

CZ

JAK CO NEJLÉPE VYUŽÍT VAŠI TROUBU

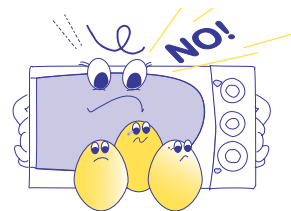
Co chci dělat?	Jakou funkci si vyberu?	Instrukce na straně	Tabulka množ/čas	
• Udržet jídlo teplé	<i>Jen mikrovlnky</i>	výk  85 w	124	
• Rozmrazovat	<i>Jen mikrovlnky</i>	výk  125 w	121	125
• Rozpustit čokoládu/polevu	<i>Jen mikrovlnky</i>	výk  300 w nebo  425 w	121	125
• Změkčit máslo a sýry			124	127
• Vařit moučníky			126	130
				 MIKROVLNÝ
• Vařit ragú, kousky kuřete	<i>Jen mikrovlnky</i>	výk  600 w	121 128	129
• Rozmrazit, ohřát, vařit ve dvou poschodích současně	<i>Jen mikrovlnky S ODDŮLOVACÍ NÍZKOU MŘÍŽKOU (Ne u všech modelů)</i>		122	123
				 MIKROVLNÝ
• Vařit ovoce, zeleninu, rýži, polévku, ryby	<i>Jen mikrovlnky</i>	Pot.  850 w	121	129
• Ohřát všechna hotová jídla nebo jídla zmrazená			128	127
• Co nejrychleji uvařit všechny typy pečení, drůbeže, špízů, brambor	<i>Kombinace mikrovlnky + gril</i>		131	132
• Gratinování jídel (např. lasagne, zelenina, makaróny)			132	
				 MIKROVLNÝ+GRIL
• Tradiční grilování hamburgerů, párků, vuřtů, toust. chleba, kotlet, atd.	<i>Jen gril</i>		133 134	134
				 GRILL

U P O Z O R N Ě N Í

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

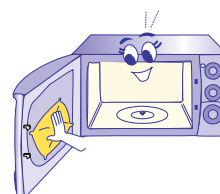
POZN. Tato trouba byla projektována k rozmrazování, ohřívání a pečení pokrmů v domácnosti. Nesmí se používat k jiným účelům a nesmí se pozměňovat či jinak upravovat.

1) POZOR: Jestliže jsou dvířka nebo těsnění přístroje poškozené, mikrovlnnou troubu nepoužívejte, dokud ji odborný technik (vyskolený výrobce 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 ohřívát tekutiny a jiné potraviny v uzavřených nádobách, které by mohly vybuchnout.



Nevařte nebo neohřívajte 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.



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 přírodní 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“, nepředehřívajte troubu (bez jídla) ani ji nezapínejte na prázdko. Uvnitř trouby by se mohly tvořit

jiskry.

- 12) Před použitím trouby se přesvědčte, zda pomůcky a nádoby jsou vhodné pro přípravu jídel v~mikrovlnné troubě (viz kapitola „Výběr vhodného nádobí“).
- 13) Při provozu trouby se přístroj zahřeje. Nedotýkejte se ohřevných částí, které se nacházejí uvnitř přístroje.
- 14) Při ohřívání tekutin (voda, káva, mléko atd.) je možné, že díky efektu zpožděného vření, tekutina při vyndání nádoby z trouby vypění, přeteče ven a způsobí tak popáleniny. Aby k tomu nedošlo, je nutné předtím, než začnete tekutinu ohřívát, vložit do nádoby s tekutinou lžičku z plastické hmoty nebo skleněnou tyčinku.



V každém případě manipulujte s nádobou opatrně.

- 15) Neohřívajte likéry s vysokým obsahem alkoholu ani velké množství oleje, mohlo by dojít k jejich vznícení.
- 16) Pokud ohříváte jídla pro novorozence (v kojeneckých láhvích nebo skleničkách), vždy před podáváním obsah protřepejte a překontrolujte teplotu, aby nedošlo k popálení.

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

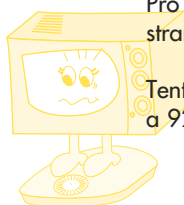
V případě, že budete používat běžně prodávané sterilizátory kojeneckých lahví, VŽDY se přesvědčte, zda je nádoba naplněná takovým množstvím vody, které uvádí výrobce.



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

T E C H N I C K É Ú D A J E

Vnější rozměry 520X305X400 (mm)
Vnitřní rozměry 322X193X322(mm)
Vnitřní objem trouby 23 (l)
Váha 21,6 (kg)
Průměr otočného talíře 31 (cm)
Osvětlení trouby 25 (W)

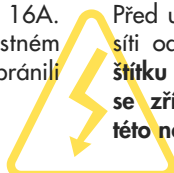


Pro další zpřesnění viz typový štítek na zadní straně přístroje.

Tento přístroj odpovídá normě CEE 89/336 a 92/31.

E L E K T R I C K É Z A P O J E N Í

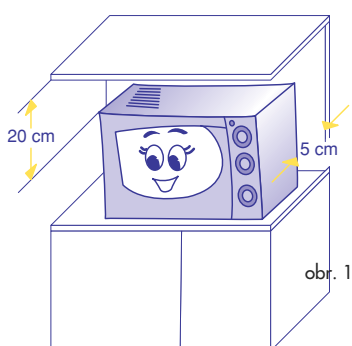
Přístroj zapojit jen do zásuvky s nejméně 16A. Přesvědčit se, že i na hlavním pojistném vypínači je nejméně 16A abychom zabránili případnému poškození.



Před užitím přístroje se přesvědčit, že napětí v síti odpovídá údajům uvedeným na typovém štítku a že má odpovídající uzemění. Výrobce se zříká škod zaviněných nerespektováním této normy.

I N S T A L A C E

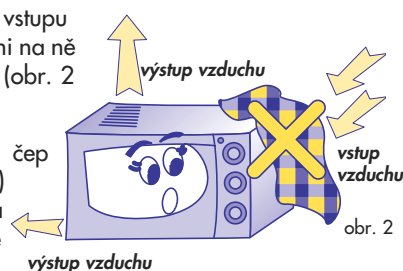
- 1) Po vybalení přístroje zkontrolujte otočný talíř (G) a podložku otočného talíře (H). Ověřte si, že čep otočného talíře (D) je dobře usazen ve středu otočného talíře.
- 2) Vyčistit vnitřek trouby vlhkým a měkkým hadříkem.
- 3) Zkontrolujte, zda nebyl přístroj během dopravy poškozen a zda se dvířka dobře otvírají a zavírají.
- 4) Postavte přístroj do vodorovné polohy mimo dosah dětí, a to do výšky **nejméně 85 cm** od země, protože skleněná dvířka mohou dosáhnout během činnosti trouby velmi vysokou teplotu.
- 5) **Postavte přístroj tak, aby u postranních a za zadní stěnou zůstal volný prostor asi 5 cm a nad horní stěnou asi 20 cm (obr. 1).**



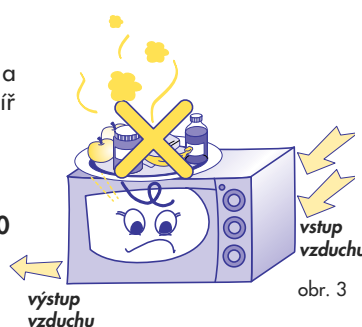
obr. 1

- 6) Nezakrývejte mřížky vstupu a výstupu vzduchu, ani na ně **NIC NEPOKLÁDEJTE** (obr. 2 a 3).

- 7) Zkontrolujte, zda je čep otočného talíře (D) dobře umístěn na svém místě. Nastavte do středu vnitřního prostoru mikrovlnné trouby podložku otočného talíře (I) a položte na něj otočný talíř (H).



obr. 2



obr. 3

Čep by měl zapadnout do příslušného otvoru otočného talíře.

- 8) **Při prvním zapojení přístroje je možné, že po dobu zhruba 10 min se bude vytvářet zápach "novosti" a trochu dýmu. To je v pořádku a děje se tak proto, že gril je potažen ochrannou vrstvou, která se vypaluje.**
- 9) Přístroj umístěte takovým způsobem, který umožní jednoduchý přístup k zásuvce a ke koncovce i po ukončení instalace.

V ý k o n

Maximální výkon této mikrovlnné trouby je 850W. Tato hodnota je uvedena na štítku dat, na zadní straně přístroje pod heslem MICRO OUTPUT.



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

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

POPIS OVLADAŮ

KONTROLKA GRILU

Funkce jen mikrovlny nebo mikrovlny + grill:
zůstane stále rozsvícená

OVLADAČ VÝKONU MIKROVLN

Funkce jen mikrovlny nebo mikrovlny + grill
otočit knoflík na požadovaný výkon

Jsou k dispozici následující úrovně výkonů mikrovlnné trouby:

-  - 85 W
-  - 125 W (Rozmrazovat)
-  - 300 W
-  - 425 W
-  - 600 W
-  - 850 W

VOLÍČ PROGRAMU

Funkce jen mikrovlny:
otočit knoflík na .

Funkce jen gril:
otočit knoflík na "▼▼▼▼".

Kombinovaná funkce mikrovlny + grill:
otočit knoflík na .

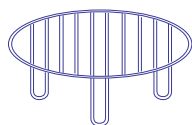
ČASOVÝ SPÍNAČ

TENTO KNOFLÍK UMOŽNÍ ZAPOČETÍ KAŽDÉ OPERACE VAŘENÍ.

Funkce jen mikrovlny, kombinace mikrovlny + gril, jen gril:
otočit ve směru hod. ručiček od 1 do 35 minut; po uplynutí nastavené doby se trouba vypne a upozorní zvukovým signálem.

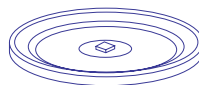
VYBAVENOST PŘÍSLUŠENSTVÍM

MřížKA



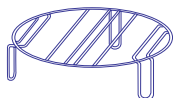
Funkce jen gril
pro všechny typy grilování.

OTOČNÝ TALÍŘ



Otočný talíř se užívá vždy při všech funkcích.

NÍZKÁ MŘÍŽKA



JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ

Funkce jen mikrovlny

Pro všechny typy vaření ve dvou poschodích ZÁROVEŇ.
(Např.: velké množství jídla nebo i jídla rozdělňá).
Viz návod na str.122

N Á D O B Í D O M I K R O V L N N Ě T R O U B Y

Nádoby vhodné na používání v mikrovlnné troubě. Můžete používat všechny nádoby ze skla (nejlépe z pyrexu), keramiky, porcelánu, pálené hlíny, ale bez kovových dekorací nebo kovových částí (např. lemování, rukojeti, nožičky). Můžete také použít umělohmotné nádoby, které odolává vysokým teplotám. Na rychlé ohřívání je možné použít jednorázové papírové i umělohmotné nádoby.

Velikost nádobí není stanovena, nádobí však musí umožňovat správné otáčení talíře. Při používání velkých podlouhlých nádob, které zabírají otáčení talíře, vyjměte čep (D) a tím zablokuje otáčení talíře. Dbejte však na to, že za těchto okolností je třeba jídlo několikrát zamíchat a otočit nádobu.

Na vaření v mikrovlnné troubě není vhodné nádobí z kovu, dřeva, proutí a křišťálu.

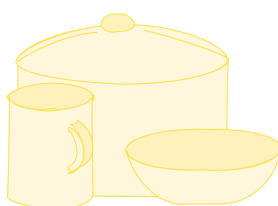
Výhodou ohřívání v troubě je, že mikrovlny neohřívají nádobu, ale jen jídlo v nádobě a proto můžete použít na ohřívání čistý talíř. Vyhněte se tak umývání špinavých nádob.

Při vyjímání jídla z trouby používejte ochranné rukavice, protože teplota jídla se přenáší i na nádobí.

Pokud používáte jen samostatnou funkci grilu nebo teplovzdušné trouby, je možné použít jakékoliv nádobí nebo nádoby vhodné na použití v

	Sklo	Pyrex	Varné sklo keramika	Pálená hlína	Allobal	Umělá hmota	Papír*	Kovové nádobí
<i>Jen mikrovlny</i>	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	ANO	ANO	NE
<i>Kombinace</i>	NE	ANO	ANO	ANO	NE	NE	NE	NE
<i>Jen gril</i>	NE	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	NE	ANO

* Pokud ohřev trvá delší dobu, je zde nebezpečí požáru.



RADY PRO SPRÁVNÉ UŽÍVÁNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

Mikrovlny jsou elektromagnetické radiace přítomné i v přírodě ve formě světelných vln (např. sluneční světlo), které uvnitř trouby pronikají do jídla všemi směry a ohřívají molekuly vody, tuku a cukru.

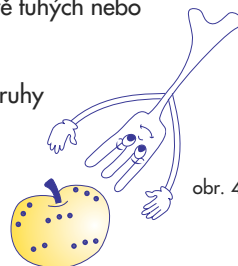
Teplo se vytváří velice rychle jen v jídle, zatímco nádoby zůstávají jen lehce zahřátá nepřímo přes teplo sálající z jídla. Což také zabraňuje jídlu v připalování ke dnu nádoby a proto je možné užívat (nebo v některých případech neužívat vůbec) pouze malé

množství oleje během procesu vaření. Protože se mikrovlnné troubě používá tak málo tuku, je příprava pokrmů považována za velmi zdravou a dietní.

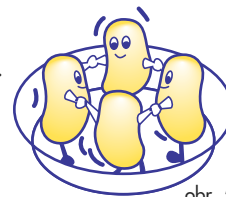
Mimoto v porovnání s tradičními systémy vaření, příprava jídel probíhá za nižších teplot a proto si nevysušená jídla ponechávají daleko více nutričních látek při větším zachování jejich chuti.

Základní pravidla pro vaření v mikrovlnné troubě

- 1) Vaření závisí hlavně na velikosti a stejnorodosti jídel: guláš se uvaří rychleji než roštěnka, protože se skládá z malých a stejnorodých kousků masa. Při používání časových údajů v následujících tabulkách je třeba brát v úvahu, že při větším objemu jídla musíme úměrně prodloužit čas přípravy a naopak. Je důležité dodržovat čas "odpočinku" na konci vaření, protože umožňuje závěrečné šíření tepla uvnitř jídla. Časem "odpočinku" se rozumí doba, během které je třeba nechat jídlo po uvaření v mikrovlnné troubě (teplo se v jídle stále šíří). Čas odpočinku můžete dodržet i mimo mikrovlnnou troubu.
- 2) Jednou z nejdůležitějších činností je míchání: slouží k udržování jednotné teploty a tudíž ke zkrácení doby přípravy. Míchejte směrem zvenku ke středu a při přípravě tuhých nebo křehkých jídel vícekrát během vaření.
- 3) Doporučujeme také jídlo během vaření převrátit: především všechny druhy masa (pečená vcelku i po částech).
- 4) **Potraviny se slupkou, skořápkou, kůží atd. (např. jablka, brambory, rajčata, klobása, ryba) propíchněte na několika místech, aby mohla unikat pára a slupka nevybuchla (obr. 4).**
- 5) Pokud varíte několik porcí stejného jídla, např. vařené brambory, rozložte je do tvaru kruhu, abyste dosáhli rovnoměrného vaření (obr. 5).
- 6) Čím nižší teplotu má jídlo při vložení do trouby, tím déle se bude vařit. Jídlo s teplotou prostředí bude hotové dříve než jídlo zmrazené.
- 7) Nádobu s jídlom položte vždy do středu otočného talíře.
- 8) V oblasti dvířek a výstupu vzduchu může docházet ke srážení vody. Na jeho zredukování přikryjte nádobu průsvitnou fólií, voskovým papírem, skleněnou poklicí nebo převráceným talířem. Mimo jiné, jídla s obsahem vody (např. zelenina) se uvaří lépe, když jsou přikrytá. To zároveň ulehčuje udržet vnitřek trouby čistý. Nejvhodnější je používat průsvitnou fólii určenou na použití v mikrovlnných troubách.



obr. 4



obr. 5



FUNKCE JEN MIKROVLNKY

Tato funkce je vhodná pro:

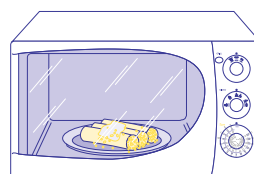
- Udržení teploty jídlastr. 124
- Rozmrazovánístr. 124
- Ohřívánístr. 126
- Vaření ragú, bílého masa, ovoce
zeleniny, rýže, polévek, rybstr. 128
- Vařit moučníky a ovocestr. 130

ZAPNUTÍ TROUBY S FUNKCÍ JEN MIKROVLNÝ

1

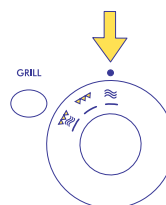
Vložte jídlo do nádoby vhodné na vaření v mikrovlnné troubě a postavte ji do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

Poznámka: Troubu netřeba předehřívat.



2

Zkontrolujte, zda je ovladač termostatu/grilu  nastavený v poloze.



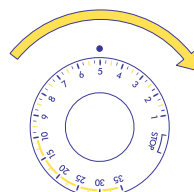
3

Ovladačem výkonu nastavte požadovaný výkon.



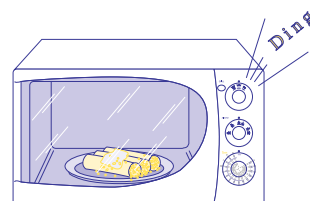
4

Nastavte časovým spínačem požadovaný čas ve směru hodinových ručiček. Když se zapne mikrovlnná trouba, kontrolní světlo se rozsvítí.



5

Po uplynutí nastaveného času Vás upozorní zvukový signál.



Nastavení času můžete kdykoliv zrušit otočením časového spínače do polohy STOP a nastavit nový čas podle potřeb vaření. Během vaření můžete otevřít dvířka trouby a zkusit jídlo. Činnost mikrovlnné trouby se přeruší a trouba se opět zapne po uzavření dvířek. V oblasti výstupu vzduchu se zsaží voda. Na její zredukování přikryjte nádobu průsvitnou fólií, voskovým papírem, skleněnou poklicí nebo převráceným talířem. Jídla s obsahem vody (např. zelenina) se uvaří lépe, když jsou přikrytá. To zároveň ulehčuje udržet vnitřek trouby čistý. Nejvhodnější je používat průsvitnou fólii určenou na použití v mikrovlnných troubách.



**Pouze pro modely vybavené oddělovací nízkou mřížkou:
PRO PŘÍPRAVU DVOU JÍDEL
NAD SEBOU UŽÍVAT JEN FUNKCI MIKROVLN**

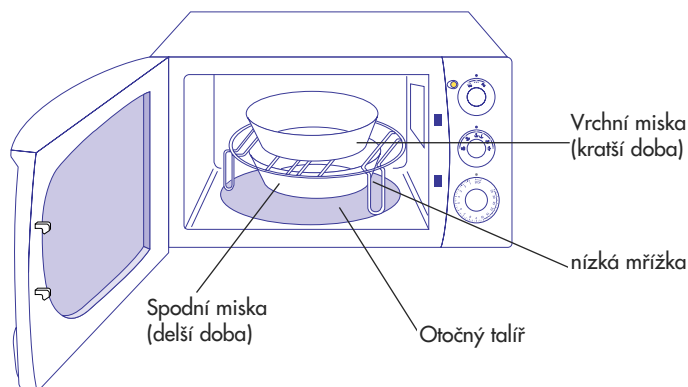
Užíváním oddělovací nízké mřížky v mikrovlnném režimu je možné rozmrazovat, ohřívat a vařit současně jídla různého charakteru ve dvou poschodích. Speciální systém dvojího výstupu mikrovln znamená optimální rozložení energie.

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

- 1) Doba přípravy dvou jídel vařených současně je rozdílná od doby u jednotlivě vařených pokrmů. Je tedy třeba vždy zkontrolovat odkazy v tabulce na str. 123.

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

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



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



MIKROVLNÝ

TABULKA PRO VAŘENÍ JÍDEL VE DVOU POSCHODÍCH

Doba rozmrazování

Typ	Poloha misky	Množství g	Nastavení voliče výkonu	Minuty	Poznámky
• Mleté maso	nahore	500		24	Po 15 min maso otočit.
• Mleté maso	dole	500		24	Nakonec nechat „dojít“ 15 min.
• Kousky kuřete	nahore	500		28	Oddělit kousky masa během rozmrazování.
• Ragú	dole	500		28	Nechat dojít 15 min.
• Květák	nahore	450		26	Po skončení nechat dojít 15 min.
• Ryba v celku	dole	500		26	Po skončení nechat dojít 15 min.

Doba ohřívání

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

Doba vaření

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



U D R Ž O V Á N Í T E P L É H O J Í D L A

Tato funkce je určena pro všechny typy jídel.

Umožňuje udržovat jídlo teplé bez toho, aby se vysušilo nebo přilepilo na okraje nádoby.

Nastavte ovladač výkonu do polohy  a přikryjte jídlo talířem nebo průsvitnou fólií. Jídlo zůstane teplé až do chvíle konzumace.

Jídlo můžete nechat v troubě přímo na talíři (vždy však zakryté).

R O Z M R A Z O V Á N Í

- Jídla zmrazená v sáčku, ve fólii nebo v původním obalu můžeme vložit přímo do mikrovlnné trouby, pokud obaly neobsahují kovové části (např. kovové uzávěry, svorky,...).
- Některá jídla, např. zelenina nebo ryby, není třeba před konečnou úpravou kompletně rozmrazovat.
- Jídla obsahující větší množství vody, jako ragú nebo dušené maso, se rozmrazí lépe a rychleji, budeme-li je občas míchat.
- Během rozmrazování se z masa, ryb a ovoce uvolňuje voda. Je proto lepší je rozmrazovat ve vaničce.
- Doporučujeme také rozdělit každý plátek masa před zmrazením do zvláštního sáčku; ušetříte tím čas při přípravě jídla.
- Sledujte pozorně dobu rozmrazování uvedenou na obalech, protože ne vždy odpovídá skutečnosti. Je lepší zvolit o něco kratší dobu, neboť ta závisí i na stavu zmrazení.



Čas rozmrazování

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

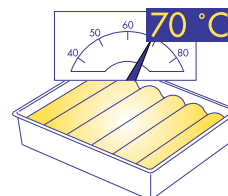
(*) Tyto pokyny se aplikují při ověřovacím testu rozmrazování mletého masa podle Normy 60705, par.13.3 (viz str. 2). Obrátit pokrm v polovině nastavené doby rozmrazování. Položte pokrm přímo na otočný talíř.
Bližší informace k těmto, a k dalším, výkonnostním testům podle Normy 60705, najdete v tabulce na straně 2.



UŽITÍ FUNKCE JEN MIKROVLNY PRO OHŘEV

Ohřívání jídel je funkce, která ukáže pravé využití Vaší mikrovlnné trouby. Na rozdíl od tradičních metod nám užívání mikrovlnné trouby ušetří čas i energii.

- Doporučujeme ohřívát jídla (zvláště zmražená) nejméně za teploty 70°C (musí se vařit). Nebude možné požívat jídlo ihned, protože bude příliš teplé, ale bude zaručena jeho kompletní sterilizace.



- Při ohřívání jídel předvařených nebo zmražených sledujte stále tyto instrukce:
 - Vyjměte jídlo z kovových nádob
 - Zakryjte průsvitnou fólií (vhodnou k užití pro mikrovlnné trouby) nebo voskovým papírem nebo obráceným talířem; tímto způsobem si jídla udrží více chuti a trouba zůstane čistší.
 - Pokud je to možné, často jídlo míchejte nebo obraťte pro dosažení rovnoměrnějšího ohřevu.
 - Pozorně čtěte dobu přípravy na obalech; pamatujte, že v některých případech byste měli teplotu zvýšit.
- Zmražená jídla musí být před ohříváním rozmrazená. Čím nižší je teplota před ohříváním, tím delší na něj potřebujete čas.
- Jídla a nápoje můžete na krátkou dobu ohřívát i v papírovém nebo plastickém nádobí. Jakmile je ale čas ohřevu delší, může dojít k deformaci nádobí.



Čas ohřevu

DRUH POKRMU	MNOŽSTVÍ	Funkce	STUPEŇ VÝKONU	NASTAVENÍ DOBY	POZNÁMKA
ROZPUŠTĚNÍ POTRAVIN • čokoláda / poleva • máslo	100 gr 50 -70 gr	MW "	 "	4 - 5 0.5-0.10	Vložit do talíře. Polevu jedenkrát zamíchat.
JÍDLA VYTAŽENÁ Z CHLADNIČKY (5/8 °C) AŽ DO 20/30 °C					
• jogurt • kojenecká láhev	125 gr 240 gr	" "	 "	0.15-0.20 0.30-0.35	Odstranit alum. Láhev ohřívat bez dudlíku. Po ohřátí ihned zatřepat lahví, aby se sjednotila teplota obsahu. Před podáním překontrolovat teplotu obsahu. Má-li mléko teplotu místnosti, můžete zkrátit doporučený čas ohřívání. Používáte-li mléko v prášku, dbejete na to, aby nikde nezůstaly zbytky prášku, které se mohou vznítit. Používejte sterilované mléko.
PŘEDVÁŘENÁ JÍDLA VYTAŽENÁ Z CHLADNIČKY (POČ. TEPLOTA 5/8 °C) AŽ DO CCA 70° C					
• balení lasagní nebo plněných těstovin	400 gr	"		4 - 6	Rozumí se zabalené porce předvářeného pokrmu prodávané v obchodech, které se ohřívají při teplotě 70° C. Vyjmout pokrm z příp. alum. nádoby a vložit na talíř z kterého budete jíst. Nejlepší výsledky obdržíte, když pokrm přikryjete.
• balení masa s rýží a/nebo zeleninou	400 gr	"	"	4 - 6	
• balení ryby a/nebo zeleniny	300 gr	"	"	3 - 5	
• talíř masa a/nebo zelenina	400 gr	"	"	5 - 7	Rozumí se porce jakéhokoliv pokrmu, již uvařeného, který se bude ohřívat při teplotě 70 °C. Pokrm se ohřívá přímo na talíři na kterém se bude podávat, přikrytý průhlednou fólií nebo převráceným talířem.
• talíř těstovin, cannelloni nebo lasagní	400 gr	"	"	5 - 7	
• talíř ryby a/nebo	300 gr	"	"	4 - 6	
ZMRAZENÉ POKRMY PŘIPRAVENÉ K OHŘEVU / VAŘENÍ (POČ. TEPLOTA - 18° / -20°C) AŽ DO CCA 70° C					
• balení lasagní nebo plněných těstovin	400 gr	"		6 - 8	Rozumí se balení všech druhů již uvařeného zmrazeného pokrmu, který se bude ohřívat při teplotě 70 °C v pův. obalu. Pokud je obal aluminiový, přendat pokrm na servírovací talíř a zvýšit o několik minut dobu ohřevu.
• balení masa s rýží a/nebo zeleninou	400 gr	"	"	5 - 7	
• balení předvářených ryby a/nebo zeleniny	300 gr	"	"	3 - 5	
• balení syrové ryby a/nebo zeleniny	300 gr	"	"	8 - 10	Přendejte syrový pokrm do nádoby vhodné pro ohřev v mikrovlnné troubě a přikryjte.
• porce masa a/nebo zeleniny	400 gr	"	"	6 - 8	Rozumí se porce všech druhů již uvařeného zmrazeného pokrmu, který se bude ohřívat při teplotě 70 °C. Vložte zmrazený pokrm na servírovací talíř a přikryjte obráceným talířem nebo pyrexem. Překontrolujte, aby pokrm byl uprostřed prohřátý, nebo pokrm zamíchejte je-li to možné.
• porce těstovin cannelloni nebo lasagne	400 gr	"	"	7 - 9	
• porce ryby a/nebo rýže	300 gr	"	"	6	
NÁPOJE VYTAŽENÉ Z CHLADNIČKY (5°/8°C) AŽ DO CCA 70° C					
• 1 hrnek vody	180 cc	"		2 - 2.30	Všechny nápoje se musí po ohřevu zamíchat, aby se sjednotila jejich teplota. Vývar doporučujeme přikrýt převráceným talířem.
• 1 hrnek mléka	150 cc	"	"	1.30 - 2	
• 1 hrnek kávy	100 cc	"	"	1.30 - 2	
• 1 talíř vývaru	300 cc	"	"	4 - 5	
NÁPOJE POKOJOVÉ TEPLoty (20°/30°C) AŽ DO CCA 70° C					
• 1 hrnek vody	180 cc	"		1.30 - 2	Všechny nápoje se musí po ohřevu zamíchat, aby se sjednotila jejich teplota. Vývar doporučujeme přikrýt převráceným talířem.
• 1 hrnek mléka	150 cc	"	"	1 - 1.30	
• 1 hrnek kávy	100 cc	"	"	1 - 1.30	
• 1 talíř vývaru	300 cc	"	"	3 - 4	



UŽITÍ FUNKCE JEN MIKROVLNY PRO VAŘENÍ

POLÉVKA A RÝŽE

- Polévky si žádají méně tekutin než při běžném vaření, protože v mikrovlnné troubě je odpařování minimální. Sůl přidávejte až v závěru nebo během "odpočinku".
- Tvzení, že rýže v mikrovlnné troubě si žádá ten samý čas jako její příprava tradičním způsobem v obyčejné troubě je správné. Výhoda přípravy rizota v mikrovlnné troubě je v tom, že ho nemusíte neustále míchat, jen 2-3krát. Všechny přísady rizota smíchejte v jedné nádobě vhodné do mikrovlnné trouby a zakryjte ji průsvitnou fólií (na 300g rýže je třeba 750 g bujónu a výkon je třeba nastavit na maximum na 12 - 15 minut). Kromě toho se rýže nelepí na dno nádoby, proto můžete servírovací nádobu položit přímo na stůl.

MASO

Pokud připravujete maso jen s funkcí mikrovln, je třeba ho zakrýt průsvitnou fólií. Tak zabezpečíte lepší distribuci tepla a vyhnete se úniku šťávy z masa. Tato funkce je určena hlavně na přípravu guláše, ragú, kuřecích prs atd. Na přípravu pečeného masa, ražniči atd. Je třeba použít kombinovanou funkci mikrovlny + gril.

RYBA

Ryba se peče velmi rychle a s výbornými výsledky. Můžete ji připravovat s trochou másla či oleje (anebo ji není třeba nijak upravovat). Přikryjte ji průsvitnou fólií. Pokud má ryba kůži, stáhněte ji. Rezy rovnoměrně rozmístěte. Nedoporučujeme péct rybu obalenou ve vajíčku.

ZELENINA

Zelenina upravovaná v mikrovlnné troubě si zachovává barvu i výživné hodnoty mnohem více než při tradiční úpravě. Na každých 500 g zeleniny přidejte asi 5 lžic vody.

Zelenina musí být vždy **přikrytá** průsvitnou fólií. Větší a hrubší kusy zeleniny je třeba nakrájet na menší kousky.

Během přípravy zeleniny ji alespoň jednou promíchejte a nakonec vaření přidejte trochu soli.



Čas vaření masa, zeleniny a ryb

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

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

(*) Tyto pokyny se aplikují při ověřovacím testu vaření mletého masa podle Normy 60705, par.12.3.3. Přikrýt nádobu průhlednou fólií, určenou pro použití v mikrovlnných troubách. Bližší pokyny k těmto, a jiným, výkonnostním testům podle Normy 60705, najdete v tabulce na straně 2.

MOUŇNÍKY A OVOCE

Zákusky kynou (za sníženého výkonu) daleko více než v tradiční kuchyni. Také nevytváří kůrku, je lepší ozdobit povrch krémem, polevou nebo čokoládou; mimoto je po dokončení vždy zakrývejte, protože dosychají rychleji než ty upečené v tradiční troubě. Ovoce se musí propíchat, pokud se peče ve slupce, a peče se zakryté: je nutné dodržet čas "odpočinku" (3-5 min).

Čas pečení zákusků a ovoce

Typ/množství	Nastavení výkonu	Nastavení času	Čas odpočinku	Poznámky
Ořechový dort (700 g)		15 - 17	5	Může být s jakýmkoliv krémem
Vídeňský dort (850 g)	"	19 - 21	5	Potřít marmeládou
Ananasový dort (800 g)	"	17 - 19	5	Plátky ananasu mohou být položeny na dno formy nebo vmíchány do těsta
Dort s jablky (1000 g)	"	19 - 21	5	Jablka se pokládají na povrch dortu jako dekorace
Kávoový dort (750 g)		15 - 17	5	Skvělý je potřený krémem
Šodó		2 - 4	3	Zamíchat každých 30 s
Pečené hrušky (300 g)		4 - 6	3	Hrušky nakrájet na čtvrtky
Pečená jablka (300 g)	"	5 - 7	3	Jablka nakrájet na plátky
Egg custard (750 gr)	"	15 - 17	5	Tyto pokyny se aplikují při provádění ověřovacího testu vaření podle Normy 60705, par. 12.3.1.
Sponge cake (475 gr)	"	5 - 7	5	Tyto pokyny se aplikují při provádění ověřovacího testu vaření podle Normy 60705, par. 12.3.2. Bližší pokyny k těmto, i k jiným, výkonnostním testům podle Normy 60705 jsou uvedeny v tabulce na str. 2.

MIKROVLNÝ+
GRIL

KOMBINOVANÁ FUNKCE MIKROVLNÝ + GRIL

Tato funkce je vhodná pro:

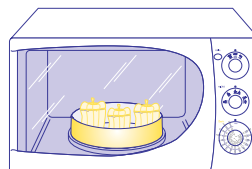
- Rychlou přípravu všech typů pečení, drůbeže, špízů, bramborstr. 132
- Gratinování jídel: (např. lasagne, gratinovaná zelenina, makaróny)str. 132

ZAPNUTÍ FUNKCE MIKROVLNÝ + GRIL

1

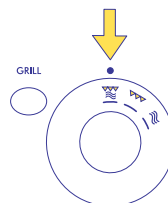
Vložte jídlo do nádoby vhodné na používání mikrovlnné trouby a položte ji na otočný talíř a zavřete dvířka.

Poznámka: Troubu není třeba předehřívat.



2

Nastavte termostat do polohy .



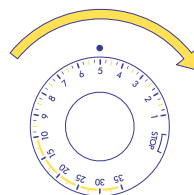
3

Ovladačem výkonu činnosti mikrovlnné trouby nastavte požadovaný výkon.



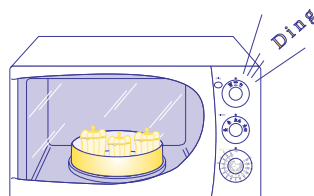
4

Časovým spínačem nastavte požadovaný čas. **Obě kontrolní světla se rozsvítí.**



5

Po uplynutí nastaveného času Vás upozorní zvukový signál. **Poznámka:** Kontrolky zhasnou.





UŽITÍ FUNKCE KOMBINACE MIKROVLNÝ + GRIL

Tato funkce je ideální pro všechny druhy jídel gratinovaných nebo které potřebují mít určitou barvu. Je třeba dodržet následující:

- Nepřilívat žádnou zálivku (**pouze půl skleničky vody, aby maso bylo měkké**).
- Obrátit pečení nebo velké kusy masa během pečení.
- Pokud povrch masa bude příliš propečený ještě dříve, než je zvolený čas, otočte knoflíkem voliče programů do pozice pro dokončení pečení pouze mikrovlnami. Pro ověření postupu pečení otevřete dvířka trouby; to přeruší funkci mikrovln, ale gril zůstane stále v činnosti! Po zavření dvířek trouba pokračuje v pečení.
- Při pečení kombinovaném s grilem se nesmí nikdy trouba přehřívat a zapínat bez potravin.

Čas pečení

Typ	Množství	Nastavení výkonu	Volič programu	Nastavení času (min)	Poznámky	Čas
• Lasagne	1100 gr			9 11 + jen mikrovlny	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	„	„	14	Pozor na slepování	5
• Gratinované makaróny	1500 gr	„	„	11	Těstoviny nejdříve uvařit ve vodě	5
• Květák s bešamelem	1000 gr	„	„	18	Čas potřebný pro 500 gr květáku. Jestliže použijeme květák uvařený předem, připravujeme jej dále v poloze „kombinovaná funkce“ dokud nezíská na povrchu požadovanou barvu (gratinaturu).	5
• Gratinovaná rajčata	800 gr		„	20	Lepší, když jsou stejných rozměrů.	5
• Plněné papriky	1400 gr		„	20	Lépe použít nízké a široké.	5
• Lilek s parmazánem	1300 gr		„	14	Lilek se může již dopředu připravit smažený nebo grilovaný	5
• Pečené brambory	750 gr		„	30	Zamíchat 2 - 3x.	5
• Opékané brambory	1100 gr		„	23	(*)	5
• Pečeně (vepřová, hovězí)	1000 gr		„	55	Nechat trochu sádla po obvodu, aby se maso nevysušilo. Po 35 - 40 min obrátit.	10
• Mleté maso Tyto instrukce se nevztahují na test 12.3.3 normy 60705, který najdete v tabulce na straně 2	800 gr		„	20	Smíchat 500 g mletého hovězího masa s vejci, šunkou, strouhankou atd.	10
• Celé kuře	1200 gr		„	40	(**)	10
• Špízy	600 gr		„	20	Obrátit v půli každé fáze přípravy	10
• Jehněčí	1000 gr	„	„	40	Obrátit v půli každé fáze přípravy	„
• Kousky krůty	1000 gr	„	„	45	Obrátit v půli každé fáze přípravy	„
• Kachna	1500 gr	„	„	50	Obrátit v půli každé fáze přípravy	„

(*) Tyto pokyny se aplikují při provádění ověřovacího testu vaření podle Normy 60705, par. 12.3.4. Bližší pokyny k těmto, i k jiným, výkonostním testům podle Normy 60705 jsou uvedeny v tabulce na str. 2.

(**) Tyto pokyny se aplikují při provádění ověřovacího testu vaření podle Normy 60705, par. 12.3.6. Bližší pokyny k těmto, i k jiným, výkonostním testům podle Normy 60705 jsou uvedeny v tabulce na str. 2.



FUNKCE JEN GRIL

Tato funkce je vhodná pro:

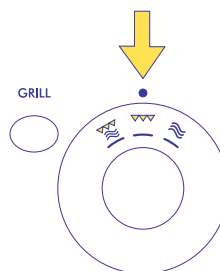
- každý typ tradičního grilování, např.:
hamburgery, kotlety, párky, toustový chléb, atdstr. 134

ZAPNUTÍ FUNKCE JEN GRIL

1

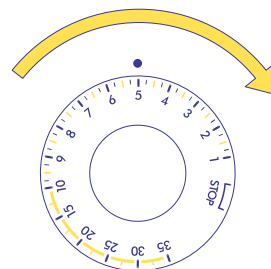
Předehejte gril následně:

Nastavte ovladač výkonu do pozice ▼▼▼.



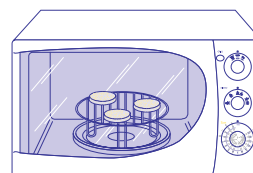
2

Nastavte časový spínač po směru hodinových ručiček. Dvířka mikrovlnné trouby musí být zavřená. Rozsvítí se kontrolka grilu.



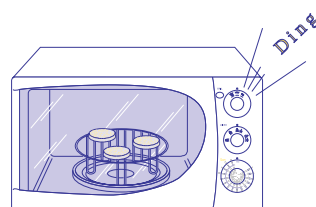
3

Asi po 5 ÷ 8 minutách položte na vrchní grilovací rošt jídlo. Grilovací rošt umístěte na otočný talíř, který bude zachytávat odkapávající tuk. Nastavte čas nutný ke grilování otočením knoflíku po směru hodinových ručiček.



4

Po uplynutí zvoleného času zazní zvukový signál. Kontrolka zhasne.





U Ž I T Í F U N K C E J E N G R I L

Pomocí této funkce můžete grilovat všechny typy jídel. Nikdy však nezapomeňte na **přehřátí** grilu (5-8 minut) před přípravou. Všechna jídla je třeba v polovině přípravy otočit, protože tepelné těleso působí jen z vrchní strany mikrovlnné trouby.

Když při kontrole jídla otevíráte troubu, elektrický gril je horký: proto dávejte pozor a používejte ochranné rukavice. Po zkontrolování jídla je třeba vždy zavřít dvířka.

Čas přípravy

Typ	Množství	Volič času	Nastavení	Poznámky
• Vepřová nebo hovězí kotleta	3	▼▼▼	22 - 25	Po 15 min otočit.
• Párky, klobásy	3	"	15 - 18	Vždy promíchnout. Pokud jsou většího objemu, rozpulte je. Po 9 min otočit.
• Hamburger	3	"	14 - 17	Po 8 min otočit.
• Papriky	1	"	13 - 16	Nakrájet na čtvrtky Po 8 min otočit.
• Lilek	4 plátky	"	13 - 16	Plátky silné 1 cm. Po 8 min otočit.
• Cukety	6 proužků	"	12 - 15	Proužky silné 1 cm. Po 8 min otočit.
• Toustový chléb	4 plátky	"	4	Dobře zarovnat okraje. Po 2 min otočit

Ú D R Ž B A A Ů I Š T Ů N Í

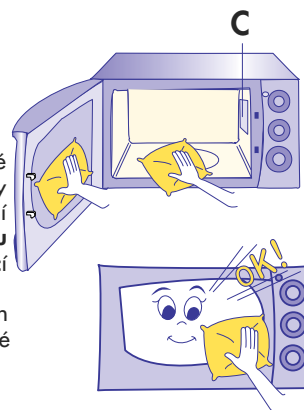
Před každým čištěním a údržbou vyjměte zásuvku ze zástrčky.

Čištění

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

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

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

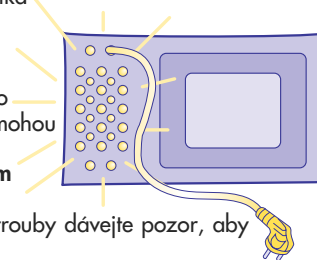


Pravidelně čistěte ventilační otvory na zadní stěně, kterými do trouby vniká vzduch, aby se časem nezanesly prachem a nečistotami.

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

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

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



Poruchy

V případě poruchy přístroje se obraťte na autorizovaný servis. Ještě před tím však zkontrolujte následující možnosti:

p r o b l é m	p ř í č i n a / o d s t r a n ě n í
• přístroj nefunguje	- Dvířka nejsou správně zavřena. - Napájecí kabel není dobře zapojen do sítě. - Zásuvka nedodává el. energii (zkontrolujte pojistky). - Nebyl dobře nastavený časový spínač.
• Sražená voda na varné ploše nebo uvnitř mikrovlnné trouby.	Když vaříte jídla, která obsahují hodně vody, je normální, že voda z nich uniká a sráží se uvnitř mikrovlnné trouby nebo na varné ploše.
• Uvnitř trouby jiskří.	- Nepoužívejte kovové nádoby ani umělohmotné balení s kovovými uzávěry. - Vyberte správný způsob ohřevu nebo zvyšte jeho čas.
• Jídlo se neohřívá dostatečně.	Jídlo nebylo před ohříváním dostatečně rozmrazené.
• Jídlo se připaluje.	Snižte výkon trouby nebo zkratěte čas ohřevu.
• Jídlo se nevaří rovnoměrně.	- Během vaření jídlo míchejte. Myslete na to, že se jídlo uvaří lépe jestliže ho tvoří rovnoměrně nakrájené kousky. - Otočný talíř je zablokovaný.

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