

CZ

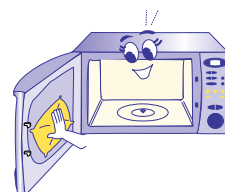
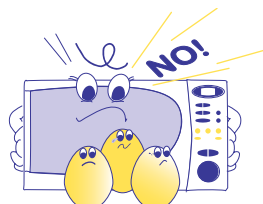
jak co nejefektivněji využijete svoji mikrovlnnou troubu

Účel	Odpovídající naprogramování trouby (správný výběr funkce)	Podrobnější návod najdete na straně	Vhodný poměr mezi množstvím suroviny a dobou tepelného zpracování (viz. tab. na str.)
• Udržování teploty potravin	<i>Pouze mikrovlnný režim</i>	Výkon 1 (125 W)	144 145
• Rozmrazování potravin	<i>Pouze mikrovlnný režim</i>	Výkon Defrost	142 143
• Rozpouštění čokolády / zmrzliny	<i>Pouze mikrovlnný režim</i>	Výkon 2 (250 W)	144
• Rozpouštění másla a měknutí sýra		Výkon 3	145 146
• Příprava dortů		Výkon 3 (425 W)	149 149
• Příprava zákusků	<i>Pouze mikrovlnný režim</i>	Výkon 4 (625 W)	144 149 150
• Vaření ovoce, zeleniny, rýže, polévek, ryb	<i>Pouze mikrovlnný režim</i>	Výkon 5	144 147 148
• Ohřívání všech předvařených nebo zmrazených potravin		Výkon 5 (850 W)	145 146
• Rozmrazovat, ohřívát, vařit dvě jídla současně	<i>Jen mikrovlnný režim s oddělovací nízkou mřížkou (není u všech modelů)</i>	140	141
• Rychlá příprava různých pečení, pečení drůbeže, špízů, brambor	<i>Kombinace mikrovlnného režimu a grilu</i>	150 151	151
• Zapékání (např. lasagne, zapékaná zelenina, makaróny)			
• Opékání hamburgerů, pečení vepřového či telecího boku, grilování klobás, opékání vutů či párků, příprava topinek apod., tradičním způsobem	<i>Pouze gril</i>	152 153	153
• Příprava pop cornu	<i>Odpovídající funkce z programu „Quick Menu“</i>	Pop Corn	156 155
• Ohřívání předem upečené a zmrazené pizzy ohřev		Pizza	156 155
• Předvařených zmrazených pokrmů		Jacket Potatoes	156 155
• Vaření brambor		Beverages	156 155
• Ohřívání nápojů / tekutin		Ready Meals	156 155
• Ohřívání hotových jídel			

D ů l e ž i t á U p o z o r n ě n í

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

- 1) POZOR: Jestliže jsou dvířka nebo těsnění přístroje poškozené, mikrovlnnou troubu nepoužívejte, dokud ji odborný technik (vyskolený výrobcem nebo Servisní služba výrobce) neopraví.
- 2) POZOR: Pro osoby, které neprošly zvláštním školením, nesmí provádět údržbu nebo opravy přístroje, při kterých se musí odstranit ochrany, které zabraňují vystavení se mikrovlnnému záření.
- 3) POZOR: V mikrovlnné troubě se nesmí ohřívat tekutiny a jiné potraviny v uzavřených nádobách, které by mohly vybuchnout.
Nevařte nebo neohřívejte v troubě vejce se skořápkou, protože by mohlo prasknout 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 jídel 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 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.

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.

T e c h n i c k é ú d a j e

Vnější rozměry (šíř. x výš. x hloub.) 515x305x400

Vnitřní rozměry (šíř. x výš. x hloub.) 322x193x322

Čistý obsah trouby 23 lt.

Přibližná váha 21,6 kg.

Průměr otočného podnosu 31 cm

Žárovka uvnitř trouby 25 W

Další informace najdete na popisném štítku na zadní straně spotřebiče.

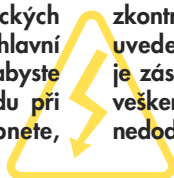
Spotřebič je vyroben v souladu se směrnicemi EHS č. 89/336 a č. 92/31 – Elektromagnetická kompatibilita



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

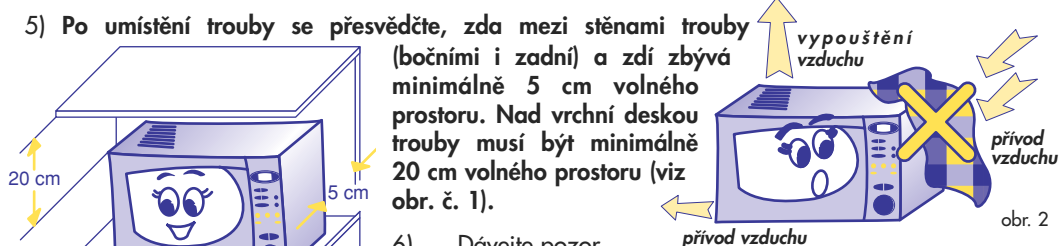
Zapojte přístroj pouze do elektrických zásuvek jištěných na 16 A. Ověřte si, že hlavní jistič ve vašem domě je jištěný na 16 A, abyste předešli vypadávání elektrického proudu při provozu trouby. Než troubu zapnete,

zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na popisném štítku a zda je zásuvka dobře uzemněna. Výrobce odmítá veškerou zodpovědnost za škody způsobené nedodržením výše uvedených předpisů.



instalace trouby

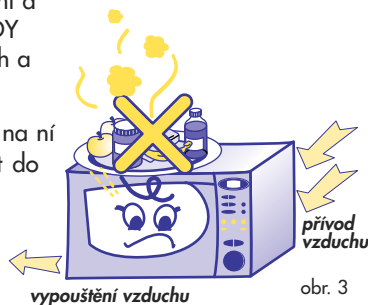
- 1) Poté, co vyjmete troubu z krabice, vyndejte z obalu otočný podnos (G) a k němu patřící podložku (H). Zkontrolujte, zda je otočný čep (D) pro podnos správně umístěn v lůžku ve dně trouby tak, aby mohl později zapadnout do středu otočného podnosu
- 2) Vytřete vnitřek trouby měkkým čistým hadříkem.
- 3) Zkontrolujte, zda se trouba při přepravě nepoškodila, především, zda lze dobře otevírat a zavírat dvířka.
- 4) Postavte troubu na pevnou podložku ve výši minimálně 85 cm, mimo dosah dětí. Sklo dvířek se totiž může během vaření zahřát na velmi vysokou teplotu.



- 5) Po umístění trouby se přesvědčte, zda mezi stěnami trouby (bočními i zadní) a zdí zbývá minimálně 5 cm volného prostoru. Nad vrchní deskou trouby musí být minimálně 20 cm volného prostoru (viz obr. č. 1).

6) Dávejte pozor, abyste nebránili přístupu vzduchu do trouby zakrýváním ventilačních otvorů. Především na troubu nic nepokládejte a dbejte, aby otvory na vrchní, spodní a zadní straně trouby byly VŽDY VOLNĚ PRUCHODNÉ a vzduch a pára mohly z trouby volně odcházet (viz obr. 2 a 3).

- 7) Posadte podložku (H) do kruhového lůžka na dně trouby a na ní umístěte otočný podnos (H). Otočný čep (D) musí zapadat do odpovídajícího výklenku ve středu otočného podnosu.
- 8) Je možné, že až troubu poprvé zapnete, bude po dobu přibližně deseti minut „cítit novotou“, nebo že se z ní bude trochu kouřit. Jde o normální jev, způsobený vypalováním konzervačních látek, které chránily odpory trouby.



- 9) Přístroj umístěte takovým způsobem, který umožní jednoduchý přístup k zásuvce a ke koncovce i po ukončení instalace.

v ý k o n t r o u b y

Maximální výkon této mikrovlnné trouby je 850W. Tato hodnota je uvedena na šítku 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.

popis ovládacího panelu

1) Display:

Display slouží jako hodiny ukazující čas v rozmezí 24 hodin, naprogramovanou dobu vaření, právě probíhající funkce trouby (vrchní ukazatele) a zvolený stupeň výkonu mikrovlnného režimu (spodní ukazatele).

2) Tlačítko grilu:

tepelná příprava potravin na samotném grilu
Toto tlačítko stisknete, jestliže chcete potraviny grilovat.

3) Tlačítko Combi:

tepelná příprava potravin za použití grilu a jiné funkce trouby

Tlačítko stisknete, pokud chcete vařit v mikrovlnném režimu kombinovaném s grilem.

4) Tlačítko „Micro“:

tepelná příprava potravin v mikrovlnném režimu
V tomto režimu je možné i ohřívání potravin.

5) Tlačítko „Defrost“:

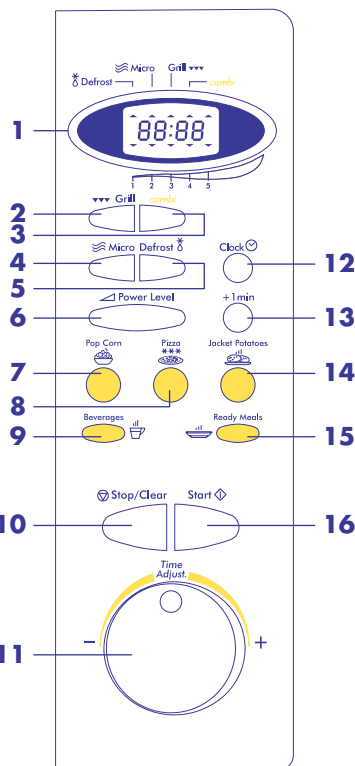
automatické rozmrazování
Stisknete tlačítko, pokud chcete rozmrazovat potraviny.

6) Tlačítko „Power Level“:

zvolený stupeň výkonu mikrovlnného režimu
Pomocí tlačítka volíte stupeň výkonu mikrovlnného režimu.

Jsou k dispozici následující úrovně výkonů mikrovlnné trouby:

- 1 - 125 W
- 2 - 250 W
- 3 - 425 W
- 4 - 625 W
- 5 - 850 W



7- 8 - 9 - 14 - 15) :

Tlačítko „Quick Menu“:

Stisknete jednotlivá tlačítka, pokud chcete připravovat Popcorn, Brambory ve slupce, Teplé nápoje, Hotová jídla a Pizzu předvařené zmrazené pokrmy.

10) Tlačítko „Stop/Clear“:

vymazávání

Stisknutím tohoto tlačítka přerušíte vaření nebo vymažete naprogramované časy vaření.

11) Knoflík „Time Adjust“:

doba vaření

Pomocí časového spínače nastavíte dobu vaření nebo čas.

12) Tlačítko „Clock“:

seřízení hodin

Toto tlačítko se používá k ukládání časových údajů na display, nebo může sloužit ke krátkodobému zobrazení času (hodin) na displayi v průběhu vaření.

13) Tlačítko „+ 1 min“:

Stisknutím tohoto tlačítka automaticky naprogramujete troubu na 1 minutu mikrovlnného režimu na plný výkon. Každé další stisknutí tlačítka znamená jednu minutu navíc. Navolitelné maximum je 6 minut.

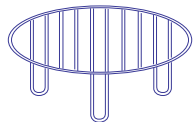
16) Tlačítko „Start“:

spuštění chodu trouby

Stisknutím tlačítka uvedete troubu do chodu poté, co jste zvolili funkci trouby a čas vaření.

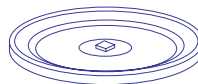
Příslušenství dodávané zároveň s troubou

Grilovací mřížka



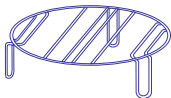
Funkce „pouze gril“
na všechny typy grilování.

Otočný podnos



K použití při **všech funkcích trouby.**

Nízká mřížka



JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ

Pouze pro mikrovlnný režim

Pro všechny typy vaření VE DVOU POSCHODÍCH ZÁROVĚŇ.

(Např.: velké množství jídla nebo jídla rozdílná).

Viz návod na str. 142.

v ý b ě r v h o d n ě h o n á d o b í

Je možno používat skleněné nádoby (nejlépe Pyrex), nádoby keramické, porcelánové, terakotové, pokud jsou bez ozdob a nemají kovové části (pozlacené okraje, 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.

Mohou se také používat nádoby ze speciální umělé hmoty odolné proti vysokým teplotám a pro krátkodobé tepelné zpracování i papírové ubrousky, lepenkové podnosy a plastové talíře

na jedno použití.

Pokud jde o formu a rozměr, je nutné, aby tyto nádoby ani v nejmenším nepřekážely rotaci otočného podnosu.

Pokud chcete použít velkou čtvercovou či obdélníkovou nádobu, která by se nemohla uvnitř trouby otáčet, stačí otáčení podnosu (G) zastavit tím, že z kruhového prostoru pod ním vyjmeme otočný čep (D).

V takovém případě je však nutné připravovaný pokrm míchat a během přípravy nádobu několikrát otočit. **Pro přípravu jídel v mikrovlnné troubě nejsou vhodné nádoby z kovu, dřeva, proutí a křišťálu.**

Vzhledem k tomu, že mikrovlny nezahřívají nádoby, ale pouze potraviny, je možno vařit jídlo přímo na talíři, na kterém se bude podávat, takže není nutné používat (a umývat) hrnce. V režimu „pouze gril“ je možno používat všechny nádoby, které se používají v obyčejných troubách (viz tabulka).

	Sklo	Pyrex	Sklo-keramika	Teracota	Hliníkové fólie	Umělá hmota	Papír a lepenka	Papír a lepenka
Pouze mikrovlnný režim	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	ANO	ANO	NE
Kombinované funkce	NE	ANO	ANO	ANO	NE	NE	NE	NE
Pouze gril	NE	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	NE	ANO

* Pokud jsou potraviny v papírových a lepenkových obalech ponechány v troubě příliš dlouho, je možné, že se tyto nádoby vznítí.

doporučení pro uživatele mikrovlnných trub

Velmi krátké vlny (mikrovlny) jsou druh elektromagnetického záření, které existuje i v přírodě například ve formě světelného záření (sluneční záření). Uměle vytvořené mikrovlny uvnitř trouby pronikají do potravin ze všech stran a zahřívají molekuly vody, tuku a cukru. Teplo vzniká velmi rychle a pouze v potravinách, zatímco nádoba, ve které je jídlo připravováno, se zahřívá pouze nepřímo - teplem, které se uvolňuje z potravin. Jídlo se tedy nepřipaluje a proto pro jeho pří-

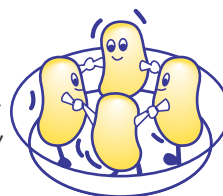
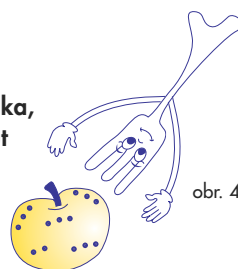
pravu potřebujeme jen velmi malé množství tuku (a v některých případech se bez něj dokonce obejdeme).

Jak vidíte, příprava jídel v mikrovlnné troubě je velmi zdravá a dietní.

Od tradičního vaření se liší i tím, že probíhá za nižší teploty. Tím pádem nedochází k vysušování potravin, ke ztrátě jejich kalorické hodnoty a potraviny si ponechávají svou přirozenou chuť a vůni.

Základní pravidla pro vaření v mikrovlnné troubě

- 1) Abychom mohli správně zvolit délku vaření podle následujících tabulek, je nutné si uvědomit, že u většího množství potravin musíme prodloužit i dobu jejich přípravy a obrácení. Musíme pamatovat i na to, že po vypnutí trouby musíme nechat potraviny ještě chvíli „dojít“, to znamená umožnit další rozložení tepelné energie uvnitř potravin. Teplota masa tak například vzroste ještě o dalších 5 - 8 stupňů Celsia. Jídlo můžeme nechat „dojít“ i mimo troubu.
- 2) Během přípravy jídla bychom také neměli zapomínat na **občasné míchání**. Dosáhneme tak rovnoměrnějšího rozdělení teploty a také snížení doby přípravy.
- 3) Během přípravy bychom měli potraviny také obracet.
- 4) **Potraviny, které mají skořápku nebo nějaký druh slupky (jablka, brambory, rajčata, klobásy, ryby) se musí na více místech propíchnout vidličkou, aby pára z nich mohla volně unikat a aby skořápky či slupky nepraskaly (obr. 4)**
- 5) Pokud připravujeme více porcí jednoho jídla, jako například vařené brambory, musíme je rozložit na **talíř do kruhu**, aby se uvařily rovnoměrně (obr.5).
- 6) Čím menší je výchozí teplota jídla, tím delší bude doba vaření. Potraviny, které měly před vařením pokojovou teplotu, budou hotové dříve než ty, které jsme vytáhli z ledničky.
- 7) **Kapky, které vznikají srážením vlhkosti uvnitř trouby a u otvorů pro vypouštění vzduchu a par, jsou zcela normálním jevem. Abyste jejich tvoření zabránili, doporučujeme Vám přikrýt potraviny průhlednou fólií, voskovým papírem nebo skleněnou pokličkou, nebo jednoduše obráceným talířem.** Potraviny s vysokým obsahem vody (např. zelenina) se také po přikrytí rychleji uvaří. Současně napomáháte udržení čistoty uvnitř trouby. Používejte pouze druh průhledné fólie určený pro vaření v mikrovlnných troubách.



obsluha ovládacího panelu a programování trouby

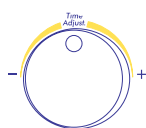
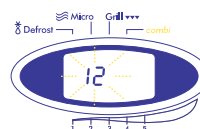
nastavení hodin

- Při prvním zapnutí spotřebiče do elektrické sítě nebo po přerušení dodávky elektrického proudu začnou na displayi blikat číslice 12:00.

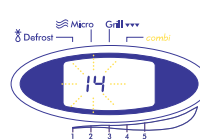
Při nařizování hodin je třeba postupovat následujícím způsobem:



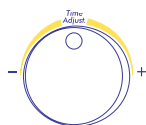
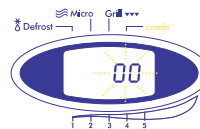
1. Stiskněte tlačítko „Clock“ (12).
(Na displayi blikají hodiny).



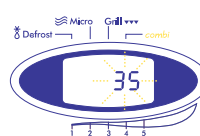
2. Pomocí knoflíku „Time Adjust“ nastavte libovolný čas (11).
(Na displayi blikají hodiny).



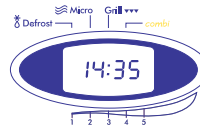
3. Znovu stiskněte tlačítko „Clock“ (12).
(Hodiny zmizí a místo nich začnou na číselníku blikat minuty).



4. Pomocí knoflíku „Time Adjust“ nastavte minuty.
(Na displayi blikají minuty).



5. Znovu stiskněte tlačítko „Clock“ (12).
(Na číselníku bliká nastavený čas).



- Pokud chcete po nastavení časové údaje znovu změnit, stiskněte tlačítko „Clock“ (12) a celý postup zopakujte.
- Pokud chcete v době znát přesný čas v době, kdy je trouba v chodu, stačí stisknout tlačítko „Clock“ (12) a čas se objeví na displayi na 3 sekundy. .



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

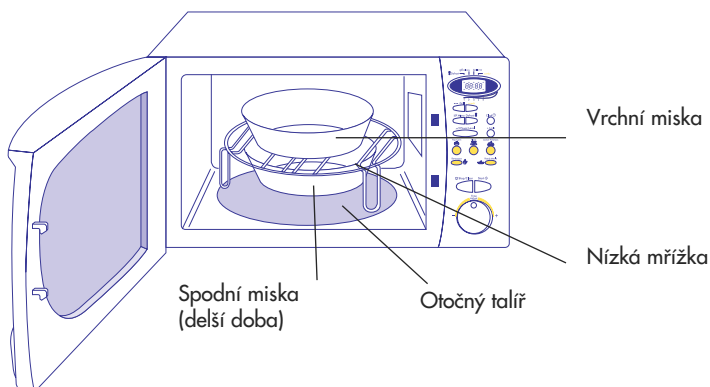
Užíváním přídatné nízké mřížky v mikrovlnném režimu je možné rozmrazovat, ohřívat a vařit současně jídla různého charakteru ve dvou poschodích. Speciální systém dvojího výstupu mikrovln znamená optimální rozložení energie.

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

- 1) Doba přípravy dvou jídel vařených současně je rozdílná od doby u jednotlivě vařených pokrmů. Je tedy třeba vždy zkontrolovat odkazy v tabulce na str. 143.

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

- 2) Vždy dbát na to, aby se nahoru na odělovací přídatnou nízkou mřížku položilo jídlo, které se vaří kratší dobu: tak je možné snadněji vytáhnout vrchní misku, vyjmout mřížku a dokončit vaření spodního pokrmu.



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



MIKROVLNÝ

Tabulka pro vaření jídel ve dvou poschodích

Doba rozmrazování

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

Reheating times

Typ	Poloha misky	Množství g	Nastavení voliče výkonu	Minuty	Poznámky
• Porce masa	nahore	150	5	8	Zakrýt jídlo průhl. fólií
• Porce zeleniny	dole	250	5	8	Zakrýt jídlo průhl. fólií
• Lasagne	nahore	500	5	11	Zakrýt jídlo průhl. fólií
• Lasagne	dole	500	5	11	Zakrýt jídlo průhl. fólií
• Porce masa	nahore	150	5	8	Zakrýt jídlo průhl. fólií
• Lasagne	dole	500	5	10	Zakrýt jídlo průhl. fólií

Cooking times

Typ	Poloha misky	Množství g	Nastavení voliče výkonu	Minuty	Poznámky
• Brambory	nahore	500	5	24	Nakrájet na stejné kousky a zakrýt fólií.
• Brambory	dole	500	5	24	Nakrájet na stejné kousky a zakrýt fólií.
• Mrkev	nahore	500	5	20	Nakrájet na stejné kousky a zakrýt fólií.
• Mrkev	dole	500	5	20	Nakrájet na stejné kousky a zakrýt fólií.
• Rybí filety	nahore	400	5	15	Zakrýt fólií. Po 15 min vyjmout mřížku.
• Cukety	dole	475	5	18	Nechat v celku a zakrýt fólií.
• Ryba v celku	nahore	200	5	13	Zakrýt fólií. Po 13 min vyjmout mřížku.
• Cukety	dole	475	5	17	Nechat v celku a zakrýt fólií.
• Ryba v celku	nahore	200	5	13	Zakrýt fólií.
• Ryba v celku	dole	200	5	13	Zakrýt fólií.
• Brambory	nahore	500	5	24	Nakrájet na stejné kousky a zakrýt fólií.
• Guláš	dole	1500	5	48	Po 24 min vyjmout mřížku. 2-3 x zamíchat.
• Rýže	nahore	300	5	24	Zakrýt fólií a 2x zamíchat.
• Bílé zelí	dole	500	5	24	Nechat v celku a zakrýt fólií.
• Hrášek	nahore	500	5	22	Zakrýt fólií.
• Růžič. kapusta	dole	500	5	22	Zakrýt fólií.



funkce pouze mikrovlnný režim

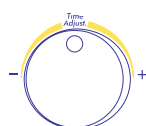
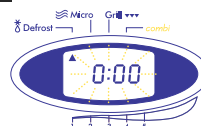
Tato funkce je vhodná pro:

- Rozmrazovánípag. 144
- Udržování potravin v teplepag. 147
- Ohřev potravinpag. 147
- Vaření ragú, bílého masa, ovoce, zeleniny
rýže, polévek, rybpag. 147

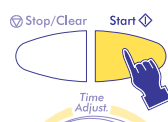
jak naprogramujete automatické rozmrazování



1. Stiskněte tlačítko „Defrost“ (5).
(Na displayi blikají číslice 0:00 a nahoře vlevo se rozsvítí kontrolka funkce „rozmrazování“).



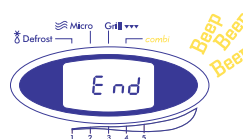
2. Nastavte dobu rozmrazování otáčením knoflíku „Time Adjust“ (11).
(Display bliká).



3. Stiskněte tlačítko „Start“ (16).
(Na displayi se objeví naprogramovaná doba).



4. Po uplynutí naprogramovaného času se ozvou tři dlouhá pípnutí a na displayi se objeví nápis „End“.



- Pokud během rozmrazování otevřete troubu, abyste viděli, nakolik jsou již potraviny rozmražené, mikrovlnný režim se zastaví a na displayi se objeví zbývající čas. Pokud chcete, aby rozmrazování pokračovalo, zavřete dvířka a stiskněte tlačítko „Start“. Program se obnoví a bude pokračovat po dobu, která se objevila na displayi v okamžiku přerušení operace.
- Pokud chcete naprogramovaný čas vynulovat, postupujte následovně:
 - pokud jsou dvířka trouby otevřená, stiskněte jednou tlačítko „Stop/Clear“ (10)
 - pokud trouba běží, stiskněte tlačítko „Stop/Clear“ (10) dvakrát
 - pokud je trouba vypnutá a dvířka zavřená, stiskněte tlačítko „Stop/Clear“ (10) jednou.

Používání samotného mikrovlnného režimu pro rozmrazování

- Zmrazené potraviny v sáčku nebo plastové fólii či v jejich vlastním obalu můžete vložit přímo do trouby za podmínky, že jste nejdříve odstranili všechny kovové části (sponky, svorky, uzávěry atd.)
- Některá jídla, jako např. ovoce a zeleninu, není nutné před další úpravou úplně rozmrazovat.
- Rozmrazování omáček, ragú a dušeného masa bude probíhat snáze a rychleji, pokud s nimi občas zamícháme, obracíme a oddělujeme od sebe jednotlivé kousky.
- Maso a ryby během rozmrazování pouštějí vodu. Je proto třeba je rozmrazovat v nějaké nádobě.
- Při zmrazování masa je výhodné uložit každou porci do zvláštního sáčku. Získáte tím čas při jeho další přípravě.
- Údaje na obalu zmrazených potravin nemusí být vždy přesné. Buďte proto opatrní a vyndejte je z trouby o něco dříve, než doporučuje výrobce. Hodně záleží také na stupni zmrazení.



Doba rozmrazování

Druh potraviny	Množství	Potřebný čas (v minutách)	Poznámky	Doba nutná proto, aby jídlo „došlo“ (v minutách)
maso				
• Pečeně (vepřová, hovězí, telecí apod.)	1 kg	21 - 23		20
• Biftek, kotlety, roštěná	200 gr	5 - 7		5
• Ragú, guláš	500 gr	12 - 14		10
• Mleté maso	500 gr	10 - 12	(*)	15
• „	250 gr	6 - 8		10
• Hamburgery	200 gr	6 - 8		10
• Klobása	300 gr	8 - 10		10
drůbež				
• Kachna, krocen	1,5 kg	27 - 29	Po uplynutí doby nutné k tomu, aby potraviny „došly“, opláchněte drůbež pod teplou vodou, aby nikde nezůstaly střípky ledu.	20
• Kuře v celku	1,5 kg	27 - 29		20
• Kuře rozporcované	500 gr	12 - 14		10
• Kuřecí prsíčka	300 gr	10 - 12		10
zelenina				
• Nakrájený lilek	500 gr	15 - 17		5
• Krájená paprika	500 gr	14 - 16		5
• Loupaný hrášek	500 gr	11 - 13		5
• Srdíčka artyčoků	300 gr	8 - 10		5
• Krájený chřest	500 gr	12 - 14		5
• Krájené zelené fazole	500 gr	14 - 16	Usnadněte si rozmrazování tím, že zeleninu občas zamícháte.	5
• Brokolice v celku	500 gr	13 - 15		5
• Růžičková kapusta	500 gr	13 - 15		5
• Krájená mrkev	500 gr	12 - 14		5
• Květák rozdělený na růžičky	450 gr	11 - 13		5
• Zeleninová směs	300 gr	7 - 9		5
• Krájený špenát	300 gr	8 - 10		5
ryby				
• Filé	300 gr	8 - 10		7
• Ryba naporcovaná	400 gr	9 - 11		7
• Ryba v celku	500 gr	11 - 13		7
• Raci	400 gr	9 - 11		7
mléčné výrobky, sýry				
• Máslo	250 gr	5 - 7	Odstraňte aluminiový papír nebo kovové části.	10
• Sýr	250 gr	6 - 8	Výrobek je částečně rozmrazený, je třeba jej nechat „dojít“.	15
• Smetana	200 ml	8 - 10	Přemístěte smetanu z původního obalu do talíře.	5
Pečivo				
• 2 střední housky	150 gr	1 - 3	Pečivo pokládejte přímo na otočný podnos.	3
• 4 střední housky	300 gr	3 - 5		3
• Krajíčky chleba	250 gr	3 - 5		3
• Krajíčky celozrnného chleba	250 gr	3 - 5		3
ovoce				
• Jahody, švestky, třešně, rybíz, meruňky	500 gr	9 - 11	2 - 3 krát zamíchejte.	10
• Maliny	300 gr	6 - 8	2 - 3 krát zamíchejte.	10
• Ostružiny	250 gr	4 - 6	2 - 3 krát zamíchejte.	6

(*) Tyto pokyny se používají při ověřovacím testu rozmrazování mletého masa podle normy IEC 705, část 18.3.

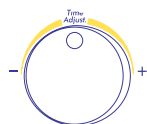
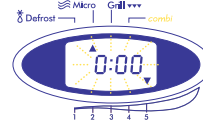
Obrátit pokrm v polovině nastavené doby rozmrazování. Položte pokrm přímo na otočný talíř. Blíže pokyny k těmto výkonnostním testům podle normy IEC 705 najdete v tabulce na straně 2



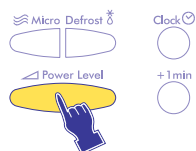
jak naprogramujete troubu na ohřívání a přehřívání



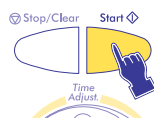
1. Stiskněte tlačítko „**Micro**“ (4). (Na displayi se objeví číslice 0:00 a rozsvítí se druhá světelná kontrolka - kontrolka funkce „mikrovlnný režim“ vlevo nahoře a zároveň se vpravo dole rozsvítí první ukazatel stupně výkonu mikrovlnného režimu).



2. Nastavte čas otáčením knoflíku „**Time Adjust**“ (11). (Display bliká).



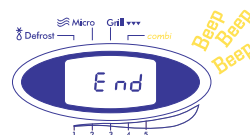
3. Stiskněte tlačítko „**Power level**“ (6) a nastavte si výkon (stupeň 5 je maximum, 1 je minimum). Pokud tlačítko nestisknete a výkon nenastavíte, bude trouba automaticky fungovat na nejvyšší stupeň (5). (Nastavený stupeň výkonu se na displayi objeví v místě dolního ukazatele).



4. Stiskněte tlačítko „**Start**“ (16). (Na displayi se objeví nastavený čas a výkon).



5. Po uplynutí nastaveného času se ozvou tři dlouhá zapípání a na displayi se objeví nápis „**End**“.



- Pokud si chcete zobrazit čas na displayi během provozu trouby, stačí stisknout tlačítko „**Clock**“ (12) a časový údaj se objeví na dobu přibližně 3 sekund.
- Můžete kdykoli zkontrolovat průběh přípravy potravin otevřením dvířek a nahlédnutím dovnitř trouby. Po otevření dvířek se však mikrovlnný režim přeruší. Obnovíte jej tak, že dvířka znovu zavřete a stisknete tlačítko „**Start**“.
- V případě, že chcete přípravu jídla přerušit aniž byste otvírali dvířka, stačí stisknout tlačítko „**Stop/Clear**“ (10).
- Pokud však chcete přípravu jídla ukončit, postupujte následujícím způsobem:
 - pokud jsou dvířka trouby otevřená, stiskněte jednou tlačítko „**Stop/Clear**“ (10)
 - pokud je trouba v provozu, stiskněte tlačítko „**Stop/Clear**“ (10) dvakrát
 - pokud je trouba vypnutá a dvířka zavřená, stiskněte tlačítko „**Stop/Clear**“ (10) jednou.
- Doba vaření a síla mikrovln však mohou být změněny i po stisknutí tlačítka „**Start**“ (16) a spuštění funkce, která nám vyhovuje.



Používání samotného mikrovlnného režimu pro udržování teploty potravin

Tato funkce se může používat u všech jídel.

Díky ní můžete uchovat teplá jídla čerstvě uvařená i ohřátá a nemusíte se bát, že se vysuší nebo připečou.

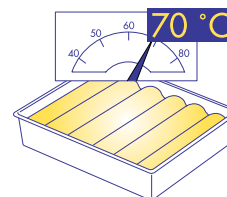
Nastavte volič výkonu na značku **1** a přikryjte potraviny talířem nebo průhlednou fólií. Jídlo Vám tak vydrží teplé až do doby konzumace.

Je také možné přehřívat jídlo přímo na talíři, na kterém je budete servírovat (ale musí být také přikryté).

Používání samotného mikrovlnného režimu pro ohřívání potravin

Ohřívání jídel v mikrovlnné troubě je velmi praktické a výhodné a ve srovnání s tradičními postupy šetří čas a tím i elektrickou energii.

- Doporučujeme ohřívat potraviny (zvláště potraviny zmrazené) při teplotě nejméně 70 stupňů Celsia (musí to být pořádně horké!). Není sice možné konzumovat potraviny ihned, protože budou příliš teplé, ale zato budou odstraněny všechny choroboplodné zárodky.
- Jestliže ohříváme potraviny předvařené nebo zmrazené, měli bychom se řídit následujícími pravidly:
- Vyndat potraviny z kovových nádob
- Přikrýt je průhlednou fólií (určenou pro použití v mikrovlnné troubě) nebo voskovaným papírem. Tak si potraviny zachovají svoji přirozenou chuť a vůni a trouba svoji čistotu. K přikrytí můžeme použít i talíř.
- Pokud můžete, míchejte nebo obračejte potraviny - budou dříve ohřáté.
- Neřídte se výhradně údaji uvedenými na obalu kupované potravin. Připomeňme si, že v některých případech bude rozmrazování trvat déle než uvádí výrobce.
- Než začneme potraviny ohřívat, musíme je rozmrazit. Čím nižší je výchozí teplota, tím méně času budeme potřebovat na ohřívání.
- Potraviny i nápoje můžeme ohřívat po krátkou dobu i v nádobách z lepenky nebo umělé hmoty. V případě delšího ohřevu však může dojít k deformaci těchto nádob.





Doba ohřívání

Pozn.: V některých případech můžeme jídlo snadno ohřát pomocí funkcí programu „Quick Menu“ (viz str. 134 a 157).

DRUH POKRMU	MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VYKONU	NASTAVENÍ DOBY	POZNÁMKA
ROZPUŠTĚNÍ POTRAVIN				
• čokoláda / poleva • máslo	100 gr 50 -70 gr	3 5	4 - 5 0'.5"-0'.10"	Vložit do talíře. Polevu jedenkrát zamíchat.
JÍDLA VYTAŽENÁ Z CHLADNIČKY (5/8 °C) AŽ DO 20/30 °C				
• jogurt • kojenecká láhev	125 gr 240 gr	5 5	0'.15"-0'.20" 0'.30"-0'.35"	Odstranit alum. Láhev ohřívát bez dudlíku. Po ohřátí ihned zatřepat lahví, aby se sjednotila teplota obsahu. Před podáním překontrolovat teplotu obsahu. Má-li mléko teplotu místnosti, můžete zkrátit doporučený čas ohřívání. Používáte-li mléko v prášku, dbejte na to, aby nikde nezůstaly zbytky prášku, které se mohou vznítit. Používejte sterilované mléko.
PŘEDVAŘENÁ JÍDLA VYTAŽENÁ Z CHLADNIČKY (POČ. TEPLOTA 5/8 °C) AŽ DO CCA 70° C				
• balení lasagní nebo plněných těstovin	400 gr	5	4 - 6	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	5	4 - 6	
• balení ryby a/nebo zeleniny	300 gr	5	3 - 5	
• talíř masa a/nebo zelenina	400 gr	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 těstovin, cannelloni nebo lasagní	400 gr	5	5 - 7	
• talíř ryby a/nebo	300 gr	5	4 - 6	
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	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	
• balení předvařené ryby a/nebo zeleniny	300 gr	5	3 - 5	
• balení syrové ryby a/nebo zeleniny	300 gr	5	8 - 10	Přendejte syrový pokrm do nádoby vhodné pro ohřev v mikrovlnné troubě a přikryjte.
• porce masa a/nebo zeleniny	400 gr	5	6 - 8	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 prohrátý, nebo pokrm zamíchejte je-li to možné.
• porce těstovin cannelloni nebo lasagne	400 gr	5	7 - 9	
• porce ryby a/nebo rýže	300 gr	5	4 - 6	
NÁPOJE VYTAŽENÉ Z CHLADNIČKY (5°/8°C) AŽ DO CCA 70° C				
• 1 hrnek vody	180 cc	5	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	5	1'.30" - 2	
• 1 hrnek kávy	100 cc	5	1'.30" - 2	
• 1 talíř vývaru	300 cc	5	4 - 5	
NÁPOJE POKOJOVÉ TEPLoty (20°/30°C) AŽ DO CCA 70° C				
• 1 hrnek vody	180 cc	5	1'.30" - 2	Všechny nápoje se musí po ohřevu zamíchat, aby se sjednotila jejich teplota. Vývar doporučujeme přikrýt převráceným talířem.
• 1 hrnek mléka	150 cc	5	1 - 1'.30"	
• 1 hrnek kávy	100 cc	5	1 - 1'.30"	
• 1 talíř vývaru	300 cc	5	3 - 4	



Používání samotného mikrovlnného režimu k vaření

Polévky a rýže

Na vaření polévek v mikrovlnné troubě se nespotřebuje tolik vody, protože nedochází k příliš velkému odpařování. Sůl přidávejte až ke konci vaření nebo v době, kdy polévka „dochází“, protože sůl dehydratuje potraviny.

Na tomto místě je třeba se zmínit o tom, že čas potřebný k uvaření rýže v mikrovlnné troubě je přibližně stejný jako když ji vaříme na plynu (obdobně je tomu i s těstovinami). Výhoda spočívá v tom, že není nutné rýži stále míchat (stačí zamíchat pouze 2 až 3 krát).

Všechny ingredience musí být ve vhodné nádobě určené pro použití v mikrovlnných troubách, přikryté průhlednou fólií (na 300 g rýže je třeba 750 g vývaru a trouba musí být nastavena na maximální výkon po dobu 12 až 15 minut).

Mimo jiné se rýže u dna nepřipaluje a vzhledem k tomu, že ji můžeme vařit například v polévkové míse, může být přenesena rovnou na stůl a servírována.

Maso

Při přípravě masa v samotném mikrovlnném režimu se doporučuje zakrýt nádobu, ke které se maso připravuje, průhlednou fólií určenou k použití v mikrovlnné troubě. Teplo se tak rovnoměrněji rozdělí a maso se nevysuší, ani se nestane vláknitým. Tato funkce trouby se používá pro vaření ragú, guláše, kuřecích prsíček apod. Pro pečení masa (pečeně, špízy,...) se používají kombinované funkce.

Ryby

Mikrovlnná trouba umožňuje velmi rychlou přípravu ryb s vynikajícími výsledky. Umožňuje také snížit spotřebu másla a oleje (nebo je případně úplně vynechat). Přikryjte rybu průhlednou fólií. Pokud na ní zůstalo trochu kůže, propíchejte ji. Jednotlivé kousky filé musí být rovnoměrně rozloženy. Nedoporučujeme připravovat rybu, při jejímž obalování byla použita vejce.

Zelenina

V porovnání s tradiční kuchyní si zelenina připravovaná v mikrovlnné troubě lépe uchovává svoji barvu a výživnou hodnotu. Před vařením zeleninu pečlivě omyjte a očistěte.

Větší zeleninu rozkrájejte na přibližně stejné velké kousky.

Na každých 500 g zeleniny přidejte asi 5 lžic vody (vláknitá zelenina vyžaduje přidání většího množství vody).

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

Zamíchejte alespoň jednou po uplynutí zhruba poloviny doby varu a na konci varu přidejte malé množství soli.



Doba varu

Potraviny	Množství	Nastavení voliče výkonu	Nastavení času	Poznámky	Doba nutná k tomu, aby jídlo „došlo“
Ryby					
• Filé	300 gr	5	5 - 7	Přikrýt fólií	2
• Porcovaná ryba	300 gr	"	7 - 9	Přikrýt fólií	2
• Ryba v celku	500 gr	"	8 - 10	Přikrýt fólií	2
• Ryby v celku	250 gr	"	5 - 7	Přikrýt fólií	2
• Porcovaná ryba	400 gr	"	7 - 9	Přikrýt fólií	2
• Raci	500 gr	"	7 - 9	Přikrýt fólií	2
zelenina					
• Chřest	500 gr	5	9 - 10	Nakrájejte na řezy dlouhé 2 cm	4
• Artyčoky	300 gr	"	11 - 12	Nejllepší je použít spodní část artyčoku.	4
• Zelené fazolky	500 gr	"	11 - 12	Nakrájejte na kousky.	4
• Brokolice	500 gr	"	7 - 8	Rozdělte na růžičky.	4
• Růžičková kapusta	500 gr	"	7 - 8	Nechte v celku.	4
• Bílé zelí	500 gr	"	7 - 8	Nakrájejte na proužky.	4
• Červené zelí	500 gr	"	7 - 8	Nakrájejte na proužky.	4
• Mrkev	500 gr	"	9 - 10	Nakrájejte na stejné kousky.	4
• Květák	500 gr	"	11 - 12	Rozdělte na růžičky.	4
• Celer	500 gr	"	7 - 8	Nakrájejte.	4
• Lilek	500 gr	"	6 - 7	Nakrájejte na kostky.	4
• Pórek	500 gr	"	6 - 7	Nakrájejte na proužky.	4
• Houby	500 gr	"	6 - 7	Nechte v celku. Voda netřeba.	4
• Cibule	250 gr	"	5 - 6	Nechte v celku, ale stejné velikosti. Voda netřeba	4
• Špenát	300 gr	"	6 - 7	Umyjte, nechte odkapat.	4
• Hrášek	500 gr	"	10 - 11		4
• Fenykl	500 gr	"	12 - 13	Nakrájejte na čtvrtky.	4
• Papriky	500 gr	"	9 - 10	Nakrájejte.	4
• Brambory	500 gr	"	8 - 9	Nakrájejte na stejné části.	4
• „Cukety“	500 gr	"	7 - 8	Nařežte na plátky.	4
maso					
• Guláš	1,5 kg	"	35 - 40	Vařit odryté 2 - 3krát zamíchat	10
• Kuřecí prsíčka	500 gr	4	13 - 15	V polovině doby varu obrátit	3
• Mleté maso	900 gr	"	19 - 21	(*)	5

Pozn.: Doba varu udávaná v těchto tabulkách je pouze orientační a záleží na váze, na výchozí teplotě potravin a u zeleniny na její konzistenci a struktuře.

(*) 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



zákusky a ovoce

Těsto v mikrovlnné troubě (při malém výkonu) vzejde mnohem dříve než tradiční troubě. Vzhledem k tomu, že se na povrchu pečiva netvoří kůrka, doporučuje se zdobené krémem nebo polevami (např. čokoládovou). Po upečení je třeba zákusky přikrýt, protože ve srovnání s koláči apod. upečenými v tradiční troubě mnohem rychleji tvrdnou. Pokud pečeme ovoce, které má slupku, musíme slupku propíchat a ovoce přikrýt. Je nutné nechat ovoce dojít (3 - 5 minut).

Doba pečení ovoce a zákusků

Množství	Výkon	Čas pečení	Doba nutná k tomu, aby jídlo „došlo“	Poznámky
Ořechový koláč (700 g)	3	15 - 17	5	Podává se s jakýmkoli krémem.
Vídeňský koláč (850 g)	"	19 - 21	5	Plnit zavařeninou.
Ananasový koláč (800 g)	"	17 - 19	5	Plátky ananasu můžeme buď rozložit na dně formy nebo nakrájet na menší kousky a zamíchat do těsta.
Francouzský jablečný koláč (1000 g)	"	19 - 21	5	Jablka se pokládají na koláč jako zdobení.
Kávový koláč (750 g)	"	15 - 17	5	Je výborný, když se naplní krémem.
Šodó	4	2 - 4	3	Zamíchat každých 30" metličkou (na šlehaní bílků a pod.)
Pečené hrušky (300 g)	5	4 - 6	3	Rozkrájet na čtvrtky
Pečená jablka (300 g)	"	5 - 7	3	Rozkrájet na plátky.
Egg custard (750 g)	"	15 - 17	5	Tyto pokyny se týkají ověřovacího testu vaření podle normy IEC 705, část 17.3, především pro testy A a B. Bližší pokyny k těmto výkonnostním testům podle normy IEC 705 najdete v tabulce na straně 2
Sponge cake (475 g)	"	5 - 7	5	



kombinovaná funkce mikrovlnný režim + gril

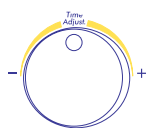
Tato funkce se hodí pro:

- rychlou přípravu všech druhů pečení, pečené drůbeže, brambor a špízů str. 153
- zapékání jídla (např. lasagne, zapékaná zelenina, makaróny) str. 153

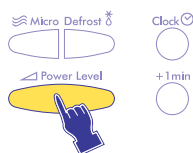
programovací funkce „mikrovlnný režim + gril“



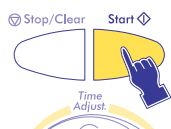
1. Stiskněte tlačítko „**Combi**“ (3). (Na displayi blikají číslice 0:00 a kontrolka kombinované funkce „mikrovlnný režim + gril“ v horní části a ukazatel výkonu mikrovlnného režimu v levé dolní části svítí).



2. Nastavte čas otáčením knoflíku „**Time Adjust**“ (11). (Display bliká)



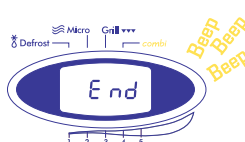
3. Stiskněte tlačítko „**Power level**“ (6) a vyberte si stupeň výkonu (5 - maximum, 1 - minimum). Pokud nezvolíte žádný stupeň, trouba si automaticky nastaví stupeň 3. (Nastavený stupeň výkonu se objeví v dolní části displaye).



4. Stiskněte tlačítko „**Start**“ (16). (Na displayi se ukáže nastavený čas a výkon).



5. Po uplynutí nastavené doby se ozvou tři dlouhá pípnutí a na displayi se objeví nápis „**End**“.



- Pokud si chcete zobrazit čas na displayi během provozu trouby, stačí stisknout tlačítko „**Clock**“ (12) a časový údaj se objeví na dobu přibližně 3 sekund.
- Můžete kdykoli zkontrolovat průběh přípravy potravin otevřením dvířek a nahlédnutím dovnitř trouby. Po otevření dvířek se však mikrovlnný režim přeruší. Obnovíte jej tak, že dvířka znovu zavřete a stisknete tlačítko „**Start**“ (16).
- V případě, že chcete přípravu jídla přerušit a než byste otvírali dvířka, stačí stisknout tlačítko „**Stop/Clear**“ (10).
- Pokud však chcete přípravu jídla ukončit, postupujte následujícím způsobem:
 - pokud jsou dvířka trouby otevřená, stiskněte jednou tlačítko „**Stop/Clear**“ (10)
 - pokud je trouba v provozu, stiskněte tlačítko „**Stop/Clear**“ (10) dvakrát
 - pokud je trouba vypnutá a dvířka zavřená, stiskněte tlačítko „**Stop/Clear**“ (10) jednou.
- Doba vaření a síla mikrovln však mohou být změněny i stisknutím tlačítka „**Start**“ (16) a spuštěním funkce, která nám vyhovuje.

POZNÁMKA: Tento model je vybavený cyklem automatického ochlazování. Uvede se v činnost pokud je trouba na konci vaření s „kombinovanou funkcí mikrovlny + gril“ nebo s funkcí „pouze gril“ příliš horká: ventilátor, otočný talíř a žárovka trouby zůstanou zapnuté (po dalších cca 5 minut), zatímco spirála grilu a příslušná část mikrovln jsou vypnuté. Mimo jiné, pokud otevřeme a znovu zavřeme dvířka trouby, abychom mohli vyjmout pokrm, na displeji se zobrazí nápis „Cool“ (ochlazování) dokud cyklus neskončí.



Používání kombinované funkce „mikrovlnný režim a gril“ k přípravě jídel

Je to ideální funkce pro přípravu jídel, která mají mít propečenou „kůrčičku“ nebo která mají na povrchu „zčervenat“. Je však třeba dodržovat následující pravidla:

- Nepřidávat koření (pouze zalít maso 1/2 sklenice vody, aby zůstalo měkké).
- Obracet pečeně a velké kousky masa v polovině doby varu.
- Pokud se vám zdá, že povrch jídla je již dosti propečený ještě před uplynutím nastaveného času, stiskněte tlačítko „Stop/Clear“ (10) a přeprogramujte troubu na funkci „pouze mikrovlnný režim“. Občas otevřete dvířka trouby a zkontrolujte průběh přípravy jídla. Otevřením dvířek se zastaví jak mikrovlnný režim, tak i gril. Pro obnovení programu stačí zavřít dvířka a stisknout tlačítko „Start“ (16).
- Při používání funkcí kombinovaných s grilováním nikdy nepředehřívejte troubu ani ji nenechte běžet naprázdno.

Doba přípravy jídla

Potraviny	Množství	Nastavení voliče výkonu	Nastavení času	Poznámky	Doba nutná k tomu, aby jídlo „došlo“
• Lasagne	1100 gr	5	11+ 9 Mikrovlny	Čas potřebný pro syrové těstoviny. Jestliže máme k dispozici těstoviny předvařené, použijeme „kombinovanou funkci“, dokud gratinatura nezíská zlatavou barvu.	5
• Noky na římský způsob	600 gr	“	14	Dbejte, aby se příliš nerozvařily.	5
• Zapékané makaróny	1500 gr	“	11	Těstoviny musí být předvařeny ve vodě.	5
• Květák s bešamelovou omáčkou	1000 gr	“	18	Čas potřebný pro 500 gr květáku. Jestliže použijeme květák uvařený předem, připravujeme jej dále v poloze „kombinovaná funkce“ dokud nezíská na povrchu požadovanou barvu (gratinaturu).	5
• Zapékaná rajčata	800 gr	3	20	Měla by být pokud možno stejně velká.	5
• Plněné papriky	1400 gr	5	20	Měly by být krátké a kulaté.	5
• Lilek na parmský způsob	1300 gr	“	14	Mohou být předem upečené nebo usmažené.	5
• Pečené brambory	750 gr	4	30	2 - 3x zamíchejte.	5
• Opékané brambory	1100 gr	5	23	(*)	5
• Pečeně (vepřová, hovězí)	1000 gr	2	55	Připravujte s trochou tuku, aby se maso během přípravy nevysušilo. Po 35 - 40 minutách obraťte.	10
• Závitky z mletého masa. Tyto instrukce se nevztahují na test C normy IEC 705, který najdete v tabulce na straně 2	800 gr	3	20	Smíchat 500 g mletého hovězího masa s vejci, šunkou, strouhankou atd.	10
• Kuře v celku	1200 gr	4	40	(**)	10
• Špízy	600 gr	3	20	Po uplynutí poloviny určeného času obraťte.	10
• Jehněčí	1000 gr	“	40	Po uplynutí poloviny určeného času obraťte.	10
• Krůta	1000 gr	“	45	Po uplynutí poloviny určeného času obraťte.	10
• Kachna	1000 gr	“	50	Po uplynutí poloviny určeného času obraťte.	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 výkonnostním 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 výkonnostním testům podle normy IEC 705 najdete v tabulce na straně 2



f u n k c e p o u z e g r i l

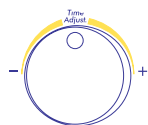
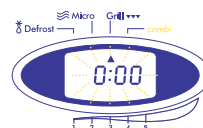
Tato funkce je určena ke grilování a opékání, např.:

opékání hamburgerů, pečení vepřového či telecího boku, grilování klobás, opékání vuitů či párků, příprava topinek apod., tradičním způsobem tr. 155

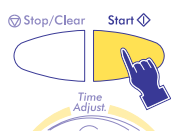
programování funkce „pouze gril“



1. Stiskněte tlačítko „Grill“ (12).
(Na displayi blikají číslice 0:00 a svítí kontrolka funkce „gril“ umístěná v horní části displaye).



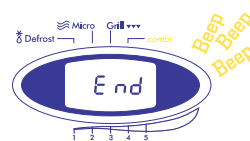
2. Nastavte dobu přípravy otáčením knoflíku „Time Adjust“ (11).
(Číselník bliká).



3. Stiskněte tlačítko „Start“ (16).
(Nastavený čas se objeví na displayi).



4. Po uplynutí určeného času se ozvou tři dlouhá pípnutí a na displayi se objeví nápis „End“.



- Pokud si chcete zobrazit čas na displayi během provozu trouby, stačí stisknout tlačítko „Clock“ (12) a časový údaj se objeví na dobu přibližně 3 sekund.
- Můžete kdykoli zkontrolovat průběh přípravy potravin otevřením dvírek a nahlédnutím dovnitř trouby. Po otevření dvírek se však mikrovlnný režim přeruší. Obnovíte jej tak, že dvířka znovu zavřete a stisknete tlačítko „Start“ (16).
- V případě, že chcete přípravu jídla přerušit aniž byste otvírali dvířka, stačí stisknout tlačítko „Stop/Clear“ (10).
- Pokud však chcete přípravu jídla ukončit, postupujte následujícím způsobem:
 - pokud jsou dvířka trouby otevřená, stiskněte jednou tlačítko „Stop/Clear“ (10)
 - pokud je trouba v provozu, stiskněte tlačítko „Stop/Clear“ (10) dvakrát
 - pokud je trouba vypnutá a dvířka zavřená, stiskněte tlačítko „Stop/Clear“ (10) jednou.
- Doba vaření a síla mikrovln však mohou být změněny i stisknutím tlačítka „Start“ (16) a spuštěním funkce, která nám vyhovuje.

POZNÁMKA: Pokud je trouba na konci přípravy pokrmů s funkcí „pouze gril“ příliš horká, uvede se automaticky v činnost funkce cyklu ochlazování. Viz poznámka na str. 152.



používání funkce „pouze gril“

Tato funkce je určena k přípravě nejrůznějších druhů opékaných a grilovaných pochoutek.

Vždy před začátkem přípravy potravin je třeba gril přehřát po dobu 5 - 8 minut.

Všechny potraviny se musí po uplynutí poloviny doby přípravy obrátit, protože odpor uvnitř grilu vyzařuje tepelnou energii pouze směrem vzhůru.

Doba přípravy

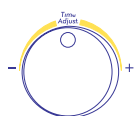
Potraviny	Množství	Nastavení času	Poznámky
• Telecí nebo vepřový bok	3	22 - 25	Obráťte po 15 minutách.
• Párky	3	15 - 18	Musí se vždy před přípravou propíchat. Pokud jsou velké, raději je rozkrojte napůl. Obráťte po 9 minutách.
• Hamburgery	3	14 - 17	Obráťte po 8 minutách.
• Papriky	1	13 - 16	Nakrájet na čtvrtky. Obrátit po 8 minutách.
• Lilky	4 slices	13 - 16	Plátky o tloušťce 1 cm. Obráťte po 8 minutách.
• „Cukety“	6 strips	12 - 15	Proužky o síle 1 cm. Obráťte po 8 minutách.
• Topinky	4 slices	4	Pozor na připalování. Obrátit po 2 minutách.

Programování více po sobě následujících stran

- **Můžete si naprogramovat následující postup přípravy potravin:**
 - rozmrazování a tepelná příprava (vaření, pečení, grilování apod.)
 - tepelná příprava 1 a tepelná příprava 2
 - rozmrazování + tepelná příprava 1 + tepelná příprava 2
- Příklad:** naprogramování rozmrazování a následné tepelné přípravy.



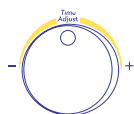
1. Stiskněte tlačítko „**Defrost**“ (5).
(Na displayi blikají číslice 0:00 a svítí kontrolka rozmrazování v levé horní části)



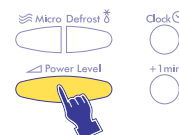
2. Nastavte čas pomocí knoflíku „**Time Adjust**“ (11).
(Display bliká).



3. Stiskněte tlačítko „**Micro**“ (4).
(Na displayi blikají číslice 0.00 a svítí druhá kontrolka mikrovlnného režimu vlevo nahoře a první ukazatel výkonu mikrovlnného režimu vpravo dole).



4. Nastavte čas pomocí knoflíku „**Time Adjust**“ (11).
(Display bliká).



5. Stiskněte tlačítko „**Power Level**“ (6) a vyberte si stupeň výkonu (5 - 1).
Pokud tak neučiníte, trouba se automaticky nastaví na maximum (5).
(Stupeň výkonu se objeví dole na displayi).



6. Stiskněte tlačítko „**Start**“ (16), kterým se tento naprogramovaný cyklus spustí.
(Na displayi se postupně zobrazuje doba trvání jednotlivých funkcí).



7. Po skončení cyklu se ozvou tři dlouhá pípnutí a na displayi se objeví nápis „**End**“.

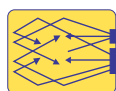




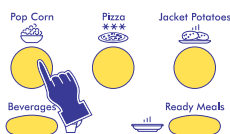
používání tlačítek „Quick menu“

Tlačítka „Quick Menu“ odpovídají 5 různým programům s předem nastavenou dobou varu a stupněm výkonu. Umožňují dosáhnout výborných výsledků při přípravě některých jídel, jejichž výčet vám předkládáme v následující tabulce.

Tlačítko	Příklad použití	Praktické rady
(9)  Beverages Nápoje • 1 stisknutí • 2 stisknutí • 3 stisknutí • 4 stisknutí	• Ohřátí 1 malého kávového šálku (60 cc, teplota tekutiny - pokojová) • Ohřátí 2 malých kávových šálků nebo jednoho šálku (120 cc), výchozí teplota tekutiny - pokojová • Po ohřátí tekutinu dobře promíchejte, abyste dosáhli rovnoměrné teploty. • Ohřátí 1 polévkového talíře tekutiny (300 cc), výchozí teplota tekutiny - vytažená z ledničky	Po ohřátí tekutinu dobře promíchejte, abyste dosáhli rovnoměrné teploty.
(14)  Jacket potatoes Brambory vařené ve slupce • 1 stisknutí • 2 stisknutí • 3 stisknutí	• 200 g brambor • 400 g brambor • 600 g brambor	Brambory dobře omyjte, propíchejte slupku vidličkou a položte je na otočný podnos. Podávejte teplé, s máslem nebo sýrem.
(15)  Ready Meals Hotová jídla • 1 stisknutí • 2 stisknutí	• Ohřátí 100 g potravin (masa nebo přílohy) vyjmutých z ledničky. • Ohřátí 250 g masa nebo masa se zeleninou vytažených z ledničky.	Tento program je ideální pro ohřívání jídel uvařených den předem a uskladněných v ledničce. Přikryjte talíř průhlednou fólií nebo převráceným talířem.
(8)  Pizza předvařených zmrazených pokrmů • 1 stisknutí • 2 stisknutí • 3 stisknutí	• Ohřátí 300 gramové 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 pokládejte přímo na otočný podnos. 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.
(7)  Pop Corn • 1 stisknutí	• Příprava 1 balíčku pražené kukuřice určené pro přípravu v mikrovlnných troubách.	Přečtěte si pozorně instrukce na obalu a umístěte je na otočný podnos.

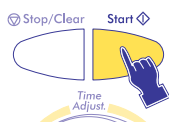


MIKROVLNY



Při používání těchto programů postupujte následujícím způsobem

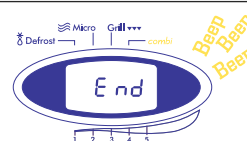
1. Stiskněte tlačítko jedno z tlačítek programu „Quick Menu“ (viz výše).
(Na display se objeví časový údaj o trvání programu a rozsvítí se druhý ukazatel vlevo nahoře a spodní ukazatel předem naprogramovaného stupně výkonu mikrovlnného režimu).



2. Stiskněte tlačítko „Start“ (14), kterým spustíte mikrovlnný režim.

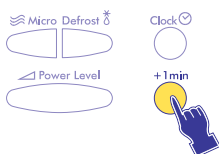


3. Po skončení programu se ozvou 3 dlouhá zapípání a na display se objeví nápis „End“.



Program „quick reheat“: od 1 do 6 minut na plný výkon

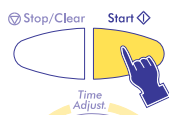
This function is very useful when heating small amounts of food or drink, or for adding an extra minute when cooking time has already elapsed.



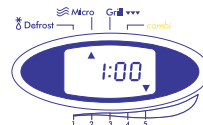
1. Stiskněte tlačítko + 1 min (13).
(Na display se objeví čísla 1:00 a rozsvítí se druhá kontrolka funkce „mikrovlnný režim“ vlevo nahoře a první ukazatel stupně výkonu mikrovlnného režimu vpravo dole).



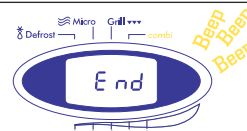
Opakováním stisknutím tlačítka se zvyšuje nastavený čas - každé stisknutí se rovná 30 sekundám až na max. 6 minut.



2. Stiskněte tlačítko „Start“ (16), kterým spustíte mikrovlnný režim.



3. Po uplynutí nastaveného času se ozvou tři dlouhá pípnutí a na display se objeví nápis „End“.



BEZPEČNOSTNÍ DĚTSKÁ POJISTKA

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 (display 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 neozve 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 (display ukazuje hodiny), stisknout tlačítko **Stop/Clear** (10) po dobu 5 sekund.
 - Ozve se krátké pípnutí: zablokuje se možnost opravit nastavenou dobu během přípravy pokrmů.
 - Vynulování nastavené pojistky se provádí stisknutím a přidržením tlačítka **Stop/Clear** (10) dokud se neozve krátké pípnutí.

ú d r ž b a a č i š t ě n í

Před započetím jakékoli údržby nebo čištění vždy vypojte troubu z elektrické sítě.

Čištění

Vnitřek vaší trouby pokrývá vrstva speciálního smaltu, na který se nepřichytávají nečistoty a částechy potravin. To značně ulehčuje její čištění. Stačí pouze vytřít troubu houbou namočenou v teplé mýdlové vodě. Udržujte v čistotě zejména víčko uvnitř trouby, kudy vycházejí mikrovlny (C), a včas odstraňujte mastné skvrny.

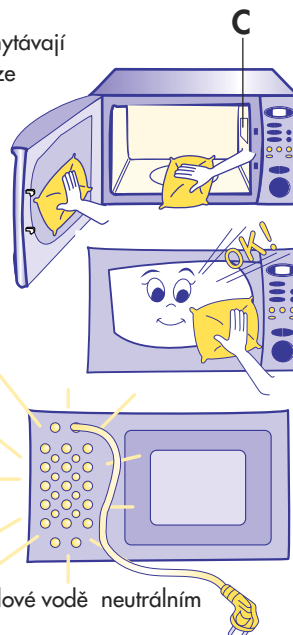
Nepoužívejte nikdy hrubé saponáty, drátěnky nebo ostré kovové nástroje při čištění vnějšího povrchu trouby. Při čištění vnějšku trouby dbejte, aby čistící roztok či voda nezatékaly do průduchů na vrchní straně přístroje. **Nedoporučuje se také čistit vnitřní a vnější stranu dvířek prostředky obsahující písek na nádobí.** Nepoužívejte čisticí prostředky obsahující amoniak.

Dbejte na to, aby vnitřní strana dvířek a přední strana trouby byly vždy čisté, aby se mezi nimi nezachycovaly nečistoty a částechy potravin a tak bylo zajištěno dokonalé přiléhání dvířek při jejich zavření.

Pravidelně čistěte ventilační otvory na zadní straně trouby, aby se časem nezanesly prachem a nečistotou.

Občas vyndejte otočný podnos (G) a jeho podložku (H) a obojí vyčistěte. Udržujte v čistotě i dno trouby. Otočný podnos a podložku umývejte v mýdlové vodě neutrálním mýdlem (mohou se mýt s nádobím).

Nedávejte otočný podnos po dlouhém vaření do studené vody - následkem prudkého ochlazení by mohl prasknout. Motor otočného podnosu je hermeticky uzavřený. Přesto dávejte při čištění vnitřku trouby pozor, aby voda nepronikla pod čep otočného podnosu (D).



Jestliže něco nefunguje...

V případě, že se vyskytnou nějaké potíže, se obraťte na Servisní službu. Nejdřív si však proveďte jednoduchou kontrolu:

p r o b l é m	p ř í č i n a / ř e š e n í
• Spotřebič nefunguje	- Dvířka nejsou řádně zavřená. - Zástrčka není správně zapojená do zásuvky. - Zásuvka je vadná (zkontrolujte pojistky).
• Na varné ploše nebo uvnitř trouby se sráží voda.	To je v případě, že vaříme potraviny obsahující určité množství vody, zcela normální. Uvnitř trouby se vytváří pára a ta se pak sráží na stěnách.
• Trouba jiskří.	- Nenechte troubu běžet naprázdno (bez potravin uvnitř) v režimech „pouze mikrovlnný režim“ a v režimech, jejichž je součástí. - Nepoužívejte kovové nádobí, obaly s kovovými částmi (sponkami, svorkami) v případě, že vaříte v mikrovlnném režimu.
• Potraviny se dostatečně neprohřívají.	- Dbejte na zvolení správné funkce trouby nebo prodlužte dobu tepelné přípravy. - Potraviny nebyly před tepelnou úpravou zcela rozmrazeny.
• Potraviny se připalují.	Vyberte si nižší stupeň výkonu nebo omezte dobu tepelné přípravy.
• Potraviny se nevaří rovnoměrně.	- Potraviny během přípravy míchejte. Nakrájejte potraviny předem na stejně velké kousky. - Otočný podnos je zablokovaný.

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