

OBSAH

1. KAP. – VŠEOBECNŮ		
1.1	Důležitá bezpečnostní upozornění	82
1.2	Technické údaje	83
1.3	Instalace a elektrické zapojení	83
1.4	Dodané příslušenství	84
1.5	Výběr vhodného nádobí	85
1.6	Všeobecná pravidla a rady při používání trouby	86
2. KAP. – POPIS OVLÁDACÍCH PRVKŮ A NASTAVENÍ FUNKCÍ		
2.1	Nastavení hodin	87
2.2	Naprogramování vaření	88
2.3	Automatický režim rozmrazení a následovného vaření	90
2.4	Použití receptů přednastavených programů (tlačítka "Automatic function")	91
2.5	Rychlé ohřívání	91
2.6	Dětská pojistka	91
2.7	Tlačítko zastavení otáčení talíře	91
2.8	Funkce „Memotime“	91
3. KAP. – POUŽÍVÁNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY: RADY A TABULKY		
3.1	Rozmrazování	92
3.2	Ohřívání	93
3.3	Vaření předkrmů, prvních chodů	94
3.4	Vaření masa	94
3.5	Vaření obloh a zeleniny	95
3.6	Vaření ryb	96
3.7	Pečení moučníků a dortů	96
3.8	Ohřívát/vařit s tlačítky "Automatic function".	97
4. KAP. – ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ		
4.1	Čištění	98
4.2	Údržba	99

1. KAPITOLA - VŠEOBECNĚ

1.1 DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

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, mikrovlnou troubu nepoužívejte, dokud ji odborný technik (vyškolený výrobce nebo Servisní služba výrobce) neopraví.
- 2) POZOR: Pro osoby, které neprošly zvláštním školením, je nebezpečné 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 na pevně uzavřených nádobách, mohly by vybuchnout.

V mikrovlnné troubě se nesmí vařit nebo ohřívat vejce se skořápkou, protože by mohlo puknout a to i po skončení vaření.

- 4) POZOR: Děti mohou používat mikrovlnou 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.

Nedovolte dětem, aby se pohybovaly v blízkosti mikrovlnné trouby pokud je v provozu (nebezpečí popálení).

- 5) Nesnažte se uvést do provozu troubu s otevřenými dvířky tak, že pozměníte charakteristiky bezpečnostních zařízení.
- 6) Troubu nespouštějte, pokud mezi čelní stěnou a dveřmi mikrovlnné trouby zůstanou jakékoliv předměty.

Udržujte vnitřní stěnu dvířek vždy čistou (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) V okamžiku, kdy otevřete dvířka mikrovlnky mějte na paměti následující rady: nepokládejte na plochu otevřených dvířek těžké předměty a netahejte za rukojeť směrem dolů přesprilíš. Přístroj by se mohl převrátit. Nepokládejte na otevřená dvířka nádoby nebo horké pekáče, které jste zrovna vyndali z trouby.

- 8) Troubu nespouštějte, jestliže je poškozený přípojný kabel nebo zástrčka přístroje, hrozí nebezpečí zasažení elektrickým proudem.

- 9) 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.

- 10) 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.

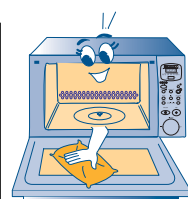
- 11) Neponořujte otočný talíř do vody pokud je horký. Tepelným šokem by mohl prasknout.

- 12) Pokud používáte funkce "Pouze MIKROVLNÝ" a "KOMBINOVANÝ REŽIM MIKROVLNÝ", nesmíte v žádném případě troubu přehřívat (bez pokrmu), ani jej nesmíte zapínat na prázdko. V troubě by se vytvářelo jiskření.

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

- 14) Trouba se při provozu zahřeje. Nedotýkejte se topných těles umístěných uvnitř trouby.

- 15) Při ohřívání tekutin (voda, káva, mléko atd.) je možné, že díky efektu



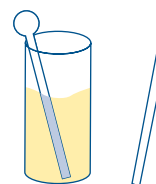
obr. 1



obr. 2



obr. 3



obr. 4



obr. 5

1. KAPITOLA - VŠEOBECNĚ

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 ohřívat, vložit do nádoby s tekutinou lžičku z plastické hmoty nebo skleněnou tyčinku. V každém případě manipulujte s nádobou opatrně.

- 16) Neohřívejte likéry s vysokým obsahem alkoholu ani velké množství oleje, mohlo by dojít k jejich vznícení.
17) 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 jeho teplota stejnoměrně vyrovnala.

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

POZNÁMKA: při prvním použití spotřebiče je možné, že z trouby bude vycházet trochu kouře a bude cítit "novotou". Tento jev je normální a je způsobený přepalováním ochranných látek, kterými se potírají topná tělesa.

1.2 TECHNICKÉ ÚDAJE

• SPOTŘEBA ENERGIE (Normy CENELEC HD 376)

K dosažení 200 °C	0,35 kWh
K udržení teploty 200 °C po 1 hodinu	1,15 kWh
Celková spotřeba	1,5 kWh

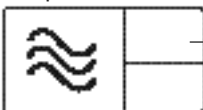
• VSTUPNÍ VÝKON: 1000 W (IEC705)

Další údaje vyčtete ze štítku s technickými údaji, který se nachází na zadní stěně spotřebiče.

Tento výrobek je v souladu se směrnicemi 89/336/EEC a 92/31 o elektromagnetické kompatibilitě a se směrnicí 89/109/EEC o materiálech, které jsou ve styku s potravinami.

V S T U P N Í V Ý K O N

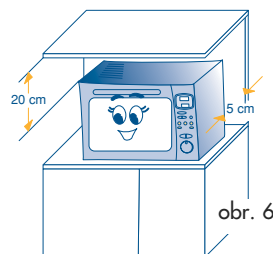
Hodnota **vstupního výkonu ve WATTECH** vaší mikrovlnné trouby se nachází na zadní stěně spotřebiče pod heslem **MICRO OUTPUT**. Při vyhledávání informací v tabulkách vycházejte vždy z výkonu vaší trouby! Tento údaj se vám bude také hodit při vaření podle receptů v kuchařkách pro mikrovlnné trouby.



U některých modelů je maximální výkon ve WATTECH uvedený i na symbolu, který vidíte zobrazený zde nalevo a který se nachází na spotřebiči.

1.3 INSTALACE A ZAPOJENÍ DO EL. SÍTĚ

- 1) Vyjměte troubu z obalu, odstraňte ochranný obalový materiál, ve kterém je zabalený otočný talíř (H), příslušná podpěra (I) a veškeré příslušenství. Ověřte si, zda je čep otočného talíře (D) správně nasazený do svého uložení ve středu otočného talíře.
- 2) Očistěte vnitřek trouby vlhkým a měkkým hadříkem.
- 3) Ověřte si, zda se spotřebič při převozu nepoškodil a především, zda se dvířka trouby perfektně otevírají a zavírají.
- 4) Umístěte přístroj na rovnou a stabilní plochu ve výšce alespoň 85 cm. Vzhledem k tomu, že se spotřebič při provozu zahřeje na vysokou teplotu, umístěte troubu mimo dosah dětí.
- 5) Troubu musíte umístit na pracovní plochu tak, aby mezi nábytkem nebo jiným zařízením a zadní a bočními stěnami trouby byla 5 cm mezera. Nad horní plochou trouby musí být alespoň 20 cm volný prostor (obr. 6).
- 6) Je zakázáno zakrývat štěrby, kterými vchází do trouby vzduch. Nikdy nepokládejte nic na horní plochu trouby a vždy zkontrolujte, aby štěrby, kterými vychází vzduch a pára (nacházejí se na horní, spodní a na zadní straně trouby) byly VŽDY PRŮCHODNÉ (obr. 7).
- 7) Podpěru (I) umístěte do středu kruhového uložení a položte na ní otočný talíř (H). Čep (D) musí zapadnout

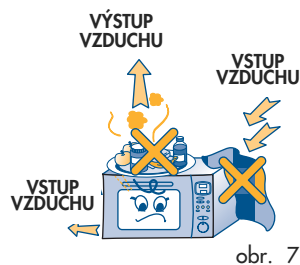


1. KAPITOLA - VŠEOBECNĚ

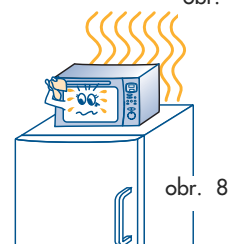
do příslušného otvoru, který se nachází ve středu otočného talíře.

POZNÁMKA: neumísťujte mikrovlnou troubu v blízkosti nebo přímo na tepelné zdroje (např. na chladničku) (obr. 8).

- 8) Spotřebič zapojujte pouze do zásuvek el. vedení s minimálním jističením 16A. Zkontrolujte si, zda jističení hlavního vypínače vaší domácnosti je alespoň 16A, aby nedocházelo k nečekaným zásahům při provozu trouby.
- 9) Umístěte spotřebič tak, abyste zástrčku přípojného kabelu mohli bez problémů zapojit do zásuvky.
- 10) Před použitím přístroje si ověřte, zda napětí sítě odpovídá požadovanému napětí uvedenému na popisném štítku spotřebiče a zda je **zásuvka el. vedení správně uzemněná. Výrobce není zodpovědný za případné škody způsobené nedodržením tohoto předpisu.**

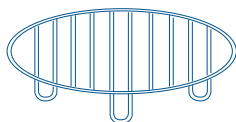


obr. 7



obr. 8

1.4 DODANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ



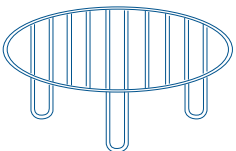
NÍZKÝ ROŠT

Používá se s funkcí pouze horkovzdušný ohřev:

určený pro všechny tradiční postupy pečení, především při přípravě moučníků

Používá se s funkcí Kombinovaný režim mikrovlny + horký vzduch a mikrovlny + gril

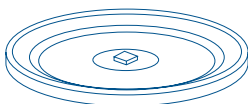
určený k rychlé přípravě masa, brambor, některých moučníků (které nakynou) a zapečených pokrmů (např. lasagní – širokých it. nudlí).



VYSOKÝ ROŠT

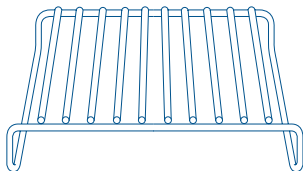
Používá se s funkcí pouze gril:

určený pro přípravu všech druhů grilování



OTOČNÝ TALÍŘ

Otočný talíř se používá se všemi funkcemi



OBDÉLNÍKOVÝ ROŠT

Používá se s funkcí horkovzdušný ohřev

Vhodný pro všechny tradiční postupy pečení, které se připravují ve velkých obdélníkových pekáčích. Pokrm je třeba během přípravy obracet nebo míchat. Obdélníkový rošt položíte přímo na dno trouby. Otočný talíř (H) můžete nechat nasazený ve troubě.

Nesmí se používat při pečení s mikrovlnami

1. KAPITOLA - VŠEOBECNĚ

1.5 VÝBŮR VHODNÉHO NÁDOBÍ

Můžete používat všechny druhy skleněných nádob (nejlépe varné sklo), nádoby keramické, porcelánové, z pálené hlíny, ale vždy bez kovových ozdob nebo částí (zlacené proužky, ucha, nožičky).

Můžete používat i nádoby z tepluvzdorné plastické hmoty, ale výhradně pro funkci „**pouze mikrovlny**“. Pokud si nejste jisti, proveďte následující zkoušku: prázdnou nádobu vložte do mikrovlnné trouby nastavené na maximální výkon (funkce „pouze mikrovlny“) 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. Při krátkodobém ohřívání můžete používat i papírové ubrusy, lepenkové tácky a umělohmotné talíře „na jedno použití“.

Co se týká tvarů a rozměrů, volte vždy takový tvar, aby se otočný talíř s nádobou mohl správně otáčet.

Pro vaření v mikrovlnné troubě nejsou vhodné kovové, dřevěné, proutěné nádoby a nádoby z křišťálového skla.

Mějte vždy na paměti, že při tomto způsobu ohřívání musíte jídlo během vaření několikrát promíchat a změnit polohu nádoby, abyste při vaření dosáhli uspokojivých výsledků. Mějte však na paměti, že je možné, že teplo z velmi horkého jídla se přenáší na talíř a budete muset použít chňapky.

Pokud je trouba nastavena na funkci „**Pouze horkovzdušný ohřev**“ nebo „**Pouze gril**“, můžete k pečení použít jakýkoli druh nádob vhodný k přípravě pokrmů v troubě.

V každém případě se řiďte pravidly, které si vyčtete z následující tabulky:

	Sklo	Varné sklo	Sklokeramika	Nádoby z pálené hlíny	Allobal	Umělá hmota	Papír nebo tvrdý lepenkový papír	Kovové nádoby
Funkce „Pouze mikrovlny“	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	ANO	ANO	NE
Funkce „Kombinovaný režim“	NE	ANO	ANO	ANO	NE	NE	NE	NE
Funkce „Pouze horkovzdušný ohřev“ „Pouze gril“	NE	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	NE	ANO

1. KAPITOLA - VŠEOBECNĚ

1.6 VŠEOBECNÁ PRAVIDLA A RADY PŘI POUŽÍVÁNÍ TROUBY

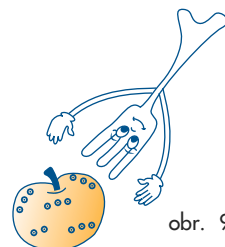
Mikrovlny jsou v podstatě elektromagnetické záření přítomné i v přírodě ve formě světelných vln (např. sluneční světlo), které uvnitř trouby pronikají do potravin ze všech směrů a ohřívají molekuly vody, tuků a cukru.

Teplo se vytváří velice rychle, ale pouze v jídle, zatímco nádoby, ve kterých se jídlo vaří, se ohřívají pouze nepřímo, přenosem tepla od ohřátého jídla. To zabraňuje, aby se jídlo připeklo k nádobě, a proto je možné používat při vaření v mikrovlnné troubě velmi málo tuku (v některých případech můžete pokrm připravit i bez tuku). Proto se vaření v mikrovlnné troubě s velmi nízkým obsahem tuku, doporučuje pro zdravou a dietní stravu.

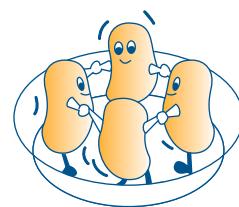
Kromě toho, ve srovnání s tradičními způsoby přípravy, probíhá při nižší teplotě, a proto se pokrmy tolik nevysušují, neztrácejí nejdůležitější výživné hodnoty a uchovávají si výraznější chuť.

Základní pravidla správného vaření v mikrovlnné troubě

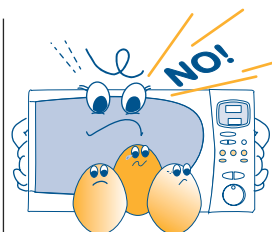
- 1) 1) Vaření je úzce spojeno s objemem a stejnorodostí vařených pokrmů: menší, stejnorodé kousky masa jsou hotové rychleji než velký kus pečeně. Při nastavování správné doby varu se řiďte informacemi uvedenými v tabulkách na následujících stránkách sešitku. Pokud připravujete větší množství jídla, musíte přiměřeně zvýšit také dobu varu a naopak.
Je důležité dodržovat "dobu odpočinku": **dobou odpočinku** se rozumí doba, po kterou musí pokrm po uvaření odstát, aby došlo k poslednímu pronikání tepla do jídla. Např. teplota masa se během této "doby odpočinku" zvýší zhruba o 5 - 8°C. Jídlo můžeme nechat odstát i mimo troubu.
- 2) Pokrmy připravované v mikrovlnné troubě se musí několikrát během vaření **promíchat**, aby se stejnoměrně prohřály a zkrátila se doba vaření.
- 3) Doporučujeme také jídla během vaření **obracet**: to platí především pro velké kusy masa (pečeně, celá kuřata ...), ale i pro menší kusy masa (naporcované kuře, guláš ...).
- 4) **Potraviny se slupkou, kůží nebo skořápkou (jako např. jablka, brambory, rajčata, párky, ryby) se musí propíchnout vidličkou, aby pára mohla z potravin vycházet ven a kůže nebo slupka nepraskla (obr. 9).**
- 5) Jestliže připravujete více porcí stejného jídla, např. vařené brambory, rozmístěte je v nádobě **do kruhu**, aby se uvařily stejnoměrně (obr. 10).
- 6) Čím nižší je teplota pokrmu, který dáváte do mikrovlnné trouby, tím více času potřebuje pokrm k uvaření. Jídlo s pokojovou teplotou se uvaří rychleji, než jídlo vyndané z chladničky.
- 7) Nádobu s připravovaným jídlem umístěte vždy do středu otočného talíře.
- 8) **Tvorba páry** uvnitř trouby, poblíž dvířek a štěrbin výstupu vzduchu je zcela normální jev. **Tvorbu páry můžete omezit tak, že pokrm přikryjete průhlednou fólií, voskovým papírem, skleněnou pokličkou nebo zcela jednoduše obráceným talířem.**
Mimo jiné, potraviny s vysokým obsahem vody (např. zelenina) se uvaří lépe, pokud jsou přiklopené. Jestliže budete vařené pokrmy přikrývat, udržíte si, mimo jiné, vnitřek trouby dlouho čistý.
- 9) **Nevařte v troubě vejce ve skořápce (obr. 11).** Tlak, který se uvnitř vejce vytvoří by mohl způsobit explozi vejce (a to i po ukončení varu). Neohřívejte ani již uvařená vejce. Můžete ohřívát pouze míchaná vejčka.
- 10) Jestliže budete ohřívát nebo vařit v troubě pokrmy v napevno uzavřených nebo vzduchotěsných nádobách, nezapomeňte je předtím otevřít. Tlak uvnitř nádoby by stoupl a nádoba by mohla explodovat i po ukončení varu.



obr. 9



obr. 10



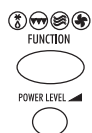
obr. 11

2. KAPITOLA – POUŽITÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ A NASTAVENÍ FUNKCÍ

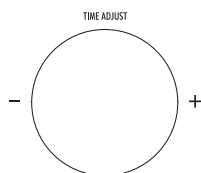
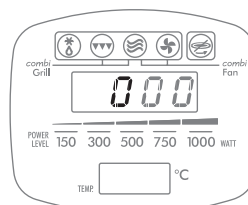
2.1 COME REGOLARE L'OROLOGIO

- V okamžiku, kdy přístroj poprvé zapojíte do el. sítě nebo po výpadku elektrického proudu, se na displeji objeví blikající číslice (---:--).

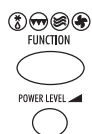
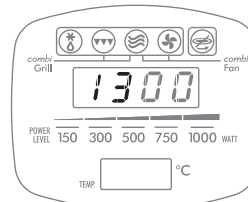
Při nastavování správného času postupujte následovně:



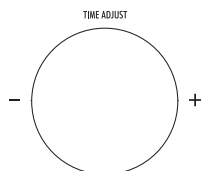
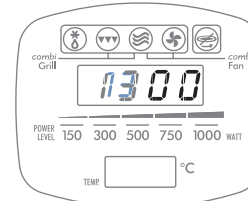
- 1** Stiskněte tlačítko **CLOCK** (6).
(Na displeji č. 1 blikají hodiny).



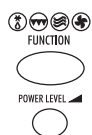
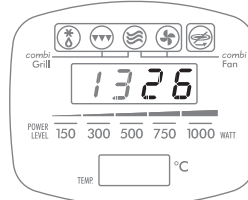
- 2** Otáčením otočného knoflíku **TIME ADJUST** nastavte požadovanou hodinu (14).
(Na displeji č. 1 blikají hodiny).



- 3** Stiskněte znovu tlačítko **CLOCK** (6).
(Na displeji č. 1 blikají minuty).



- 4** Otáčením knoflíku **TIME ADJUST** nastavte požadované minuty (14).
(Na displeji č. 1 blikají minuty).



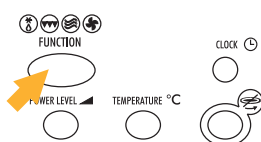
- 5** Stiskněte znovu tlačítko **CLOCK** (6).
(Na displeji se objeví nastavený čas).



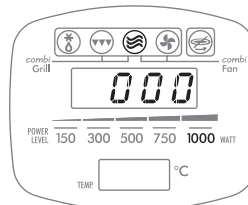
- Pokud chcete změnit nastavený čas, stiskněte tlačítko **CLOCK** (6) a pak nastavte nový čas tak, že zopakujete celý výše uvedený postup.
- Je možné zobrazit na displeji aktuální čas také během provozu trouby tak, že jednoduše stisknete tlačítko **CLOCK** (6) (přesný čas se asi na 2 sekundy zobrazí na displeji).

2. KAPITOLA – POUŽITÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ A NASTAVENÍ FUNKCÍ

2.2 JAK NAPIROGRAMOVAT VAŘENÍ V TROUBĚ

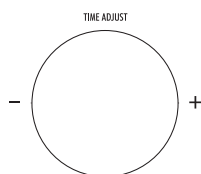


- 1** Stiskněte tlačítko **FUNCTION** (3) (navolení funkcí) a zvolte vhodnou funkci. Navolení se potvrdí tak, že se nad displejem č. 1 rozsvítí příslušný symbol. Můžete používat následující funkce:

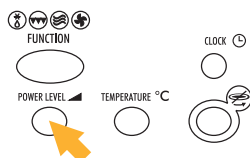


UKAZATEL	NASTAVENÁ FUNKCE
	pouze mikrovlny
	automatické rozmrazování
	kombinovaný režim mikrovlny a horkovzdušný ohřev

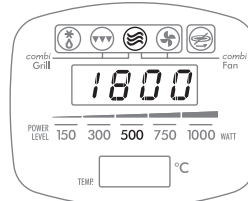
UKAZATEL	NASTAVENÁ FUNKCE
	kombinovaný režim mikrovlny a gril
	pouze horkovzdušný ohřev
	pouze gril



- 2** Otáčením knoflíku **TIME ADJUST** (14) nastavíte dobu pečení (v minutách). Řiďte se vždy dobou, kterou vám doporučujeme v tabulkách uvedených v kapitole č. 3.



- 3** U funkcí:
pouze mikrovlny
kombinovaný režim mikrovlny + horkovzdušný ohřev
kombinovaný režim mikrovlny + gril



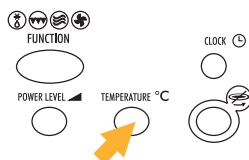
Č E S K Y

výkon mikrovln nastavíte opakovaným stisknutím tlačítka **POWER LEVEL** (5), dokud nad displejem č. 2 (dole) nezačne blikat světelná kontrolka s číslem, které zobrazuje nastavený výkon. Nastavení správného výkonu si vždy ověřte v tabulkách uvedených v kapitole č. 3.

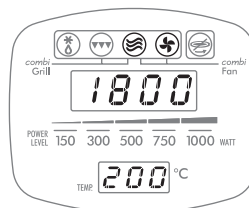
Poznámky:

- u funkce **automatické rozmrazování** není nutné nastavovat úroveň výkonu;
- maximální nastavitelný výkon u kombinovaného režimu **mikrovlny + horkovzdušný ohřev** je 750 Wattů;
- nastavený výkon můžete pozměnit i během již započatého vaření jednoduše tak, že stisknete tlačítko **POWER LEVEL** (5).

2. KAPITOLA – POUŽITÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ A NASTAVENÍ FUNKCÍ



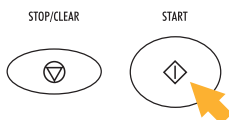
- 4** U funkcí: **kombinovaný režim mikrovlny + horkovzdušný ohřev pouze horkovzdušný ohřev**



nastavíte teplotu pečení opakovaným stisknutím tlačítka **TEMPERATURE °C** (4), dokud se na displeji č. 2 (dole) nezobrazí požadovaná teplota. Navolení správné teploty při pečení si vždy ověřte v tabulkách uvedených v kapitole č. 3.

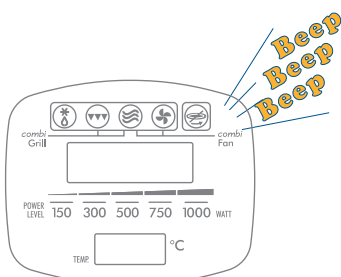
Poznámky:

- po zapnutí trouby a se na displeji č. 2 zobrazí teplota naměřená uvnitř trouby, která se bude postupně zvyšovat;
- po dosažení nastavené teploty se ozve zvukový signál (3 pípnutí). Na displeji č. 2 uvidíte nastavenou teplotu;
- nastavenou teplotu můžete změnit i během pečení tak, že jednoduše stisknete tlačítko **TEMPERATURE °C** (4).



- 5** Troubu spustíte stisknutím tlačítka **START** (13). Na displeji č. 1 se objeví čas, který zbývá do konce přípravy pokrmu a na displeji č. 2 se zobrazí teplota trouby, pokud to navolená funkce vyžaduje.

Poznámky: pokud se trouba z jakéhokoliv důvodu neuvede do provozu, veškeré předem nastavené údaje se po 2 minutách automaticky vymažou.



- 6** Po ukončení vaření se ozve zvukový signál (3 pípnutí) a na displeji se objeví nápis "END". Otevřete dvířka trouby a pokrm vyndejte (na displeji se objeví přesný čas anebo, pokud je trouba horká, objeví se nápis "COOL" – viz poznámka dole).

Poznámky:

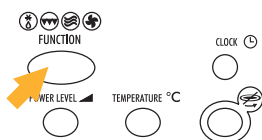
- i během provozu trouby je možné kontrolovat průběh přípravy pokrmu. Stačí otevřít dvířka a pokrm překontrolovat. V okamžiku, kdy dvířka otevřete se přeruší vyzařování mikrovln. Jestliže dvířka trouby zavřete a stisknete tlačítko **START** (13), trouba se uvede znovu do provozu.
- pokud potřebujete z jakéhokoliv důvodu přerušit chod trouby bez otevření dvířek, stačí stisknout tlačítko **STOP/CLEAR** (12).
- jestliže chcete ukončit vaření, postupujte následujícím způsobem:
 - jestliže jsou dvířka trouby otevřená, stiskněte jedenkrát tlačítko **STOP/CLEAR** (12);
 - jestliže jsou dvířka trouby otevřená a trouba je v provozu, stiskněte dvakrát tlačítko **STOP/CLEAR** (12). Na displeji se znovu zobrazí přesný čas.
- tento model je vybavený automatickým ochlazováním, které se uvede do provozu v případě, že je trouba příliš horká (např. na konci dlouho trvající přípravy pokrmů s tepelnou funkcí). Během ochlazování se na displeji č. 1 objeví název "COOL". Ventilátory a žárovka v troubě jsou v provozu (vypnou se automaticky samy).

Na konci každé přípravy v troubě zůstanou ventilátory ochlazování a žárovka v provozu, dokud neotevřete dvířka trouby.

2. KAPITOLA – POUŽITÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ A NASTAVENÍ FUNKCÍ

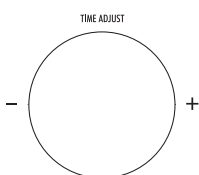
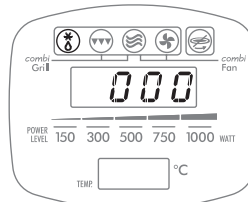
2.3 NAPROGRAMOVÁNÍ FUNKCÍ AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVÁNÍ A NÁSLEDOVNÉHO VAŘENÍ

Při naprogramování tohoto režimu, který zahrnuje automatické rozmrazování a následovné vaření, postupujte následujícím způsobem:

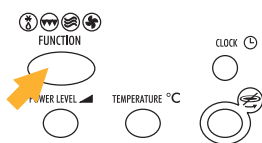
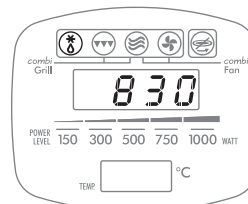


- 1** K nastavení funkce automatického rozmrazování stiskněte dvakrát za sebou tlačítko **FUNCTION** (3) (nastavení funkcí).

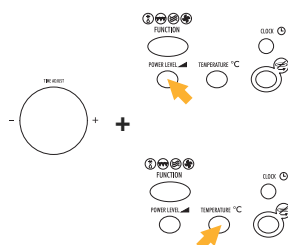
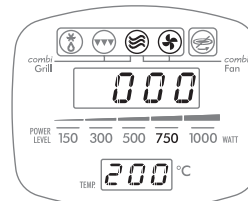
Na displeji se objeví ukazatel se symbolem znázorňujícím automatické rozmrazování.



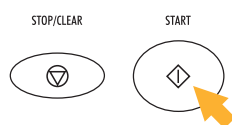
- 2** Otáčením otočného knoflíku **TIME ADJUST** (14) nastavte požadovanou dobu rozmrazování (v minutách).



- 3** Nastavte vaření, které má následovat po rozmražení pokrmu tak, že opakovaným stisknutím tlačítka **FUNCTION** (3) (navolení funkcí), dokud se neobjeví příslušný symbol (např. kombinovaný režim mikrovlny + horkovzdušný ohřev).

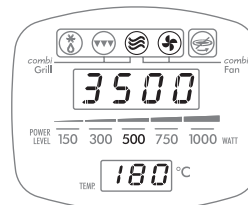
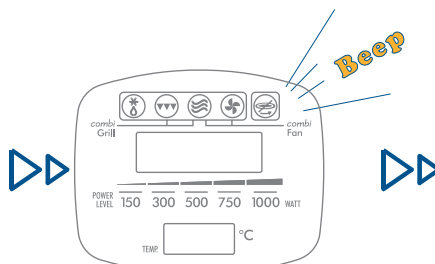


- 4** Nastavte délku vaření a pokud to navolená funkce vyžaduje, nastavte i výkon mikrovln a teplotu trouby podle pokynů uvedených v předcházejícím bodě (bod 2.2).



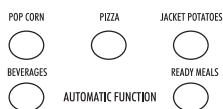
- 5** Stiskněte tlačítko **START** (13).

Při přechodu z funkce rozmrazování na funkci vaření se ozve zvukový signál.

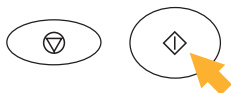


2. KAPITOLA – POUŽITÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ A NASTAVENÍ FUNKCÍ

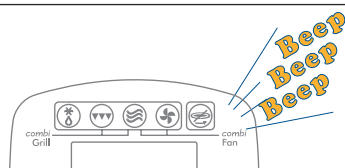
2.4 POUŽITÍ RECEPTŮ PŘEDNASTAVENÝCH PROGRAMŮ (TLAŠÍTKA "AUTOMATIC FUNCTION")



- 1 Stiskněte jedno z tlačítek "AUTOMATIC FUNCTION".
(Na displeji budou blikat příslušné ukazatele zobrazující dobu a teplotu, které byly předem uloženy do paměti a rozsvítí se ukazatel navolené funkce a předem naprogramovaný výkon).
Při výběru vhodné funkce si můžete pomoci radami v bodě 3.8.



- 2 Vaření spustíte stisknutím tlačítka **START** (13)



- 3 Po uplynutí nastavené doby uslyšíte 3 dlouhé zvukové signály a na displeji se objeví nápis "END".

2.5 RYCHLÉ OHŘÍVÁNÍ

Tato funkce je velice praktická, pokud chcete ohřívat malé množství pokrmu nebo nápojů.

- Stiskněte tlačítko **START** (13): trouba se uvede do provozu na 30 sekund s maximálním výkonem. Každé následné stisknutí tlačítka znamená navýšení o 30 sekund až do maximálně 3 minut.
- Tuto funkci můžete aktivovat pouze **do 1 minuty** od okamžiku, kdy jste pokrm dali do trouby.

Funkci rychlého ohřevu můžete také používat k dodělávání pokrmů.

Nastavenou dobu ohřívání můžete změnit i po uvedení trouby do provozu otáčením knoflíku **TIME ADJUST** (14) až do maximálně 60 minut.

2.6 DĚTSKÁ POJISTKA

Trouba je vybavena bezpečnostním zařízením, které zabraňuje, aby došlo k nechtěné změně nastavené doby vaření během průběhu vaření. Tímto způsobem se má zabránit náhodnému a nebezpečnému prodloužení doby vaření (pokrm se může spálit!).

Nastavení pojistky:

- Stiskněte tlačítko **STOP/CLEAR** (12) a přidržte je stisknuté na 5 sekund.
- Ozve se krátký zvukový signál: od tohoto okamžiku už není možné změnit dobu přípravy pokrmu.
- Nastavenou pojistku vynulujete tak, že přidržíte tlačítko **STOP/CLEAR** (12) stisknuté, dokud se neozeve zvukový signál.

2.7 TLAŠÍTKO ZASTAVENÍ OTÁČENÍ TALÍŘE

Pokud budete používat velké nádoby/pekáče (nebo nádoby s úchyty či rukojetí), které se v troubě nemohou otáčet, je možné zastavit otáčení talíře. Stačí nejdříve nastavit požadovanou funkci vaření a teprve potom stisknout tlačítko **ZASTAVENÍ OTÁČENÍ TALÍŘE** (15). Led dioda na pravé straně začne blikat.

Po stisknutí tlačítka **START** (13) led dioda ještě pětkrát zabliká a potom zůstane rozsvícená po celou dobu přípravy pokrmu. Nezapomeňte pokrm často míchat anebo obrátit. Funkce **ZASTAVENÍ OTÁČENÍ TALÍŘE** zůstane aktivovaná i při následujícím vaření v troubě, dokud nestisknete znovu tlačítko **ZASTAVENÍ OTÁČENÍ TALÍŘE** (15).

Maximální použitelný výkon při přípravě pokrmů s funkcí pouze mikrovlny je 750 W (při stisknutí tlačítka **ZASTAVENÍ OTÁČENÍ TALÍŘE** (15) elektronická kontrola spotřebiče automaticky sníží tento výkon).

2.8 FUNKCE "MEMOTIME"

Tato funkce umožňuje použít časový spínač, pokud trouba NENÍ v provozu, až do 60 minut.

- Stisknout tlačítko **FUNCTION** tak dlouho, dokud se na displeji č. 2 neobjeví 3 čárky. Potom nastavte otočným knoflíkem **TIME ADJUST** (14) požadovanou dobu a stisknutím tlačítka **START** (13) údaje aktivujte.
- Na konci se ozvou 3 zvukové signály a na displeji č. 1 se zobrazí nápis "END".

3. KAPITOLA – POUŽÍVÁNÍ TROUBY: RADY A TABULKY

3.1 ROZMRAZOVÁNÍ

- Pokrm nebo potraviny zabalené do umělohmotných šáček, fólií nebo v původním obalu se mohou rozmrazovat přímo v troubě i s obalem. Odstraňte případné kovové části (např. svorky, drátky atd.).
- Některá jídla, např. zelenina a ryby, se nemusí před vařením úplně rozmrazovat.
- Dušené pokrmy, ragů a maso s omáčkou se rozmrazují rychleji, pokud je občas zamícháte nebo je obrátíte a oddělíte kousky masa od sebe.
- Z masa, ryb a ovoce při rozmrazování vytéká voda. Doporučujeme vám, rozmrazovat je v hlubší nádobě.
- Při zmrazování potravin či pokrmů vám doporučujeme zabalit jednotlivé kousky masa odděleně do sáčků. Ušetříte si tím drahocenný čas při jejich přípravě.
- Ihned po rozmrazení, ještě než začnete pokrm vařit, je důležité, abyste dodržovali dobu odpočinku: dobou odpočinku (v minutách) se rozumí doba, po kterou musí pokrm odstát, aby došlo k poslednímu pronikání tepla do jídla.

TABULKA DOB ROZMRAZOVÁNÍ PŘI POUŽITÍ FUNKCE “AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ”

DRUH	MNOŽSTVÍ	NASTAVIT ČAS v minutách	POZNÁMKY/RADY	JAKÝ ROŠT POUŽÍT	DOBA ODPOČINKU
MASO					
• Pečeně (vepřová, hovězí, telecí atd.)	1 kg	19 - 21	V polovině rozmrazování obrátit.	Žádný	20
• Bifteky, kotlety, plátky	200 gr	4 - 6		Žádný	5
• Kousky masa s omáčkou, guláš	500 gr	10 - 12	Viz poznámka *	Žádný	10
• Mleté maso	250 gr	5 - 7		Žádný	15
• Mleté maso	500 gr	10 - 12		Žádný	15
• Hamburger	200 gr	5 - 7		Žádný	10
• Klobása	300 gr	6 - 8		Žádný	10
DRŮBEŽ					
• Kachna, krocan	1,5 kg	25 - 27	Drůbež v polovině rozmrazování obraťte. Po uplynutí doby odpočinku, omyjte teplou vodou, abyste odstranili případně zbylé střípky ledu.	Žádný	20
• Celé kuře	1,5 kg	25 - 27		Žádný	20
• Porcované kuře	700 gr	13 - 15		Žádný	10
• Kuřecí prsíčka	300 gr	8 - 10		Žádný	10
ZELENINA			Zmražené potraviny se před vařením nebo pečením nemusí rozmrazovat.		
RYBY					
• Plátky	300 gr	7 - 9	Rybu v polovině doby rozmrazování obraťte.	Žádný	7
• Kousky	400 gr	8 - 10		Žádný	7
• Celé	500 gr	10 - 12		Žádný	7
• Raci (humři)	400 gr	8 - 10		Žádný	7
MLÉČNÉ/SÝRAŘSKÉ VÝROBKY					
• Máslo	250 gr	4 - 6	Odstraňte hliníkový obal nebo kovové části.	Žádný	10
• Sýr	250 gr	5 - 7	Sýr se nemusí úplně rozmrazovat.	Žádný	15
• Šlehačka	200 ml	7 - 9	Dodržujte dobu odpočinku. Šlehačku musíte přemístit z obalu na talíř.	Žádný	5
PEČIVO					
• 2 střední housky	150 gr	1 - 2	Pečivo můžete položit přímo na otočný talíř.	Žádný	3
• 4 střední housky	300 gr	2 - 4		Žádný	3
• Plátky bílého chleba	250 gr	2 - 4		Žádný	3
• Plátky celozrnného chleba	250 gr	2 - 4		Žádný	3
OVOCE					
• Jahody, švestky, třešně, rybíz, meruňky	500 gr	8 - 10	2x – 3x zamíchejte.	Žádný	10
• Maliny	300 gr	5 - 7	2x – 3x zamíchejte.	Žádný	10
• Ostružiny	250 gr	3 - 5	2x – 3x zamíchejte.	Žádný	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.
Blíže pokyny k těmto, a dalším, výkonostním testům podle normy 60705, najdete v tabulce na straně 2.

3. KAPITOLA – POUŽÍVÁNÍ TROUBY: RADY A TABULKY

3.2 OHŘÍVÁNÍ

Ohřívání jídel je pravděpodobně nejpoužívanější a nejpraktičtější funkce Vaší mikrovlnné trouby. Na rozdíl od tradičního ohřívání se při ohřívání v mikrovlnné troubě značně ušetří nejen čas, ale i elektrická energie.

- Doporučujeme ohřívat jídla (zvláště zmrazená) při teplotě alespoň 70°C (musí pálit!). Jídlo tím pádem nemůžete konzumovat ihned, protože je příliš horké, ale zaručí se tak jeho úplná sterilizace.
- Při ohřívání předvařených nebo zmrazených jídel dodržujte následující pravidla:
 - vyjměte jídla z kovových nádob;
 - přikryjte jídlo průhlednou fólií (vhodnou pro mikrovlnné trouby) nebo pečícím papírem, aby se uchovala přirozená chuť jídla a trouba zůstane čistá; můžete jídlo přikrýt i převráceným talířem;
 - pokud je to možné, pokrm často zamíchejte nebo obračejte, aby se stejnoměrně prohřál a ohřívání se urychlilo;
 - dodržujte pozorně dobu ohřívání uvedenou na obalu; nezapomeňte, že za určitých podmínek je nutné tuto dobu zvýšit.
- Zmrazená jídla se musí před ohříváním rozmrazit. Čím nižší je počáteční teplota jídla, tím delší bude doba ohřívání.

Pozor: některé pokrmy můžete ohřívat jednodušeji, pokud použijete naprogramovaných receptů "AUTOMATIC FUNCTION" (viz tabulka na str. 97).

TABULKA DOBY OHŘÍVÁNÍ

DRUH	MNOŽSTVÍ	FUNKCE	STUPĚŇ VÝKONU	DOBA v minutách	POZNÁMKY/RADY
ROZPOUŠTĚNÍ POTRAVIN					
• Čokoláda/poleva • Máslo	100 gr 50-70 gr		500 1000	4 - 5 0'.10"-0'.15"	Přemístit na talíř. Polevu jedenkrát zamíchat Při rozpouštění másla prodlužte dobu o 1 minutu.
JÍDLA S TEPLOTOU Z CHLADNIČKY (5/8°C) až do 20/30°C					
• Jogurt • Kojenecká láhev	125 gr 240 gr	"	1000 "	0'.15"-0'.20" 0'.30"-0'.35"	Odstranit hliníkové víčko. Kojeneckou láhev ohřívejte bez dudlíku a ihned po ohřátí obsah láhve promíchejte, aby se teplota sjednotila. Před podáním překontrolujte teplotu obsahu láhve. Má-li mléko pokojovou teplotu, zkrátte o trochu doporučenou dobu. Používáte-li mléko v prášku, dobře jej zamíchejte. Zbylý prášek by se mohl vznítit. Používejte sterilizované mléko.
PŘEDVAŘENÁ JÍDLA S TEPLOTOU Z CHLADNIČKY (poč. tepl. 5/8°C) až do 70°C					
• Balení lasagní (it. nudlové placky) nebo plněných těstovin	400 gr	"	1000	3 - 5	Balením se rozumí zabalené porce jakéhokoliv předvařeného pokrmu k dostání v obchodech, který se ohřívá při teplotě 70°C. Vyjměte pokrm z příp. hliníkové nádoby a umístěte jej přímo na talíř, ze kterého budete jíst. Pokud pokrm přikryjete, zaručíte si vždy vynikající výsledky.
• Balení masa s rýží a/nebo zeleninou	400 gr	"	"	3 - 5	
• Balení ryby a/nebo zelenina	300 gr	"	"	2 - 4	
• Talíř masa a/nebo zeleniny	400 gr	"	"	4 - 6	Rozumí se porce jakéhokoliv předem uvařeného pokrmu, který se bude ohřívá při 70°C. Umístěte pokrm přímo na talíř, ze kterého budete jíst a nezapomeňte jej vždy přikrýt průhlednou fólií nebo obráceným talířem.
• Talíř těstovin, cannelloni (it. nudlové role) nebo lasagní (it. nudlové placky)	400 gr	"	"	4 - 6	
• Talíř ryby a/nebo rýže	300 gr	"	"	3 - 5	
ZMRAZENÉ POKRMY URČENÉ K OHŘÍVÁNÍ/VAŘENÍ (POČ. TEPL. -18°/-20°C) AŽ DO CCA 70°C					
• Balení lasagní (it. nudlové placky) nebo plněných těstovin	400 gr	"	1000	5 - 7	Balením se rozumí zabalené porce jakéhokoliv předvařeného zmrazeného pokrmu, který se bude ohřívá v původním obalu při teplotě 70°C. Pokud je obal hliníkový, umístěte pokrm přímo na talíř, ze kterého budete jíst a prodlužte doporučenou dobu o několik minut.
• Balení masa s rýží a/nebo zeleninou	400 gr	"	"	4 - 6	
• Balení předvařených ryby a/nebo zeleniny	300 gr	"	"	2 - 4	
• Balení syrové ryby a/nebo zeleniny	300 gr	"	"	6 - 8	Přendejte syrový pokrm z obalu do nádoby vhodné pro ohřívání v mikrovlnné troubě a pokrm přikryjte.
• Jedna porce masa a/nebo zeleniny	400 gr	"	"	5 - 7	Rozumí se porce jakéhokoliv již uvařeného a zmrazeného pokrmu, který se bude ohřívá při teplotě 70°C. Zmrazený pokrm umístěte na talíř, ze kterého budete jíst a přikryjte jej obráceným talířem nebo pokličkou z varného skla. Přesvědčte se, zda je pokrm uprostřed prohřátý; pokud je to možné, pokrm promíchejte.
• Porce těstovin, cannelloni (it. nudlových rolí) nebo lasagní (it. nudlové placky)	400 gr	"	"	6 - 8	
• Porce ryby a/nebo rýže	300 gr	"	"	3 - 5	
NÁPOJE S TEPLOTOU Z CHLADNIČKY (5/8°C) až do cca 70°C					
• 1 tazza d'acqua	180 cc	"	1000	1'30" - 2'	Veskeré nápoje se musí po ohřátí zamíchat, aby se sjednotila teplota nápoje. Vývar doporučujeme přikrýt převráceným talířem.
• 1 šálek mléka	150 cc	"	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 šálek kávy	100 cc	"	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 talíř vývaru	300 cc	"	"	3 - 4	
NÁPOJE S POKOJOVOU TEPLOTOU (20°/30°C) až do cca 70°C					
• 1 šálek vody	180 cc	"	1000	1'.15" - 1'.45"	Veskeré nápoje se musí po ohřátí zamíchat, aby se sjednotila teplota nápoje. Vývar doporučujeme přikrýt převráceným talířem.
• 1 šálek mléka	150 cc	"	"	1 - 1'.30"	
• 1 šálek kávy	100 cc	"	"	0'.45" - 1'.15"	
• 1 talíř vývaru	300 cc	"	"	2 - 3	

3. KAPITOLA – POUŽÍVÁNÍ TROUBY: RADY A TABULKY

3.3 - PŘÍPRAVA PŘEDKRMŮ A PRVNÍCH CHODŮ

Při přípravě polévek a hustých zeleninových polévek v mikrovlnné troubě můžete všeobecně použít méně vody, protože odpařování je minimální. Sůl se přidává až na konci doby vaření nebo během doby odpočinku, protože dehydratuje. Je správné podotknout, že doba potřebná k uvaření rýže v mikrovlnné troubě (stejně tak jako těstoviny) je zhruba stejná jako při tradičním vaření. Výhodou je například při přípravě rizota v mikrovlnné troubě, že jej nemusíte neustále míchat (stačí zamíchat 2-3 krát).

DRUH	MNOŽSTVÍ	FUNKCE	STUPEŇ VYKONU	TEPLOTA	DOBA v minutách	POZNÁMKY/RADY	JAKÝ ROŠT POUŽIT
• Lasagne (nudlové it. placky)	1100 gr	 	1000 1000	- -	8 + 8	Doba se vztahuje na syrové těsto. Pokud budete používat předvařené těsto stačí 8 minut vaření s kombinovaným režimem MICROGRILL.	Nízký
• Knedlíčky po římsku	600 gr	 	1000	-	12	Dávejte pozor, aby se příliš nepřekrývaly.	Nízký
• Těstoviny zapékané s rajčaty, sýrem a masovou šňávou	1500 gr	 	1000	-	8	Těstoviny si musíte předem uvařit.	Nízký
• Rizoto	300 gr. di riso		1000	-	12-15	Vložte všechny ingredience do nádoby, která je vhodná pro vaření v mikrovlnné troubě a přikryjte průhlednou fólií (na 300 gr rýže budete potřebovat 750 gr. vývaru, vařte s funkcí mikrovlny na maximální výkon zhruba 12 – 15 minut.)	Žádný
• Pizza	800 gr		-	200°C	30	Použijte pekáč na moučníky nebo vyjimatelné dno kovové dortové formy, na které položte nejdříve pečicí papír a pak teprve pizzu. Troubu musíte předehřát na 200°C.	Nízký
• Quiche Lorraine (slaný koláč) čerstvý	800 gr		-	160°C	40	Použijte dortovou formu s vyjimatelným dnem (troubu musíte předehřát).	Nízký
• Quiche Lorraine (slaný koláč) zmrazený	550 gr		-	190°	45	Položte na vyjimatelné dno kovové dortové formy (troubu musíte předehřát).	Nízký

3.4 - PŘÍPRAVA MASA

V mikrovlnné troubě můžete připravovat opékané a dušené maso a pečeně. Větší kusy masa, které se nedají míchat, musíte obracet. Aby bylo maso měkčí, doporučujeme maso podlít 1/2 sklenky vody na začátku vaření.

DRUH	MNOŽSTVÍ	FUNKCE	STUPEŇ VYKONU	TEPLOTA	DOBA v minutách	POZNÁMKY/RADY	JAKÝ ROŠT POUŽIT
• Pečeně (vepřová, hovězí)	1000 gr	 	500	190°C	35-40	Nechte na mase trochu tlustého, aby se příliš nevysušilo. Dávejte pozor, abyste je příliš neochutli.	Nízký
• Sekaná	800 gr	 	500	180°C	22-25	Smíchat 500 g mletého hovězího masa s vejci, šunkou, strouhankou atd. Přidejte trochu oleje a bílého vína.	Nízký
• Sekaná	900 gr		750	-	20	Viz poznámka *	Žádný
• Celé kuře	1200 gr	 	750	190°C	40	Kůži propíchněte, aby vytékl přebytečný tuk. Viz poznámka **	Nízký
• Kuře na kousky	700 gr	 	750	190°C	25	Během přípravy 1x zamíchat.	Nízký
• Špíz	600 gr	 	500	180°C	17-20	Obrátit v polovině vaření.	Nízký
• Guláš	1500 gr		1000	-	30-35	Vařit nepřikryté 2x – 3x zamíchat.	Žádný
• Kuřecí řízký	500 gr		750	-	10-15	Obrátit v polovině vaření.	Žádný
• Telecí nebo vepřové ramínko	3 kusy		-	-	16-18	Troubu musíte předehřát asi na 3 minuty. Obrátit v polovině vaření, protože topné těleso grilu opéká pokrmy pouze ze shora.	Vysoký
• Klobásy	3 kusy		-	-	10-12	Troubu musíte předehřát asi na 3 minuty. Obrátit v polovině vaření, protože topné těleso grilu opéká pokrmy pouze ze shora.	Vysoký
• Hamburger	3 kusy		-	-	10-12	Troubu musíte předehřát asi na 3 minuty. Obrátit v polovině vaření, protože topné těleso grilu opéká pokrmy pouze ze shora.	Vysoký

* 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.

** Tyto pokyny se aplikují při ověřovacím testu vaření mletého masa podle normy 60705, par.12.3.6. Bližší pokyny k těmto, a jiným, výkonnostním testům podle normy 60705, najdete v tabulce na straně 2.

3. KAPITOLA – POUŽÍVÁNÍ TROUBY: RADY A TABULKY

3.5 - PŘÍPRAVA OBLOH A ZELENINY

Zelenina vařená v mikrovlnné troubě si zachovává svoji barvu a výživné hodnoty lépe než při tradičním vaření.

Zeleninu nejdříve očištěte a omyjte.

Větší zeleninu nakrájejte na stejné velké kousky.

Na každých 500 gr zeleniny přidejte zhruba 5 lžic vody (vláknitá zelenina potřebuje víc vody).

Zeleninu, kterou budete připravovat s funkcí POUZE MIKROVLNY, musíte vždy přikrýt průhlednou fólií určenou k použití v mikrovlnných troubách. Během vaření zeleninu alespoň jednou zamíchejte zhruba v polovině vaření a teprve na konci přidejte trochu soli.

Pozor: Doby vaření uvedené v tabulce jsou pouze přibližné a závisí na hmotnosti zeleniny, na její teplotě před vařením, na konzistenci a na struktuře zeleniny.

DRUH	MNOŽSTVÍ	FUNKCE	STUPEŇ VÝKONU	TEPLOTA	DOBA v minutách	POZNÁMKY/RADY	JAKÝ RŮST POUŽIT
• Chřest	500 gr		1000	-	8-9	Nakrájete na 2 cm kousky.	Žádný
• Artyčoky	300 gr		1000	-	10-11	Doporučujeme použít spodní část artyčoku.	Žádný
• Zelené fazolky	500 gr		1000	-	10-11	Nakrájete na kousky.	Žádný
• Brokolice	500 gr		1000	-	6-7	Rozdělit na růžičky.	Žádný
• Růžičková kapusta	500 gr		1000	-	6-7	Nechat celé.	Žádný
• Bílé zeli	500 gr		1000	-	6-7	Nechat celý.	Žádný
• Červené zeli	500 gr		1000	-	6-7	Nechat celý.	Žádný
• Mrkev	500 gr		1000	-	8-9	Nakrájete na stejné kousky.	Žádný
• Květák	500 gr		1000	-	10-11	Rozdělit růžičky.	Žádný
• Květák v bešamelové omáčce	1000 gr	+	1000	-	7 + 10	Doba se vztahuje na syrový květák. Pokud je předvařený, stačí 10' kombinovaného režimu s grilem	Nízký
• Celer	500 gr		1000	-	6-7	Rozdělit na kousky.	Žádný
• Lilek	800 gr		1000	-	5-6	Nakrájete na kostičky.	Žádný
• Grilovaný lilek	4 plátky		-	-	9-11	Předehřát po dobu 3 minut. Obrátit v polovině přípravy.	Alta
• Lilky s parmezánem a rajským protlakem	1300 gr	+	1000	-	7-9	Lilky si můžete nejdříve připravit grilované nebo smažené.	Nízký
• Pórek	500 gr		1000	-	5-6	Nechat celý.	Žádný
• Žampiony	500 gr		1000	-	5-6	Nechat celé. Voda není třeba.	Žádný
• Cibule	250 gr		1000	-	4-5	Celé, stejné velké. Voda není třeba.	Žádný
• Špenát	300 gr		1000	-	5-6	Omyt, nechat odkapat a přikrýt.	Žádný
• Hrášek	500 gr		1000	-	9-10		Žádný
• Fenykl	500 gr		1000	-	11-12	Nakrájete na čtvrtky.	Žádný
• Zapékaná rajčata	800 gr	+	500	-	9-11	Je lepší, pokud jsou stejné velké.	Nízký
• Paprika	500 gr		1000	-	8-9	Nakrájete na kousky.	Žádný
• Grilované papriky	4 čtvrtky		-	-	9-11	Předehřát po dobu 3 minut. Obrátit v polovině přípravy.	Alta
• Plněné paprika	1400 gr	+	1000 1000	- -	8 + 9	Jsou lepší nízké a široké.	Nízký
• Brambory	500 gr		1000	-	7-8	Nakrájete na stejné kousky.	Žádný
• Pečené brambory (čerstvé)	500 gr	+	500	190°C	25-30	2x – 3x zamíchat.	Nízký
• Pečené brambory (zmražené)	900 gr	+	500	200°C	35-40	2x – 3x zamíchat.	Nízký
• Zapékané brambory	1100 gr (celkem)	+	750	190°C	20	Viz poznámka *	Nízký
• Cukíny	500 gr		1000	-	6-7	Nechat celé	Žádný

* Tyto pokyny se aplikují při ověřovacím testu vaření mletého masa podle normy 60705, par.12.3.4. Bližší pokyny k těmto, a jiným, výkonnostním testům podle normy 60705, najdete v tabulce na straně 2.

3. KAPITOLA – POUŽÍVÁNÍ TROUBY: RADY A TABULKY

3.6 - PŘÍPRAVA RYB

Ryby se v mikrovlnné troubě připravují velmi rychle a s vynikajícím výsledkem. Mohou se potřít kouskem másla nebo olejem (nebo nechat přírodní). Přikryjte průhlednou fólií. Kůže se musí samozřejmě propíchnout, plátky ryby se musí rozmístit stejnoměrně. Nedoporučujeme připravovat rybu obalenou ve vejci.

DRUH	MNOŽSTVÍ	FUNKCE	STUPEŇ VYKONU	TEPLOTA	DOBA v minutách	POZNÁMKY/RADY	JAKÝ ROŠT POUŽIT
• Filé	300 gr		750	-	5-7	Přikryt fólií.	Žádný
• Fettine	300 gr		750	-	7-9	Přikryt fólií.	Žádný
• Celé	500 gr		750	-	8-10	Přikryt fólií.	Žádný
• Celé	250 gr		750	-	5-7	Přikryt fólií.	Žádný
• Kusy	400 gr		750	-	7-9	Přikryt fólií.	Žádný
• Raci (humři)	500 gr		750	-	7-9	Přikryt fólií.	Žádný
• Pečená ryba	600 gr		150	190°	30	Přidat olej, stroužek česneku, trošku bílého vína a vodu. Nepřikrývat.	Nízký

3.7 - PŘÍPRAVA MOUČNÍKU A DORTŮ

Při přípravě všech druhů moučníků a dortů je nutné nejdříve troubu předehřát na teplotu uvedenou v tabulce.

Teprve v okamžiku, kdy se trouba zahřála na navolenou teplotu (ozve se 5 zvukových signálů), můžete moučník nebo dort dát do trouby.

DRUH	MNOŽSTVÍ	FUNKCE	STUPEŇ VYKONU	TEPLOTA	DOBA v minutách	POZNÁMKY/RADY	JAKÝ ROŠT POUŽIT
• Oříškový dort	1100 gr		150	170°C	25-30	Použijte pekáček	Nízký
• Dort Quark	1500 gr		500	160°C	35-40	Použijte pekáček	Nízký
• Koláč s marmeládou	700 gr		-	160°C	40	Použijte kovovou dortovou formu.	Nízký
• Plum cake	950 gr		-	160°C	90	Použijte obdélníkovou dortovou formu.	Nízký
• Piškotový dort	700 gr		-	160°C	40	Použijte kovovou dortovou formu.	Nízký
• Ořechový dort	650 gr		-	160°C	40	Použijte kovovou dortovou formu.	Nízký
• Egg custard (Vanilkový krém)	750 gr		1000	-	16	Viz poznámky *	Žádný
• Sponge cake	475 gr		1000	-	6	Viz poznámky **	Nízký
• Cake	710 gr		150	160°C	30	Viz poznámky ***	Nízký

* Tyto pokyny se aplikují při provádění ověřovacího testu vaření podle normy 60705, par. 12.3.1. Bližší pokyny k těmto, i k jiným, výkonnostním testům podle normy IEC 705 jsou uvedeny v tabulce na str. 2.

** 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 IEC 705 jsou uvedeny v tabulce na str. 2.

*** Tyto pokyny se aplikují při provádění ověřovacího testu vaření podle normy 60705, par. 12.3.1. Je důležité předehřát troubu, do které musíte nejdříve umístit nízký rošt, pouze s funkcí fan. Bližší pokyny k těmto, i k jiným, výkonnostním testům podle normy IEC 705 jsou uvedeny v tabulce na str. 2.

3. KAPITOLA – POUŽÍVÁNÍ TROUBY: RADY A TABULKY

3.8 - OHŘÍVÁNÍ/VAŘENÍ S POUŽITÍM TLAČÍTEK AUTOMATIC FUNCTION

Tlačítka **AUTOMATIC FUNCTION** se rozumí 5 různých programů, jejichž doba vaření a stupeň výkonu jsou "předem uložené do paměti" mikrovlnky. Používání těchto tlačítek se doporučuje především pro pokrmy uvedené v tabulce a zaručuje **vynikající výsledky**.

TLAČÍTKO	RADY	MŮŽETE POUŽÍT K
(10) BEVERAGES (nápoje)		
1 stisknutí 2 stisknutí 3 stisknutí 4 stisknutí	- Ohřátí 1 šálku kávy (50 ml), jehož počáteční teplota se rovná pokojové teplotě. - Ohřátí 2 šálků kávy nebo 1 šálku (125 ml) s počáteční teplotou rovnající se pokojové teplotě. - Ohřátí 1 velkého šálku (200 ml) s počáteční teplotou z chladničky. - Ohřátí 1 talíře polévky (300 ml) s počáteční teplotou z chladničky.	Po ohřátí tekutinu dobře zamíchejte, aby se teplota vyrovnala.
(8) JACKET POTATOES (Brambory ve slupce)		
1 stisknutí 2 stisknutí 3 stisknutí	- Uvařit 200 gr brambor - Uvařit 400 gr brambor - Uvařit 600 gr brambor	Brambory se slupkou dobře omyjte, propíchejte je vidličkou a umístěte na otočný talíř. Podávejte je teplé s máslem nebo se sýrem.
(11) READY MEALS Uvařené pokrmy z chladničky (5-8°C)		
	<i>Pozor: po ohřátí jídla se může stát, že nádoby se zahřejí na vysokou teplotu. Při vyjímání nádob z trouby používejte chňapky.</i>	
1 stisknutí 2 stisknutí	- Ohřát 1 porci (250-350 gr) - Ohřát 2 porce (450-550 gr)	Tato funkce je vhodná k ohřívání již uvařených jídel uchovávaných v chladničce (na talíři, z kterého pak budete jíst). V žádném případě pokrm nepřikrývejte. Pokud budete ohřívát předvařená balená jídla koupená v obchodě, přemístěte obsah z hliníkové nádoby nebo obalu na servírovací talíř.
(9) PIZZA Zmražená pizza, předvařené zmražené pokrmy		
	<i>Pozor: po ohřátí jídla se může stát, že nádoby se zahřejí na vysokou teplotu. Při vyjímání nádob z trouby používejte chňapky.</i>	
1 stisknutí 2 stisknutí 3 stisknutí	- Ohřátí 1 zmražené pizzy (250-500 gr) - Ohřátí 1 porce (250-350 gr) - Ohřátí 2 porcí (450-550 gr)	Položte pizzu přímo na nízký rošt. Obal (fólie, sáčky, víčka) musíte nejdříve odstranit a teprve potom můžete nádobku s pokrmem položit na otočný talíř. Pokud obal není vhodný k použití v mikrovlnné troubě (např. hliníkové nádoby) vyklopte obsah na servírovací talíř. Pokrm určený k ohřívání umístěte na otočný talíř. Nepřikrývejte.
(7) POP CORN		
1 stisknutí	Příprava jednoho balíčku pop cornu o obsahu 100 gr (pop corn určený pro mikrovlnky).	Dodržujte pečlivě pokyny uvedené na obalu výrobku a umístěte jej na otočný talíř.

4. KAPITOLA : ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

4.1 ŠIŠTŮNÍ

Před jakýmkoliv čištěním nebo údržbou vytáhněte zástrčku přípojného kabelu ze zásuvky el. proudu. Počkejte, až spotřebič vychladne.

Povrch vnitřku trouby je speciálně upravený tak, aby se na něm nezachycovaly mastné skvrny a zbytky jídla. Díky tomu je čištění trouby velmi jednoduché. Udržujte vždy čistý i kryt odkud vycházejí mikrovlny (C). Dbejte, aby na něm nebyly mastné skvrny.

K čištění vnějšího a vnitřního povrchu trouby se nesmí používat práškové přípravky, drátěnky nebo ostré kovové předměty. Dávejte mimo jiné pozor, aby voda nebo čistící prostředek nepronikly do štěrbin výstupu vzduchu a páry, které se nachází na horní ploše trouby.

Doporučujeme Vám, abyste při čištění vnitřních částí a především vnějších částí dvířek nepoužívali líh, práškové drsné přípravky a přípravky s obsahem čpavku. Je velmi důležité, aby se dvířka trouby dala vždy perfektně zavřít. Udržujte proto vnitřní stranu dvířek vždy dokonale čistou, dbejte na to, aby se mezi dvířky a přední stranou trouby nezachytily zbytky jídla.

Očistěte pravidelně vstupní štěrbinu vzduchu, které se nacházejí na zadní stěně trouby, aby se časem nezanesly prachem a usazenou špínou.

Mimo jiné je nutné otočný talíř (H) a příslušnou podpěru (I) pravidelně vyndat a vyčistit je. Stejně tak je nutné vyčistit dno trouby.

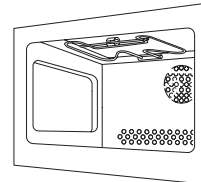
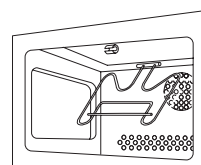
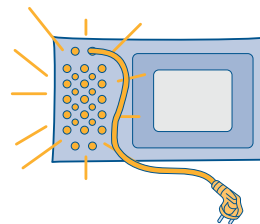
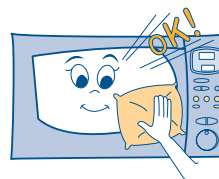
Otočný talíř a podpěru umyjte teplou vodou s neutrálním přípravkem na mytí. Můžete je mýt i v myčce nádobí.

Neponořujte teplý otočný talíř do studené vody; mohl by tepelným šokem prasknout.

Motor otočného talíře je vodotěsně utěsněný. Přesto však při mytí dna trouby dávejte pozor, aby voda nepronikla pod čep otočného talíře (D).

Čištění vnitřku trouby si můžete zjednodušit tak, že vrchní topné těleso skloníte směrem dolů. Nejdříve musíte otočit keramickým háčkem.

DŮLEŽITÉ: po vyčištění trouby musíte vždy umístit topné těleso do původní polohy. Trouba se v žádném případě nesmí používat se sklopeným topným tělesem.



4. KAPITOLA : ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

4.2 ÚDRŽBA

V případě, že zjistíte na spotřebiči nějakou závadu nebo se vám zdá, že spotřebič nefunguje správně, obraťte se na servisní středisko pověřené výrobcem. V každém případě, ještě než se obrátíte na naše odborníky, proveďte si kontrolu podle následující tabulky:

ZÁVADA	PŘÍČINA/NÁPRAVA
Přístroj nefunguje	- Dvířka trouby nejsou dobře zavřena. - Zástrčka přívodního kabelu není zapojena do zásuvky el. proudu. - Zásuvka el. proudu nefunguje (zkontrolovat pojistky Vaší domácnosti)
Na pracovní ploše, uvnitř trouby anebo okolo dvířek trouby se tvoří sražená pára	Při vaření pokrmů s vysokým obsahem vody, je zcela normální, že pára, která se utváří uvnitř trouby se sráží a vytváří kapičky sražené páry uvnitř trouby, na pracovní ploše anebo okolo dvířek trouby.
Jiskření uvnitř trouby	- Neuvádějte mikrovlnou troubu do provozu bez potravin. - Nepoužívejte při přípravě pokrmů kovové nádoby, sáčky nebo balení s kovovými svorkami.
Pokrm je nedostatečně ohřátý nebo uvařený	- Navolte správnou funkci nebo zvýšte dobu vaření. - Pokrm nebyl úplně rozmražený před začátkem vaření.
Pokrm se pálí	Navolte správnou funkci nebo zkrátte dobu vaření.
Pokrm se nevaří stejnoměrně	- Pokrm během vaření promíchejte. Mějte na paměti, že pokrm se uvaří lépe, pokud jej nakrájíte na stejnoměrné kousky. - Otočný talíř se zablokoval.

POZNÁMKA: I když žárovka uvnitř trouby nesvítí, můžete spotřebič dál bez problémů používat. Výměnu žárovky nechte provést odborníkem servisního střediska pověřeného výrobcem.