

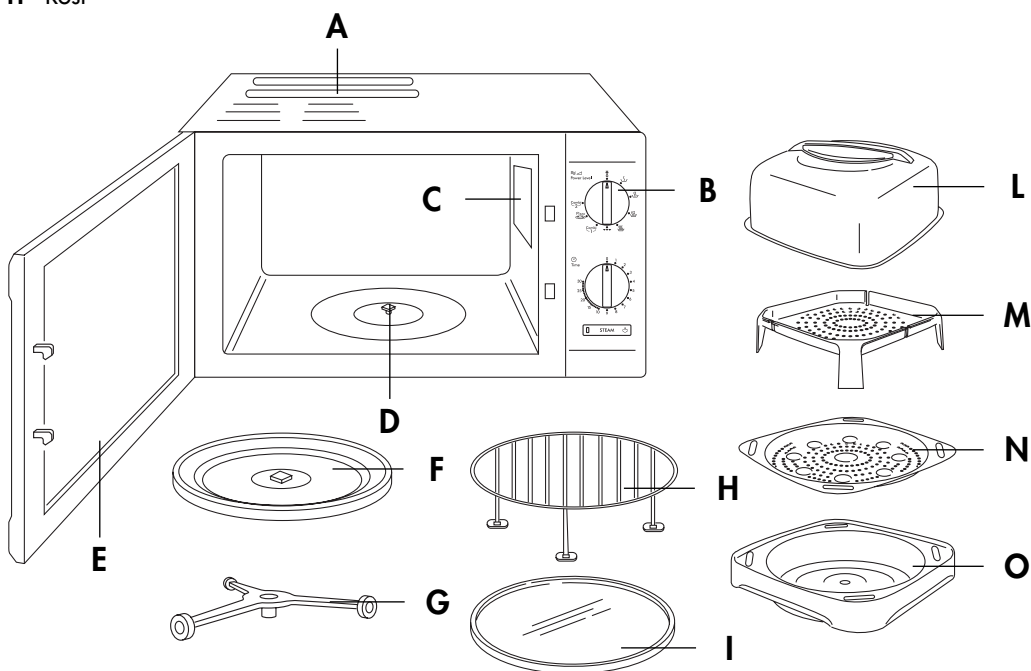
OBSAH

POPIS	str. 95
JAK DOSÁHNOUT NEJLEPŠÍCH VÝSLEDKŮ PŘI POUŽÍVÁNÍ VAŠÍ TROUBY	str. 96
TECHNICKÉ ÚDAJE	str. 96
VÝKON	str. 96
UPOZORNĚNÍ	str. 97
PŘIPOJENÍ ELEKTRIKY	str. 98
INSTALACE	str. 98
VÝBŮR VHODNÉHO NÁDOBÍ	str. 99
POPIS A POUŽITÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ	str. 99
DODANÉ POMŮCKY	str. 99
DOPORUČENÍ PRO SPRÁVNÉ PROVOZOVÁNÍ TROUBY	str. 100
FUNKCE POUZE MIKROVLN	str. 101
FUNKCE POUZE GRIL	str. 108
KOMBINOVANÁ FUNKCE MIKROVLN + GRIL	str. 110
FUNKCE PÁRA (model MW500 CV)	str. 112
FUNKCE PIZZA (model MW500 CV)	str. 114
ÚDRŽBA A ŠÍŠTŮNÍ	str. 116

POPIS

- A Gril
- B Ovládací panel
- C Kryt na výstupu mikrovln
- D Čep otočného talíře
- E Vnitřní strana dvířek
- F Otočný talíř
- G Držák otočného talíře
- H Rošt

- I Talíř na pizzu
- PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO PŘÍPRAVU NA PÁŘE**
- L Kovová poklička s uchem
 - M Plastový rošt pro dvojité přípravy
 - N Kovový podstavec
 - O Plastový podstavec



JAK DOSÁHNOUT NEJLEPŠÍCH VÝSLEDKŮ S PŘÍPRAVOU V TÉTO TROUBĚ

Co budu připravovat?	Jakou funkci zvolit ?		Návod k použití str.	Tab. množství/čas str.	
• Rozmrazování	<i>pouze mikrovlny</i>		160W	101 102	103
• Rozpouštění másla a změkčení sýrů	<i>pouze mikrovlny</i>		400W	101	105
• Příprava moučníků			560W	107	107
• Příprava zeleniny vařením nebo na páře	<i>pouze mikrovlny</i>		700W	101 106	106
• Úprava ryb				106	106
• Příprava pokrmů z rýže a těstovin				107	105
• Ohřívání již připravených nebo zmražených pokrmů				104	105
• Příprava ovoce				107	107
• Tradiční grilování hamburgerů, kotlet, párků, klobás, opékaného chleba apod.	<i>pouze gril</i>	▼▼▼		108	109
<i>kombinace mikrovlny s grilem</i>					
	model MW500	model MW500CV			
• Příprava gratinované zeleniny	Combi 1	Combi 1			
• Příprava lasagní a zapékaných těstovin	Combi 2	Pizza			
• Příprava všech druhů pečení, drůbeže, špízů, atd.	Combi 3	Combi 2	110 111	111	
• Příprava na páře (MW500CV)	tlačítko STEAM		112	113	
• Příprava s použitím talíře na pizzu (MW500CV)	Pizza		114	115	

TECHNICKÉ ÚDAJE

Vnější rozměry (ŠxVxH)	450x260x380	Přibližná hmotnost	13 kg.
Vnitřní rozměry (ŠxVxH)	290x180x315		

Další údaje jsou uvedeny na identifikačním štítku, který je na zadní stěně spotřebiče.

Tento spotřebič splňuje Evropskou směrnici 2004/108/CE o elektromagnetické kompatibilitě a Nařízení evropského parlamentu 1935/2004 z 27.10.2004 o materiálech určených pro styk s potravinami. Výrobek je klasifikován zařazením do skupiny 2, a třídy B pro přístroje ISM (Industrial, Scientific and Medical, průmyslové, vědecké a lékařské), u kterých jsou úmyslně vyvolávány rádiové frekvence, které jsou používány ve formě elektromagnetických emisí pro ošetřování materiálů jakož i nástrojů pro elektrickou erozi. Do třídy B jsou zařazeny přístroje pro použití v domácnosti nebo v prostorách, kde jsou přímo napojeny na elektrickou síť s nízkou voltáží, pro zásobování budov určených k použití v domácnostech.

VÝKON

Výkon ve WATT pro tuto troubu je uvedený na identifikačním štítku spotřebiče pod položkou **MICRO OUTPUT**. Při konzultaci tabulek je třeba se vždy řídit výkonem této trouby! Informace pomůže vám i při vyhledávání receptů pro mikrovlnné trouby, které jsou v prodeji.



U některých modelů je výkon v hodnotě WATT uvedený rovněž v symbolu který je uveden na boční straně dveří.

Mezistupně pro výkon, které jsou k dispozici jsou uvedeny na této stránce. Tyto informace vám poslouží i pro vyhledávání receptů pro mikrovlnné trouby, které jsou v prodeji.

UPOZORNŮNÍ

Prečísti pozorně následující pokyny a uschovat je k případnému pozdějšímu nahlédnutí.

POZN. Tato trouba byla vyrobena pro účely rozmrazování, ohřívání a přípravy pokrmů s použitím v domácnostech. Trouba nesmí být používána k jiným účelům a v žádném případě nesmí být upravována nebo konstrukčně měněna.

- 1) POZOR: Pokud dojde k poškození dvířek nebo jejich těsnění, troubu nepoužívejte, dokud není opravena odborníkem (technik vyškolený výrobcem nebo servisní středisko výrobce).
- 2) POZOR: Pro osoby, které neprošly specifickým zaškolením, je nebezpečné provádět údržbu nebo opravy přístroje, při kterých je třeba odstranit zařízení, pro ochranu před účinky mikrovlnného záření.
- 3) POZOR: V mikrovlnné troubě nesmí být ohřívány tekutiny a jiné potraviny které jsou pevně uzavřené v nádobách, mohlo by dojít k jejich výbuchu. V mikrovlnné troubě se nesmí vařit nebo ohřívát vejce ve skořápce, mohla by puknout, a to i po ukončení přípravy.
- 4) POZOR: Spotřebič nesmí provozovat osoby (i děti) s omezenou psycho fyzickou poznávací schopností anebo s nedostatečnou zkušeností a znalostí, v případě, že není zajištěn jejich patřičný dohled, a nejsou-li dostatečně poučeny osobou zodpovědnou za jejich dozor, která je seznámí s rizikem spojeným s jeho nepatřičným používáním. Je třeba zajistit dohled nad dětmi a zabezpečit, aby nepoužívaly spotřebič ke hrám.
- 5) POZOR: pokud je zařízení používáno v kombinovaném režimu, smíjí je děti používat jen pod dohledem dospělých, vzhledem k tomu, že trouba se zahřívá na vysoké teploty.
- 6) Nesnažit se uvést do provozu troubu s otevřenými dvířky prováděním úprav na bezpečnostních zařízeních.
- 7) Neuvádět troubu do chodu, pokud mezi její čelní stěnou a dvířky zůstaly přivřené jakékoliv předměty. Udržovat vnitřní stěnu dvířek vždy čistou (E). K čištění používat vlhký hadřík a neabrazivní čisticí prostředky. Dbát, aby se mezi čelní stěnou trouby a dvířky. neusazovala špína nebo zbytky jídel.
- 8) V případě, že dojde k poškození přírodní šňůry nebo zástrčky neuvádět troubu do chodu, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Dojde-li k poškození přírodní šňůry, smí její výměnu provádět pouze výrobce, jeho servisní středisko nebo kvalifikovaný odborník, předejde se tak jakémukoliv možnému riziku
- 9) **Pokud začne z trouby vycházet kouř, je třeba okamžitě ji vypnout nebo vytáhnout zástrčku ze zásuvky elektrického proudu. Neotvírat dvířka trouby, případné plameny uvnitř trouby se takto uhasí.**
- 10) Používat pouze nádobí vhodné pro mikrovlnné trouby. Aby nedošlo k přehřátí a následnému požáru, doporučujeme vždy kontrolovat provoz trouby, zvláště pokud se připravují pokrmy v plastových nádobách, v papírových nebo v jiných hořlavých obalech anebo ohříváte-li malé množství jídla.
- 11) Pokud je otočný talíř příliš horký nevkládějte jej do vody. Rozdíl v teplotě může způsobit jeho prasknutí.
- 12) Používáte-li funkci « Pouze MIKROVLNÝ » a « KOMBINACE MIKROVLNÝ », nesmí se trouba v žádném případě předeřhřívát (prázdná), a nesmí běžet naprázdno. V troubě by se vytvářelo jiskření.
- 13) Před vložením nádob do trouby je třeba se přesvědčit, zda jsou pomůcky a nádoby vhodné pro přípravu jídel v mikrovlnné troubě (viz kapitola « Výběr vhodného nádobí »).
- 14) Trouba se během svého chodu zahřívá. Pokud je trouba v chodu nepokládat na ni žádné předměty. Nedotýkat se topných těles které se nacházejí uvnitř trouby.
- 15) Při ohřívání tekutin (voda, káva, mléko atd.) je možné, že následkem efektu zpožděného varu začne tekutina při vytažení nádoby z trouby náhle vřít, přeteče ven a může takto způsobit popáleniny. Aby se předešlo tomuto riziku, je nutné před zahájením ohřívání vložit do nádoby s tekutinou plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. V každém případě manipulujte s nádobou opatrně.
- 16) Neohřívát likéry s vysokým obsahem alkoholu ani velké množství oleje, mohlo by dojít k jejich vznícení.
- 17) Při ohřívání pokrmů pro kojení (v kojeneckých láhvích nebo skleničkách), je třeba vždy před podáváním obsah protřepat a zkontrolovat jeho teplotu, aby nedošlo k popálení. Doporučujeme vždy protřepat nebo promíchat ohřáté pokrm tak, aby se jeho teplota stejnoměrně vyrovnala. V případě, že jsou používány běžně prodávané sterilizátory pro kojenecké lahve je třeba se VŽDY před zapnutím trouby přesvědčit, zda je nádoba naplněná takovým množstvím vody, které uvádí výrobce.
- 18) Nedostatečné čištění trouby může být příčinou poškození povrchu. Toto může mít negativní vliv na životnost spotřebiče a kromě toho může být příčinou vzniku nebezpečných situací.

- 19) Pro čištění skleněných dvířek nepoužívat abrazivní čisticí prostředky a kovové drátěnky, mohlo by dojít k poškození povrchu a způsobit jejich rozbití.
- 20) Všechny mikrovlnné trouby prošly testováním a jsou vyrobeny v souladu s platnými bezpečnostními normami a s nařízením o elektromagnetické slučitelnosti. Výrobci pacemakerů doporučují, aby se nositelé pacemakerů z preventivních důvodů zdržovali v minimální vzdálenosti 20 - 30 cm od zapnuté mikrovlnné trouby proto, aby se zabránilo možným interferencím mezi troubou a pacemakerem. Pokud se z jakýchkoliv důvodů předpokládá, že mohlo dojít k tvoření interferencí, je třeba okamžitě vypnout mikrovlnnou troubu a kontaktovat výrobce pacemakeru.
- 21) V případě, že dojde k přehřátí mikrovlnné trouby (následkem prodlouženého provozu, použití naprázdno atd.), může se mikrovlnná trouba pomocí bezpečnostního termostatu samočinně vypnout. Poté, co dojde k ochlazení se mikrovlnná trouba vrátí k normálnímu chodu.
- 22) Pokud je spotřebič v chodu, může se jeho vnější povrch a dvířka zahřát na vysokou teplotu.

POZNÁMKA: Při prvním uvedení spotřebiče do chodu je možné, že z trouby bude po dobu přibližně 10 minut vycházet trochu kouře a bude cítit "novotou". Tento jev je způsoben přepalováním ochranných látek nanášených na topná tělesa.

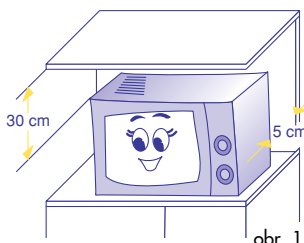
PŘIPOJENÍ ELEKTRIKY

Spotřebič smí být zapojen pouze do zásuvek elektrického vedení s minimálním výkonem 16A. Před použitím přístroje je třeba ověřit, zda napětí v síti odpovídá potřebnému napětí, které je uvedeno na identifikačním štítku

spotřebiče a zda je zásuvka elektrického vedení správně uzemněná. Výrobce není zodpovědný za případné škody způsobené nedodržením tohoto předpisu.

INSTALACE

- 1) Po vybalení mikrovlnné trouby je třeba zkontrolovat, zda je čep, který se nachází na otočném talíři (D) je správně nasazený na místě k určeném. Do středu prohlubně umístit držák (G) a položit na něj otočný talíř (F). Čep (D) musí zapadnout do k tomu určeného místa na otočném talíři.
- 2) Zkontrolovat, zda se spotřebič během dopravy nepoškodil, především zda se dvířka trouby dokonale otevírají a zavírají.
- 3) Umístit spotřebič na stabilní povrch do výšky alespoň 85 cm, v bezpečné vzdálenosti od dosahu dětí, vzhledem k tomu, že skleněná dvířka mohou během provozu dosahovat vysoké teploty.
- 4) Po umístění trouby na stabilní povrch určený k jejímu provozování

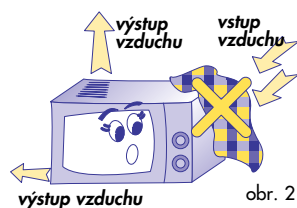


obr. 1

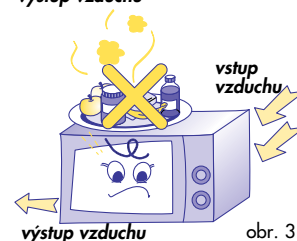
je třeba ověřit, zda mezi povrchem spotřebiče a okolními stěnami zůstane volný prostor cca 5 cm a nad zadní stěnou je prostor alespoň 30 cm (viz obr. 1).

Dále je třeba zabezpečit, aby se přírodní kabel nedotýkal zadní stěny mikrovlnné trouby, která může během chodu na grilování dosáhnout vysokých teplot.

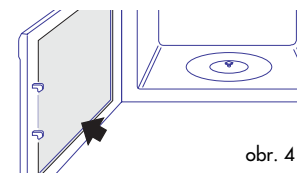
- 5) Vstupní otvory pro vzuacn musejí být volné, nikdy nepokládat na mikrovlnnou troubu žádné předměty a zkontrolovat, zda štěrby pro výstup páry, (které se nacházejí nahoře, dole a vzadu na spotřebiči) jsou STÁLE VOLNÉ (viz obr.2 a obr.3).
- 6) NEODSTRANOVAT průhlednou fólii nalepenou na vnitřní straně dvířek.(viz obr. 4).
- 7) Většina moderních elektronických přijímačů (televize, rádio stereo atd.) je chráněna proti rušení účinkem radiofrekvenčních signálů (RF). Nicméně existují některé elektronické přijímače, které nemohou být chráněny proti radiofrekvenčním signálům vycházejícím z mikrovlnné trouby. Doporučujeme udržovat minimální vzdálenost alespoň 1 -2 metry mezi těmito přijímači a zapnutou mikrovlnnou troubou.



obr. 2



obr. 3



obr. 4

VÝBŮR VHODNÉHO NÁDOBÍ

Vhodné jsou všechny druhy skleněných nádob (nejlépe varné sklo pyrex), keramické, porcelánové nádoby, nádoby z terakoty, bez dekorací a kovové části (zlacené proužky, ucha, nožky). Je možné používat i nádoby ze žáruvzdorných plastů, ale výhradně při chodu funkce "pouze mikrovlny". V případě pochybností o vhodnosti nádoby, je možné provést následující jednoduchou zkoušku: prázdnou nádobu vložit na 30 sekund do mikrovlnné trouby nastavené na maximální výkon (funkce "pouze mikrovlny"). Jestliže nádoba zůstane studená nebo se zahřeje jen málo, znamená to, že je vhodná k použití v mikrovlnné troubě. Jestliže je ale nádoba horká (anebo se tvoří jiskry), znamená to, že není vhodná k použití v mikrovlnné troubě. Pro krátkodobé ohřívání je možné používat i papírové ubrousky, papírové tácky a umělohmotné talíře "na jedno použití". Tvar a rozměry je třeba volit vždy

tak, aby se otočný talíř s nádobou mohl volně otáčet. Při použití větších obdélníkových nádob (které by se v troubě nemohly otáčet) stačí zablokovat otáčení talíře (F) vytažením čepu (D) z místa k tomu určeného. Je třeba vždy pamatovat, že při tomto způsobu ohřívání je třeba pokrm během přípravy několikrát promíchat a nádobu otočit tak, aby byla příprava dostatečná. **Kovové, dřevěné, proutěné nádoby a nádoby z broušeného skla nejsou vhodné pro přípravu v mikrovlnné troubě.** Připomínáme, že mikrovlnná trouba ohřívá pouze pokrm a ne nádoby, to znamená, že je možné ohřívát pokrm i přímo na talíři, na kterém je pak podáván, tím se omezí použití a následné mytí hrnců. Pokud je trouba používána pouze ve funkci gril, je možné použít jakýkoli druh nádob vhodný k přípravě pokrmů v troubě (viz tabulka).

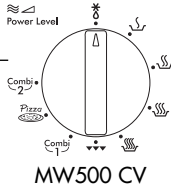
	Sklo	Keramika	Porcelán	Nádoby z terakoty	Plastové obaly pro mikrovlnnou troubu	Papírové šálky (*)	Papírové talíře (*)	Varné sklo Pyrex	Karlón (*)	Kovové nádoby	Nádoby s kovovými součástmi	Speciální fólie pro pečení
Pouze mikrovlny	ANO	ANO	ANO	ANO	ANO	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	NE	ANO
Pouze gril	NE	ANO	ANO	ANO	NE	NE	NE	ANO	NE	ANO	ANO	ANO
mikrovlny + gril	NE	ANO	ANO	ANO	NE	NE	NE	ANO	NE	NE	NE	ANO

(*) Pokud je ohřívání příliš dlouhé, hrozí nebezpečí jejich vznícení.

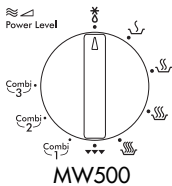
POPIS A POUŽITÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ

OTOŠNÝ KNOFLÍK FUNKCÍ:

otočit knoflíkem do polohy s požadovanou funkcí



MW500 CV



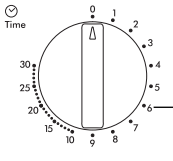
MW500

TLAŤTKO PÁRA:
(model MW500 CV)



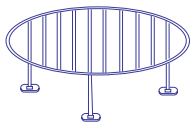
OTOŠNÝ KNOFLÍK TIME:

TENTO KNOFLÍK SPOUŠTÍ VŠECHNY ÚKONY otočit ve směru hodin. ručiček od 1 do 30 minut (po uplynutí této doby se trouba vypne a ozve se zvukový signál).



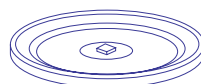
DODANÉ POMŮCKY

ROŠT



Funkce pouze gril: pro přípravu všech způsobů grilování

OTOŠNÝ TALÍŘ



Otočný talíř se používá **pro všechny funkce** (s výjimkou přípravy na páře)

DOPORUČENÍ PRO SPRÁVNÉ POUŽÍVÁNÍ TROUBY

Mikrovlny jsou v podstatě elektromagnetické záření, které je přítomné i v přírodě ve formě světelných vln (např. sluneční záření), které uvnitř trouby proniká do potravin ze všech směrů a ohřívá molekuly vody, tuků a cukru. Teplo se vytváří velice rychle, ale pouze v jídle, zatímco nádoby, ve kterých je pokrm se ohřívají pouze nepřímo, přenosem tepla od uvnitř ohřívajícího jídla. Takto se zabráňuje připékání jídla k nádobě, a je proto možné používat k přípravě pokrmů v

mikrovlnné troubě minimální množství tuku (v některých případech je možné pokrm připravit i bez tuku).

Vzhledem k tomu, že příprava v mikrovlnné troubě vyžaduje minimální množství tuku, je velmi zdravá a dietní.

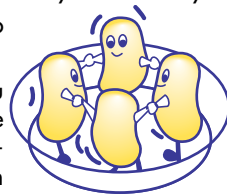
Kromě toho ve srovnání s tradičními způsoby probíhá příprava při nižší teplotě, pokrmy se tedy tolik nevysušují, neztrácejí nejdůležitější výživné hodnoty a uchovávají si výraznější chuť.

Základní pravidla přípravy v mikrovlnné troubě

- 1) Příprava pokrmů je velmi závislá na **množství a konzistenci připravovaných pokrmů**: guláš se připraví dříve než pečeně, vzhledem k tomu, že se skládá z malých a stejně velkých kousků masa. Pro volbu optimálního času pro přípravu pokrmů je třeba pamatovat na to, že v závislosti na údajů, které jsou v tabulce na následujících stránkách je třeba pro přípravu většího množství pokrmu úměrně zvýšit nebo snížit i dobu jeho přípravy. Je důležité dodržovat dobu "odstátí": **dobou odstátí** se rozumí čas, po který je třeba nechat pokrm po ukončení přípravy v klidu tak, aby došlo k poslednímu pronikání tepla v pokrmu. Např. teplota masa se během této doby stání zvýší zhruba o 5 - 8°C. Pokrm je možné nechat odstát i mimo prostor trouby.
- 2) Pokrmy připravované v mikrovlnné troubě je třeba několikrát během přípravy **promíchat** tak, aby se stejnoměrně prohřály a zkrátila se tak doba potřebná k přípravě.
- 3) Doporučujeme také jídla během přípravy **obracet**. platí to hlavně pro přípravu masa, jak větší (pečeně, celá kuřata ...) tak i menších kusů (kuřecí prsa, dušené maso ...).
- 4) **Pokrmy s kůží, ve slupce nebo ve skořápce (například: (jako např. jablka, brambory, rajčata, párky, ryby) je třeba propíchat vidličkou tak, aby pára mohla z potraviny vycházet ven, a kůže nebo slupka nepraskla (obr. 5).**
- 5) Pokud se připravuje více porcí stejného druhu pokrmu, např. vařené brambory, je třeba rozmístit je v nádobě do kruhu tak, aby se stejnoměrně provařily (obr. 6).
- 6) Čím nižší je teplota pokrmu, který se vkládá do mikrovlnné trouby, tím delší je čas potřebný pro jeho přípravu. Pokrm v pokojové teplotě se připraví rychleji než pokrm vyndaný z chladničky.
- 7) Nádobu s připravovaným jídlem je třeba umístit vždy do středu otočného talíře.
- 8) Srážení páry uvnitř trouby, v blízkosti dvířek a šěrbin pro výstup vzduchu je zcela běžný jev. Srážení páry je možné omezit tím, že se pokrm přikryje průhlednou fólií, voskovým papírem, skleněnou pokličkou nebo zcela jednoduše obráceným talířem. Kromě toho se potraviny s vysokým obsahem vody (např. zelenina) uvaří lépe, pokud jsou zakryté. Mimoto se zakrýváním připravovaných pokrmů daří udržet vnitřek trouby dlouho čistý. Používat průhlednou fólii vhodnou pro mikrovlnné trouby.



obr. 5



obr. 6

FUNKCE POUZE MIKROVLNY

Tato funkce je vhodná pro:

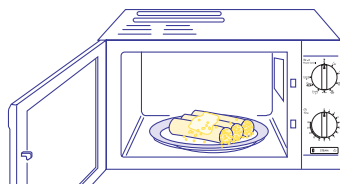
- Udržování teploty pokrmůstr. 102
- Rozmrazovánístr. 102

- Ohřívánístr. 104
- Příprava dušeného masa , bílého masa, ovoce, zeleniny, rýže, těstovin, rybstr. 106

Zapnutí trouby na funkci pouze mikrovlny

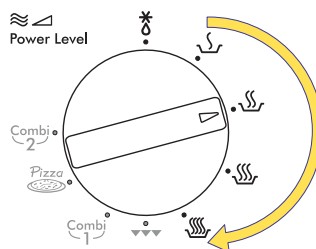
1

Pokrm určený k přípravě vložit do nádoby vhodné pro mikrovlnné trouby a umístit jej doprostřed otočného talíře. **Troubu není nutné předehřívát.**



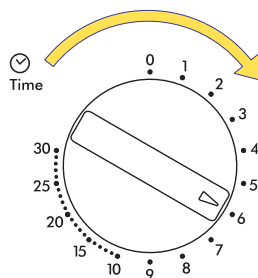
2

Otočením knoflíku pro výkon na jeden z 5 symbolů zvolit příslušný výkon pro chod mikrovlnné trouby.



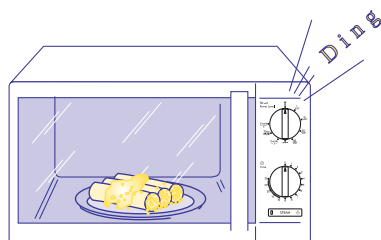
3

Otočením knoflíku **Time** ve směru hodin. ručiček nastavit požadovaný čas.



4

Po uplynutí nastaveného času oznámí zvukový signál, že příprava byla dokončena.



Funkci trouby je možné kterémkoliv okamžiku přerušit v vrácení knoflíku **Time** do polohy « 0 », je také možné měnit čas určený k přípravě (i v jejím průběhu) otočením tohoto knoflíku dopředu nebo dozadu. Během přípravy je možné ověřovat její průběh, otevřít dvířka a zkontrolovat pokrm. Otevření dvířek přerušuje funkci, která se po zavření dvířek opět obnoví.

POUŽITÍ FUNKCE POUZE MIKROVLNY PRO ROZMRAZOVÁNÍ

- Otočit knoflíkem na funkci "  " a regulací otočného knoflíku Time nastavit požadovaný čas.
- Zmražené pokrmy zabalené do PVC sáčků, fólií nebo v původním obalu je možné rozmrazovat i s obalem přímo v troubě, pokud na nich nejsou kovové části (např. sponky nebo uzávěry).
- Některá jídla, např. zelenina a ryby není třeba před jejich přípravou 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.
- Maso, ryby a ovoce při rozmrazování pouštějí šťávu. Doporučujeme jejich rozmrazení v hlubší nádobě.
- Maso určené pro zmrazování doporučujeme před umístěním do mrazničky zabalit do sáčků po jednotlivých porcích odděleně. Ušetříte si tím drahocenný čas při jejich následné přípravě.
- Čas pro rozmrazování, který je uvedený na obalu zmrazených potravin, není vždy zcela přesný. Doporučujeme dobu rozmrazování o něco kratší než je uváděný čas. Doba potřebná pro rozmrazení pokrmu se mění podle stupně jeho zmrazení.

Doba potřebná k rozmrazení

Druh	Množství	Otočný knoflík funkci	Doba přípravy	Poznámky	Doba odstátí (v minutách)
MASO					
• Pečeně (vepřová, hovězí, telecí atd.)	1 kg	*	29 - 32		20
• Roštěnky, kotlety, plátky	200 gr	"	10 - 12		5
• Dušené krájené maso, guláš	500 gr	"	18 - 20		10
• Mleté maso	500 gr	"	14 - 16	(*)	15
• "	250 gr	"	11 - 13		10
• Hamburger	200 gr	"	11 - 13		10
• Klobása	300 gr	"	13 - 15		10
DRŮBEŽ					
• Kachna, krůta	1,5 kg	"	34 - 37	Po uplynutí doby odstátí, omýt vodou, aby se z potravin odstranily případné zbytky ledu.	20
• Celé kuře	1,5 kg	"	34 - 37		20
• Rozporcované kuře	500 gr	"	19 - 21		10
• Kuřecí prsíčka	300 gr	"	18 - 20		10
ZELENINA				Rozmrazení je rychlejší, pokud se občas od sebe oddělí jednotlivé kousky zeleniny .	
RYBY					
• Filé	300 gr	"	14 - 16		7
• Steaky	400 gr	"	15 - 17		7
• Ryby vcelku	500 gr	"	18 - 20		7
• Garnáty	400 gr	"	15 - 17		7
MLÉSNÉ/SÝROVÉ VÝROBKY					
• Máslo	250 gr	"	10 - 12	Odstranit hliníkový obal nebo kovové části.	10
• Sýr	250 gr	"	11 - 13	Sýr se nemusí rozmrazovat úplně. Dodržovat dobu odstátí.	15
• Šlehačka	200 ml	"	13 - 15	Šlehačku je třeba vylít z obalu a dát do misky.	5
PEŠIVO					
• 2 středně velké housky	150 gr	"	2 - 3		3
• 4 středně velké housky	300 gr	"	6 - 7	Pecivo položit přímo na otočný talíř .	3
• Krájený chléb	250 gr	"	6 - 7		3
• Celozrný krájený chléb	250 gr	"	6 - 7		3
OVOCE					
• Jahody, švestky, třešně, rybíz, meruňky	500 gr	"	13 - 14	2 - 3krát promíchat.	10
• Maliny	300 gr	"	9 - 10	2 - 3krát promíchat.	10
• Ostružiny	250 gr	"	7 - 8	2 - 3krát promíchat.	6

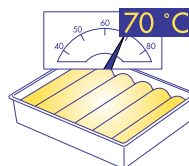
(*) Tyto pokyny jsou vhodné k ověřovacímu testu pro rozmrazování mletého masa podle normy 60705, odst. 13.3 (viz str. 2).

V polovině nastavené doby pokrm obrátit. Potraviny určené k rozmrazení se položí přímo na otočný talíř. Blíže pokyny k těmto, i k jiným výkonnostním testům podle normy 60705 jsou uvedeny v tabulce na str. 2.

POUŽITÍ FUNKCE POUZE MIKROVLNY PRO OHŘÍVÁNÍ

Používání mikrovlnné trouby pro ohřívání pokrmů je funkcí, kde se nejvíce projeví účinnost a užitečnost mikrovlnné trouby. Na rozdíl od tradičního způsobu se při ohřívání v mikrovlnné troubě značně ušetří nejen čas, ale i elektrická energie.

- Doporučujeme ohřívat pokrmy (zvláště zmrazené) při teplotě alespoň 70°C (musí pálit!) Pokrm není možné konzumovat vzhledem k tomu, že je příliš horký, ale se takto se zaručí jeho úplná sterilizace.
- Při ohřívání předvařených nebo zmrazených jídel dodržovat vždy tato pravidla:
 - Pokrm který je v kovovém obalu vytáhnout;
 - Zakrýt pokrm průhlednou fólií (určenou pro mikrovlnné trouby) nebo pečícím papírem tak, aby se uchovala jeho přirozená chuť a trouba zůstala čistá; pokrm je možné přikrýt i převráceným talířem;
 - pokud je to možné, pokrm často zamíchejte nebo jej obračejte tak, aby se rovnoměrně prohřál a urychlilo se jeho ohřívání;
 - je třeba pozorně sledovat dobu ohřívání uvedenou na obalu; za určitých podmínek je nutné tuto dobu zvýšit.
- Zmrazená jídla je třeba před začátkem jejich ohřívání rozmrazit. Čím nižší je počáteční teplota pokrmu, tím delší bude doba jeho ohřívání.
- Pokrmy a nápoje mohou být ohřívány po krátkou dobu i v papírových nebo plastových nádobách. Tyto nádoby se však při delší době přípravy mohou deformovat.



Doby ohřívání

Druh	Množství	Knoflík Volby Funkcí	Doba přípravy	Poznámky
ZMĚKČENÍ POTRAVIN • Čokoláda/poleva • Máslo	100 gr 50-70 gr		2 - 3 0'.5"-0'.7"	Přemístit na talíř. Polevu jedenkrát zamíchat
JÍDLA S TEPLOTOU Z CHLADNIŠKY (POŠ. TEPL. 5/8°C) AŽ DO 20/30°C				
• Jogurt • Kojenecká láhev	125 gr 240 gr	" "	0'.7"-0'.10" 0'.10"-0'.15"	Sundat hliníkovou fólii z másla i z jogurtu. Kojeneckou láhev ohřívát bez dudlíku a ihned po ohřátí obsah láhve promíchat tak, aby se teplota sjednotila. Před podáním přikontrolovat teplotu obsahu láhve. Má-li mléko pokojovou teplotu je třeba doporučenou dobu, trochu zkrátit. Při přípravě mléka v prášku, je třeba vše dobře zamíchat. Zbylý prášek by se mohl vznítit. Používat pouze sterilizované mléko.
PŘEDVAŘENÁ JÍDLA S TEPLOTOU Z CHLADNIŠKY (POŠ. TEPL. 5/8°C) AŽ DO CCA 70°C				
• Balení lasagní nebo plněných těstovin • Balení masa s rýží nebo se zeleninou • Balení ryby nebo zelenina	400 gr 400 gr 300 gr	" " "	3 - 5 3 - 5 2 - 4	Balením se rozumí porce jakéhokoliv předvařeného pokrmu zabalená v prodejním obalu, ohřívá se na teplotu 70°C. Pokrm který je v kovovém balení je třeba vyjmout umístit jej přímo na talíř, ve kterém se bude pak podávat. Pokud je pokrm přikrytý jsou výsledky vždy vynikající.
• Porce masa nebo zeleniny • Porce zapékaných těstovin, cannelloni nebo lasagně • Porce ryby nebo rýže	400 gr 400 gr 300 gr	" " "	4 - 6 4 - 6 3 - 5	Porci se rozumí jakýkoliv předem uvařený pokrm, který se ohřívá se na teplotu 70°C. Pokrm položit přímo na talíř, ve kterém se bude podávat. Je třeba pokraždě jej přikrýt průhlednou fólií nebo obráceným talířem.
ZMRAZENÉ POKRMY URŠENÉ K OHŘÍVÁNÍ/PŘÍPRAVĚ (POŠ. TEPL. -18°/-20°C) AŽ DO CCA 70°C				
• Balení lasagní nebo plněných těstovin • Balení masa s rýží nebo se zeleninou • Balení ryby nebo vařená zelenina • Balení ryby nebo syrová zelenina	400 gr 400 gr 300 gr 300 gr	" " " "	5 - 7 5 - 7 3 - 5 5 - 7	Jako porce se rozumí jakýkoliv předem uvařený pokrm, který se bude ohřívát přímo ve svém obalu na teplotu 70°C; Pokud je pokrm v kovovém balení je třeba vyjmout umístit jej přímo na talíř, ve kterém se bude pak podávat a zvýšit teplotu o několik minut. Surový pokrm vyjmout z obalu, dát do nádoby vhodné pro ohřívání v mikrovlnné troubě a přikrýt.
• Porce masa nebo zeleniny • Porce zapékaných těstovin, cannelloni nebo lasagně • Porce ryby nebo rýže	400 gr 400 gr 300 gr	" " "	6 - 8 6 - 8 5 - 7	Jako porce se rozumí jakýkoliv předem uvařený pokrm, který se bude ohřívát na 70°C Zmrazený pokrm umístit přímo na talíř, ve kterém se bude pak podávat a zakrýt jej obráceným talířem nebo pyrex nádobou. Přesvědčit se, zda je pokrm uprosřed prohřátý; pokud je to možné, pokrm promíchat.
NÁPOJE S TEPLOTOU Z CHLADNIŠKY (POŠ. TEPL. 5/8°C) AŽ DO CCA 70°C				
• 1 šálek vody • 1 šálek mléka • 1 šálek kávy • 1 talíř vývaru	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	1-1'.30" 0'.30"-1 0'.30"-1 2 - 3	Veškeré nápoje je třeba na závěr ohřátí zamíchat tak, aby se sjednotila jeho teplota. Vývar doporučujeme přikrýt převráceným talířem.
NÁPOJE S POKOJOVOU TEPLOTOU (POŠ. TEPL. 20°/30°C) AŽ DO CCA 70°C				
• 1 šálek vody • 1 šálek mléka • 1 šálek kávy • 1 talíř vývaru	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	0'.30"-1 0'.20"-0'.30" 0'.20"-0'.30" 1 - 2	Veškeré nápoje je třeba na závěr ohřátí zamíchat tak, aby se sjednotila jeho teplota. Vývar doporučujeme přikrýt převráceným talířem.

POUŽITÍ FUNKCE POUZE MIKROVLNY PRO PŘÍPRAVU

MASO

Při přípravě masa s funkcí pouze mikrovlny, je vhodné přikrýt je průhlednou fólií vhodnou pro mikrovlnné trouby; zlepší se tak distribuce tepla a zamezí se tak přílišnému vysušení masa, které je jinak málo šťavnaté a tuhé. Tato funkce je vhodná pro přípravy ragů, gulášů, kuřecích prsíček atd. Pro přípravu pečení, špízů apod. je třeba použít funkci "mikrovlny a gril".

RYBY

Ryby se připravují velmi rychle a s vynikajícími výsledky. Je možné je ochutit trochou másla nebo oleje (i když to není nutné). Přikrýt průhlednou fólií. Při přípravě ryby s kůží, je třeba kůži naříznout; rybí filé rovnoměrně rozložit. **Nedoporučujeme** připravovat ryby obalené v mouce a vejci.

ZELENINA

Zelenina vařená v mikrovlnné troubě si oproti tradičnímu způsobu přípravy lépe zachová svoji barvu a výživné hodnoty. Zeleninu před přípravou očistit a omýt. Větší zeleninu nakrájet na stejné velké kousky. Na každých 500 g zeleniny přidat zhruba 5 lžic vody (vláknitá zelenina potřebuje víc vody). Zeleninu je třeba vždy přikrýt průhlednou fólií. Během přípravy zeleninu zhruba v polovině přípravy alespoň jednou zamíchat a teprve na konci osolit.

Doby přípravy

Druh	Množství	Otočný knoflík funkcí	Doba přípravy	Poznámky	Doba odstátí (minuty)
RYBY					
• Filé	300 gr		7 - 9	Přikrýt fólií	2
• Plátky	300 gr	"	9 - 11	Přikrýt fólií	2
• Celé	500 gr	"	10 - 12	Přikrýt fólií	2
• Celé	250 gr	"	7 - 9	Přikrýt fólií	2
• Řezy	400 gr	"	9 - 11	Přikrýt fólií	2
• Garnáty	500 gr	"	9 - 11	Přikrýt fólií	2
ZELENINA					
• Chřest	500 gr		9 - 11	Nakrájet na 2 cm kousky.	4
• Artyčoky	300 gr	"	10 - 12	Doporučujeme použít spodní část artyčoku	4
• Zelené fazolky	500 gr	"	11 - 13	Nakrájet na kousky	4
• Brokolice	500 gr	"	7 - 9	Rozdělit na růžičky	4
• Růžičková kapusta	500 gr	"	7 - 9	Nechat vcelku	4
• Bílé zelí	500 gr	"	7 - 9	Nechat vcelku	4
• Červené zelí	500 gr	"	7 - 9	Nechat vcelku	4
• Mrkev	500 gr	"	9 - 11	Nakrájet na stejné kousky	4
• Květák	500 gr	"	11 - 13	Rozdělit na růžičky	4
• Celer	500 gr	"	7 - 9	Rozdělit na kousky	4
• Lilek	500 gr	"	6 - 8	Nakrájet na kostky	4
• Pórek	500 gr	"	6 - 8	Nechat vcelku	4
• Žampiony	500 gr	"	6 - 8	Nechat vcelku. Voda není třeba	4
• Cibule	250 gr	"	5 - 7	Vcelku, na stejné velké kousky. Voda není třeba	4
• Špenát	300 gr	"	6 - 8	Omýt, nechat odkapat a přikrýt	4
• Hrášek	500 gr	"	10 - 12		4
• Fenykl	500 gr	"	12 - 14	Nakrájet na čtvrtky	4
• Papriky	500 gr	"	9 - 11	Nakrájet na kousky	4
• Brambory	500 gr	"	8 - 10	Nakrájet na stejné kousky	4
• Cukety	500 gr	"	7 - 9	Nechat vcelku.	4
MASO					
• Guláš	1,5 kg	"	40 - 42	Vařit nepřikryté a 2 - 3krát zamíchat.	4
• Kuřecí prsíčka	500 gr		18 - 20	V polovině přípravy obrátit	10
• Sekaná	900 gr	"	20 - 22	(*)	3

(*) Tyto pokyny jsou vhodné k provedení testu přípravy mletého masa podle normy 60705, odst. 12.3.3. Nádoby přikrýt průhlednou fólií vhodnou pro mikrovlnné trouby. Bližší pokyny i k jiným výkonnostním testům podle normy 60705 jsou uvedeny v tabulce na str. 2.

RÝŽE A POLÉVKY

Při přípravě polévek a zahuštěných zeleninových polévek v mikrovlnné troubě je pravidlem použít méně vody, vzhledem k tomu, že odpařování je minimální.

Sůl se přidává až na konci doby přípravy nebo během doby odstátí, vzhledem k tomu, že vysušuje. Připomínáme, že doba potřebná k přípravě rýže v mikrovlnné troubě (stejně a stejně tak i těstovin) je zhruba stejná jako při tradičním přípravě.

Výhodou například při přípravě rizota v mikrovlnné troubě je, že není třeba je neustále míchat (stačí promíchat je 2-3krát).

Všechny ingredience se vloží najednou do nádoby vhodné pro mikrovlnné trouby a přikryjí se průhlednou fólií (na 300 gr rýže je potřeba 750 gr vývaru, troubu naprogramujete na maximální výkon na dobu zhruba 12 - 15 minut).

Další výhodou je, že se rýže nelepí na dno nádoby, a díky tomu, že je možné pro její přípravu použít polévkovou mísu nebo jinou nádobu, není pak třeba ji před podáváním přemísťovat do jiné servisovací nádoby.

MOUŠNÍKY A OVOCE

Moučníky kynou (při nízkém výkonu) mnohem více než při tradičním způsobu pečení.

Vzhledem k tomu, že moučníky nemají kůrku, je vhodné ozdobit jejich povrch krémem nebo polevou (např. čokoládou) je pak třeba nechávat je přikryté, vzhledem k tomu, že oproti moučníkům připravovaným tradičním způsobem mají tendenci rychleji vysychat.

Při přípravě ovoce se slupkou, je třeba slupku na několika místech propíchnout vidličkou a připravovat přikryté. Je důležité dodržovat dobu odstátí (3 - 5 minut).

Doby přípravy pro moučníky a ovoce

Druh/množství	Otočný knoflík funkce	Doba přípravy	Doba odstátí (minuty)	Poznámky
Ořechový dort (700 gr)		11 - 13	5	Je možné doplnit jakýmkoliv krémem.
Vídeňský dort (850 gr)	"	15 - 17	5	Naplnit marmeládou.
Ananasový dort (800 gr)	"	13 - 15	5	Je možné pokrýt dno dortové formy plátkem ananasu nebo jej nakrájený na kousky a zamíchat přímo do těsta.
Jablkový koláč (1000 gr)	"	15 - 17	5	Povrch koláče pokrýt jablky jako ozdobu.
Kávový dort (750 gr)	"	11 - 13	5	Vynikající naplněný krémem.
Vaječný krém (šodó)		1 - 1',30"	3	Každých 30" krém promíchat metličkou.
Vařené hrušky (300 gr)		2 - 3	3	Nakrájet hrušky na čtvrtky.
Vařená jablka (300 gr)	"	3 - 4	3	Nakrájet jablka na plátky.
Vanilkový krém (750 gr)	"	16 - 18	5	Tento postup se používá k provádění ověřovacího testu přípravy podle normy 60705, par. 12.3.1.
Moučník z piškotového těsta (475 gr)	"	6 - 8	5	Tento postup se používá k při provádění ověřovacího testu přípravy podle normy 60705, par. 12.3.2. Bližší pokyny k těmto, i k jiným výkonostním testům podle normy 60705 jsou uvedeny v tabulce na str. 2.

FUNKCE POUZE GRIL

Tato funkce je vhodná pro:

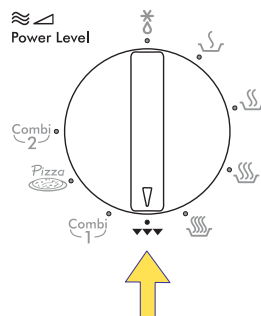
- Každý druh tradičního grilování jako například : hamburger, kotlety, párky, opékání chleba atd.

str. 109

Spuštění trouby ve funkci pouze gril

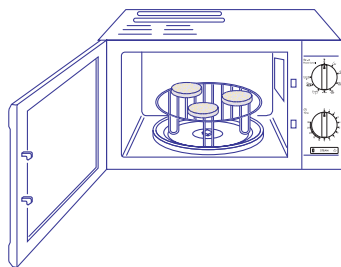
1

Otočit knoflíkem pro volbu funkcí do polohy ▼▼▼



2

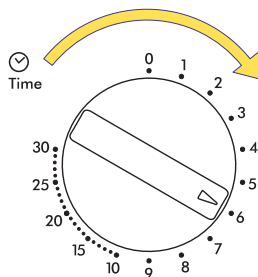
Vložit pokrm do trouby na rošt, vše pak položit na otočný talíř, který během grilování sbírá kapající tuk.



3

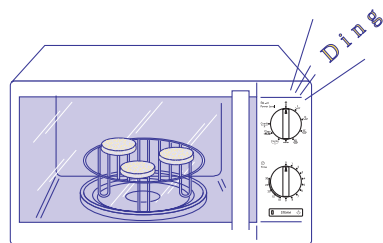
Otočením knoflíku Time ve směru hodinových ručiček nastavit požadovaný čas přípravy.

Přibližně uprostřed přípravy pokrm obrátit.



4

Po uplynutí nastaveného času se ozve zvukový signál, který oznamuje, že doba přípravy uplynula.



Chod trouby je možné přerušit v jakémkoliv okamžiku vrácením knoflíku hodin **Time** do polohy « 0 », je také možné měnit čas přípravy (i v jeho průběhu) otočením tohoto knoflíku dopředu nebo dozadu. Během přípravy je možné otevřít dvířka a zkontrolovat průběh přípravy pokrmu, Otevření dvírek přeruší chod , který se po zavření dvírek znovu obnoví.

POUŽITÍ FUNKCE POUZE GRIL PRO GRILOVÁNÍ

Pomocí této funkce je možné připravovat všechny typy chutných grilovaných pokrmů.

Trouba se nesmí nikdy přehřívat.

Všechny pokrmy musí být v polovině přípravy obráceny, protože topné těleso grilu sálá pouze z horní části trouby.

Po otevření dvířek pro kontrolu průběhu přípravy je třeba dávat pozor, doporučujeme použít chňaply, vzhledem k tomu, že horní stěna trouby je velmi horká. Po kontrole pokrmu je třeba vždy dvířka znovu zavřít.

Doba přípravy

Druh	Množství	Otočný knoflík/funkcí	Doba přípravy	Poznámky
• Telecí nebo vepřová kotleta	2	▼▼▼	20-22	Obrátit po 12 minutách.
• Párky	2	"	22-24	Vždy je třeba je propíchnout. Pokud jsou velké, je lépe rozříznout na polovinu. Obrátit po 12 minutách.
• Hamburger	3	"	20-22	Obrátit po 12 minutách.
• Opékaný chléb	2 plátky	"	4-5	Dobře ořezat okraje. Obrátit po 2-3 minutách.

KOMBINOVANÁ FUNKCE MIKROVLNY + GRIL

Tato funkce je vhodná pro:

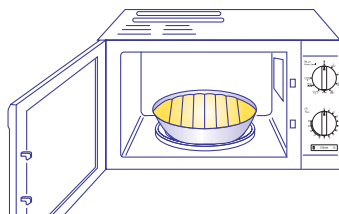
- zapékání lasagní, zapékání těstovin a gratinování zeleniny;
- příprava pečení, drůbeže, špízů atd.

str. 111

Spuštění trouby na kombinovanou funkci mikrovlny+ gril

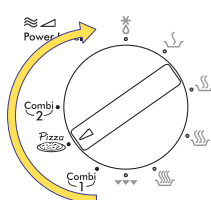
1

Pokrm vložit do nádoby vhodné pro přípravu pomocí mikrovln a grilu a umístit ji do středu otočného talíře.

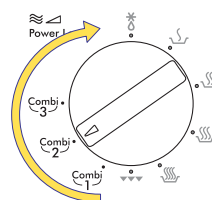


2

Otočením knoflíku pro volby zvolit jednu z možných poloh "combi" (u modelu MW500CV je možné navolit i funkci Pizza).



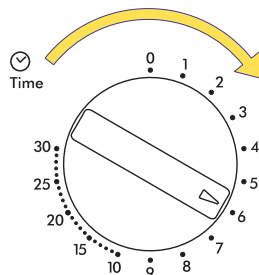
MW500CV



MW500

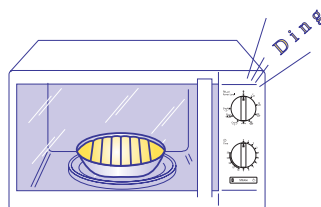
3

Nastavit požadovaný čas přípravy otočením knoflíku **Time** ve směru hodinových ručiček.



4

Po uplynutí nastaveného času se ozve zvukový signál, který oznamuje, že doba přípravy uplynula.



Funkci trouby je možné v jakémkoliv okamžiku přerušit vrácením knoflíku spínacích hodin do polohy « 0 », je také možné měnit čas přípravy (i v jeho průběhu) otočením tohoto knoflíku dopředu nebo dozadu. Během přípravy je možné po otevření dvířek kontrolovat její průběh a stav pokrmu. Otevření dvířek přeruší chod, který se po zavření dvířek znovu obnoví.

POUŽITÍ PŘÍPRAVY KOMBINOVANÍM FUNKCE MIKROVLNY + GRIL

Tato funkce je vhodná pro mikrovlnnou přípravu s opékáním nebo zapékáním pokrmů.

Rídit se následujícími pokyny:

- troubu nikdy nepřehřívát;
- nepřidávat žádné dochucovací přísady (přilít pouze 1/2 skleničky vody, maso bude pak měkčí).
- v polovině přípravy pečeně a velké kusy masa obrátit.
- stav přípravy pokrmu je možné kdykoliv zkontrolovat otevřením dvířek trouby. Otevření dvířek se přerušuje funkce mikrovln a grilu: v tomto případě ale doporučujeme použít chňaply, vzhledem k tomu, že horní stěna trouby je velmi horká. Po opětovém zavření dvířek příprava dále pokračuje.

Doby přípravy

Druh	Množství	Otočný knoflík funkcí		Doba přípravy	Poznámky	Doba odstátí (minuty)
		Model MW500	Model MW500CV			
• Římské nočky	600 gr	combi 1	combi 1	20 - 25	Neukládat příliš mnoho vrstev nad sebou.	5
• Lasagne	1100 gr	combi 2	pizza	35 - 40	Uvedené časy jsou pro přípravu syrových těstovin.	5
• Zapékané makaróny	1500 gr	combi 1	combi 1	20 - 25	Těstoviny je třeba předem zvlášť uvařit	5
• Květák v bešamelu	1000 gr	combi 2	pizza	25 - 30	Uvedené časy jsou pro přípravu syrového zelí	5
• Gratinovaná rajčata	800 gr	combi 1	combi 1	20 - 25	Doporučujeme stejně velké kousky	5
• Plněné papriky	1400 gr	combi 2	pizza	25 - 30	Doporučujeme nízké a široké	5
• Zapečené lilky s parmezánem	1300 gr	combi 1	combi 1	20 - 25	Lilky je možné nejdříve osmahnout nebo grilovat	5
• Zapékané brambory	1100 gr	combi 3	combi 2	35 - 40	Uvedené časy jsou pro přípravu syrových brambor (*)	10
• Pečeně (vepřové a hovězí maso)	1000 gr	combi 2	pizza	45 - 50	Nechat na mase trochu tuku, zůstane pak vláčnější. V polovině přípravy obrátit	10
• Sekaná (tyto instrukce se netýkají testu 12.3.3. podle normy IEC 60705, bližší informace k testu viz str. 107 a tabulka na straně 2).	800 gr	combi 2	pizza	30 - 35	V polovině přípravy obrátit	10
• Kuře vcelku	1200 gr	combi 3	combi 2	60 - 65	Propíchat vidličkou. V polovině přípravy obrátit (**)	10
• Špízy	600 gr	combi 3	combi 2	30 - 35	V polovině přípravy obrátit	10
• Jehněčí	1000 gr	combi 3	combi 2	55 - 60	V polovině přípravy obrátit	10
• Krůta (naporcovaná)	1000 gr	combi 3	combi 2	50 - 55	V polovině přípravy obrátit	10
• Kachna	1000 gr	combi 3	combi 2	55 - 60	V polovině přípravy obrátit	10

(*) Tyto pokyny jsou vhodné k provedení testu přípravy podle normy 60705, odst. 12.3.4. Bližší pokyny i k jiným výkonovým testům podle normy 60705 jsou uvedeny v tabulce na str. 2

(**) Tyto pokyny jsou vhodné k provedení testu přípravy podle normy 60705, odst. 12.3.6. Bližší pokyny i k jiným výkonovým testům podle normy 60705 jsou uvedeny v tabulce na str. 2.

FUNKCE PŘÍPRAVA NA PÁŘE (MOŽNÁ POUZE U MODELU MW500 CV)

Tato funkce je vhodná pro:

- rychlou přípravu všech potravin na páře, například zelenina, ryby, atd.

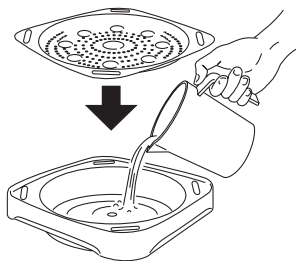
Spuštění trouby ve funkci příprava na páře

1

Vyndat skleněný otočný talíř (F), čep (D) a držák pro otočný talíř (G) z prohlubně.

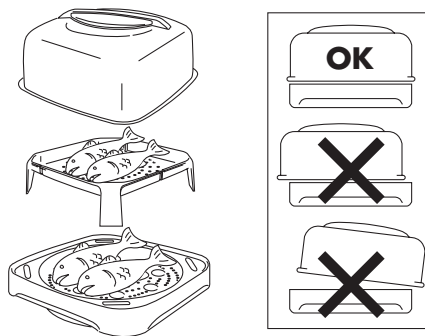
2

Do plastové nádoby vlit 200/400 cc vody a pak ji položit na kovový podstavec pomůcky pro přípravu na páře



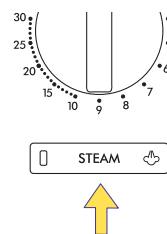
3

Vložit pokrm dovnitř přídavného zařízení pro přípravu na páře a postavit ji na kovový podstavec nebo na plastový rošt pokud se připravují dvě jídla současně. Uzavřít přídavné zařízení kovovou pokličkou a zkontrolovat, zda dobře přiléhá k plastovému okraji nádoby.



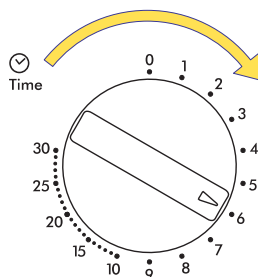
4

Stisknutím tlačítka STEAM spustit funkci páry. Tlačítko zůstane stisknuté a rozsvítí se příslušná kontrolka pro funkci páry. Všechny ostatní funkce se odpojí. Příslušná kontrolka pro funkci páry zůstane rozsvícená i pokud zůstane knoflík Time otočený na "0".

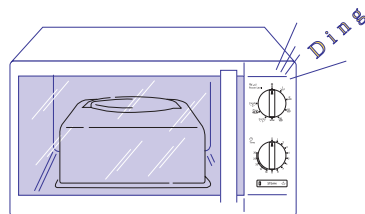


5

Otočením knoflíku spínacích hodin Time ve směru hodinových ručiček nastavit požadovaný čas přípravy.



Po uplynutí nastaveného času se ozve zvukový signál, který oznamuje, že příprava byla dokončena.



Funkci trouby je možné v jakémkoliv okamžiku přerušit vrácením knoflíku **Time** do polohy « 0 », je také možné měnit čas přípravy (i v jeho průběhu) otočením tohoto knoflíku dopředu nebo dozadu. Během přípravy je možné ověřovat její průběh, otevřít dvířka a zkontrolovat pokrm. Otevření dvířek přeruší chod, který se po zavření dvířek znovu obnoví.

POZOR: během přípravy na páře se uvnitř přídavného zařízení vytváří pára, která má vysokou teplotu. Při otevírání víka postupovat opatrně tak, aby se předešlo nebezpečí opaření v důsledku vycházejícího oblaku páry. Přídavné zařízení uchopit výhradně za plastovou základnu a pokličku zdvihnout za horní ouško tak, aby se zabránilo kontaktu s kovovými částmi které jsou na tomto přídavném zařízení.

POUŽITÍ FUNKCE PÁRA PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

S použitím tohoto přídavného zařízení se pokrm připravuje účinkem vlhkého tepla z vařící vody, která ale není v přímém kontaktu s pokrmem a díky tomu se omezuje ztráta výživných minerálních solí. Proto je přídavné zařízení PÁRA opatřeno kovovou pokličkou, kterou nemohou procházet mikrovlny; mikrovlny zahřívají pouze vodu, která je uvnitř plastové části, voda při vaření vytváří páru a takto připravuje potraviny.

Pro vaření po dobu méně než 12 minut použít 200 cc vody, pro delší čas přípravy přilít 400 cc.

Nepoužívat přídavné zařízení pokud uvnitř nádoby není alespoň 200 cc vody (ne naprázdno) tak, aby se předešlo nebezpečí elektrických výbojů v přídavném zařízení pro vaření na páře.

Pokud se voda zcela vypaří dříve, než je vaření dokončeno, je třeba do nádoby přilít dalších 200 cc vody.

Časy uvedené v této tabulce uvádějí průměrné hodnoty a je třeba je upravit v závislosti na těchto drobných základních předpokladech.

- čas pro přípravu závisí na rozměrech potraviny. To znamená, že zelenina nakrájená na kousky se připraví dříve než zelenina vcelku.
- potravina která má pokojovou teplotu se připraví dříve než potravina právě vytažená z ledničky.
- výsledek přípravy závisí rovněž na kvalitě základní suroviny a na tom jak je čerstvá.
- nepoužívat přídavné zařízení, pokud jsou na něm zjevné vady, je rozbité nebo deformované. Nikdy neprovádět přípravu bez pokličky a bez kovového podstavce.**

Doby přípravy

Druh	Množství	Doba přípravy
• Celé cukety	400 gr	15 minut
• Krájené cukety	400 gr	12 minut
• Květák	450 gr	23 minut
• Krájené brambory	500 gr	20 minut
• Brambory vcelku	500 gr	25 minut
• Lososový steak	350 gr	13 minut
• Lososový pstruh	400 gr	13 minut
• Kuřecí prsíčka	300 gr	13 minut

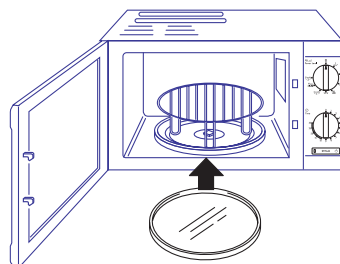
FUNKCE PIZZA (POUZE U MODELU MW500 CV)

Toto přídatné zařízení je užitečné pro lepší propečení zespodu u každého druhu pokrmu aniž by bylo třeba jej otáčet. Následuje několik důležitých rad pro postup :

1. **pro sundávání talíře používat vždy chňapky, talíř je během přípravy velmi horký.**
2. nikdy nepoužívat na pizza talíř kovové nástroje, aby nedošlo k jeho poškrábání.
3. nikdy nepokládat na pizza talíř další nádoby, lze na něj pokládat pouze potraviny určené k přípravě.
4. k dosažení nejlepších výsledků je třeba talíř vždy předeheat.

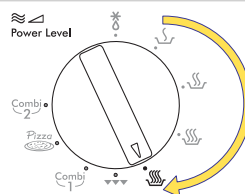
1

Postavit pizza talíř (vymaštěný olejem, je-li to požadováno v receptu) na kovový rošt a vše položit dovnitř trouby na skleněný talíř.



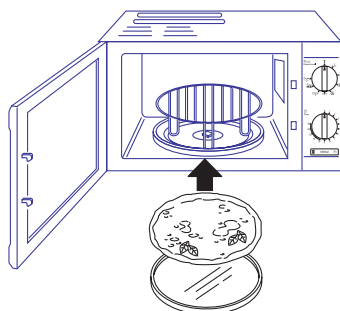
2

Zapnout troubu na chod s mikrovlnami na maximální výkon po dobu 3 minuty.



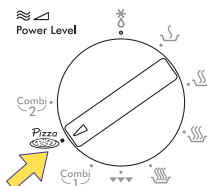
3

Po ukončení přehřívání vytáhnout pizza talíř pomocí chňapek. (pozor páří!). Položit na pizza talíř pokrm a vše zasunout do trouby opět na rošt.



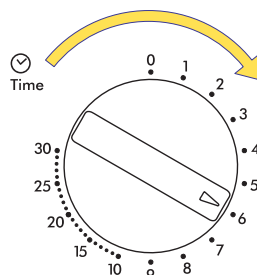
4

Otočit knoflíkem pro funkce do polohy pizza.

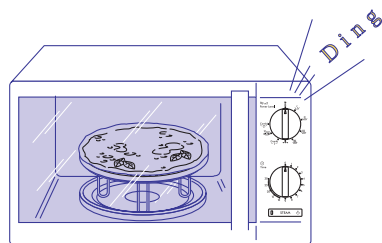


5

Otočením knoflíku **Time** ve směru hodinových ručiček nastavit požadovaný čas přípravy.



Po uplynutí nastaveného času se ozve zvukový signál, který oznamuje, že doba přípravy uplynula.



Funkci trouby je možné přerušit v jakémkoliv okamžiku vrácením knoflíku hodin **Time** do polohy « 0 », je také možné měnit čas přípravy (i v jeho průběhu) otočením tohoto knoflíku dopředu nebo dozadu. Během přípravy je možné po otevření dvířek kontrolovat její průběh a stav pokrmu.

Otevření dvířek přeruší chod, který se po zavření dvířek znovu obnoví.

Následuje několik užitečných rad, které slouží pro dosažení optimálních výsledků při použití této funkce:

Druh pokrmu	Postup – Poznámky/rady
Mražená pizza	Položit pizzu na talíř a nechat péct po dobu 10 minut.
Mražená malá pizza	Položit malou pizzu na talíř a nechat péct po dobu 6 minut Pokud je mražených piz více než jedna, je třeba prodloužit dobu pečení.
Čerstvá pizza	Vymazat pizza talíř olejem a nechat předehřát. Vyválené těsto na pizzu rozprostřít na předehřátý talíř a rozložit na ně oblohu podle chuti (mozzarellu nechat stranou). Nechat péct po dobu 8 minut, pak přidat mozzarellu a nechat vše dopéct dalších 5 minut.
Slaný koláč	Vymazat pizza talíř olejem a nechat předehřát. Nalít připravené těsto do pizza talíře, podle chuti obložit olivami, anglickou slaninu a nechat péct po dobu 16 minut.
Mražené Cordon bleu	Rozložit cordon bleu na talíř a nechat péct po dobu 9 minut. Během pečení není třeba obracet.
Mražené obalované polotovary	Rozložit mražené obalované polotovary na talíř a nechat péct po dobu 10 minut. Během pečení není třeba obracet.
Mražené rybí prsty	Rozložit rybí prsty na talíř a nechat péct po dobu 8 minut. Během přípravy není třeba obracet.
Mražené syrové pečivo z lístkového těsta	Rozložit pečivo z lístkového těsta na talíř a nechat péct po dobu 6 minut
Cukety	Rozložit cukety nakrájené na plátky na talíř a nechat péct po dobu 12 minut
Lilek	Rozložit lilky nakrájené na plátky talíř a nechat péct po dobu 11 minut, bez obracení.

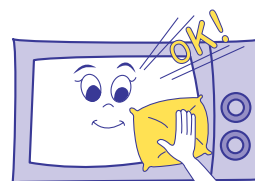
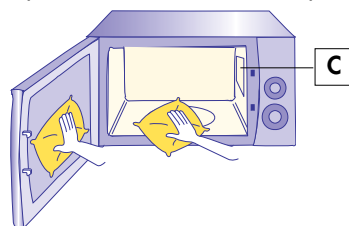
Před jakýmkoliv čištěním nebo údržbou je třeba vytáhnout zástrčku přívodní šňůry ze zásuvky elektrického proudu a počkat, až spotřebič vychladne.

Čištění

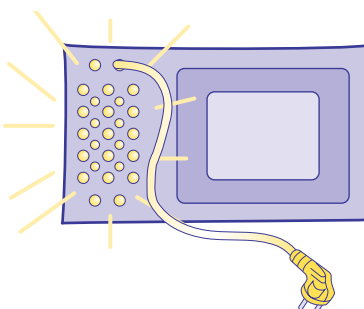
Pro udržení spotřebiče v co nejlepších podmínkách, doporučujeme pravidelně čistit dvířka, vnější a vnitřní část trouby pomocí vlhkého hadříku, neutrálního čistícího prostředku nebo tekutého saponátu.

Víko, odkud vycházejí mikrovlny (C) je třeba udržovat čisté a odstraňovat z něj stříkance tuku. **Nepoužívat k čištění abrazivní práškové přípravky, drátěnky nebo ostré kovové předměty.** Při čištění vnějšího povrchu trouby dbát na to, aby voda nebo čistící prostředek **nepronikly do štěrbin pro výstup vzduchu a páry, které jsou nahoře na troubě.** Nedoporučujeme používat k čištění dvířek alkohol, abrazivní čistící přípravky a přípravky s obsahem čpavku, Pro zabezpečení dokonalé přiléhavosti dvířek je třeba udržovat v dokonalé čistotě vnitřní stranu dvířek a odstraňovat zbytky pokrmů, které uvíznou mezi dvířky a čelní stranou trouby.

Nepoužívat pro čištění vnitřku trouby parní čističe.



Pravidelně čistit také štěrbinu pro vstup vzduchu, které jsou na zadní stěně trouby tak, aby se časem neucpaly prachem a usazenou špinou.



Čas od času je nutné vytáhnout a vyčistit otočný talíř (F) a jeho držák (G) a stejně tak je třeba vyčistit i dno trouby.

Otočný talíř a držák je třeba umývat v teplé vodě s neutrálním čistícím přípravkem (je možné i mýt i v myčce nádobí).

Otočný talíř, který byl delší dobu zahříván nedávat do studené vody; vysokým tepelným šokem by způsobil jeho puknutí.

Motor otočného talíře je vodotěsný. Přesto je však třeba při mytí dna trouby dávat pozor, aby voda nepronikla pod čep otočného talíře (D).

Pokud se vyskytnou závady v chodu...

V případě zjištění závady je třeba obrátit se na autorizované servisní středisko výrobce. V každém případě je ale vhodné před kontaktováním našich techniků, provést následující jednoduchá ověření:

p r o b l é m	p ř í č i n a / ř e š e n í
Spotřebič nefunguje	- Dvířka trouby dobře nedovírají - Zástrčka přívodní šňůry není správně zasunutá do zásuvky - Zásuvka elektrického proudu nedává elektrický proud (zkontrolovat pojistky ve vaší domácnosti) - Otočný knoflík Time nebyl správně nastaven
Sražená pára na opěrné ploše a uvnitř trouby	Při přípravě pokrmů s vysokým obsahem vody, je zcela normální, že vycházející pára, se uvnitř trouby sráží a zůstává uvnitř trouby nebo na pečicí ploše.
Jiskření uvnitř trouby	Pro přípravu v mikrovlnné troubě nepoužívat kovové obaly, ani sáčky nebo obaly s kovovými sponkami, výjimkou je příprava na páře s použitím k tomu určeného přídavného zařízení naplněného vodou.
Pokrm se dostatečně neohřívá	- Navolit správnou funkci nebo zvýšit dobu přípravy. - Pokrm nebyl před začátkem přípravy úplně rozmražený.
Pokrm se pálí	Zvolit nižší stupeň výkonu anebo snížit dobu přípravy.
Pokrm se nepřipravuje nestejněměrně	- Pokrm během přípravy promíchat. Pokrm se uvaří lépe, pokud jsou jeho části nakrájeny na stejnoměrné kousky. - Otočný talíř zůstal zablokovaný (zkontrolovat zda je čep pro talíř (D) správně nasazený na svém místě.

I když žárovka uvnitř trouby nesvítí, je možné spotřebič dál bez problémů používat. Výměnu žárovky je třeba svěřit odborníkům v autorizovaném servisním středisku výrobce.

Informace pro správném sešrotování výrobku ve smyslu Evropské Směrnice 2002/96

Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem. Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa sběru tříděného odpadu, zřizovaných městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu. Oddělené sešrotování elektrospotřebičů je zárukou prevence negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů a tím i významnou úsporu energií a surovin. Pro účely zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je na výrobku zaškrtnutý příslušný symbol pro sběr tříděného odpadu.

