodní ovlada (min)	„Doba odpo inku“ (min)	poznámky a doporu ení
Ořechový dort (700 gr)		18 - 23	5	Může být potřen jakýmkoli krémem.
Vídeňský sachr (850 gr)	"	22 - 27	5	Vhodný k plnění marmeládou.
Ananasový dort (800 gr)	"	20 - 25	5	Plátky ananasu mohou být jak vespod, tak nakrájené na kousky a zamíchané do těsta.
Jablkový koláč (1000 gr)	"	22 - 27	5	Jablka jsou položena jako dekorace navrchu.
Kávový dort (750 gr)	"	18 - 23	5	Nejlépe potřít krémem.
Vaječný punč (šodó)		4 - 6	3	Promíchejte každých 30 minut.
Vařené hrušky (300 gr)		6 - 8	3	Hrušky nakrájejte na čtvrtky.
Vařená jablka (300 gr)	"	7 - 10	3	Jablka nakrájejte na plátky.
Egg custard (750 gr)		14 - 16	5	Tyto pokyny se týkají ověřovacího testu
Sponge cake (475 gr)	"	7 - 9	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 SAMOSTATNŮ

Tato funkce je vhodná pro:

- jakýkoliv druh tradičního grilování např.:
hamburgry, kotlety, vuřty, opékaný chléb atdstr. 107

SPUŠTĚNÍ GRILU SAMOSTATNŮ

1

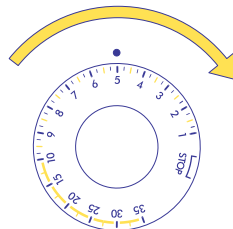
Předehejte gril následujícím způsobem:

Otočte horním ovladačem (výkon mikrovln/činnost grilu) do pozice ▼▼▼



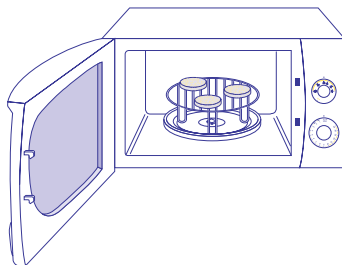
2

Otočením spodního ovladače ve směru hodinových ručiček nastavte čas přehřátí (5-8 minut).



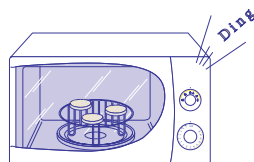
3

Po asi 5-8 minutách položte jídlo na rošt a to vše položte na otočný talíř, ten během grilování zachycuje mastnotu, která odkapává. Otočením spodního ovladače (časomíra) nastavte požadovaný čas. V polovině doby vaření se musí jídlo obrátit.



4

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





POUŽITÍ FUNKCE GRILU NA GRILOVÁNÍ

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

Nezapomeňte **vždy** před začátkem grilování troubu 5-8 minut předehřát.

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

Když při kontrole jídla během grilování otevřete dvířka, spirála grilu zůstává horká: proto je nutné dávat pozor a používat ochrannou rukavici. Po zkontrolování připravovaného jídla dvířka vždy znovu zavřete.

Doba vaření

Potravina	Množství	Horní ovlada	Spodní ovlada (min)	Poznámka
• Kotleta hovězí nebo vepřová	3	▼▼▼	20 - 24	Po 12 minutách obrátit.
• Párky	3	“	14 - 16	Vždy je propíchejte. Pokud se jedná o párky velké, rozkrojte je napůl. Obrat'te po 8 minutách.
• Hamburger	3	“	14 - 16	Obrat'te po 8 minutách.
• Papriky	1	“	12 - 14	Nakrájejte na čtvrtky. Obrat'te po 7 minutách.
• Lilky	4 plátky	“	12 - 14	Plátky 1 cm tlusté. Obrat'te po 7 minutách.
• Tykve	6 plátků	“	12 - 14	Plátky 1 cm tlusté. Obrat'te po 7 minutách.
• Opékaný chléb	4 plátky	“	4	Dobře zařízněte okraje. Obrat'te po 2 minutách.



POUŽITÍ MIKROVLNNÉ TROUBY S NÁSLEDN M ZAPOJENÍM GRILU

Tato funkce je vhodná k:

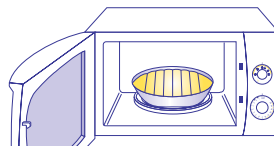
- zapékání lasagní, těstovin a zeleniny
- přípravě pečení, kuřat, ražničí atd

str. 119

SPUŠTĚNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY S NÁSLEDN M POUŽITÍM GRILU

1

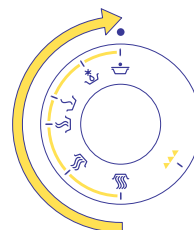
Jídlo dejte do nádoby vhodné pro mikrovlnné trouby a umístěte ho doprostřed otočného talíře.



2

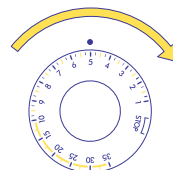
Otočením horního ovladače (výkon mikrovln/činnost grilu) nastavte požadovaný výkon.

POZN.: Jestliže nastavíte ovladač do polohy označené symbolem ▼▼▼, chod mikrovln se nespustí (spustí se pouze gril).



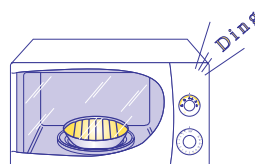
3

Otočte spodním ovladačem (časomíra) a naprogramujte délku první části procesu tj. dobu vaření při zapojení pouze výkonu mikrovln.



4

Po uplynutí nastaveného času **zvukové znamení** ohlásí, že skončila doba varu s použitím mikrovln. Zkontrolujte připravované jídlo, pokud je to nutné, zamíchejte s ním.



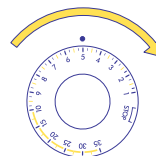
5

Poté nastavte horní ovladač (výkon mikrovln/činnost grilu) do pozice označené symbolem ▼▼▼.



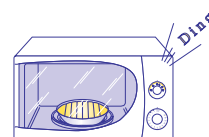
6

Na spodním ovladači (časomíra) nastavte dobu předepsanou pro druhou část procesu - grilování.



7

Po uplynutí nastaveného času **zvukové znamení** ohlásí, že skončil proces grilování.



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 přehřívát,
- k jídlům se nepřidávají přísady (přilijte pouze půl sklenice vody, aby maso zůstalo měkké),
- pečeně a velké kusy masa obraťte jak v polovině první fáze (vaření mikrovlnami), tak v polovině fáze druhé (propečení, grilování),
- aby bylo možno zkontrolovat jídlo, otevřete dvířka. Toto otevření přeruší buď chod mikrovln během první fáze nebo vlastní grilování během fáze druhé: v tomto případě doporučujeme používat ochrannou rukavici, protože spirála grilu je velmi horká. Ke znovuspuštění procesu stačí opět zavřít dvířka.

Doba vaření

Potravina	Množství (g)	První fáze: mikrovlnné vaření		Druhá fáze: grilování		Poznámka	„Doba odpo-inku“ (min)
		Horní ovlada	Spodní ovlada (minuty)	Horní ovlada	Spodní ovlada (minuty)		
• Noky alla romana	600 gr		10	▼▼▼	18	Ne příliš velké množství	5
• Lasagne	1100 gr	“	25	“	8	Čas platí pro těstoviny	5
• Opékané makarony	1500 gr	“	12	“	10	Těstoviny částečně předvařené	5
• Květák v omáčce	1000 gr	“	20	“	12	Platí pro syrový květák	5
• Opékaná rajčata	800 gr		22	“	10	Lepší použít rajčata stejné velikosti	5
• Plněné papriky	1400 gr		20	“	10	Lepší použít papriky úzké a dlouhé	5
• Lilky po parmsku	1300 gr	“	16	“	12	Lilky se mohou nejdříve opéci	5
• Opékané brambory	1100 gr	“	30	“	12	(*)	10
• Pečeně (vepřová, hovězí)	1000 gr		37	“	20	Nechte trochu tuku, aby se nevysušila	10
• Sekaná	800 gr		20	“	15	Obrátit v půli každé fáze přípravy	10
• Kuře celé	1200 gr	“	40	“	30	(**)	10
• Ražniči	600 gr	“	20	“	15	Obrátit v půli každé fáze přípravy	10
• Jehněčí	1000 gr	“	37	“	20	Obrátit v půli každé fáze přípravy	10
• Krocen (porcovaný)	1000 gr	“	40	“	20	Obrátit v půli každé fáze přípravy	10
• Kachna	1000 gr	“	37	“	20	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

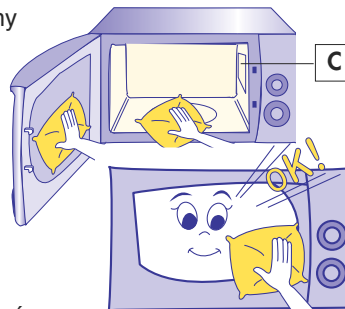
(**) Propíchat vidličkou. Obrátit v půli každé fáze přípravy Tyto pokyny se týkají ověřovacího testu vaření podle normy IEC 705, část 17.3, především pro testy E. Bližší pokyny k těmto výkonovým testům podle normy IEC 705 najdete v tabulce na straně 2

Ú D R Ž B A A Ů I Š T Ů N Í

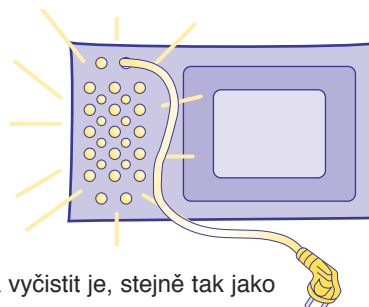
Před jakoukoliv údržbou nebo před ištěním vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky.

ištění

Díky speciální glazuře, jíž je potažen vnitřek vaší trouby, na stěnách tolik neulpívají mastné skvrny a zbytky jídel a čištění je snadnější. 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 čisticí prostředky obsahující amoniak. Doporučuje se nečistit ani povrch dvířek čisticími prostředky s alkoholem nebo brusnými čisticími 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 čisticím 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 způsobená 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) - Časoměřič nebyl správně nastaven
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 je zablokován

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

