

OBSAH

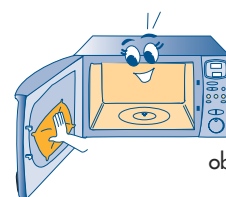
ČÁST 1. - VŠEOBECNĚ	1.1 Důležitá bezpečnostní upozornění	str.	116
	1.2 Technické údaje.....	str.	117
	1.3 Instalace a elektrické zapojení	str.	117
	1.4 Dodané příslušenství	str.	118
	1.5 Výběr vhodného nádobí	str.	119
	1.6 Všeobecná pravidla a rady při používání trouby	str.	120
ČÁST 2. - POUŽÍVÁNÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ A NASTAVENÍ FUNKCÍ			
	2.1 Jak nastavit hodiny	str.	121
	2.2 Jak naprogramovat vaření	str.	122
	2.3 Postup při automatickém rozmrazování a vaření	str.	124
	2.4 Jak vyvolat již naprogramované recepty (tlačítka Quick Menu).....	str.	125
	2.5 Rychlý ohřev (Quick Reheat).....	str.	125
	2.6 Dětská pojistka	str.	125
ČÁST 3. - POUŽÍVÁNÍ TROUBY: RADY A TABULKY ČASŮ			
	3.1 Rozmrazování	str.	126
	3.2 Ohřívání	str.	127
	3.3 Příprava předkrmů, prvních chodů.....	str.	128
	3.4 Příprava masa.....	str.	128
	3.5 Příprava příloh a zeleniny	str.	129
	3.6 Příprava ryb.....	str.	130
	3.7 Příprava zákusků a dortů	str.	130
	3.8 Ohřívání / vaření s použitím tlačítek Quick Menu	str.	131
	3.9 Vaření na dvou patrech	str.	132
ČÁST 4. - ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ			
	4.1 Čištění	str.	134
	4.2 Údržba	str.	135

ČÁST 1. - VŠEOBECNĚ

1.1 DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

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

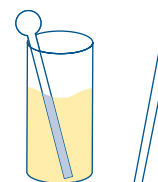
- 1) POZOR: Jestliže jsou dvířka nebo těsnění přístroje poškozené, mikrovlnnou troubu nepoužívejte, dokud ji odborný technik (vyškolený výrobcem nebo Servisní služba výrobce) neopraví.
- 2) POZOR: Pro osoby, které neprošly zvláštním školením, nesmí provádět údržbu nebo opravy přístroje, při kterých se musí odstranit ochrany, které zabraňují vystavení se mikrovlnnému záření.
- 3) POZOR: V mikrovlnné troubě se nesmí ohřívat tekutiny a jiné potraviny v uzavřených nádobách, které by mohly vybuchnout.
Nevařte nebo neohřívejte v troubě vejce se skořápkou, protože by mohlo puknout a to i po skončení vaření.
- 4) POZOR: Děti mohou používat mikrovlnnou troubu bez dohledu dospělých, pouze v případě, že byly dostatečně poučeny jak troubu bezpečně používat a o případném nebezpečí, které by mohlo nesprávným použitím vzniknout.
Jestliže je trouba zapnutá, děti se k ní nesmí přibližovat (nebezpečí popálenin).
- 5) Nesnažte se uvést do provozu troubu s otevřenými dvířky tak, že pozměníte charakteristiky bezpečnostních zařízení.
- 6) Nespouštějte troubu pokud mezi čelní stěnou a dveřmi mikrovlnné trouby zůstanou jakékoliv předměty.
Udržujte neustále v čistotě vnitřní stěnu dvířek (E). K čištění používejte vlhký hadřík a nebrusné čisticí prostředky. Dbejte, aby se špína nebo zbytky jídel nenahromadily mezi čelní stěnou trouby a dveřmi.
- 7) Nespouštějte troubu, jestliže je poškozený přípojný kabel nebo zástrčka přístroje, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem).
- 8) Pokud začne z trouby vycházet kouř, přístroj okamžitě vypněte nebo vytáhněte zástrčku ze zásuvky el. proudu. Neotvírejte dvířka trouby, případné plameny uvnitř trouby se tak uhasí.
- 9) Používejte pouze nádobí vhodné pro mikrovlnné trouby. Aby nedošlo k přehřátí a v důsledku toho k požáru, doporučujeme Vám vždy kontrolovat provoz trouby, zvláště pokud vaříte jídla v nádobách z plastické hmoty, v papírových obalech nebo v jiných hořlavých obalech nebo tehdy, když ohříváte malé množství jídla.
- 10) Neponořujte otočný talíř do vody pokud je horký. Tepelným šokem by mohl prasknout.
- 11) Pokud budete používat funkce „Pouze mikrovlnný režim“ 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 vydání 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) Neohřívejte likéry s vysokým obsahem alkoholu ani velké množství oleje, mohlo by dojít k jejich vznícení.
- 16) Pokud ohříváte jídla pro novorozence (v kojeneckých láhvích nebo skleničkách), vždy před podáváním obsah protřepejte a překontrolujte teplotu, aby nedošlo



obr. 1



obr. 2



obr. 3

ČÁST 1. - VŠEOBECNĚ

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.



obr. 4

1.2 TECHNICKÉ ÚDAJE

ENERGETICKÁ SPOTŘEBA (Norma CENELEC HD 376)

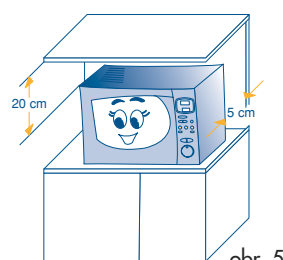
Při dosažení 200 °C	0,3 kWh
Pro udržení teploty 200 °C po dobu 1 hod.	1,1 kWh
Celková spotřeba	1,4 kWh

Podrobnější údaje se nachází na štítku s technickými charakteristikami na zadní stěně spotřebiče.

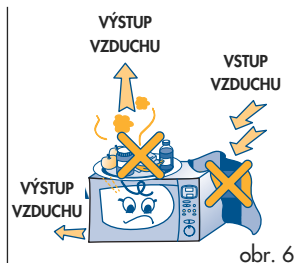
Tento spotřebič vyhovuje směrnicím CEE 89/336 a 92/31 o elektromagnetické kompatibilitě a směrnicí CEE 89/109 o materiálech pro potraviny.

1.3 INSTALACE A ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

- Po vyjmutí trouby z obalu, vyjměte z ochranného obalu otočný talíř (I), příslušnou podpěru (L) a dodané příslušenství. Zkontrolujte, zda je čep otočného talíře (D) správně vsazen v příslušném uložení ve středu otočného talíře.
- Očistěte vnitřek trouby vlhkým čistým hadříkem.
- Zkontrolujte, zda se trouba při přepravě nepoškodila, především, zda lze dobře otvírat a zavírat dvířka.
- Umístěte troubu na stabilní místo ve výšce alespoň 85 cm mimo dosah dětí, jelikož skleněná dvířka mohou v průběhu vaření dosáhnout vysokých teplot.
- Po umístění trouby se přesvědčte, zda mezi boční i zadní stěnou trouby a zdí či jinou plochou je min. 5 cm volného prostoru. Nad vrchní stěnou trouby musí být min. 20 cm volného prostoru (viz obr. 5).
- Nezakrývejte ventilační otvory a dbejte na to, aby jste na troubu nic neodkládali. Překontrolujte, zda nic nebrání vypouštění vzduchu a výparů z trouby průduchy, (jež se nacházejí na horní, spodní a zadní straně spotřebiče) a aby BYLY VŽDY VOLNÉ. (obr. 6).
- Umístěte podpěru otočného talíře (L) do otočného prostoru a položte na ni otočný talíř (I). Čep otočného talíře (D) se musí nasunout přesně do středu otočné plochy.
- 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.



obr. 5



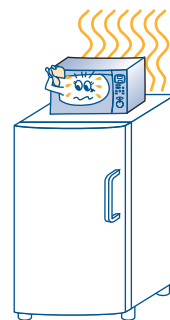
obr. 6

Č E S K Y

ČÁST 1. - VŠEOBECNĚ

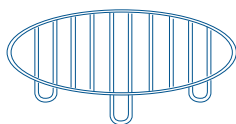
UPOZORNĚNÍ: neumísťujte troubu blízko nebo dokonce přímo na tepelné zdroje (jako např. chladnička) (obr. 7).

- 9) Zapojujte přístroj pouze do elektrických zásuvek jištěných alespoň na 16 A. Ověřte si také zda hlavní vypínač (jistič) ve Vaší domácnosti je dimenzován na průtok proudu min. 16 A, aby nedošlo k náhlému výpadku proudu při provozu trouby.
- 10) Před zapojením trouby se ujistěte, zda napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na popisném štítku spotřebiče a **zda zásuvka je správně uzemněná. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za poruchy vzniklé nedodržením těchto pokynů.**



obr. 7

1.4 DODANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

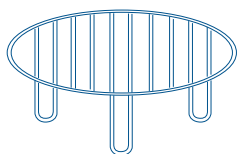


NÍZKÝ ROŠT

Funkce pouze ventilovaná trouba: tato funkce je vhodná pro tradiční přípravu pokrmů, obzvláště pro přípravu zákusků.

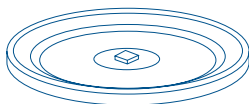
Kombinovaná funkce mikrovlny + ventilovaná trouba:

vhodná pro rychlou přípravu masa, brambor a některých kynutých zákusků.



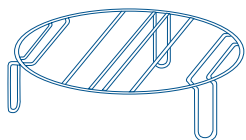
VYSOKÝ ROŠT

Funkce pouze gril: pro všechny druhy grilování.



OTOČNÝ TALÍŘ

Otočný talíř se používá vždy a u všech funkcí.



STŘEDNÍ ODDĚLOVACÍ ROŠT

Pro všechny druhy přípravy pokrmů **SOUČASNĚ** na dvou patrech (např. větší množství pokrmu nebo dva různé pokrmy). Viz pokyny na str. 142.

1

ČÁST 1. - VŠEOBECNĚ

1.5 VÝBĚR VHODNÉHO NÁDOBÍ

Při funkci pouze mikrovlny a při funkci kombinované s mikrovlnami je možné použít skleněné nádoby (nejlépe varné sklo Pyrex), nádoby keramické, porcelánové, terakotové, pokud jsou bez ozdob a nemají kovové části (pozlacená ucha, okraje, 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. Pro krátkodobé tepelné zpracování se mohou použít i papírové ubrousky, lepenkové podnosy a plastové talíře „na jedno použití“. Pokud jde o tvar a rozměr, je nutné, aby tyto nádoby ani v nejmenším nepřekážely rotaci otočného talíře.

Pro přípravu jídel v mikrovlnné troubě nejsou vhodné nádoby z kovu, dřeva, proutí a křišťálu.

Chceme Vám připomenout, že mikrovlny nezahřívají nádoby, ale pouze potraviny, proto je možno vařit jídlo přímo na talíři, na kterém se bude podávat, takže není nutné používat hrnce a odpadá tak jejich mytí. Přesto však pokrm může, pokud je příliš horký, přenosem tepla talíř ohřát, doporučujeme tedy používat chňapky.

Pokud je trouba nastavena na funkci **"Pouze ventilovaná trouba"** nebo **"Pouze gril"** můžete používat všechny druhy nádobí vhodné pro troubu.

V každém případě se řiďte pokyny uvedenými v následující tabulce:

		Sklo	Pyrex	Keram. sklo	Tera- kota	Hliníková fólie	Plast. hmota	Papír nebo lepenka	Kovové nádo- by
Funkce	"Pouze mikrovlny"	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	ANO	ANO	NE
Funkce	"Kombinovaná"	NE	ANO	ANO	ANO	NE	NE	NE	NE
Funkce	"Pouze ventilovaná" "Pouze gril"	NE	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	NE	ANO

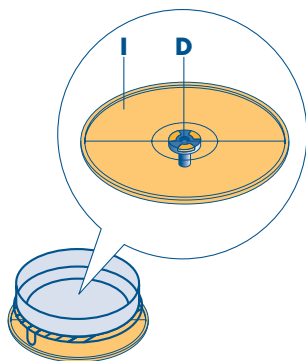
Zastavení otočného talíře při používání velkých nádob.

Pokud chcete použít velkou obdélníkovou nádobu (která by se nemohla uvnitř trouby otáčet) stačí otáčení podnosu (I) zastavit tím, že z kruhového prostoru pod ním vyjmete otočný čep (D), př. na spodním obrázku.

Pozor: tento úkon můžete provést POUZE při funkci "Pouze ventilovaná trouba".

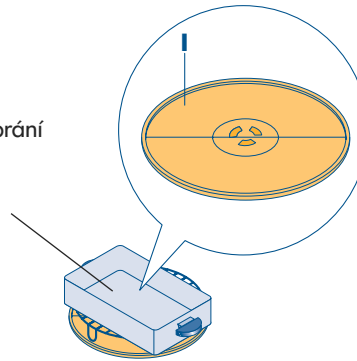
V takovém případě je však nutné připravovaný pokrm míchat a během přípravy nádobu několikrát otočit.

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



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

Nádoba brání
otáčení.



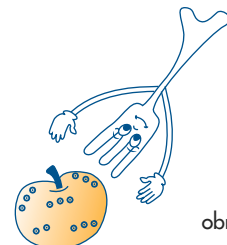
Č E S K Y

1

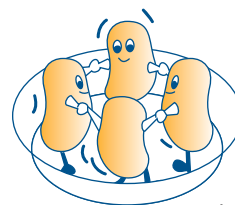
ČÁST 1. - VŠEOBECNĚ

1.6 ZÁKLADNÍ PRAVIDLA PRO VAŘENÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ

- 1) Během přípravy jídla nesmíme zapomenout na jeden z hlavních úkonů tj. na míchání. Dosáhneme tak rovnoměrnějšího rozdělení teploty a také snížení doby přípravy.
- 2) Během přípravy bychom měli potraviny také **obracet**.
- 3) Potraviny mající skořápku nebo slupku (např. jablka, brambory, rajčata, klobásy, ryby) se musí **propíchnout** vidličkou **na více místech**, aby pára mohla volně unikat a aby skořápky či slupky nepraskly (obr. 8).
- 4) Při připravování více porcí jednoho druhu jídla např. brambory, musíme potraviny **rozložit** v nádobě **do kruhu**, aby se uvařily rovnoměrně (obr. 9).
- 5) Vlhkost, která vzniká srážením uvnitř trouby, na povrchu na kterém je trouba umístěna a okolo dvířek během vaření je normální jev. Aby jste jejímu tvoření zabránili, doporučujeme **potraviny přikrýt průhlednou fólií, voskovým papírem, skleněnou poklicí nebo obráceným talířem**. Potraviny s vysokým obsahem vody (např. zelenina) se také po přikrytí dříve uvaří. Pokud budete potraviny během jejich přípravy přikrývat, udržíte si vnitřek trouby čistý. Používejte pouze druh průhledné fólie určené pro vaření v mikrovlnných troubách.
- 6) Při provozu s "**Pouze mikrovlny**" a při funkci "**Kombinované**" se trouba **nesmí v žádném případě předehřívat nebo nechat troubu v provozu prázdnou (bez potravin), protože by mohlo dojít ke vzniku jiskření a poškození spotřebiče**.
- 7) **Nevařte vejce ve skořápce** (obr. 10). Uvnitř vejce se vytváří tlak pod jehož vlivem vejce puknou, a to i po uvaření. Neohřívejte tedy ani vejce už uvařená, lze ohřívat pouze vejce míchaná.
- 8) Pokud se potraviny, které vaříte nebo ohříváte, nacházejí v těsně nebo v hermeticky uzavřené nádobě, nezapomeňte je před vložením do trouby otevřít. V troubě totiž tlak uvnitř nádob vzroste a může dojít k jejich prasknutí, i po ukončení varu.



obr. 8



obr. 9



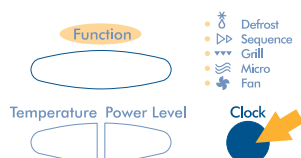
obr. 10

ČÁST 2. - POUŽÍVÁNÍ OVLADAČŮ A FUNKCÍ

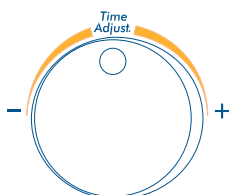
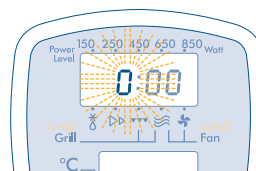
2.1 NASTAVENÍ HODIN

- Při prvním zapojení spotřebiče do elektrické sítě nebo po přerušení dodávky elektrického proudu se na displeji zobrazí čtyři vodorovné čárky (---:--).

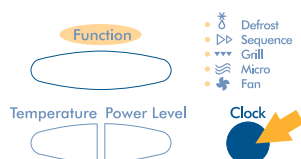
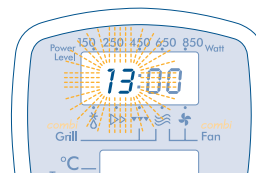
Při nařizování hodin je třeba postupovat následujícím způsobem:



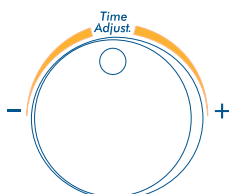
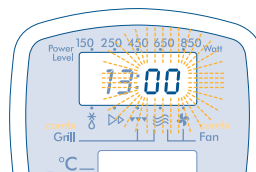
- 1 Stiskněte tlačítko **"Clock"** (6) .
(Na displeji 1 blikají hodiny).



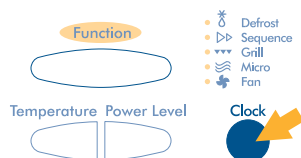
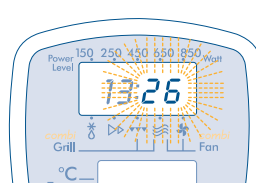
- 2 Pomocí otočného knoflíku **Time Adjust** (14) nastavte čas.
(Na displeji 1 blikají hodiny).



- 3 Znovu stiskněte tlačítko **"Clock"** (6).
(Na displeji 1 blikají minuty).



- 4 Pomocí otočného knoflíku **Time Adjust** (14) nastavte požadované minuty.
(Na displeji 1 blikají minuty).



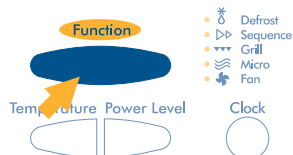
- 5 Znovu stiskněte tlačítko **"Clock"** (6).
(Na displeji svítí nastavený čas).



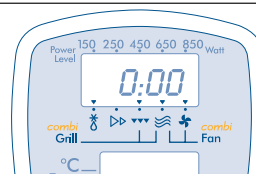
- Pokud chcete časové údaje změnit, stiskněte tlačítko **"Clock"** (6) a celý postup opakujte a nastavte nové hodnoty.
- Pokud chcete v době chodu trouby znát aktuální přesný čas, jednoduše stiskněte tlačítko **"Clock"** (6) (po dobu 3 sekund se na displeji objeví aktuální čas).

ČÁST 2. - POUŽÍVÁNÍ OVLADAČŮ A FUNKCÍ

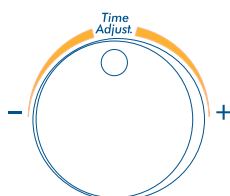
2.2 JAK NAPIROGRAMOVAT PŘÍPRAVU POKRMŮ



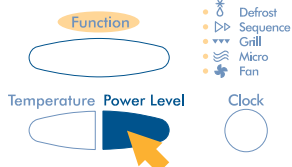
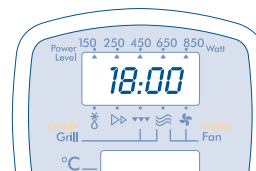
- 1** Stisknout tlačítko **Function** (3) (předvolba funkce) a zvolit požadovanou funkci, která se na displeji 1 zobrazí rozsvícením příslušných ukazatelů. Funkce, které máte k dispozici jsou:



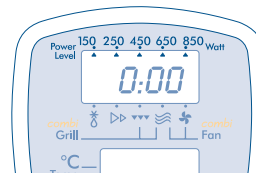
UKAZATEL	NAVOLENÁ FUNKCE	UKAZATEL	NAVOLENÁ FUNKCE
	pouze mikrovlny	+	kombinovaná - mikrovlnný režim a ventilovaná trouba
	automatické rozmrazování	+	kombinovaná - mikrovlnný režim a ventilovaná trouba
+		+	
+		+	
+ +		+	



- 2** Nastavit délku vaření v minutách, otáčením knoflíku **Time Adjust** (14).
Při nastavování doby přípravy se řiďte tabulkami uvedenými v Části 3.



- 3** U funkcí:
pouze mikrovlny
kombinovaná - mikrovlnný režim + ventilovaná trouba
kombinovaná - mikrovlnný režim + gril

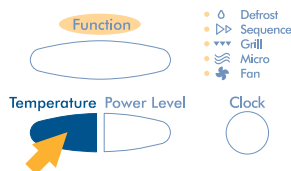


nastavíte stupeň výkonu mikrovlnné trouby opakovaným stisknutím tlačítka **Power Level** (5), dokud se na displeji 1 neobjeví požadovaný stupeň výkonu. Doporučujeme vám řídit se při výběru stupně výkonu tabulkami uvedenými v Části 3.

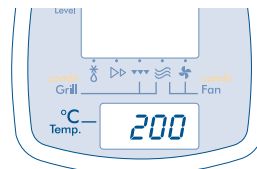
Poznámky:

- při funkci **automatické rozmrazování** není třeba nastavovat stupeň výkonu;
- při funkci **kombinované - mikrovlnný režim + ventilovaná trouba**, je maximální nastavitelný stupeň výkonu 650 Watt;
- je možné pozměnit nastavený výkon i v průběhu vaření, jednoduchým stisknutím tlačítka **Power Level** (5).

ČÁST 2. - POUŽÍVÁNÍ OVLADAČŮ A FUNKCÍ



- 4** U funkcí:
**kombinovaná - mikrovlnný režim
 + ventilovaná trouba
 pouze ventilovaná trouba**



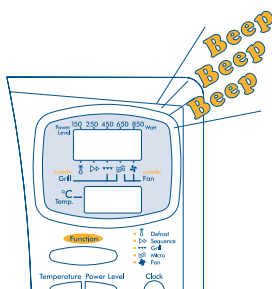
nastavíte teplotu vaření opakovaným stisknutím tlačítka **Temperature** (4) dokud se na displeji 2 (dole) neobjeví požadovaná teplota. Při volbě teplot se řiďte hodnotami uvedenými v tabulkách v Části 3.

- Poznámka:**
- na displeji 2, se v průběhu vaření, objeví narůstající skutečná teplota uvnitř trouby;
 - po dosažení navolené teploty, se ozve zvukový signál (5 pípnutí). Na displeji 2 poté zůstane zobrazená navolená teplota.
 - je možné pozměnit nastavenou teplotu i při již započatém vaření, jednoduchým stisknutím tlačítka **Temperature** (5).



- 5** Stisknutím tlačítka **Start** (13) uvedete mikrovlnnou troubu do provozu. Na displeji se zobrazí doba, která zbývá k ukončení přípravy pokrmu, a pokud byla navolená, i teplota trouby.

- Poznámka:**
- pokud se z jakéhokoliv důvodu trouba neuvede do provozu, veškeré navolené hodnoty se po 2 minutách automaticky vynulují.



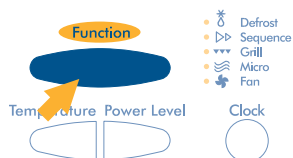
- 6** Po uplynutí doby pro přípravu pokrmu, se ozve zvukový signál (3 pípnutí) a na displeji se objeví nápis END. Otevřete dvířka trouby a pokrm vyndejte (na displeji se objeví aktuální čas, anebo pokud je trouba teplá, nápis "COOL" - viz poznámka dole).

- Poznámka:**
- je možné kdykoliv kontrolovat průběh nastaveného vaření, otevřete dvířka trouby a jídlo překontrolujte, působení mikrovln se přeruší a po zavření dvířek trouby a stisknutím tlačítka **"Start"** (13) trouba bude pokračovat v práci tam, kde byla přerušena.
 - pokud potřebujete z jakéhokoliv důvodu přerušit přípravu pokrmu, aniž byste otvírali dvířka, stačí stisknout tlačítko **Stop/Clear** (12).
 - k ukončení vaření, postupujte následovně:
 - jestliže jsou dvířka trouby otevřena, zmáčkněte 1krát tlačítko **Stop/Clear** (12).
 - jestliže jsou dvířka trouby zavřena a probíhá vaření, zmáčkněte 2krát tlačítko **Stop/Clear** (12). Na displeji se opět objeví hodiny.
 - tento model je vybavený cyklem automatického ochlazování, které se uvede do provozu pokud je trouba příliš horká (např. ke konci dlouho trvajícího vaření). Pokud je tento cyklus v provozu, na displeji 1 se objeví nápis "COOL". Ventilátor, lampička trouby a otočný talíř fungují (vypnou se automaticky).

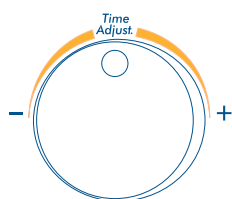
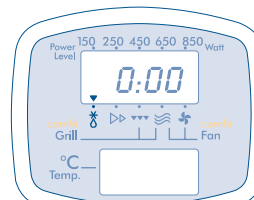
ČÁST 2. - POUŽÍVÁNÍ OVLADAČŮ A FUNKCÍ

2.3 AUTOMATICKÁ SEKVENCE ROZMRAZOVÁNÍ A VAŘENÍ

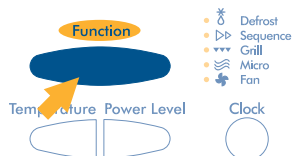
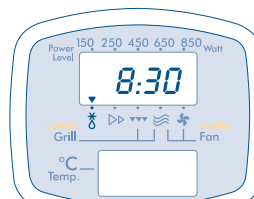
Při naprogramování dvou automatických operací najednou, rozmrazování a vaření, postupujte následovně:



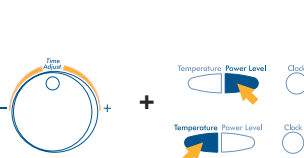
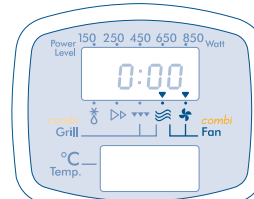
- 1** Funkci **automatické rozmrazování** nastavíte tak, že 2 krát zmáčknete tlačítko **Function** (3) (předvolba funkce). Na displeji se objeví ukazatel příslušící automatickému rozmrazování.



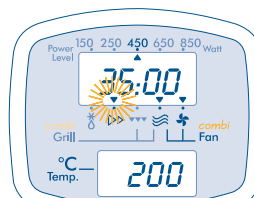
- 2** Otáčením knoflíku **Time Adjust** (14) nastavte dobu rozmrazování (v minutách).



- 3** Následovně nastavte vaření tak, že zvolíte požadovanou funkci tlačítkem **Function** (3) (předvolba funkce) a na displeji se objeví příslušný ukazatel.
(např. kombinovaná funkce mikrovlnný režim + ventilovaná trouba).

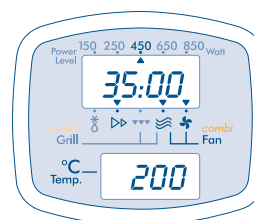
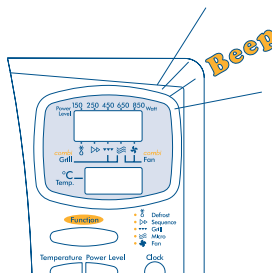
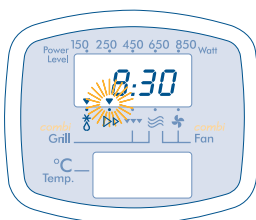


- 4** Nastavte dobu vaření a pokud to zvolená funkce umožňuje, stupeň výkonu mikrovln a teplotu trouby, podle shora uvedených pokynů (čl. 2.2).
Ukazatel "Sequence" >> začne blikat.



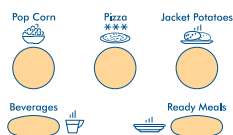
- 5** Stiskněte tlačítko **Start** (13). Na displeji 1 bude po dobu rozmrazování blikat ukazatel **Sequence**.

V okamžiku kdy trouba ukončí rozmrazování a začne vařit, se ozve zvukový signál.

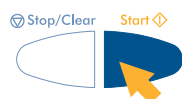


ČÁST 2. - POUŽÍVÁNÍ OVLADAČŮ A FUNKCÍ

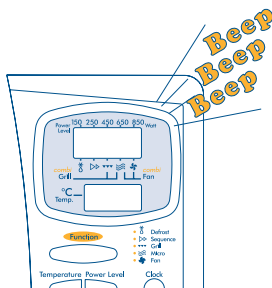
2.4 JAK VYVOLAT PŘEDPROGRAMOVANÉ RECEPTY (TLAČÍTKA "QUICK MENU")



- 1 Stiskněte tlačítko "**Quick menu**" podle vašeho výběru. (Na displeji blikají ukazatele doby a teploty již předvolené a rozsvítí se ukazatele již naprogramované funkce a stupeň výkonu). Při výběru nejvhodnějšího menu se řiďte bodem 3.8.



- 2 Stisknutím tlačítka **Start** (13) spustíte chod trouby.



- 3 Po uplynutí nastavené doby se ozve zvukový signál - 3 dlouhá pípnutí a na displeji se objeví nápis "**End**".

2.5 RYCHLÝ OHŘEV (QUICK REHEAT)

Tato funkce je velmi výhodná, pokud chcete ohřívat malá množství jídla nebo nápojů.

- Stiskněte tlačítko **Start** (13): trouba se uvede do chodu po dobu 30 sekund na maximální výkon. Opětovným zmáčknutím tlačítka se doba bude navyšovat o 30 sekund až do max. 3 minut.
- Tuto funkci je možné aktivovat **pouze do 1 minuty** od vložení pokrmu do trouby.

Rychlý ohřev je výhodný i při tzv. dodělávání pokrmů.

2.6 DĚTSKÁ POJISTKA

Trouba je vybavena zařízením, které znemožňuje náhodné prodloužení nastavených časů přípravy pokrmů pokud je trouba už v chodu. Tím se zabrání příliš dlouhé a tudíž nebezpečné době varu (může se spálit pokrm!).

Aktivace pojistky:

- Přidržet stisknuté tlačítko **Stop/Clear** (12) po dobu 5 sekund.
- Ozve se krátké pípnutí: od této chvíle není možné pozměnit nastavenou dobu v průběhu vaření.
- Vypnutí nastavené pojistky se provádí stisknutím tlačítka **Stop/Clear** (12) a přidržením dokud se neozve pípnutí.

ČÁST 3. - POUŽÍVÁNÍ TROUBY RADY A TABULKY ČASŮ

3.1 ROZMRAZOVÁNÍ

- Zmražené 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 (př. svorky nebo uzávěrky).
- Některé pokrmů, jako zeleninu a ryby, není nutné před další úpravou úplně rozmrazovat.
- Rozmrazování omáček, ragů a dušeného masa bude probíhat snáze a rychleji, pokud je občas zamícháte, obrátíte a oddělíte od sebe jednotlivé kousky.
- Maso, ryby a ovoce během rozmrazování použijte vodu. Je proto třeba použít k rozmrazování nádoby.
- Doporučujeme každý kousek masa vložit do samostatného sáčku před vložením do mrazáku. Ušetříte tím mnoho času při vlastní přípravě.
- Ihned po rozmrazení, před započítáním vlastní přípravy, je nutné respektovat dobu dojití. Doba dojití (v minutách) je doba, při které se umožní další uvolnění tepelné energie uvnitř potraviny.

TABULKA DOBY ROZMRAZOVÁNÍ PŘI POUŽITÍ FUNKCE "AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ"

DRUH POKRMU	MNOŽSTVÍ	DOBA v min.	POZNÁMKY/DOPORUČENÍ	POUŽIT ROST	DOBA DOJITÍ
MASO					
• pečeně (vepřové, hovězí, telecí atd.)	1 kg	21 - 23	V polovině rozmrazování obrátit.	žádný	20
• biftek, kotlety, roštěná	200 g	5 - 7		žádný	5
• ragú, guláš	500 g	12 - 14		žádný	10
• mleté maso	250 g	6 - 8		žádný	15
• " "	500 g	10 - 12	Viz poznámka *	žádný	15
• hamburgery	200 g	6 - 8		žádný	10
• klobása	300 g	8 - 10		žádný	10
DRŮBEŽ					
• kachna, krocen	1,5 kg	27 - 29	V polovině rozmrazování drůbež obrátit. Po uplynutí doby dojití omyjte drůbež teplou vodou, abyste odstranili ev. ledovou tříšť.	žádný	20
• kuře v celku	1,5 kg	27 - 29		žádný	20
• kuře rozporcované	850 g	16 - 18		žádný	10
• kuřecí prsíčka	300 g	10 - 12		žádný	10
ZELENINA					
• nakrájený lilek	500 g	15 - 17	Rozmrazování zeleniny usnadníte občasným zamícháním.	žádný	5
• krájená paprika	500 g	14 - 16		žádný	5
• loupaný hrášek	500 g	11 - 13		žádný	5
• srdíčka artyčoků	300 g	8 - 10		žádný	5
• krájený chřest	500 g	12 - 14		žádný	5
• krájené fazolky	500 g	14 - 16		žádný	5
• brokolice v celku	500 g	13 - 15		žádný	5
• růžičková kapusta	500 g	13 - 15		žádný	5
• krájená mrkev	500 g	12 - 14		žádný	5
• květák na růžičky	450 g	11 - 13		žádný	5
• zeleninová směs	300 g	7 - 9		žádný	5
• krájený špenát	300 g	8 - 10		žádný	5
RYBY					
• filé	300 g	8 - 10	V polovině rozmrazování rybu obrátit.	žádný	7
• ryba naporcovaná	400 g	9 - 11		žádný	7
• ryba v celku	500 g	11 - 13		žádný	7
• raci	400 g	9 - 11		žádný	7
MLÉČNÉ VÝROBKY, SÝRY					
• máslo	250 g	5 - 7	Odstraňte hliníkový obal nebo kovové části. Nerozmrazujte úplně. Je třeba jej nechat dojít. Přemístěte smetanu z pův. obalu na talíř.	žádný	10
• sýr	250 g	6 - 8		žádný	15
• smetana	200 ml	8 - 10		žádný	5
PEČIVO					
• 2 střední housky	150 g	1 - 3	Položte pečivo přímo na otočný talíř.	žádný	3
• 4 střední housky	300 g	3 - 5		žádný	3
• krajíčky chleba	250 g	3 - 5		žádný	3
• krajíčky celozrn. chleba	250 g	3 - 5		žádný	3
OVOCE					
• jahody, švestky, třešně, rybíz, meruňky	500 g	9 - 11	2-3 krát zamíchejte.	žádný	10
• maliny	300 g	6 - 8	2-3 krát zamíchejte.	žádný	10
• ostružiny	250 g	4 - 6	2-3 krát zamíchejte.	žádný	6

* Tyto pokyny jsou vhodné pro provedení testu rozmrazování mletého masa podle normy IEC 705, část 18.3 (viz str. 2). Obrátit potraviny v polovině nastavené doby. Rozmrazovaná potravina se položí přímo na otočný talíř. Blíže informace i o jiných výkonnostních testech podle normy IEC 705, jsou uvedené v tabulce na str. 2.

ČÁST 3. - POUŽÍVÁNÍ TROUBY RADY A TABULKY ČASŮ

3.2 OHŘEV

Ohřívání pokrmů v mikrovlnné troubě je jednou z velmi praktických a výhodných funkcí. Také ve srovnání s tradičními postupy šetří čas a tím i elektrickou energii.

- Doporučujeme ohřívát potraviny (zvláště zmrazené) při teplotě min. 70°Celsia (musí pálit!). Není možné konzumovat potraviny ihned, z důvodu vysoké teploty, ale zbavíme se nežádoucích choroboplodných zárodků.
 - Ohříváme-li potraviny předvařené nebo zmrazené, měli bychom se řídit následujícími pokyny:
 - vyjmout potraviny z kovových nádob;
 - zakrýt je průhlednou fólií (vhodnou pro použití v mikrovlnné troubě) nebo voskovaným papírem. Takto si potraviny uchovají svoji přirozenou chuť a vůni a trouba svoji čistotu, nebo použijte jednoduše převrácený talíř;
 - pokud můžete míchejte často nebo obračejte potraviny během přípravy - ohřev proběhne rychleji a rovnoměrněji;
 - říďte se velmi pozorně údaji uvedenými na obalu kupovaných potravin. Pamatujte, že v některých případech bude příprava trvat déle než uvádí výrobce.
 - Před začátkem ohřevu musíme potraviny nejprve rozmrazit. Čím nižší je výchozí teplota, tím více času bude třeba pro ohřev.
- Pozor:** některé pokrmy se mohou ohřívát jednoduchým způsobem použitím předprogramovaných receptů "Quick Menu" (viz tabulka na str. 131).

TABULKA DOBY ROZMRAZOVÁNÍ PŘI POUŽITÍ FUNKCE "OHŘEV"

DRUH POKRMU	MNOŽSTVÍ	FUNKCE	STUPĚN VÝKONU	DOBA v min.	POZNÁMKY/ DOPORUČENÍ
ROZPUŠTĚNÍ POTRAVIN					
• čokoláda/poleva • máslo	100 g 50-70 g	 "	450 450	4 - 5 0,5 - 0,10	Vložit do talíře. Čokoládu na kostičky není nutno míchat. Polevu jedenkrát zamíchat.
JÍDLA Z CHLADNIČKY TEPLOTA (5-8°C) AŽ DO 20°C					
• jogurt	125 g	"	850	0,15 - 0,20	Odstranit hliníkový obal z másla i z jogurtu. Kojeneckou lahev ohřívát bez dudlíku a poté zamíchat. Před podáním zkontrolovat teplotu. Ha a tej szobahömérsékleté, akkor csökkentsék le a megadott felmelegítési időt. Ha tejpor használnak, akkor jól keverjék el, mivel az el nem kevert tejpor begyulladhat. Csak sterilizált tejet használnak fel!"
• kojenecká lahev	240 g	"	850	0,30 - 0,35	
PŘEDVAŘENÁ JÍDLA S TEPL. Z CHLADNIČKY (poč.tepl.5-8°C)					
• balení lasagní nebo plněných těstovin	400 g	"	850	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 g	"	850	4 - 6	
• balení ryby a/nebo zeleniny	300 g	"	850	3 - 5	
• talíř masa a/nebo zeleniny	400 g	"	850	5 - 7	
• talíř těstovin, cannelloni nebo lasagně	400 g	"	850	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, přikrýt průhlednou fólií nebo převráceným talířem.
• talíř ryby a/nebo rýže	300 g	"	850	4 - 6	
ZMRAZENÁ JÍDLA K ROZMRAŽENÍ /VAŘENÍ (poč.tepl.- 18 / - 20°C)					
• balení lasagní nebo plněných těstovin	400 g	"	850	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 servisovací talíř a zvýšit o několik minut dobu ohřevu.
• balení masa s rýží a/nebo zeleninou	400 g	"	850	5 - 7	
• balení předvařené ryby a/nebo zeleniny	300 g	"	850	3 - 5	
• balení syrové ryby a/nebo zeleniny	300 g	"	850	8 - 10	Přendejte syrový pokrm do nádoby vhodné pro ohřev v mikrovlnné troubě a přikryjte. Rozumí se porce všech druhů již uvařeného zmrazeného jídla, k ohřevu při 70°C.Přendat pokrm na servisovací talíř, přikrýt obráceným talířem nebo pyrexem.Přesvědčit se, aby byl pokrm uprostřed prohřátý. Pokud je to možné míchat.
• porce masa a / nebo zeleniny	400 g	"	850	6 - 8	
• porce těstovin, cannelloni nebo lasagně	400 g	"	850	7 - 9	
• porce ryby a/nebo rýže	300 g	"	850	4 - 6	
NÁPOJE Z CHLADNIČKY (5-8°C) až do 70°C cca					
• 1 hrnek vody	180 ml	"	850	2 - 2,30"	Všechny nápoje se musí po ohřevu zamíchat, aby se sjednotila jejich teplota. Vývar doporučujeme přikrýt převráceným talířem.
• 1 hrnek mléka	150 ml	"	850	1,30" - 2	
• 1 hrnek kávy	100 ml	"	850	1,30" - 2	
• 1 miska vývaru	300 ml	"	850	4 - 5	
NÁPOJE S POKOJOVOU TEPLOTOU od 20°-30° až do 70°C cca					
• 1 hrnek vody	180 ml	"	850	1,30" - 2	Všechny nápoje se musí po ohřevu zamíchat, aby se sjednotila jejich teplota. Vývar doporučujeme přikrýt převráceným talířem.
• 1 hrnek mléka	150 ml	"	850	1 - 1,30"	
• 1 hrnek kávy	100 ml	"	850	1 - 1,30"	
• 1 miska vývaru	300 ml	"	850	3 - 4	

ČÁST 3. - POUŽITÍ TROUBY - RADY A TABULKY ČASŮ

3.3 - VAŘENÍ PŘEDKRMŮ, PRVNÍ CHODY

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.

Je třeba se zmínit, že čas potřebný k uvaření rýže v mikrovlnné troubě je přibližně stejný, jako když ji vaříme na plynovém sporáku (obdobně jako těstoviny). Výhoda spočívá v tom, že nemusíme rýži stále míchat (stačí 2-3 krát).

DRUH POKRMU	MNOŽSTVÍ	FUNKCE	STUPEŇ VÝKONU	TEPLOTA	DOBA v min.	POZNÁMKY/RADY	ROŠT
• lasagne	1100 g		850 850	- -	8 + 12	Doba se vztahuje na syrové těstoviny. S předvařenou těstovinou stačí 8 min. kombinované funkce MICROGRILL.	žádný
• noky na římský způsob	600 g		850	-	12	Dbejte, aby se nerozvařily.	žádný
• zapékané makarony	1500 g		850	-	8	Těstoviny musí být předvařené.	žádný
• rizoto	300 g di riso		850	-	12-15	Všechny přísady se vloží najednou do nádoby pro mikrovlnné trouby a přikryje průhlednou fólií (na 300 gr rýže je třeba 750 gr vývaru a mikrovlny na max. výkon po dobu 12-15 minut cca).	žádný
• Pizza	800 g		-	200°C	30	Na podnose nebo spodní části kovové formy na dorty rozprostřete pizzové těsto. Troubu předehřejte na 200 °C.	nízký
• Quiche Lorraine čerstvé	800 g		-	160°C	40	Použijte dortovou formu s rukojetí (trouba se musí předehřát).	nízký
• Quiche Lorraine zmrazené	550 g		-	190°	45	Položit do kovové nádoby (trouba se musí předehřát)	nízký

3.4 - PŘÍPRAVA MASA

Příprava masa je závislá na množství a stejnorodosti připravovaných pokrmů: například ražniči se uvaří dříve než pečeně, protože se skládá z menších a stejnorodých kousků. Při přípravě masových rolád, kuřete a ražniči vám doporučujeme přidat 1/2 sklenice vody na začátku vaření, pokrm tak bude měkčí.

DRUH POKRMU	MNOŽSTVÍ	FUNKCE	STUPEŇ VÝKONU	TEPLOTA	DOBA v min.	POZNÁMKY/RADY	ROŠT
• pečeně (vepřové, hovězí)	1000 g		450	190°C	35-40	Nechte na maso trochu tlustého, aby se při přípravě nevysušilo. Koření přidávejte s mírou.	nízký
• sekaná	800 g		450	180°C	22-25	Smíchat 500 g mletého hovězího s vejci, šunkou, strouhankou, atd. Přidat trochu oleje a bílého vína.	nízký
• sekaná	900 g		650	-	20	Viz poznámka *	žádný
• celé kuře	1200 g		650	190°C	38-42	Propíchnout kůži, aby tuk mohl vytékat. Viz poznámka **	nízký
• rozporcované kuře	850 g		650	190°C	25-30	1 krát zamíchat.	nízký
• ražniči	600 g		450	180°C	17-20	Obrátit v polovině přípravy.	nízký
• guláš	1500 g		850	-	35-40	Vařit odkryté, 2-3 krát zamíchat.	žádný
• kuřecí prsíčka	500 g		650	-	13-15	Obrátit v polovině přípravy.	žádný
• kýta na plátky	3 kusy		-	-	17-19	Nechat troubu po 3 min. předehřát. Obrátit v polovině přípravy, protože grilová spirála vyznačuje záření pouze z vrchní strany trouby.	vysoký
• klobásky	3 kusy		-	-	10-12	Nechat troubu po 3 min. předehřát. Obrátit v polovině přípravy, protože grilová spirála vyznačuje záření pouze z vrchní strany trouby.	vysoký
• hamburger	3 kusy		-	-	10-12	Nechat troubu po 3 min. předehřát. Obrátit v polovině přípravy, protože grilová spirála vyznačuje záření pouze z vrchní strany trouby.	vysoký

* Tyto pokyny jsou vhodné pro provedení testu vaření mletého masa podle normy IEC 705, část 17.3, test C. 1. Přikrýt nádobu průhlednou fólií, určenou pro použití v mikrovlnných troubách, a propíchnout ji na několika místech. Blíže informace i o jiných výkonnostních testech podle normy IEC 705, jsou uvedené v tabulce na str. 2.

** Tyto pokyny jsou vhodné pro provedení testu vaření podle normy IEC 705, část 17.3, test F. Blíže informace i o jiných výkonnostních testech podle normy IEC 705, jsou uvedené v tabulce na str. 2.

ČÁST 3. - POUŽITÍ TROUBY - RADY A TABULKY ČASŮ

3.5 PŘÍPRAVA PŘÍLOH A ZELENINY

V porovnání s tradiční přípravou si zelenina připravovaná v mikrovlnné troubě lépe uchovává svoji barvu a výživnou hodnotu.

Před samotným vařením zeleninu dobře očistěte a omyjte.

Zeleninu většího objemu rozkrájejte na stejné kousky.

Na každých 500 g zeleniny přidejte asi 5 lžic vody (zelenina s větším obsahem vláknin vyžaduje k vaření víc vody).

Zelenina musí být vždy zakryta průhlednou fólií.

Pokrm alespoň jednou v polovině doby varu zamíchejte a ke konci přidejte trochu soli.

Upozornění: doby uvedené v tabulce jsou jen orientační a jsou závislé na váze, počáteční teplotě a také na tuhosti a struktuře potraviny.

DRUH POKRMU	MNOŽSTVÍ	FUNKCE	STUPEŇ VÝKONU	TEPLOTA	DOBA v min.	POZNÁMKY/RADY	ROŠT
• chřest	500 g		850	-	9-10	Nařezat na 2 cm kousky a přikrýt.	žádný
• artyčoky	300 g		850	-	11-12	Odřezat kořen a přikrýt.	žádný
• fazolky	500 g		850	-	11-12	Nařezat na kousky a přikrýt.	žádný
• brokolice	500 g		850	-	7-8	Rozdělit na růžičky a přikrýt.	žádný
• růžičková kapusta	500 g		850	-	7-8	Nechat v celku a přikrýt.	žádný
• bílé zelí	500 g		850	-	7-8	Nechat v celku a přikrýt.	žádný
• červené zelí	500 g		850	-	7-8	Nechat v celku a přikrýt.	žádný
• mrkev	500 g		850	-	9-10	Nařezat na stejné kousky a přikrýt.	žádný
• květák	500 g		850	-	11-12	Rozdělit na růžičky a přikrýt.	žádný
• květák v bešamelové omáčce	1000 g	+	850	-	10 + 8	Doba se vztahuje na syrový květák. Pokud je předvařený stačí 10' kombinované funkce s grilem.	žádný
• celer	500 g		850	-	7-8	Nařezat na kousky a přikrýt.	žádný
• lilek	800 g		850	-	6-7	Nařezat na kostičky a přikrýt.	žádný
• lilek grilovaný	4 ks		-	-	9-11	Předehřát troubu na 3 min. V polovině přípravy obrátit.	vysoký
• lilek s parmazánem	1300 g	+	850	-	8	Připravte si nejdříve lilek grilovaný nebo smažený.	žádný
• pórek	500 g		850	-	6-7	Nechat celý a přikrýt.	žádný
• žampiony	500 g		850	-	6-7	Nechat celé. Není třeba přidávat vodu.	žádný
• cibule	250 g		850	-	5-6	Celé, stejné velikosti. Není třeba přidávat vodu.	žádný
• špenát	300 g		850	-	6-7	Přikrýt po umytí a ořepání vody.	žádný
• hrášek	500 g		850	-	10-11	Přikrýt.	žádný
• fenykl	500 g		850	-	12-13	Nakrájet na čtvrtky a přikrýt.	žádný
• zapékaná rajčata	800 g	+	450	-	10	Nejlépe stejných rozměrů.	žádný
• papriky	500 g		850	-	9-10	Nakrájet na kousky a přikrýt.	žádný
• zapékané papriky	4 čtvrtky		-	-	9-11	Předehřát troubu na 3 min. V polovině přípravy obrátit.	vysoký
• plněné papriky	1400 g	+	850 850	- -	13 + 10	Nejvhodnější jsou široké a nízké papriky.	žádný
• brambory	500 g		850	-	8-9	Nakrájet na stejné kousky a přikrýt.	žádný
• zapékané brambory (čerstvé)	500 g	+	450	190°C	25-30	2-3 krát zamíchat.	nízký
• zapékané brambory (mražené)	900 g	+	450	200°C	40	2-3 krát zamíchat.	nízký
• zapékané brambory gratinované	1100 g (celkem)	+	850	190°C	25	Viz poznámka *	nízký
• cukiny	500 g		850	-	7-8	Nechat celé a přikrýt.	žádný

*Tyto pokyny jsou vhodné k provedení testu D, vaření s kombinovanou funkcí podle Projektu normy (3. vydání normy IEC 705), který je obsažen v dokumentu IEC 53H/69/CD. Bližší informace i o jiných výkonnostních testech podle normy IEC 705, jsou uvedené v tabulce na str. 2.

ČÁST 3. - POUŽITÍ TROUBY - RADY A TABULKY ČASŮ

3.6 PŘÍPRAVA RYB

Příprava ryb je velmi rychlá a s velmi dobrými výsledky. Může se ochutit troškou másla nebo oleje (nebo také nechutit). Přikrýt průhlednou fólií. Pokud máme vařit rybu s kůží, musíme samozřejmě kůži propíchnout vidličkou. Jednotlivé kousky ryby rovnoměrně rozložíme. Nedoporučujeme připravovat ryby, při jejímž obalování bylo použito vejce.

DRUH POKRMU	MNOŽSTVÍ	FUNKCE	STUPĚŇ VÝKONU	TEPLOTA	DOBA v min.	POZNÁMKY/RADY	ROŠT
• filety	300 g		850	-	5-7	Přikrýt fólií.	žádný
• plátky	300 g		850	-	7-9	Přikrýt fólií.	žádný
• celé	500 g		850	-	8-10	Přikrýt fólií.	žádný
• celé	250 g		850	-	5-7	Přikrýt fólií.	žádný
• kousky	400 g		850	-	7-9	Přikrýt fólií.	žádný
• raci	500 g		850	-	7-9	Přikrýt fólií.	žádný
• zapékaná ryba	600 g		250	190°	30	Přidat olej, stroužek česneku a trochu bílého vína. Nepřikrývat.	nízký

3.7 PŘÍPRAVA ZÁKUSKŮ A DORTŮ

Při přípravě zákusků a dortů je nutné **troubu předehřát** na teplotu uvedenou v tabulce. Teprve až trouba vyše zvukový signál (5 pípnutí) se teplota uvnitř trouby rovná nastavené teplotě a můžete vsunout dort do trouby.

DRUH POKRMU	MNOŽSTVÍ	FUNKCE	STUPĚŇ VÝKONU	TEPLOTA	DOBA v min.	POZNÁMKY/RADY	ROŠT
• oříškový dort	1100 g		250	170°C	25-30	Nejlépe v dortové formě.	nízký
• dort Quark	1500 g		450	170°C	35-40	Nejlépe v dortové formě.	nízký
• koláč s marmeládou	700 g		-	160°C	55	Použit kovové dortové formy.	nízký
• jogurtový koláč Plum cake	950 g		-	160°C	90	Použit obdélníkové formy.	nízký
• piškotový dort	700 g		-	160°C	40	Použit kovové dortové formy.	nízký
• ořechový dort	650 g		-	160°C	40	Použit kovové dortové formy.	nízký
• Egg custard	750 g		850	-	16	Viz poznámka *	žádný
• Sponge cake	475 g		850	-	8	Viz poznámka *	nízký
• Sponge cake	710 g		150	170°C	30	Viz poznámka * *	nízký

* Tyto pokyny jsou vhodné pro provedení testu vaření podle normy IEC 705, část 17.3, testy A a B. Bližší informace i o jiných výkonnostních testech podle normy IEC 705, jsou uvedené v tabulce na str. 2.

** Tyto pokyny jsou vhodné pro provedení testu E vaření s kombinovanou funkcí podle Projektu normy (3. vydání normy IEC 705), obsažený v dokumentu IEC59H/69/CD. Vložit do trouby nízký rošt a předehřát s funkcí ventilovaná trouba. Bližší informace i o jiných výkonnostních testech podle normy IEC 705, jsou uvedené v tabulce na str. 2.

ČÁST 3. - POUŽITÍ TROUBY - RADY A TABULKY ČASŮ

3.6 OHŘÍVÁNÍ / VAŘENÍ, POUŽITÍ TLAČÍTEK "QUICK MENU"

Tlačítka "Quick Menu" je ve skutečnosti 5 různých programů s "předprogramovanou" délkou přípravy, stupněm výkonu a teplotou trouby, které umožňují docílit **vynikajících výsledků** při přípravě níže uvedených pokrmů a nápojů.

TLAČÍTKO	PŘÍKLAD POUŽITÍ	PRAKTICKÉ RADY
(10)  Beverages • 1 stisknutí • 2 stisknutí • 3 stisknutí • 4 stisknutí	• ohřátí 1 kávového šálku (60 ml) s počáteční pokojovou teplotou • ohřátí 2 kávových šálků nebo jednoho šálku (120 ml) s počáteční pokojovou teplotou • ohřátí velkého šálku (200 ml) vytažené z chladničky • ohřátí 1 talíře polévky (300 ml) vytažené z chladničky	Po ohřátí tekutinu dobře promíchejte, aby jste dosáhli rovnoměrné teploty
(8)  Jacket potatoes • 1 stisknutí • 2 stisknutí • 3 stisknutí	• uvaříte 200 g brambor • uvaříte 400 g brambor • uvaříte 600 g brambor	Brambory ve slupce dobře omyjte, propíchejte slupku vidličkou a položte je na otočný podnos. Podávejte teplé, s máslem nebo se syrem.
(11)  Ready meals - hotová jídla z chladničky (5-8°C) <i>Upozornění: po ohřátí tímto programem, mohou být pokrmy nebo talíře horké. Používejte chňapky.</i> • 1 stisknutí • 2 stisknutí	• ohřátí 100 g potravin vyjmutých z chladničky • ohřátí 250 g masa nebo masa se zeleninou vyjmutých z chladničky	Tento program je ideální pro ohřev jídel uvařených den předem a udržovaných v chladničce (na talíři z něhož se bude jíst). Pokrm nepřikrývejte. V případě balených předvařených jídel, přendejte pokrm z nádobky/obalu na servírovací talíř.
(9)  pizza a zmražené předvařené pokrmy • 1 stisknutí • 2 stisknutí • 3 stisknutí	<i>Upozornění: po ohřátí tímto programem, mohou být pokrmy nebo talíře horké. Používejte chňapky.</i> • ohřátí 300 g zmražené pizzy • ohřátí jednoho balení (max. 300 g) zmraženého připraveného pokrmu, nebo max. 300 g předvařeného zmraženého jídla (např. maso nebo příloha) • ohřátí jednoho balení (max. 550 g) zmraženého připraveného pokrmu, nebo max. 550 g předvařeného zmraženého jídla (např. maso nebo příloha)	Pizzu položte přímo na nízký rošt. Porci pokrmu položte na otočný talíř, z něhož nejdříve odstraníte obal (folie, sáčky). Pokud obal pokrmu není vhodný pro mikrovlnné trouby (např. kovové nádoby) přendejte pokrm přímo na servírovací talíř. Pokrm při ohřívání položte nepřikrytý na otočný talíř.
(7)  pop corn • 1 stisknutí	• příprava 1 balíčku pražené kukuřice vhodné pro přípravu v mikrovlnné troubě	přečtěte si pozorně pokyny uvedené na obalu a nádobu s pop cornem umístěte na otočný talíř

ČÁST 3. - POUŽITÍ TROUBY - RADY A TABULKY ČASŮ

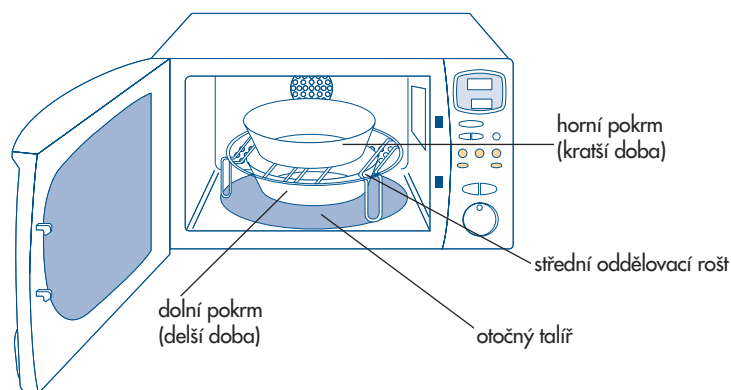
3.9 VAŘENÍ SOUČASNĚ NA DVOU PATRECH

Při použití středního oddělovacího roštu (H), u funkce jen mikrovlnný režim nebo automatické rozmrazování, je možno rozmrazovat, ohřívat a vařit zároveň dvě jídla, i odlišná, současně na dvou patrech. Tento speciální systém dvojí emise mikrovln umožňuje opravdu zkvalitnit distribuci mikrovln.

Pokud chcete připravovat dvě jídla současně, stačí aby jste dodržovali následující velmi jednoduché rady:

1. Doba vaření jídel současně je odlišná od doby vaření jednotlivých jídel. Zkontrolujte si vždy doby v příslušné orientační tabulce.
2. Položte vždy na **střední oddělovací rošt (H)** pokrm, který potřebuje méně času na přípravu: bude tak jednodušší odstranit horní nádobu. Odstraňte rošt a dokončete potřebnou dobu přípravy na dolní pokrm.
3. Sledujte pokyny a rady v tabulce, vždy zkontrolujte, zda ohřívání jídla nejsou příliš horká při vyjímání.

Doba vaření jídel současně	
brambory (nahore)	24 min
guláš (dole)	48 min
Doba vaření samostatných pokrmů	
brambory	10 - 14 min
guláš	35 - 40 min



DOBA ROZMRAZOVÁNÍ					
DRUH POKRMU	POLOHA NÁDOBY	MNOŽSTVÍ v gramech	FUNKCE	DOBA v min.	POZNÁMKY/DOPORUČENÍ
• mleté maso	nahore	500	☼	22	Obrátit po 15 min. Nechat dojít 15 min.
• mleté maso	dole	500	☼	22	
• kousky kuřete	nahore	500	☼	26	Oddělit kousky masa při rozmrazování. Nechat dojít 15 min.
• ražniči	dole	500	☼	26	
• květák	nahore	450	☼	24	Nechat dojít 5 - 10 minut.
• celá ryba	dole	500	☼	24	Nechat dojít 5 - 10 minut.

ČÁST 3. - POUŽITÍ TROUBY - RADY A TABULKY ČASŮ

DOBA OHŘEVU

DRUH POKRMU	POLOHA NÁDOBY	MNOŽSTVÍ v gramech	STUPĚŇ VÝKONU	DOBA v min.	POZNÁMKY/DOPORUČENÍ
• porce masa	nahoře	150	850	8	Přikrýt jídlo průhlednou folií.
• porce zeleniny	dole	250	850	8	Přikrýt jídlo průhlednou folií.
• porce lasagní	nahoře	500	850	11	Přikrýt jídlo průhlednou folií.
• porce lasagní	dole	500	850	11	Přikrýt jídlo průhlednou folií.
• porce masa	nahoře	150	850	8	Přikrýt jídlo průhlednou folií.
• porce lasagní	dole	50	850	10	Přikrýt jídlo průhlednou folií.

DOBA VAŘENÍ

DRUH POKRMU	POLOHA NÁDOBY	MNOŽSTVÍ v gramech	STUPĚŇ VÝKONU	DOBA v min.	POZNÁMKY/DOPORUČENÍ
• brambory	nahoře	500	850	24	Rozkrájet na stejné kousky a přikrýt folií.
• brambory	dole	500	850	24	Rozkrájet na stejné kousky a přikrýt folií.
• mrkev	nahoře	500	850	20	Rozkrájet na stejné kousky a přikrýt folií.
• mrkev	dole	500	850	20	Rozkrájet na stejné kousky a přikrýt folií.
• kousky ryb	nahoře	400	850	15	Přikrýt folií. Po 15min. odstranit rošt.
• cukiny	dole	475	850	18	Nechat celé a přikrýt folií.
• celé ryby	nahoře	200	850	13	Přikrýt folií. Po 13min.odstranit rošt.
• cukiny	dole	475	850	17	Nechat celé a přikrýt folií.
• celé ryby	nahoře	200	850	13	Přikrýt folií.
• celé ryby	dole	200	850	13	Přikrýt folií.
• brambory	nahoře	500	850	24	Rozkrájet na stejné kousky a přikrýt folií.
• guláš	dole	1500	850	48	Po 24min. odstranit rošt. Zamíchat 2-3krát.
• rýže	nahoře	300	850	24	Přikrýt folií a 2krát zamíchat.
• bílé zelí	dole	500	850	24	Nechat celé a přikrýt folií.
• hrášek	nahoře	500	850	22	Přikrýt folií.
• růžičková kapusta	dole	500	850	22	Přikrýt folií.
• sekaná	nahoře	500	850	34	Je-li nutné, obrátit v polovině přípravy.
• brambory	dole	500	850	34	Přikrýt folií.
• klobásky	nahoře	300	850	24	1-2 krát zamíchat.
• klobásky	dole	300	850	24	1-2 krát zamíchat.
• ražniči	nahoře	700	850	40	2-3 krát zamíchat.
• vepřové karé	dole	700	850	40	Obrátit v polovině přípravy.

ČÁST 4. - ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

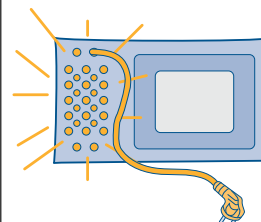
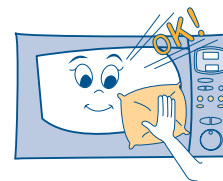
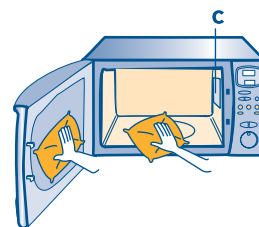
4.1 ČIŠTĚNÍ

Před jakýmkoliv čištěním vypojte přístroj z elektrické sítě a počkejte až spotřebič vychladne.

Čištění trouby je velmi usnadněno tím, že celou její vnitřní část pokrývá speciální smaltová vrstva. Nečistoty tak nezůstávají na stěnách a nepřipírají se k nim. Zvláště pečlivě udržujte víčko uvnitř trouby, kudy vycházejí mikrovlny (C), aby nebylo zamaštěné od prskajícího omastku při vaření.

Nikdy nepoužívejte k čištění vnějšku trouby písky, drátěnky ani ostré kovové předměty. V průběhu čištění povrchu trouby dávejte pozor, aby voda nebo tekuté čisticí prostředky nepronikly do ventilačních průduchů na horní části trouby, kudy odchází pára a vzduch. Ani při čištění vnitřku trouby a vnější strany dvířek trouby nepoužívejte čpavkové přípravky a písky.

Dbejte na to, aby vnitřní a přední strana dvířek byly vždy čisté, aby se eventuelní zbytky jídla nezapřičily mezi dvířky a troubou a aby bylo zajištěno dokonalé přiléhání dvířek při zavření.



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

Vyjměte pravidelně otočný talíř (I) a jeho podložku (L) a obojí omyjte spolu s dnem trouby.

Otočný talíř a podložka se omývají běžným saponátovým přípravkem, obojí může být umyto i v myčce na nádobí.

Nikdy nevkládějte otočný talíř na dlouhou dobu do studené vody po delším nahřívání, velký tepelný šok by mohl způsobit jeho prasknutí.

Motor otočného talíře je hermetický uzavřen, přesto dávejte pozor, aby při čištění dna trouby nepronikla voda pod čep otočného talíře (D).

ČÁST 4. - ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

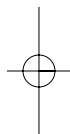
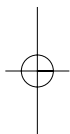
4

4.2 ÚDRŽBA

V případě jakýchkoliv potíží nebo při výskytu nějaké vady, se obraťte na servisní službu pověřenou výrobcem. Než zavoláte našeho technika proveďte si nejdříve jednoduchou kontrolu :

PROBLÉM	PŘÍČINA / ŘEŠENÍ
spotřebič nefunguje	• nejsou řádně uzavřena dvířka • není správně zapojena zástrčka • vadná zásuvka (zkontrolujte pojistky)
na varné ploše, uvnitř trouby nebo u dvířek se sráží voda	• v případě, že vaříme potraviny s vyšším obsahem vody je zcela normální, že se pára, která vychází, usadí uvnitř trouby, na varné ploše nebo okolo dvířek.
uvnitř trouby se vytvářejí jiskry	• pokud vaříte v mikrovlnném nebo kombinovaném režimu nezapínejte troubu bez potravin uvnitř trouby • nepoužívejte kovové nádoby, obaly s kovovými částmi v případě, že vaříte ve výše uvedeném režimu.
potraviny se dostatečně neprohřívají nebo jsou nedostatečně uvařené	• dbejte na správné zvolení funkcí nebo zvýšte dobu vaření • potraviny nebyly dostatečně rozmrazeny před varem
potraviny se připalují	• zvolte nižší stupeň výkonu nebo snižte dobu varu
potraviny se nevaří rovnoměrně	• během tepelné úpravy jídlo promíchejte, mějte na paměti, že potraviny nakrájené na stejné kousky-se uvaří lépe • je zablokován otočný podnos

POZNÁMKA: V případě, že žárovka uvnitř trouby nesvítí, můžete troubu používat bez problémů dál. K výměně žárovky se obraťte na pověřené servisní středisko.



Č E S K Ý

