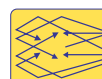


CZ

JAK CO NEJLÉPE VYUŽÍT VAŠI TROUBU

Účel	Odpovídající výběr funkce	Návod k použití str:	Tabulka poměru množství/ doba vaření
• Přehřívání pokrmů	<i>Jen mikrovlnky</i>	 85 W	141 144
• Rozmrazovat	<i>Jen mikrovlnky</i>	 125 W	141 144 145
• Rozpouštění čokolády/polevy	<i>Jen mikrovlnky</i>	 300 W	141
• Rozpouštění másla a změknutí sýrů		nebo  425 W	144 145 146 147
• Příprava ragú, kuřecích prsíček	<i>Jen mikrovlnky</i>	 600 W	141 148 149
• Vaření ovoce, zeleniny rýže, polévek, ryb	<i>Jen mikrovlnky</i>	 850 W	141 148 149
• Ohřívání předvařených nebo zmražených jídel			146 147
• Rozmrazování a ohřev dvou jídel současně	<i>Jen mikrovlny se střední oddělovací mřížkou (není u všech modelů)</i>		142 143
• Rychlá příprava všech typů pečení, drůbeže, špízů, brambor.	<i>Kombinace mikrovlny + horký vzduch</i>		150 151
• Příprava pečiva z kynutého těsta			
• Zapékání (lasagne, zelenina, těstoviny)	<i>Kombinace mikrovlny + grill</i>		152 153
• Tradiční příprava pečení a všech zákusků	<i>Jen horkovzdušná trouba</i>		154 155
• Pizza a pokrmy z listového těsta			
• Tradiční opékání párků, hamburgerů, klobás, kotlet, roštěnek, toustů.	<i>Jen gril</i>		156 157



MIKROVLNY



MIKROVLNY

mikrovlny +
horký vzduchMIKROVLNY
+ GRILLhorkovzdušná
trouba

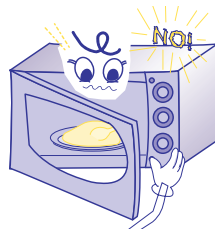
GRILL

U P O Z O R N Ě N Í

Ještě než poprvé zapnete svoji mikrovlnnou troubu, doporučujeme Vám bedlivě si pročíst následující řádky. Umožní Vám to optimálně využít Vaši troubu a vyvarovat se některých chyb.

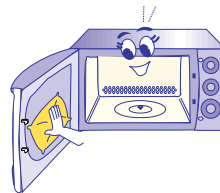
1) Tato trouba je určena k rozmrazování, ohřívání a tepelné přípravě potravin v domácnosti. V žádném případě by neměla být používána k jiným účelům ani nijak upravována a přizpůsobována.

2) Nepoužívejte troubu, pokud je poškozená. Dvířka musí dokonale přiléhat: proto zkontrolujte, zda kovový rám není poškozen a zda závěsy dvířek nejsou uvolněny.



3) Nepoužívejte manipulovat s pojistným zařízením trouby tak, abyste dosáhli možnosti provozu trouby při otevřených dvířkách.

4) Nezapínejte troubu, jestliže se ve dvířkách trouby (tj. mezi dvířky a přední stěnou trouby) zachytil nějaký předmět. Dohlédněte, aby vnitřní část dvířek (E) byla vždy čistá. K jejímu čištění používejte vlhký hadřík a neagresivní čisticí prostředky (žádné pisky apod., které by mohly dvířka odřít). Nedovolte, aby se mezi dvířky a přední stěnou usadily nečistoty či zbytky jídla.



5) Nezapínejte troubu, jestliže je šnůra elektrického vedení či zástrčka nějak poškozena (nebezpečí probíjení elektrického proudu).

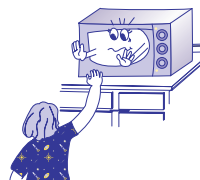
6) Všechny úpravy, opravy či výměny šnůry musí provádět pouze odborník. Každá neodborná manipulace se šnúrou za účelem její opravy může být i následně velmi nebezpečná.



7) Pokud z trouby vychází kouř, NEOTVÍREJTE DVÍŘKA, ale okamžitě přístroj vypněte nebo vytáhněte šnůru ze zástrčky.

8) Trouba má být obsluhována pouze dospělými osobami. Nedovolte dětem, aby se k ní přibližovali, pokud je v provozu (mohly by se popálit).

9) V žádném případě nepoužívejte funkce "Pouze mikrovlnný režim" ani jakékoli další funkce, jejichž součástí je mikrovlnný režim (mikrovlnný režim + horkovzdušná trouba, mikrovlnný režim + gril) k pouhému předehřívání prázdné trouby, ani nenechávejte troubu běžet v tomto režimu naprázdno (bez potravin v troubě), protože by mohla začít jiskřit. Pokud například chcete péct něco z kynutého těsta za použití mikrovlnného režimu v kombinaci s horkovzdušným režimem, můžete si troubu předehřát samotným horkovzdušným režimem (instrukce na str.66)



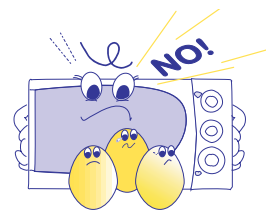
10) Pokud po delším vaření vyjmete otočný talíř, nedávejte ho hned do vody, protože by následkem rychlého ochlazení mohl prasknout.

11) Než v troubě začnete vařit, přesvědčte se, že nádobí, které chcete použít, je vhodné pro mikrovlnnou troubu (viz kapitola "Vhodné nádobí"). Především nikdy nedávejte do trouby kovové nádoby nebo přístroje v době, kdy je zapnuta na mikrovlnný režim nebo na kombinovanou funkci, jejíž součástí je mikrovlnný režim. Kov totiž odráží mikrovlny a mohlo by tak dojít k jiskření.

12) Jestliže se potraviny uvnitř trouby nacházejí v obalech z papíru, umělé hmoty (nádoby na jedno použití) a jiného hořlavého materiálu, nebo jestliže ohříváte malé množství potravy,

doporučujeme Vám průběžně kontrolovat přípravu jídla. Předejdete tak případnému přehřátí a požáru.

- 13) Nevařte vejce ve skořápce. Tlakem uvnitř trouby by popraskala (a to i pokud jsou již vařená). Ohřívejte pouze míchaná vejce.



- 14) Potraviny, které se nacházejí v těsném nebo hermeticky uzavřeném obalu, před ohříváním otevřete. Pokud na to zapomenete, bude tlak uvnitř obalu růst a ten potom praskne (a to i po skončení varu).

- 15) Při ohřívání tekutin (voda, káva, mléko atd.) může dojít k opožděnému varu. Může se tak stát, že tekutina náhle vzkypí a přeteče právě v okamžiku, kdy ji vyjímáte z trouby, a opaří Vás. Abyste tomu zabránili, stačí před vložením do trouby přidat do nádoby lžičku ze speciální umělé hmoty, která je určena pro použití ve vysokých teplotách, nebo skleněnou tyčinku.



- 16) Neohřívejte nápoje s vysokým obsahem alkoholu, ani velká množství oleje (obojí by se mohlo vznítit)

- 17) Správně nastavte odpovídající dobu varu. Pokud si nejste jisti, podívejte se do příslušné tabulky.

- 18) Pokud ohříváte jídlo pro kojence (v láhvi s dudlíkem nebo v hrnečku), vždy před podáváním vyzkoušejte teplotu obsahu. Doporučujeme Vám, abyste nádobou zatřepali nebo obsah zamíchali, abyste dosáhli rovnoměrné teploty ve všech částech pokrmu.



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

TECHNICKÉ ÚDAJE

Vnější rozměry (délka x výška x hloubka) 520x305x480

Vnitřní rozměry (délka x výška x hloubka) 322x193x322

Vnitřní objem trouby

Váha

Průměr otočného talíře

Osvětlení trouby

23 lt.

21,6 kg.

31 cm

25 W

ENERGETICKÁ SPOTŘEBA

(Normy CENELEC HD 376)

Při dosažení teploty 200° C

Při udržování teploty 200° C

po dobu 1 hod

Celková spotřeba

0,3 kWh

1,1 kWh

1,4 kWh

Další informace najdete na popisném štítku na zadní straně přístroje.

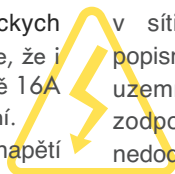
Přístroj vyhovuje směrnici EHS č.336/89 a č.31/92 o kompatibilitě elektromagnetických přístrojů a zařízení.

ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

Zapojte přístroj pouze do elektrických zásuvek jištěných na 16 A. Přesvědčit se, že i na hlavním pojistném vypínači je nejméně 16A abychom zabránili případnému poškození.

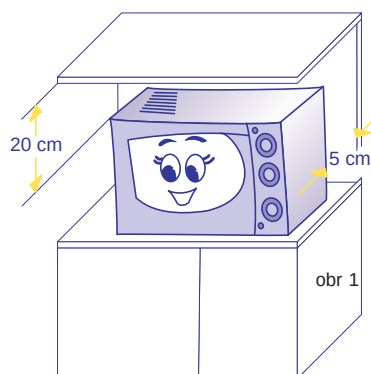
Než troubu zapnete, zkontrolujte, zda napětí

v síti odpovídá napětí uvedenému na popisném štítku a zda je zásuvka dobře uzemněna. Výrobce odmítá veškerou zodpovědnost za škody způsobené nedodržením těchto závazných pokynů.

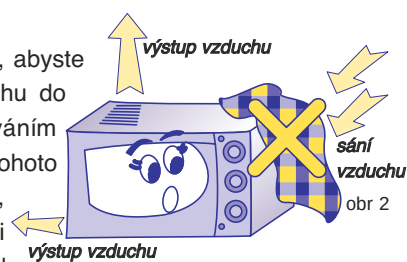


I N S T A L A C E

- 1) Po vyjmutí trouby z krabice vyndejte z obalu otočný talíř a k němu patřící podložku (I). Zkontrolujte, zda je otočný řep pro talíř správně vsazen do otvoru ve dnu trouby tak, aby se později ocitl přímo pod středem otočného podnosu.
- 2) Vyčistěte vnitřek trouby čistým měkkým hadříkem.
- 3) Zkontrolujte, zda se trouba při přepravě nepoškodila, především zda lze dobře otevírat a zavírat dvířka.
- 4) Postavte troubu na pevnou, stabilní plochu ve výši minimálně 85 cm, mimo dosah dětí. Sklo dvířek totiž může dosáhnout během provozu velmi vysokých teplot.
- 5) Po umístění trouby se přesvědčte, zda mezi stěnami trouby (bočními i zadní) a zdí je minimálně 5cm volného prostoru. Nad vrchní stěnou trouby musí být minimálně 20 cm volného prostoru (viz obr.č.1)

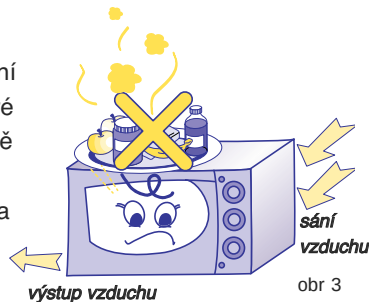


- 6) Dávejte pozor, abyste nebránili přístupu vzduchu do trouby zakryváním ventilačních otvorů. Z tohoto důvodu je nežádoucí, abyste na troubu cokoli odkládali. Vždy zkontrolujte, zda nic nebrání vypouštění



vzduchu a výstup vzduchu výparů z trouby průduchy, které se nacházejí na sání vzduchu vrchní, spodní a zadní straně trouby (obr.2 a 3).

- 7) Zasaďte podložku (I) do kruhového prostoru na dně trouby a na ní umístěte otočný talíř (H). Otočný čep (D) by měl zapadat do vyklenku ve středu otočného talíře.
- 8) Je možné, že až troubu poprvé zapnete, bude po dobu přibližně deseti minut "cítil novotou" nebo i trochu kouřit. Jde o zcela normální jev, který vzniká vypalováním konzervačních látek, které chránily topná tělesa.
- 9) **Přístroj umístěte takovým způsobem, který umožní jednoduchý přístup k zásuvce a ke koncovce i po ukončení instalace.**



V ý k o n

Maximální výkon této mikrovlnné trouby je 850W. Tato hodnota je uvedena 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 stránce 134. Tyto informace se Vám budou hodit při přípravě pokrmů podle receptů běžně prodávaných kuchařek pro mikrovlnné trouby.

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

KONTROLNÍ SVĚTLÍKO PRO GRIL A HORKY

Funkce Pouze gril nebo funkce mikrovlny + gril:
kontrolka vždy svítí.

Funkce Pouze horky vzduch nebo jiný režim kombinovaný s horkým vzduchem: Světélko zhasne, jakmile trouba dosáhne teploty nastavené na termostatu.

NASTAVENÍ VYKONU MIKROVLN

Funkce pouze mikrovlny a funkce kombinované s mikrovln.režimem: nastavte volič na výkon, který si přejete.

KONTROLNÍ SVĚTLÍKO PRO MIKROVLNNÝ REŽIM

Pouze mikrovlny a funkce kombinované s mikrovlnným režimem: svítí, pokud je mikrovlnný režim právě v chodu.

KNOFLÍK TERMOSTAT/GRIL

Funkce Pouze horkovzdušná trouba nebo funkce mikrovlny a horky vzduch: pootočte knoflíkem a nastavte na stupnici Číslo v rozmezí od 60 do 120, podle teploty, kterou si přejete dosáhnout.

Funkce Pouze gril a funkce Kombinované s grilem: natočte knoflík na značku "▼▼▼"

Funkce Pouze mikrovlny: přesvědčte se, zda je knoflík nastaven na značku: "●"

ČASOVÝ SPÍNAČ

SPOUŠTÍ VŠECHNY OPERACE.

Funkce pouze mikrovlny a funkce kombinované s mikrovln.režimem:

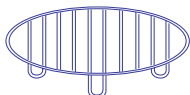
otáčejte spínačem ve směru hodinových ručiček a nastavte jej na jakoukoliv hodnotu od 1 do 60 min: na konci doby varu, kterou jste si zvolili, se ozve zvukový signál a trouba se sama vypne.

Funkce Pouze horky vzduch nebo Pouze gril: otáčejte spínačem proti směru hodin.

ručiček až na značku "👉". Trouba zůstane stále zapnutá až do doby, kdy ji sami vypnete pootočením spínače na značku STOP.

PŘÍSLUŠENSTVÍ DODÁVANÉ ZÁROVEŮ S TROUBOU

NÍZKY ROŠT

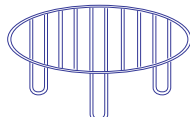


Funkce pouze horkovzdušná trouba:

pro všechny typy tradiční přípravy pokrmů, zvláště pro přípravu pečiva.

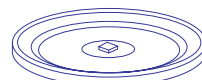
Funkce Mikrovlny + horky vzduch: Pro pečení masa, brambor a pečiva z kynutého těsta

VYSOKÝ ROŠT



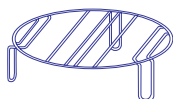
Funkce Pouze gril:
pro grilování

OTOČNÝ TALÍŘ



Otočný talíř se používá při všech funkcích.

STŘEDNÍ MRÍŽKA



JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ

Pouze pro mikrovlnný režim

Pro všechny typy vaření ve dvou poschodích zároveň.

(Např.: velká množství jídel nebo jídla různého typu).

Viz návod na str.142.

VHODNÉ NÁDOBÍ

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

Chcete-li použít velkou čtvercovou nebo obdélníkovou nádobu, která by se nemohla uvnitř otáčet, stačí otáčení podnosu (H) zastavit tím, že z kruhového prostoru pod ním vyjmeme otočný čep (F).

V takovém případě je však nutné připravovány 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) hmce. Nesmíme však zapomenout na to, že pokud je jídlo velmi horké, může zahřát i talíř a že je tedy nutné používat držáky nebo chéapky.

V režimu Pouze horkovzdušná trouba či Pouze gril je možno používat všechny nádoby, které se používají v obyčejných troubách (viz tabulka).

	Sklo	Pyrex	Sklo-keramika	Terakota	Hliníkové fólie	Umělá hmota	Papír a lepenka	Kovové nádoby
Pouze mikrovlny	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	ANO	ANO	NE
Kombinovaná funkce	NE	ANO	ANO	ANO	NE	NE	NE	NE
Pouze horky vzduch/ gril	NE	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	NE	ANO

Pokud jsou potraviny v papírových a lepenkových obalech ponechány v troubě příliš dlouho, hrozí jejich vznícení.

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.

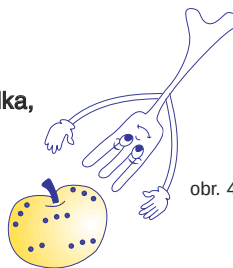
Jídlo se tedy nepřipaluje a proto pro jeho přípravu potřebujeme jen velmi malé množství tuku (a v některých případech se bez něj dokonce obejdeme)

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

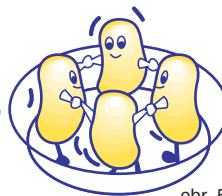
Od tradičního vaření se liší i tím, že probíhá za nižší teploty. Tím pádem nedochází k vysušování potravin, ke ztrátě jejich kalorické hodnoty a potraviny si ponechávají svou přirozenou chuť a vůni.

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 obráceně. Musíme pamatovat i na to, že po vypnutí trouby musíme nechat potraviny ještě chvíli "dojít", to znamená umožnit další uvolnění tepelné energie uvnitř potravin. Teplota masa tak například vzroste ještě o dalších 5-8 stupňů Celsia. Jídla můžeme nechat "dojít" i mimo troubu.
- 2) Během přípravy jídla bychom také neměli zapomínat na 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 teplotu zvolíme na začátku, tím delší bude doba vaření. Potraviny, které měly před vařením pokojovou teplotu, budou hotové dříve než ty, které jsme vytáhli z ledničky.
- 7) Vlhkost, která vzniká srážením uvnitř trouby a u otvorů pro vstup vzduchu a par, jsou zcela normálním jevem. Abyste jejímu tvoření zabránili, doporučujeme Vám přikryt potraviny průhlednou fólií, voskovým papírem nebo skleněnou pokličkou, nebo jednoduše obráceným talířem. Potraviny s vysokým obsahem vody (např. zelenina) se také rychleji po přikrytí uvaří. Současně napomáháte udržení čistoty uvnitř trouby. Používejte pouze druh průhledné fólie určený pro vaření v mikrovlnných troubách.



obr. 4



obr. 5

FUNKCE JEN MIKROVLNKY



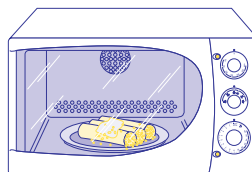
Tato funkce je vhodná pro:

- Udržování potravin na určené teplotě ...pag. 144
- Ohřev potravinpag. 146
- Rozmrazovánípag. 144
- Vaření ragú, bílého masa, ovoce, zeleniny, ryže, polévek, ryb, atd.pag. 148

ZAPNUTÍ TROUBY S FUNKCÍ JEN MIKROVLNÝ

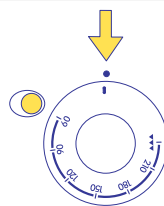
1

Vložte potraviny do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a umístěte ji do středu otočného talíře. Trouba by neměla být přehřátá.



2

Zkontrolujte, zda je spínač termostát/gril nastaven na značku "0".



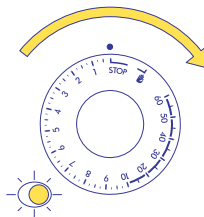
3

Otáčením voliče si vyberte stupeň, který Vám vyhovuje.



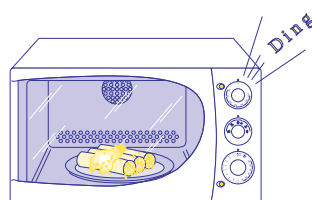
4

Otáčením časového spínače ve směru hodinových ručiček si nastavte dobu vaření. Po spuštění mikrovlnného režimu se rozsvítí kontrolní světélko.



5

Po uplynutí nastavení doby se ozve zvukový signál a trouba se vypne.



Je možné vypnout troubu kdykoli během vaření: stačí otočit spínač až do polohy STOP. Je také možné upravit čas vaření (během chodu trouby) otáčením spínače směrem doleva či doprava.

Během vaření můžete kdykoli otevřít dvířka trouby a zkontrolovat jeho průběh. Trouba se po otevření dvířek vypne a zapne se, jakmile je opět zavřete.



Pouze pro modely vybavené přídatnou středně vysokou mřížkou:

PRO PŘÍPRAVU DVOU JÍDEL NAD SEBOU UŽÍVAT JEN FUNKCI MIKROVLN

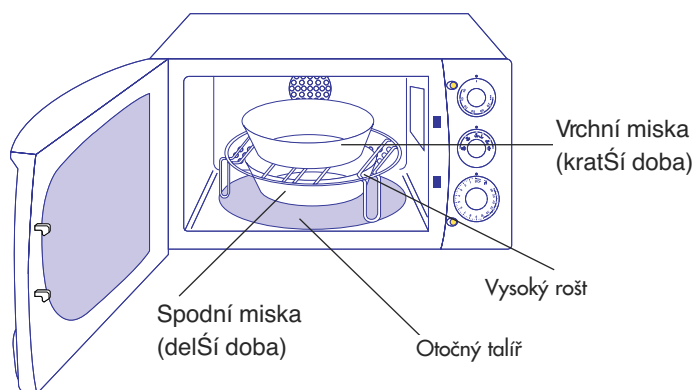
Užíváním přídatné středně vysoké mřížky v mikrovlnném režimu je možné rozmrazovat, ohřívat a vařit současně jídla různého charakteru ve dvou poschodích. Speciální systém dvojího vystupu mikrovln znamená optimální rozložení energie.

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 oddělovací středně vysokou 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. Po skončení vaření vrchního jídla se doporučuje s jídlem vyjmout i mřížku.



TABULKA PRO VAŘENÍ JÍDEL VE DVOU POSCHODÍCH

Doba rozmrazování

Typ	poloha nádobymisky	množství v gr.	ovladač výkonu	minuty	poznámka
• mleté maso	nahoře	500		24	Obrátit po 15 min. Nechat dojít 15 min.
• mleté maso	dole	500		24	
• kousky kuřete	nahoře	500		28	Oddělit kousky masa při rozmrazování. Nechat dojít 15 min.
• ražniči	dole	500		28	
• kvěťák	nahoře	450		26	Nechat dojít 5 - 10 minut.
• celá ryba	dole	500		26	Nechat dojít 5 - 10 minut.

Doba ohřívání

Typ	poloha nádobymisky	množství v gr.	ovladač výkonu	minuty	poznámka
• porce masa	nahoře	150		8	Přikrýt jídlo průhlednou folií.
• porce zeleniny	dole	250		8	Přikrýt jídlo průhlednou folií.
• porce lasagní	nahoře	500		11	Přikrýt jídlo průhlednou folií.
• porce lasagní	dole	500		11	Přikrýt jídlo průhlednou folií.
• porce masa	nahoře	150		8	Přikrýt jídlo průhlednou folií.
• porce lasagní	dole	500		10	Přikrýt jídlo průhlednou folií.

Doba vaření

Typ	poloha nádobymisky	množství v gr.	ovladač výkonu	minuty	poznámka
• brambory	nahoře	500		24	Rozkrájet na stejné kousky a přikrýt folií.
• brambory	dole	500		24	Rozkrájet na stejné kousky a přikrýt folií.
• mrkev	nahoře	500		20	Rozkrájet na stejné kousky a přikrýt folií.
• mrkev	dole	500		20	Rozkrájet na stejné kousky a přikrýt folií.
• kousky ryb	nahoře	400		15	Přikrýt folií. Po 15min. odstranit rošt.
• cukiny	dole	475		18	Nechat celé a přikrýt folií.
• celé ryby	nahoře	200		13	Přikrýt folií. Po 13min. odstranit rošt.
• cukiny	dole	475		17	Nechat celé a přikrýt folií.
• celé ryby	nahoře	200		13	Přikrýt folií.
• celé ryby	dole	200		13	Přikrýt folií.
• brambory	nahoře	500		24	Rozkrájet na stejné kousky a přikrýt folií.
• guláš	dole	1500		48	Po 24min. odstranit rošt. Zamíchat 2-3krát.
• rýže	nahoře	300		24	Přikrýt folií a 2krát zamíchat.
• bílé zelí	dole	500		24	Nechat celé a přikrýt folií.
• hrášek	nahoře	500		22	Přikrýt folií.
• růžičková kapusta	dole	500		22	Přikrýt folií.



POUŽITÍ FUNKCE POUZE MIKROVLNÝ PRO UDRŽOVÁNÍ TEPLÝCH JÍDEL

Tato funkce se může používat u všech jídel.

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

Nastavte volič výkonu na značku  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).

SAMOTNÝ MIKROVLNNÝ REŽIM 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,...).
- 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 zamícháte, obrátíte a oddělíte 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 přípravě.
- Údaje na obalu zmrazených potravin nemusí být vždy přesné. Buďte proto opatrní a vyndejte je z trouby o něco dříve, než jak to doporučuje výrobce. Hodně záleží také na stupni zmrazení.



Doba rozmrazování

Typ potravin	Množství	Nastavení výkonu	Nastavení času(min)	Poznámky	Čas oddychu
MASO					
• Pečeně (vepřové, hovězí, telecí, atd.)	1 kg		25 - 28	(*)	20
• Řízek, plátky	200 gr	"	6 - 8		5
• Guláš	500 gr	"	14 - 16		10
• Sekaná (mleté)	500 gr	"	11 - 13		15
"	250 gr	"	5 - 7		10
• Hamburger	200 gr	"	7 - 9		10
• Klobása	300 gr	"	9 - 11		10
DRŮBEŽ					
• Kachna	1,5 kg	"	35 - 40	Po době „oddychu“ opláchněte maso teplou vodou, aby zmizeli všechny kusy ledu.	20
• Celé kuře	1,5 kg	"	35 - 40		20
• Rozkouskované kuře	500 gr	"	14 - 16		10
• Kuřecí prsa	300 gr	"	13 - 15		10
ZELENINA					
• Lilek na kostky	500 gr	"	16 - 19	Na urychlení rozmrazování občas promíchejte.	5
• Nakrájená paprika	500 gr	"	15 - 18		5
• Vyloupaný hrášek	500 gr	"	12 - 15		5
• Artyčoky	300 gr	"	9 - 11		5
• Chřest	500 gr	"	14 - 16		5
• Zelené fazolky	500 gr	"	15 - 18		5
• Celá brokolice	500 gr	"	15 - 17		5
• Růžičková kapusta	500 gr	"	15 - 17		5
• Mrkev na kolečka	500 gr	"	14 - 16		5
• Růžičky v kvěťáku	450 gr	"	13 - 15		5
• Míchaná zelenina	300 gr	"	8 - 10		5
• Nakrájený špenát	300 gr	"	9 - 11		5
RYBY					
• Filé	300 gr	"	9 - 11		7
• Řezy	400 gr	"	10 - 12		7
• Celá ryba	500 gr	"	13 - 15		7
• Loupané krevety	400 gr	"	10 - 12		7
MLÉČNÉ VÝROBKY					
• Máslo	250 gr	"	5 - 7	Odstraňte hliníkový papír.	10
• Sýr	250 gr	"	6 - 8	Částečně rozmrazit, čas „oddychu“ je důležitý.	15
• Šlehačka	200 ml	"	8 - 10	Vylíjte z kelímku na talíř.	5
CHLÉB					
• 2 kousky pečiva	150 gr	"	1 - 2	Pečivo položte přímo na otočný talíř.	3
• 4 kousky pečiva	300 gr	"	4 - 6		3
• Integrovaný nakrájený chléb	250 gr	"	4 - 6		3
OVOCE					
• Jahody, švestky, třešně, rybíz, meruňky	500 gr	"	12 - 14	2–3x promíchat	10
• Maliny	300 gr	"	8 - 10	2–3x promíchat	10
• Ostružiny	250 gr	"	6 - 8	2–3x promíchat	6

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

Obrátit pokrm v polovině nastavené doby rozmrazování. Položte pokrm přímo na otočný talíř.

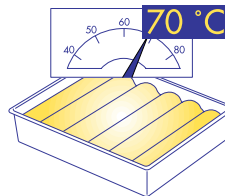
Bližší pokyny k těmto výkonnostním testům podle normy IEC 705 najdete v tabulce na straně 2



POUŽÍVÁNÍ SAMOTNÉHO MIKROVLNNÉHO REŽIMU PRO OHŘÍVÁNÍ

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

- Doporučujeme ohřívát potraviny (zvláště potraviny zmrazené) při teplotě nejméně 70 stupňů Celsia (musí to být pořádně horké!). Není 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.

Přikryt je průhlednou fólií (určenou pro použití v mikrovlnné troubě) nebo voskovým papírem. Tak si potraviny zachovají svoji přirozenou chuť a vůni a trouba svoji čistotu. K přikrytí můžeme použít i talíř.

Neřííte se vyhradně údaji uvedenými na obalu kupovaných potravin. Připomeeme si, že v některých případech bude rozmrazování trvat déle než uvádí výrobce.

Než začneme potraviny ohřívát, musíme je rozmrazit. čím nižší je výchozí teplota, tím méně času budeme potřebovat na ohřívání.

Potraviny i nápoje můžeme ohřívát po krátkou dobu i v nádobách z lepenky nebo umělé hmoty. V případě delšího ohřevu však může dojít k deformaci těchto nádob.



Doba ohřívání

DRUH POKRMU	MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VÝKONU	Funkce	NASTAVENÍ DOBY	POZNÁMKA
ROZPUŠTĚNÍ POTRAVIN • čokoláda / poleva • máslo	100 gr 50 -70 gr			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	" "	" "	0'.15"-0'.20" 0'.30"-0'.35"	Odstranit alum. Láhev ohřívát bez dudlíku. Po ohřátí ihned zatřepat lahvi, aby se sjednotila teplota obsahu. Před podáním přikontrolovat teplotu obsahu. Má-li mléko teplotu místnosti, můžete zkrátit doporučený čas ohřívání. Používáte-li mléko v prášku, dbejete na to, aby nikde nezůstaly zbytky prášku, které se mohou vznítit. Používejte sterilované mléko.
PŘEDVÁŘENÁ JÍDLA VYTAŽENÁ Z CHLADNIČKY (POČ. TEPLOTA 5/8 °C) AŽ DO CCA 70° C					
• balení lasagní nebo plněných těstovin	400 gr		"	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	"	"	4 - 6	
• balení ryby a/nebo zeleniny	300 gr	"	"	3 - 5	
• talíř masa a/nebo zelenina	400 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 těstovin, cannelloni nebo lasagní	400 gr	"	"	5 - 7	
• talíř ryby a/nebo	300 gr	"	"	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		"	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 - 7	
• balení předvařených ryby a/nebo zeleniny	300 gr	"	"	3 - 5	
• balení syrové ryby a/nebo zeleniny	300 gr	"	"	8 - 10	Přendejte syrový pokrm do nádoby vhodné pro ohřev v mikrovlnné troubě a přikryjte.
• porce masa a/nebo zeleniny	400 gr	"	"	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 prohřátý, nebo pokrm zamíchejte je-li to možné.
• porce těstovin cannelloni nebo lasagne	400 gr	"	"	7 - 9	
• porce ryby a/nebo rýže	300 gr	"	"	6	
NÁPOJE VYTAŽENÉ Z CHLADNIČKY (5°/8°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	
NÁPOJE POKOJOVÉ TEPLoty (20°/30°C) AŽ DO CCA 70° C					
• 1 hrnek vody	180 cc		"	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	"	"	1 - 1'.30"	
• 1 hrnek kávy	100 cc	"	"	1 - 1'.30"	
• 1 talíř vývaru	300 cc	"	"	3 - 4	



POUŽÍVÁNÍ SAMOTNÉHO MIKROVLNNÉHO REŽIMU K VAŘENÍ

POLEVKY A RYŽE

- 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 ryže v mikrovlnné troubě je přibližně stejný jako když ji vaříme na plyn (obdobně je tomu i s těstovinami). Vyhoda spočívá v tom, že není nutné ryži stále míchat (stačí zamíchat pouze 2 - 3 krát). Všechny přísady musí být ve vhodné nádobě určené pro použití v mikrovlnných troubách, přikryté průhlednou fólií (na 350g ryže je třeba 750 g vyvaru a trouba musí být nastavena na maximální výkon po dobu 12-15 minut). Mimo jiné se ryže u dna nepřipaluje a vzhledem k tomu, že ji můžete vařit například v polévkové misce, může být přenesena rovnou na stůl a servírována.

MASO

Při přípravě masa v samotném mikrovlnném režimu se doporučuje zakrýt nádobu, ve 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, 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 stejně velké kousky.

Na každých 500g 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 VAŘENÍ

Typ potravin	Množství	Nastavení výkonu	Nastavení času (min)	Poznámky	Čas oddychu
RYBY					
• filé	300 gr		5 - 7	Ryby vždy vařit přikryté!	2
• kousky	300 gr	"	7 - 9	Ryby vždy vařit přikryté!	2
• celé	500 gr	"	8 - 10	Ryby vždy vařit přikryté!	2
• celé	250 gr	"	5 - 7	Ryby vždy vařit přikryté!	2
• koryši	500 gr	"	7 - 9	Ryby vždy vařit přikryté!	2
• porcované	400 gr	"	7 - 9	Ryby vždy vařit přikryté!	2
ZELENINA					
• Chřest	500 g	"	9 - 10	Nakrájejte na řezy dlouhé 2 cm	4
• Artyčoky	300 g	"	11 - 12	Nejllepší je použít spodní část artyčoku.	4
• Fazolky	500 g	"	11 - 12	Nakrájejte na kousky.	4
• Brokolice	500 g	"	7 - 8	Rozdělte na růžičky.	4
• Růžičková kapusta	500 g	"	7 - 8	Nechte vcelku.	4
• Bílé zeli	500 g	"	7 - 8	Nakrájejte na proužky.	4
• Červené zeli	500 g	"	7 - 8	Nakrájejte na proužky.	4
• Mrkev	500 g	"	9 - 10	Nakrájejte na stejné kousky.	4
• Květák	450 g	"	11 - 12	Rozdělte na růžičky.	4
• Celer	500 g	"	7 - 8	Nakrájejte.	4
• Lilek	500 g	"	6 - 7	Nakrájejte na kostky.	4
• Pórek	500 g	"	6 - 7	Nakrájejte na proužky.	4
• Žampiony	500 g	"	6 - 7	Nechte v celku. Voda netřebe.	4
• Cibule	250 g	"	5 - 6	Nechte v celku, ale stejné velikosti. Voda netřebe	4
• Špenát	300 g	"	6 - 7	Umyjte, nechte odkapat.	4
• Hrášek	500 g	"	10 - 11		4
• Fenykl	500 g	"	12 - 13	Nakrájejte na čtvrtky.	4
• Paprika	500 g	"	9 - 10	Nakrájejte.	4
• Brambory	500 g	"	8 - 9	Nakrájejte na stejné části.	4
• Cuketa	500 g	"	7 - 8	Nařežte na plátky.	4
MASO					
• Sekaná	1,5 kg	"	35 - 40	Vařit odryté a 2-3x zamíchat	10
• Guláš	500 g		13 - 15	V polovině přípravy otočit.	3
• Mleté maso	900 g	"	19 - 21	(*)	5
MOUŇNÍKY					
• Egg custard	750 g		15 - 17	(**)	5
• Sponge cake	475 g	"	7 - 9	(**)	5

Poznámka: Časy přípravy uvedené v tabulce jsou jen orientační a závisí na váze, výchozí teplotě a u zeleniny na jejím složení 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

(**) 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



KOMBINOVANÁ FUNKCE MIKROVLNNÝ

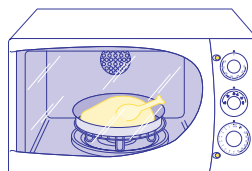
Tato funkce se používá k :

- Rychlé přípravě masa, drůbeže, ražniči a brambor str 151
- Pečení některých druhů zákusků z kynutého těsta. str 151

OVLÁDÁNÍ FUNKCE "KOMBINACE MIKROVLNNÉHO REŽIMU A HORKOVZDUŠNÉ TROUBY"

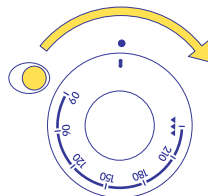
1

Dejte potraviny do nádoby, která se smí používat v mikrovlnné troubě a umístěte ji na nízkou mřížku, kterou jste předtím postavili na otočný talíř.



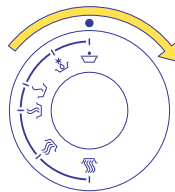
2

Postupným otáčením nastavte na termostatu teplotu, která Vám vyhovuje.



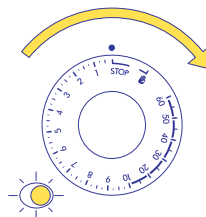
3

Otáčejte voličem výkonu a nastavte si hodnotu, která Vám vyhovuje.



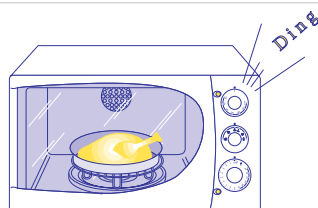
4

Nastavte si i na časovém spínači dobu chodu trouby, která Vám vyhovuje. Kontrolka funkce horkovzdušná trouba / gril zhasne, jakmile trouba dosáhne teploty nastavené na termostatu. Kontrolka funkce mikrovlnný režim zhasne po vypnutí trouby.



5

Když doba tepelného zpracování uplyne, ozve se zvukový signál.



Pro pečení zákusků z kynutého těsta je nutno troubu předehřát následujícím způsobem:

1. Nastavte na termostatu hodnotu, která Vám vyhovuje.
2. Nastavte časový spínač na značku  tak, abyste ve fázi předehřívání prázdné trouby vyloučili mikrovlnný režim.
3. Zhasnutí kontrolky znamená, že trouba je vyhřátá. Dále postupujte podle výše uvedených bodů 1,3,4.



VAŘENÍ ZA POUŽITÍ KOMBINOVANÉ FUNKCE MIKROVLN + HORKOVZDUŠNÁ TROUBA

- Přípravu jídla podstatně ovlivňuje velikost a homogennost surovin: špízy jsou hotové dříve než pečeně, protože se skládají z menších a přibližně stejně velkých kousků masa. Vždy, když pracujeme s kombinací mikrovlnného režimu a horkovzdušné trouby, používáme nízký rošt.
- Chcete-li se podívat, jak se jídlo vaří, otevřete dvířka trouby. Otevření dvířek přeruší chod mikrovlnného režimu. žárovka, odpor a ventilátor zůstanou zapnuty i nadále.
- Přejete-li si, aby maso zůstalo měkké, můžete na začátku přidat do trouby poloprázdnou sklenici vody.

Doba tepelného zpracování

Potraviny	Množství	Nastavení voliče výkonu	Nastavení termostatu	Časový spínač	Poznámky	Doba k "dojití"
• Pečeně (hovězí, vepřová)	1 kg		190 °	35 - 40	Nechte kolem masa trochu tuku, abyste zabránili jeho vysušení.	15
• Sekaná Tyto instrukce se nevztahují na test C normy IEC 705, který najdete v tabulce na straně 2	800 gr	"	180°	22 - 25	Smíchat 500 g mletého hovězího masa s vejci, šunkou, strouhankou atd.	10
• Kuře vcelku	1200 gr		190°	38 - 42	(*)	15
• Kuře rozkrájené	500 gr	"	190°	15 - 18	Během vaření jednou na kostky zamíchejte.	10
• Špízy	600 gr		180°	17 - 20	Po uplynutí poloviny stanovené doby obražte.	8
• Pečené brambory	500 gr	"	190°	25 - 30	2-3 krát zamíchejte	8
• Opékané brambory	1100 gr		190°	24 - 26	(**)	10
• Ořechový koláč	1100 gr		170°	25 - 30	Předehejte troubu. Pečte na podnosu z Pyrexu.	5
• Sponge cake	710 gr	"	170°	29 - 31	(***)	5
• Koláč "quark"	1500 gr		170°	35 - 40	Předehejte troubu. Pečte na podnosu z Pyrexu.	10

(*) Tyto pokyny jsou vhodné k provedení testu F vaření s kombinovanou funkcí podle Projektu normy (3. vydání normy IEC 705), který je obsažen v dokumentu IEC 59H/69/CD. Bližší pokyny k těmto výkonovým testům podle normy IEC 705 najdete v tabulce na straně 2

(**) These indications are suitable for carrying out the combined cooking test D in accordance with IEC regulation 705 (3rd edition) circulated with document IEC 53H/69/CD. Bližší pokyny k těmto výkonovým testům podle normy IEC 705 najdete v tabulce na straně 2

(***) Tyto pokyny jsou vhodné k provedení testu E vaření s kombinovanou funkcí podle Projektu normy (3. vydání normy IEC 705), který je obsažen v dokumentu IEC 59H/69/CD. Nezapomeňte do trouby vložit nízký rošt a předeheat s funkcí ventilovaná trouba. Bližší pokyny k těmto výkonovým testům podle normy IEC 705 najdete v tabulce na straně 2



KOMBINOVANÁ FUNKCE MIKROVLNY + GRIL

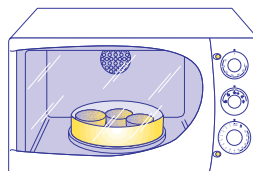
Tato funkce se používá pro:

- Zapékání jídel (lasagne, zapékaná zelenina, těstoviny atd.) . . .str. 153

OVLÁDÁNÍ FUNKCE MIKROVLNY + GRIL

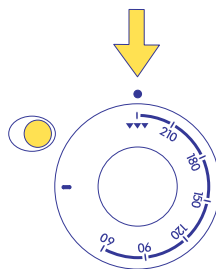
1

Dejte potraviny do nádoby, která se smí používat v mikrovlnné troubě a položte ji na otočný talíř. Trouba nesmí být přehřátá.



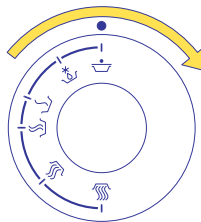
2

Nastavte termostat na značku ▼▼▼ .



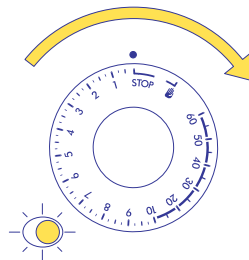
3

Otáčejte voličem výkonu a nastavte si hodnotu, která Vám vyhovuje.



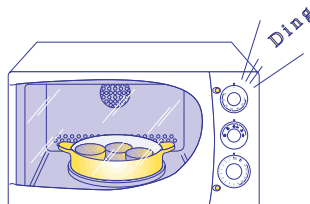
4

Nastavte si i na časovém spínači dobu chodu trouby, která Vám vyhovuje. Rozsvítí se obě kontrolky.



5

Po uplynutí doby vaření se ozve zvukový signál na znamení, že vaření skončilo. Obě kontrolky zhasnou.





PŘÍPRAVA JÍDEL ZA POUŽITÍ KOMBINOVANÉ FUNKCE MIKROVLNNY REŽIM + GRIL

Jestliže se Vám povrch zapékanych potravin zdá dostatečně začervenaly ježtě před uplynutím nastavené doby, otočte knoflík termostatu na značku "●" a použijte již jen funkci mikrovlnného režimu, aby jídlo bylo hotové i uvnitř.

Průběh tepelného zpracování můžete kontrolovat občasnym otvíráním dvířek. Tím se vypne mikrovlnny režim, ale gril běží stále. Proto byste měli při otvírání používat chéapku. Po zkontrolování jídla dveře opět vždy zavřete.

Pokud chcete použít gril, nikdy předtím nepřehřívejte troubu ani ji nenechte běžet naprázdno.

Doba tepelného zpracování

Potraviny	Množství	Nastavení voliče výkonu	Nastavení termostatu	Časový spínač	Poznámky	Doba nutná k "dojití"
• Lasagne	1100 gr		▼▼▼	8+ 12 (jen mikrovlny)	Čas potřebný pro syrové těstoviny. Jestliže máme k dispozici těstoviny předvařené, použijeme „kombinovanou funkci“, dokud gratinatura nezíská zlatavou barvu.	10
• Noky po římsku	600 gr	“	“	12	Dávejte pozor, abyste je nerozvařili.	5
• Zapékané makaróny	1500 gr	“	“	8	Těstoviny se musí makaróny předem uvařit ve vodě.	5
• Květák s bežamelovou omáčkou	1000 gr	“	“	10 + 8 (jen mikrovlny)	Čas potřebný pro 500 gr kvěťáku. Jestliže použijeme kvěťák uvařený předem, připravujeme jej dále v poloze „kombinovaná funkce“ dokud nezíská na povrchu požadovanou barvu (gratinatura).	5
• Zapékaná rajčata	800 gr		“	10	Měla by být přibližně stejně velká.	5
• Plněné papriky	1400 gr		“	13 + 10 (jen mikrovlny)	Lepší jsou ty kratší a širší.	5
• Lilek s parmezánem	1300 gr	“	“	8	Lilky mohou být předem osmažené nebo opečené.	5



FUNKCE SAMOTNÁ HORKOVZDUŠNÁ TROUBA

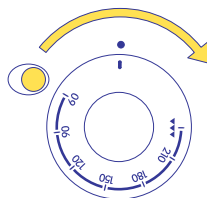
Tato funkce se používá pro:

- Tradiční způsob přípravy různých pečení a všech zákusků . . .str. 155
- Pečení pizzystr. 155
- Příprava jídel z listkového těstastr. 155

OVLÁDÁNÍ FUNKCE SAMOTNÁ HORKOVZDUŠNÁ TROUBA

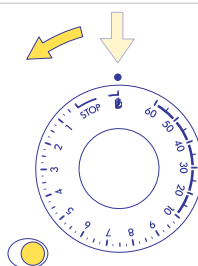
1

Dejte troubu předehřát následujícím způsobem: postupným otáčením nastavte na termostatu teplotu, která vám vyhovuje.



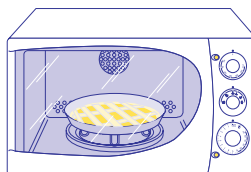
2

Otáčejte časovým spínačem proti směru hodinových ručiček až do polohy . Rozsvítí se kontrolní světlo funkce horkovzdušná trouba/gril. **Dvířka trouby musí být zavřená.**



3

Jakmile toto kontrolní světlo zhasne, ohlásí tím zároveň konec předehřívání. Dejte potraviny do nádoby určené k vaření v mikrovlnné troubě a umístěte je na nízky rošt postavený na otočném talíři.



4

Trouba se vypíná automaticky, jakmile se spínač vrátí do pozice .

Jakmile je tepelné zpracování potravin skončeno, vypněte troubu vrácením časového spínače na značku **STOP**.



VAŘENÍ JÍDEL ZA POUŽITÍ FUNKCE SAMOTNÁ HORKOVZDUŠNÁ TROUBA

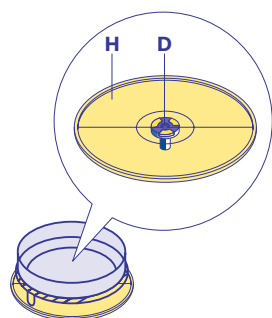
Tato funkce umožňuje přípravu všech jídel, která jsme byli zvyklí připravovat v klasické troubě. K jejich přípravě by se neměly používat příliš vysoké nádoby, aby byla zajištěna optimální cirkulace vzduchu a rovnoměrné pečení. Nádoby se umísťují na nízký rošt (F).

Vzhledem k tomu, že tato funkce nevyužívá mikrovlnného režimu, není nutná rotace otočného talíře (sloužící jinak k rovnoměrnému rozložení tepla v potravinách). Je tedy možno používat obdélníkové nádoby velkých rozměrů (a maximálně tak využít kapacitu trouby). K tomu je nutné pouze zablokovat rotaci podnosu jednoduchým způsobem (viz str.57). Pokud se tedy rozhodnete troubu takto využít, měli bychom alespoň dvakrát během pečení otočit nádobu o 180 stupňů. Nesmíme také zapomenout troubu vždy předehřát a potraviny do trouby vkládat až po zhasnutí kontrolky.

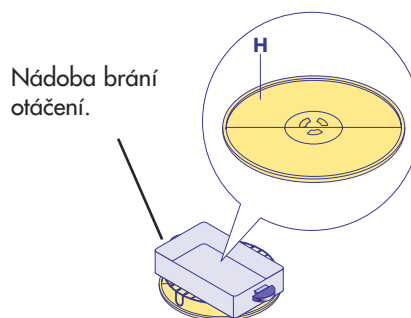
Trouba (tepelné zařízení) funguje dále i po otevření dvířek, proto bychom se měli vybavit chéapkou nebo jinou termoizolační pomůckou. Po nahlédnutí do trouby a zkontrolování správného průběhu pečení musí být dvířka opět zavřena.

DOBA TEPELNÉHO ZPRACOVÁNÍ

Potraviny	Množství	Nastavení termostatu	Časový spínač (min.)	Poznámky
• Lasagne	1100 gr	180°	40	Doba platí pro syrové těstoviny. Pokud jsou předvařené, stačí 20 min. pečení.
• Pizza	600 gr	200°	30	Upéct pizzu na speciální fólii přímo na roštu.
• Pečeně	1 kg	180°	90	Nechat trochu tuku kolem masa.
• Kuře	1,5 kg	180°	110	Propíchat kůži vidličkou.
• Pečené brambory	500 gr	180°	60	2-3 krát zamíchat
• Ovocný koláč	700 gr	160°	55	Použít koláčovou formu.
• Plum - cake	950 gr	160°	90	Použít speciální obdélníkovou formu.
• Lotrinsky koláč	800 gr	160°	40	Použít koláčovou formu s háčkem
• Ořechový koláč	650 gr	160°	40	Použít koláčovou formu s háčkem



Provoz s čepem otočného talíře (D).
(Otáčející se otočný talíř).



Provoz bez čepu otočného talíře (D).
(Zastavený otočný talíř).



FUNKCE SAMOTNÝ GRIL

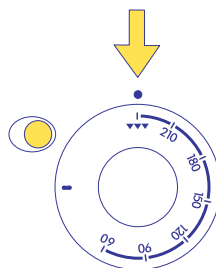
Tato funkce se používá pro:

- Všechny klasické typy grilování a pečení, např. hamburgery, vepřovy a hovězí bok, vuřty, klobásy, topinky atd.)str. 157

OVLÁDÁNÍ FUNKCE SAMOTNÝ GRIL

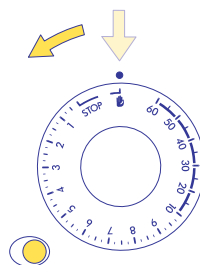
1

Předehejte gril následujícím způsobem:
Nastavte termostat na značku ▼▼▼.



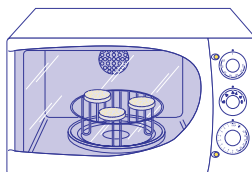
2

Otočte časovým spínačem proti směru hodinových ručiček až na značku . Rozsvítí se kontrolka h o r k o v z d u ž n á trouba/gril. Dvířka musí zůstat zavřená.



3

Po 5-8 minutách položte potraviny na vysoký rožt a ten umístěte na otočný talíř, na kterém se bude během grilování shromažďovat stékající tuk.



4

Trouba se nevypíná automaticky, jakmile se časový spínač očitne na značku . Proto je nutné průběh pečení občas kontrolovat a potom vypnout troubu vrácením časového spínače na značku **STOP**.



POUŽITÍ SAMOTNÉ FUNKCE GRIL PRO GRILOVÁNÍ

Tato funkce umožňuje přípravu celé řady žžavnatých pečení. Je důležité vždy troubu předeheřát po dobu 5-8 minut. Všechna jídla se musí uprostřed přípravy otočit o 180 stupňů vzhledem k tomu, že tepelné zařízení vyzařuje pouze do vrchní části trouby.

Pokud otevřeme troubu, abychom se podívali na průběh pečení, topné těleso funguje dále. Proto doporučujeme dávat pozor a chránit se chéapkou. Po zkontrolování jídla musíme troubu vždy zavřít.

Doba pečení

Potraviny	Množství	Nastavení termostatu	Časový spínač (min.)	Poznámky
• Telecí nebo vepř.kotleta	3	▼▼▼	17 - 19	Po 10 min. obrátit.
• Klobásy, uzenky	3	“	10 - 12	Musí být vždy propíchnuty. Větší kusy rozkrájet. Po 7 min obrátit.
• Hamburgery	3	“	10 - 12	Po 7 min obrátit.
• Papriky	1	“	9 - 11	Rozčtvrtit, obrátit po 6 min.
• Lilek	4 plátky	“	9 - 11	Plátky o síle 1cm. Obrátit po 6 min.
• Cukety	6 plátky	“	8 - 10	Plátky o síle 1 cm. Obrátit po 6 min.
• Topinky	4 krajíčky	“	3	Seříznout okraje, obrátit po 1,5 min.

Ú D R Ž B A A Č I Ž T Ů N Í

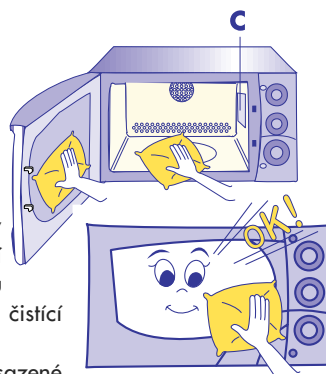
Před jakýmkoli čištěním nejdříve vypojte přístroj z elektrické sítě.

Čištění

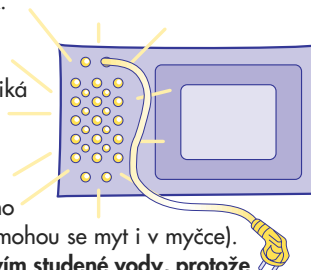
Čištění Vaší trouby je velmi usnadněno tím, že celý její vnitřek pokrývá speciální smalt. Nečistoty a částčky potravin tak neulpívají na stěnách a nepřipíčkají se k nim. Proto stačí troubu vytřít houbou namočenou v mydlové vodě. Zvláště pečlivě udržujte v čistotě kryt vstupu mikrovln (C).

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

Udržujte v čistotě vnitřní stranu dvířek, aby nečistoty či částice potravin usazené mezi dvířky a stěnou trouby neznemožeovaly dokonalé přiléhání dvířek.



Pravidelně čistěte ventilační otvory na zadní stěně, kterými do trouby vniká vzduch, aby se časem nezanесly prachem a nečistotami.



Občas vyndejte a vyčistěte i otočný talíř a podložku. Vyčistěte i dno trouby. Pro čištění talíře a podložky použijte saponát s pH neutrálním (mohou se myt i v myčce).

Po delší době vaření nesmí otočný talíř přijít do styku s větším množstvím studené vody, protože by mohl popraskat.

Motor pohánějící talíř je hermeticky uzavřen. Přesto raději při čištění trouby dávejte pozor, aby voda nevnikla pod otočný čep.

V případě potíží.....

se obraťte na náš servis, ještě předtím si však proveďte jednoduchou kontrolu:

PROBLÉM	PŘÍČINA
Přístroj nefunguje	- Dvířka nejsou správně zavřena - Kabel není správně zasunut do zdířky ve zdi. - Zásuvka je bez proudu (zkontrolujte pojistky). - Špatně nastaveny časovy spínač.
Srážení vody uvnitř trouby nebo na pracovní ploše.	Tento jev je normální, vaříme-li potraviny s vysokým obsahem vody.
Potraviny se dostatečně neprohřívají.	- Zvolte správný způsob tepelného zpracování nebo prodlužte jeho dobu. - Potraviny nebyly před tepelnou úpravou dostatečně rozmrazeny
Jiskření v troubě.	- Nenechte troubu běžet naprázdno v samotném mikrovlnném režimu a ve funkcích s ním kombinovaných. - Nepoužívejte kovové nádoby, obaly, v nichž jsou kovové součásti (svorky,...) při vaření v mikrovlnném režimu.
Potraviny se pálí.	Snižte výkon nebo zkraťte dobu vaření.
Potraviny se vaří nerovnoměrně	- Míchejte potraviny v době jejich vaření. Lepších výsledků dosáhnete rozkrájením na kousky přibližně stejné velikosti. - Otočný talíř je zablokován.

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