

SHARP



AX-1100

MIKROWELLENGERÄT MIT DAMPF UND GRILL - BEDIENUNGSANLEITUNG MIT KOCHBUCH
MAGNETRONOVEN MET STOOM EN GRILL - GEBRUIKSAANWIJZING MET KOOKBOEK
FOUR À MICRO-ONDES AVEC VAPEUR ET GRILL - MODE D'EMPLOI AVEC LIVRE DE RECETTES
MIKROVLNNÁ TROUBA S GRILEM - NÁVOD K OBSLUZE S KUCHARĀKOU
MIKROHULLÁMÚ SŰTŐ PÁROLÓVAL ÉS GRILLEZŐVEL - KEZELÉSI ÚTMUTATÓ SZAKÁCSKÖNYVVEL
MIKROVLNNÁ RÚRA S VARENÍM NA PARE A GRILOM - NÁVOD NA POUŽITIE S KUCHÁRSKOU KNIHOU

(D)

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.

Achtung: Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.

(NL)

Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.

Waarschuwing: Het niet naleven van de gebruiks- en onderhoudsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels

(F)

Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.
Avertissement: Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien ne sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.

(CZ)

Tento návod k obsluze obsahuje důležité informace, které byste si měli pozorně přečíst před použitím této mikrovlnné trouby.

DŮLEŽITÉ: Pokud se nebude postupovat podle tohoto návodu k obsluze nebo se mikrovlnná trouba upraví tak, že bude moci pracovat s otevřenými dveřmi, může dojít k vážnému ohrožení zdraví.

(SK)

Tento návod na obsluhu obsahuje dôležité informácie, ktoré by ste si mali pred použitím mikrovlnnej rúry pozorne prečítať.

DŮLEŽITÉ: Nedodržanie pokynov uvedených v tomto návode na použitie, ako aj akýkoľvek zásah, ktorý dovoľuje prevádzkovanie rúry s otvorenými dvierkami, môže viesť k závažnému poškodeniu zdravia osôb.

(HU)

A kezelési útmutató fontos információkat tartalmaz. Olvassa végig figyelmesen a mikrohullámú sütő használatá előtti!

FONTOS: A jelen kezelési útmutató előírásainak be nem tartásával, illetve a mikrohullámú sütő nyitott ajtajú működését lehetővé tevő módosításával súlyos egészségkárosodási kockázatot vállal!

Achtung
Attention
Attention
Pozor
Figyelem
Pozor



DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ČESKY

SLOVENSKY

MAGYAR

900 W (IEC 60705)



CZ OBSAH

	Strana		Strana
Návod k obsluze		DALŠÍ PRAKTICKÉ FUNKCE	CZ-17-19
VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK	2	ČIŠTĚNÍ A PÉČE	CZ-20
INFORMACE O LIKVIDACI	6	TABULKA PORADCE PŘI POTÍŽÍCH	CZ-21-23
DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	CZ-1-3	KONTROLA PŘED KONTAKTOVÁNÍM SERVISU ..	CZ-24
INSTALACE	CZ-4	TECHNICKÉ ÚDAJE	CZ-25
NÁKRES TROUBY	CZ-5	Kuchařka	
OVLÁDACÍ PANEĽ	CZ-6	PRŮVODCE VAŘENÍM	CZ-26-31
DŮLEŽITÉ POKYNY	CZ-7-9	TABULKA PRO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ	CZ-32-40
PŘED ZAHÁJENÍM PROVOZU	CZ-10	TABULKY PRO MANUÁLNÍ VAŘENÍ	CZ-41-45
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM TROUBY VYČISTĚTE ..	CZ-10	RECEPTY	CZ-46-54
AUTOMATICKÉ VAŘENÍ	CZ-11-12	ADRESY SERVISNÍCH CENTER	331-333
MANUÁLNÍ VAŘENÍ	CZ-13-16		

SK OBSAH

	Strana		Strana
Návod na použitie		INÉ UŽITOČNÉ FUNKCIE	SK-17-19
VÁŽENÝ ZAKAZNÍK	2	ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ	SK-20
INFORMÁCIE O LIKVIDÁCI	6	RIEŠENIE PROBLÉMOV	SK-21-23
DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	SK-1-3	SKÚŠKA FUNKCIÍ	SK-24
INŠTALÁCIA	SK-4	TECHNICKÉ ÚDAJE	SK-25
RŮRA A PRÍSLUŠENSTVO	SK-5	Kuchárska kniha	
OVLÁDACÍ PANEĽ	SK-6	KUCHÁRSKA KNIHA	SK-26-31
DŮLEŽITÉ POKYNY	SK-7-9	TABULKA AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY JEDÁL ...	SK-32-40
PRED PREVÁDZKOU	SK-10	TABULKY PRE MANUÁLNU PREVÁDZKU	SK-41-45
PRED PRVÝM POUŽITÍM RŮRU VYČISTITE	SK-10	RECEPTY	SK-46-54
AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA JEDÁL	SK-11-12	SERVISNÉ POBOČKY	331-333
MANUÁLNA PREVÁDZKA	SK-13-16		

HU TARTALOMJEGYZÉK

	Oldal		Oldal
Kezelési útmutató		TOVÁBBI HASZNOS FUNKCIÓK	HU-17-19
TISZTELT VÁSÁRLÓNK	2	TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS	HU-20
ELHELYEZÉSI TÁJÉKOZTATÓ	6	HIBAELHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT	HU-21-23
FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	HU-1-3	A SZERVIZ HÍVÁSA ELŐTTI ELLENŐRZÉS	HU-24
ÜZEMBE HELYEZÉS	HU-4	MŰSZAKI JELLEMZŐK	HU-25
A SŰTŐ ÉS TARTOZÉKAI	HU-5	Szakácskönyv	
VEZÉRLŐLAP	HU-6	ÉTELKÉSZÍTÉSI ÚTMUTATÓ	HU-26-31
FONTOS ÚTMUTATÓ	HU-7-9	AUTOMATA FŐZÉSI MÓD TÁBLÁZATA	HU-32-40
MŰKÖDTETÉS ELŐTT	HU-10	TÁBLÁZAT A MANUÁLIS FŐZÉSHEZ	HU-41-45
AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT TISZTÍTSA		RECEPTEK	HU-46-54
MEG A SŰTŐT	HU-10	SZERVÍZCÍMEK	331-333
AUTOMATA FŐZÉS	HU-11-12		
MANUÁLIS FŐZÉS	HU-13-16		



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY: POZORNĚ PŘEČTĚTE A UCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

Tato trouba je určena pouze k použití na ploše kuchyňské linky. Není určena na zabudování do kuchyňské jednotky. Neumísťujte troubu do skříňky.

Dveře trouby se mohou během její činnosti stát horkými. Umístěte nebo namontujte troubu tak, aby její spodek byl 85 cm nebo více nad podlahou. Udržujte děti ve vzdálenosti od dveří, abyste předešli jejich popálení. Zajistěte, aby byl nad troubou volný prostor minimálně 12 cm.

Tento spotřebič není určen k používání osobami E (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud na ně nedohlíží osoba zodpovědná za jejich bezpečnost, nebo pokud jim tato osoba nedala pokyny ohledně používání.

Na děti je potřeba dohlížet, aby se zaručilo, že si se spotřebičem nebudou hrát.

VÝSTRAHA: Dětem nedovolte troubu používat bez dohledu, jen tehdy, když jim byly vydány adekvátní pokyny, takže dítě může troubu používat bezpečným způsobem a chápe rizika nevhodného použití.

VÝSTRAHA: Když spotřebič pracuje v režimu GRIL, COMBI, PÁRA a AUTO (kromě MENU AUTO ROZMRAZOVÁNÍ), děti by měli používat troubu pouze za dohledu dospělé osoby z důvodu teploty, která vzniká popáleninám.

VÝSTRAHA: Během použití se mohou dostupné části stát horkými. Malé děti by neměly být v dosahu.

VÝSTRAHA: Pokud jsou dveře nebo těsnění dveří poškozeny, trouba se nesmí používat, dokud nebude opravena kvalifikovanou osobou.

VÝSTRAHA: Nikdy sami troubu neopravujte, neopravujte ani nepřestavujte. Je nebezpečné pro každou nequalifikovanou osobu vykonávat jakýkoli servis nebo opravu součástí při odstranění krytu, který chrání před vystavením mikrovlnné energii.

VÝSTRAHA: Tekutiny a jiná jídla se nesmějí ohřívat v uzavřených nádobách, protože jsou náchylné na explozi. Mikrovlnný ohřev nápojů může mít za následek opožděné výbušné sevření, proto je třeba dávat pozor při manipulaci s nádobou.

Nevaňte vejce v skořápkách. Celá vejce na tvrdo by se v mikrovlnné troubě ohřívat neměla, protože mohou explodovat dokonce i po ukončení mikrovlnného varu. Pokud chcete vařit nebo přihřívát vejce, která nebyla míchaná nebo mixovaná, propíchněte žloutky a bílky, jinak vejce mohou explodovat. Vejce na tvrdo před přihřátím v mikrovlnné troubě oloupejte a nakrájejte na plátky.

Kuchyňské nádobí by se mělo zkontrolovat, aby bylo zajištěno, že je vhodné pro použití v troubě. Viz str. CZ-27. Používejte pouze mikrovlnně odolné nádoby a nádoby v mikrovlnných režimech.

Aby se předešlo popálení, kojenecké láhve a nádoby s dětským jídlem se před konzumací musí promíchat nebo protřepat a je třeba zkontrolovat jejich teplotu.

Během činnosti se dveře, vnější skříňka, prostor trouby, příslušenství a zvláště topné těleso grilu stanou velmi horkými. Nedotýkejte se proto těchto míst. Abyste předešli popálení, vždy používejte silné kuchyňské rukavice. Předtím, než začnete spotřebič čistit, se ujistěte, že jeho části nejsou horké.

Při ohřevu jídla v plastových nebo papírových nádobách sledujte troubu z důvodu možnosti vznícení.

Pokud si všimnete kouře, vypněte nebo odpojte troubu a nechte dveře uzavřené, abyste potlačili případné plameny.

Čistěte troubu pravidelně a odstraňte vždy veškeré zbytky jídla.

Pokud nedokážete udržet troubu v čistotě, může to vést ke zhoršení stavu povrchu, co následně může mít vliv na životnost spotřebiče a případně mít za následek nebezpečnou situaci.

Na čištění skla dveří trouby nepoužívejte drsné abrazivní čističe nebo ostré drátěnky, protože by mohly poškrábat povrch, což by mohlo mít za následek roztržení skla.

Nepoužívejte parní čistič.

Informace o tom, jak čistit těsnění dveří, prostor trouby a přilehlé části, najdete na straně CZ-20.

Taby se předešlo nebezpečí požáru

Do vodní nádržky nelijte jinou vodu než pitnou (filtrovanou) o pokojové teplotě.

Mikrovlnná trouba by se neměla nechat během činnosti bez dozoru. Příliš vysoké stupně výkonu nebo příliš dlouhé doby vaření mohou jídla přehřát, výsledkem čeho může být požár.

Elektrická zásuvka musí být snadno dostupná, aby se trouba v případě nouze dala jednoduše odpojit.

Střídavý přívod elektrické energie musí být 230 V, 50 Hz, s minimální pojistkou distribuční linky 16 A nebo s minimálním jističem distribuční linky 16 A. K dispozici by měl být samostatný obvod, sloužící pouze tomuto zařízení.



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Neukládejte troubu do míst, kde se tvoří teplo, například do blízkosti klasické trouby. Neinstalujte troubu v místech s vysokou vlhkostí nebo tam, kde by se mohla vlhkost koncentrovat. Neukládejte ani nepoužívejte troubu ve vnějším prostředí.

Po použití vyčistěte prostor a dno trouby.

Je nutné, aby tyto zůstali suché a beze zbytků mastnoty. Nahromaděná mastnota se může přehřát a začít doutnat nebo se vznítit.

Do blízkosti trouby nebo ventilačních otvorů neumísťte hořlavé materiály.

Neblokujte ventilační otvory.

Z jídla a jeho obalu odstraňte všechny kovové uzávěry, drátěné součástky atd. Vytvoření elektrického oblouku na kovových površích může způsobit požár. Nepoužívejte mikrovlnnou troubu na ohřev oleje pro fritování. Teplota se nedá kontrolovat a olej může vzplanout.

Na výrobu pražené kukuřice používejte pouze speciální mikrovlnné zařízení na výrobu pražené kukuřice. Vevnitř trouby neskladujte jídlo ani žádné jiné věci. Po spuštění trouby zkontrolujte nastavení, abyste se ujistili, že trouba pracuje v požadovaném režimu.

Abyste předešli přehřátí a požáru, je třeba dávat mimořádný pozor u vaření nebo ohřívání jídel s vysokým obsahem cukru nebo tuku, například masa zapečeného v těstíčku, koláčů nebo vánočního pudinku.

Prohlédněte si příslušné rady v návodu k obsluze a v části kuchařské knihy.

Jestliže při pečení do masa či moučníků přidáváte alkoholické nápoje, riskujete, že se alkoholové výpary při kontaktu s elektrickými topnými částmi trouby vznítí. Během vaření na troubu dohlížejte.

Aby se předešlo možnosti zranění

VÝSTRAHA:

Nepoužívejte troubu, pokud je poškozena nebo nefunguje správně. Před použitím zkontrolujte následující:

- Dveře; ujistěte se, že se dveře pořádně zavírají, a zajistěte, že nejsou špatně srovnány nebo deformovány.
- Závěsy a bezpečnostní západky dveří; zkontrolujte je, abyste se ujistili, že nedošlo ke zlomení nebo uvolnění.
- Těsnění dveří a těsnící povrchy; ujistěte se, že nejsou poškozena.
- Vnitřek prostoru trouby nebo prostoru dveří; ujistěte se, že tam nejsou žádné promáčkliny.
- Elektrický kabel a zástrčka; ujistěte se, že nedošlo k poškození.

Nepoužívejte troubu, když jsou dveře otevřeny, ani nijak nepřestavujte bezpečnostní západky na dveřích.

Nepoužívejte troubu, když je něco mezi těsněním dveří a těsnícími povrchy.

Nedovolte, aby se usazoval tuk nebo špína na těsnění dveří a přilehlých částech. Pravidelně troubu čistěte a odstraňujte veškeré pozůstatky jídla. Postupujte podle pokynů "ČISTĚNÍ A PÉČE" na straně CZ-20.

Osoby s KARDIOSTIMULÁTOREM by se měly poradit se svým lékařem nebo výrobcem kardiostimulátoru o preventivních opatřeních týkajících se mikrovlnných trub.

Aby se předešlo možnosti elektrického šoku

Za žádných okolností byste neměli odstraňovat vnější skříňku.

Nikdy nenalévejte nebo nevkładejte nic do otvorů zámků dveří, odvodů páry nebo ventilačních otvorů. V případě rozliení trouby okamžitě vypněte a odpojte a zavolejte autorizovaného servisního mechanika SHARP.

Neukładejte elektrický kabel nebo zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.

Nenechte elektrický kabel viset přes hranu stolu nebo pracovního povrchu.

Udržujte elektrický kabel mimo horkých povrchů, včetně zadní části trouby.

Nepokoušejte se sami vyměnit lampu trouby nebo nechat kohokoliv, kdo není elektrikář autorizovaný společností SHARP, aby to udělal. Když lampa selže, oznamte to svému prodejci nebo autorizovanému servisnímu mechanikovi SHARP.

Aby se předešlo možnosti exploze a náhlého sevření:

Nikdy nepoužívejte uzavřené nádoby. Těsnění a víčka před použitím odstraňte. Uzavřené nádoby mohou explodovat z důvodu nahromaděného tlaku dokonce i po tom, když byla trouba vypnuta.

Při mikrovlnném zpracování tekutin buďte opatrní. Použijte nádobu se širokým hrdlem, aby mohly bubliny unikát.

Nikdy neohřívajte tekutiny v nádobách s úzkým hrdlem, jako jsou kojenecké láhve, protože to může mít za následek erupci obsahu nádoby při ohřevu a způsobit popálení.

Abyste předešli náhlé erupci vřelé tekutiny a možným popáleninám:

- K Neohřívajte nadměrně dlouhou dobu (Viz str. CZ-41).
- EPřed ohřátím nebo přihřátím tekutinu zamíchejte.
- Během přihřívání se doporučuje vložit do tekutiny skleněnou tyčku nebo podobné nádoby (ne kovové).
- Abyste předešli opožděnému výbušnému sevření, nechte tekutinu po ukončení varu stát v troubě minimálně 20 vteřin.

Propíchněte slupky takových jídel, jako jsou brambory, párky a ovoce, ještě před varem, jinak mohou explodovat.

Aby se předešlo možnosti popálení

POZOR VYSOKÉ TEPLoty



Tento symbol znamená, že horní plocha se během provozu zahřívá a nesmí přijít do styku s holými rukama a bez materiálu by měly být umístěny na něj kdykoliv.

Abyste předešli popálení, na vybrání jídla z trouby použijte chňapky na nádoby nebo kuchyňské rukavice.





DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Dveře otevírejte s opatrností. Před vyjmutím nebo výměnou pokrmu nechte uniknout horký vzduch a páru, abyste předešli popáleninám.

Nádoby, zařízení na výrobu pražené kukuřice, varné kapsy do trouby atd. otvírejte vždy směrem od tváře a rukou, abyste předešli popálení párou a erupčním varem.

Abyste předešli popálení, vždy sledujte teplotu jídla a před podáváním ho promíchejte. Kladte zvláštní důraz na teplotu jídla a pití, které dáváte kojencům, dětem nebo starým lidem.

Teplota nádoby není správnou indikací teploty jídla nebo nápoje; vždy zkontrolujte teplotu jídla.

Při otevírání dveří trouby vždy stůjte v jisté vzdálenosti, abyste předešli popálení unikající párou a horkem. Po ohřátí nakrájejte plněná pečená jídla na plátky, abyste uvolnili páru a předešli popálení. Tento spotřebič není určen na provoz pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

Aby se předešlo zneužití dětmi

Neopírejte se ani se nehoupejte na dveřích trouby. Děti by se měly naučit všechny důležité bezpečnostní pokyny: použití chňapek, bezpečné odstraňování víček z jídel; dávat zvláštní pozor na balení (např. samoohřevné materiály) určené na to, aby jídlo bylo křupavé, protože by tyto mohly být zvlášť horké.

Další výstrahy

Nikdy troubu nijak neupravujte.

Tato trouba je určena pouze na domácí přípravu jídla a může se používat pouze na vaření jídla. Není vhodná na komerční nebo laboratorní použití.

Aby se podpořilo bezproblémové použití vaší trouby a předešlo poškození.

Nikdy troubu nespouštějte, když je prázdná, kromě případů uvedených v návodu k obsluze. Může to troubu poškodit.

Při použití zapékací misky nebo samoohřevného materiálu vždy pod něj umístěte horkuvzdorný izolátor, například porcelánový talíř, aby nedošlo k poškození trouby podlahou. Doby předehřátí uvedené v instrukcích k nádobí se nesmějí přesáhnout.

Nepoužívejte kovové nádoby, které odráží mikrovlny a může způsobit elektrický oblouk.

Během provozu na vnější skříňku nic nepokládejte.

Při používání trouby větrejte místnost, kde se trouba nachází. Otevřete například okno nebo zapněte digestoř.

Troubu nepoužívejte, pokud je poškozená vodní nádržka a voda z ní uniká.

Problémy konzultujte s vaším prodejcem nebo autorizovaným zástupcem společnosti SHARP.

Abyste zamezili kondenzaci vody, která by mohla způsobit korozi spotřebiče, nenechávejte uvnitř trouby uvažené pokrmy po delší dobu. Čistěte troubu pravidelně a odstraňte vždy z trouby a dveří veškeré zbytky jídla.

Nevkládejte prsty ani jiné předměty do děr (odvody páry nebo otvory pro vzduchovou ventilaci), jelikož byste mohli ohrozit správné fungování trouby nebo vaše zdraví a způsobit elektrický šok.

Elektrické zástrčky se nedotýkejte vlhkou rukou. Bezpečně zastrčte do elektrické zásuvky.

Při odstraňování zástrčky ze zásuvky vždy zástrčku pevně uchopte, nikdy netahejte za napájecí kabel, jinak byste mohli způsobit poruchu na kabelu a spojeních uvnitř.

Nikdy nepohybujte troubou v činnosti. Jestliže potřebujete troubou pohnout, vždy odstraňte všechnu vodu z vnitřku trouby za použití funkce ODVOD VODY. Po jejím odstranění vyprázdňte odkapávací tácek.

Nikdy záměrně nepolévejte dveře ani kontrolní panel. Nepoužívejte troubu, jestliže spadla nebo jste ji upustili na zem. Odpojte ji a kontaktujte vašeho prodejce nebo autorizovaného zástupce společnosti SHARP.

POZNÁMKA:

Pokud si nejste jisti, jak vaši troubu zapojit, poraďte se prosím s autorizovaným kvalifikovaným elektrikářem.

Výrobce ani prodejce nenesou odpovědnost za poškození trouby nebo osobní zranění způsobeno selháním správného elektrického zapojení.

Na stěnách trouby nebo kolem těsnění dveří a těsnících povrchů se někdy může tvořit vodní pára nebo kapky.

Je to běžný jev a není znakem propouštění trouby nebo poruchy.

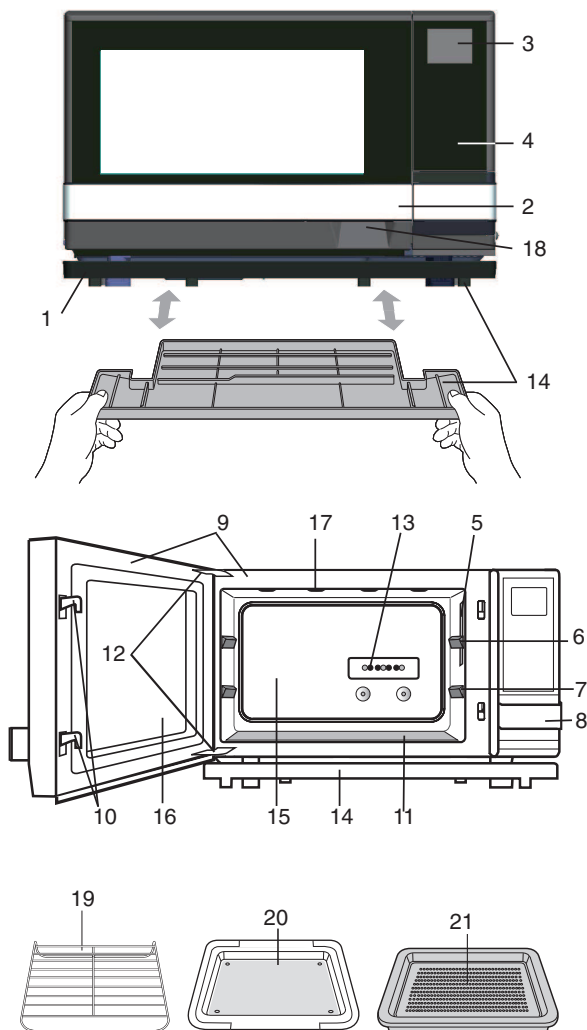


INSTALACE

1. Odstraňte všechny obalový materiál z vnitřku prostoru trouby. Zlikvidujte volně uloženou polystyrénovou vrstvu mezi dveřmi a prostorem trouby. Pokud je na vnitřní straně dveří nálepka s funkcemi, odstraňte ji.
2. Pozorně prohlédněte troubu, jestli není poškozena.
3. Položte troubu na rovný, horizontální povrch, který je dostatečně pevný na to, aby udržel hmotnost trouby plus nejtěžší věc, kterou kdy můžete připravovat. Tato trouba je určena pouze pro použití na kuchyňské lince. Pára je odváděna spodní odpadní trubky. Dejte pozor, aby unikající pára nezvlhčila elektrické zásuvky nebo jiná elektrická zařízení.
4. Uložte nebo namontujte troubu tak, aby její spodek byl 85 cm nebo víc nad podlahou.
5. **Nedovolte, aby byl elektrický kabel veden přes horké nebo ostré povrchy, jako třeba prostor horké ventilace na spodní straně přístroje.**
6. Zajistěte, aby byl nad troubou minimální volný prostor 12 cm.
7. Bezpečně zapojte zástrčku trouby do standardní uzemněné domácí elektrické zásuvky.



NÁKRES TROUBY

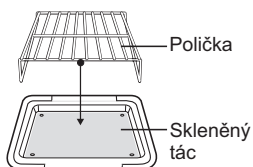


POZNÁMKA:

Vložte policičku na skleněný táč, jak je ukázáno na Obrázek 1.

VAROVÁNÍ:

Prostor trouby, dveře, vnější skříňka, příslušenství a nádobí se stanou velmi horkými, při vyjímání pokrmů nebo příslušenství z trouby použijte proto silné kuchyňské rukavice, a zabraňte tak vašemu popálení.



Obrázek 1

CZ – 5

1 Ventilační otvory (na spodní straně přístroje)
Nezapomínejte, že v průběhu páry nebo combi vaření opuštění trouba horká pára nebo vzduch a ponechte děti v bezpečné vzdálenosti.

2 Klíka otvírání dveří

3 LCD displej

4 Ovládací panel

5 Lampa trouby

6 Horní poloha (poloha 3)

7 Dolní poloha (poloha 2)

8 Vodní nádržk (Viz str. CZ-7.)

9 Těsnění dveří a těsnící povrchy

10 Zápodka

11 Dno trouby (poloha 1)

12 Dveřní závěsy

13 Vývody páry

14 Odkapávací tácek (Viz str. CZ-7.)

15 Prostor trouby

16 Průhledné dveře

17 Topné těleso grilu (na stropě prostoru trouby)

18 Klíka dveří

Pro otevření dveří uchopte páku dveří zespu a zatáhněte směrem k sobě.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

19 Polička

Pro režim Gril a Combi. **Nepoužívejte v režimu Pára ani Mikrovlnná trouba.** Vždy umístěte na skleněný táč.

20 Skleněný táč

Pro režim Pára a Gril.

21 2 x Parní táč

Pouze pro režim Pára.

Vždy umístěte nahoru nebo na skleněný táč. **Nepoužívejte v režimu Mikrovlnná trouba, Gril ani Combi.**

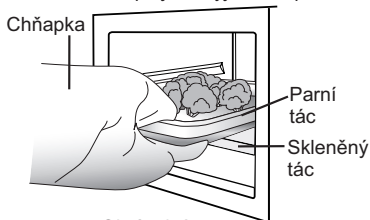
VAROVÁNÍ týkající se vyjímání parního tácu a skleněného tácu:

Po skončení vaření vyjměte jako první parní táč. Viz obrázek 2.

Dejte si pozor na přebytečnou vodu v parním tácu. Doporučujeme, abyste jej rovnou umístili na plochý talíř nebo táč, a předešli tak vytlití.

Před tím, než odstraníte skleněný táč, se ujistěte, že je vychladlý.

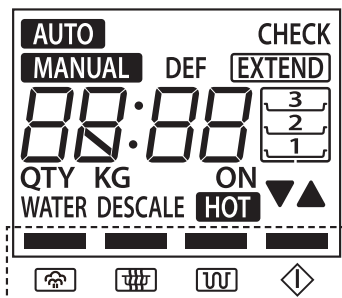
Na skleněném tácu se může nacházet voda, tak buďte při jeho vyjímání opatrní.



Obrázek 2

ČESKY

Ovládací panel



1

Informace na displeji:

Displej zobrazuje užitečné informace, včetně doby vaření a režimu vaření.

1. Režim vaření a indikace STARTU

Indikátor (nad každým symbolem) bude během činnosti blikat nebo svítit.

Během blikání indikátorů můžete stisknout příslušné tlačítko.

Pokud se indikátory na displeji rozsvítí, znamená to, že jsou nastaveny všechny režimy vaření nebo že trouba pracuje v každém vařícím režimu.



: Pára



: Gril



: Mikrovlnná trouba



: Start

AUTO (AUTO): Je nastaveno nebo probíhá automatické vaření.

MANUAL (MANUAL): Je nastaveno nebo probíhá manuální vaření.

CHECK (KONTROLA): Vaření vyžaduje vaši pozornost (např. otočit, zamíchat).

DEF (DEF): Je nastaveno nebo probíhá menu Parní rozmrazování nebo Auto rozmrazování.

ON (ZAPNUTO): Trouba je v provozu.

EXTEND (PRODLOUŽIT): Můžete prodloužit dobu vaření.

HOT (HORKÉ): Trouba je velmi horká.

▲ (VÍCE): V automatickém režimu vaření přidáte nastavení času.

▼ (MÉNĚ): V automatickém režimu vaření uberete nastavení času.

DESCALE (ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE): Je třeba odstranit vodní kámen.

WATER (VODA): Je třeba doplnit vodu. Pokud se na displeji rozsvítí tento indikátor, znamená to, že trouba pracuje v menu, které používá vodu.



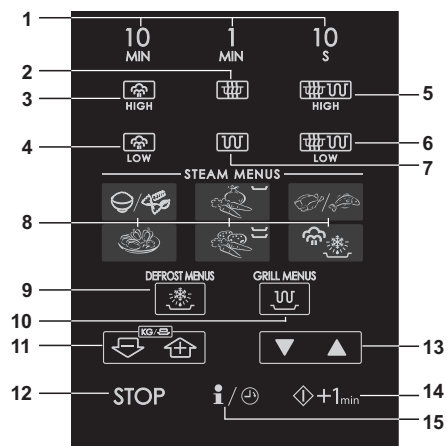
Indikace polohy tácu:

Poloha tácu (táců) v režimu automatického vaření a manuálního vaření v páře.

3: Horní poloha

2: Dolní poloha

1: Dno trouby



Provozní tlačítka:

- 1 Tlačítka ČASU
- 2 Tlačítka STUPNĚ MIKROVLNNÉHO VÝKONU*
- 3 Tlačítka VYSOKÉHO VÝKONU PÁRY
- 4 Tlačítka NÍZKÉHO VÝKONU PÁRY
- 5 Tlačítka VYSOKÉHO VÝKONU COMBI*
- 6 Tlačítka NÍZKÉHO VÝKONU COMBI*
- 7 Tlačítka GRILU*
- 8 Tlačítka MENU PÁRY
- 9 Tlačítka MENU AUTO ROZMRAZOVÁNÍ*
- 10 Tlačítka AUTO MENU GRILU*
- 11 Tlačítka SNÍŽENÍ/ZVÝŠENÍ HMOTNOSTI
- 12 Tlačítka STOP/VYČISTIT
- 13 Tlačítka MÉNĚ/VÍCE
- 14 Tlačítka START ◊/+1min (START/AUTO MINUTA)
- 15 Tlačítka INFORMACÍ/ČASOVAČE

* Tento režim nepoužívá páru.

DŮLEŽITÉ POKYNY

Před vařením v páře si tyto pokyny pečlivě přečtěte

VODNÍ NÁDRŽKA

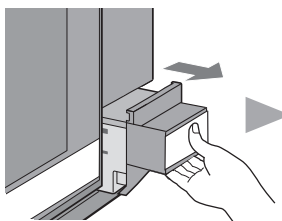
Pro vaření v páře je nezbytné, abyste vodní nádržku naplnili pouze pitnou (filtrovanou) vodou o pokojové teplotě.

Následujte pokyny uvedené níže.

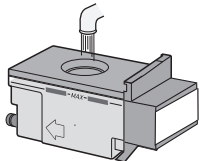
1. Vyjměte vodní nádržku tahem k sobě. (Obrázek 1)
2. Před prvním použitím vodní nádržku a víko umyjte.
3. Před každým vařením nalijte do nádržky pitnou (filtrovanou) vodu o pokojové teplotě přes víko až ke značce MAX. (Obrázek 2) Nenaplňujte vodní nádržku nad značku MAX.
4. Ujistěte se, že je víko pevně uzavřeno.
5. Pevným zatlačením vodní nádržku vložte zpět. (Obrázek 3)
6. Po ukončení vaření vyprázdněte a umyjte vodní nádržku a víko.

POZNÁMKA:

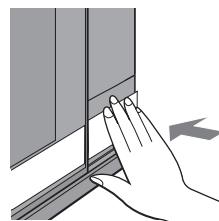
1. Nepoužívejte jiné tekutiny, jako je destilovaná voda, voda filtrovaná pomocí reverzní osmózy, minerální voda, atd.



Obrázek 1



Obrázek 2



Obrázek 3

2. Nedostatečné množství vody ve vodní nádržce může způsobit nežádoucí výsledky.
3. Doporučujeme, abyste po každém ukončení vaření vodní nádržku vyprázdnili. Nenechávejte vodu v nádržce více než jeden den.
4. Jestliže na displeji během vaření v páře bliká „Err, VODA“, postupujte podle tabulky Poradce při potížích na straně CZ-21. Tato zpráva se neobjeví při funkci Odstraňování vodního kamene.
5. Vodní nádržku neupusťte ani neponičte. Žár může způsobit, že vodní nádržka změní tvar. Nepoužívejte poničenou vodní nádržku. Problémy konzultujte s vaším prodejcem nebo autorizovaným zástupcem společnosti SHARP.
6. Při vyjímání vodní nádržky může ukápnout několik kapek vody. Vytřete troubu do sucha měkkým hadříkem.
7. Neblokujte vzduchové otvory na víku vodní nádržky. Způsobili byste potíže během vaření.

ODKAPÁVACÍ TÁCEK

Ujistěte se, že během vaření je odkapávací tácek na svém místě, a následujte pokyny uvedené níže.

Odkapávací tácek je součástí vybavení trouby. Umístěte odkapávací tácek pod dveře trouby, jak je ukázáno na Obrázku 4. Tento odkapávací tácek sbírá kondenzovanou vodu ze dveří trouby.

Odkapávací tácek vyjmete následovně: Oběma rukama jej vytáhněte směrem k sobě.

* Před tím, než tácek odstraníte, se ujistěte, že na něj nekape voda.

Odkapávací tácek vrátíte na jeho místo následovně: Položte tácek na pravý a levý hák pod troubou a rázně na něj zatlačte, jak je ukázáno na Obrázku 4. Při instalaci vkládejte tácek v horizontální poloze. Nesprávné uchycení může způsobit poškození háků.

VAROVÁNÍ:

1. Po vaření a funkci odvodnění se trouba stane velmi horkou.
2. Při otevírání trouby nemějte obličej v její blízkosti. Pára vycházející z trouby může způsobit popáleniny.
3. Před vyprázdněním vodní nádržky a odkapávacího táčku se ujistěte, že je trouba vychladlá. Teprve poté vytřete prostor trouby.
4. Nedotýkejte se vody v odkapávacím táčku přímo, jelikož může být horká.

Po každém vaření odkapávací tácek vyprázdněte. Vyprázdněte, důkladně opláchněte, usušte a vložte zpět na místo. Pokud tácek nevyprázdníte, může voda přetéct. Jestliže budete opakovaně vařit, aniž byste tácek vyprázdnili, může voda přetéct.



Háky Odkapávací tácek
Obrázek 4

ČESKY



DŮLEŽITÉ POKYNY

Vaření v páře v Automatickém a Manuálním režimu

Před začátkem vaření

1. Ujistěte se, že je vodní nádržka naplněna pitnou (filtrovanou) vodou o pokojové teplotě a je na svém místě. (Viz str. CZ-7.)
2. Ujistěte se, že je odkapávací tácek prázdný a na svém místě. (Viz str. CZ-7.)
3. Vložte pokrm do trouby. Nezapomeňte umístit skleněný táč do nižší polohy (poloha 2), pokud vaříte v páře.

Po ukončení vaření

1. Poté, co trouba vychladne, odstraňte a vyprázdněte vodní nádržku a vytřete prostor trouby. Mějte na paměti, že topný článek a vývod páry mohou být ještě horké, buďte proto opatrní při čištění a otírání stropu a prohlubni spodní desky. (Vždy před koncem vaření se topný článek na velmi krátký čas zapne.) Vyprázdněte odkapávací tácek.
2. Funkci odvodňování provádějte alespoň jedenkrát denně po použití Menu Páry, Vysokého výkonu páry či Nízkého výkonu páry.
3. Před odstraněním odkapávacího táčku zkontrolujte, že na něj nekape voda, jelikož vyjmutí vodní nádržky dochází k úniku malého množství vody, které odkapávací tácek zachycuje.
4. Během a po ukončení vaření se na dveří, stěnách a dně trouby může objevit kondenzovaná voda. Odstraňte veškeré zbytky tekutin měkkým hadříkem. Po posledním použití trouby v daný den doporučujeme, abyste nechali troubu běžet po 3 minuty v režimu Gril bez jídla a příslušenství, čímž dojde k vysušení veškeré vody v okolí topného tělesa grilu.

VAROVÁNÍ: Při otevírání trouby nemějte obličej v její blízkosti. Pára vycházející z trouby může způsobit popáleniny.

POZNÁMKA: Nechte dveře zavřené. Jestliže je během vaření otevřete, pára unikne a bude zapotřebí prodloužit čas vaření.








DŮLEŽITÉ POKYNY

Funkce odvodňování

Funkci odvodňování provádějte alespoň jedenkrát denně, jestliže vaříte v páře. Bude to trvat max. 7 minut.

Funkce odvodňování je velmi užitečná, jelikož pomáhá prevenci před tvorbou vodního kamene a používání odstáté vody. Způsobuje vypařování vnitřního parního systému.

POSTUP

- 1** Vyjměte vodní nádržku. Ujistěte se, že v troubě není žádné jídlo. Stiskněte jednu **INFORMACE/ČASOVAČ** a vyberte "In F1".  x 1
- 2** Stiskněte **START**  **+1min**. Během odvodňování bude na displeji blikat kontrolka "In F1".  **+1min** x 1
- 3** Poté, co bude proces odvodňování ukončen a trouba vychladne, vyčistěte prostor trouby. Vyprázdněte odkapávací tácek.

POZNÁMKA:

- Před započítím tohoto procesu musíte vyjmout vodní nádržku.
- Jestliže je nastavena funkce odvodňování, dojde k dočasnému pozastavení funkce úspory energie.

Odstraňování vodního kamene

Ve vodním oběhu uvnitř trouby se během vytváření páry mohou objevit bílá a šedá zrnka (vodní kámen), což může způsobit poruchu.

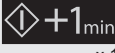
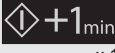
Jestliže na displeji začne blikat „DESCALE“, proveďte funkci odstraňování vodního kamene okamžitě. Bude to trvat asi 1 hodinu. (Odvápnění pomocí kyseliny citrónové nebo citrónové šťávy trvá asi 30 minut, opláchnutí pitnou vodou trvá dalších asi 30 minut).

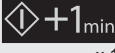
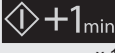
POSTUP

- 1** K odstraňování vodního kamene se používá čistá kyselina citrónová (dostupná v některých drogeriích) nebo 100% citrónová šťáva bez dužiny. Jeden z těchto přípravků si vyberte a připravte roztok pro odstranění vodního kamene. Při použití čisté kyseliny citrónové rozpustíte 1 polévkovou lžičku krystalů této kyseliny v neporézní nádobě s 500 ml vody. Dobře rozmíchejte a nalijte do vodní nádržky až ke značce MAX. Při použití 100% citrónové šťávy nejprve zkontrolujte, že neobsahuje žádnou dužinu. Pokud nějakou dužinu najdete nebo si nejste jistí, přecedte tekutinu přes jemný filtr. Odměřte 70 ml přefiltrované citrónové šťávy a přidejte ji do 500 ml vody. Dobře rozmíchejte a nalijte do vodní nádržky až ke značce MAX. Vložte vodní nádržku do trouby a pevně ji zatlačte na její místo.

- 2** Stiskněte dvakrát **INFORMACE/ČASOVAČ** a vyberte "In F2".  x 2

- 3** Umístěte skleněný táč do nižší polohy (poloha 2) tak, aby se dotýkal zadní stěny trouby.

- 4** Nevkládejte do trouby žádný pokrm. Pevně zavřete dveře. Stiskem **START**  **+1min** zahájíte odstraňování vodního kamene. (asi 30 min.)  **+1min** x 1

- 5** Poté, co trouba činnost zastaví a vychladne, vyjměte vodní nádržku, vyprázdněte ji, opláchněte a znovu naplňte pitnou (filtrovanou) vodou o pokojové teplotě až ke značce MAX. Vyměňte vodní nádržku. Vyčistěte a znovu vložte odkapávací tácek. Vyjměte skleněný táč, vyprázdněte jej, opláchněte a usušte. Postupujte podle kroku 3 nahradit skleněný táč. Pevně zavřete dveře. Stiskněte **START**  **+1min**. Začne oplachování. (asi 30 min.)  **+1min** x 1

- 6** Poté, co oplachování skončí a trouba vychladne, odstraňte a vyprázdněte vodní nádržku. Vyjměte skleněný táč a vyprázdněte jej. Vyčistěte prostor trouby do sucha. Vyprázdněte odkapávací tácek.

POZNÁMKA:

Jestliže je nastavena funkce Odstraňování vodního kamene, dojde k dočasnému pozastavení funkce úspory energie.

PŘED ZAHÁJENÍM PROVOZU

- Před tím, než začnete troubu používat, ujistěte se, že jste si přečetli tento provozní manuál a zcela mu porozuměli.
- Před tím, než můžete troubu začít používat, následujte tyto pokyny:
 1. Umístěte správně odkapávací tácek. Viz strana CZ-7.
 2. Začínáme, viz níže.
 3. Před prvním použitím troubu vyčistěte podle instrukcí na pravé straně.

Začínáme

Vaše trouba má Režim úspory energie. Toto zařízení šetří elektřinu, když není trouba používána.

POSTUP

- 1** Připojte troubu k elektrické síti.
Na displeji se v tomto případě nic neobjeví.
- 2** Otevřete dveře. Displej ukáže „0“.
- 3** Zavřete dveře.
Nyní může troubu připravit k použití.

UPOZORNĚNÍ:

Jestliže v Režimu úspory energie troubu neobsluhujete 3 minuty nebo více (např. po zavření dveří, stisknutí **STOP/VYČISTIT** či po ukončení vaření), nebudete moci s troubou opět pracovat, dokud neotevřete a nezavřete dveře trouby.

POZNÁMKA:

Jestliže je nastavena funkce Dětský zámek nebo Předváděcí režim, dojde k dočasnému pozastavení funkce úspory energie.

STOP/VYČISTIT

1. Jestliže během programování uděláte chybu, stiskněte **STOP/VYČISTIT**.
2. Během vaření troubu dočasně pozastavte.
3. Pro zrušení programu během vaření stiskněte dvakrát.



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM TROUBU VYČISTĚTE

Při prvním použití grilu můžete pozorovat kouř nebo zápach po hoření, je to normální a není to znamení, že trouba není v pořádku. Pokud se chcete vyhnout tomuto problému při prvním použití trouby, spusťte gril bez jídla na 20 minut.

PŘÍPRAVA

Větrejte místnost.

POSTUP

- 1** Ujistěte se, že v troubě není žádné jídlo.
Nastavte čas pomocí **ČAS** (20.00). 
- 2** Stiskněte **GRIL** a **START**  
x 1 x 1

VAROVÁNÍ:

Dveře trouby, vnější skříňka, prostor trouby a zejména topné zařízení grilu budou velmi horké.

AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

Automatický režim vaří s funkcí páry, grilu a mikrovlnné trouby. Každou funkci si podrobně prostudujte.

Menu Páry


Menu Páry má 6 kategorií a 18 menu. Při vaření vždy používejte parní táč a skleněný táč. Ujistěte se, že Skleněný táč je na nižší pozici (poloha 2). Důležité podrobnosti najdete v návodu na straně CZ-7 a CZ-8.



St11 - St14: Rýže/Těstoviny/Vejce
St21 - St25: 1 vrstva zeleniny
St31 - St32: Ryba/Kuře
St41 - St42: Vyvážená menu
St51 - St52: 2 vrstvy zeleniny (zelenina + brambory)
Sd1 - Sd3: Rozmrazování pomocí páry


Detaily o Průvodci Menu Páry najdete na straně CZ-32-37.



* Předpokládáme, že chcete uvařit 0,3 kg kuřecích řízků.

POSTUP

1 Ujistěte se, že je vodní nádržka naplněna pitnou (filtrovanou) vodou o pokojové teplotě až ke značce MAX a je na svém místě. Stiskněte **RYBA/KUŘE**, dokud se nezobrazí ožadované číslo (St32).  x 2

2 Stisknutím **HMOTNOST** vložte hmotnost nebo množství (opakovaně, dokud se nezobrazí požadovaná hodnota 0,3 kg).  x 6 nebo  x 2

3 Vložte pokrm do trouby vaření pokynů průvodce na straně CZ-33. Zavřete dveře. Stiskněte **START**  **+1min.** x 1

4 Po ukončení vaření se objeví **EXTEND**. Pokud si přejete prodloužit čas vaření, nastavte požadovaný čas pomocí **ČAS**. Stiskněte **START**  **+1min.** Pokud ne, stiskněte **STOP/VYČISTIT**.  **STOP**
Poté, co trouba vychladne, odstraňte a vyprázdněte vodní nádržku a vytřete prostor trouby. Vyprázdněte odkapávací tácek.

VAROVÁNÍ týkající se ukládání parního tácu a skleněného tácu:

Po skončení vaření vyjměte jako první parní táč. Viz obrázek 2 na straně CZ-5. Dejte si pozor na přebytečnou vodu v parním tácu. Doporučujeme, abyste jej rovnou umístili na plochý talíř nebo táč, a předešli tak vylití. Před tím, než odstraníte skleněný táč, se ujistěte, že je vychladlý.

Na skleněném tácu se může nacházet voda, buďte proto při jeho vyjímání opatrní.

POZNÁMKA:

1. Vložte pouze hmotnost či množství jídla. Nezahrnujte hmotnost obalu.
2. Jestliže jídlo váží více nebo méně než hmotnosti uvedené v tabulkách, zvolte manuální režim.
3. Naprogramované časy vaření představují průměrný čas. Informace o prodloužení času předprogramovaného u automatického vaření najdete v oddílu **PRODLOUŽIT ČAS VAŘENÍ NA KONCI VAŘENÍ V PÁŘE** na straně CZ-17. Před tím, než čas prodloužíte, ujistěte se, že je vodní nádržka naplněna pitnou (filtrovanou) vodou o pokojové teplotě až ke značce MAX a je na svém místě.
4. Výběr páry se dá programovat pomocí tlačítek pro nastavení času, tlačítek více či méně. Viz strana CZ-17.
5. Nechte dveře zavřené. Jestliže je během vaření otevřete, pára unikne a bude zapotřebí prodloužit čas vaření.
6. Množství vody ve vodní nádržce je dostatečné pro jeden proces vaření. Během vaření není nutné doplňovat vodu.
7. Během vaření a po jeho ukončení se na dveřích, stěnách a dně trouby může objevit kondenzovaná voda. Odstraňte veškeré zbytky tekutin měkkým hadříkem. Po posledním použití trouby v daný den doporučujeme, abyste nechali troubu běžet po 3 minuty v režimu Gril bez jídla, čímž dojde k vysušení veškeré vody v okolí topného tělesa grilu.
8. Po ukončení vaření začne trouba automaticky chladnout a vy uslyšíte zvuk větráku. Větrák bude pracovat max. 10 minut v závislosti na teplotě trouby a jejich součástí.

VAROVÁNÍ:

1. Dveře trouby, vnější skříňka, prostor trouby, příslušenství, nádobí a zejména topné zařízení grilu budou velmi horké. Abyste předešli popálení, vždy při vkládání nebo vyjímání pokrmů z trouby používejte silné kuchyňské rukavice.
2. Při otevírání trouby nemějte obličej v její blízkosti. Pára vycházející z trouby může způsobit popáleniny.

POZNÁMKA pro St13, St14 a Sd3:

Není nutné vložit množství. Přeskočte krok 2.

POZNÁMKA pro režim Rozmrazování pomocí páry (Sd1-Sd3):

Rozmrazuje se pomocí páry a mikrovln. Nepoužívejte skleněný táč, parní táč ani kovovou poličku.



AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

Menu Auto Gril

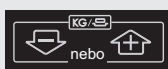
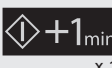

Menu Auto Gril má 4 menu.

AG1: Kuřecí stehna AG3 : Gratinovaná ryba
AG2: Grilované kuře AG4 : Grilovací jehly

Detaily o Průvodci Menu Auto Gril najdete na straně CZ-38-39.

* Předpokládáme, že chcete uvařit 0,4 kg kuřecích stehen.

POSTUP

- 1 Stiskněte **MENU AUTO GRIL**, dokud se nezobrazí požadované číslo menu (AG1).  x 1
- 2 Stisknutím **HMOTNOST** vložte hmotnost (opakovaně, dokud se nezobrazí požadovaná hodnota, 0,4 kg).  x 7 nebo x 3
- 3 Vložte pokrm do trouby vaření pokynů průvodce na straně CZ-38. Zavřete dveře. Stiskněte **START**  /+1min. x 1
- 4 Trouba se zastaví a začne blikat CHECK. Otevřete dveře. Otočte kuřecí stehna. Zavřete dveře. Stiskněte **START**  /+1min. x 1

POZNÁMKA:

1. Vložte pouze hmotnost či množství jídla. Nezahrnujte hmotnost obalu.
2. Jestliže jídlo váží více nebo méně než hmotnosti uvedené v tabulkách, zvolte manuální režim.
3. Vždy následujte pokyny v průvodci vařením.
4. Všechny výběry se dají programovat pomocí tlačítek pro nastavení času, tlačítek více či méně. Viz str. CZ-17.
5. Po ukončení vaření začne trouba automaticky chladnout a vy uslyšíte zvuk větráku. Větrák bude pracovat max. 10 minut v závislosti na teplotě trouby a jejích součásti.

VAROVÁNÍ:

Dveře trouby, vnější skříňka, prostor trouby, příslušenství, nádoby a zejména topné zařízení grilu budou velmi horké. Abyste předešli popálení, vždy při vkládání nebo vyjímání pokrmů z trouby použijte silné kuchyňské rukavice.

Menu Auto Rozmrazování

Menu Auto Rozmrazování má 4 menu. Nepoužívejte skleněný táč, parní táč ani kovovou poličku.

dE1: Steak/Kotlety
dE2: Mleté maso
dE3: Drůbež
dE4: Chléb

Detaily o Průvodci Menu Auto Rozmrazování najdete na straně CZ-40.

* Předpokládáme, že chcete rozmrazit 0,5kg steak.

POSTUP

- 1 Stiskněte **MENU AUTO ROZMRAZOVÁNÍ**, dokud se nezobrazí požadované číslo menu (dE1).  x 1
- 2 Stisknutím **HMOTNOST** vložte hmotnost (opakovaně, dokud se nezobrazí požadovaná hodnota, 0,5 kg).  x 6 nebo x 4
- 3 Vložte pokrm do trouby vaření pokynů průvodce na straně CZ-40. Zavřete dveře. Stiskněte **START**  /+1min. x 1
- 4 Trouba se zastaví a začne blikat CHECK. Otevřete dveře. Otočte steak a zakryjte rozmražené části. Zavřete dveře. Stiskněte **START**  /+1min. x 1

POZNÁMKA:

1. Vložte pouze hmotnost či množství jídla. Nezahrnujte hmotnost obalu.
2. Výběr rozmrazování se dá programovat pomocí tlačítek pro nastavení času, tlačítek více či méně.. Viz str. CZ-17.
3. K rozmrazení dalších pokrmů nebo jídel s vyšší či nižší hmotností, kterou uvádí Průvodce Menu Auto Rozmrazování, použijte časovač a 30% mikrovlnnou energii. Viz Mikrovlnná trouba na straně CZ-16.
4. Nepoužívejte skleněný táč, parní táč ani kovovou poličku.
5. Po ukončení vaření začne trouba automaticky chladnout a vy uslyšíte zvuk větráku. Větrák bude pracovat max. 10 minut v závislosti na teplotě trouby a jejích součásti.

MANUÁLNÍ VAŘENÍ

Manuální vaření si můžete zvolit v režimech Pára, Gril, Combi a Mikrovlnná trouba. Viz „Tabulka pro manuální vaření“ a „Tabulka pokrmů a polohy kuchyňských potřeb“. Tabulka poskytuje informace o každém nastavení.

Tabulka pro manuální vaření

Režim vaření		Teplota/rozsah výkonu	Rozsah času	Vodní nádržka
Pára	Vysoký	100 °C	0 - 35 min.	ANO
	Nízký	70 - 95°C *	0 - 60 min.	ANO
Gril		–	0 - 99 min. 50 sec.	NE
Combi	Vysoký	Gril: 100% výkon Mikrovlnná trouba: 10 – 70% výkon	0 - 99 min. 50 sec.	NE
	Nízký	Gril: 50% výkon Mikrovlnná trouba: 10 – 70% výkon	0 - 99 min. 50 sec.	NE
Mikrovlnná trouba		0 – 100% výkon	0 - 99 min. 50 sec.	NE

* Teplotu můžete nastavit v rozmezí 70 až 95 °C v krocích po 5 °C. (Výchozí nastavení: 90 °C)

Tabulka pokrmů a polohy kuchyňských potřeb

Režim vaření	Vaření 2 vrstev		Pokrm a poloha kuchyňských potřeb (Viz obrázek 1)			
			3: Horní	2: Dolní	1: Dno trouby	
Pára	Vysoký	ANO	1 vrstva	—	Jídlo / Parní táč	—
		—	2 vrstvy	Jídlo	Jídlo / Parní táč / Skleněný táč	—
	Nízký	NE	—	Parní táč	Skleněný táč (Žádné jídlo)	—
Gril	NE		Jídlo / Polička nebo misky			
	Vysoký	NE	Skleněný táč / Viz POZNÁMKA 1.			
Combi	NE		—			
	Nízký	NE	—	Jídlo / Mikrovlnné troubě kontejner / Skleněný táč / Viz POZNÁMKA 2.	Jídlo / Mikrovlnné troubě kontejner	

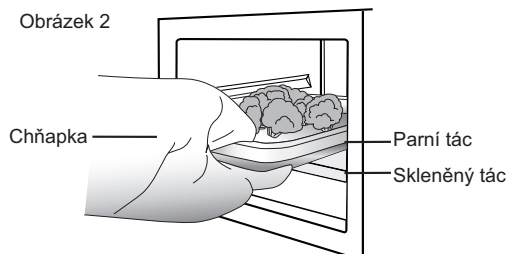
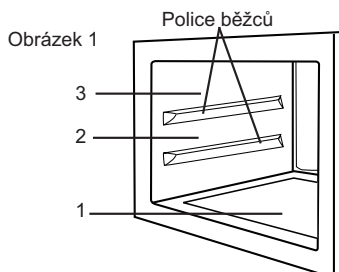
POZNÁMKA:

- Zvolte požadovanou polohu v závislosti na velikosti pokrmu. Pro většinu receptů doporučujeme použít polohu 2 nebo polohu 3. Při pečení velkých porcí umístěte pokrm na skleněný táč v poloze 1, aby se jídlo nedotýkalo stropu trouby. Pokud se během vaření jídlo dotýká topného zařízení grilu, objeví se kouř.
- Pečení zákusků či sekané.
- Nenechávejte parní táč a polička mokré po použití.

VAROVÁNÍ týkající se ukládání parního tácu a skleněného tácu:

Po skončení vaření vyjměte jako první parní táč. Viz obrázek 2. Dejte si pozor na přebytečnou vodu v parním tácu. Doporučujeme, abyste jej rovnou umístili na plochý talíř nebo táč, a předešli tak vylití. Před tím, než odstraníte skleněný táč, se ujistěte, že je vychladlý.

Na skleněném tácu se může nacházet voda, buďte proto při jeho vyjímání opatrní.





CZ – 13



MANUÁLNÍ VAŘENÍ

Pára

Pára v manuálním režimu má 2 možnosti, Vysoký výkon páry a Nízký výkon páry. Při vaření vždy používejte pamí táč a skleněný táč. Detaily naleznete na straně CZ-13. Důležité podrobnosti najdete v návodu na straně CZ-7 a CZ-8.

Režim vaření	Teplota
Vysoký výkon páry 	100°C
Nízký výkon páry 	70 - 95°C

Vysoký výkon páry použijte pro jídla jako je kuře nebo zelenina. Nízký výkon páry použijte pro jídla jako je ryba nebo jemný vaječný krém. Při použití Nízkého výkonu páry bude čas vaření o trochu delší, než když použijete Vysoký výkon vaření. Pára připravuje pokrmy šetrně, aniž by došlo k narušení tvaru, barvy či vůně. Vysoký výkon páry může být naprogramován až na 35 minut (35.00). Nízký výkon páry může být naprogramován až na 60 minut (60.00). Při Nízkém výkonu páry může být teplota nastavena v rozmezí 70 až 95 °C v krocích po 5 °C. Vysoký výkon páry umožňuje vaření 2 vrstev. Vaření 1 vrstvy je možné pouze za použití Nízkého výkonu páry.

VYSOKÉHO VÝKONU PÁRY

* Předpokládáme, že chcete vařit 2 vrstvy po 20 minut při Vysokém výkonu páry.

POSTUP

- 1 Ujistěte se, že je vodní nádržka naplněna pitnou (filtrovanou) vodou o pokojové teplotě až ke značce MAX a je na svém místě. Nastavte požadovaný čas vaření pomocí **ČAS** (20.00).  x 2
- 2 Stiskněte **VYSOKÝ VÝKON PÁRY**, dokud se nezobrazí požadovaná indikace polohy táčů (2 a 3).  x 2
- 3 Stiskněte **START**  **+1min.**  x 1
- 4 Po ukončení vaření se objeví **EXTEND**. Pokud si přejete prodloužit čas vaření, nastavte požadovaný čas pomocí **ČAS**. Stiskněte **START**  **+1min.** Pokud ne, stiskněte **STOP/VYČISTIT**. Poté, co trouba vychladne, odstraňte a vyprázdněte vodní nádržku a vytřete prostor trouby. Vyprázdněte odkapávací tácek. 

NÍZKÉHO VÝKONU PÁRY

* Předpokládáme, že chcete vařit po 20 minut při Nízkém výkonu páry (80 °C).

POSTUP

- 1 Ujistěte se, že je vodní nádržka naplněna pitnou (filtrovanou) vodou o pokojové teplotě až ke značce MAX a je na svém místě. Nastavte požadovaný čas vaření pomocí **ČAS** (20.00).  x 2
- 2 Stiskněte **NÍZKÝ VÝKON PÁRY**, dokud se nezobrazí požadovaná teplota (80 °C).  x 3
- 3 Stiskněte **START**  **+1min.**  x 1
- 4 Po ukončení vaření se objeví **EXTEND**. Pokud si přejete prodloužit čas vaření, nastavte požadovaný čas pomocí **ČAS**. Stiskněte **START**  **+1min.** Pokud ne, stiskněte **STOP/VYČISTIT**. Poté, co trouba vychladne, odstraňte a vyprázdněte vodní nádržku a vytřete trouby. Vyprázdněte odkapávací tácek. 

POZNÁMKA:

1. Jestliže je vložen v kroku 2 delší čas než maximální čas pro každý z režimů vaření v páře, zobrazí se „Err“. Hlášení vyčistíte stisknutím **STOP/VYČISTIT** a opětným naprogramováním.
2. Informace o prodloužení času předprogramovaného u automatického vaření najdete v oddílu **PRODLOUŽIT ČAS VAŘENÍ NA KONCI VAŘENÍ V PÁŘE** na straně CZ-17. Před tím, než čas prodloužíte, ujistěte se, že je vodní nádržka naplněna pitnou (filtrovanou) vodou o pokojové teplotě až ke značce MAX a je na svém místě.
3. Nechte dveře zavřené. Jestliže je během vaření otevřete, pára unikne a bude zapotřebí prodloužit čas vaření.
4. Množství vody ve vodní nádržce je dostatečné pro jeden proces vaření. Během vaření není nutné doplňovat vodu.
5. Během vaření a po jeho ukončení se na dveřích, stěnách a dně trouby může objevit kondenzovaná voda. Odstraňte veškeré zbytky tekutin měkkým hadříkem. Po posledním použití trouby v daný den doporučujeme, abyste nechali troubu běžet po 3 minuty v režimu **Gril** bez jídla, čímž dojde k vysušení veškeré vody v okolí topného tělesa grilu.
6. Po ukončení vaření začne trouba automaticky chladnout a vy uslyšíte zvuk větráku. Větrák bude pracovat max. 10 minut v závislosti na teplotě trouby a jejich součástí.

VAROVÁNÍ:

1. Dveře trouby, vnější skříňka, prostor trouby, příslušenství, nádoby a zejména topné zařízení grilu budou velmi horké. Abyste předešli popálení, vždy při vkládání nebo vyjímání pokrmů z trouby používejte silné kuchyňské rukavice.
2. Při otvírání trouby nemějte obličej v její blízkosti. Pára vycházející z trouby může způsobit popálení.



MANUÁLNÍ VAŘENÍ

Gril

Topné těleso grilu na stropě prostoru trouby má pouze jedno nastavení výkonu. Tento režim nepoužívá páru. Dá se naprogramovat až na 99 minut 50 sekund. Pouze pro vaření 1 vrstvy. Jídlo umístěte na skleněný podnos tak, aby bylo rozděleno podle vašich představ.

* Předpokládejme, že chcete grilovat po dobu 10 minut.

POSTUP

- 1 Nastavte požadovaný čas pomocí **ČAS** (10.00). 
- 2 Stiskněte **GRIL**. 
- 3 Stiskněte **START** /+1min. 

VAROVÁNÍ:



Dveře trouby, vnější skříňka, prostor trouby, příslušenství, nádobí a zejména topné zařízení grilu budou velmi horké. Abyste předešli popálení, vždy při vkládání nebo vyjímání pokrmů z trouby používejte silné kuchyňské rukavice.

POZNÁMKA:

1. Nechte dveře zavřené. Jestliže je během vaření otevřete, pára unikne a bude zapotřebí prodloužit čas vaření.
2. Po ukončení vaření začne trouba automaticky chladnout a vy uslyšíte zvuk větráku. Větrák bude pracovat max. 10 minut v závislosti na teplotě trouby a jejich součástí.

Combi







Režim Combi kombinuje mikrovlnnou energii a gril. Má 2 možnosti; Vysoký výkon Combi a Nizký výkon Combi. Tento režim nepoužívá páru. Dá se naprogramovat až na 99 minut 50 sekund. Pouze pro vaření 1 vrstvy.

Režim vaření	Metoda vaření (Výchozí nastavení)	Rozsah mikrovlnného výkonu	Displej
Vysoký výkon Combi 	Gril 100% Mikrovlnná trouba 30%	10 - 70%	H30P
Nizký výkon Combi 	Gril 50% Mikrovlnná trouba 30%	10 - 70%	L30P

Na displeji (H30P nebo L30P) je počáteční nastavení. "30P" se rozumí mikrovlnné úroveň výkonu, a to se bude měnit v závislosti na vašem nastavení.

* Předpokládejme, že chcete vařit po 20 minut v režimu Vysoký výkon Combi za použití 50% mikrovlnného výkonu.

POSTUP

- 1 Nastavte požadovaný čas pomocí **ČAS** (20.00). 
- 2 Jedním stisknutím **VYSOKÝ VÝKON COMBI** zvolte režim vaření. 
- 3 Stiskem vybraného tlačítka režimu Combi (**VYSOKÝ VÝKON COMBI**) nebo trojným stisknutím **ÚROVEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU** změňte úroveň mikrovlnného výkonu.  
- 4 Stiskněte **START** /+1min. 

VAROVÁNÍ:

Dveře trouby, vnější skříňka, prostor trouby, příslušenství, nádobí a zejména topné zařízení grilu budou velmi horké. Abyste předešli popálení, vždy při vkládání nebo vyjímání pokrmů z trouby používejte silné kuchyňské rukavice.

POZNÁMKA:

1. Nechte dveře zavřené. Jestliže je během vaření otevřete, pára unikne a bude zapotřebí prodloužit čas vaření.
2. Po ukončení vaření začne trouba automaticky chladnout a vy uslyšíte zvuk větráku. Větrák bude pracovat max. 10 minut v závislosti na teplotě trouby a jejich součástí.
3. Když vaříte velké množství jídla, voda obsažená v jídle může stéct na odkapávací táč. Po vaření proto odkapávací táč vyjměte a vyprázdněte.



MANUÁLNÍ VAŘENÍ

Mikrovlnná trouba

Vaření pomocí mikrovln je nejrychlejší a nejpohodlnější jak pro samotné vaření, tak pro ohřívání a rozmrazování. Nejprve vložte čas vaření, poté úroveň výkonu. Tento režim nepoužívá páru. Dá se naprogramovat až na 99 minut 50 sekund. Můžete si vybrat z 6 různých úrovní výkonu.

Displej	Úroveň Výkonu	Příklady
100P	100% (900 W)	Syrové maso, zelenina, rýže nebo těstoviny
70P	70% (630 W)	Pečená kýta, sekaná a pokrmy v nádobách
50P	50% (450 W)	Choulostivé potraviny, jako jsou vejce či mořské plody.
30P	30% (270 W)	Rozmrazování, rozpouštění másla nebo napařování knedlíků a příprava vaječného krému.
10P	10% (90 W)	Ponechává jídlo teplé nebo jemně rozmrazuje, např. krémový dort či výrobky z listkového těsta.
0P	0% (0 W)	



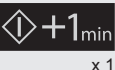
Toto variabilní ovládání vám umožňuje výběr stupňů mikrovlnného vaření.

Jestliže není zvolena úroveň výkonu, automaticky se nastaví 100 %.

Pouze pro vaření 1 vrstvy.

* Předpokládáme, že chcete vařit po dobu 5 minut při 100% výkonu.




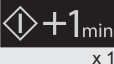
POSTUP

- 1 Nastavte požadovaný čas pomocí **ČAS** (5.00). 
- 2 Stiskněte **START**  **+1min.** 

Pro změnu úrovně mikrovlnného výkonu stiskněte opakovaně **ÚROVEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU**, dokud se nezobrazí požadovaná hodnota.

* Předpokládáme, že chcete rozmrazovat po dobu 5 minut při 30% výkonu.

POSTUP

- 1 Nastavte požadovaný čas pomocí **ČAS** (5.00). 
- 2 Pro změnu úrovně mikrovlnného výkonu stiskněte opakovaně **ÚROVEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU**, dokud se nezobrazí požadovaná hodnota (30P). 
- 3 Stiskněte **START**  **+1min.** 

POZNÁMKA:

1. Po ukončení vaření začne trouba automaticky chladnout a vy uslyšíte zvuk větráku. Větrák bude pracovat max. 10 minut v závislosti na teplotě trouby a jejich součástí.
2. Nepoužívejte skleněný táč ani kovovou policičku.
3. Když vaříte velké množství jídla, voda obsažená v jídle může stéct na odkapávací táč. Po vaření proto odkapávací táč vyjměte a vyprázdněte.

TIP:

Jestliže chcete péct dort nebo sekanou, umístěte varnou nádobu na skleněný táč do nižší polohy (poloha 2).

DALŠÍ PRAKTICKÉ FUNKCE

Nastavení času pomocí tlačítek více či méně (Symboly **VÍCE** (▲) / **MÉNĚ** (▼))

a) Při použití během automatického vaření:
Výsledky vaření můžete přizpůsobovat, jak budete chtít.

Jestliže zjistíte, že máte rádi, když je výsledek více vařený než u automatického nastavení, tak po nastavení hmotnosti, před tím, než zmáčknete **START** (↻) / **+1min**, stiskněte **VÍCE** (▲).

Naopak, když zjistíte, že máte rádi, když je výsledek vařený méně než u automatického nastavení, tak po nastavení hmotnosti, před tím, než zmáčknete **START** (↻) / **+1min**, stiskněte **MÉNĚ** (▼).

b) Při použití během manuálního vaření:

Během procesu manuálního vaření, se čas vaření zvýší či sníží v krocích po 1 minutě pokaždé, když stisknete **MÉNĚ** (▼) či **VÍCE** (▲).

POZNÁMKA: V této funkci nemůžete použít vaření v páře.

Prodloužení času vaření po skončení vaření v páře

Tato funkce se používá pouze v režimech Menu Páry (mimo Rozmrazování pomocí páry), Vysoký výkon páry a Nízký výkon páry. Výsledky vaření se mohou lišit v závislosti na pokojové teplotě, původní teplotě jídla a jiných faktorech. Výsledky vaření můžete upravit pomocí přidání více času na konci vaření. Když je vaření ukončeno, na displeji se objeví „EXTEND“. Přidat více času můžete pouze v 5 minutách, když na displeji svítí „EXTEND“. Čas se dá prodloužit až o 10 minut. Požadovaný čas vložte stisknutím tlačítka **ČAS** a poté **START** (↻) / **+1min**. Činnost bude pokračovat ve stejném režimu. Na proces vaření dohlížejte.

POZNÁMKA:

- Před tím, než prodloužíte režim Pára, se ujistěte, že je vodní nádržka naplněna pitnou (filtrovanou) vodou o pokojové teplotě až ke značce MAX. Jestliže během vaření na displeji bliká „Err, WATER“, naplňte vodní nádržku až ke značce MAX. Správně ji umístěte a zatlačte rázně na její místo, poté stiskněte **STOP/VYČISTIT**, čímž vymažete chybové hlášení. Pro pokračování ve vaření zvolte režim manuálního vaření. Občas zkontrolujte, jestli už je jídlo hotové.
- Při stisku **STOP/VYČISTIT** se zruší funkce prodloužení času.
- Funkci prodloužení času vaření můžete opakovat, dokud není jídlo podle vaší chuti.
- Režim úspory energie se během práce větráku dočasně pozastaví, jakmile displej ukazuje „EXTEND“.

Víceokrové vaření

Tato funkce vám umožňuje vařit až při 3 manuálních programech; kombinuje Mikrovlnnou troubu, Gril a Combi.



* Předpokládejme, že chcete použít Víceokrové vaření po dobu:



5 minut při 70% mikrovlnném výkonu (Fáze 1)



3 minut na grilu (Fáze 2)

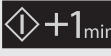
3 minut v režimu Vysoký výkon Combi za použití 50% mikrovlnného výkonu (Fáze 3)

POSTUP

1 Pro Fázi 1 vložte požadovaný čas vaření stisknutím tlačítka **ČAS** (5.00) a poté opakovaně stiskněte **ÚROVEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU**, dokud se nezobrazí požadovaná hodnota mikrovlnného výkonu (70P).  

2 Pro Fázi 2 vložte požadovaný čas vaření stisknutím tlačítka **ČAS** (3.00) a poté stiskněte **GRIL**.  

3 Pro Fázi 3 vložte požadovaný čas vaření stisknutím tlačítka **ČAS** (3.00) a poté opakovaně stiskněte **VYSOKÝ VÝKON COMBI**, dokud se na displeji nezobrazí požadovaná hodnota mikrovlnného výkonu (H50P).  

4 Stiskněte **START** (↻) / **+1min**. 

POZNÁMKA:

Po ukončení vaření začne trouba automaticky chladnout a vy uslyšíte zvuk větráku. Větrák bude pracovat max. 10 minut v závislosti na teplotě trouby a jejích součástích.

VAROVÁNÍ:

Dveře trouby, vnější skříňka, prostor trouby, příslušenství, nádoby a zejména topné zařízení grilu budou velmi horké. Abyste předešli popálení, vždy při vkládání nebo vyjímání pokrmů z trouby používejte silné kuchyňské rukavice.

ČESKY





DALŠÍ PRAKTICKÉ FUNKCE

Časovač


Použijte časovač jako minutku nebo ke sledování doby odstání u uvařeného/rozmraženého jídla.

- Předpokládejme, že chcete časovač nastavit na 5 minut.


POSTUP

- 1 Otevřením a následným zavřením dveří aktivujete funkci časovače.
- 2 Nastavte požadovaný čas pomocí **ČAS** (5.00). 
- 3 Stiskněte **INFORMACÍ/ČASOVAČE** jednou. 

Funkce Minuta Plus

Tlačítko **START**  **+1min** umožňuje obsluhovat tyto dvě funkce.


a) Přímý start

Stiskem **START**  **+1min** spustíte mikrovlnnou troubu na 100% výkon na 1 minutu.

VAROVÁNÍ:

Aby se předešlo zneužití dětmi, **Minuta Plus** se dá použít pouze do 3 minut po předešlé činnosti; tj. zavření dveří, stisknutí tlačítka **STOP/VYČISTIT** nebo ukončení vaření.

b) Prodlouží čas manuálního vaření

Můžete prodloužit čas manuálního vaření pomocí násobků 1 minuty, pokud během činnosti trouby stisknete **START**  **+1min**.


VAROVÁNÍ:

V této funkci nemůžete použít vaření v páře. Čas vaření se dá prodloužit až o 99 minut.

Informace

Informace poskytují 5 funkcí.

- | | |
|------------------------------------|-----------------------|
| In F1: Odvodňování | In F3: Tvrdost vody |
| In F2: Odstraňování vodního kamene | In F4: Ukázkový režim |
| | In F5: Dětský zámek |

Tyto funkce vyberete opakovaným stisknutím tlačítka **INFORMACE/ČASOVAČ**, dokud se na displeji nezobrazí požadovaná funkce a stiskem **START**  **+1min**.

ODVODŇOVÁNÍ

Při používání funkce **ODVODŇOVÁNÍ** se může voda zbývající v pamí generátoru vypařit. Viz str. CZ-9.

ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE

Viz str. CZ-9.

TVRDOT VODY

Funkce tvrdost vody na vaší troubě je továrnou nastavena na hodnotu 3 (velmi tvrdá). Můžete nastavit troubu na úroveň tvrdosti vody.


Stupeň tvrdosti vody zjistíte pomocí testovacího proužku, který koupíte ve vybraných drogeriích.

V některých regionech je možné zjistit tvrdost vody u vodárenské společnosti.

Při použití testovacích proužků následujte pokyny na nich uvedené.

Úroveň tvrdosti	Rozsah tvrdosti	Nastavení
1	<120 ppm <120 mg/l <6.7 °dH	Měkká
2	120 - 250 ppm 120 - 250 mg/l 6.7 - 14.0 °dH	Tvrdá
3	>250 ppm >250 mg/l >14.0 °dH	Very hard/Velmi tvrdá

POSTUP

- 1 Stiskněte třikrát **INFORMACE/ČASOVAČ** (In F3).
- 2 Opakovaně stiskněte **HMOTNOST**, dokud se nezobrazí požadovaná úroveň tvrdosti a poté stiskněte **START**  **+1min**. Nastavení tvrdosti vody zůstane uloženo v paměti i v případě, že je trouba vypnutá.



DALŠÍ PRAKTICKÉ FUNKCE

Ukázkový režim

Tato funkce je určena především pro maloobchodní prodejce, zároveň vám však umožňuje procvičovat klíčové úkony.

Pro spuštění ukázkového režimu stiskněte čtyřikrát **INFORMACE/ČASOVAČ** (In F4).

A poté stiskněte **START**  **/+1min**. Na displeji se objeví „dlSP“.

Ukázka vaření tak může být provedena bez použití energie.

Displej bude odpočítávat až do nuly rychlostí desetkrát rychlejší než normálně.

Úkon zrušíte, pokud čtyřikrát stisknete **INFORMACE/ČASOVAČ** (In F4).


A poté stiskněte **START**  **/+1min**. Na displeji se objeví „dlSP OFF“.


VAROVÁNÍ:

1. „dlSP“ se změní na „ . 0“, jestliže stisknete **STOP/VYČISTIT**.
2. Při spuštění ukázkového režim se zruší režim úspory energie.

Dětský zámek

Funkce Dětský zámek zabraňuje nechtěnému používání trouby, např. malými dětmi. Trouba se dá nastavit tak, aby byl kontrolní panel deaktivován a zamčen.

Pro nastavení Dětského zámku stiskněte pětkrát **INFORMACE/ČASOVAČ** (In F5). A poté stiskněte **START**  **/+1min**. Na displeji se objeví „SAFE“. Kontrolní panel je nyní uzamčen a kdykoli je stisknuto tlačítko, zobrazí se na displeji „SAFE“.

Pro odemknutí kontrolního panelu stiskněte pětkrát **INFORMACE/ČASOVAČ** a **START**  **/+1min** rychle. Na displeji se zobrazí „SAFE OFF“ a trouba je připravena k použití.

VAROVÁNÍ:

1. Při spuštění Dětský zámek se zruší režim úspory energie.
2. Jestliže je trouba vypnuta, nastavení se vrátí do polohy VYPNUTO.



ČESKY





ČIŠTĚNÍ A PÉČE

Klíčový bod čištění – okamžitě a často!

Cákance od jídla a olejové skvrny z masové šťávy ponechané na vnitřních stěnách trouby bude po jejich zaschnutí náročně odstranit. Používání funkce páry napomáhá při čištění. Díky páře je bude také možné odstranit.

POZOR: NA ČIŠTĚNÍ ŽÁDNÉ ČÁSTI SVÉ MIKROVLNNÉ TROUBY NEPOUŽÍVEJTE KOMERČNÍ ČISTIČE TRUB, PÁROVÉ ČISTIČE, ABRAZIVNÍ, DRSNÉ ČISTIČE, NIC, CO OBSAHUJE SODNÝ LOUH NEBO DRÁTĚNKY.

Před čištěním se ujistěte, že prostor trouby, dveře, skříňka trouby, příslušenství a zejména topné zařízení grilu jsou úplně studené.

ČIŠTĚTE TROUBU V PRAVIDELNÝCH INTERVALECH A ODSTRÁŇUJTE VEŠKERÉ ZBYTKY JÍDLA - Udržujte troubu čistou, jinak může u ní dojít k zhoršení stavu povrchu.

To pak následně může mít vliv na životnost spotřebiče a případně mít za následek nebezpečnou situaci.

Exteriér trouby

Vnějšek trouby se může jednoduše čistit jemným saponátem a vodou. Ujistěte se, že je saponát setřen vlhkým hadříkem, pak osušte vnějšek jemnou utěrkou. Open the door before cleaning to de-activate the oven controls. Care should be taken when cleaning the oven control. Using a cloth dampened with water only, gently wipe the panel until it becomes clean. Avoid using excessive amounts of water. Do not use any sort of chemical or abrasive cleaner.

Ovladače trouby

Před čištěním trouby otevřete dveře, abyste deaktivovali ovladače. Použijte pouze hadřík navlhčen ve vodě a jemně utírejte ovládací panel, dokud není čistý. Nepoužívejte příliš moc vody. Nepoužívejte žádný chemický ani abrazivní čistič.

Dveře

Abyste odstranili všechnu špínu, pravidelně čistěte obě strany dveří, těsnění dveří a přilehlé části měkkým, vlhkým hadříkem. Nepoužívejte drsné abrazivní čističe nebo ostré drátěnky na čištění skla dveří trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může mít za následek roztříštění skla.

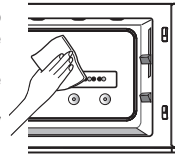
Těsnění dveří

Těsnění dveří uchovávejte vždy v čistotě, čímž zabráníte jeho poničení. Jestliže na těsnění objevíte kondenzovanou vodu, utřete ji do sucha měkkým hadříkem. Vyleštěte jiným měkkým hadříkem. Na tyto povrchy nepoužívejte chemické nebo abrazivní čisticí prostředky. Buďte opatrní, abyste těsnění neodfeli, neponičili, nevytáhli nebo neodstranili. Před každým vařením se ujistěte, že je těsnění hladce a bezchybně uchyceno na svém místě. V opačném případě bude ze dveří unikat pára. Nepoužívejte troubu, která má poničená těsnění dveří. Problémy konzultujte s vaším prodejcem nebo autorizovaným servisním zástupcem společnosti SHARP.

Interiér trouby

DŮLEŽITÉ INFORMACE:

- Po každém použití: Zatímco je trouba ještě teplá, otřete stěny trouby měkkým hadříkem namočeným v teplé vodě (nebo slabém mýdlovém roztoku). Používání trouby bez čištění může vést k tomu, že skvrny zaschnou.
- Nepoužívejte žíravé čisticí prostředky (kyselé/alkalické), prostředky ve spreji, abrazivní nebo drsné prostředky či drátěnky, jelikož byste tím mohli způsobit poškození povrchu nebo stěn trouby.



OLEJOVÉ A JINÉ SKVRNY OD JÍDLA odstraníte ze stěn trouby následovně:

- Naplňte vodní nádržku pitnou (filtrovanou) vodou o pokojové teplotě skrz víko až ke značce MAX.
- Zapněte troubu na 10 minut bez jídla v režimu Vysoký výkon páry. Viz strana CZ-14.
- Po napaření, když je trouba ještě teplá, utřete nečistotu uvnitř trouby suchým měkkým hadříkem. Mějte na paměti, že topný článek a vývod páry mohou být ještě horké, buďte proto opatrní při čištění a otírání stropu a prohlubni spodní desky. (Vždy před koncem operace se topný článek na velmi krátký čas zapne.) A pak, abyste nechali troubu běžet po 3 minuty v režimu Gril bez jídla a příslušenství, čímž dojde k vysušení veškeré vody v okolí topného tělesa grilu.

Parní táč / Skleněný táč / Polička

Po ukončení vaření omyjte parní táč, skleněný táč a poličku ve slabém mýdlovém roztoku nebo saponátu, opláchněte a otřete do sucha. Nepoužívejte drsné čističe, ostré kovové drátěnky nebo tvrdé kartáče, protože byste tím mohli způsobit poškození snadno omyvatelného povrchu. Všechna příslušenství se dají umývat v myčce na nádobí. Nenechávejte parní táč a regálové mokrě.

Vodní nádržka a víko vodní nádržky

Po ukončení vaření omyjte ve slabém mýdlovém roztoku nebo saponátu pomocí vlhkého hadru nebo houby, opláchněte a otřete do sucha. Neumývejte v myčce na nádobí. Na vodní nádržku a její víko nepoužívejte drsné čističe, ostré kovové drátěnky nebo tvrdé kartáče.

Odkapávací tácek

Po ukončení vaření vyprázdněte odkapávací tácek, omyjte ve slabém mýdlovém roztoku nebo saponátu pomocí vlhkého hadru nebo houby, opláchněte, otřete do sucha a vraťte zpět na jeho místo (přední strana trouby dole). Neumývejte v myčce na nádobí.

Odstraňování vodního kamene z napařovacích součástí trouby

Během tvorby páry se může na parním generátoru tvořit vodní kámen. K jeho odstranění proveďte funkci „DESCALE“ (až začne blikat na displeji). Podrobné instrukce naleznete na straně CZ-9.

TABULKA PORADCE PŘI POTÍŽÍCH

Jestliže se zobrazí EE nebo se domníváte, že trouba nepracuje správně, tak před tím, než budete kontaktovat autorizovaného servisního zástupce společnosti SHARP, zkontrolujte tabulku uvedenou níže. Pomáhá předejít zbytečným servisním zásahům.

VAROVÁNÍ:

Nikdy neseřizujte, neopravujte nebo nemodifikujte troubu sami. Pro každého, kdo není speciálně školeným servisním technikem společnosti SHARP, jsou veškeré opravy a servis nebezpečné. Toto je důležité, protože oprava může zahrnovat odstranění krytů, které poskytují ochranu před elektrickými částmi.

- Opravy a modifikace: Neprovozujte troubu, jestliže pracuje nesprávně.
- Vnější skříňka: Nikdy neodstraňujte vnější skříňku, jelikož byste se mohli popálit nebo dostat elektrický šok.

Tabulka Poradce při potížích

TECHNICKÉ CHYBOVÉ HLÁŠENÍ / INFORMAČNÍ ZPRÁVY



ZPRÁVA NA DISPLEJI	AKCE
TECHNICKÉ CHYBOVÉ HLÁŠENÍ	EE
INFORMAČNÍ ZPRÁVY	Kvůli technické chybě volejte vašeho prodejce nebo autorizovaného servisního zástupce společnosti SHARP.
Err (při stisknutí START \diamond /+1min)	Voda ve vnitřním systému je zmrzlá. Zapněte troubu na 10 minut bez jídla v režimu Gril. Viz strana CZ-15.
Err (při stisknutí VYSOKÝ VÝKON PÁRY nebo NÍZKÝ VÝKON PÁRY)	Čas, který jste nastavili, přesáhl maximální čas pro Vysoký výkon páry či Nízký výkon páry. Stiskněte STOP/VYČISTIT a přeprogramujte.
Err, HOT (bliká)	Trouba je příliš horká pro použití funkce Rozmrazování pomocí páry, Menu Auto Rozmrazování nebo Nízký výkon páry. Odstraňte jídlo z trouby a nechte vychladnout, dokud zpráva nezmizí.
Err, WATER (bliká)	Vyjměte vodní nádržku a naplňte ji vodou až ke značce MAX. Vraťte ji na místo a zatlačte rázně na její místo, poté stiskněte STOP/VYČISTIT , čímž vymažete chybové hlášení. Ujistěte se, že je vodní nádržka naplněna pitnou (filtrovanou) vodou o pokojové teplotě skrz víko až ke značce MAX. Pro pokračování ve vaření, zvolte režim manuálního vaření. Čas od času zkontrolujte, jestli už je jídlo hotové. POZNÁMKA: 1. Ujistěte se, že nepoužíváte jiné tekutiny, jako je destilovaná voda, voda filtrovaná pomocí reverzní osmózy, minerální voda, atd. 2. Pokud se hlášení této chyby neustále opakuje, i když nádrž doplníte vodou, pak je možné že nefunguje interní parní systém přístroje. Kontaktujte svého prodejce nebo autorizovaného prodejce výrobků SHARP. V takovém případě můžete používat přístroj pouze pro tepelnou úpravu pokrmů, která nevyužívá páru.
DESCALE (bliká)	Následujte pokyny k odstranění vodního kamene krok za krokem. Viz strana CZ-9.
HOT (bliká)	Skříňka trouby a prostor trouby jsou velmi horké. Věnujte obzvláštní pozornost tomu, abyste se nepopálili.

ČESKY



TABULKA PORADCE PŘI POTÍŽÍCH

Následující situace jsou normální a neznamenají poruchu trouby.

OTÁZKA / SITUACE		ODPOVĚĎ
Kontrolní panel / dodávka elektrické energie	Displej je zčernalý / prázdný.	* Otevřete a zavřete dveře. * Zkontrolujte, jestli je elektrická zástrčka správně připojena k patřičné zásuvce. * Zkontrolujte, jestli zásuvka a pojistky pracují správně. * Odpojte síťový kabel a jednu minutu počkejte. Poté jej znovu připojte, otevřete a zavřete dveře.
	Displej je v pořádku, ale tlačítko START  /+1min při stisknutí nefunguje.	* Otevřete a zavřete dveře. Je světlo v troubě vypnuté? Stiskněte znovu START  /+1min. * Jestliže na displeji bliká „Err, HOT“, počkejte, až zpráva zmizí.
	Dodávka elektrického proudu je během vaření přerušena.	Naprogramovaný čas vaření a režim budou zrušeny. Pokračujte ve vaření v manuálním režimu.
Režim úspory energie	Displej se nevymaže.	V následujících případech se režim úspory energie dočasně pozastaví: - Při otevírání dveří. - Pauza v automatickém režimu vaření. - Když po ukončení vaření pracuje větrák. - Ukázkový režim - Dětský zámek - Režim prodloužení času - Režim odvodnění - Režim odstraňování vodního kamene - Měření času v kuchyni - Když se zobrazí chyba „Err, Water (bliká)“.
Voda	Unikající voda z přední dolní části trouby.	* Zkontrolujte, jestli je odkapávací tácek umístěn správně. Vyjměte odkapávací tácek a vraťte jej na jeho místo správně. Viz strana CZ-7. * Vyprázdnili jste před vařením odkapávací tácek? Předtím, než začnete vařit v páře, musíte vyprázdnit odkapávací tácek a vrátit jej na místo. Viz strana CZ-7.



TABULKA PORADCE PŘI POTÍŽÍCH

Následující situace jsou normální a neznamenají poruchu trouby.

OTÁZKA / SITUACE		ODPOVĚĎ
Pára	Uvnitř trouby se objeví voda, když se otevřou dveře.	Uvnitř trouby došlo ke kondenzaci páry. Po vychladnutí ji vytřete do sucha měkkým hadrem nebo houbou.
	Z dolní části trouby uniká pára.	V dolní části trouby se nacházejí ventilační otvory (vlevo). Je normální, když použitá pára odchází těmito otvory ven. Nezapomínejte, že během vaření odchází z trouby horká pára a udržujte děti v bezpečné vzdálenosti.
	V prostoru trouby se objeví kondenzovaná voda.	Toto je normální proces. Pára kondenzovala na dně trouby. Po vychladnutí ji vytřete do sucha měkkým hadrem nebo houbou.
	Ze dveří během vaření vychází pára.	Zkontrolujte těsnění dveří a ujistěte se, že jsou upevněné hladce a důkladně.
Hluk / Zvuk	Hluk během používání mikrovlnného režimu.	Při používání trouby v mikrovlnném režimu můžete slyšet oběh magnetronů v závislosti na stupni výkonu.
	Hluk po ukončení vaření.	Větrák bude pracovat, dokud trouba nevychladne. Větrák může pokračovat v práci až 10 minut v závislosti na teplotě trouby a jejích částí.
	Hluk během vaření při vysoké teplotě.	Vysoké teploty mohou způsobit expanzi částí trouby. Toto je normální.
Kouř / Zápach	Při prvním použití může trouba produkovat kouř či zápach.	Podrobné instrukce krok za krokem týkající se čištění trouby před prvním použitím naleznete na straně CZ-10.
Výsledek vaření	Menu s použitím vody nevede k dobrému výsledku.	* Naplnili jste před začátkem vaření vodní nádržku vodou až ke značce MAX? * Odstranili jste vodní nádržku během vaření z trouby? Neodstraňujte vodní nádržku během vaření, kromě případů, které jsou popsány v kuchařce nebo návodu k použití. * Použili jste skleněný táč? Důležité podrobnosti najdete v návodu na straně CZ-7 a CZ-8.
Jídlo vystříklo	Je obtížné odstranit jídlo, které vystříklo a zaschlo na stěnách trouby.	Viz „Pro odstranění OLEJOVÝCH A JINÝCH SKVRN OD JÍDLA ze stěn trouby“: na straně CZ-20. Je důležité čistit vnitřek trouby po každém použití.
Ostatní	Čas zobrazený na displeji odpočítává příliš rychle.	Zkontrolujte, jestli není v činnosti Ukázkový režim (strana CZ-19), a zrušte jej.
	Z dolní části trouby uniká horký vzduch.	V dolní části trouby se nacházejí ventilační otvory (vlevo). Toto je normální. Nezapomeňte, že při vaření Combi odchodu do trouby horký vzduch a udržovat děti v bezpečné vzdálenosti.

ČESKY



KONTROLA PŘED KONTAKTOVÁNÍM SERVISU

Před voláním servisu zkontrolujte prosím následující.

1. Napájení

Zkontrolujte, zda je zástrčka zapojena do vhodné zásuvky ve stěně.

Zkontrolujte, zda pojistka/jistič funguje správně.

2. Když jsou dveře otevřeny, svítí lampa trouby?

ANO _____ NE _____

3. Do trouby vložte pohár vody (přibl. 150 ml) a dveře řádně zavřete.

Nastavte troubu na jednu minutu s výkonem 100 P a spusťte ji.

Rozsvítí se lampa?

ANO _____ NE _____

Rotuje otočný talíř? **POZNÁMKA:** Otočný talíř rotuje v obou směrech.

Funguje ventilace? (Budete slyšet zvuk ventilátoru.)

Zazní po 1 minutě signál?

ANO _____ NE _____

Objevuje se na displeji indikace Mikrovlnné trouby?

ANO _____ NE _____

After 1 minute does the signal sound?

ANO _____ NE _____

Je po výše uvedené činnosti voda v poháru teplá?

ANO _____ NE _____

4. Vyberte pohár s vodou z trouby a zavřete dveře.

Nastavte grilování na pět minut a spusťte troubu.

Objevuje se na displeji indikace Grilu?

ANO _____ NE _____

Je po 5 minutách vnitřek trouby horký?

ANO _____ NE _____

5. Naplňte vodní nádržku vodou a umístěte.

Zapněte troubu na 3 minuty v režimu Vysoký výkon páry.

Poté, co trouba ukončí svůj provoz, je její vnitřek naplněn parou?

ANO _____ NE _____

Pokud na kteroukoliv z výše uvedených otázek odpovíte "NE", zavolejte svému prodejci nebo autorizovanému servisnímu mechanikovi SHARP a oznamte mu výsledky vaší kontroly.

DŮLEŽITÉ: Pokud displej nezobrazuje nic, i když je zástrčka pořádně zapojena, možná je v činnosti režim úspory energie. Aby trouba pracovala, otevřete a zavřete její dveře. Viz strana CZ-10.

POZNÁMKA:

1. Jestliže čas zobrazený na displeji odpočítává příliš rychle, zkontrolujte Ukázkový režim. (Detaily viz strana CZ-19.)

2. Pokud vaříte jídlo nad standardní čas ve stejném režimu vaření, výkon trouby se automaticky sníží, aby se předešlo přehřátí.

(Stupeň mikrovlnného výkonu se sníží nebo se začne rozsvěcet a zhasínat topné těleso grilu, i když je to stěží viditelné).

Režim vaření	Standardní čas
Mikrovlny (100 P)	20 minut
Gril	10 minut
MIX Gril	Gril - 10 minut

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí střídavého vedení	: 230 V, 50 Hz, jedna fáze
Pojistka/jistič přenosného vedení	: Minimum 16 A
Potřebné střídavé napětí:	Mikrovltnka : 1,51 kW
	Gril : 1,1 kW
	Mikrovltny/Gril : 2,53 kW
	Pára : 0,91 kW
Režim vypnutí (Režim úspory energie)	: méně než 0,5 W
Výstupní výkon:	Mikrovltnka : 900 W (IEC 60705)
	Gril : 1,05 kW
	Pára : 0,86 kW
Mikrovltnná frekvence	: 2450 MHz (Skupina 2/Třída B)*
Vnější rozměry	: 520 mm(š) x 331 mm(H) x 500 mm(D)**
Rozměry prostoru mikrovltnky	: 343 mm(š) x 210 mm(H) x 381 mm(D)***
Kapacita trouby	: 27 litrů***
Hmotnost	: přibl. 18,1 kg
Lampa trouby	: 25 W/240 V

* Tento produkt splňuje požadavky evropské směrnice EN55011.
V souladu s touto směrnicí je tento produkt klasifikován jako zařízení skupiny 2, třídy B.
Skupina 2 znamená, že zařízení záměrně vyrábí radiofrekvenční energii ve formě elektromagnetické radiace pro tepelné zpracování jídla.
Zařízení třídy B znamená, že zařízení je vhodné pro použití v domácím prostředí.

** Do hloubky je započtena i klika otevírání dveří.

*** Vnitřní kapacita je vypočtena odměřením maximální šířky, hloubky a výšky. Skutečná kapacita pro uložení jídla je menší.



Jako součást politiky neustálého zlepšování si vyhrazujeme právo úpravy designu a technických údajů bez ohlášení.

ČESKY



PRŮVODCE VAŘENÍM

Body k zapamatování

- Před tím, než poprvé použijete vaši troubu, si prosím pozorně přečtěte návod k obsluze. Tato důležitá brožura přesně vysvětluje, jak trouba funguje a co všechno potřebujete vědět k její úspěšné obsluze.
- Za použití informací z tabulek a receptů přizpůsobte své oblíbené recepty nebo polotovary pro přípravu v troubě.
- Časy vaření stanovené v tabulkách a receptech jsou pouze vodítkem a jsou založeny na standardních podmínkách. Výsledky vaření se mohou lišit v závislosti na stavu jídla, kuchyňských potřeb a trouby. Zkontrolujte vždy výsledek vaření, a jestliže to bude nutné, přizpůsobte tomu čas vaření.
- Jídlo připravte a nástroje používejte podle instrukcí.
- Při vkládání jídla do trouby, otáčení, míchání nebo přidávání ingrediencí nenechávejte dvířka otevřená příliš dlouho, aby neuniklo příliš tepla.
- Před tím, než pokrm do trouby vložíte, si přečtěte tabulku Pozice jídla a kuchyňských potřeb na straně CZ-13.
- Vždy rovnoměrně rozprostřete ingredience na varných nádobách nebo parním tácu, abyste dosáhli stejnoměrného výsledku.
- Není zapotřebí plnit vodní nádržku při Mikrovlnném, Gril, Vysoký výkon Combi nebo Nízký výkon Combi vaření.
- Jestliže chcete přizpůsobit svůj oblíbený recept mikrovlnné troubě, měli byste mít na paměti následující: Zkracujte dobu vaření o třetinu až polovinu. Řiďte se příklady receptů v této kuchařce.

Techniky vaření

- Určení doby vaření pomocí jídelního teploměru -

Každý nápoj a každý pokrm má na konci vaření specifickou vnitřní teplotu, při které by vaření mělo být ukončeno a výsledek dobrý. Vnitřní teplotu můžete určit pomocí jídelního teploměru. Nejdůležitější teploty jsou zaznamenány v tabulce teplot.

TABULKY PRO NASTAVENÍ DOBY VAŘENÍ POMOCÍ JÍDELNÍHO TEPLoměRU

Pítí / Jídlo	Vnitřní teplota hned po uvaření	Vnitřní teplota po 10 - 15 minutách postátí
Ohřev nápojů (káva, voda, čaj atd.)	65-75°C	
Ohřev mléka	60-65°C	
Ohřev polévky	75-80°C	
Ohřev dušeného masa	75-80°C	
Drůbež	80-85°C	85-90°C
Jehněčí		
Nedovařené	70°C	70-75°C
Dobře uvařené	75-80°C	80-85°C
Rostbíf		
Krvavě propečené	50-55°C	55-60°C
Středně vařené	60-65°C	65-70°C
Dobře propečený	75-80°C	80-85°C
Vepřové, telecí	80-85°C	80-85°C



PRŮVODCE VAŘENÍM

O kuchyňských potřebách a pokličkách

Tabulka níže vám pomůže se rozhodnout, které kuchyňské potřeby a pokličky by měly být použity v jednotlivých režimech.

Režim vaření	Pára	Gril	Combi	Mikrovlnka
Kuchyňské potřeby - pokličky				
Hliníková fólie	ANO	ANO	ANO Malé kousky hliníkové fólie položené zlehka na povrchu pokrmu se dají použít k zaštitění těch míst, které se nemají vařit nebo rozmrazovat příliš rychle. Udržujte fólii minimálně 2 cm od stěn trouby.	ANO
Kov, Nádoba z alobalu	ANO	ANO	NE	NE
Čínský porcelán, keramika,	ANO Obvykle je vhodný varný porcelán, hliněné nádoby, glazovaná kamenina a kostní porcelán. Nepoužívejte děravou nádobu.	ANO	ANO	ANO
Varné sklo, např. Pyrex®	ANO	ANO	ANO	ANO
Umělohmotné/ polystyrénové nádoby s odolností nad 140° C	ANO Některé nádoby se za vysokých teplot mohou zdeformovat, roztavit nebo vyblednout.	NE	NE	ANO Pro ohřívání a rozmrazování používejte plastové nádoby určené pro mikrovlnné trouby. Některé z těchto nádob však nejsou vhodné pro vaření jídel s vysokým obsahem cukru. Řiďte se pokyny výrobce.
Plastové obaly s odolností nad 140° C	ANO	NE	NE	ANO
Papírové utěrky, papírové talíře	NE	NE	NE	ANO Používejte pouze pro mírné ohřívání nebo pohlcování vlhkosti. Nezapomeňte, že přehřívání může způsobit požár. Nepoužívejte utěrky z recyklovaného papíru, protože by mohly obsahovat kovové části.
Nádoby ze syntetických materiálů	NE Mohou se za vysoké teploty roztavit.	NE	NE	NE
Pečící papír	ANO	NE	NE	NE
Pečící sáčky	NE	NE	NE	ANO Řiďte se pokyny výrobce.
Stříbrné nádoby a kuchyňské potřeby nebo nádoby, které mohou v troubě zreznout	NE	NE	NE	NE
Polička	NE	ANO	ANO Kovový rošt, který je součástí balení, je speciálně upravený pro combi trouby a nezpůsobí zařízení žádnou škodu.	NE
Parní táč	ANO	NE	NE	NE
Skleněný táč	ANO	ANO	ANO	ANO
	Jak zabránit rozbití skleněného tácu: • Před čištěním skleněný talíř vodou, nechte skleněný táč vychladnout. • Na studený skleněný táč nepokládejte nic horkého. • Na horký skleněný táč nepokládejte nic studeného.			

ČESKY



PRŮVODCE VAŘENÍM

Měli byste zkontrolovat, že jsou všechny používané kuchyňské potřeby vhodné pro použití v každém z režimů vaření. Při ohřívání jídla v plastových nádobách věnujte mimořádnou pozornost teplotě, při které dojde k roztavení nádoby. Nikdy nepoužívejte plastovou nádobu při vyšší teplotě. Kontrolujte, jestli v troubě nedošlo k roztavení či vznícení nádoby.

PŘÍSLUŠENSTVÍ Existuje velké množství tepelně odolného příslušenství k dokoupení. Před tím, než výrobek zakoupíte, pečlivě ohodnoťte, zda splňuje vaše nároky. K tomu, abyste zjistili, že je už pokrm hotový, a ujistili se, že bylo jídlo při mikrovlnném vaření připraveno v bezpečné teplotě, slouží teploměr mikrovlnné trouby. Společnost Sharp není zodpovědná za škody způsobené nevhodným příslušenstvím.

V automatickém režimu vaření použijte nádobu, která je doporučena v receptech a průvodci vařením v části kuchařka.

Rady pro vaření v páře

Pro vaření v páře existují určité techniky. Tyto techniky vedou k zajištění dobrých výsledků. Mnohé z nich jsou velmi podobné běžným kuchařským praktikám, takže je možná už sami používáte. Řiďte se prosím následujícími radami, pokud používáte možnosti vaření MENU PÁRY, VYSOKÝ VÝKON PÁRY a NÍZKÝ VÝKON PÁRY.

POZNÁMKA:

- Vždy buďte u toho, když je trouba v provozu.
- Ujistěte se, že jsou všechny kuchyňské potřeby, které používáte, vhodné pro vaření v páře. (O kuchyňských potřebách a pokličkách viz strana CZ-27)
- Větrejte místnost, aby se pára mohla rozptýlit.
- Poté, co ukončíte vaření a trouba vychladne, odstraňte a vyprázdněte vodní nádržku a vytřete prostor trouby pomocí měkkého hadru či houby. Vyprázdněte odkapávací táce.

- Zvláštní rady pro vaření v PÁŘE -

Techniky vaření	
Nádoba	Rozprostřete jídlo rovnoměrně. Pokrmy, jejichž části jsou příliš blízko u sebe, se budou vařit déle, proto se ujistěte, že jednotlivé kusy mají okolo sebe prostor, aby kolem nich mohla pára cirkulovat. Co se týče nádob, velmi vhodné jsou mělké misky. Nedoporučujeme používat nádoby s tlustými stěnami, protože byste museli prodloužit doporučenou dobu vaření.
Zakrývání	Ve většině případů není zakrývání jídla nezbytné. Jestliže je nutné připravovaný pokrm zakrýt, doporučujeme použít hliníkovou fólii, která udrží uvnitř vodu, kondenzovanou v prostoru trouby, a jídlo tak zůstane vláčné. Jestliže jídlo zakryjete, bude trvat déle, než bude uvařené.
Dvířka	Pro přesné časy vaření ponechejte dvířka zavřená.
Míchejte	Při opětovném ohřátí vypadá někdy polévka či dušené maso se zeleninou vodnatě. Tomu se vyhnete, jestliže pokrm dobře promícháte.
Nechte odstát	Doporučujeme nechat jídlo po uvaření odstát, aby bylo rovnoměrně prohřáté. Nenechávejte odstát po příliš dlouhou dobu; jídlo by se mohlo převařit nebo příliš zvlhnout zbytkovou párou.



PRŮVODCE VAŘENÍM

- Rady pro vaření v PÁŘE -

Charakteristika jídla	
Hustota	Hustota jídla ovlivní dobu, po kterou bude nutno jídlo vařit. Pokud je to možné, nakrájejte jídlo na slabší kousky a rozložte je v jediné vrstvě.
Množství	Doba vaření stoupá přímo úměrností s množstvím jídla v troubě.
Velikost	Malé porce a malé kousky se vaří rychleji než velké, protože může teplo pronikat všemi stranami až do jejich středu. Aby se vše uvařilo rovnoměrně, nakrájejte všechny kousky stejně veliké.
Tvar	Jestliže má pokrm nepravidelný tvar, jako např. kuřecí prsa nebo stehna, objemnějším částem může trvat déle, než se patřičně provaří. Před podáváním zkontrolujte, jestli jsou tyto části řádně vařené.
Teplota jídla	Počáteční teplota jídla ovlivňuje výslednou dobu vaření. Doba vaření bude delší u chlazeného jídla než u toho, které má pokojovou teplotu. Teplota nádoby není aktuální teplotou jídla či nápoje.
Koření & ochucování	Koření a dochucovadla je nejlepší přidávat až po ukončení vaření. Při použití marinády, nebo pokud koření do pokrmu vetřete, se může chuť při vaření v páře zeslabit. Je-li to nezbytné, okořeňte a dochuťte jídlo opět po ukončení vaření.

POZNÁMKA:

- Před podáváním se ujistěte, že je jídlo zcela uvařené / prohřáté.
- Doba vaření ovlivní tvar, hloubka, množství a teplota jídla společně s velikostí, tvarem a materiálem nádoby.

Obličej a ruce: Při vyjímání pokrmu nebo kuchyňského náčiní z trouby vždy používejte tlusté kuchyňské rukavice. Při otevírání dveří buďte opatrní a nechte páru rozptýlit. Nevyjímejte jídlo z trouby holýma rukama.

Zkontrolujte teplotu jídla a pití a před podáváním zamíchejte. Buďte zvláště opatrní při podávání nemluvňatům, dětem nebo seniorům.

ČESKY



PRŮVODCE VAŘENÍM

Rady pro vaření v mikrovlnné troubě

- Zvláštní poznámky a varování pro MIKROVLNNOU TROUBU -

	CO DĚLAT	CO NEDĚLAT
Vejce, ovoce, ořechy, semínka, zelenina, párky a ústřice	<ul style="list-style-type: none">* Před tím, než je začnete vařit, vejce rozbijte a do ústřic udělejte otvor, abyste zabránili „explozi“.* Propíchněte slupku brambor, jablek, dýní, párků, klobás a ústřic, aby z nich mohla uniknout pára.	<ul style="list-style-type: none">* Nevařte vejce ve skořápce. To zabrání „explozi“, která by mohla zničit troubu nebo vás poranit.* Nevařte vejce natvrdo/naměkko.* Nepřevařte ústřice.* Nesušte ořechy nebo semínka ve skořápkách.
Popcorn	<ul style="list-style-type: none">* Použijte popcorn v pytlíku speciálně určeném pro mikrovlnné trouby.* Poslouchejte pečlivě praskání kukuřice, až klesne pod interval 1 - 2 sekundy.	<ul style="list-style-type: none">* Nepřipravujte popcorn v klasických hnědých pytlících nebo skleněných miskách pro mikrovlnné trouby.* Nepřekročte maximální dobu pražení várky popcornu.
Dětská výživa	<ul style="list-style-type: none">* Vložte dětskou výživu do malé nádoby a za častého míchání opatrně ohřejte. Zkontrolujte, že má vyhovující teplotu, abyste předešli popálení.* Před ohříváním dětských lahví odstraňte šroubovací uzávěr a dudlík na lahvi. Po ohřátí pořádně protřeste. Zkontrolujte, že má vyhovující teplotu.	<ul style="list-style-type: none">* Neohřívajte v lahvích na jedno použití.* Nepřehřívajte dětské lahve. Ohřívajte je pouze, aby byly teplé.* Nezahřívajte lahve, na kterých je nasazen dudlík.* Neohřívajte dětskou výživu v pôvodných nádobách.
Obecné	<ul style="list-style-type: none">* Jídlo s nádivkou by mělo být po ohřátí nakrájeno, aby mohla uniknout pára, a zabránilo se tak popálení.* Při vaření tekutin nebo cereálií používejte hlubokou misku, abyste předešli překypění.* Malé porce se uvaří rychleji než velké. Základním pravidlem je: DVOJITÉ MNOŽSTVÍ = TĚMĚŘ DVOJITÁ DOBA VAŘENÍ, POLOVIČNÍ MNOŽSTVÍ = POLOVIČNÍ ČAS	<ul style="list-style-type: none">* Neohřívajte ani nevařte v zavřených sklenicích či vzduchotěsných nádobách.* Nefritujte.* Neohřívajte ani nesušte dřevo, byliny, vlhké papíry, oblečení nebo květiny.
Tekutiny (Nápoje)	<ul style="list-style-type: none">* Přečtěte si informace o vaření tekutin DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY na straně CZ-2, abyste předešli explozi a opožděnému erupтивnímu varu.	<ul style="list-style-type: none">* Neohřívajte déle, než je doporučeno.
Konzervované potraviny	<ul style="list-style-type: none">* Vyjměte potraviny z plechovky.	<ul style="list-style-type: none">* Neohřívajte ani nevařte jídlo v konzervách.
Párky v pečivu, koláče, anglický vánoční puding	<ul style="list-style-type: none">* Vařte po dobu, která je doporučena. (Tyto pokrmy mají vysoký obsah cukru či tuku.)	<ul style="list-style-type: none">* Nepřevařte, aby se nevznítily.
Maso	<ul style="list-style-type: none">* Na odkapávací šťávu použijte stojan na pečení nebo talíř (oboje musí být určeno pro použití v mikrovlnné troubě).	<ul style="list-style-type: none">* Místo masa přímo na keramickou pec podlahy pro vaření.
Kuchyňské potřeby	<ul style="list-style-type: none">* Před použitím zkontrolujte, jestli jsou kuchyňské potřeby vhodné pro MIKROVLNNOU TROUBU.	<ul style="list-style-type: none">* Při MIKROVLNNÉM vaření nepoužívejte kovové kuchyňské potřeby. Kov odráží mikrovlnnou energii, což by mohlo způsobit elektrický výboj neboli jiskření.
Hliníková fólie	<ul style="list-style-type: none">* Použijte ji k ochraně jídla při vaření.* Sledujte, zda nejiskří. V takovém případě snižte použité množství fólie nebo ji oddalte od stěn trouby.	<ul style="list-style-type: none">* Nepoužívejte ji příliš mnoho.* Nezakrývejte jídlo, které je blízko stěn trouby. Jiskření by mohlo troubu zničit.



PRŮVODCE VAŘENÍM

- Rady pro vaření v MIKROVLNNÉ TROUBĚ -

Techniky vaření	
Jídlo urovnejte pečlivě	Nejsilnější části umístěte k okrajům.
Sledujte dobu vaření	Vařte nejkratší možnou dobu (podle návodu) a v případě nutnosti čas přidejte. Z jídla, které je výrazně převařené, se může kouřit nebo se může vznítit.
Před začátkem vaření jídlo přikryjte	Zkontrolujte, jestli jsou v receptu nějaké návrhy: papírové utěrky, plastový poklop či obal pro mikrovlnné trouby. Pokrytí zabrání tomu, aby jídlo prskalo, a napomůže rovnoměrnému uvaření. (Pomáhá udržovat troubu čistou)
Jídlo zakryjte	Pro zakrytí tenkých částí masa či drůbeže použijte malé kousky hliníkové fólie; vyhněte se tak převaření pokrmu.
Jídlo míchejte	Je-li to možné, zamíchejte jídlo během vaření jednou či dvakrát, a to od okraje směrem ke středu.
Otáčejte jídlem	Pokrm jako jsou kuřata, hamburgery nebo steaky by měly být jednou během vaření otočeny.
Jídlo přeskupujte	Např. masové koule přeskupte jednou v polovině doby vaření, a to odshora dolů a od středu k okrajům.
Nechte jídlo odstát	Po vaření nechte jídlo po nějakou dobu odstát. Vyjměte jídlo z trouby, a pokud je to možné, zamíchejte. Během odstání jídlo přikryjte, aby se proces vaření kompletně dokončil.
Zkontrolujte, jestli už je jídlo hotové	Všimněte si znaků, které napovídají, že bylo dosaženo požadované teploty vaření. Ke znakům uvaření patří: <ul style="list-style-type: none">– Pára uniká z celého jídla, ne pouze z okrajů;– Klouby drůbeže se dají jednoduše oddělit;– Vepřové a drůbež nejsou narůžovělé;– Ryba je matná a maso se dá jednoduše oddělit vidličkou.
Kondenzace	Je při mikrovlnném vaření běžná. Vlhkost jídla ovlivní stupeň vlhkosti v troubě. Obecně platí, že přikryté jídlo nezpůsobí tak vysokou míru kondenzace jako nepřikryté. Ujistěte se, že ventilační otvory nejsou blokovány.
Plastový obal pro mikrovlnné trouby	Při vaření jídla s vysokým obsahem tuku nenechte obal, aby přišel do kontaktu s jídlem, protože by se mohl roztavit.
Plastové nádoby pro mikrovlnné trouby	Některé z těchto nádob nejsou vhodné pro vaření jídel s vysokým obsahem tuku a cukru.
Moučník/Sekaná	Jestliže chcete péct moučník nebo sekanou, umístěte varnou nádobu na skleněný táč do nižší polohy (poloha 2).

- Rady pro rozmrazování -

Techniky rozmrazování	
Uspořádání	Rozmístěte jídlo rovnoměrně v jedné vrstvě na mělkém talíři. Toto zajistí, že se všechny části pokrmu rozmrazí rovnoměrně.
Oddělení	Jídlo může být při vyndání z mrazáku přimražené k sobě. Během rozmrazování je důležité oddělit přimražené části pokrmu co nejdříve. Např. steaky, kotlety
Odstátí	Čas odstátí je nezbytný, aby bylo zajištěno naprosté rozmražení jídla. Jídlo musíte nechat stát přikryté po určitou dobu, abyste měli jistotu, že je ve středu naprosto rozmražené.

POZNÁMKA:

- Před rozmrazováním odstraňte všechny obaly.

CZ – 31







TABULKA PRO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

Průvodce Menu Páry

- Ujistěte se, že je vodní nádržka naplněna pitnou (filtrovanou) vodou o pokojové teplotě až ke značce MAX a je na svém místě.

Rýže/Těstoviny/Vejce

Číslo menu	Název menu	Rozsah hmotnosti (Jednotka pro nastavení)	Postup	Potraviny / Zásobník * Pozice						
St11  X 1	Bílá rýže (Dlouhozrná rýže) (původní tepl. 20° C)	0,1 - 0,2 kg (100g)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Rýže</th> <th>Voda</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100 g</td> <td>150 ml</td> </tr> <tr> <td>200 g</td> <td>300 ml</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> Umístěte rýži do ploché kulaté misky (23 cm v průměru) a zalijte vodou. Položte talíř na parní táč na skleněném tácu. Po ukončení vaření dobře promíchejte a odstraňte všechnu zbývající vodu. 	Rýže	Voda	100 g	150 ml	200 g	300 ml	2
Rýže	Voda									
100 g	150 ml									
200 g	300 ml									
St12  X 2	Těstoviny (původní tepl. 20° C) (např. fusilli (vřetena), farfalle (mašličky), rigatoni)	0,1 - 0,2 kg (100g)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Těstoviny</th> <th>Voda</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100 g</td> <td>300 ml</td> </tr> <tr> <td>200 g</td> <td>600 ml</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> Umístěte rýži do ploché kulaté misky (23 cm v průměru) a zalijte vodou. Položte talíř na parní táč na skleněném tácu. Po ukončení vaření dobře promíchejte a odstraňte všechnu zbývající vodu. 	Těstoviny	Voda	100 g	300 ml	200 g	600 ml	2
Těstoviny	Voda									
100 g	300 ml									
200 g	600 ml									
St13  X 3	Dezert Crème Caramel (původní tepl. 20° C)		<ul style="list-style-type: none"> Crème Caramel připravte podle receptu na straně CZ-35. Vložte malé zapékačkové misky na parní táč v horní poloze (poloha 3), zatímco skleněný táč vložte do trouby v nižší poloze (poloha 2). Před podáváním nechte vychladnout. 	2 & 3						
St14  X 4	Pikantní ovocný koláč (původní tepl. 20° C) Zeleninový, sýrový a pórkový koláč		<ul style="list-style-type: none"> Koláč připravte podle receptu na straně CZ-35. Vložte malé zapékačkové misky na parní táč v horní poloze (poloha 3), zatímco skleněný táč vložte do trouby v nižší poloze (poloha 2). 	2 & 3						






* Na skleněný táč není žádné jídlo.





TABULKA PRO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

Průvodce Menu Páry



1 vrstva zeleniny

Číslo menu	Název menu	Rozsah hmotnosti (Jednotka pro nastavení)	Postup	Poloha jídla
 X 1	Čerstvá zelenina 1 (původní tepl. 20° C) Měkká zelenina: cuketa, paprika, brokolice, houby, chřest	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Připravte si zeleninu a nakrájejte ji na stejné velké kousky, např. proužky, růžičky, kostky či plátky (kromě chřestu a malých hub). Rozprostřete zeleninu rovnoměrně na parní táč na skleněném tácu.	2
 X 2	Čerstvá zelenina 2 (původní tepl. 20° C) Tvrdá zelenina: mrkev, květák, fazole, růžičková kapusta	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Připravte si zeleninu a nakrájejte ji na stejné velké kousky, např. proužky, růžičky, kostky či plátky (kromě chřestu a malých hub). Rozprostřete zeleninu rovnoměrně na parní táč na skleněném tácu.	2
 X 3	Mražená zelenina (původní tepl. -18° C) Smíšená zelenina, růžičková kapusta, brokolice, hrášek	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Vložte mraženou zeleninu na parní táč na skleněném tácu.	2
 X 4	Vařené brambory (původní tepl. 20° C)	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Oloupejte brambory a rozkrájejte je na přibližně stejné velké kusy po 25 g. Položte brambory na parní táč na skleněném tácu. Před podáváním nechte přibl. 2 minuty odstát.	2
 X 5	Malé brambory na loupáčku (původní tepl. 20° C)	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Použijte brambory podobné velikosti (přibl. 50 g). Položte brambory na parní táč na skleněném tácu. Před podáváním nechte přibl. 2 minuty odstát.	2

Ryba/Kuře

Číslo menu	Název menu	Rozsah hmotnosti (Jednotka pro nastavení)	Postup	Poloha jídla
 X 1	Rybí filety (původní tepl. 5° C)	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Pokropte rybu citrónovou šťávou a opepřete podle chuti. Položte rybí filety na parní táč na skleněném tácu. Servírujte okamžitě. • Když rybí filé je tlustý, prodloužit dobu vaření v případě potřeby.	2
 X 2	Kuřecí řízky (původní tepl. 5° C)	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Osolte a opepřete kuřecí řízky a ochutěte paprikou nebo kari. Položte kuřecí řízky na parní táč na skleněném tácu.	2

Vyvážená menu

Číslo menu	Název menu	Rozsah hmotnosti (Jednotka pro nastavení)	Postup	Poloha jídla
 X 1	Rybí pokrm (původní tepl. 20° C) Lososové filety s růžičkami brokolice Krémové rybí filety s míchanou zeleninou a kuskusem	1 - 4 porce (1 porce)	• Rybí pokrm připravte podle receptu na straně CZ-36. Připravujete-li krémové rybí filety s míchanou zeleninou a kuskusem, stiskněte tlačítko VÍCE .	2 & 3
 X 2	Kuřecí pokrm (původní tepl. 20° C) Kuřecí prsa s bramborovými klínky a zeleninovou směsí, Kuřecí jehly s bazalkou a rýží se sušenými rajčaty	1 - 4 porce (1 porce)	• Kuřecí pokrm připravte podle receptu na straně CZ-37. Chcete-li připravit kuřecí jehly s bazalkou a rýží se sušenými rajčaty, stiskněte tlačítko MÉNĚ .	2 & 3

CZ – 33

ČESKY










TABULKA PRO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

Průvodce Menu Páry

2 vrstvy zeleniny (zelenina + brambory)

Číslo menu	Název menu	Rozsah hmotnosti (Jednotka pro nastavení)	Postup	Poloha jídla
St51  X 1	Zelenina 1 + brambory (původní tepl. 20° C) Měkká zelenina: cuketa, paprika, brokolice, houby, chřest	0,4 - 1,2 kg* (100g) * Celková hmotnost zeleniny a brambor. Oboje má obdobnou hmotnost.	<ul style="list-style-type: none">• Olupejte brambory a rozkrájejte je na přibližně stejně velké kusy po 25 g.• Připravte si zeleninu a nakrájejte ji na stejně velké kusy, např. proužky, růžičky, kostky či plátky (kromě chřestu a malých hub).• Položte brambory na parní táč na skleněném tácu.• Vložte zeleninu na druhý parní táč.• Vložte skleněný táč s bramborami na parním tácu do trouby a začněte péct.• Až se trouba zastaví a zazní zvukový signál, vložte parní táč se zeleninou do trouby a pokračujte ve vaření.	Brambory: 2 Zelenina: 3
St52  X 2	Zelenina 2 + brambory (initial temp 20°C) Tvrdá zelenina: mrkev, květák, fazole, růžičková kapusta	0,4 - 1,2 kg* (100g) * Celková hmotnost zeleniny a brambor. Oboje má obdobnou hmotnost.	<ul style="list-style-type: none">• Olupejte brambory a rozkrájejte je na přibližně stejně velké kusy po 25 g.• Připravte si zeleninu a nakrájejte ji na stejně velké kusy, např. proužky, růžičky, kostky či plátky.• Položte brambory na parní táč na skleněném tácu.• Rozprostřete zeleninu na druhém parním tácu rovnoměrně.• Vložte tácy do trouby a začněte péct.	Brambory: 2 Zelenina: 3

Rozmrazování pomocí páry

Číslo menu	Název menu	Rozsah hmotnosti (Jednotka pro nastavení)	Postup	Poloha jídla
Sd1  X 1	Rybí filé (původní tepl. -18° C)	0,2 - 0,6 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none">• Položte rybí filé na mělký talíř.• Až se trouba zastaví a zazní zvukový signál, otočte.• Po rozmrazení odstraňte všechnu vodu a led a nechte 5 – 10 minut odstát, dokud se zcela nerozmrazí.	1
Sd2  X 2	Rybí filety (původní tepl. -18° C)	0,2 - 0,6 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none">• Položte rybí filé na mělký talíř.• Až se trouba zastaví a zazní zvukový signál, otočte.• Po rozmrazení odstraňte všechnu vodu a led a nechte 5 – 10 minut odstát, dokud se zcela nerozmrazí.	1
Sd3  X 3	Zmražené sushi (původní tepl. -18° C)	1 balení pouze (260g)	<ul style="list-style-type: none">• Přemístěte sushi na mělký talíř.• Po rozmrazení nechte 10 minut odstát.	1



TABULKA PRO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

RECEPTY S RÝŽÍ/TĚSTOVINAMI/VEJCI

Dezert Crème Caramel (St13)

[Kuchyňské potřeby]

4 malé varné misky

Parní táč

Skleněný táč

[Přísady]

200 ml Mléko

¹/₂ vanilkového lusku

100 ml smetany

2 Vejce

1 žloutek

30 g Cukr


Přísady na karamel

100 g Cukr

4 PL Studená voda

4 porce

[Postup]

- Ohřívejte mléko a vanilkový lusk 1 minutu na 100% mikrovlnný výkon, poté přidejte smetanu.
- Ušlehejte vejce a vaječné žloutky společně s cukrem. Odstraňte z mléka vanilkový lusk. Nalijte mléko do vaječné směsi a dobře promíchejte.
- Na karamel rozpusťte za stálého míchání ve vodě cukr. Přiveďte k varu bez míchání, dokud se nevytvoří zlatavý karamel.
- Potřete dno každé varné misky karamellem. Nechte vychladnout.
- Naplňte každou misku mléčnou směsí.
- Položte misky na parní táč a vložte táč do horní polohy (poloha 3). Prázdný skleněný táč vložte do nižší polohy (poloha 2).
Vařte v režimu MENU PÁRY  St13 „Dezert Crème Caramel”.
- Po tepelném zpracování a před podáváním nejdříve pokrm ochlaďte.

Pikantní ovocný koláč (St14)

Zeleninový koláč

[Kuchyňské potřeby]

8 malých varných mistichek

(přibl. 8 cm v průměru)

Parní táč

Skleněný táč

[Přísady]

150g květáku na růžičky

200g mraženého hrášku

200g nakrájené mrkve

Máslo a jemná strouhanka na

vysypání varných mistichek



5 vajec

200g zakysané smetany

Sůl, pepř, strouhaný muškátový oříšek

4 porce

[Postup]

- Vložte zeleninu na parní táč na skleněném táču do nižší polohy (poloha 2) a předvařte zeleninu po dobu 20 minut v režimu VYSOKÝ VÝKON PÁRY  .
- Vyjměte z trouby a nechte vychladnout.
- Vytřete misky máslem a vysypte strouhankou. Do každé misky vložte trochu zeleniny. Rozšlehejte vejce a kysanou smetanu s kořením a nalijte na zeleninu.
- Položte misky na parní táč a vložte táč do horní polohy (poloha 3). Prázdný skleněný táč vložte do nižší polohy (poloha 2).
Vařte v režimu MENU PÁRY  St14 „Pikantní ovocný koláč”.

Sýrový a pórkový koláč

[Kuchyňské potřeby]

8 malých varných mistichek

(přibl. 8 cm v průměru)

Parní táč

Skleněný táč

[Přísady]

4 Vejce

125 ml Mléko

125ml smetany

50g strouhaného ementálu

300g pórků, nakrájeného na proužky


Sůl, pepř, strouhaný muškátový oříšek

Máslo a jemná strouhanka na

vysypání varných mistichek

4 porce

[Postup]

- Rozšlehejte vejce, mléko, smetanu a sýr, vmíchejte pórek, osolte, opepřete a přidejte muškátový oříšek.
- Vytřete misky máslem a vysypte strouhankou. Pomocí lžice vložte sýrovou a pórkovou směs do mistichek.
- Položte misky na parní táč a vložte táč do horní polohy (poloha 3). Prázdný skleněný táč vložte do nižší polohy (poloha 2).
Vařte v režimu MENU PÁRY  St14 „Pikantní ovocný koláč”.

ČESKY



TABULKA PRO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ


RECEPTY PRO VYVÁŽENÁ MENU (St-41 a St-42) V MENU PÁRY

Lososové filety s růžičkami brokolice (St-41)

[Kuchyňské potřeby] 2 parní tácy, Skleněný tác

Přísady	1 porce	2 porce	3 porce	4 porce
Hluboce zmrazené filety lososa	125 g (1 kus)	250 g (2 kusy)	375 g (3 kusy)	500 g (4 kusy)
Citrónová šťáva, pepř				
Růžičky brokolice	100 g	200g	300 g	400g

[Příprava]

1. Pokropte hluboce zmrazené rybí filety citrónovou šťávou a opepřete je a položte na parní tác na skleněném tácu. Vložte tácy do nižší polohy (poloha 2).
2. Růžičky brokolice umístěte na druhý parní tác. Vložte parní tác do horní polohy (poloha 3) a vařte vše dohromady v režimu MENU PÁRY  St-41.



Krémové rybí filety se zeleninovou směsí a kuskusem (St-41 a stisknutí tlačítka VÍCE)

[Kuchyňské potřeby] 2 parní tácy

Nádoba Pyrex pro quiche a koláče (27 cm v průměru), mělká kulatá nádoba Pyrex (22 cm v průměru) pro 4 porce (Přizpůsobte prosím nádoby dalším porcím)

Přísady	1 porce	2 porce	3 porce	4 porce
Rybí filety (okouník mořský nebo treska) na kostky	125 g (1kus)	250 g (2 kusy)	375 g (3 kusy)	500 g (4 kusy)
Citrónová šťáva, sůl, pepř				
Pórek, plátky	50 g	100 g	150 g	200 g
Cherry rajčátka	50 g	100 g	150 g	200 g
zakysané smetany	25 g	50 g	75 g	100 g
Kuskus	62.5 g	125 g	187.5 g	250 g
Studený zeleninový vývar	125 ml	250 ml	375 ml	500 ml

[Příprava]

1. Vložte rybu do nádoby na quiche. Pokropte rybu citrónovou šťávou, osolte a opepřete. Přidejte zeleninu a dobře promíchejte.
2. Položte nádobu na quiche na parní tác na skleněném tácu a vložte je do nižší polohy (poloha 2).
3. Vložte kuskus do mělké nádoby Pyrex. Polijte kuskus zeleninovým vývarem. Vložte nádobu na parní tác do horní polohy (poloha 3) a vařte vše dohromady v režimu MENU PÁRY  St-41, který spustíte stisknutím tlačítka VÍCE .
4. Po ukončení vaření kuskus okamžitě zamíchejte a do ryby přidejte kysanou smetanu se zeleninovou směsí. Osolte a opepřete podle chuti.




TABULKA PRO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

Kuřecí prsa s bramborovými klínky a zeleninovou směsí (St-42)

[Kuchyňské potřeby] 2 parní tácy, Skleněný táč

Přísady	1 porce	2 porce	3 porce	4 porce
Kuřecí prsní řízky	150 g	300 g	450 g	600 g
Sůl, pepř, paprika				
Brambory, nakrájené na klínky	75 g	150 g	225 g	300 g
Houby, rozpúlené	50 g	100 g	150 g	200 g
Červená paprika, na plátky	50 g	100 g	150 g	200 g
Růžičky brokolice	40 g	80 g	120 g	160 g
Čerstvá petržel, nasekaná				

[Příprava]

1. Vetřete do kuřecích řízků koření a umístěte je na parní táč. Vložte parní táč na skleněný táč do nižší polohy (poloha 2).
2. Rozložte bramborové klínky v jediné vrstvě na druhý parní táč. Smíchejte zbylou zeleninu dohromady a rozprostřete ji na zbyvající část parního tácu. Vložte parní táč do horní polohy (poloha 3) a vařte vše dohromady v režimu MENU PÁRY  St-42.
3. Po ukončení vaření posypte zeleninovou směs nasekanou petrželí.

Kuřecí jehly s bazalkou a rýží se sušenými rajčaty (St-42 a stisknutí tlačítka MĚNĚ)



[Kuchyňské potřeby] Špejle

Mělká kulatá nádoba Pyrex (22 cm v průměru) na 4 porce
(pro více porcí přizpůsobte velikost nádoby)

Přísady	1 portion	2 porce	3 porce	4 porce
Kuřecí prsa, rozkrájená na kostky	100 g (4 kostky)	200 g (8 kostky)	300 g (12 kostky)	400 g (16 kostky)
Velké, čerstvé lístky bazalky	4	8	12	16
Olivový olej, sojová omáčka, tabasko, pepř, paprika				
Žlutá paprika, rozkrájená na části	40 g (4 díly)	80 g (8 díly)	120 g (12 díly)	160 g (16 díly)
Žampiony	3	6	9	12
10ti minutová celozrnná rýže	50 g	100 g	150 g	200 g
Sušená rajčata, nasekaná	15 g	30 g	45 g	60 g
Horká voda	75 ml	150 ml	225 ml	300 ml

ČESKY





[Příprava]

1. Obalte každou kuřecí kostku listem bazalky a napíchejte kuře a zeleninu střídavě na špejli.
2. Smíchejte dohromady olej s kořením a potřete touto směsí celou jehlu. Marinujte v lednici po dobu 1 hodiny. Umístěte kuřecí jehly na parní táč na skleněném tácu do nižší polohy (poloha 2).
3. Vložte celozrnnou rýži a sušená rajčata do mělké kulaté nádoby Pyrex.
4. Nalijte na rýži horkou vodu a dobře promíchejte.
5. Položte nádobu přímo na parní táč a vložte táč do horní polohy (poloha 3).
6. Vařte společně v režimu MENU PÁRY  St-42 a stisknutím tlačítka MĚNĚ .



TABULKA PRO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

Průvodce Menu Auto Gril

Číslo menu	Název menu	Rozsah hmotnosti (Jednotka pro nastavení)	Postup	Poloha jídla
AG1  X 1	Kuřecí stehna (původní tepl. 5° C) Přísady na 1 kg (5 kousků) kuřecích stehen: 2 lžičce oleje, 1/2 lžičky soli, 1 lžička sladké papriky, pepř	0,2 - 1,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none">Smíchejte přísady a potřete touto směsí kuřecí stehna.Propíchejte kůži kuřecích stehen.Položte kuřecí stehna na rošt na skleněném tácu tak, aby tenké části směřovaly do středu.Až se trouba zastaví a zazní zvukový signál, jídlo otočte.Po ukončení vaření nechte přibl. 3 minuty stát.	2
AG2  X 2	Grilované kuře (původní tepl. 5° C) Přísady na 1,2 kg grilovaného kuřete: sůl a pepř, 1 lžička sladké papriky, 2 lžičce oleje	0,9 - 2,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none">Smíchejte přísady a potřete kuře touto směsí.Propíchejte vidličkou kůži kuřete.Položte kuře na rošt na skleněném tácu prsní částí dolů.Po ukončení vaření nechte přibl. 3 minuty v troubě, pak teprve kuře vyjměte a položte na talíř k podávání	1
AG3  X 3	Zapečená ryba (původní tepl. 5° C) * Znamená celkovou hmotnost všech přísad.	0,6 - 1,2* kg (100g)	<ul style="list-style-type: none">Viz recepty pro zapečenou rybu na straně CZ-38-39.	2
AG4  X 4	Grilovací jehly (původní tepl. 5° C) * Znamená celkovou hmotnost všech přísad.	0,2 - 0,8* kg (100g)	<ul style="list-style-type: none">Viz recepty pro grilovací jehly na straně CZ-39.	2

RECEPTY PRO MENU AUTO GRIL


AG3 Zapečená ryba

Ryba zapečená v italském stylu

[Přísady]

600 g	rybích filet okouníka mořského
250 g	Zhruba, mozarely
250 g	rajčat
2 PL	sardelového másla
sůl a pepř	
1 PL	nasekané bazalky
citrónová šťáva z 1/2 citrónu	
2 PL	nasekané směsi koření
75 g	nastrouhané goudy (45 % tuku)
	Omáčka zahušťovací prášek

[Postup]

- Rybu omyjte a osušte. Pokropte rybu citrónovou šťávou, osolte a potřete sardelovým máslem.
- Položte na kulatý zapékací talíř (25 cm).
- Posypte rybu goudou.
- Omyjte rajčata a odstraňte stopky. Nakrájejte na plátky a rozprostřete je na sýr.
- Osolte, opepřete a posypte směsí koření.
- Osušte mozarellu, nakrájejte ji na plátky a rozprostřete ji na rajčata. Rozprostřete navrch bazalku.
- Vložte zapékací nádobu na skleněný tác do nižší polohy (poloha 2). Stiskněte 3krát tlačítko **MENU AUTO GRIL**, dokud se na displeji neobjeví AG3 a poté zadejte hmotnost (1,2 kg). Stiskněte tlačítko **START**  **+1min**.

Rada: Po ukončení vaření vyjměte rybu ze zapékací nádoby a vmíchejte do omáčky trochu instantní zasmažky. Vařte znovu, tentokrát na dně trouby (poloha 1) po dobu 1 - 2 minuty při mikrovlnném výkonu 100P.



TABULKA PRO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

AG3 Zapečená ryba

Krémová ryba se zapečenou zeleninou

[Přísady]

600 g rybích filet okouníka
mošského
250 g póru
50 g cibule
100 g mrkve
1 PL másla
sůl, pepř a muškátový oříšek
2 PL Citrónová šťáva
125 g zakysané smetany
100 g nastrohané goudy (45 % tuku)

[Postup]

1. Omyjte pórek a rozkrojte ho na 2 poloviny odshora dolů. Nakrájejte ho na proužky.
2. Oloupejte cibuli a mrkev a nakrájejte je na proužky.
3. Vložte zeleninu, máslo a koření do pekáče a dobře promíchejte. Vařte na dně trouby (poloha 1) po dobu 5 - 6 minut při mikrovlnném výkonu 100P. V průběhu vaření jednou zamíchejte.
4. Mezitím omyjte rybí filety, osušte a pokropte je citrónovou šťávou a osolte.
5. Přidejte kysanou smetanu pod zeleninu a znovu okořeňte.
6. Vložte polovinu zeleniny do kulaté zapékací nádoby (25 cm). Rybu položte navrch a přikryjte ji zbývající zeleninou. Rozprostřete navrch goudu.
7. Vložte zapékací nádobu na skleněný táč do nižší polohy (poloha 2). Stiskněte 3krát tlačítko **MENU AUTO GRIL**, dokud se na displeji neobjeví AG3 a poté zadejte hmotnost (1,2 kg). Stiskněte tlačítko **START** \diamond /+1min.

AG3 Zapečená ryba

Zapečená ryba s brokolicí

[Přísady]

500 g rybích filet okouníka
mošského
2 PL Citrónová šťáva
1 PL mrkve
2 PL mouky
300 ml mléko
nasekaný kopr, pepř a sůl
250 g mražené brokolice
100 g nastrohané goudy (45 % tuku)

[Postup]

1. Wash the fish fillet and dry. Sprinkle with lemon juice and salt.
2. Ohřejte v nezakrytém pekáči na dně trouby (poloha 1) dohromady máslo a mouku po dobu 1 - 1 1/2 minuty při mikrovlnném výkonu 100P.
3. Přidejte mléko a dobře promíchejte. Vařte znovu bez pokličky na dně trouby (poloha 1) po dobu 3 - 4 minuty při mikrovlnném výkonu 100P. Po ukončení vaření zamíchejte, posypte koprem, osolte a opepřete.
4. Rozmrazujte brokolici v pekáči na dně trouby (poloha 1) po dobu 4-6 při mikrovlnném výkonu 100P. Jakmile je rozmražená, umístěte brokolici do kulaté zapékací nádoby (25 cm) a položte na ni rybu a okořeňte.
5. Polijte omáčkou a posypte sýrem.
6. Vložte zapékací nádobu na skleněný táč do nižší polohy (poloha 2). Stiskněte 3krát tlačítko **MENU AUTO GRIL**, dokud se na displeji neobjeví AG3 a poté zadejte hmotnost (1,1 kg). Stiskněte tlačítko **START** \diamond /+1min.

POZNÁMKA:

Tyto údaje jsou pro 1,2 kg (1,1 kg). Jestliže chcete vařit jinou hmotnost, musíte přísady přizpůsobit.

AG4 Grilovací jehly

Vepřové jehly

[Kuchyňské potřeby]

Špejle (přibližně 25 cm dlouhé)

[Přísady]

400 g vepřových kotlet
100 g slaniny
2 cibule (100 g), na čtvrtky
4 rajčata (250 g), na čtvrtky
1/2 zelené papriky (100 g),
rozkrájená na osm kusů
3 PL Olej
4 PL Paprika
Sůl
1 ČL kajenského pepře
1 ČL worcesterové omáčky

[Postup]

1. Rozkrájejte vepřové kotlety a slaninu na 2 - 3 cm velké kostky.
2. Napíchejte střídavě maso a zeleninu na čtyři špejle.
3. Smíchejte dohromady olej s kořením a potřete touto směsí jehly. Umístěte jehly na rošt na skleněném tácu do nižší polohy (poloha 2). Stiskněte 4krát tlačítko **MENU AUTO GRIL**, dokud se na displeji neobjeví AG4 a poté zadejte hmotnost (0,8 kg). Stiskněte tlačítko **START** \diamond /+1min. Až se trouba zastaví a zazní zvukový signál, jehly otočte.
4. Po ukončení vaření nechte přibl. 2 minuty stát.





POZNÁMKA:

Tyto údaje jsou pro 0,8 kg. Jestliže chcete vařit jinou hmotnost, musíte přísady přizpůsobit.



TABULKA PRO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

Průvodce Menu Auto Rozmrazování

Číslo menu	Název menu	Rozsah hmotnosti (Jednotka pro nastavení)	Postup
dE1  X 1	Steak/Kotlety (původní tepl. -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none">• Vložte jídlo na talíř nebo misku na koláč do střední části na dno trouby (poloha 1).• Až se trouba zastaví a zazní zvukový signál, jídlo otočte, přeskupte, a pokud je to možné, oddělte. V případě nutnosti zakryjte tenké části a teplá místa hliníkovou fólií.• Po rozmrazení zabalte do hliníkové fólie a nechte 10 – 20 minut odstát, dokud se zcela nerozmrazí.• Viz POZNÁMKY níže.
dE2  X 2	Mleté maso (původní tepl. -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none">• Vložte kus mletého masa na talíř nebo misku na koláč do střední části na dno trouby (poloha 1).• Až se trouba zastaví a zazní zvukový signál, jídlo otočte. Pokud je to možné, odstraňte rozmražené části.• Po rozmrazení přikryjte hliníkovou fólií a nechte 5 – 10 minut odstát, dokud se zcela nerozmrazí.• Viz POZNÁMKY níže.
dE3  X 3	Drůbež (původní tepl. -18° C) Pro tento program doporučujeme použít pouze drůbeží maso bez drůbků.	0,9 - 2,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none">• Vložte drůbeží maso prsní částí dolů na obrácený podšálek do misky na koláč nebo na talíř do střední části na dno trouby (poloha 1).• Až se trouba zastaví a zazní zvukový signál, otočte a zakryjte tenké části a teplá místa malým kouskem hliníkové fólie.• Až zvukový signál zazní znovu, opět otočte.• Po rozmrazení properte ve studené vodě, přikryjte hliníkovou fólií a nechte 30 – 60 minut odstát, dokud se zcela nerozmrazí. Nakonec očistěte drůbeží maso pod tekoucí vodou.
dE4  X 4	Chleba (initial temp -18°C) Pro tento program doporučujeme použít pouze chléb rozkrájený na plátky.	0,1 - 1,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none">• Rozložte plátky chleba na mělký talíř ve střední části na dně trouby (poloha 1).• Až zazní zvukový signál, otočte, přeskupte a odstraňte rozmražené plátky. Po rozmrazení oddělte všechny plátky a rozložte na velký talíř. Přikryjte chleba hliníkovou fólií a nechte 5 – 15 minut odstát, dokud se zcela nerozmrazí.

Jídlo, které není zahrnuto v Průvodci, se dá rozmrazovat manuálně za použití nastavení 30P stupně výkonu.

POZNÁMKA:

1. Steaky a kotlety byste měli zmrazovat v jedné vrstvě.
2. Mleté maso by se mělo zmrazovat v tenkém tvaru.
3. Jestliže potřebujete zakrýt rozmražené porce, použijte malé tenké kousky hliníkové fólie.
4. Drůbež byste měli ihned po rozmrazení zpracovat.

TABULKY PRO MANUÁLNÍ VAŘENÍ

TABULKA: OHŘEV JÍDLA A NÁPOJŮ

Jídlo/Nápoje	Množství -g/ml-	Nastavení	Výkon -stupeň-	Čas -Min-	Způsob
Nápoje, 1 šálek	150		100P	přibl.1	Nezakrývejte
Jedna porce jídla (Zelenina, maso a obloha)	400		100P	4 - 6	Pokropte omáčku vodou, přirýjte a občas zamíchejte
Dušené maso	200		100P	1 - 2 ^{1/2}	Přikryjte, po ohřátí zamíchejte
Přílohy	200		100P	přibl.2	Pokropte trochou vody, přikryjte, zamíchejte v polovině doby vaření
Maso, 1 plátek ¹	200		100P	2 - 3	Pokropte trochou omáčky, přikryjte
Párky, 2 kusy	180		100P	přibl.1 ^{1/2}	Propíchněte kůži na několika místech
Kojenecké jídlo, 1 nádobka	190		100P	1/2 - 1	Odstraňte krytí, po ohřátí dobře zamíchejte a zkontrolujte teplotu
Topení margarínu nebo másla ¹	50		100P	1/2 - 1	Přikryjte
Topení čokolády	100		50P	3 - 4	Občas zamíchejte
Rozpuštění 6 plátů želatiny	10		50P	1/2 - 1	Namočte do vody, dobře vymačkejte a uložte do polévkové mísy, míchejte během vaření

¹ teplota po vyndání z ledničky.

TABULKA: VAŘENÍ A ROZMRAZOVÁNÍ

Jídlo	Množství -g-	Nastavení	Výkon -stupeň-	Čas -Min-	Přidání vody -PL-	Způsob	Doba odstátí -Min-
Rybí filé	300		100P	6 - 8	-	Přikryjte	1 - 2
Pstruh, 1 kus	250		100P	6 - 8	-	Přikryjte	1 - 2
Jedna porce jídla	450		100P	9 - 11	-	Přikryjte pokrm na taliři, v polovině doby vaření zamíchejte	2
Zelenina	300		100P	7 - 9	5 PL	Přikryjte, v polovině doby vaření zamíchejte	2
Zelenina	450		100P	9 - 11	5 PL	Přikryjte, v polovině doby vaření zamíchejte	2
Bylinkový chléb, 2 kusy	350	 	10P 10P	6 - 8 * 3 - 5	-	Umístěte na rošt na skleněný táč do nižší polohy (poloha 2), poté otočte (*).	2

TABULKA: VAŘENÍ ČERSTVÉ ZELENINY

Jídlo	Množství -g-	Nastavení	Výkon -stupeň-	Čas -Min-	Přidání vody -PL-	Způsob	Doba odstátí -Min-
Zelenina (např. květák, pórek, fenykl, brokolice, paprika, cukety)	300		100P	6 - 8	3 - 5	Připravte jako obvykle, přikryjte a občas zamíchejte	2
	500		100P	9 - 11	5		2

Brambory se musí vařit o 1 – 3 minuty déle.

POZNÁMKA:

Při zahřívání, rozmrazování a vaření vkládejte nádobu s jídlem vždy na dno trouby (poloha 1), pokud nejste instruováni jinak.



TABULKY PRO MANUÁLNÍ VAŘENÍ

TABULKA: ROZMRAZOVÁNÍ POMOCÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

Jídlo	Množství -g-	Nastavení	Výkon -stupeň-	Čas -Min-	Způsob	Doba odstátí -Min-
Párek	300		30P	4 - 5	Položte je vedle sebe, v polovině doby rozmrazování je otočte.	5 - 10
Kousek ryby	700		30P	9 - 12	V polovině doby rozmrazování je otočte.	30 - 60
Krevety	300		30P	5 - 7	V polovině doby rozmrazování je otočte a odstraňte rozmražené části.	5
Housky, 2 kusy	80		30P	přibl.1	Pouze lehké rozmrazování	-
Bochník chleba	1000		30P	9 - 11	V polovině doby rozmrazování je otočte.	20
Koláč, 1 kus	150		30P	1 - 3		5
Kompletní ovocný koláč, Ø 24 cm			30P	8 - 9	Po rozmrazení rozkrájejte koláč na stejně velké kusy, ponechte mezi nimi malý prostor a nechte odstát, dokud se naprosto nerozmrazí.	30 - 60
Máslo	250		30P	2 1/2	Pouze lehké rozmrazování	15
Ovoce jako jsou jahody, maliny, třešně a švestky	250		30P	2 - 4	Poté je položte vedle sebe, v polovině doby rozmrazování je otočte	5

POZNÁMKA:

TK rozmrazení kousků masa, steaků, mletého masa, kuřecích stehen, drůbeže a plátků chleba použijte automatický program MENU AUTO ROZMRAZOVÁNÍ: dE1 - dE4.

Během doporučené doby odstátí zabalte jídlo do fólie nebo jej alespoň přikryjte.

Při rozmrazování vkládejte nádobu s jídlem vždy na dno trouby (poloha 1).



TABULKY PRO MANUÁLNÍ VAŘENÍ

TABULKA: VAŘENÍ, GRILOVÁNÍ A ZAPÉKÁNÍ

Jídlo	Množství -g-	Nastavení	Výkon -stupeň-	Čas -Min-	Způsob	Doba odstátí -Min-
Pečené maso (vepřové, telecí, jehněčí)	500		100P	5 - 7	Ochuťte podle chuti, položte na rošt na skleněném tácu a vše umístěte na dno trouby (poloha 1). Po * otočte.	5 - 10
			30P	6 - 8*		
			70P	4 - 6		
			30P	6 - 8		
	1000		100P	9 - 12		
			30P	8 - 10*		
			70P	8 - 10		
			30P	7 - 9		
	1500		100P	19 - 22		
			30P	11 - 13*		
			70P	14 - 16		
			30P	7 - 9		
Rostbíf (středně propečený)	1000		70P	10 - 12	Ochuťte podle chuti, položte na rošt na skleněném tácu a vše umístěte na dno trouby (poloha 1). Po * otočte.	10
			30P	9 - 10*		
			70P	7 - 9		
			30P	7 - 9		
	1500		70P	11 - 13		
			30P	8 - 9*		
			70P	11 - 13		
			30P	6 - 8		
Sekaná	1000		50P	23 - 25	Připravte směs mletého masa (polovina vepřového/polovina hovězího). Položte pokrm na mělký oválný zapékací talíř a na skleněný tác na skleněném tácu a vložte je do nižší polohy (poloha 2).	10
			50P	9 - 11		
Bifteký 2 středně velké kousky	400			11 - 13*	Položte na rošt na skleněném tácu a vložte tác do horní polohy (poloha 3). Po * otočte, po ukončení grilování ochuťte.	2
				10 - 14		
Zapékání dozlatova	1000			14 - 18	Posypte 100 g čedaru nebo 100 g goudy. Umístěte zapékací nádobu na skleněný tác a vložte tác do nižší polohy (poloha 2).	10
Havajské toasty	4 kusy		10P	7 - 10	Opečte chleba, potřete máslem a pokryjte každý plátkem šunky, ananasu a taveného sýra. Uprostřed propíchněte a umístěte havajský toast na rošt na skleněném tácu do nižší polohy (poloha 2).	1

POZNÁMKA:

1. Ke grilování kuřecích stehen nebo kuřat použijte MENU AUTO GRIL: AG1 – AG2.
2. Vyberte vhodnou polohu jídla vzhledem k jeho velikosti, pro usnadnění je doporučená poloha pro každé jídlo uvedena v tabulce výše. Pokud se během vaření jídlo dotýká topného zařízení grilu, objeví se kouř.



TABULKY PRO MANUÁLNÍ VAŘENÍ

TABULKA: VAŘENÍ V REŽIMU VYSOKÝ VÝKON PÁRY

Použijte skleněný táč a parní táč. Pára v poloze 2

Jídlo	Množství	Počáteční tepl.	Nastavení	Úroveň výkonu	Doba odstátí -Min-	Pokyny	Poloha jídla
Květák, celý	přibl. 900g	20°C		VYSOKÝ VÝKON PÁRY	přibl. 35	Položte květák na parní táč na skleněném tácu.	2
Vařená kukuřice	4 kusy (800g)	20°C		VYSOKÝ VÝKON PÁRY	15 - 18	Položte jídlo na parní táč na skleněném tácu.	2
Bílá rýže (Basmati)	200g	20°C		VYSOKÝ VÝKON PÁRY	přibl. 25	Na vaření použijte mělkou kulatou nádobu (22 cm v průměru). Zalijte rýži 300 ml vody z kohoutku a umístěte nádobu na parní táč ležící na skleněném tácu. Po ukončení vaření dobře promíchejte a odstraňte všechnu zbývající vodu.	2
Dušená rýže	200g	20°C		VYSOKÝ VÝKON PÁRY	přibl. 30	Na vaření použijte mělkou kulatou nádobu (22 cm v průměru). Zalijte rýži 300 ml vody z kohoutku a umístěte nádobu na parní táč ležící na skleněném tácu. Po ukončení vaření dobře promíchejte a odstraňte všechnu zbývající vodu.	2
Hnědá rýže (dlouhozrná)	200g	20°C		VYSOKÝ VÝKON PÁRY	přibl. 35	Na vaření použijte mělkou kulatou nádobu (22 cm v průměru). Zalijte rýži 300 ml vody z kohoutku a umístěte nádobu na parní táč ležící na skleněném tácu. Po ukončení vaření dobře promíchejte a odstraňte všechnu zbývající vodu.	2
Pstruh	1 kusy (250g)	5°C		VYSOKÝ VÝKON PÁRY	přibl. 16	Položte jídlo na parní táč na skleněném tácu.	2
Blanširování zeleniny	500g	20°C		VYSOKÝ VÝKON PÁRY	8 - 10	Přidejte připravenou očištěnou, omytou, nakrájenou atd. zeleninu) na parní táč na skleněném tácu. Jakmile zbledne, ponořte zeleninu do ledové vody.	2
Loupání rajčat	4 kusy (každé 80-100g)	20°C		VYSOKÝ VÝKON PÁRY	7 - 9	Nařizněte na špičce rajčat kříž a položte je na parní táč ležící na skleněném tácu. Po ukončení vaření ponořte do studené vody a poté oloupejte slupku.	2
Vaření jablek, plátky	500g	20°C		VYSOKÝ VÝKON PÁRY	17 - 20	Položte plátky jablek na parní táč na skleněném tácu.	2
Středně vařená vejce (velikost M)	4 kusy	5°C		VYSOKÝ VÝKON PÁRY	13 - 14	Položte vejce na parní táč na skleněném tácu. Po ukončení vaření je ponořte do studené vody.	2
Vejce natvrdo (velikost M)	4 kusy	5°C		VYSOKÝ VÝKON PÁRY	15 - 17	Položte vejce na parní táč na skleněném tácu. Po ukončení vaření je ponořte do studené vody.	2
Ohřívání hotového jídla, polotovaru (maso a zelenina)	300g	20°C		VYSOKÝ VÝKON PÁRY	18 - 20	Propíchněte vidličkou několikrát víko polotovaru a položte pokrm na parní táč na skleněném tácu a ohřejte.	2

POZNÁMKA:

Pro vaření s rýží (dlouhozrnou), těstovinami, čerstvou zeleninou, rybími filety, kuřecími řízků a zeleninou + bramborami použijte MENU PÁRY.



TABULKY PRO MANUÁLNÍ VAŘENÍ

TABULKA: VAŘENÍ V REŽIMU NÍZKÝ VÝKON PÁRY

Toto nastavení používá nízké teploty od 70 °C do 95 °C v krocích po 5 °C pro perfektní přípravu jemných pokrmů, jako jsou studené polévky, koláče, čerstvé mořské plody, dezerty. Tento program je ideální pro pomalé vaření masa, které bylo zprudka opečeno na horké pánvi na plotně, kdy je žádoucí velmi křehký výsledek. V tabulce níže najdete několik příkladů. Použijte skleněný táč v nižší poloze 2 a parní táč v poloze 3.

Jídlo	Množství	Nastavení	Úroveň výkonu	Počáteční tepl.	Doba pečení -Min-	Pokyny	Doba odstátí -Min-
Roštěná, střední	2 porce (každé 350g)	 LOW	NÍZKÝ VÝKON PÁRY	85°C	30 - 35	Zprudka maso opečte (na každé straně přibl. 1 – 2 minuty) na horké pánvi na plotně a poté jej okamžitě přemístěte na parní táč v poloze 3, zatímco skleněný táč vložte do polohy 2.	-
Kachní prsa, střední	2 porce (každé 350g)	 LOW	NÍZKÝ VÝKON PÁRY	85°C	30 - 35	Pomocí ostrého nože vytvořte na tuku kachních prsou mřížku. Vetrňte do kachních prsou sůl. Poté zprudka opečte kachní prsa z každé strany po dobu 1 – 2 minuty na horké pánvi na plotně. Přemístěte okamžitě kachní prsa na parní táč v poloze 3, zatímco skleněný táč vložte do trouby v poloze 2.	5 - 10
Vepřové medailonky	8 porce/ 540g (každé 70g)	 LOW	NÍZKÝ VÝKON PÁRY	85°C	30 - 35	Zprudka maso opečte (na každé straně přibl. 1 – 2 minuty) na horké pánvi na plotně a poté jej okamžitě přemístěte na parní táč v poloze 3, zatímco skleněný táč vložte do polohy 2.	-

ČESKY

RECEPTY

Používání receptů

- Všechny recepty v této kuchařce jsou určeny pro 4 porce, pokud není uvedeno jinak.
- Na začátku každého receptu jsou doporučené kuchyňské potřeby a celková doba vaření. Celková doba vaření každého receptu je míněna při použití přísad zmíněných v receptu. Jestliže při vaření používáte jiné množství, dobu vaření přizpůsobte. Recepty většinou obsahují množství pro aktuální spotřebu strážníků, pokud není uvedeno jinak.
- Vejce zmíněná v receptech váží kolem 55 g (střední).
- Máslo a margarín se dají zaměnit.
- Když vaříte jídlo v režimu Combi, vyberte pro jídlo vhodnou polohu vzhledem k jeho velikosti, pro usnadnění je pro každý recept je uvedena doporučená poloha.

Použité zkratky

P = Procento
W = Watt
PL = polévková lžíce
ČL = čajová lžička
min = minuty
kg = kilogram
g = gram
l = litr
ml = mililitr
cm = centimetr
přibl. = přibližně

Polévky a předkrmy

KRÉMOVÁ AVOKÁDOVÁ POLÉVKA

Španělsko : Sopa de aguacates

Celková doba přípravy: přibl. 9 - 11 minut

Nádobí: Mísa s víčkem (objem 2 litry)

Přísady

3	avokáda (600 g dužiny)
	špetka citronové šťávy
700 ml	masového vývaru
70 ml	smetany
	sůl
	pepř

Zavářky do polévek

ZHUŠŤOVAČ POLÉVKY S VEJCEM

na půl litru polévky


Celková doba přípravy: přibl. 20 minut

Nádobí: Kávový šálek (objem 150 ml)


Přísady

2	vejce
125 ml	mléka
1	špetka soli
1	špetka muškátového ořechu

Postup

1. Oloupejte měkká, zralá avokáda, odstraňte pecku, nakrájejte na malé kousky a rozmixujte v mixéru nebo mixovací násadou ručního mixéru. Odložte si dva tenké plátky na každou porci pro dekoraci a pokapejte citronovou šťávou.
2. Do mísy dejte masový vývar, avokáda a smetanu, osolte, opepřete a zakryjte pokličkou. Vložte do středu na dno trouby (poloha 1) a vařte. Během vaření jednou promíchejte.
9 - 11 min.  MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
3. Polévku mixujte, dokud není krémová, a pak ozdobte plátky avokáda. Po uvaření nechte 5 minut odstát.

Postup

1. Vymažte hrnky tukem. Šlehejte všechny přísady dohromady a nalijte směs do hrnků.
2. Vložte hrnky na pamí táč v horní poloze (poloha 3), zatímco skleněný táč vložte do trouby v nižší poloze (poloha 2) a vařte.
20 min.  NÍZKÝ VÝKON PÁRY 90°C
Před tím, než otevřete dveře trouby, nechte 5 minut stát.
3. Vyklopte vejce z hrnku a nakrájejte na kostky. Přidejte do polévky.

CZ – 46



RECEPTY

KROUPOVÁ POLÉVKA

Švýcarsko : Bündner Gerstensuppe

Celková doba přípravy: přibl. 26 - 33 minut

Nádobí: Mísa s víčkem (objem 2 litry)

Přísady

2 PL	másla nebo margarínu (20 g)
1	cibule (50 g) nakrájená na drobno
1 - 2	mrkve (130 g) nakrájené na plátky
15 g	celer nakrájený na kostky
1	pórek (130 g) nakrájený na kolečka
3	listy bílé kapusty (100 g) nakrájené na proužky
200 g	telecích kostí
50 g	prorostlé slaniny nakrájené na proužky
50 g	kroupů
700 ml	masového vývaru
	pepř
4	vídeňské párky (300 g)

Postup

1. Do mísy vložte máslo a nasekanou cibuli a pařte pod pokličkou. Vložte do středu na dno trouby (poloha 1) a vařte.
přibl. 1 - 2 min. [MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
2. Do mísy přidejte zeleninu. Pak přidejte kosti, proužky slaniny a kroupy a zalijte masovým vývarem. Opeřete a vařte pod pokličkou.
 1. **9 - 11 min.** [MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
 2. **16 - 20 min.** [MIKROVLNNÁ TROUBA 50 P
3. Nakrájejte párky na malé kousky a ohřejte je na 5 minut v míse.
4. Po vaření nechte polévku 5 minut odstát. Před podáváním z polévky vyberte kosti.

ŽAMPIONOVÁ POLÉVKA

Nizozemsko : Champignonsoep

Celková doba přípravy: přibl. 10 - 13 minut

Nádobí: Mísa s víčkem (objem 2 litry)

Přísady

200 g	žampionů nakrájených na plátky
1	cibule (50 g) nakrájená na drobno
300 ml	masového vývaru
300 ml	smetany
2 1/2 PL	hladké mouky (25 g)
2 1/2 PL	másla nebo margarínu (25 g)
	sůl a pepř
150 g	zakysané smetany

Postup

1. Nalijte zeleninový a masový vývar do nádoby. Přikryjte nádobu, vložte ji do středu na dno trouby (poloha 1) a vařte.
7 - 9 min. [MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
2. Rozmixujte všechny přísady v mixéru. Přidejte smetanu.
3. Z mouky a másla vypracujte těsto a smíchejte ho s houbovou polévkou, dokud není směs hladká. Osolte a opeřete, přikryjte a pokračujte ve vaření.
3 - 4 min. [MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
4. Po ukončení vaření můžete vmíchat kysanou smetanu.

OPÉKANÝ CHLÉB S CAMEMBERTEM

Německo : Camemberttoast

Celková doba přípravy: přibl. 1 1/2 - 2 1/2 minuty

Nádobí: Mělká mísa

Přísady

4	plátky chleba na opékání (80 g)
2 PL	másla nebo margarínu (20 g)
150 g	camembertu
4 ČL	brusnicového želé (40 g)
	kajenský pepř

Postup

1. Chléb opečte a natřete máslem.
 2. Nakrájejte camembert na plátky a pokladte na opečený chléb. Na střed sýru dejte brusnicové želé a posypte kajenským pepřem.
 3. Položte chléb na talíř a ohřejte. Vložte talíř do středu na dno trouby (poloha 1) a vařte a ohřejte.
přibl. 1 1/2 - 2 1/2 min. [MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
- Tip: Můžete tento recept upravovat podle vlastní chuti. Například můžete použít čerstvé houby a strouhaný sýr, nebo vařenou šunku, chřest a ementál.



RECEPTY

Maso, ryby, drůbež

ČERSTVÝ TUŇÁK SE ZELENINOU

Francouzsko : Thon frais braisé aux tomates et aux poivrons

Celková doba přípravy: přibl. 15 - 17 minut

Nádobí: Mělká oválná zapékací mísa s víčkem (průměr přibl. 26 cm)

Přísady

500 g	čerstvého tuňáka v plátcích
2 PL	citronové šťávy
	sůl
1 ČL	rostlinného oleje na vymaštění mísy
1/2	zelené papriky (125 g) nakrájené na proužky
2	cibule (125 g) nakrájené na drobno
1	mrkev (50 g) nakrájená na plátky
1 - 2	rajčata (125 g) nakrájená na kostky
40 ml	bílého vína
1	stroužek česneku
	svazek bylin
	sůl a pepř

ŽAMPIONY S ROZMARÝNEM

Španělsko : Champinones rellenos al romero

Celková doba přípravy: přibl. 13 - 19 minut

Nádobí: Mísa s víčkem (objem 1 litr)

Mělká kulatá nádoba (průměr přibl. 22 cm)

Přísady

8	velkých žampionů (přibl. 300 g) v celku
2 PL	másla nebo margarínu (20 g)
1	cibule (50 g) nakrájená na drobno
50 g	slaniny nakrájené na drobno
	mletý černý pepř
	potlučený čerstvý rozmarýn
125 ml	suchého bílého vína
125 ml	smetany
2 PL	mouky (20 g)

CUKETOVÝ A MAKARONOVÝ KOLÁČ

Německo : Zucchini-Nudel-Auflauf

Celková doba přípravy: přibl. 33 - 38 minut

Nádobí: Mísa s víčkem (objem 2 litry)

Zapékací mísa (průměr přibl. 26 cm)

Přísady

500 ml	vody
1/2 ČL	oleje
80 g	makaronů
400 g	sterilizovaných krájených rajčat
3	cibule (150 g) nakrájené na drobno
	bazalka, tymián, sůl, pepř
1 PL	rostlinného oleje na vymaštění mísy
450 g	cuket nakrájených na plátky
150 g	zakysané smetany
2	vejce
100 g	strouhaného čedaru

Postup

1. Tuňáka umyjte, otřete do sucha a pokapejte citronovou šťávou. Nechte rybu přibližně 15 minut odstát, pak ji opět osušte a osolte.
2. Na dno mísy rozetřete olej a položte na něj tuňáka. Na rybu dejte zeleninu. Přidejte bílé víno, stroužek česneku a svazek bylin a ochuťte kořením. Mísu zakryjte a vařte. Přikryjte pokm, vložte jej do středu na dno trouby (poloha 1) a vařte.
15 - 17 min. MIKROVLNNÁ TROUBA 70 P
Po uvaření nechte rybu přibližně 2 minuty odstát. Před podáváním odeberte svazek bylin a stroužek česneku.

Tip: Svazek bylin tvoří: snítka petržele, svazek bylin a zeleniny na polévku, libeček, tymián a několik bobkových listů.

Postup

1. Ze žampionů odeberte stopky a nakrájejte je na malé kousky.
2. Dno nádoby vytřete máslem. Přidejte cibuli, kostičky slaniny a žampionové stopky. Opepřete a posypte rozmarýnem, zakryjte a vařte. Opepřete a přidejte rozmarýn, přikryjte a vařte ve střední části na dně trouby (poloha 1).
3 - 5 min. MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
Nechte vychladnout.
3. Ohřejte 100 ml vína a smetanu v druhé nádobě s víčkem. Vložte pokrm do středu na dno trouby (poloha 1).
1 - 3 min. MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
4. Smíchejte zbytek vína s moukou, vmíchejte ho do horké tekutiny a vařte pod pokličkou. Během vaření jednou promíchejte.
přibl. 1 min. MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
5. Naplňte žampiony slaninovou směsí, vložte do omáčky. Vložte nádobu na skleněný táč do nižší polohy (poloha 2) a vařte.
8 - 10 min. MIKROVLNNÁ TROUBA 50 P
Po uvaření nechte žampiony přibližně 2 minuty odstát.

Postup

1. Do mísy dejte vodu, olej a sůl a pod pokličkou nechte sevířít.
3 - 4 min. MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
2. Makarony polámete, přidejte do mísy, zamíchejte a nechte je naběhnout.
9 - 11 min. MIKROVLNNÁ TROUBA 30 P
Makarony sceďte a nechte vychladnout.
3. Smíchejte rajčata s cibulí a dobře ochuťte kořením. Vymastěte zapékací mísu. Vložte do ní makarony a přelijte rajčatovou omáčkou. Na vrch pokladte cuketové plátky.
4. Vyšlehejte zakysanou smetanu s vejci a vylijte na směs v nádobě. Vrch posypte strouhaným sýrem. Vložte zapékací nádobu na skleněný táč do nižší polohy (poloha 2).
21 - 23 min. NÍZKÝ VÝKON COMBI 50 P
Po uvaření nechte jídlo 5 - 10 minut odstát.

CZ - 48



RECEPTY

NADÍVANÉ PEČENÉ KUŘE

Rakousko : Gefülltes Brathähnchen

Nadívané pečené kuře - dvě porce

Celková doba přípravy: přibl. 34 - 42 minut

Nádobí: Malá mísa s pokličkou

Nit'

Přísady

- 1 kuře (1 000 g)
- sůl, drcený (čerstvý) rozmarýn, drcená majoránka
- 1 oschlý kus chlebového pečiva (40 g)
- sůl
- 1 svazek petržele nasekaného na jemno (10 g)
- 1 špetka muškátového ořechu
- 2 PL másla nebo margarínu (20 g)
- 1 vaječný žloutek
- 3 PL másla nebo margarínu (30 g)
- 1 ČL sladké papriky
- sůl
- 1 ČL másla nebo margarínu na vymaštění mísy

Postup

1. Kuře umyjte, otřete a vytřete jeho vnitřek solí, rozmarýnem a majoránkou.
2. Nádivka: Namočte chlebové pečivo asi na 10 minut do studené vody a pak nadbytečnou vodu vyždímejte.
Přimíchejte máslo a vaječný žloutek se solí, petrželí, muškátovým ořechem a naplňte kuře směsí. Otvor zašijte bavlněnou nebo řeznickou nití.
3. V malé misce rozpusťte máslo ve střední části na dně trouby (poloha 1).
přibl. 1 - 2 min. MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
Smíchejte papriku a sůl s máslem a potřete tím kuře.
4. Položte kuře na vymaštěnou mísu pro quiche prsíčky dolů a vařte (nezakrývejte).
 1. **10 - 12 min.** MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
 2. **6 - 8 min.** VYSOKÝ VÝKON COMBI 30 P
Kuře obraťte
 3. **12 - 14 min.** MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
 4. **5 - 7 min.** VYSOKÝ VÝKON COMBI 30 PPo uvaření nechte nadívané kuře přibližně 3 minuty odstát.

RYBÍ FILÉ SE SÝROVOU OMÁČKOU

Švýcarsko : Fischfilet mit Käsesauce

Celková doba přípravy: přibl. 20 - 25 minut

Nádobí: Mísa s víčkem (objem 1 litr)

Mělká kulatá zapékací mísa

(průměr přibl. 25 cm)

Přísady

- 3 kusy rybího filé (přibl. 600 g)
- 2 PL citronové šťávy
- sůl
- 1 PL másla nebo margarínu
- 1 cibule (50 g) nakrájená na drobnou
- 2 PL mouky (20 g)
- 100 ml bílého vína
- 1 ČL rostlinného oleje na vymaštění mísy
- 100 g strouhaného ementálu
- 2 ČL sekané petržele

Postup

1. Rybu umyjte, otřete do sucha a pokapejte citronovou šťávou. Nechte přibližně 15 minut odstát, pak ji opět osušte a potřete solí.
2. Na dno mísy rozetřete máslo. Přidejte cibuli, přikryjte pokličkou a duste. Přidejte nakrájenou cibuli, přikryjte pokličkou a vařte ve střední části na dně trouby (poloha 1).
1 - 2 min. MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
3. Cibuli posypte moukou a zamíchejte. Přidejte bílé víno a promíchejte.
4. Vymastěte zapékací mísu a vložte do ní rybí filé. Polijte je omáčkou a posypte sýrem. Vložte zapékací nádobu na skleněný táč do nižší polohy (poloha 2) a vařte.
7 - 8 min. MIKROVLNNÁ TROUBA 70 P
12 - 15 min. VYSOKÝ VÝKON COMBI 30 P
Po uvaření nechte rybu přibližně 2 minuty odstát. Podávejte s oblohou ze sekané petržele.

PEČENÉ V KASTROLU S FAZOLEMI

Řecko : Kréas mé fasólia

Celková doba přípravy: přibl. 14 - 18 minut

Nádobí: Mísa s víčkem (objem 2 litry)

Přísady

- 1 - 2 rajčata (100 g)
- 400 g jehněčího bez kostí
- 1 ČL másla nebo margarínu na vymaštění mísy
- 1 cibule (50 g) nakrájená na drobnou
- 1 stroužek drceného česneku
- sůl a pepř
- cukr
- 250 g sterilizovaných zelených fazolí

Postup

1. Oloupejte rajčata, vyřežte stopky a rozmixujte v kuchyňském robotu.
2. Nakrájejte jehněčí na velké kostky. Vymastěte mísu máslem. Přidejte maso, nakrájenou cibuli a rozmačkané stroužky česneku, ochuťte, přikryjte a vařte ve střední části na dně trouby (poloha 1).
6 - 8 min. MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
3. Přidejte k masu fazole a rozmixovaná rajčata a pokračujte ve vaření pod pokličkou.
8 - 10 min. MIKROVLNNÁ TROUBA 70 P
Po uvaření nechte maso přibližně 5 minut odstát.
Tip: Pokud chcete použít čerstvé fazole, musíte je nejdříve uvařit.

ČESKY



RECEPTY

PLNĚNÁ ŠUNKA

Španělsko : Jamón relleno

Celková doba přípravy: přibl. 20 - 24 minut

Nádobí: Mísa s víčkem (objem 2 litry)

Mělká oválná zapékací mísa s víčkem
nebo mikrovlnná fólie
(o délce přibl. 26 cm)

Přísady

125 g	čerstvého špenátu bez stopek
125 g	tvorohu (tuk 6%)
40 g	strouhaného ementálu
	pepř
	sladká paprika
6	plátků vařené šunky (300 g)
125 ml	vody
125 ml	smetany
2 PL	mouky (20 g)
2 PL	másla nebo margarínu (20 g)
1 ČL	másla nebo margarínu na vymaštění mísy

Postup

1. Špenát nasekejte na drobno, smíchejte s tvarohem a sýrem a ochutíte kořením.
2. Na každý plátek šunky položte polévkovou lžici náplně a srolujte. Šunku zajistěte dřevěným párátkem.
3. Připravte bešamelovou omáčku: Nalijte tekutinu do mísy, zakryjte a ohřejte. Na to potřebujete nalít tekutinu do misky, přikrýt a zahřívát ve střední části na dně trouby (poloha 1).
3 - 4 min. MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
Smíchejte máslo a mouku, přidejte tekutinu a šlehejte kulatým šlehačem, dokud není omáčka hladká. Zakryjte, přiveďte do varu a vařte, dokud nezhoustne.
přibl. 1 min. MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
Zamíchejte a dochutěte.
4. Vlijte omáčku do vymaštěné mísy, dejte do ní šunkové rolky a vařte pod pokličkou. Vložte nádobu na skleněný táč do nižší polohy (poloha 2) a vařte.
16 - 19 min. VYSOKÝ VÝKON COMBI 30 P
Po uvaření nechte šunkové rolky přibližně 5 minut odstát.

Tip: Pro tento recept můžete použít hotovou bešamelovou omáčku.

CURYŠSKÉ TELECÍ DUŠENÉ MASO

Švýcarsko : Züricher Geschnetzeltes

Celková doba přípravy: přibl. 9 - 13 minut

Nádobí: Mísa s víčkem (objem 2 litry)

Přísady

600 g	telecího filé
1 PL	másla nebo margarínu
1	cibule (50 g) nakrájená na drobno
100 ml	bílého vína
	zahušťovač omáčky na přibl. 1/2 litru
300 ml	smetany
	sůl a pepř
1 PL	sekané petržele

Postup

1. Nakrájejte maso na pružky tloušťky prstu.
2. Mísu rovnoměrně vymaštěte máslem. Přidejte cibuli a maso, přikryjte a vařte ve střední části na dně trouby (poloha 1). V průběhu vaření jednou zamíchejte.
6 - 8 min. MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
3. Přidejte bílé víno, omáčkový prášek a smetanu, zamíchejte, zakryjte a pokračujte ve vaření. Během vaření jednou promíchejte.
3 - 5 min. MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
4. Dušené maso okořeňte, opět zamíchejte a nechte 5 minut odstát. Podávejte s petrželovou posýpkou.





RECEPTY

FILÉ Z MOŘSKÉHO JAZYKA

Francouzsko : Filets de sole, 2 porcie

Celková doba přípravy: přibl. 13 - 15 minut

Nádobí: Mělká oválná zapékací nádoba s pokličkou
nebo fólií pro mikrovlnné trouby (přibl. 26 cm)

Přísady

- 400 g filé z mořského jazyka
- 1 chemicky neošetřený citrón
- 2 rajčata (150 g)
- 1 ČL másla nebo margarínu na vymaštění mísy
- 1 PL rostlinného oleje
- 1 PL sekané petržele
sůl a pepř
- 4 PL bílého vína (30 ml)
- 2 PL másla nebo margarínu (20 g)

KREVEY S ČILI

Celková doba přípravy: přibl. 5 - 7 minut

Nádobí: Mísa s víčkem (objem 1 litr)
Mísa s víčkem (objem 2 litry)

Přísady

- 6 krevet (bez schránky 240 g)
- 50 ml bílého vína
- 2 malé svazky pažitky (200 g)
- 1 - 2 čili papričky
- 20 g čerstvého zázvoru
- 1 PL kukuřičné mouky
- 2 PL rostlinného oleje (20 g)
- 1 1/2 PL sójové omáčky (20 ml)
- 1 PL cukru
- 1 PL octu

Zelenina a těstoviny

ZELENINOVÝ HRNEC (RATATOUILLE)

Francouzsko : Ratatouille spécial

Celková doba přípravy: přibl. 15 - 18 minut

Nádobí: Mísa s víčkem (objem 2 litry)

Přísady

- 5 PL olivového oleje (50 ml)
- 1 rozdrcený stroužek česneku
- 1 cibule (50 g) nakrájená na plátky
- 1 malý lilek (250 g) hrubě nakrájený
- 1 cuketa (200 g) hrubě nakrájená
- 1 paprika (200 g) hrubě nakrájená
- 1 malý fenykl (75 g) hrubě nakrájený
pepř
- 1 svazek polévkových bylin
- 200 g konzerva artyčokových srdíček, rozčtvrcených
sůl a pepř

Postup

1. Ryby umyjte a osušte. Vykostěte.
 2. Citrón a rajčata nakrájejte na tenké plátky.
 3. Zapékací mísu vymastěte máslem. Položte do ní rybu a pokapejte rostlinným olejem.
 4. Rybu posypte petrželí, na vrch rozložte plátky rajčat a dochuťte kořením. Na rajčata pokladte plátky citrónu a přelijte to vínem.
 5. Přidejte k citrónu trochu másla, přikryjte a vařte ve střední části na dně trouby (poloha 1).
13 - 15 min. [Mikrovlonná trouba] MIKROVLNNÁ TROUBA 50 P
Nechte rybí filé přibližně 2 minuty odstát.
- Tip: V tomto receptu můžete použít okouníka, halibuta, parrmici, platýse nebo tresku.

Postup

1. Krevety umyjte. Odstraňte schránky a ocásky. Rozkrojte podél páteře a vyberte vnitřnosti. Každou krevetku nakrájejte na 2 nebo 3 kusy a každý kus nařežte, aby se během vaření nestáčely. Vložte krevety do mísy a pokapejte vínem. Zakryjte a marinujte.
2. Pažitku a čili papričky umyjte a vysušte. Pažitku nakrájejte na kousky o délce 5 cm. Čili papričky nakrájejte po délce a vyberte semínka. Olupejte zázvor a nakrájejte na plátky.
3. Vyberte krevety z vína a obalte je v kukuřičné mouce.
4. Do mísy dejte olej, pažitku, čili papričky a plátky zázvoru a zakryjte. Zahřívajte ve střední části na dně trouby (poloha 1).
přibl. 2 min. [Mikrovlonná trouba] MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
5. Do mísy přidejte krevety. Ochutťte sójovou omáčkou, cukrem a octem. Zamíchejte a zakryté vařte.
3 - 5 min. [Mikrovlonná trouba] MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
Po uvaření nechte krevety 1 - 2 minuty odstát. Podávejte horké.

Postup

1. Do mísy vložte olej a česnek. Přidejte všechnu připravenou zeleninu kromě artyčoků a opepřete. Přidejte bouquet garni, přikryjte a vařte ve střední části na dně trouby (poloha 1).
15 - 18 min. [Mikrovlonná trouba] MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
Na posledních 5 minut přidejte do mísy artyčoky.
 2. Ochutťte ratatouille a před podáváním vyberte svazek bylin. Po uvaření nechte ratatouille asi 2 minuty odstát.
- Tip: Podávejte tento horký zeleninový hrnec s masovými jídly. V studeném stavu je to skvělý předkrm.

Svazek polévkových bylin se skládá ze snítku petržele, snítku libečka a tymiánu a několika bobkových listů.

ČESKY



RECEPTY

LASAGNE

Itálie : Lasagne al forno

Celková doba přípravy: přibl. 23 - 28 minut

Nádobí: Mísa s víčkem (objem 2 litry)

Mělká obdélníková zapékací nádoba
(přibl. 20 x 20 x 6 cm)

Přísady

300 g	sterilizovaných rajčat
50 g	šunky nakrájené na kostičky
1	cibule (50 g) nakrájená na drobno
1	rozdrcený stroužek česneku
250 g	mletého hovězího masa
2 PL	rajčatového protlaku (30 g) sůl a pepř oregano, tymián, bazalka
150 ml	zakysané smetany
100 ml	mléka
50 g	strouhaného parmazánu
1 ČL	nasekané směsi bylinek
1 ČL	olivového oleje sůl, pepř a muškátový ořech
1 ČL	rostlinného oleje na vymaštění mísy
125 g	plátků zelené lasagne
1 ČL	strouhaného parmazánu
1 ČL	másla nebo margarínu

PLNĚNÉ BRAMBORY

Španělsko : Patatas Rellenas

Celková doba přípravy: přibl. 10 - 14 minut

Nádobí: Mísa s víčkem (objem 2 litry)

Porcelánové talíře

Přísady

4	středně velké brambory (400 g)
100 ml	vody
60 g	šunky nakrájené na kostičky
1/2	cibule (25 g) nakrájené na drobno
75 - 100 ml	mléka
2 PL	strouhaného parmazánu (20 g) sůl pepř
2 PL	strouhaného ementálu

Nápoje a dezerty

HRUŠKY V ČOKOLÁDOVÉ OMÁČCE

Francouzsko : Poires au chocolat

Celková doba přípravy: přibl. 8 - 14 minut

Nádobí: Mísa s víčkem (objem 2 litry)

Mísa s víčkem (objem 1 litr)

Přísady

4	hrušky (600 g)
60 g	cukru
1	balíček vanilkového cukru (10 g)
1 PL	hruškového likéru, obsah alkoholu 30 %
150 ml	vody
130 g	hořké čokolády nalámané na kousky
100 g	zakysané smetany

Postup

- Nakrájejte rajčata na plátky a smíchejte s cibulí a šunkou, česnekem, mletým masem a rajčatovým protlakem. Ochutňte, přikryjte nádobu a vařte ve střední části na dně trouby (poloha 1). Během vaření zamíchejte.
6 - 8 min. MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
- Smíchejte smetanu, mléko, parmazán, bylinky a olej. Ochutňte.
- Vymastěte mísu a pokryjte dno 1/3 plátků lasagne. Rozetřete polovinu masové směsi na lasagne a zakryte částí sýrové omáčky. Na to pokladte 1/3 lasagne, na to masovou směs a sýrovou omáčku. Dokončete poslední 1/3 lasagne přikrytou velkým množstvím omáčky a vrch posypte strouhaným parmazánem. Navrch dejte kousky másla. Vložte zapékací nádobu na skleněný táč do nižší polohy (poloha 2) a vařte.
17 - 20 min. NÍZKÝ VÝKON COMBI 50 P
Po uvaření nechte lasagne 5 až 10 minut odstát.

Postup

- Vložte brambory do misky, přidejte vodu, přikryjte a vařte ve střední části na dně trouby (poloha 1). Během vaření jednou obraťte.
7 - 9 min. MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
Nechte vychladnout.
- Rozkrojte brambory po délce na poloviny a opatrně je vydlabejte. Smíchejte vnitřek brambor se šunkou, cibulí, mlékem a parmazánem, dokud směs není hladká.
Osolte a opepřete.
- Naplňte bramborové slupky směsí, vrch posypte strouhaným ementálem, vložte na talíře a vařte ve střední části na dně trouby (poloha 1).
3 - 5 min. MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
Po uvaření nechte brambory asi 2 minuty odstát.

Postup

- Oloupejte hrušky, ale nechte je v celku.
- Do mísy dejte cukr, vanilkový cukr, likér a vodu. Zamíchejte a ohřívejte ve střední části na dně trouby (poloha 1).
1 - 2 min. MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
- Vložte hrušky do šťávy, přikryjte a vařte ve střední části na dně trouby (poloha 1).
8 - 10 min. MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
Vyberte hrušky ze šťávy a nechte vychladnout.
- Do malé misky dejte 50 ml šťávy, přidejte smetanu a čokoládu. Zakryjte a ohřívejte. Přikryjte a ohřívejte ve střední části na dně trouby (poloha 1).
1 - 2 min. MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
- Dobře omáčku zamíchejte a při podávání jí přelijte hrušky.
Tip: Můžete to podávat s vanilkovou zmrzlinou.



RECEPTY

ŽELÉ Z OVOCNÝCH PLODŮ S VANILKOVOU OMÁČKOU

Dánsko : Rødgrød med vanilie sovs

Celková doba přípravy: přibl. 8 - 11 minut

Nádobí: 2 mísy s víčky (objem 2 litry)

Přísady

150 g	červeného rybízu - umytého, s odstraněnými stopkami
150 g	jahod - umytých, s odstraněnými stopkami
150 g	malin - umytých a přebraných
250 ml	bílého vína
100 g	cukru
50 ml	citronové šťávy
8	želatinových plátů
300 ml	mléka
	Příchut' z 1/2 vanilkového lusku
30 g	cukru
15 g	kukuřičné mouky

Postup

1. Odložte několik kusů ovoce na dekoraci. Zbytek rozmixujte s vínem. Vložte do mísy a zakryté vařte. Vložte do mísy, přikryjte a vařte ve střední části na dně trouby (poloha 1).

5 - 7 min. MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P

Přidejte cukr a citronovou šťávu.

2. Vložte želatinu do studené vody na 10 minut, aby změkla. Vyberte ji a vymačkejte vodu. Želatinu vmíchejte do horkého ovoce, dokud se nerozpustí. Odložte želé do ledničky, aby odstálo.

3. Vanilková omáčka: Dejte do mísy mléko. Otevřete vanilkový lusk a vyškrabejte vanilkovou příchut'. Vmíchejte příchut', cukr a kukuřičnou mouku do mléka a zakryjte před vařením. Vařte ve střední části na dně trouby (poloha 1). Během vaření a po něm občas zamíchejte.

3 - 4 min. MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P

4. Vyklopte odstáté želé na talíř a ozdobte kusy ovoce. Podávejte s vanilkovou omáčkou.

Tip: Použít můžete i mrazené ovoce, když ho rozmrazíte.

OHNIVÝ NÁPOJ

Nizozemsko : Vuurdrank for 10 Portions

Celková doba přípravy: přibl. 8 - 10 minut

Nádobí: Mísa s víčkem (objem 2 litry)

Přísady

500 ml	bílého vína
500 ml	suchého červeného vína
500 ml	rumu, obsah alkoholu 54 %
1	celý neošetřený pomeranč
3	kořicové dřívka
75 g	cukru
10 ČL	cukrkandlu

Postup

1. Do mísy nalijte alkohol. Na tenko oloupejte pomeranč a vložte pomerančovou kůži do alkoholu, společně se skořicí a cukrem. Zakryjte a ohřejte. Přikryjte a ohřívajte ve střední části na dně trouby (poloha 1).

8 - 10 min. MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P

Vyberte kůži a skořici. Do každého sklenice na grog vložte jednu čajovou lžičku cukrkandlu, zalijte ohnivým nápojem a podávejte.

ČOKOLÁDA SE ŠLEHAČKOU

Rakousko : Schokolade mit Schlagobers for 1 Portion

Celková doba přípravy: přibl. 1 - 1 1/2 minut

Nádobí: Velký šálek (objem 200 ml)

Přísady

150 ml	mléka
30 g	nastrouhané hořké čokolády
30 ml	smetany
	čokoládová rýže

Postup

1. Vlijte mléko do šálku. Přidejte čokoládu, zamíchejte a ohřejte. Přidejte čokoládu, zamíchejte a ohřívajte ve střední části na trouby (poloha 1). Občas zamíchejte. **přibl. 1 - 1 1/2 min.** MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
2. Vyšlehejte smetanu do tuha a lžičkou ji pokládejte na čokoládu. Podávejte posypané čokoládovou rýží.

HORKÝ CITRÓN

Německo : Heisse Zitrone for 1 Portion

Celková doba přípravy: přibl. 1 - 1 1/2 minut

Nádobí: Čajový šálek (objem 150 ml)

Přísady

100 ml	vody
	šťáva z 1 citrónu
2 - 3 ČL	cukru

Postup

1. Nalijte vodu a citrónovou šťávu do sklenice a zahřejte ve střední části na dně trouby (poloha 1).

přibl. 1 - 1 1/2 min. MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
Dochut'te cukrem.

ČESKY



RECEPTY

SUFLÉ Z CHŘESTU

Na 2 porce

Celková doba přípravy: přibl. 25 minut

Nádobí: 0,5 litrová miska

4 malé varné mističky (přibl. 8 cm v průměru)

Skleněný táč

Parní táč

Přísady

50 g	hub, nahrubo nasekaných
25 g	uzené šunky, na jemné plátky
170 g	nakládaného chřestu (schovejte si nálev)
1	rajče (60 g), na čtvrtky
25 g	kysané smetany
50 ml	nálevu z nakládaného chřestu
1	lžička hladké mouky
1	žloutek
1	bílek

Sůl, pepř, nastrouhaný muškátový oříšek

Máslo na vymazání nádob

Postup

1. Smíchejte v malé misce kysanou smetanu, nálev z nakládaného chřestu, mouku a koření. Ohřívěte ve střední části na dně trouby (poloha 1). V průběhu ohřívání jednou zamíchejte.

50 sec. MIKROVLNNÁ TROUBA 100P

Poté nechte omáčku vychladnout.

2. Vymažte malé zapékací mističky. Ušlehejte z vaječného bílku sníh.

3. Zastříhnete pro každou nádobu 5 výhonků chřestu tak, aby byly přibližně o 1 cm vyšší než nádoba. Rozložte výhonky kolem okraje každé nádoby. Rozkrájejte zastřížené části na tenké plátky.

4. Do vychladlé omáčky vmíchejte vaječný žloutek. Přidejte houby, šunku a plátky chřestu a dobře promíchejte.

Nakonec jemně vmíchejte sníh.

5. Lžící naplňte misky směsí těsně pod okraj. Navrch každé z nich umístěte část rajčete. Položte zapékací mističky na parní táč ležící na skleněném tácu do nižší polohy (poloha 2).

25 min. VYSOKÉHO VÝKONU PÁRY Poloha 2

RIZOTO SE SLANINOU

Celková doba přípravy: přibl. 35 minut

Nádobí: Mělká oválná zapékací nádoba

(22 cm v průměru)

Skleněný táč

Parní táč

Přísady

50 g	uzené prorostlé slaniny, nakrájené na malé kostičky
50 g	cibule, jemně nasekané
200 g	kulatozrné rýže (Arborio)
300 ml	masového vývaru (studeného)
70 g	strouhaného švýcarského sýra Brinz (nebo strouhaného ementálu)
1 pinch	špetka šafránu

Sůl, pepř

Postup

1. Vložte do nádoby nakrájenou šunku a nasekanou cibuli.

2. Přidejte rýži a vývar a dobře promíchejte. Vložte nádobu na parní táč ležící na skleněném tácu do nižší polohy (poloha 2).

35 min. VYSOKÉHO VÝKONU PÁRY Poloha 2

3. Vmíchejte sýr a šafrán a ochuťte.

Tip: Doplněte restovanými liškami nebo pěstovanými žampiony a salátovou směsí.

HOUSKOVÉ KNEDLÍKY

Celková doba přípravy: přibl. 25 minut

Nádobí: 5 šáleků nebo misek na pudink

Malá mísa s víkem

Skleněný táč

Parní táč

Přísady

20 g	másla nebo margarínu
50 g	cibule, jemně nasekané
Přibl. 500 ml	mléka
200 g	suchých houskových kostiček (přibl. z 5 housek)
3	vejce

Máslo na vymazání šáleků

Postup

1. Vložte máslo a cibuli do malé misky a přikryjte. Umístěte misku do střední části na dno trouby (poloha 1) a vařte.

přibl. 2 min MIKROVLNNÁ TROUBA 100P

2. Rozkrájejte housky na hrubé kostky, zalijte mlékem a nechte 10 minut stát. Našlehejte vejce.

3. Vmíchejte cibuli, vejce a změklou housku a vytvořte hladké těsto. Je-li to nutné, přidejte více mléka.

4. Lehce vymažte šálky máslem a rozdělte těsto rovnoměrně do 5 šáleků. Položte šálky na parní táč na skleněném tácu do nižší polohy (poloha 2) a vařte.

25 min. VYSOKÉHO VÝKONU PÁRY Position 2

Před tím, než otevřete dveře trouby, nechte knedlíky 5 minut stát.

5. Vyklepte knedlíky na talíř a podávejte.