

CZ

JAK CO NEJLÉPE VYUŽIJETE SVOJI TROUBU

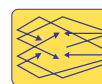
Ú el	Odpovídající funkce/ v kon	Pokyny k použití str.	Tabulka množství / as str.
• Udržování teploty potravin	<i>jen mikrovlny</i> v k. 1 (110 W)	134 135	
• Rozmrazování potravin	<i>jen mikrovlny</i> v k. Defrost ⌘	132	133
• Rozpouštění čokolády/polevy	<i>jen mikrovlny</i> v k. 2 (225 W)	134	
• Rozpouštění másla a měknutí sýra		135	136
• Příprava dortů		3 (375 W)	139
• Příprava ragú, kuřecích prsíček	<i>jen mikrovlny</i> v k. 4 (560 W)	134 139	138
• Příprava, ovoce, zeleniny, rýže, polévek a ryb	<i>jen mikrovlny</i> v k. 5 (750 W)	134	
• Ohřívání všech předvařených nebo zmrazených potravin		137	139
		135	136
• Rychlá příprava pečení, drůbeže, špízů, brambor	<i>kombinovaná funkce mikrovlny + gril</i>	140	
• K zapékání jídel (např. lasagní, zeleniny, makarónů)		141	141
• Tradiční grilování hamburgerů, kotlet, párků, klobásek, chleba atd.	<i>pouze gril</i>	142 143	143
• Příprava pop cornu	Pop Corn 	146	145
• Ohřívání PŘEDVAŘENÝCH ZMRAŽENÝCH PIZZ ohřev předvařených zmrazených pokrmů	Pizza *** 	146	145
• Vaření brambor	Jacket Potatoes 	146	145
• Ohřívání nápojů/tekutin	Beverages 	146	145
• Ohřívání předem připravených jídel vytažených z chladničky	Ready Meals 	146	145



MIKROVLNY

MIKROVLNY
+ GRIL

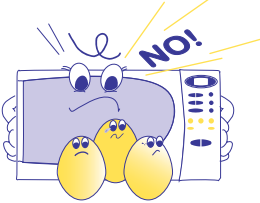
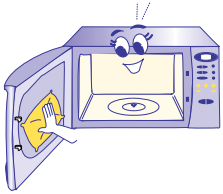
GRIL



MIKROVLNY

D Ů L E Ž I T Á U P O Z O R N Ě N Í

Pře tēte 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).
Pokud je přívodní šňůra poškozená, musí být vyměněna pouze výrobcem nebo výrobcem pověřeným servisním střediskem nebo kvalifikovaným odborníkem, aby se tak předešlo možnému riziku.
- 8) Pokud začne z trouby vycházet kouř, přístroj okamžitě vypněte nebo vytáhněte zástrčku ze zásuvky el. proudu. Neotvírejte dvířka trouby, případné plameny uvnitř trouby se tak uhasí.
- 9) Používejte pouze nádoby vhodné pro mikrovlnné trouby. Aby nedošlo k přehřátí a v důsledku toho k požáru, doporučujeme Vám vždy kontrolovat provoz trouby, zvláště pokud vaříte jídla v nádobách z plastické hmoty, v papírových obalech nebo v jiných hořlavých obalech nebo tehdy, když ohříváte malé množství jídla.
- 10) Neponořujte otočný talíř do vody pokud je horký. Tepelným šokem by mohl prasknout.
- 11) Pokud budete používat funkce „Pouze mikrovlnný režim“ a „Kombinovanou funkci“, nepředehřívejte troubu (bez jídla) ani ji nezapínejte na prázdko. Uvnitř trouby by se mohly tvořit jiskry.



12) Před použitím trouby se přesvědčte, zda pomůcky a nádoby jsou vhodné pro přípravu jídel v~mikrovlnné troubě (viz kapitola „Výběr vhodného nádobí“).

13) Při provozu trouby se přístroj zahřeje. Nedotýkejte se ohřevných částí, které se nacházejí uvnitř přístroje.



14) Při ohřívání tekutin (voda, káva, mléko atd.) je možné, že díky efektu zpožděného vření, tekutina při vyndání nádoby z trouby vypění, přeteče ven a způsobí tak popáleniny. Aby k tomu nedošlo, je nutné předtím, než začnete tekutinu ohřívát, vložit do nádoby s tekutinou lžičku z plastické hmoty nebo skleněnou tyčinku.

V každém případě manipulujte s nádobou opatrně.

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

16) Pokud ohříváte jídla pro novorozence (v kojeneckých láhvích nebo skleničkách), vždy před podáváním obsah protřeptejte a překontrolujte teplotu, aby nedošlo k popálení.



Doporučujeme vždy protřepat nebo promíchat ohřáté jídlo, aby se vyrovnala jeho teplota.

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

UPOZORNĚNÍ: Při prvním zapnutí přístroje je možné, že z přístroje bude vycházet kouř a po dobu zhruba 10 minut bude cítit „novotou“. Tento jev je zcela normální a je způsoben tím, že na odporech spotřebiče je nanesena ochranná látka.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Vnější rozměry (ŠxVxH) 480 x 272 x 360

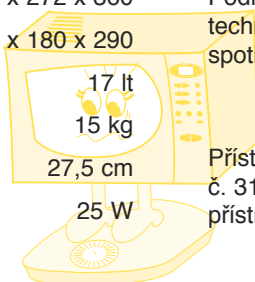
Vnitřní rozměry (ŠxVxH) 285 x 180 x 290

Čistý objem trouby

Přibližná váha

Průměr otočného talíře

Žárovka v troubě



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

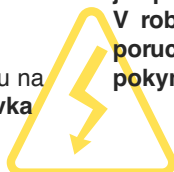
Přístroj vyhovuje směnicím EHS č. 336/89 a č. 31/92 o kompatibilitě elektromagnetických přístrojů a zařízení.

ZAPOJENÍ DO ELEKTRICKÉ SÍTĚ

Spotřebič má být zapojen pouze do elektrických zásuvek jištěných na 10 A. Před zapojením trouby se ujistěte, zda napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na popisném štítku spotřebiče a zda zásuvka

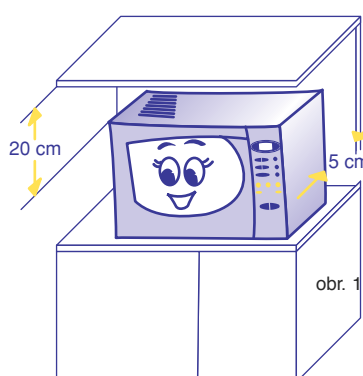
je správně a v konně uzemněná.

V robce nenese žádnou odpovědnost za poruchy vzniklé nedodržením těchto pokynů.

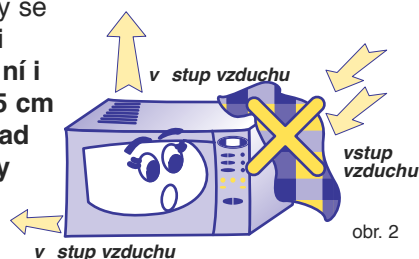


I N S T A L A C E

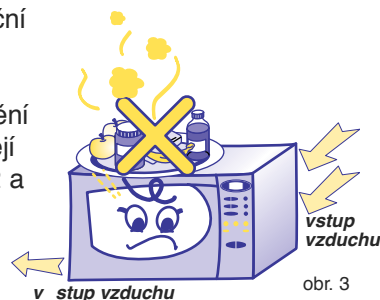
- 1) Po vyjmutí trouby z obalu, vyjměte z ochranného obalu otočný talíř (G) a příslušnou podpěru (H). Zkontrolujte zda je čep otočného talíře (D) správně vsazen ve středu otočného talíře.
- 2) Očistěte troubu běžnými čistícími prostředky.
- 3) Zkontrolujte, zda se trouba při přepravě nepoškodila, především, zda lze dobře otvírat a zavírat dvířka.
- 4) Umístěte troubu na stabilní místo ve výšce alespoň **85 cm** mimo dosah dětí, jelikož skleněná dvířka mohou v průběhu vaření dosáhnout vysokých teplot.



5) Po umístění trouby se přesvědčte, **zda mezi stěnami trouby (boční a zadní) a zdí je min. 5 cm volného prostoru. Nad vrchní stěnou trouby musí být min. 20 cm volného prostoru (viz obr. 1).**



6) Nezakrývejte ventilační otvory a dbejte na to, abyste na troubu nic neodkládali. Překontrolujte, zda nic nebrání vypouštění vzduchu a výparů z trouby proudit, jež se nacházejí na horní, spodní a zadní straně spotřebiče (viz obr. 2 a obr. 3) a aby **BYLY VŽDY VOLNÉ.**



- 7) Umístěte podpěru otočného talíře (H) do otočného prostoru a položte na ni otočný talíř (G). Čep otočného talíře (D) musí být umístěn přesně ve středu otočné plochy.
- 8) **Při prvním spuštění mikrovlnné trouby může dojít k tomu, že po dobu asi 10 min. je cítit nežádoucí pach a můžete pozorovat únik kouře. Tento jev je naprosto normální a je způsoben tím, že na odpory spotřebiče byly aplikovány ochranné povlaky.**

V K O N

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



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

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

POPIS A POUŽITÍ OVLÁDACÍHO PANELU

1. Display

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

2. Tlačítko gril:

vaření pouze s grilem

Pro grilování potravin stiskněte toto tlačítko.

3. Tlačítko "Combi":

kombinovaná příprava s grilem

Stiskněte toto tlačítko, pokud chcete použít kombinované funkce mikrovlny + gril.

4. Tlačítko "Micro":

vaření s mikrovlnami

Stiskněte toto tlačítko pokud chcete vařit či ohřívat pokrm.

5. Tlačítko "Defrost":

automatické rozmrazování

Stiskněte toto tlačítko pokud chcete rozmrazovat potraviny.

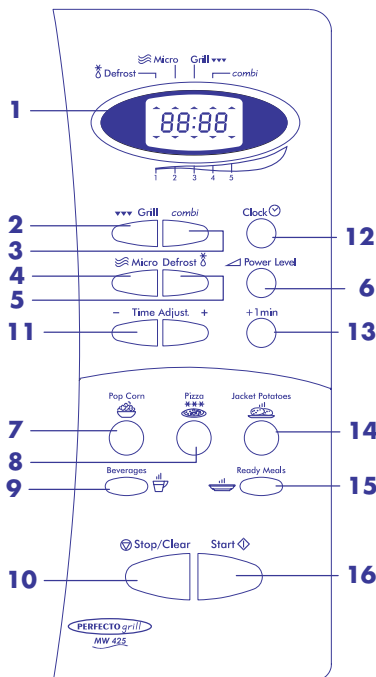
6. Tlačítko "Power Level":

Úroveň výkonu mikrovln.

Stiskněte toto tlačítko pro navolení požadovaného výkonu mikrovln.

Jsou k dispozici následující úrovně výkonů mikrovlnné trouby:

- 1 - 110 W
- 2 - 225 W
- 3 - 375 W
- 4 - 560 W
- 5 - 750 W



7 - 8 - 9 - 14 - 15:

Tlačítko "Quick Menü":

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

10. Tlačítko "Stop/Clear":

vymazávání

Stisknutím tohoto tlačítka přerušíte vaření nebo vymažete naprogramované časy vaření.

11. Tlačítko "Adjust":

dobu vaření

Stisknutím těchto tlačítek nastavíte dobu vaření nebo čas.

12. Tlačítko "Clock":

seřízení hodin

Toto tlačítko se používá k nastavení aktuálního času nebo ke krátkodobému zobrazení času v průběhu vaření.

13. Tlačítko "+ 1min":

Stisknutím tohoto tlačítka automaticky naprogramujete troubu na 1 minutu mikrovlnného režimu na plný výkon. Každé další stisknutí tlačítka znamená jednu 30 sekund navíc. Navolitelné maximum je 6 minut.

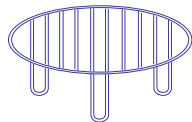
16. Tlačítko "Start":

spuštění chodu trouby

Stisknutím tlačítka uvedete troubu do chodu poté, co jste navolili funkci trouby a požadovanou dobu vaření.

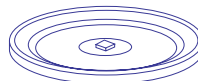
PŘÍSLUŠENSTVÍ DODÁVANÉ SPOLU S TROUBOU

ROŠT



Funkce pouze gril
pro všechny druhy grilování

OTOČNÝ TALÍŘ



Otočný talíř se používá vždy a u všech funkcí.

V B Ě R V H O D N Ě H O N Á D O B Í

Je možno 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.

Mohou se také používat nádoby ze speciální umělé hmoty odolné při použití ve vysokých teplotách a pro krátkodobé tepelné zpracování i papírové ubrousky, lepenkové podnosy a plastové talíře na jedno použití.

Pokud jde o tvar a rozměr, je nutné, aby

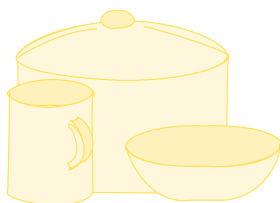
tyto nádoby ani v nejmenším nepřekážely rotaci otočného talíře.

Pokud chcete použít velkou tvercovou nádobu, která by se nemohla uvnitř trouby otáčet, stačí otáčení podnosu (G) zastavit tím, že z kruhového prostoru pod ním vyjmete otočný prvek (D). V takovém případě je však nutné připravovaný pokrm míchat a během přípravy nádobu několikrát otočit. **Pro přípravu jídel v mikrovlnné troubě nejsou vhodné nádoby z kovu, dřeva, proutí a křišťálu.**

Vzhledem k tomu, že mikrovlny nezahřívají nádoby, ale pouze potraviny, je možno vařit jídlo přímo na talíři, na kterém se bude podávat, takže není nutné používat hrnce a odpadá tak jejich mytí. Nezapomeňte ale na to, že pokud je připravovaný pokrm velmi horký, přenáší se teplota pokrmu i na talíř, na kterém se pokrm připravuje, v tom případě použijte chňapky.

	sklo	pyrex	sklo-keramika	terakota	hliníková fólie	umělá hmota	papír i lepenka*	kovové nádoby
<i>Jen mikrovlny</i>	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	ANO	ANO	NE
<i>Kombin. mikrovlny + gril</i>	NE	ANO	ANO	ANO	NE	NE	NE	NE
<i>Jen gril</i>	NE	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	NE	ANO

* Při delší době se mohou vznítit.



DOPORU ENÍ PRO SPRÁVNÉ POUŽITÍ TROUBY

Mikrovlny jsou v podstatě elektromagnetické záření přítomné i v přírodě ve formě světelných vln (např. sluneční světlo). Mikrovlny pronikají do potravin všemi směry a zahřívají molekuly vody, tuků a cukru.

Teplo se vytváří velmi rychle, ale pouze v potravinách, zatímco nádoba je zahřívána pouze nepřímo - teplem uvolňovaným z potravin. Pokud se tedy nepřipaluje a pro jeho přípravu je třeba minimální množství tuku (nebo v některých případech i bez tuku).

Vzhledem k tomu, že příprava jídel v mikrovlnné troubě vyžaduje malou spotřebu tuku, je považována za zdravou a dietní.

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

Základní pravidla pro vaření v mikrovlnné troubě

1) Abychom mohli správně zvolit délku vaření dle následujících tabulek, je nutné si uvědomit, že u většího množství potravin musíme prodloužit i dobu jejich přípravy a obráceně. Musíme myslet i na to, že po ukončení chodu 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° C. Jídlo můžeme nechat "dojít" i mimo troubu.

2) Během přípravy jídla bychom neměli zapomínat na míchání. Dosáhneme tak rovnoměrnějšího rozdělení teploty a také snížení doby přípravy.

3) Během přípravy bychom měli potraviny také obracet.

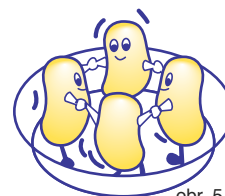
4) **Potraviny se slupkou, s kůží nebo ve střívku (jako např. jablka, brambory, rajčata, párky, ryby) se musí propíchnout vidličkou na více místech, aby mohla pára volně unikat a aby kůže i slupky nepukly (obr. 4).**



obr. 4

5) Při připravování více porcí jednoho druhu jídla např. brambory, musíme potraviny **rozložit** na talíř **do kruhu**, aby se uvařily rovnoměrně (obr. 5).

6) Čím nižší je teplota pokrmu, který chceme připravovat v mikrovlnné troubě, tím delší bude doba přípravy. Potraviny s pokojovou teplotou budou hotovy dříve než potraviny z chladničky.



obr. 5

7) Nádobu s připravovaným pokrmem pokládejte vždy doprostřed otočného talíře.

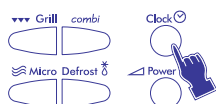
8) Vlhkost vznikající srážením uvnitř trouby a u otvorů pro vypouštění vzduchu a par, jsou zcela normálním jevem. Tvoření vlhkosti zabráníte, pokud potraviny přikryjete průhlednou fólií, voskovým papírem, skleněnou pokličkou nebo jednoduše obráceným talířem. Potraviny s vysokým obsahem vody (např. zelenina) se také po přikrytí dříve uvaří. Pokud budete potraviny během jejich přípravy přikrývat, udržte si vnitřek trouby čistý. Používejte pouze průhlednou fólii vhodnou pro použití v mikrovlnných troubách.

POUŽITÍ OVLADA Ů A PROGRAMOVÁNÍ

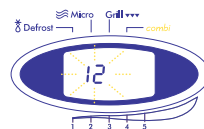
NASTAVENÍ HODIN

- Při prvním zapojení spotřebiče do elektrické sítě nebo po přerušení dodávky elektrického proudu se na displeji rozsvítí blikající číslice 12:00.

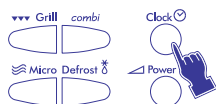
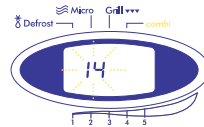
Při nařizování hodin je třeba postupovat následujícím způsobem:



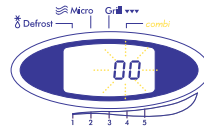
1. Stiskněte tlačítko **"Clock"** (12).
(Na displeji blikají hodiny).



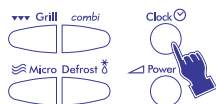
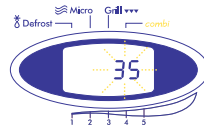
2. Stisknutím tlačítek "Time adjust" (11) nastavte požadovaný čas.
(Na displeji blikají hodiny).



3. Znovu stiskněte tlačítko **"Clock"** (12).
(Hodiny na displeji zmizí a místo nich začnou blikat minuty).



4. Stisknutím tlačítek "Time adjust" (11) nastavte požadované minuty.
(Na displeji blikají minuty).



5. Znovu stiskněte tlačítko **"Clock"** (12).
(Na číselníku svítí nastavený čas).



- Pokud chcete časové údaje na číselníku změnit, stiskněte tlačítko **"Clock"** (12) a celý postup opakujte.
- Pokud chcete během provozu trouby znát přesný čas, stiskněte tlačítko **"Clock"** (12), (po dobu 3 sekund se na displeji objeví čas)

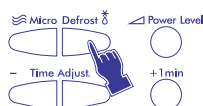


FUNKCE JEN MIKROVLNY

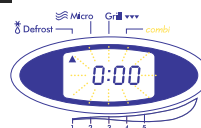
Tato funkce je vhodná pro:

- Rozmrazování str. 132
- Udržování teploty pokrmů ... str. 135
- Ohřívánístr.135
- Vaření ragú, bílého masa, ovoce, zeleniny, rýže, polévek, ryb.....str. 137

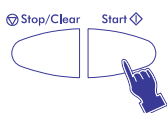
JAK NAPIROGRAMOVAT AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ



1. Stiskněte tlačítko **“Defrost”** (5). (Na displeji blikají číslice 0:00 a vlevo nahoře se rozsvítí ukazatel funkce rozmrazování).



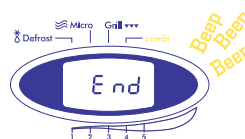
2. Nastavte dobu rozmrazování stisknutím tlačítek "Time adjust" (11). (Displej bliká).



3. Stiskněte tlačítko **“Start”** (16). (Na displeji se objeví navolená doba).



4. Po uplynutí navolené doby se ozve zvukový signál (3 dlouhá pípnutí) a na displeji se objeví nápis **“End”**.



- Jestliže v průběhu vaření otevřete dvířka trouby, abyste mohli přezkontrolovat průběh rozmrazování, působení mikrovln se přeruší a na displeji bliká zbylý čas. Přerušené rozmrazování uvedete znovu do chodu tím, že zavřete dvířka trouby a zmáčknete tlačítko **“Start”**. Uvedete do provozu i odpočítávání zbylého času tam, kde bylo přerušeno.
- K vynulování nastaveného času postupujte podle následujících pokynů:
 - jestliže jsou dvířka otevřena, zmáčknete 1krát tlačítko **“Stop/Clear”** (10),
 - jestliže je trouba v chodu, zmáčknete 2krát tlačítko **“Stop/Clear”** (10),
 - jestliže je trouba vypnutá a dvířka jsou zavřena, zmáčknete 1krát tlačítko **“Stop/Clear”** (10).

POUŽITÍ FUNKCE JEN MIKROVLNY 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 (svorky nebo uzávěrky).
- Některé pokrm, jako zeleninu a ryby, není nutné před další úpravou úplně rozmrazovat.
- Rozmrazování omáček, ragú 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 používte vodu. Doporučujeme Vám vložit je před rozmrazováním do nádoby.
- Doporučujeme každý kousek masa vložit do samostatného sáčku před uložením do mrazáku. Ušetříte tím mnoho času při vlastní přípravě.
- Údaje na obalu zmrazených potravin nemusí být vždy přesné. Buďte proto opatrní a vyjměte je z trouby o něco dříve, než je doporučeno výrobcem. Doba potřebná k rozmrazení závisí též na stupni zmrazení.



Doba rozmrazování

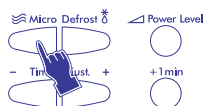
Druh pokrmu	množství	nastavení doby (v min.)	poznámka	doba dojití (v min.)
MASO				
• pečeně (vepřové, hovězí, telecí atd.)	1 kg	25 - 28		20
• bifteky, kotlety, roštěná	200 gr	7 - 10		5
• ragú, guláš	500 gr	14 - 17		10
• mleté maso	500 gr	12 - 15	(*)	15
• „	250 gr	8 - 11		10
• hamburgery	200 gr	8 - 11		10
• klobása	300 gr	10 - 13		10
DRŮBEŽ				
• kachna, krocan	1,5 kg	29 - 32	Po uplynutí doby nutné k dojití	20
• kuře v celku	1,5 kg	29 - 32	opláchněte drůbež pod teplou	20
• kuře rozporcované	500 gr	14 - 18	vodou, aby se zbavila střípků ledu.	10
• kuřecí prsíčka	300 gr	13 - 17		10
ZELENINA				
• nakrájený lilek	500 gr	17 - 20		5
• krájená paprika	500 gr	16 - 19		5
• loupaný hrášek	500 gr	13 - 16		5
• srdíčka artyčoků	300 gr	10 - 13		5
• krájený chřest	500 gr	15 - 18		5
• krájené fazolky	500 gr	16 - 19	Usnadněte si rozmrazování tím, že zeleninu občas zamícháte.	5
• brokolice v celku	500 gr	15 - 18		5
• růžičková kapusta	500 gr	15 - 18		5
• krájená mrkev	500 gr	15 - 18		5
• květák na růžičky	450 gr	13 - 16		5
• zeleninová směs	300 gr	10 - 13		5
• krájený špenát	300 gr	10 - 13		5
RYBY				
• filé	300 gr	10 - 14		7
• ryba naporcovaná	400 gr	11 - 15		7
• ryba v celku	500 gr	13 - 17		7
• raci	400 gr	11 - 15		7
MLÉ NÉ V ROBKY, S RY				
• máslo	250 gr	7 - 10	Odstraňte aluminiový obal nebo kovové části. Sýr nerozmrazujte úplně, je třeba jej nechat dojit. Přemístěte smetanu z pův. obalu na talíř.	10
• sýr	250 gr	8 - 12		15
• smetana	200 ml	10 - 14		5
PE IVO				
• 2 střední housky	150 gr	2 - 3	Položte pečivo přímo na otočný talíř.	3
• 4 střední housky	300 gr	5 - 7		3
• krajíčky chleba	250 gr	5 - 7		3
• krajíčky celozm.chleba	250 gr	5 - 7		3
OVOCE				
• jahody, švestky, třešně, rybíz, meruňky	500 gr	11 - 13	2-3 krát zamíchejte.	10
• maliny	300 gr	7 - 9	2-3 krát zamíchejte.	10
• ostružiny	250 gr	6 - 8	2-3 krát zamíchejte.	6

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

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



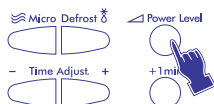
JAK NAPIROGRAMOVAT TROUBU PRO UDRŽOVÁNÍ TEPLÝCH JÍDEL, OHŘÍVÁNÍ A VAŘENÍ



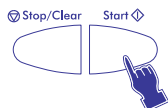
1. Stiskněte tlačítko **“Micro”** (4).
(Na displeji bliká 0.00 a rozsvítí se druhý ukazatel vlevo nahoře tj. ukazatel funkce mikrovln, a ukazatel úrovně mikrovln, první vpravo dole).



2. Nastavte požadovaný čas stisknutím tlačítek "Time adjust" (11).
(Displej bliká).



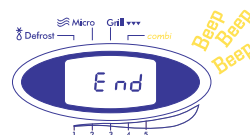
3. Stisknutím tlačítka **“Power Level”** (6) nastavte požadovaný výkon (5 = maximum, 1 = minimum).
Pokud tlačítko nestisknete, trouba bude pracovat na plný výkon (výkon 5).
(Dolní ukazatel na displeji zobrazuje úroveň zvoleného výkonu).



4. Stiskněte tlačítko **“Start”** (16).
(Displej ukazuje nastavený čas a výkon vaření).



5. Po uplynutí navoleného času se ozve zvukový signál (3 dlouhá pípnutí) a na displeji se objeví nápis **“End”**.



- Je možné také zobrazit aktuální čas v průběhu vaření stisknutím tlačítka **“Clock”** (12). Na displeji se po dobu 3 sekund objeví čas.
- Můžete si kdykoliv ověřit průběh přípravy pokrmu jednoduše tím, že otevřete dvířka a přesvědčíte se o výsledku vaření. Přeruší se tak vyzařování mikrovln, které se znovu po zavření dvířek a stisknutí tlačítka **“Start”** (16) uvede do chodu.
- Pokud je z jakéhokoliv důvodu nutno přerušit vaření, aniž byste chtěli otevírat dvířka trouby, stačí zmáčknout tlačítko **“Stop/Clear”** (10).
- Pokud chcete vynulovat navolené údaje tepelné přípravy, postupujte dle následujících pokynů:
 - jestliže jsou dvířka otevřena, zmáčkněte 1 krát tlačítko **“Stop/Clear”** (10),
 - jestliže je trouba v provozu, zmáčkněte 2 krát tlačítko **“Stop/Clear”** (10),
 - jestliže je trouba vypnutá a dvířka jsou zavřená, zmáčkněte 1 krát tlačítko **“Stop/Clear”** (10).
- Čas a výkon mikrovln mohou být pozměněny i po zmáčknutí tlačítka **“Start”** (16), kterým započne tepelná příprava.



POUŽITÍ FUNKCE POUZE MIKROVLNY PRO UDRŽOVÁNÍ TEPLÝCH JÍDEL

Tato funkce je vhodná pro všechny druhy pokrmů.

Umožní vám uchovat teplé právě uvařené nebo ohřáté jídlo aniž aby vyschlo nebo se přichytilo k nádobě, ve které bylo připravováno.

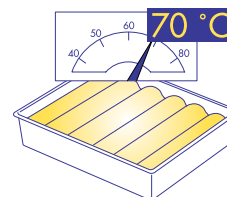
Jestliže umístíte ovladač výkonu do polohy 1 a přikryjete jídlo talířem nebo průhlednou fólií, zůstane teplé až do okamžiku použití.

Můžete také nechat jídlo v teple přímo na talíři, na kterém bude podáváno (zase přikryto)

POUŽITÍ FUNKCE POUZE MIKROVLNY K OHŘÍVÁNÍ

Ohřívání pokrmů v mikrovlnné troubě je velmi praktické a výhodné. 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 voskovým papírem. Takto si potraviny uchovají svoji přirozenou chuť a vůni a trouba svoji čistotu, nebo použijte jednoduše převrácený talíř;
 - pokud můžete míchejte nebo často obraťte ohřívání pokrm, ohřeje se tak rovnoměrně a rychleji;
 - řiďte se velmi pozorně údaji uvedenými na obalu kupovaných potravin. Pamatujte, že v některých případech bude trvat rozmrazování déle než uvádí výrobce.
- Zmrazené pokrmy musíme před začátkem ohřevu nejprve rozmrazit. Čím nižší je výchozí teplota pokrmu, tím déle bude trvat ohřívání.
- Potraviny i nápoje můžeme ohřívát po krátkou dobu i v papírových či umělohmotných nádobách. Při delším ohřívání se však tyto nádoby mohou deformovat.





Doba ohřevu

Pozn.: Pro ohřívání některých pokrmů můžete použít jednoduchých již naprogramovaných funkcí v paměti "Quick menu" (viz str. 124 nebo 145).

DRUH POKRMU	MNOŽSTVÍ	STUPEŇ V KONU	NASTAVENÍ DOBY	POZNÁMKA
ROZPUŠTĚNÍ POTRAVIN				
• čokoláda / poleva • máslo	100 gr 50 -70 gr	3 5	5 - 6 0'.7"-0'.12"	Vložit do talíře. Polevu jedenkrát zamíchat.
JÍDLA VYTAŽENÁ Z CHLADNÍ KY (5/8 °C) AŽ DO 20/30 °C				
• jogurt • kojenecká láhev	125 gr 240 gr	5 5	0'.12"-0'.17" 0'.35"-0'.40"	Odstranit alum. Láhev ohřívá bez dudlíku. Po ohřátí ihned zatřepat lahví, 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, dbejte na to, aby nikde nezůstaly zbytky prášku, které se mohou vznítit. Používejte sterilované mléko.
PŘEDVAŘENÁ JÍDLA VYTAŽENÁ Z CHLADNÍ KY (PO . TEPLOTA 5/8 °C) AŽ DO CCA 70° C				
• balení lasagní nebo plněných těstovin	400 gr	5	6 - 8	Rozumí se zabalené porce předvařeného pokrmu prodávané v obchodech, které se ohřívají při teplotě 70° C. Vyjmout pokrm z příp. alum. nádoby a vložit na talíř z kterého budete jíst. Nejlepší výsledky obdržíte, když pokrm přikryjete.
• balení masa s rýží a/nebo zeleninou	400 gr	5	6 - 8	
• balení ryby a/nebo zeleniny	300 gr	5	5 - 7	
• talíř masa a/nebo zelenina	400 gr	5	7 - 9	Rozumí se porce jakéhokoliv pokrmu, již uvařeného, který se bude ohřívá 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 - 9	
• talíř ryby a/nebo	300 gr	5	6 - 8	
ZMRAZENÉ POKRMY PŘIPRAVENÉ K OHŘEVU / VAŘENÍ (PO .TEPLOTA - 18° / -20°C) AŽ DO CCA 70° C				
• balení lasagní nebo plněných těstovin	400 gr	5	8 - 10	Rozumí se balení všech druhů již uvařeného zmrazeného pokrmu, který se bude ohřívá 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 - 9	
• balení předvažené ryby a/nebo zeleniny	300 gr	5	5 - 7	
• balení syrové ryby a/nebo zeleniny	300 gr	5	10 - 12	Přendejte syrový pokrm do nádoby vhodné pro ohřev v mikrovlnné troubě a přikryjte.
• porce masa a/nebo zeleniny	400 gr	5	8 - 10	Rozumí se porce všech druhů již uvařeného zmrazeného pokrmu, který se bude ohřívá při teplotě 70 °C. Vložte zmrazený pokrm na servírovací talíř a přikryjte obráceným talířem nebo pyrexem. Překontrolujte, aby pokrm byl uprostřed prohrátý, nebo pokrm zamíchejte je-li to možné.
• porce těstovin cannelloni nebo lasagne	400 gr	5	9 - 11	
• porce ryby a/nebo rýže	300 gr	5	6 - 8	
NÁPOJE VYTAŽENÉ Z CHLADNÍ KY (5°/8°C) AŽ DO CCA 70° C				
• 1 hmek vody	180 cc	5	2'.30" - 3	Všechny nápoje se musí po ohřevu zamíchat, aby se sjednotila jejich teplota. Vývar doporučujeme přikrýt převráceným talířem.
• 1 hmek mléka	150 cc	5	2 - 2'.30"	
• 1 hmek kávy	100 cc	5	2 - 2'.30"	
• 1 talíř vývaru	300 cc	5	5 - 6	
NÁPOJE POKOJOVÉ TEPLoty (20°/30°C) AŽ DO CCA 70° C				
• 1 hmek vody	180 cc	5	2 - 2'.30"	Všechny nápoje se musí po ohřevu zamíchat, aby se sjednotila jejich teplota. Vývar doporučujeme přikrýt převráceným talířem.
• 1 hmek mléka	150 cc	5	1'.30" - 2	
• 1 hmek kávy	100 cc	5	1'.30" - 2	
• 1 talíř vývaru	300 cc	5	4 - 5	



POUŽITÍ FUNKCE POUZE MIKROVLNY K VAŘENÍ

POLÉVKY A R ŹE

Na vaření polévek nebo hustých zeleninových polévek se v mikrovlnné troubě nespotřebuje tolik vody, protože nedochází k příliš velkému odpařování. Sůl přidávejte až ke konci vaření nebo v době, kdy polévka “dochází”, protože sůl dehydruje 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).

Všechny přísady musí být vloženy do vhodné nádoby určené pro použití v mikrovlnných troubách a přikryty průhlednou fólií (na 300 g rýže je třeba 750 g vývaru s nastavenou troubou na maximální výkon na cca 12 - 15 min).

Mimo jiné se rýže u dna nepřipaluje, a proto ji můžeme vařit např. v polévkové misce, která může být přenesena rovnou na stůl a servírována.

MASA

Při vaření masa s funkcí pouze mikrovlny doporučujeme přikrýt pokrm průhlednou fólií vhodnou pro použití v mikrovlnných troubách. Zlepší se tak přenos tepla a zabráníme vysušování masa, které by jinak bylo tuhé a houževnaté. Tato funkce je vhodná pro ragú, guláš, kuřecí prsíčka atd.. K přípravě pečeně, špízů atd. použijte kombinovanou funkci.

RYBY

Příprava ryb je velmi rychlá a s velmi dobrými výsledky. Můžeme je ochutit troškou másla nebo oleje (nebo také nechutit). Přikrýt průhlednou fólií. Pokud se jedná o ryby s kůží je třeba ji naříznout, naporcované ryby jako filety rovnoměrně rozložíme. Nedoporučujeme připravovat ryby, při jejímž obalování bylo použito vejce.

ZELENINA

V porovnání s tradiční přípravou si zelenina připravovaná v mikrovlnné troubě lépe uchovává svoji barvu a výživnou hodnotu. Než začnete zeleninu vařit, pečlivě ji očistěte a omyjte.

Větší zeleninu rozkrájejte na stejné kousky.

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

Zelenina musí **b ě t ěždy** zakryta průhlednou fólií.

Pokrm alespoň jednou v polovině přípravy zamíchejte a teprve ke konci přidejte trochu soli.



Doba vaření

Druh potraviny	množství	úroveň v konu	nastavit dobu (v min.)	poznámky	doba dojití (v min.)
RYBY					
• filety	300 gr	5	9 - 11	Přikrýt folií.	2
• plátky	300 gr	"	11 - 13	Přikrýt folií.	2
• celé	500 gr	"	12 - 14	Přikrýt folií.	2
• celé	250 gr	"	9 - 11	Přikrýt folií.	2
• kousky	400 gr	"	11 - 13	Přikrýt folií.	2
• raci	500 gr	"	11 - 13	Přikrýt folií.	2
ZELENINA					
• chřest	500 gr	5	11 - 12	Nakrájet na kousky velké 2 cm	4
• artyčoky	300 gr	"	12 - 13	Odříznout kořen	4
• fazolky	500 gr	"	13 - 14	Nakrájet na kousky	4
• brokolice	500 gr	"	9 - 10	Rozdělit na růžičky	4
• růžičková kapusta	500 gr	"	9 - 10	Nechat v celku	4
• bílé zelí	500 gr	"	9 - 10	Nechat v celku	4
• červené zelí	500 gr	"	9 - 10	Nechat v celku	4
• mrkev	500 gr	"	11 - 12	Nakrájet na stejné kousky	4
• květák	500 gr	"	13 - 14	Rozdělit na růžičky .	4
• celer	500 gr	"	9 - 10	Rozdělit na kousky .	4
• lilek	500 gr	"	8 - 9	Nakrájet na kostičky .	4
• pórek	500 gr	"	8 - 9	Nechat v celku.	4
• žampiony	500 gr	"	8 - 9	Nechat v celku . Není třeba přidávat vodu.	4
• cibule	250 gr	"	7 - 8	Celé, stejné velikosti. Není třeba přidávat vodu.	4
• špenát	300 gr	"	8 - 9	Omýt, nechat odkapat vodu	4
• hrášek	500 gr	"	12 - 13	Přikrýt.	4
• fenykl	500 gr	"	14 - 15	Rozdělit na čtvrtky	4
• paprika	500 gr	"	11 - 12	Nakrájet na kousky	4
• brambory	500 gr	"	10 - 11	Nakrájet na stejné kousky	4
• cukiny	500 gr	"	9 - 10	Nechat v celku	4
MASO					
• guláš	1,5 kg	"	42 - 47	Vařit odkryté a 2-3 krát zamíchat.	4
• kuřecí prsíčka	500 gr	4	15 - 20	Obrátit v polovině přípravy.	3
• Mleté maso	900 gr	"	22 - 24	(*)	5

Pozn.: Uvedené časy jsou jen orientační a záleží na váze, výchozí teplotě před úpravou a co se zeleniny týče, na jejím složení a struktuře.

(*) Tyto pokyny se týkají ověřovacího testu vaření mletého masa podle normy IEC 705, část 17.3, test C.

Přikryjte nádobu průhlednou fólií. Bližší pokyny k těmto výkonnostním testům podle normy IEC 705 najdete v tabulce na straně 2



ZÁKUSKY A OVOCE

Těsto v mikrovlnné troubě "vzejde" (při nízkém výkonu) mnohem dříve než v tradiční troubě. Vzhledem k tomu, že se na povrchu těsta netvoří kůrka, doporučujeme zdobení různými polevami (čokoládovou polevou apod.) Vzhledem k tomu, že se na rozdíl od klasické trouby dříve vysuší, doporučujeme zákusky po upečení přikrýt. Při pečení ovoce se slupkou je nutné ji propíchnout, zakrýt a nezapomenout nechat "dojít" (3 - 5 min).

Doba pečení ovoce a zákusků

Druh/ množství	úroveň v konu	nastavit dobu (v min.)	doba dojití (v min.)	doporučení a rady
ořechový koláč (700 g)	3	18 - 23	5	Podává se s jakýmkoliv krémem.
Vídeňský koláč (850 g)	"	22 - 27	5	Plnit zavařeninou.
ananasový koláč (800 g)	"	20 - 25	5	Plátky ananasu můžeme buď rozložit po dně formy, nebo nakrájet na menší kousky a vmíchat do těsta.
Francouzský jablečný koláč (1000g)	"	22 - 27	5	Jablka se pokládají na koláč jako zdobení.
kávový koláč (750 g)	"	18 - 23	5	Plněný krémem je vynikající.
šodó	4	4 - 6	3	Zamíchat každých 30 s metličkou.
pečené hrušky (300 g)	5	6 - 8	3	Rozkrájet na čtvrtky.
pečená jablka (300 g)	"	7 - 10	3	Rozkrájet na plátky.
Egg custard (750 gr)	"	14 - 16	5	Tyto pokyny se týkají ověřovacího testu vaření podle normy IEC 705, část 17.3, především pro testy A a B. Bližší pokyny k těmto výkonovým testům podle normy IEC 705 najdete v tabulce na straně 2
Sponge cake (475 gr)	"	7 - 9	5	



KOMBINOVANÁ FUNKCE MIKROVLNÝ + GRIL

Tato funkce je vhodná pro:

- Rychlou přípravu všech druhů pečení, drůbeže, špízů, brambor str. 141
- Zapékání pokrmů: (např. lasagní, zeleniny, makaronů) str. 141

JAK NAPROGRAMOVAT KOMBINOVANOU FUNKCI MIKROVLNÝ + GRIL

- | | | |
|---|---|--|
| | <p>1. Stiskněte tlačítko “Combi” (3).
(Na displeji bliká 0.00 a rozsvítí se ukazatel nahoře tj. ukazatel kombinované funkce mikrovlny + gril, a třetí ukazatel dole tj. ukazatel výkonu mikrovln).</p> | |
| | <p>2. Nastavte požadovaný čas stisknutím tlačítek "Time adjust" (11).
(Displej bliká).</p> | |
| | <p>3. Stisknutím tlačítka “Power Level” (6) nastavte požadovaný výkon (5 = maximum, 1 = minimum).
Pokud tlačítko nestisknete, trouba bude pracovat na výkon 3. (Dolní ukazatel na displeji zobrazuje úroveň zvoleného výkonu).</p> | |
| | <p>4. Stiskněte tlačítko “Start” (16).
(Displej ukazuje nastavený čas a výkon vaření).</p> | |
| <p>5. Po uplynutí navoleného času se ozve zvukový signál (3 dlouhá pípnutí) a na displeji se objeví nápis “End”.</p> | | |

- Je možné také zobrazit aktuální čas v průběhu vaření stisknutím tlačítka **“Clock”** (12). Na displeji se po dobu 3 sekund objeví čas.
- Můžete si kdykoliv ověřit průběh tepelné přípravy jednoduše tím, že otevřete dvířka a přesvědčíte se o výsledku vaření. Přerušit se tak vyzařování mikrovln, které se znovu po zavření dvířek a stisknutí tlačítka **“Start”** (16) uvede do chodu.
- Pokud je z jakéhokoliv důvodu nutno přerušit vaření, aniž byste chtěli otevírat dvířka trouby, stačí zmáčknout tlačítko **“Stop/Clear”** (10).
- Pokud chcete vynulovat navolené údaje tepelné přípravy, postupujte dle následujících pokynů:
 - jestliže jsou dvířka otevřena, zmáčkněte 1krát tlačítko **“Stop/Clear”** (10),
 - jestliže je trouba v provozu, zmáčkněte 2 krát tlačítko **“Stop/Clear”** (10),
 - jestliže je trouba vypnutá a dvířka jsou zavřená, zmáčkněte 1 krát tlačítko **“Stop/Clear”** (10).
- Čas a výkon mikrovln mohou být pozměněny i po zmáčknutí tlačítka **“Start”** (16), kterým započne tepelná příprava.premuto il tasto **“Start”** (16).

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



POUŽITÍ KOMBINOVANÉ FUNKCE MIKROVLNN REŽIM S GRILEM PRO VAŘENÍ

Tato funkce je vhodná pro přípravu zapékaných pokrmů nebo pokrmů, které mají tzv. na povrchu zezlátnout. Je ovšem nutné dodržovat následující pokyny:

- Nepřidávejte přísady (**nalijte jen 1/2 sklenky vody, aby se maso nevysušilo**).
- Pečení a velké kusy masa asi v polovině přípravy obraťte.
- Pokud Vám v průběhu přípravy pokrmu připadá, že povrch pokrmu zezlátnul dříve než uplynula navolená doba, stiskněte tlačítko "**Stop/Clear**" (10) a nastavte dobu potřebnou k dokončení přípravy pouze s funkcí mikrovlny. Průběh přípravy pokrmů můžete během vaření kontrolovat otevřením dvířek trouby. Tím se přeruší vyzařování mikrovln i provoz grilu. Stačí zavřít dvířka trouby a stisknout tlačítko "**Start**" (16) k obnovení chodu trouby.
- Při kombinovaném tepelném zpracování s grilem, nesmíte nikdy troubu přehřívat ani nechat v provozu bez potravin uvnitř trouby.

as pe ení

Typ	Množství	Nastavení výkonu	Nastavení času (min)	Poznámky	Čas
• Lasagne	1100 gr	5	13+ 11 microwave only	Čas potřebný pro syrové těstoviny. Jestliže máme k dispozici těstoviny předvařené, použijeme „kombinovanou funkci“, dokud gratinatura nezíská zlatavou barvu.	5
• Noky po římsku	600 gr	"	18	Pozor na slepování	5
• Gratinované makaróny	1500 gr	"	13	Těstoviny nejdříve uvařit ve vodě	5
• Květák s bešamelem	1000 gr	"	20	Čas potřebný pro 500 gr květáku. Jestliže použijeme květák uvařený předem, připravujeme jej dále v poloze „kombinovaná funkce“ dokud nezíská na povrchu požadovanou barvu (gratinaturu).	5
• Gratinovaná rajčata	800 gr	3	25	Lepší, když jsou stejných rozměrů.	5
• Plněné papriky	1400 gr	5	25	Lépe použít nízké a široké.	5
• Lilek s parmazánem	1300 gr	"	18	Lilek se může již dopředu připravit smažený nebo grilovaný	5
• Pečené brambory	750 gr	4	35	Zamíchat 2 - 3x.	5
• Opékané brambory	1100 gr	5	25 - 30	(*)	5
• Pečeně (vepřová, hovězí)	1000 gr	2	60	Nechat trochu sádla po obvodu, aby se maso nevysušilo. Po 35 - 40 min obrátit.	10
• Mleté maso Tyto instrukce se nevztahují na test C normy IEC 705, který najdete v tabulce na straně 2	800 gr	3	25	Smíchat 500 g mletého hovězího masa s vejci, šunkou, strouhankou atd.	10
• Celé kuře	1200 gr	4	40	(**)	10
• Špízy	600 gr	3	25	Obrátit v půli každé fáze přípravy	10
• Jehněčí	1000 gr	"	45	Obrátit v půli každé fáze přípravy	"
• Kousky krůty	1000 gr	"	50	Obrátit v půli každé fáze přípravy	"
• Kachna	1500 gr	"	45	Obrátit v půli každé fáze přípravy	"

(*) Čas platí pro brambory. Tyto pokyny se týkají ověřovacího testu vaření podle normy IEC 705, část 17.3, především pro testy D. Bližší pokyny k těmto výkonostním testům podle normy IEC 705 najdete v tabulce na straně 2

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

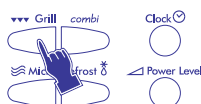


FUNKCE JEN GRIL

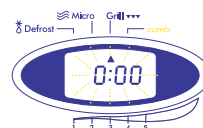
Tato funkce je vhodná pro:

- všechny typy klasického grilování, např.:
hamburgery, hovězí nebo vepřový bok, párky, toastový chléb, atd. ... str. 143

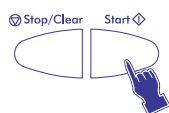
JAK NAPIROGRAMOVAT PŘÍPRAVU POKRMŮ S FUNKCÍ POUZE GRIL



1. Stiskněte tlačítko **"Grill"** (2).
(Na displeji bliká 0.00 a rozsvítí se horní ukazatel tj. ukazatel funkce gril).



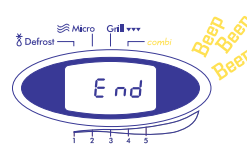
2. Nastavte požadovaný čas stisknutím tlačítek "Time adjust" (11).
(Displej bliká).



3. Stiskněte tlačítko **"Start"** (16).
(Displej ukazuje nastavený čas přípravy).



4. Po uplynutí navoleného času se ozve zvukový signál (3 dlouhá pípnutí) a na displeji se objeví nápis **"End"**.



- Je možné také zobrazit aktuální čas v průběhu vaření stisknutím tlačítka **"Clock"** (12). Na displeji se po dobu 3 sekund objeví čas.
- Můžete si kdykoliv ověřit průběh přípravy pokrmu jednoduše tím, že otevřete dvířka a přesvědčíte se o výsledku vaření. Přeruší se tak provoz grilu, který se znovu po zavření dvířek a stisknutí tlačítka **"Start"** (16) uvede do chodu.
- Pokud je z jakéhokoliv důvodu nutno přerušit vaření, aniž byste chtěli otevírat dvířka trouby, stačí zmáchnout tlačítko **"Stop/Clear"** (10).
- Pokud chcete vynulovat navolené údaje tepelné přípravy, postupujte dle následujících pokynů:
 - jestliže jsou dvířka otevřena, zmáčknete 1krát tlačítko **"Stop/Clear"** (10),
 - jestliže je trouba v provozu, zmáčknete 2 krát tlačítko **"Stop/Clear"** (10),
 - jestliže je trouba vypnutá a dvířka jsou zavřená, zmáčknete 1 krát tlačítko **"Stop/Clear"** (10).
- Dobu tepelné přípravy můžete pozměnit i po zmáchnutí tlačítka **"Start"** (16), kterým započne tepelná příprava.

POZNÁMKA: Pokud je trouba na konci přípravy pokrmů s funkcí "pouze gril" příliš horká, uvede se automaticky v činnost funkce cyklu ochlazování. Viz poznámka na str 140.



POUŽITÍ FUNKCE JEN GRIL KE GRILOVÁNÍ

Tato funkce umožňuje přípravu celé řady šťavnatých pečení.

Před začátkem přípravy pokrmů nechte gril **vždy** předehřát po dobu 5 - 8 minut.

Všechny pokrmy se musí uprostřed přípravy obrátit vzhledem k tomu, že tepelné záření vyzařuje pouze z horní části trouby.

Pokud potřebujete zkontrolovat průběh přípravy pokrmů, používejte vždy při otevírání dvířek trouby chňapku - spirála grilu je horká.

Doba tepelné přípravy

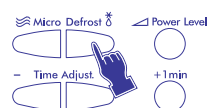
Druh potraviny	množství	nastavit dobu (v min.)	poznámky
• Telecí nebo vepřová kotleta	3	20 - 24	Obrátte po 12 minutách.
• Klobásky	3	14 - 16	Musí se vždy před přípravou propíchat. Pokud jsou velké, raději je rozpulte. Obrátte po 8 minutách.
• Hamburgery	3	14 - 17	Obrátte po 8 min.
• Papriky	1	12 - 14	Nakrájet na čtvrtky. Obrátte po 7 min.
• Lilky	4 plátky	12 - 14	Plátky o tloušťce 1 cm. Obrátte po 7 min.
• Cukíny	6 proužků	12 - 15	Proužky o síle 1 cm obrátte po 7 min.
• Topinky	4 krajíčky	4	Okrájet kůrky. Obrátte po 2 minutách.

PROGRAMOVÁNÍ VÍCE OPERACÍ NAJEDNOU

- Lze nastavit následující úkony:

- rozmrazování + vaření
- vaření 1 + vaření 2
- rozmrazování + vaření 1 + vaření 2

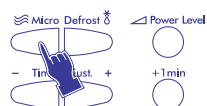
Příklad: nastavení úkonů rozmrazování + vaření.



1. Stiskněte tlačítko **“Defrost”** (5).
(Na displeji blikají číslice 0:00 a vlevo nahoře se rozsvítí ukazatel funkce “rozmrazování”).



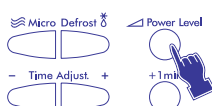
2. Nastavte požadovanou dobu rozmrazování stisknutím tlačítek "Time adjust" (11).
(Displej bliká).



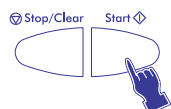
3. Stiskněte tlačítko **“Micro”** (4).
(Na displeji blikají číslice 0.00 a rozsvítí se druhý ukazatel vlevo nahoře tj. ukazatel funkce mikrovln a ukazatel úrovně mikrovln vpravo dole).



4. Nastavte požadovaný čas stisknutím tlačítek "Time adjust" (11).
(Displej bliká).



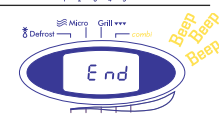
5. Stisknutím tlačítka **“Power Level”** (6) nastavte požadovaný výkon (**5** = maximum, **1** = minimum).
Pokud tlačítko nestisknete, trouba bude pracovat na plný výkon (výkon **5**).
(Na displeji vám dolní ukazatel zobrazí úroveň navoleného výkonu).



6. Stisknutím tlačítka **“Start”** (16) spustíte navolený úkon.
(Na displeji se objeví naprogramovaná doba navoleného úkonu).



7. Po uplynutí navolené doby se ozve zvukový signál (3 dlouhá pípnutí) a na displeji se objeví nápis **“End”**.





MIKROVLNÝ

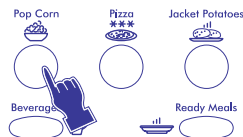
POUŽITÍ TLAČÍTEK "QUICK MENU"

Tlačítka "Quick menu" je ve skutečnosti 5 druhů příprav s naprogramovaným časem a stupněm výkonu "uložené v paměti" které, umožňují docílit **vynikajících výsledků** při přípravě pokrmů a nápojů uvedených v tabulce.

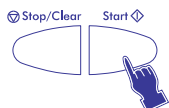
Tlačítko	příklad použití	praktické rady
(9)  Beverages • 1 stisknutí • 2 stisknutí • 3 stisknutí • 4 stisknutí	• ohřátí 1 kávového šálku (60 ml) s počáteční pokojovou teplotou • ohřátí 2 kávových šálků nebo jednoho šálku (120 ml) s počáteční pokojovou teplotou • ohřátí velkého šálku (200 ml) s počáteční teplotou z chladničky • ohřátí 1 talíře polévky (300 ml) s počáteční teplotou z chladničky	Po ohřátí tekutinu dobře promíchejte, abyste dosáhli rovnoměrné teploty.
(14)  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 sýrem.
(15)  Ready Meals hotová jídla • 1 stisknutí • 2 stisknutí	• ohřátí 100 g potravin (masa nebo přílohy) 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 Přikryjte talíř průhlednou fólií nebo převráceným talířem.
(8)  Pizza předvařených zmrazených pokrmů • 1 stisknutí • 2 stisknutí • 3 stisknutí	• ohřátí 300 g zmrazené pizzy • Ohřev jednoho balení (max. 300 g) hotového zmrazeného pokrmu nebo max. 300 g předvařeného zmrazeného pokrmu (např. maso nebo příloha). • Ohřev dvou balení (max. 550 g) hotového zmrazeného pokrmu nebo max. 550 g předvařeného zmrazeného pokrmu (např. maso nebo příloha).	Pizzu položte přímo na otočný talíř. Pod je balení pokrmu vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě, umístěte pokrm přímo na otočný talíř. V opačném případě přendejte obsah na talíř na kterém budete pokrm podávat a přikryjte průhlednou fólií nebo převráceným talířem.
(7)  Pop Corn • 1 stisknutí		Přečtěte si pozorně pokyny uvedené na obalu a nádobu s pop cornem umístěte na otočný talíř.



PŘI NASTAVOVÁNÍ PŘEDPROGRAMOVANÉ TEPELNÉ PŘÍPRAVY POSTUPOJTE DLE NÁSLEDUJÍCÍCH POKYNŮ:



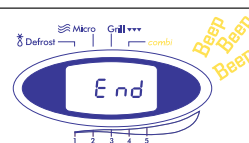
1. Stiskněte požadované tlačítko **“Quick menu”** (viz výše). (Na displeji bliká nastavený čas, zatímco se rozsvítí druhý ukazatel vlevo nahoře tj. ukazatel funkce mikrovlny a ukazatel dole podle předvoleného výkonu mikrovln).



2. Stisknutím tlačítka **“Start”** (16) spustíte chod trouby.

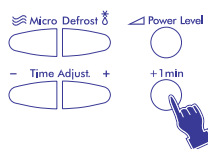


3. Po uplynutí nastaveného času se ozve zvukový signál (3 dlouhá pípnutí) a na displeji se objeví nápis **“End”**.

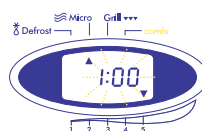


PROGRAM “QUICK REHEAT”: OD 1 DO 6 MINUT MAXIMÁLNÍHO V KONU

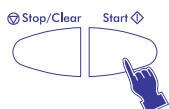
Tato funkce je velmi výhodná, pokud chcete ohřívát malá množství jídla nebo nápojů, nebo přidat na poslední chvíli další minutu k již ukončenému vaření.



1. Stiskněte tlačítko **“+ 1 min”** (13). (Na displeji bliká 1:00 a rozsvítí se druhý ukazatel vlevo nahoře, který odpovídá funkci mikrovln a první vpravo dole, odpovídající výkonu mikrovln).



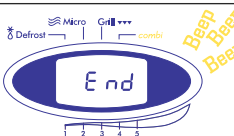
Opakovaným stisknutím tlačítka se zvyšuje nastavený čas - každé stisknutí se rovná 30 sekundám až na max. 6 minut.



2. Stisknutím tlačítka **“Start”** (16) spustíte chod trouby.



3. Po uplynutí zvoleného času se ozve zvukový signál (3 dlouhá pípnutí) a na displeji se objeví nápis **“End”**.



BEZPE NOSTNÍ DĚTSKÁ POJISTKA

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

1 Zablokování tlačítka START

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

2 Zablokování nastavení doby vaření

- Použití tohoto pojistného zařízení zabrání, aby se vadným pohybem/upravením předem nastavené doby vaření, náhodně a nebezpečně neprodloužila doba přípravy pokrmů (pokrm se může spálit!).
- Pokud trouba není v provozu a nebyla naprogramována funkce trouby (displej ukazuje hodiny), stisknout tlačítko CLEAR (10) po dobu 5 sekund.
- Ozve se krátké pípnutí: zablokuje se možnost opravit nastavenou dobu během přípravy pokrmů.
- Vynulování nastavené pojistky se provádí stisknutím a přidržením tlačítka CLEAR (10) dokud se neozve krátké pípnutí.

Ú D R Ž B A A I Š T Ě N Í

Před jak mkoliv úkonem údržby nebo ištění vypojte přístroj z elektrické sítě a vy kejte až spotřebi vychladne.

ištění

Čištění trouby je velmi usnadněno tím, že celou její vnitřní část pokrývá speciální smaltová vrstva. Nečistoty tak nezůstávají na stěnách a nepřipékají se k nim. Stačí proto vytřít troubu houbou namočenou ve vodě s čistícím přípravkem. Zvláště pečlivě udržujte čisté víčko uvnitř trouby, kudy vycházejí mikrovlny (C), aby nebylo zamaštěné od prskajícího omastku při vaření.

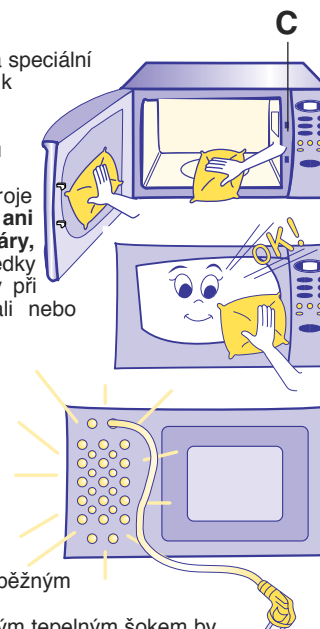
Nepoužívejte nikdy hrubé saponáty, drátěnky nebo ostré kovové nástroje při čištění vnějšího povrchu trouby. Dále dávejte pozor, **aby voda ani istící prostředek nepronikl do otvorů pro v stup vzduchu a páry, které jsou umístěny na povrchu trouby.** Nepoužívejte čistící prostředky obsahující amoniak. Nepoužívejte nikdy líh, saponáty nebo drátěnky při čištění vnitřní a zvláště vnější strany dvířek, abyste nepoškrábali nebo nepoškodili jejich povrch.

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.

Občas je třeba abyste vyjmuli otočný talíř (G) a jeho podložku (H) 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). Neponořujte otočný talíř po dlouhém zahřívání do studené vody, vysokým tepelným šokem by mohl prasknout.

Motor otočného talíře je hermeticky uzavřený, přesto dávejte pozor, aby při čištění vnitřní části trouby nepronikla voda pod čep otočného talíře (D).



Jestliže něco nefunguje...

V případě jakýchkoliv potíží se obraťte na servisní službu pověřenou výrobcem. Než zavoláte našeho technika proveďte si nejdříve jednoduchou kontrolu :

p r o b l é m	p ř í i n a / ř e š e n í
• spotřebič nefunguje	• nejsou řádně uzavřena dvířka • není správně zapojena zástrčka • vadná zásuvka (zkontrolujte pojistky)
• na varné ploše nebo uvnitř trouby se sráží voda	• v případě, že vaříme potraviny s vyšším obsahem vody je zcela normální, že se pára, která vychází, usadí uvnitř trouby, či na varné ploše
• uvnitř trouby se vytvářejí jiskry	• nezapínejte troubu bez potravin při přípravě s mikrovlnami nebo kombinovanou funkcí • nepoužívejte kovové nádoby, obaly s kovovými částmi v případě, že vaříte v mikrovlnném režimu
• potraviny se dostatečně neprohřívají	• dbejte na správné zvolení funkcí nebo prodlužte dobu vaření
• potraviny se připalují	• potraviny nebyly dostatečně rozmrazeny před varem • dbejte na správné zvolení přípravy nebo zkrátte 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

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

