

MWA Z323

Mikrovlná trouba

Návod k instalaci a obsluze

Návod k instalaci a obsluze

Vážený zákazníku,
děkujeme Vám, že jste si zakoupil výrobek společnosti INDESIT Company, spa.

Při vybírání přístroje pečlivě zvažte, jaké činnosti a funkce od přístroje požadujete. To, že výrobek nevyhovuje Vaším pozdějším nárokům, nemůže být důvodem k reklamaci. Před prvním použitím si pozorně přečtěte přiložený český návod, který dodává firma Indesit Company, spa ke svým dováženým výrobkům a důsledně se jím řiďte. Veškeré výrobky slouží pro domácí použití. Pro profesionální použití jsou určeny výrobky specializovaných výrobců. Všechny doklady o koupi a o eventuelních opravách Vašeho výrobku pečlivě uschovejte pro poskytnutí maximálně kvalitního záručního i pozáručního servisu.

Dodržování těchto zásad povede k Vaší spokojenosti. V případě jejich nerespektování však nemůžeme uznat případnou reklamaci. Doporučujeme Vám po dobu záruční lhůty uchovat původní obaly k výrobku.

Než budete kontaktovat servisní středisko, pečlivě prostudujte návod k obsluze a záruční podmínky uvedené v záručním listě. Pokud bude při opravě zjištěno, že závada nespadá do záruky, uhradí vzniklé náklady zákazník.

Vážený zákazníku návod, který jste obdržel k našemu výrobku, vychází z všeobecného návodu pro celou výrobkovou řadu. Z tohoto důvodu může dojít k situaci, že některé funkce, ovládací prvky a příslušenství nejsou určeny pro Váš výrobek. Děkujeme za pochopení.

Pro zajištění trvalé ÚČINNOSTI a BEZPEČNOSTI tohoto zařízení doporučujeme:

- Obracejte se pouze na servisní středisko autorizované výrobcem.
- Je nutné používat pouze originální náhradní díly.

OBSAH

ČÁST 1 – VŠEOBECNÉ INFORMACE

1.1 Důležitá bezpečnostní upozornění	str. 4
1.2 Technické údaje	str. 5
1.3 Než začnete používat mikrovlnnou troubu	str. 5
1.4 Dodané příslušenství	str. 6
1.5 Použití varného nádobí	str. 7
1.6 Pravidla a obecné pokyny pro používání mikrovlnné trouby	str. 8

ČÁST 2 – POUŽITÍ OVLÁDACÍCH TLAČÍTEK A NASTAVENÍ REŽIMŮ

2.1 Nastavení hodin	str. 9
2.2 Nastavení vaření	str. 10
2.3 Automatická funkce pro rozmrazování a vaření	str. 11
2.4 Vyvolání přednastavených funkcí (tlačítko automatických funkcí)	str. 13
2.5 Rychlý ohřev	str. 13
2.6 Dětská blokovácí funkce	str. 13
2.7 Tlačítko zastavení otočného talíře	str. 13
2.8 Funkce „Zapamatování nastavení doby vaření“	str. 13

ČÁST 3 – POUŽITÍ TROUBY: NÁVODY A ČASOVÁ TABULKA

3.1 Rozmrazování	str. 14
3.2 Ohřev	str. 15
3.3 Příprava předkrmů a těstovin	str. 16
3.4 Příprava masa	str. 16
3.5 Příprava příloh a zeleniny	str. 17
3.6 Příprava ryb	str. 18
3.7 Příprava moučníků a dezertů	str. 18
3.8 Ohřev a vaření s použitím tlačítek „Automatických funkcí“	str. 19
3.9 Současné vaření ve dvou úrovních	str. 20

ČÁST 4 – ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

4.1 Čištění	str. 22
4.2 Údržba	str. 23

ČÁST 1 – VŠEOBECNÉ INFORMACE

1.1 DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

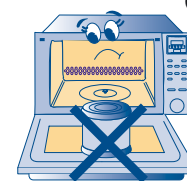
Přečtěte si pozorně následující instrukce a mějte je na zřeteli.

N.B. Tato mikrovlnná trouba byla zkonstruována pro rozmrazování, ohřev a vaření doma. Nikdy tedy nesmí být používána pro jiné účely, upravována či jakýmkoli způsobem manipulována.

- 1) UPOZORNĚNÍ: Pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozeny, nesmí být mikrovlnná trouba spouštěna, dokud nebude opravena kompetentní osobou (vyškolená výrobcem nebo zákaznickým servisem).
- 2) UPOZORNĚNÍ: Pro kohokoliv jiného než je kompetentní osoba je nebezpečné provádět jakýkoli servis či opravářské práce, které zahrnují sejmutí krytu, který poskytuje ochranu proti vystavení mikrovlnné energii.
- 3) UPOZORNĚNÍ: Tekutiny a další potraviny nesmí být ohřívány v uzavřených nádobách, neboť jsou náchylné k explodování. Vejce ve skořápkách a celá natvrdo uvařená vejce by neměla být ohřívána v mikrovlnných troubách, neboť by mohla explodovat, dokonce i po ukončení ohřívání.
- 4) UPOZORNĚNÍ: Bez dozoru dovoluňte dětem používat mikrovlnnou jen tehdy, pokud jim byly dány dostatečné instrukce, podle kterých jsou schopné používat mikrovlnnou troubu bezpečným způsobem a pokud rozumí rizikům vyplývajícím z nesprávného používání.
- 5) Nepokoušejte se uvádět mikrovlnnou troubu do chodu při otevřených dvířkách manipulací s bezpečnostním zařízením.
- 6) Nespouštějte mikrovlnnou troubu, pokud se jakýkoli předmět zpříčí mezi předním panelem mikrovlnné trouby a dvířky. Vždy zachovávejte vnitřek trouby (Obr. E) čistý, za použití vlhkého hadru a jemných čistících prostředků. Zabraňte hromadění špíny a zbytků potravin mezi předním panelem mikrovlnné trouby a dvířky.
- 7) Následující upozornění musíte mít na zřeteli, pokud jsou dvířka mikrovlnné trouby otevřená: Nedávejte těžké předměty na dvířka ani netlačte je netlačte směrem dolů, neboť by se zařízení mohlo překloupit. Nikdy nedávejte na dvířka horké nádoby nebo hrnce (například sundané přímo ze sporáku).
- 8) Pokud je poškozen přívodový kabel, musí být vyměněn pouze specializovaným pracovníkem, kterého schválil výrobce.
- 9) Pokud zpozorujete kouř, přístroj vypněte nebo odpojte z elektriky a NECHTE DVÍŘKA ZAVŘENÁ k potlačení případného ohně.
- 10) Používejte pouze kuchyňské nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Abyste se vyhnuli přehřátí a následnému riziku vzniku ohně, je vhodné mít nad troubou dohled během vaření v disponibilních nádobách vyrobených z plastické hmoty, kartonu či jiných hořlavých materiálů, a pokud ohříváte malé množství jídla.
- 11) Nikdy nedávejte otočný talíř pod vodu potom, co byl ohříván po dlouhou dobu. Velký teplotní šok by mohl otočný talíř rozbít.
- 12) Pokud vaříte při funkci „Pouze mikrovlny“ a „Kombinace s mikrovlnami“, nesmíte nikdy předeřhřívát mikrovlnnou troubu (bez potravin uvnitř) a nesmíte ji uvádět do chodu, pokud je prázdná, neboť byste mohli způsobit zapálení.
- 13) Před použitím této mikrovlnné trouby pro jistotu zkontrolujte, že vybrané kuchyňské náčiní i nádoby jsou vhodné pro použití v mikrovlnné troubě (viz část „Skleněné nádobí a podobné předměty“).
- 14) Zařízení se během používání stává horké. Nedotýkejte se topných článků uvnitř mikrovlnné trouby.



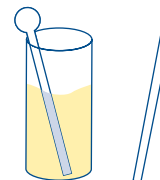
Obr. 1



Obr. 2



Obr. 3



Obr. 4

ČÁST 1 – VŠEOBECNÉ INFORMACE

- 15) Při ohřevu tekutin (vody, kávy, mléka apod.) se může stát, že se obsah začne náhle vařit a rychle přeteče následkem dlouhotrvajícího vaření, způsobující opaření. Abyste tomuto předešli, měli byste do nádoby umístit žáruvzdornou plastickou lžici nebo skleněnou tyčinku před zahájením ohřevu tekutin. V každém případě byste měli být opatrní při zacházení s nádobou.
- 16) Neohřívejte lihoviny s vysokým obsahem alkoholu, ani velké množství oleje, neboť by se mohly vznítit!
- 17) Obsah dětských lahví a nádob by se měl míchat či protřepávat a teplota by měla před konzumací zkontrolována, aby se předešlo spálení. Také se doporučuje promíchat či protřepat jídlo pro ujištění, že má vyváženou teplotu.



Obr. 5

Při používání běžně dostupných sterilizovaných lahví se před používáním VŽDY ujistěte, že je nádoba naplněna takovým množstvím vody, které uvádí výrobce.

1.2 TECHNICKÉ ÚDAJE

Spotřeba energie mikrovlnné trouby s ventilačním zařízením (CENELEC HD 376 normy)

Pro dosažení 200 °C	0.35 kWh
Pro udržení teploty 200 °C po dobu jedné hodiny	1.15 kWh
Celková spotřeba energie	1.5 kWh

VÝKON TROUBY – MIKROVLN: 1000 W (IEC705)

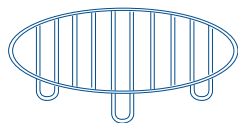
Pro další informace se podívejte na data uvedená na přední straně zařízení. Tato mikrovlnná trouba odpovídá E.E.C direktivě č. 89/336 a 92/31 s ohledem na elektromagnetickou snášenlivost, a direktivě 89/109/E.E.C ohledně materiálů, která přichází do kontaktu s potravinami.

1.3 INSTALACE A ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

- 1) Zkontrolujte, že je otočná hřídel (D) vložena správně do speciální drážky uprostřed otočného talíře.
- 2) Vyčistěte vnitřek trouby jemným, vlhkým hadrem.
- 3) Zkontrolujte, že během přepravy nedošlo k poškození, a zvláště zkontrolujte, že se dvířka řádně otevírají a zavírají.
- 4) Umístěte nosník (I) do středu kruhové koleje a upevněte na něj otočný talíř (H). Hřídel (D) by měla být vložena do odpovídající drážky ve středu otočného talíře.
- 5) Zařízení připojte do zásuvky o elektrické kapacitě nejméně 16A. Také se ujistěte, že hlavní vypínač zabudovaný u vás doma má kapacitu nejméně 16A, abyste se vyhnuli náhlému vypnutí, zatímco je mikrovlnná trouba v chodu.
- 6) Před použitím zkontrolujte, že elektrické napětí napájecího zdroje je stejné jako napětí vyznačené na štítku a že napájecí výstup je **řádně uzemněn: výrobce nezodpovídá za události způsobené nedodržením bezpečnostních pravidel.**

ČÁST 1 – VŠEOBECNÉ INFORMACE

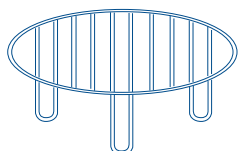
1.4 DODANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ



NÍZKÁ DRÁTĚNÁ MŘÍŽKA

Režim horkovzdušné trouby:

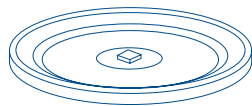
pro přípravu všech typů tradičních jídel, zvláště moučníků.



VYSOKÁ DRÁTĚNÁ MŘÍŽKA

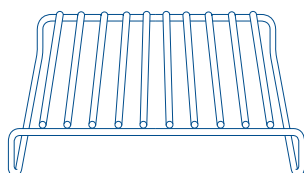
Režim grilu:

pro přípravu všech typů grilovaných pokrmů.



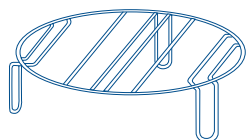
OTOČNÝ TALÍŘ

Otočný talíř je používán pro všechny režimy.



OBDELNÍKOVÁ MŘÍŽKA

Pouze pro mikrovlnné trouby opatřené průduchem. Pro přípravu všech typů tradičních jídel ve velkých obdélníkových kastrolech. Jídlo se musí během vaření samozřejmě míchat a otáčet. Umístěte tuto mřížku přímo na spodek mikrovlnné trouby. Otočný talíř (H) může být v mikrovlnné troubě ponechán. Tuto mřížku nelze použít pro mikrovlnné vaření.



Střední drátěná mřížka

Pouze pro funkci mikrovln

Pro všechny typy pokrmů připravovaných ve dvouúrovňích SOUČASNĚ (např. velké množství jídlanebo odlišné pokrmy). Pročtěte si instrukce na straně 20.

Kombinace mikrovln a horkovzdušné trouby a mikrovln + grilu:

pro rychlé uvaření masa, brambor, některých kynutých moučníků a dezertů a gratinovaných pokrmů (například pečených lasagní).

ČÁST 1 – VŠEOBECNÉ INFORMACE

1.5 POUŽITÍ VARNÉHO NÁDOBÍ

Při režimu „pouze mikrovln“ a „kombinace mikrovln“, typy nádob vyrobených ze skla (pokud možno ohnivzdorného skla), keramiky, porcelánu a glazurované keramiky mohou být používány za předpokladu, že nejsou zdobené a neobsahují kovové části (např. pozlacené okraje, ouška, spodek). Žáruvzdorné plastické nádoby mohou být také používány, ale pouze pro „mikrovlnné“ vaření. Pokud jste stále na pochybách s použitím některé nádoby, můžete si udělat jednoduchý test. Umístěte prázdnou nádobu do mikrovlnné trouby na 30 sekund při maximálním výkonu (při funkci „Pouze mikrovlny“).

Pokud je poté nádoba stále studená či pouze mírně teplá, je vhodná pro vaření v mikrovlnné troubě.

Pokud je příliš horká nebo dochází k jiskření, není pro použití vhodná.

Nádoby vyrobené ze žáruvzdorné plastické hmoty mohou být také používány. Papírové ubrousky, kartónové tácky a vhodné plastické talíře mohou být taktéž použity pro krátkodobé ohřevy. Velikost a tvar nádob musí být taková, aby se nádoby mohly řádně otáčet uvnitř mikrovlnné trouby.

Kovové, dřevěné, rákosové a křišťálové nádoby nejsou vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě.

Je důležité si pamatovat následující – mikrovlnné trouby ohřívají jídlo, nikoli nádoby, je tedy možné ohřívát pokrmy přímo na talíři, na kterém pak budou servírovány. To znamená, že pak nemusíte používat a umývat pánve a hrnce. Ačkoli mějte na paměti, že se teplo přenáší z jídla na talíř a tudíž je nutné použít při vyndávání kuchyňskou chňapku.

Pokud je mikrovlnná trouba nastavena na režimy „pouze horkého vzduchu“ nebo „pouze grilu“, mohou být použity všechny druhy varného nádobí.

V každém případě si projděte instrukce v následující tabulce:

	Sklo	Žáruvzdorné sklo	Keramické sklo	Keramické nádobí	Hliníková fólie	Umělá hmota	Papír a karton	Kovové nádoby
Pouze mikrovlny	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	ANO	ANO	NE
Kombinace mikrovln a grilu	NE	ANO	ANO	ANO	NE	NE	NE	NE
Pouze grilování	NE	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	NE	ANO

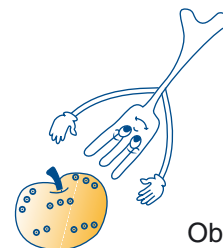
ČÁST 1 – VŠEOBECNÉ INFORMACE

1.6. ZÁKLADNÍ PRAVIDLA PRO POUŽÍVÁNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

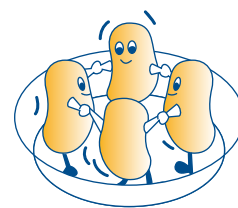
Mikrovlny obsahují elektromagnetické záření vznikající ve formě světelných vln (například sluneční záření). Uvnitř mikrovlnné trouby pronikají tyto vlny do jídel ze všech směrů a zahřívají vodové, tukové a cukrové molekuly. Teplo je produkováno velmi rychle pouze v samotném pokrmu, zatímco používaná nádoba se zahřívá nepřímo prostřednictvím tepla vylučovaného z ohřívání jídla. Toto zabraňuje pokrmům, aby se k nádobám přichytily, takže stačí používat pouze malé množství tuku ani někdy dokonce žádný tuk po celou dobu vaření. Proto je vaření jídel v mikrovlnné troubě považováno za zdravé a vhodné pro lidi s dietou. A oproti tradičním metodám jsou potraviny při vaření v mikrovlnné troubě méně vysušovány, ztrácí méně ze své nutriční hodnoty a ponechávají si více ze své původní chuti.

Základní pravidla pro správné vaření v mikrovlnné troubě

- 1) Abyste správně nastavili dobu vaření, mějte na paměti (s ohledem na tabulky uvedené na následujících stranách), že pokud zvýšíte množství potravin, také teplota musí být proporcionálně zvýšena a naopak. Je důležité brát ohled na „čas odstání“: „**čas odstání**“ znamená takovou dobu, po kterou musí být jídlo ponecháno „v klidu“ poté, co se uvařilo, aby se teplo uvnitř ještě více rozšířilo. Například teplota masa vzroste během odstátého času zhruba o 5 až 8 stupňů °C (tj. přibližně 9 až 15 stupňů °F). Časy odstátí mohou být dodržovány uvnitř i vně mikrovlnné trouby.
- 2) Jedna z hlavních věcí, kterou musíte dělat, je **míchat** pokrmy několikrát během vaření. To umožní, aby se teplota rovnoměrně rozšířila a zkrátila se tak doba vaření.
- 3) Také se doporučuje jídlo během vaření **převracet**: toto platí hlavně pro maso, ať už jsou to velké kusy (pečeni, celá kuřata apod.) nebo menší kusy (kuřecí prsíčka atd.).
- 4) **Potraviny s kůží, skořápkou či slupkou (například jablka, brambory, rajčata, párky, ryby) musí být na několika místech propíchnuty vidličkou, aby se mohla uvolňovat pára a předešlo se takovémuto potravinám explodovat (viz obrázek 6).**
- 5) Pokud připravujete velké množství porcí jednoho jídla (například vařených brambor), dejte tyto porce do mísy z ohnivzdorného skla, aby byly uvařeny rovnoměrným způsobem (viz obrázek 7).
- 6) Čím nižší je teplota, při které jsou potraviny v mikrovlnné troubě připravovány, tím delší musí být doba vaření. Jídlo, které má pokojovou teplotu, bude připraveno rychleji než jídlo z ledničky.
- 7) Vždy vařte tak, že umístíte nádobu s potravinami do středu otočného talíře.
- 8) Je naprosto přirozené, že se uvnitř trouby a poblíž vzduchové výpusti **tvoří kapky vody**. **Abyste zmírnili odpařování, zakryjte potraviny čistou fólií, voskovým papírem, skleněným víkem či jednoduše převráceným talířem.** Také jídla, která obsahují hodně vody (například zelenina), vařte raději přikrytá. Zakrývání pokrmů také napomáhá udržovat vnitřek mikrovlnné trouby čistý. Používejte fólie vyrobené výslovně pro mikrovlnné trouby.
- 9) **Nevařte vejce ve skořápkách (viz obrázek 8):** tlak, který by se uvnitř vejce vytvořil, by způsobil explozi, dokonce i poté, co bylo vejce dovařeno. Neohřívejte vejce, která byla již uvařena, pokud to nejsou míchaná vejce.
- 10) Nezapomeňte před ohříváním nebo vařením jídla v mikrovlnné troubě pootevřit nádoby, které jsou neprodyšné nebo utěsněné. Tlak uvnitř těchto nádob by vzrostl a mohl by způsobit explozi, dokonce i po ukončení vaření.



Obr. 6



Obr. 7



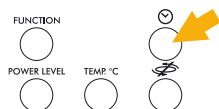
Obr. 8

ČÁST 2 – POUŽITÍ OVLÁDACÍCH TLAČÍTEK A NASTAVENÍ REŽIMŮ

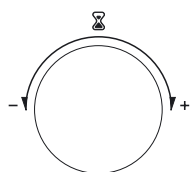
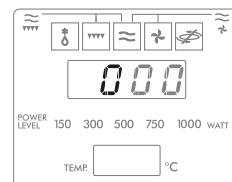
2.1 NASTAVENÍ HODIN

- Když je zařízení poprvé zapnuto do elektrické sítě nebo pokud byl výpadek elektřiny, čtyři pomlčky se objeví na displeji (----).

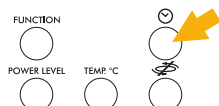
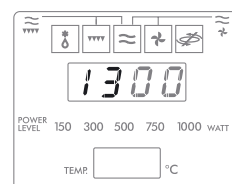
Pro nastavení správného času postupujte následovně:



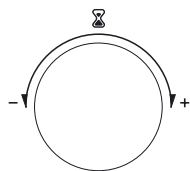
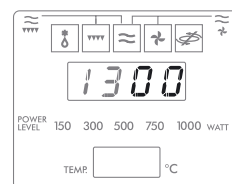
- 1** Stiskněte knoflík ☺ (6). (Na displeji 1 začnou blikat hodiny)



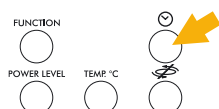
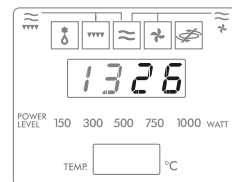
- 2** Nastavte správnou hodinu otáčením knoflíku ⌚ (14). (Hodiny začnou blikat na displeji 1).



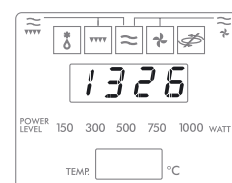
- 3** Stiskněte knoflík ☺ (6) ještě jednou. (Na displeji 1 začnou blikat minuty).



- 4** Nastavte počet minut, který požadujete otáčením knoflíku ⌚ (14) (Minuty začnou blikat na displeji 1).



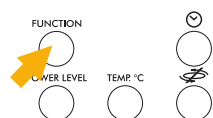
- 5** Stiskněte ještě jednou knoflík ☺ (6). (Zvolený čas se objeví na displeji).



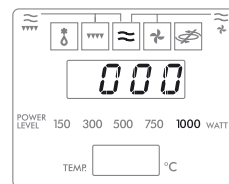
- Pokud si přejete změnit nastavený čas na číselníku, poté co jste ho již nastavili, ☺ stiskněte knoflík (6) a potom postupujte v nastavení času jak je uvedeno výše.
- Čas může být zobrazen i po spuštění nastaveného režimu, a to stisknutím ☺ tlačítka (6). (Čas se zobrazí na dobu 2 sekund.)

ČÁST 2 – POUŽITÍ OVLÁDACÍCH TLAČÍTEK A NASTAVENÍ REŽIM

2.1 PROGRAMOVÁNÍ VAŘENÍ

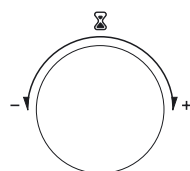


- 1** Stiskněte tlačítko FUNCTION (3) (výběr režimů) a vyberte požadovaný režim, který se zobrazí na displeji 1 příslušným ukazatelem. Dostupné režimy jsou následující:

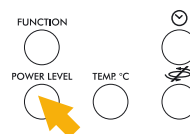
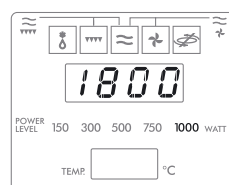


Ukazatel	Vybraný režim
≈	Pouze mikrovlny
*	Automatické rozmrazování
⦿	Kombinace mikrovln a horkovzdušné trouby

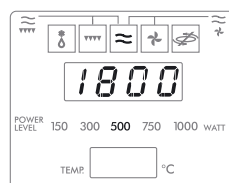
Ukazatel	Vybraný režim
≈	Kombinace mikrovln a grilu
⦿	Pouze horkovzdušná trouba
⦿	Pouze gril



- 2** Nastavte délku doby vaření v minutách, otáčením knoflíku (14). Při výběru délky vaření se vždy řiďte údaji uvedenými v tabulkách v části 3.



- 3** Režimy:
Jen mikrovlnka.
Kombinace mikrovln a horkovzdušné trouby.
Kombinace mikrovln a grilu.

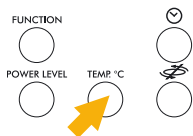


Vyberte výkon trouby opakovaným stisknutím tlačítka **POWER LEVEL** (5), dokud nezačne blikat požadovaný výkon, vyjádřený v číslech (WATT) nad displejem 2 (ve spodní části). Při výběru příslušného výkonu mikrovlnné trouby se vždy řiďte údaji uvedenými v tabulkách v části 3.

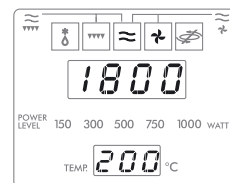
Pozn.

- pro režim **Automatického rozmrazování** je nutné vybrat jakoukoliv úroveň výkonu.
- při režimu **Kombinace mikrovln a horkovzdušné trouby** je maximálním výkonem, který můžete vybrat – 750 Wattů.
- Nastavení výkonu mikrovlnné trouby je možné změnit i v průběhu vaření, jednoduše stisknutím tlačítka **POWER LEVEL** (5).

ČÁST 2 – POUŽITÍ OVLÁDACÍCH TLAČÍTEK A NASTAVENÍ REŽIMŮ



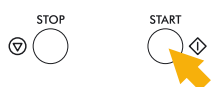
- 4 Při režimech:
Kombinace mikrovln a horkovzdušné trouby
Pouze horkovzdušná trouba



vyberte teplotu vaření opakovaným tisknutím tlačítka **TEMP. °C** (4) dokud displej 2 nezobrazí požadovanou teplotu. Při výběru teploty se vždy řídte údaji uvedenými v tabulkách v Části 3.

Poznámka:

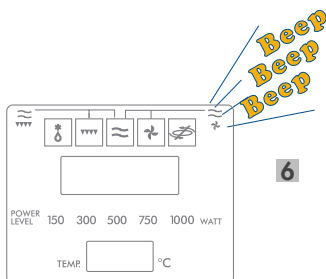
- *jakmile bylo spuštěno vaření, displej 2 zobrazí vzrůst ve skutečné teplotě uvnitř mikrovlnné trouby.*
- *jakmile bylo dosaženo nastavené teploty, zazní zvukový signál (3 pípnutí). Nastavená teplota potom zůstane zobrazena na displeji 2.*
- *je možné změnit nastavenou teplotu i během vaření, a to jednoduše stisknutím knoflíku **TEMP. °C** (4)*



- 5 Proces vaření spustíte stisknutím tlačítka **START** (13). Na displeji 1 se objeví odpočet zbývajících doby vaření, případně teplota mikrovlnné trouby na displeji 2, pokud je to zahrnuto v režimu.

Poznámka:

- *Pokud by proces vaření nemohl z jakéhokoliv důvodu začít, všechna nastavení budou automaticky zrušena po uplynutí 2 minut.*



- 6 Když je vaření ukončeno, zazní zvukový signál (3 pípnutí) a na displeji se objeví slovo "END". Otevřete dvířka a vyndejte jídlo (objeví se hodiny, nebo pokud je mikrovlnná trouba horká, slovo "COOL" – viz poznámka níže).

Poznámka:

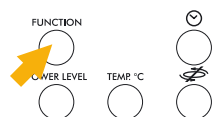
- *Je možné kdykoliv zkontrolovat průběh vaření, a to otevřením dvířek, abyste zkontrolovali stav pokrmu. To přeruší chod mikrovln a mikrovlnná trouba přestane pracovat, dokud znovu nezavřete dvířka a nestisknete tlačítko **START** (13).*
- *Pokud je z jakéhokoliv důvodu nutné vaření zastavit bez otevírání dvířek mikrovlnné trouby, stačí pouze stisknout tlačítko **STOP** (12).*
- *Abyste dokončili vaření, postupujte následovně:*
 - *pokud jsou dvířka mikrovlnné trouby otevřená, stiskněte jednou tlačítko **STOP** (12);*
 - *pokud jsou dvířka mikrovlnné trouby zavřená a probíhá vaření, stiskněte dvakrát tlačítko **STOP** (12); displej se vrátí k zobrazení hodin.*
- *Tento model mikrovlnné trouby je vybaven cyklem automatického ochlazování, které se spustí, kdykoliv je mikrovlnná trouba velmi horká (například poté, co byl nějaký pokrm vařen dlouhou dobu). Během tohoto cyklu se na displeji 1 objeví slovo "COOL". Ventilátory a světlo mikrovlnné trouby se zapnou (a sami se automaticky vypnou).*

Na konci každého cyklu vaření zůstane světlo a ventilátor mikrovlnné trouby v provozu, dokud neotevřete dvířka.

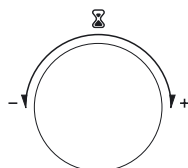
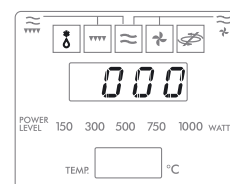
ČÁST 2 – POUŽITÍ OVLÁDACÍCH TLAČÍTEK A NASTAVENÍ REŽIMŮ

2.3 AUTOMATICKÁ SEKVENCE ROZMRAZOVÁNÍ A VAŘENÍ

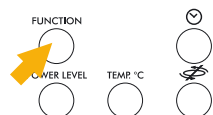
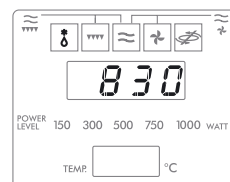
Pro nastavení automatické sekvence rozmrazování a vaření postupujte následovně:



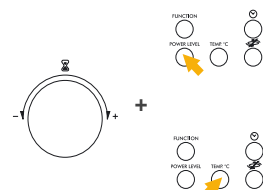
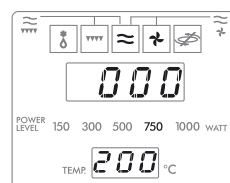
- 1 Režim automatického rozmrazování nastavíte stisknutím dvakrát tlačítka **FUNCTION** (3) (výběr režimu) Příslušný ukazatel pro automatické rozmrazování se objeví na displeji.



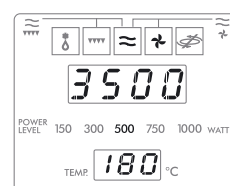
- 2 Nastavte požadovanou dobu pro rozmrazování (v minutách) otáčením knoflíku ⌚ (14).



- 3 Nastavte vaření výběrem požadovaného režimu tlačítkem **FUNCTION** (3) (výběr režimu) dokud dokud se neobjeví příslušné ukazatele. (např. Kombinace funkcí mikrovln a horkovzdušné trouby).



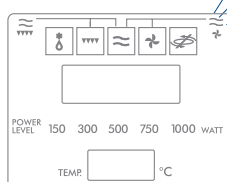
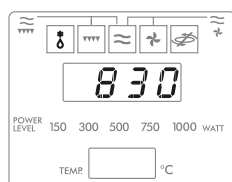
- 4 Upravte délku doby vaření, a pokud je zahrnuto v režimu, i úroveň výkonu mikrovlnné trouby a teplotu mikrovlnné trouby tak jak je ukázáno v předešlé části (par. 2.2)



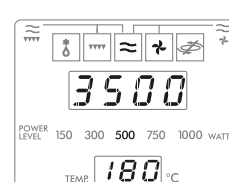
- 5 Stiskněte tlačítko ⬠ **START** (13)



Přechod z rozmrazování na proces vaření bude signalizován zvukovým signálem.

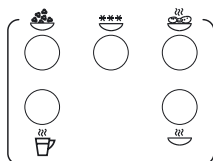


Beep



ČÁST 2 – POUŽITÍ OVLÁDACÍCH TLAČÍTEK A NASTAVENÍ REŽIMŮ

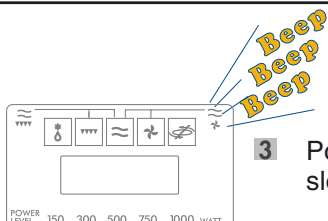
2.4 VYVOLÁNÍ PŘEDNASTAVENÝCH FUNKCÍ (TLAČÍTKA AUTOMATICKÝCH FUNKCÍ)



- 1** Stiskněte tlačítko požadované „**Automatické funkce**“ (Na displeji začnou blikat ukazatele nastavené délky teploty a objeví se ukazatele přednastavených režimů a úrovně výkonu mikrovlnné trouby). Pro výběr nejvhodnějšího menu se podívejte na část 3.8



- 2** Pro spuštění vaření stiskněte tlačítko **obr. START** (13).



- 3** Po uplynutí nastaveného času uslyšíte 3 dlouhá pípnutí a na displeji se objeví slovo „**END**“.

2.5 RYCHLÝ OHŘEV

Tento režim je velice užitečný pro ohřívání malého množství jídla nebo pití.

- Stiskněte tlačítko **START** (13); mikrovlnná trouba se spustí na 30 sekund při plném výkonu. Znovu stisknutím tlačítka **START** se čas prodlouží vždy o 30 sekund až do maximálního intervalu 3 minut.
- Tento režim se aktivuje pouze pokud se realizuje během 1 minuty poté, co bylo jídlo dáno do mikrovlnné trouby.

Rychlý ohřev je také užitečný pro dokončení nedovařeného jídla.

Jakmile začal proces vaření, může být nastavený čas změněn tlačítkem **STOP** (14) do maximálního časového limitu 60 minut.

2.6 DĚTSKÁ BLOKOVACÍ FUNKCE

Mikrovlnná trouba je vybavena bezpečnostním zařízením, které zabraňuje manipulaci s přednastaveným časem, zatímco probíhá vaření, aby se předešlo náhodnému a nebezpečnému prodloužení doby vaření, což by mohlo způsobit spálení jídla.

Pro aktivaci bezpečnostního zařízení:

- Držte stisknutý knoflík **STOP** (12) po dobu 5 sekund.
- Zazní krátké pípnutí: od této chvíle nebude možné měnit časy během vaření.
- Pro vypnutí bezpečnostního zařízení poté, co bylo aktivováno, držte stisknutý knoflík **STOP** (12), dokud neuslyšíte pípnutí.

2.7 TLAČÍTKO ZASTAVENÍ OTOČNÉHO TALÍŘE

Při použití velkých nádob (nebo nádob s držadly), které se nemohou otáčet, je možné zastavit pohyb otočného talíře. Stiskněte tlačítko **TURNTABLE STOPPER** (15), poté co jste nastavili funkci vaření: Dioda začne blikat vpravo nahoře.

Po stisknutí **START** Dioda ještě pětkrát blikne, a pak zůstane zobrazeno po celou dobu nastaveného času; pro nejlepší výsledek by jídlo mělo být během vaření párkrát zamícháno. Funkce **TURNTABLE STOPPER** zůstane nastavena až do příštího použití mikrovlnné trouby, dokud nestisknete knoflík **TURNTABLE STOPPER** znovu. Pro funkci „pouze mikrovln“ je možný maximální výkon mikrovlnné trouby 750 W (neboť je redukován automaticky elektronickým spínačem při stisknutí tlačítka **TURNTABLE STOPPER**).

2.8 FUNKCE ZAPAMATOVÁNÍ ČASU

Tato funkce umožňuje použití časového spínače, i když není mikrovlnná trouba v provozu, až po 60 minut.

- Stiskněte tlačítko **FUNCTION** dokud se neobjeví 3 pomlčky na displeji 2, poté vyberte požadovaný čas otáčením knoflíku **STOP** (14) a spusťte časový spínač zmáčknutím tlačítka **START** (13).
- Na konci zazní 3 pípnutí a upozornění „**END**“ se objeví na displeji 1.

ČÁST 3 – POUŽITÍ TROUBY: NÁVODY A ČASOVÁ TABULKA

3.1 ROZMRAZOVÁNÍ

- Jídlo zmrazené v sáčcích, plastických fóliích či kartónových obalech mohou být dávana přímo do mikrovlnné trouby, pokud neobsahují žádné kovové části (například pásky či zavírací sponky).
- Určitá jídla, jako například zelenina a ryby, obvykle nevyžadují rozmrazování, předtím než je začnete vařit.
- Vařená a dušená jídla a masa i masové omáčky rozmrazíte snadněji a rychleji, když je čas od času zamícháte či převrátíte.
- Během rozmrazování ztrácí maso, ryby a ovoce určité množství tekutin. Rozmrazujte taková jídla v míse.
- Je vhodné oddělit každý jednotlivý kousek masa od jeho obalu předtím, než ho vložíte do mrazáku. To vám pomůže ušetřit drahocenný čas při přípravě jídel.
- Je důležité dodržovat čas odstátí ihned po rozmrazení, než budete jídlo vařit; čas odstátí (v minutách) je doba, po kterou musí být jídlo necháno odležet, aby se teplo mohlo v jídle rovnoměrně rozprostřít.

Tabulka času rozmrazování při použití funkce „Automatické rozmrazování“

Typ jídla	Hmotnost	Čas (min.)	Poznámka	Druh drátěné mřížky	Čas odstátí (min.)
MASO					
• Pečené (vepřové, hovězí, telecí atd.)	1 kg	19 - 21		bez	20
• Steaky, kotlety, porcované maso	200 g	4 - 6	Obracet maso v půlce procesu rozmrazování.	bez	5
• Dušené maso, guláš	500 g	10 - 12	Poznámka pod čarou *	bez	10
• Sekaná	250 g	5 - 7		bez	15
	500 g	10 - 12		bez	15
• Hamburger	200 g	5 - 7		bez	10
• Klobásy	300 g	6 - 8		bez	10
DRUBEŽ					
• Kachna, krůta	1.5 kg	25 - 27	Obracet drůbež v polovině procesu rozmrazování.	bez	20
• Celé kuře	1.5 kg	25 - 27	Po dokončení rozmrazovací doby omyjte pod horkou vodou kvůli odstranění případného ledu.	bez	20
• Naporcované kuře	700 g	13 - 15		bez	10
• Kuřecí prsíčka	300 g	8 - 10		bez	10
ZELENINA			Zmražená zelenina nepotřebuje být rozmrazována před vařením.		
RYBY					
• Filé	300 g	7 - 9	Obracet ryby v půlce procesu rozmrazování.	bez	7
• Naporcovaná ryba	400 g	8 - 10		bez	7
• Celá ryba	500 g	10 - 12		bez	7
• Garnáty	400 g	8 - 10		bez	7
MLÉČNÉ VÝROBKY					
• Máslo	250 g	4 - 6	Sejměte stříbrnou fólii nebo kovový obal.	bez	10
• Sýr	250 g	5 - 7	Sýr by neměl být úplně rozmrazen.	bez	15
• Krémy	200 ml	7 - 9	Krém by se měl vyndat z nádoby a umístit na talíř.	bez	5
OBILNÉ PRODUKTY					
• Malá houska, veka	150 g	1 - 2	Položte pečivo přímo na otočný talíř.	bez	3
• Velká houska, veka	300 g	2 - 4		bez	3
• Krájený chléb	250 g	2 - 4		bez	3
• Celý chléb	250 g	2 - 4		bez	3
OVOCE					
• Jahody, švestky, třešně, rybíz, meruňky	500 g	8 - 10	Promíchat 2-3krát.	bez	10
• Maliny	300 g	5 - 7	Promíchat 2-3krát.	bez	10
• Ostružiny	250 g	3 - 5	Promíchat 2-3krát.	bez	6

* Pozn. Tyto údaje jsou vhodné pro provádění rozmrazovacího testu mletého masa podle Nařízení 60705, par. 13.3 (viz strana 2). V polovině nastaveného času převraťte. Umístěte mleté maso přímo na otočný talíř. Bližší informace týkající se provádění dalších testů podle Nařízení 60705 jsou uvedeny v tabulce na straně 2.

#

ČÁST 3 – POUŽITÍ TROUBY: NÁVODY A ČASOVÁ TABULKA

3

3.3 VAŘENÍ TĚSTOVNIN A PRVNÍCH CHODŮ

Zeleninové polévky a jiné polévky potřebují v zásadě méně tekutin, protože v mikrovlnné troubě dochází k minimálnímu vypařování. Sůl může být přidána až na konec vaření nebo během osvědčené doby, protože sůl dehydruje potraviny.

To je dobré připomenout, že čas potřebný pro vaření rýže v mikrovlnné troubě (platí i pro těstoviny) je více méně stejný jako při vaření na sporáku nebo jiným tradičním způsobem.

Pokročilejší příprava rizota v mikrovlnné troubě vás nemusí nadále zneklidňovat (potřebujete ji vyzkoušet pouze 2x nebo 3x).

Typ jídla	Hmotnost	Funkce	Stupeň ohřevu	Teplota	Čas (min.)	Poznámka	Druh drátěné mřížky
• Lasagne	1100 g	≈ +	1000 1000	- -	8 + 8	Vhodná doba vaření pro nevařenou náplň. Jestliže je pasta předvařená, stačí jen 8 minut v módu „Kombinace MICROGRILL“.	nízká
• Noky ala Romana	600 g	≈	1000	-	12	Vyhnete se hromadění noků než budou příliš těžké.	nízká
• Makaróny	1500 g	≈	1000	-	8	Pasta by měla být uvařena zvlášť.	nízká
• Rizoto	300 g rýže	≈	1000	-	12 - 15	Přísady umístěte dohromady do varné misky, přikryjte vhodnou průhlednou fólií (750 g omáčky je potřeba na 300 g rýže. Při plném výkonu cca 10 - 12 minut).	bez
• Pizza	800 g	✚	-	200 °C	30	Rozprostřete pizzu na papír na pečení nebo na jiný vhodný papír a vložte na pečicí desku. Předehřejte troubu na 200 °C.	nízká
• Čerstvé plněné těsto Lorraine	800 g	✚	-	160 °C	40	Použijte mísu na pečení s držáky (trouba by měla být předehřátá).	nízká
• Zmrazené plněné těsto Lorraine	550 g	✚	-	190 °C	45	Umístěte na spodní stranu pečicí papír (trouba by měla být předehřátá).	nízká

3.4 VAŘENÍ MASA

Vaření je odvozeno od velikosti a druhu potravin, které budou vařeny: kebab před pečením uvařte protože se skládá z malých samostatných kousků masa.

Pro zachování šťavnaté chuti pečení, kuřat a kebabu, je vhodné přidat 1-2 šálky vody před vařením.

Typ jídla	Hmotnost	Funkce	Stupeň ohřevu	Teplota	ČAS (min.)	Poznámka	Druh drátěné mřížky
• pečeně - vepřové, hovězí	1000 g	≈ ✚	500	190 °C	35 - 40	Ponechte malé množství tuku abyste se vyhnuli vysušení. Nepřidávejte mnoho omáčky. Masem otočte po cca 30-35 minutách.	nízká
• karbanátky	800 g	≈ ✚	500	180 °C	22 - 25	Smíchejte 500 g masa s vejcem, šunkou, namočenou houskou atd. Přidejte trochu oleje a trochu bílého vína. Masem otočte v polovině doby vaření.	nízká
• karbanátky	900 g	≈	750	-	20	viz poznámka *	bez
• celé kuře	1200 g	≈ ✚	750	190 °C	40	propichněte kůži abyste umožnili odtékání tuku během pečení. Viz poznámka **. Otáčejte masem v polovině doby pečení.	nízká
• kousky kuřete	850 g	≈ ✚	750	190 °C	25	Jedenkrát promíchejte během vaření.	nízká
• kebab	600 g	≈ ✚	500	180 °C	17 - 20	Otočte maso v polovině doby vaření.	nízká
• guláš	1500 g	≈	1000	-	30 - 35	Vařte bez pokličky a obsah promíchejte 2-3x.	bez
• kuřecí prsa	500 g	≈	700	-	10 - 15	Otočte maso v polovině doby vaření.	bez
• telecí nebo vepřové kotlety	3 kousky	≈	-	-	16 - 18	Předehřejte troubu po dobu 3 minut. Během vaření otáčejte masem, k zahřívacímu zařízení na vrchní části trouby.	vysoká
• klobásy	3 kousky	≈	-	-	10 - 12	Předehřejte troubu po dobu 3 minut. Během vaření otáčejte masem, k zahřívacímu zařízení na vrchní části trouby.	vysoká
• hamburgery	3 kousky	≈	-	-	10 - 12	Předehřejte troubu po dobu 3 minut. Během vaření otáčejte masem, k zahřívacímu zařízení na vrchní části trouby.	vysoká

* Tyto údaje platí pro vaření porcí masa dle proběhlého testu rozmrazování v souladu se Směrnicí 60705, část. 12.3.3 (viz str.2). Zakryjte nádobu pomocí transparentní fólie vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Další informace zahrnující další informace o prováděných testech v souladu se Směrnicí 60705, jsou uvedeny na str. 2.

** Tyto údaje platí pro vaření dle proběhlého testu rozmrazování v souladu se Směrnicí 60705, část. 12.3.6. Další informace o prováděných testech v souladu se Směrnicí 60705, jsou uvedeny na str. 2.

ČÁST 3 – POUŽITÍ TROUBY: NÁVODY A ČASOVÁ TABULKA

3

3.5 VAŘENÍ PŘÍLOH A ZELENINY

Zelenina vařená v mikrovlnné troubě si zachovává svou barvu a nutriční hodnotu lépe než při tradičním způsobu vaření.

Před zahájením vaření zeleninu umyjte a očistěte.

Větší kousky zeleniny můžete nakrájet na stejné kousky.

Dejte minimálně 5 plných šálků vody na každých 500 g zeleniny (zelenina, která má více vlákniny potřebuje více vody).

Zelenina by měla být vždy zakryta transparentní fólií.

V půlce času vaření zeleninu řádně promíchejte. Na konec přimíchejte malé množství soli.

Upozornění : doba vaření uvedená v tabulce je myšlena pouze jako doporučení a je uvedena na základě váhy potravin a počáteční teplotě, tak i na její hustotě a struktuře.

Typ jídla	Hmotnost	Funkce	Stupeň ohřevu	Teplota	Čas (min.)	Poznámka	Druh drátěné mřížky
• Chřest	500 g	≈	1000	-	8 - 9	Nakrájejte na kousky široké 2 cm.	bez
• Artyčoky	300 g	≈	1000	-	10 - 11	Lepší využívat spodní části artyčoků.	bez
• Zelené fazole	500 g	≈	1000	-	10 - 11	Nakrájejte na kousky.	bez
• Brokolice	500 g	≈	1000	-	6 - 7	Rozdělte na jednotlivé růžičky.	bez
• Růžičková kapusta	500 g	≈	1000	-	6 - 7	Nechte vcelku.	bez
• Bíle zelí	500 g	≈	1000	-	6 - 7	Nechte vcelku.	bez
• Červené zelí	500 g	≈	1000	-	6 - 7	Nechte vcelku.	bez
• Mrkev	500 g	≈	1000	-	8 - 9	Rozkrájejte na stejné kousky.	bez
• Květák	500 g	≈	1000	-	10 - 11	Rozdělte na jednotlivé stonky.	bez
• Květák v bešamelové omáčce	1000 g	≈ + ▼▼▼	1000 1000	-	7 + 10	Stejný čas je potřeba pro syrový květák. Jestliže máte předvařený květák, stačí jen 10 minut grilovat v „Kombinovaném módu“.	nízká
• Celer	500 g	≈	1000	-	6 - 7	Rozdělte na kousky.	bez
• Lilek	800 g	≈	1000	-	5 - 6	Rozkrájejte na kostičky.	bez
• Grilovaný lilek	4 kousky	▼▼▼	1000	-	9 - 11	Předeřtát 3 minuty. Obrátit v polovině doby vaření.	vysoká
• Lilek „parmigiana“	1300 g	≈ ▼▼▼	1000	-	7 - 9	Lilek by měl být nejprve grilován nebo smažen.	nízká
• Pórek	500 g	≈	1000	-	5 - 6	Nechte vcelku.	bez
• Houby	500 g	≈	1000	-	5 - 6	Nechte vcelku. Není potřeba voda.	bez
• Cibule	250 g	≈	1000	-	4 - 5	Vcelku, ale stejné velikosti, není potřeba voda k vaření.	bez
• Špenát	300 g	≈	1000	-	5 - 6	Zakrýt po umytí a oschnutí listů.	bez
• Hrášek	500 g	≈	1000	-	9 - 10		bez
• Fenykl	500 g	≈	1000	-	11 - 12	Nakrájet na čtvrtky.	bez
• Strouhaná rajčata	800 g	≈ ▼▼▼	500	-	9 - 11	Je vhodnější, aby byly stejné velikosti.	nízká
• Paprika	500 g	≈	1000	-	8 - 9	Rozkrájet na kousky.	bez
• Grilovaná paprika	4 kousky	▼▼▼	1000	-	9 - 11	Předeřtát 3 minuty. Obrátit v polovině doby vaření.	vysoká
• Plněné papriky	1400 g	≈ + ▼▼▼	1000 1000	-	8 + 9	Vhodnější jsou krátké, široké druhy.	nízká
• Brambory	500 g	≈	1000	-	7 - 8	Rozkrájet na stejné kousky.	bez
• Opékané brambory (čerstvé)	500 g	≈ ✱	500	190 °C	25 - 30	Promíchat 2 - 3 krát.	nízká
• Opékané brambory (mražené)	900 g	≈ ✱	500	200 °C	35 - 40	Promíchat 2 - 3 krát.	nízká
• Brambory s kůrkou	1100 g	≈ ✱	750	190 °C	20	Pozn. *	nízká
• Cuketa	500 g	≈	1000		6 - 7	Nechat vcelku.	bez

* * Tyto údaje platí pro vaření dle proběhlého testu rozmrazování v souladu se Směrnicí 60705, část. 12.3.4. Další informace o prováděných testech v souladu se Směrnicí 60705, jsou uvedeny na str. 2.

ČÁST 3 – POUŽITÍ TROUBY: NÁVODY A ČASOVÁ TABULKA

3

3.6 VAŘENÍ RYB

Rybu vaří velmi rychle a s excelentním výsledkem. Může být polita malým množstvím másla nebo oleje (nebo nemastit vůbec).

Maso zakryjte transparentní fólií. Pokud má ryba vlastní kůži musíte ji odstranit; filety mohou být samostatně aranžovány. Není vhodné vařit rybu obalenou ve vejci.

Typ jídla	Hmotnost	Funkce	Stupeň ohřevu	Teplota	Čas (min.)	Poznámka	Druh drátěné mřížky
• Filé	300 g	≈	750	-	5 - 7	Přikryjte jídlo plastickou pokličkou.	bez
• Porce	300 g	≈	750	-	7 - 9	Přikryjte jídlo plastickou pokličkou.	bez
• Celá	500 g	≈	750	-	8 - 10	Přikryjte jídlo plastickou pokličkou.	bez
• Celá	250 g	≈	750	-	5 - 7	Přikryjte jídlo plastickou pokličkou.	bez
• Plátky	400 g	≈	750	-	7 - 9	Přikryjte jídlo plastickou pokličkou.	bez
• Krevety	500 g	≈	750	-	7 - 9	Přikryjte jídlo plastickou pokličkou.	bez
• Pečená	600 g	≈ ↻	150	190 °C	30	Přidejte olej, stroužek česneku, trochu bílého vína a vody. Nepřikryvejte.	nízká

3.7 VAŘENÍ DEZERTŮ A KOLÁČŮ

Při vaření všech druhů koláčů a dezertů musí být mikrovlnná trouba předeřtá na teplotu uvedenou v tabulce. Jen po dosažení teploty (5 pípnutí) by měly být koláče a dezerty umístěny do trouby.

Typ jídla	Hmotnost	Funkce	Stupeň ohřevu	Teplota	Čas (min.)	Poznámka	Druh drátěné mřížky
• Oříškový koláč	1100 g	≈ ↻	150	170 °C	25 - 30	Použij žáruvzdornou nádobu.	nízká
• Sýrový koláč	1500 g	≈ ↻	500	160 °C	35 - 40	Použij žáruvzdornou nádobu.	nízká
• Koláč s džemem	700 g	↻	-	160 °C	40	Použij formu na pečení koláče.	nízká
• Švestkový koláč	950 g	↻	-	160 °C	90	Použij obdélníkovou formu na pečení.	nízká
• Lehký piškotový koláč	700 g	↻	-	160 °C	40	Použij formu na pečení koláče.	nízká
• Koláč s vlašskými ořechy	650 g	↻	-	160 °C	40	Použij formu na pečení koláče.	nízká
• Vaječný krém	750 g	≈	1000	-	16	Pozn. *	bez
• Piškotový koláč	475 g	≈	1000	-	6	Pozn. **	nízká
• Koláč	710 g	≈ ↻	150	160 °C	30	Pozn. ***	nízká

* Tyto údaje jsou vhodné pro provádění testu vaření podle Nařízení 60705, par. 12.3.1. Bližší informace týkající se provádění dalších testů podle Nařízení 60705 jsou uvedeny v tabulce na straně

** Tyto údaje jsou vhodné pro provádění testu vaření podle Nařízení 60705, par. 12.3.2. Bližší informace týkající se provádění dalších testů podle Nařízení 60705 jsou uvedeny v tabulce na straně

*** Tyto údaje jsou vhodné pro provádění testu vaření podle Nařízení 60705, par. 12.3.5. Pamatuj předeřt troubu v módu „jen větrák“ s nízkou drátěnou mřížkou v troubě. Bližší informace týkající se provádění dalších testů podle Nařízení 60705 jsou uvedeny v tabulce na straně 2.

ČÁST 3 – POUŽITÍ TROUBY: NÁVODY A ČASOVÁ TABULKA

3.8 OHŘÍVÁNÍ/VAŘENÍ S POUŽITÍM TLAČÍTEK “AUTOMATIC FUNCTION = AUTOMATICKÉ FUNKCE”

Tlačítka AUTOMATICKÉ FUNKCE mají 5 různých programů s „přednastavenou“ délkou doby vaření, stupněm výkonu a teplotu trouby; umožňují vám dosáhnout excelentních výsledků pro pokrmy uvedené níže v tabulce.

TLAČÍTKO	CO DĚLAT	DOPORUČENÍ
(5) 	Stiskněte jednou Ohřívání 1 malého kávového šálku (50 ml) pokojové teploty. Stiskněte dvakrát Ohřívání kávového šálku (125 ml) nápoj pokojové teploty. Stiskněte 3 x Ohřívání velkého hrnku (200 ml) chlazený nápoj. Stiskněte 4 x Ohřívání 1 polévkového talíře (200 ml) chlazený obsah.	Po ohřátí obsah důkladně promíchejte, abyste zajistili rovnoměrnou teplotu tekutiny.
(10) 	Stiskněte jednou Vaření 200 g brambor Stiskněte dvakrát Vaření 400 g brambor Stiskněte 3 x Vaření 600 g brambor	Brambory důkladně umyjte, propíchněte je a vložte je na otočný talíř. Můžete je podávat plněné máslem nebo sýrem.
(11) 	Stiskněte jednou Varování: na konci ohřívání potravin může být nádoba velmi horká. Použijte kleště nebo ochranné rukavice. Stiskněte dvakrát Ohřívání 1 porce (250-350 g) Ohřívání 2 porcí (450-550 g)	Vhodné pro ohřívání porcovaných potravin, ukládané v lednici na talíři, (na tom samém na kterém budete potraviny podávat). Potraviny nesmí být nikdy přiklopeny. Předvařené potraviny v alobalových tubách/balíčcích přendejte na talíř.
(12) 	Stiskněte jednou Varování: na konci ohřívání potravin může být nádoba velmi horká. Použijte kleště nebo ochranné rukavice. Stiskněte dvakrát Ohřívání 1 mražené pizzy 250-500 g Stiskněte 3 x Ohřívání 1 porce (250-350 g) Ohřívání 2 porcí (450-550 g)	Pizzu umístěte přímo na otočný talíř. Umístěte balíček na otočný talíř, buďte opatrní, abyste odstranili všechny obaly (fóliový obal). Pokud není obal vhodný do mikrovlnné trouby, vyjměte potraviny z obalu převařených mražených potravin (např. maso nebo přílohy) a položte je na otočný talíř. Nepřiklopujte.
(14) 	Stiskněte jednou Vaření jednoho 100 g sáčku popcornů pro mikrovlnné trouby.	Sledujte instrukce napsané na obale. Balíček umístěte přímo na otočný talíř.

ČÁST 3 – POUŽITÍ TROUBY: NÁVODY A ČASOVÁ TABULKA

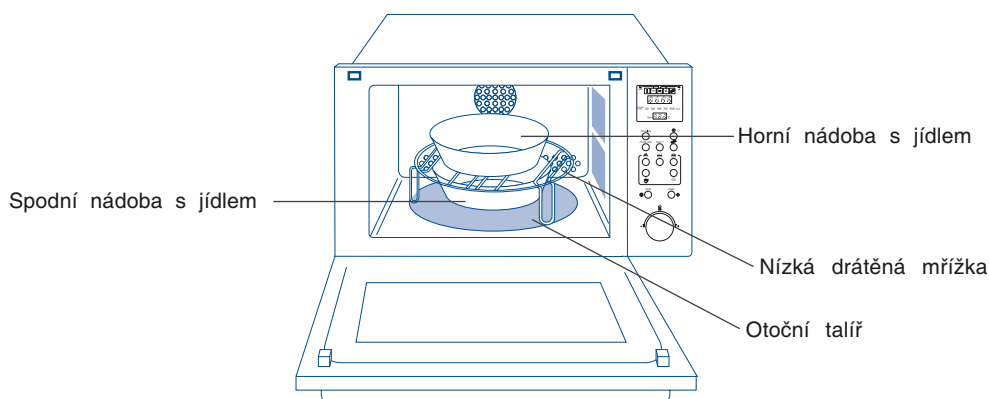
3.9 SOUČASNÉ VAŘENÍ VE DVOU ÚROVNÍCH

Při použití nízkého drátěného roštu (I) při funkci pouze mikrovlny, můžete rozmrazovat, ohřívat a vařit jídla ve stejnou dobu, dokonce dvě odlišná jídla ve dvou úrovních. Speciální systém vyzařování dvojnásobného množství mikrovln opravdu umožňuje dokonalé rozdělení energie. Pokud si přejete vařit dvě nádoby s jídlem současně, vše co pro to musíte udělat je pamatovat si tato základní pravidla:

- 1) Doby vaření pro dvě jídla vařená současně se liší od dob vaření stanovených pro jednotlivá jídla. Proto vždy nahlédněte do připojené tabulky na straně 45.

Doba pro současné vaření ve dvou úrovních	
Brambory (nahore)	16 min.
Guláš (dole)	40 min.
Doba pro samostatné vaření	
Brambory	7-8 minut
Guláš	30-35 minut

- 2) Vždy dbejte na to, abyste umístili nahoru to jídlo, které vyžaduje kratší dobu přípravy: bude tak snadnější horní nádobu vyndat. Vyndejte drátěnou mřížku a dokončete vaření spodního jídla.



- 3) Striktně dbejte na údaje a doporučení v tabulkách. Zvláště vždy zkontrolujte, abyste si byli jistí, že jídlo je dostatečně horké, předtím než ho vyjmete z mikrovlnné trouby.

ČÁST 3 – POUŽITÍ TROUBY: NÁVODY A ČASOVÁ TABULKA

DOPORUČUJÍCÍ TABULKA PRO VAŘENÍ VE DVOU ÚROVNÍ

Doba rozmrazování

Typ jídla	Pozice	Hmotnost (gramy)	Síla ohřevu	Čas (min.)	Poznámka
• Syrové maso	nahoře	500	☼	20	Otáčeje maso každých deset minut. Když je maso rozmražené, nechte ho ještě odležet dalších 15 minut. Během rozmrazování odděluje kousky od sebe. Když je kuře rozmražené, nechte ho ještě odležet dalších 15 minut. Na konci nechte ještě odležet 5 až 10 minut. Na konci nechte ještě odležet 5 až 10 minut.
• Syrové maso	dole	500	☼	20	
• Rozporcované kuře	nahoře	500	☼	24	
• Dušené maso (zelenina)	dole	500	☼	24	
• Květák	nahoře	450	☼	22	
• Celá ryba	dole	500	☼	22	

Doba ohřevu

Typ jídla	Pozice	Hmotnost (gramy)	Síla ohřevu	Čas (min.)	Poznámka
• Maso samostatně servírované	nahoře	150	1000	6	Přikryjte jídlo plastickou pokličkou.
• Zelenina samostatně servírovaná	dole	250	1000	6	Přikryjte jídlo plastickou pokličkou.
• Talíř lasagní	nahoře	500	1000	9	Přikryjte jídlo plastickou pokličkou.
• Talíř lasagní	dole	500	1000	9	Přikryjte jídlo plastickou pokličkou.
• Maso samostatně servírované	nahoře	150	1000	6	Přikryjte jídlo plastickou pokličkou.
• Talíř lasagní	dole	500	1000	8	Přikryjte jídlo plastickou pokličkou.

Doba vaření

Typ jídla	Pozice	Hmotnost (gramy)	Síla ohřevu	Čas (min.)	Poznámka
• Brambory	nahoře	500	1000	16	Nakrájejte na stejné kousky a přikryjte jídlo plastickou pokličkou. Nakrájejte na stejné kousky a přikryjte jídlo plastickou pokličkou. Nakrájejte na stejné kousky a přikryjte jídlo plastickou pokličkou. Nakrájejte na stejné kousky a přikryjte jídlo plastickou pokličkou. Nechte vcelku a přikryjte jídlo plastickou pokličkou. Po 14 minutách vyndejte poličku.
• Brambory	dole	500	1000	16	
• Mrkev	nahoře	500	1000	18	
• Mrkev	dole	500	1000	18	
• Cuketa	nahoře	475	1000	14	
• Naporcovaná ryba	dole	400	1000	16	Přikryjte jídlo plastickou pokličkou.
• Cuketa	nahoře	475	1000	13	Nechte vcelku a přikryjte jídlo plastickou pokličkou. Po 13 minutách vyndejte poličku.
• Celá ryba	dole	200	1000	14	Přikryjte jídlo plastickou pokličkou.
• Celá ryba	nahoře	200	1000	14	Přikryjte jídlo plastickou pokličkou.
• Celá ryba	dole	200	1000	14	Přikryjte jídlo plastickou pokličkou.
• Brambory	nahoře	500	1000	16	Nakrájejte na stejné kousky a přikryjte jídlo plastickou pokličkou. Po 16 minutách, vyjměte gril. Promíchejte guláš 2–3krát.
• Guláš	dole	1500	1000	40	
• Zelí, Kapusta	nahoře	500	1000	14	Nechte vcelku a přikryjte jídlo plastickou pokličkou. Po 14 minutách vyndejte poličku.
• Rýže	dole	300	1000	20	Přikryjte jídlo plastickou pokličkou a promíchejte 2–3krát.
• Růžičková kapusta	nahoře	500	1000	14	Přikryjte jídlo plastickou pokličkou. Po 14 minutách vyndejte poličku.
• Hrášek	dole	500	1000	18	Přikryjte jídlo plastickou pokličkou.

ČÁST 4 – ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

4.1 ČIŠTĚNÍ

Vždy vypněte elektrickou zásuvku, odpojte zástrčku a počkejte, až přístroj vychladne, než začnete provádět čištění a údržbu.

Vnitřek vaší mikrovlnné trouby je potažen speciálním nepřilnavým povrchem, na který se nepřilepí skvrny a částechky jídla, což činí čištění obzvlášť jednoduché. Vždy udržujte výfukový kryt mikrovlnné trouby (C) čistý a zbavený mastnot a tukových skvrn.

Nepoužívejte hrubé čistící prostředky, drátěné houbičky a ostré kovové nástroje pro čištění vnějšího povrchu mikrovlnné trouby. Také se ujistěte, že vodové či tekuté čistící prostředky neproniknou do vzduchových a parních průduchových mřížek navrchu přístroje.

Pro čištění vnitřních i vnějších částí dvířek mikrovlnné trouby se doporučuje nepoužívat alkohol, hrubé čistící prostředky nebo čistící prostředky obsahující čpavek.

Vždy udržujte vnitřní část dvířek čistou, aby se dala dvířka řádně zavírat, a aby se nečistota a zbytky jídel nezachycovaly mezi dvířky a předním panelem mikrovlnné trouby.

Čas od času zkontrolujte, že ventilační otvory umístěné vzadu a pod skříňkou, ve které je přístroj zabudován, jsou zbaveny veškerých překážek nebo prachu. Pro všechny nezbytné kontroly ventilačních otvorů nacházejících se v zadní části přístroje kontaktujte vaše Servisní asistenční centrum.

Je třeba pravidelně vyndávat otočný talíř (G) a jeho příslušný podstavec (H), abyste je mohli vyčistit; spodní část mikrovlnné trouby by měla být také čas od času vyčištěna.

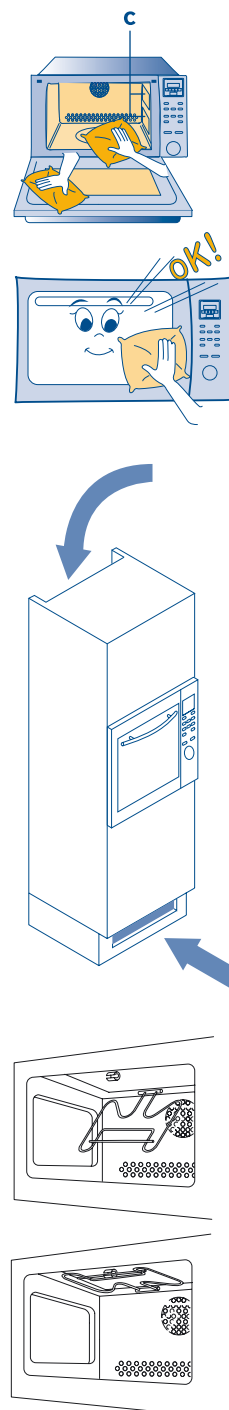
Umývejte otočný talíř a jeho podstavec v mýdlové vodě s použitím jemného mýdla. Také je můžete umývat v myčce.

Nenamáchejte otočný talíř do studené vody po dlouhotrvajícím ohřívání; náhlá změna teploty by mohla způsobit jeho prasknutí.

Motor otočného talíře je utěsněn. Přesto buďte při čištění spodní části zařízení opatrní, aby se nedostala voda do otočného zařízení (D).

Aby bylo možné čistit vnitřní část trouby jednodušeji, můžete odklopit vrchní zahřívací zařízení pomocí otáčení keramického háku.

DŮLEŽITÉ: Po vyčištění, umístěte a upevněte tělísko zpět. Trouba nemusí být užívána s tělískem v nižší pozici.



ČÁST 4 – ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

4.2 ÚDRŽBA

Pokud něco nepracuje jak má, nebo pokud dojde k nějakému defektu materiálu, kontaktujte Servisní centrum autorizovaného výrobce.

Před zavoláním specializovaného technika, je vždy lepší provést kontrolu dle následujících bodů:

PROBLÉM	PŘÍČINA/ŘEŠENÍ
Přístroj nefunguje	• Dvířka nejsou řádně uzavřena. • Zástrčka není řádně zapojena. • Není dodávka elektřiny. • Není dodávka elektřiny v zástrčce - zkontrolujte pojistky.
Na povrchu, uvnitř trouby a na dvířkách se kondenzuje voda.	• Když ohříváte potraviny které obsahují vodu, je tato kondenzace zcela normální. Uvnitř trouby se tvoří pára která kondenzuje na vnitřním zařízení trouby, nebo na dvířkách.
Jiskry uvnitř trouby.	• Nezapínejte troubu pokud v ní nejsou potraviny pro funkce mikrovlny nebo pro kombinované vaření. • Nepoužívejte kovové nádoby na výše uvedené funkce vaření nebo obaly s kovovými částmi.
Potraviny nejsou ohřáté nebo řádně uvařeny.	• Vyberte správnou funkci vaření nebo upravte dobu vaření. • Potraviny nebyly řádně rozmrazeny před zahájením vaření.
Potraviny se připalují.	• Vyberte správnou funkci vaření nebo upravte dobu vaření.
Potraviny se nevaří rovnoměrně.	• Míchejte potraviny během vaření. Pamatujte, že se potraviny lépe vaří pokud jsou nakrájeny na stejně velké kousky. • Otočný talíř je zablokovaný.

Poznámka: Mikrovlnná trouba může být bezpečně používána, i když nefunguje světelná žárovka. Kontaktujte Servisní středisko pro výměnu příslušné žárovky.

**Seznam servisních středisek je uveden
na internetových stránkách:**

<http://www.indesit.cz>

<http://www.ariston.cz>

Servisní modrá linka: 810 800 023

Indesit Company Česká s.r.o.

U nákladového nádraží 2, 130 00 Praha 3, Česká republika

www.indesit.com

Indesit Company, spa

Via Aristide Merloni, 47 - 60044 Fabriano -
tel. (0732) 6611 - Italy