

SHARP



Achtung
Attention
Attention
Pozor
Figyelem
Pozor



DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ČESKY

SLOVENSKY

MAGYAR

AX-1110(IN)W

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 KUCHAŘKOU
MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ PÁROLÓVAL ÉS GRILLEZŐVEL - KEZELÉSI ÚTMUTATÓ SZAKÁCSKÖNYVVEL
MIKROVLNNÁ RÚRA S VARENÍM NA PARE A GRILOM - NÁVOD NA POUŽITIE S KUCHÁRSKOU KNIHOV

(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.

DÔLEŽITÉ: 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 előtt!

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

900 W (IEC 60705)

D Sehr geehrter Kunde,

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Haushaltsgerät, das Ihnen ab jetzt die Arbeit im Haushalt wesentlich erleichtern wird.

Dieses neue Allround-Talent bietet Ihnen eine einzigartige Kombination der gesündesten Garmethoden, alle in einem multifunktionalen Gerät: Dampfgarer, Grill und Mikrowelle.

Sie werden angenehm überrascht sein, was man mit diesem Gerät alles machen kann. Dieses Gerät bietet Ihnen eine Vielfalt von Betriebsarten, die in automatisches und manuelles Garen unterteilt sind. Entdecken Sie den Vorteil, ein komplettes Menü in einem einzigen Arbeitsgang zuzubereiten.

Unser Team hat für Sie in unserem Kochstudio die leckersten internationalen Rezepte zusammengestellt, die Sie leicht und schnell zubereiten können.

Lassen Sie sich von den beigegeführten Rezepten anregen und bereiten Sie Ihre eigenen Lieblingsgerichte in Ihrem Gerät zu.

Wir empfehlen Ihnen, die Bedienungsanleitung und den Kochbuch-Ratgeber sorgfältig zu lesen.

Sie werden dann verstanden haben, wie einfach die Handhabung Ihres Gerätes ist.

Viel Spaß beim Umgang mit Ihrem Mikrowellengerät mit Dampf und Grill und beim Ausprobieren der leckeren Rezepte.

Ihr SHARP Kochstudio-Team

NL Geachte klant,

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat, dat vanaf nu uw werk in de keuken een stuk gemakkelijker zal maken.

Deze nieuwe multi-funcionele oven biedt een unieke combinatie van de gezondste kookmethodes aan, allemaal in een veelzijdig apparaat: stoom, grill en magnetron.

U zult aangenaam verrast worden door de verschillende dingen die u met dit apparaat kunt doen. De oven heeft verschillende kookopties die verdeeld zijn in automatische en handmatige instellingen. Beleef het gemak van de mogelijkheid een hele maaltijd in een keer te koken.

In onze testkeuken heeft ons team een selectie de lekkerste internationale recepten verzameld, die snel en gemakkelijk te bereiden zijn.

Word geïnspireerd door de bijgevoegde recepten en bereid uw favoriete gerechten in uw oven.

Wij adviseren u om de gebruiksaanwijzing met kookboek zorgvuldig door te lezen.

U zult vervolgens goed begrijpen hoe u uw oven moet gebruiken.

Geniet van het gebruik van uw magnetronoven met stoom en grill en van het uitproberen van de recepten.

Uw Sharp Test Keuken Team

F Chère cliente, cher client,

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil, qui va considérablement simplifier votre travail dans la cuisine.

Ce nouveau four multitâche offre une combinaison unique des méthodes de cuisson les plus saines, réunies dans un seul appareil polyvalent : la vapeur, le gril et les micro-ondes.

Vous serez agréablement surpris de ce que vous pourrez réaliser avec cet appareil. Le four dispose d'un grand nombre d'options de cuisson séparées en réglages manuel et automatique. Profitez de la commodité de préparer un repas complet en un tournemain.

Dans notre cuisine-test, notre équipe a rassemblé une sélection des recettes internationales les plus succulentes, rapides et faciles à préparer.

Que ces recettes vous inspirent pour la préparation de vos plats favoris dans votre four !

Nous vous recommandons de lire attentivement le mode d'emploi avec recettes.

Vous comprendrez ensuite facilement comment utiliser votre four.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à utiliser votre four à micro-ondes avec vapeur et gril et à essayer nos délicieuses recettes.

Votre équipe de la Cuisine-test Sharp

RECETTES

SOUFFLÉ AUX ASPERGES

Pour 2 personnes

Temps de cuisson total : env. 25 minutes

Vaisselle : Bol d'une capacité de 0,5 litre

4 ramequins (Dia. env. 8cm)

Plateau en verre

Plaque de vapeur

Ingrédients

50 g de champignons grossièrement émincés
25 g de jambon fumé en fines tranches
170 g d'asperges en boîte (réservez le jus)
1 tomate en quartiers (60 g)
25 g de crème aigre
50 ml de jus de la boîte d'asperges
1 CC de farine ordinaire
1 jaune d'œuf
1 blanc d'œuf
Sel, poivre, noix de muscade moulue
Beurre pour graisser les plats

RISOTTO AU BACON

Temps de cuisson total : env. 35 minutes

Vaisselle : Plat à four ovale et peu profond (Dia. 22cm)

Plateau en verre

Plaque de vapeur

Ingrédients

50 g de bacon fumé en tranches fines
50 g d'oignons finement émincés
200 g de riz rond (Arborio)
300 ml de bouillon de viande (froid)
70 g de fromage Suisse Brinz râpé
(ou emmental râpé)
1 pincée de safran
Sel, poivre

QUENELLES AU PAIN

Temps de cuisson total : env. 25 minutes

Vaisselle : 5 tasses ou ramequins

Petit bol avec couvercle

Plateau en verre

Plaque de vapeur

Ingrédients

20 g de beurre ou de margarine
50 g d'oignons finement émincés
Environ 500 ml de lait
200 g de morceaux de pain rassis (d'environ 5 petits pains)
3 œufs
Beurre pour graisser les plats

Procédure

1. Mélangez ensemble dans un petit bol la crème aigre, le jus des asperges, la farine et l'assaisonnement. Faites chauffer au centre du fond du four (position 1). Mélangez une fois pendant la cuisson.
50 sec.  MICRO-ONDES 100P
Laissez ensuite refroidir la sauce.
2. Graissez les ramequins. Battez les blancs en neige.
3. Taillez 5 asperges par plats d'environ 1 cm de plus que la hauteur du plat. Placez les asperges tout autour de chaque plat. Coupez les morceaux restants en fines lamelles.
4. Mélangez le jaune d'œuf dans la sauce refroidie. Ajoutez les champignons, le jambon, les lamelles d'asperges, et mélangez bien. Enfin, ajoutez-y le blanc d'œuf.
5. Mettez le mélange dans les plats, jusqu'au bord. Mettez un quartier de tomate par-dessus dans chaque plat. Placez les ramequins dans plateau à vapeur sur le lèche-frite en position basse (position 2).
25 min.  HAUTE VAPEUR Position 2

Procédure

1. Mettez les tranches de bacon et l'oignon émincé dans le plat.
2. Ajoutez le riz et le bouillon et mélangez bien. Placez le plat dans plateau à vapeur sur le lèche-frite en position basse (position 2).
35 min.  HAUTE VAPEUR Position 2
3. Ajoutez le fromage et le safran et assaisonnez à souhait.

Conseil : à accompagner de chanterelles sautées ou de champignons de Paris avec une salade mixte.

Procédure

1. Mettez le beurre et l'oignon dans le petit bol et couvrez. Placez le bol au centre du fond du four (position 1) et faites cuire.
env. 2 min.  MICRO-ONDES 100P
2. Coupez grossièrement les petits pains en cubes, couvrez-les de lait et laissez reposer pendant 10 minutes. Battez les œufs.
3. Mélangez l'oignon, les œufs et le pain ramolli pour former une pâte onctueuse. Ajoutez un peu plus de lait si c'est nécessaire.
4. Graissez légèrement les ramequins avec le beurre et divisez la pâte en 5 parts égales dans les plats. Placez les plats dans le plateau à vapeur sur le lèche-frite en position basse (position 2) et faites cuire.
25 min.  HAUTE VAPEUR Position 2
Laissez reposer les quenelles pendant 5 minutes dans le four sans ouvrir la porte.
5. Sortez les quenelles et mettez-les dans des assiettes pour servir.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY: POZORNĚ PŘEČTĚTE A UCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

1. Tato trouba je určena pro použití pouze na desce pracovního stolu. Není určena k zabudování do kuchyňské linky. Neumísťujte troubu do skříňky.
Během vaření se dvířka trouby mohou zahřát. Umístěte nebo nainstalujte troubu tak, aby dno trouby bylo 85 cm nebo více nad podlahou.
2. Zadní plocha trouby by měla být umístěna ke stěně.
3. Zajistěte, aby nad troubou byl minimální volný prostor 12 cm.
4. Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a podobných místech, např:
 - kuchyňské prostory pro zaměstnance v prodejnách, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
 - obytné budovy farem;
 - klienti v hotelech, motelech a jiných obytných prostředích;
 - ubytování typu noclehu se snídaní
5. Mikrovlnná trouba je určena pro ohřívání jídel a nápojů. Sušení potravin nebo oděvů a zahřívání ohřívacích podušek, papučí, hub, vlhkých oděvů a podobných předmětů může způsobit poranění, zapálení nebo požár.
6. Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let věku a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud je nad nimi dohled nebo byli instruováni, co se týká bezpečného používání spotřebiče, a které rozumí souvisejícím rizikům. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu uživatelem nesmí provádět děti bez dohledu.
7. **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli topných součástí. Děti mladší 8 let se nesmí ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou trvale pod dohledem.
8. **VAROVÁNÍ:** Přístupné části se během používání mohou zahřát. Malé děti by se ke spotřebiči neměly přibližovat.
9. **VAROVÁNÍ:** Pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozená, trouba se nesmí používat, dokud kvalifikovaná osoba neprovede opravu.
10. **VAROVÁNÍ:** Je nebezpečné, aby kdokoli kromě kvalifikované osoby prováděl servis nebo opravu, která zahrnuje demontáž krytu chránícího před vystavením mikrovlnné energii. Nikdy troubu neseřizujte, neopravujte nebo neupravujte sami.
11. Pokud je přívodní šňůra tohoto spotřebiče poškozená, musí ji vyměnit autorizovaný servisní zástupce firmy SHARP, aby se předešlo nebezpečí.
12. **VAROVÁNÍ:** Kapaliny nebo jiné potraviny se nesmí ohřívát v utěsněných nádobách, protože by mohly explodovat.

13. Mikrovlnné ohřívání nápojů může způsobit opožděné vybuchující vření, proto dávejte pozor při manipulaci s nádobou.
14. Vejce ve skořápce a celá vejce natvrdo by se neměla ohřívát v mikrovlnných troubách, protože mohou explodovat i po skončení mikrovlnného ohřevu. Chcete-li uvařit nebo ohřát vejce, která nebyla míchaná nebo smíchaná, propíchněte žloutky a bílky, jinak mohou vejce explodovat. Než budete ohřívát vejce natvrdo v mikrovlnné troubě, oloupejte je a rozkrájejte.
15. Nádobí by se mělo zkontrolovat, zda je vhodné pro použití v troubě. Viz strana CZ-28. Používejte pouze nádoby a nádobí bezpečné pro použití v mikrovlnném režimu.
16. Před podáním se obsah kojeneckých lahví a sklenic na dětské jídlo musí zamíchat nebo protřepat a teplota zkontrolovat, aby nedošlo k popálení.
17. Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách dávejte na troubu pozor kvůli možnosti vznícení.
18. Vychází-li ze spotřebiče kouř, vypněte jej nebo vytáhněte ze zásuvky a nechte dvířka zavřená, aby se zadusily plameny.
19. Trouba by se měla pravidelně čistit a všechny zbytky potravin by se měly odstranit.
20. Pokud trouba není udržována v čistém stavu, může dojít k narušení povrchu, což by mohlo naopak nepříznivě ovlivnit životnost spotřebiče a případně způsobit nebezpečnou situaci.
21. K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte drsné brusné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch, což může způsobit roztržení skla.
22. Parní čistič se nesmí používat.
23. Viz pokyny k čištění těsnění dvířek, dutin a přilehlých částí na straně CZ-21.

Aby 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 neumísťujte 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 moučnicků přidáváte alkoholické nápoje, riskujete, že se alkoholové výpary při kontaktu s elektrickými topnými částmi trouby vznítí. Během vaření na troubu dohlížejte.

Abyste předešli 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 poškozeny.
- 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 nepřetavujte bezpečnostní západky na dveřích.

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

Nedovoľte, 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-21.

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

Abyste předešli možnosti elektrického šoku

Za žádných okolností byste neměli odstraňovat vnější skříňku.

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

Neukládejte 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.

Abyste předešli možnosti exploze a náhlého sevržení:

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 unikat.

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-42).
- EPřed ohřátím nebo přehřátím tekutinu zamíchejte.
- Během přehřívání se doporučuje vložit do tekutiny skleněnou tyčku nebo podobné nádobí (ne kovové).
- Abyste předešli opožděnému výbušnému sevržení, 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.

Abyste předešli 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 používejte chňapky na nádobí 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.

Abyste 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 zapékačích mýs nebo samoohřevného materiálu vždy pod něj umístěte horkuvzdorný izolátor, například porcelánový talíř, aby nedošlo k poškození trouby podlahu. 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 vyprázdněte odkapávací tácek.

Nikdy záměrně nepolevujte 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.

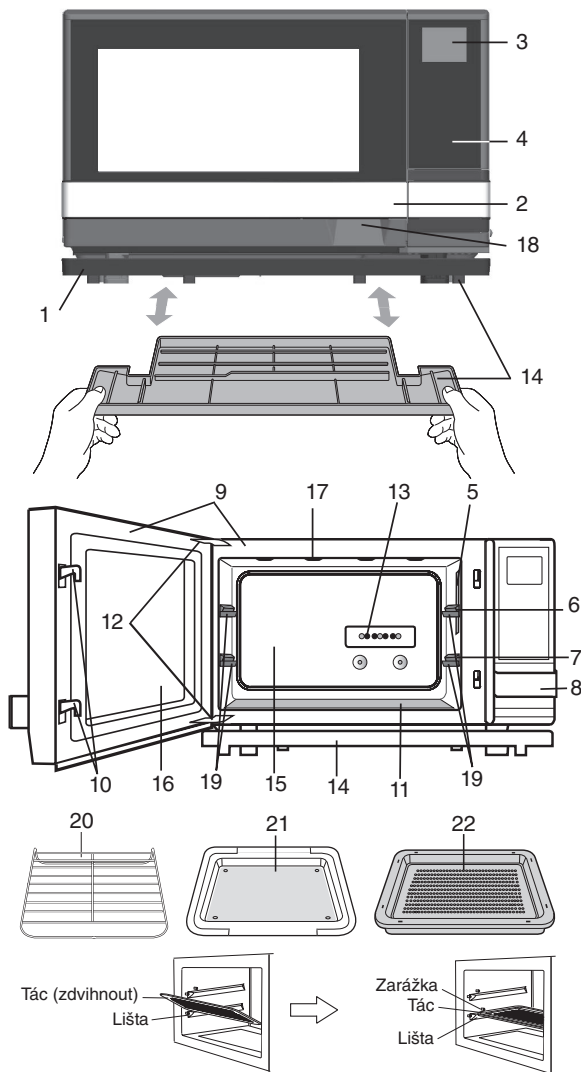
Na stěnách trouby nebo kolem těsnění dveří a těsnících povrchů se někdy může tvořit vodní pára nebo kapky.

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



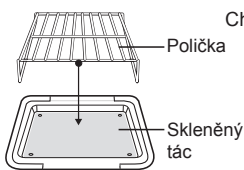
Obrázek 1

POZNÁMKA:

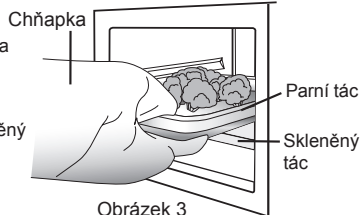
Před vložením na lištu zdvihněte napařovací tác. Tácy je třeba správně vkládat dle obrázku 1. Vložte poličku na skleněný tác, jak je ukázáno na Obrázek 2.

VAROVÁNÍ:

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



Obrázek 2



Obrázek 3

- 1 Ventilční 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 Kliky otvírání dveří
- 3 LCD displej
- 4 Ovládací panel
- 5 Lampa trouby
- 6 Horní poloha (poloha 3)
- 7 Dolní poloha (poloha 2)
- 8 Vodní nádrž (Viz str. CZ-8.)
- 9 Těsnění dveří a těsnící povrchy
- 10 Západka
- 11 Dno trouby (poloha 1)
- 12 Dveřní závěsy
- 13 Vývody páry
- 14 Odkapávací tácek (Viz str. CZ-8.)
- 15 Prostor trouby
- 16 Průhledné dveře
- 17 Topné těleso grilu (na stropě prostoru trouby)
- 18 Kliky dveří
Pro otevření dveří uchopte páku dveří zespodu a zatáhněte směrem k sobě.
- 19 Zarážky (neodstraňujte)

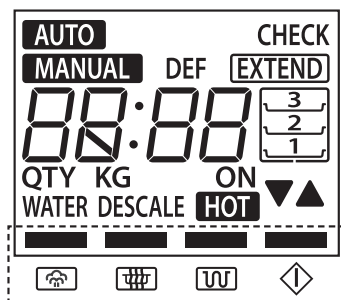
PŘÍSLUŠENSTVÍ

- 20 Polička
Pro režim Gril a Combi.
Nepoužívejte v režimu Pára ani Mikrovlnná trouba.
Vždy umístěte na skleněný tác.
- 21 Skleněný tác
Pro režim Pára a Gril.
- 22 2 x Parní tác
Pouze pro režim Pára.
Vždy umístěte nahoru nebo na skleněný tác.
Nepoužívejte v režimu Mikrovlnná trouba, Gril ani Combi.

VAROVÁNÍ týkající se vyjímání parního tácu a skleněného tácu:

Po skončení vaření vyjměte jako první parní tác. Viz obrázek 3. Dejte si pozor na přebytečnou vodu v parním tácu. Doporučujeme, abyste jej rovnou umístili na plochý talíř nebo tác, a předešli tak vylití. Před tím, než odstraníte skleněný tác, se ujistěte, že je vychladlý. Na skleněném tácu se může nacházet voda, tak buďte při jeho vyjímání opatrní.

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 vařicím 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 SNIŽENÍ/ZVÝŠENÍ HMOTNOSTI

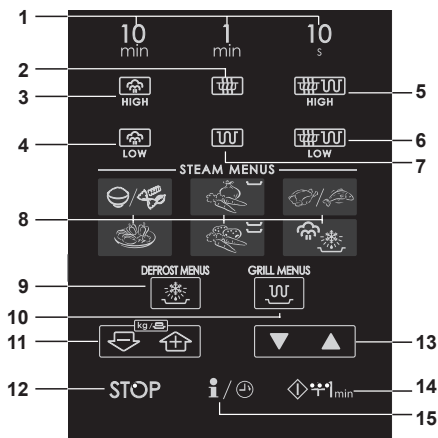
12 Tlačítka STOP/VYČISTIT

13 Tlačítka MÉNĚ/VÍCE

14 Tlačítka START ◀ / +1min (START/AUTO MINUTA)

15 Tlačítka INFORMACÍ/ČASOVAČE

* Tento režim nepoužívá páru.



Pro použití zranitelnými spotřebiteli:

Zvuky odezvy tlačítka start a tlačítka stop se od sebe liší. Na tlačítku start jsou tři vyvýšené body a na tlačítku stop je jeden.

DŮLEŽITÉ POKYNY

Před vařením v páře si tyto pokyny pečlivě přečtěte

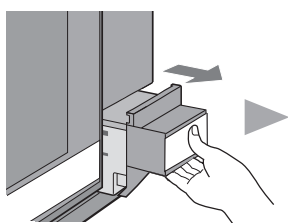


VODNÍ NÁDRŽKA

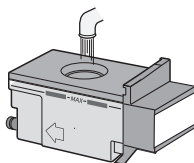
Pro vaření v páře je nezbytné, abyste vodní nádržku naplnili pouze pitnou (filtrovanou) vodou o pokojové teplotě.

Následujte pokyny uvedené níže.

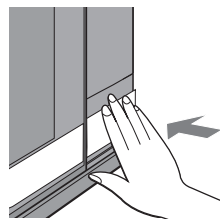
1. Vyjměte vodní nádržku tahem k sobě. (Obrázek 1)
 2. Před prvním použitím vodní nádržku a víko umyjte.
 3. Před každým vařením nalijte do nádržky pitnou (filtrovanou) vodu o pokojové teplotě přes víko až ke značce MAX. (Obrázek 2) Nenaplňujte vodní nádržku nad značku MAX.
 4. Ujistěte se, že je víko 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.
2. Nedostatečné množství vody ve vodní nádržce může způsobit nežádoucí výsledky.
 3. Doporučujeme, abyste po každém ukončení vaření vodní nádržku vyprázdnili. Nenechávejte vodu v nádrži více než jeden den.
 4. Jestliže na displeji během vaření v páře bliká „Err, VODA“, postupujte podle tabulky Poradce při potížích na straně CZ-22. Tato zpráva se neobjeví při funkci Odstraňování vodního kamene.
 5. Vodní nádržku neupusťte ani neponičte. Žár může způsobit, že vodní nádržka změní tvar. Nepoužívejte poškozenou 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. Neblokuje vzduchové otvory na víku vodní nádržky. Způsobili byste potíže během vaření.



Obrázek 1



Obrázek 2



Obrázek 3

ODKAPÁVACÍ TÁCEK

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

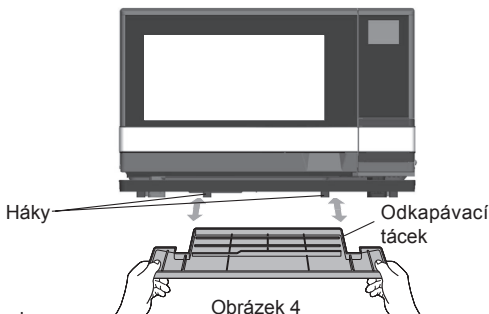
Odkapávací tácek je součástí vybavení trouby. Umístěte odkapávací tácek pod dveře trouby, jak je ukázáno na Obrázku 4. Tento odkapávací tácek sbírá kondenzovanou vodu ze dveří trouby.

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

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

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.



Obrázek 4

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.

DŮLEŽITÉ POKYNY

Vaření 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-8.)
2. Ujistěte se, že je odkapávací tácek prázdný a na svém místě. (Viz str. CZ-8.)
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 nekapá voda, jelikož vyjmutí vodní nádržky dochází k úniku malého množství vody, které odkapávací tácek zachycuje.
4. Během a po ukončení vaření 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 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 Vyměňte 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".  x 1

- 3 Poté, co bude proces odvodňování ukončen a trouba vychladne, vyčistěte prostor trouby. Vyprázdněte odkapávací tácek.

POZNÁMKA:

1. Před započítáním tohoto procesu musíte vyjmout vodní nádržku.
2. 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 lžici 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 jisti, 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".



- 3 Umístěte skleněný tác 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.)



- 5 Poté, co trouba činnost zastaví a vychladne, vyměňte 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. Vyměňte skleněný tác, vyprázdněte jej, opláchněte a usušte. Postupujte podle kroku 3 nahradit skleněný tác. Pevně zavřete dveře. Stiskněte **START**  **/+1min.** Začne oplachování. (asi 30 min.)  x 1

- 6 Poté, co oplachování skončí a trouba vychladne, odstraňte a vyprázdněte vodní nádržku. Vyměňte skleněný tác 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-8.
 2. Začínáme, viz níže.
 3. Před prvním použitím trouby 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“.
Světlo trouby bude svítit, jsou-li dvířka otevřená.
- 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 znamením, 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).
 10 min
x 2
- 2** Stiskněte **GRIL** a **START**   min.
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 tác a skleněný tác. Ujistěte se, že Skleněný tác je na nižší pozici (poloha 2). Důležité podrobnosti najdete v návodu na straně CZ-8 a CZ-9.

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-33-38.

* 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

x 2

- 3 Vložte pokrm do trouby vaření pokynů průvodce na straně CZ-34. 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**.
Poté, co trouba vychladne, odstraňte a vyprázdněte vodní nádržku a vytřete prostor trouby.
Vyprázdněte odkapávací tácek.

10 min

1 min

10 s



STOP

VAROVÁNÍ týkající se ukládání parního tácu a skleněného tácu:

Po skončení vaření vyjměte jako první parní tác. Viz obrázek 2 na straně CZ-6. Dejte si pozor na přebytečnou vodu v parním tácu. Doporučujeme, abyste jej rovnou umístili na plochý talíř nebo tác, a předešli tak vylití. Před tím, než odstraníte skleněný tác, 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. Nezahmujte 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-18. 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-18.
5. Nechte dveře zavřené. Jestliže je během vaření otevřete, pára unikne a bude zapotřebí prodloužit čas vaření.
6. Množství vody ve vodní nádrže 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 jejích 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 otevírání trouby nemějte obličej v její blízkosti. Pára vycházející z trouby může způsobit popálení.

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 tác, parní tác 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-39-40.

* 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

x 3

- 3** Vložte pokrm do trouby vaření pokynů průvodce na straně CZ-39. 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 vaření.
4. Všechny výběry se dají programovat pomocí tlačítek pro nastavení času, tlačítek více či méně. Viz str. CZ-18.
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 součástí.

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.

Menu Auto Rozmrazování

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

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

Detaily o Průvodci Menu Auto Rozmrazování najdete na straně CZ-41.

* 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

x 4

- 3** Vložte pokrm do trouby vaření pokynů průvodce na straně CZ-41. 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-18.
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-17.
4. Nepoužívejte skleněný tác, parní tác 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 součástí.

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	Jídlo	Jídlo Parní táč	—
			Skleněný táč	—
	Nízký	Parní táč	Skleněný táč (Žádné jídlo)	—
Gril		Jídlo		
Combi	Vysoký	Polička nebo misky		
	Nízký	Skleněný táč Viz POZNÁMKA 1.		
Mikrovlnná trouba		—	Jídlo Mikrovlnné troubě kontejner Skleněný táč Viz POZNÁMKA 2.	Jídlo Mikrovlnné troubě kontejner

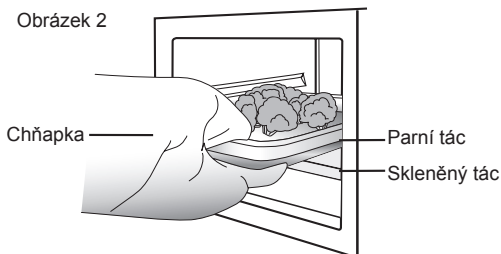
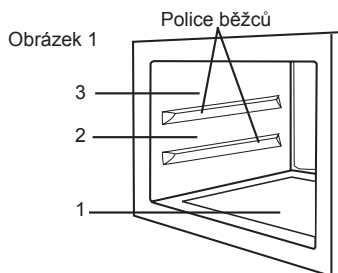
POZNÁMKA:

1. 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.
2. Pečení zákusků či sekané.
3. Nenechávejte parní táč a polici mokrý 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.



MANUÁLNÍ VAŘENÍ

Pára

Pára v manuálním režimu má 2 možnosti, Vysoký výkon páry a Nízký výkon páry. Při vaření vždy používejte parní tác a skleněný tác. Detaily naleznete na straně CZ-14. Důležité podrobnosti najdete v návodu na straně CZ-8 a CZ-9.

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 tácu (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 prostor 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 opětovným naprogramováním.
2. Informace o prodloužení času předprogramovaného u automatického vaření najdete v oddílu **PRODLOUŽIT ČAS VAŘENÍ NA KONCI VAŘENÍ V PÁŘE** na straně CZ-18. 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 jejích součástích.

VAROVÁNÍ:

1. Dveře trouby, vnější skříňka, prostor trouby, příslušenství, nádoby a zejména topné zařízení grilu budou velmi horké. Abyste předešli popálením, 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.

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.

* Předpokládáme, že chcete grilovat po dobu 10 minut.

POSTUP

- 1 Nastavte požadovaný čas pomocí **ČAS** (10.00).

10
min
x 1

- 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 jejích 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  HIGH	Gril 100% Mikrovlnná trouba 30%	10 - 70%	H30P
Nizký výkon Combi  LOW	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.

* Předpokládáme, 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).

10
min
x 2

- 2 Jedním stisknutím **VYSOKÝ VÝKON COMBI** zvolte režim vaření.



- 3 Stiskem vybraného tlačítka režimu Combi (**VYSOKÝ VÝKON COMBI**) nebo trojným stisknutím **ÚROVEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU** změníte 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 jejích 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	Úrovní 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).



x 5

- 2** Stiskněte **START**  /+1min.



x 1

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).



x 5

- 2** Pro změnu úrovně mikrovlnného výkonu stiskněte opakovaně **ÚROVEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU**, dokud se nezobrazí požadovaná hodnota (30P).



x 4

- 3** Stiskněte **START**  /+1min.



x 1

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.
- Nepoužívejte skleněný táč ani kovovou policičku.
- 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 vložíte stisknutím tlačítka **ČAS** a poté **START** /+1min. Činnost bude pokračovat ve stejném režimu.

Na proces vaření dohlížejte.

POZNÁMKA:

1. 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.
2. Při stisku **STOP/VYČISTIT** se zruší funkce prodloužení času.
3. Funkci prodloužení času vaření můžete opakovat, dokud není jídlo podle vaší chuti.
4. Režim úspory energie se během práce větráku dočasně pozastaví, jakmile displej ukazuje „EXTEND“.

Víceкроkové vaření

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

* Předpokládáme, že chcete použít Vícekrokové 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).

1 min
x 5



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

1 min
x 3



- 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).

1 min
x 3



- 4 Stiskněte **START** /+1min.

1 min
x 1

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.

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).

1 min
x 5

3 Stiskněte **INFORMACÍ/ČASOVAČE** jednou.

i / ⌚
x 1

Funkce Minuta Plus

Tlačítko **START** $\Diamond$ /+1min umožňuje obsluhovat tyto dvě funkce.

a) Přímý start

Stiskem **START** $\Diamond$ /+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** $\Diamond$ /+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 F2: Odstraňování

vodního kamene

In F3: Tvrdost vody

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** $\Diamond$ /+1min.

ODVODŇOVÁNÍ

Při používání funkce ODVODŇOVÁNÍ se může voda zbývajcí v parním generátoru vypařit. Viz str. CZ-10.

ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE

Viz str. CZ-10.

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 hardVelmi tvrdá

POSTUP

1 Stiskněte třikrát **INFORMACE/ČASOVAČ** (In F3).

2 Opakovaně stiskněte **HMOTNOST**, dokud se nezobrazí požadovaná úroveň tvrdosti a poté stiskněte **START** $\Diamond$ /+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** $\diamond$ **/+1min**. Na displeji se objeví „dISP“.

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** $\diamond$ **/+1min**. Na displeji se objeví „dISP OFF“.

VAROVÁNÍ:

1. „dISP“ 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 pětikrát **INFORMACE/ČASOVAČ** (In F5). A poté stiskněte **START** $\diamond$ **/+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 pětikrát **INFORMACE/ČASOVAČ** a **START** $\diamond$ **/+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.

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

Klíčový bod čištění – okamžitě a často!

Cákance od jídla a olejové skvrny z masové šťavy ponechané na vnitřních stěnách trouby bude po jejich zaschnutí náročné 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 ODSTRAŇUJTE VEŠKERÉ ZBYTKY JIDLA - 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

Vnější část trouby se může jednoduše čistit jemným saponátem a vodou. Ujistěte se, že je saponát setřen vlhkým hadříkem, pak osušte vnější část 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 rozříznutí skla.

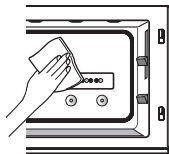
Těsnění dveří

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, otvete 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 JIDLA odstraníme ze stěn trouby následovně:

1. Nalijte vodní nádržku pitnou (filtrovanou) vodou o pokojové teplotě skrz víko až ke značce MAX.
2. Zapněte troubu na 10 minut bez jídla v režimu Vysoký výkon páry. Viz strana CZ-15.
3. Po naplnění, 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 tác / Skleněný tác / Polička

Po ukončení vaření omyjte parní tác, skleněný tác 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 omyvat v myčce na nádobí. Nenechávejte parní tác 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-10.

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	Kvůli technické chybě volejte vašeho prodejce nebo autorizovaného servisního zástupce společnosti SHARP.
INFORMAČNÍ ZPRÁVY	Err (při stisknutí START ⬇ /+1min)	Voda ve vnitřním systému je zmrzlá. Zapněte troubu na 10 minut bez jídla v režimu Gril. Viz strana CZ-16.
	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.
	DESCALE (bliká)	Následujte pokyny k odstranění vodního kamene krok za krokem. Viz strana CZ-10.
	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-8. * Vyprázdnili jste před vařením odkapávací tácek? Předtím, než začnete vařit v páře, musíte vyprázdnit odkapávací tácek a vrátit jej na místo. Viz strana CZ-8.

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-11.
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-8 a CZ-9.
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-21. 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-20), 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.

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 uvedených činnostech 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-11.

POZNÁMKA:

1. Jestliže čas zobrazený na displeji odpočítává příliš rychle, zkontrolujte Ukázkový režim. (Detaily viz strana CZ-20.)

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:	Mikrovlnka : 1,51 kW
	Gril : 1,1 kW
	Mikrovlny/Gril : 2,53 kW
	Pára : 0,91 kW
Režim vypnutí (Režim úspory energie)	: méně než 0,5 W
Výstupní výkon:	Mikrovlnka : 900 W (IEC 60705)
	Gril : 1,05 kW
	Pára : 0,86 kW
Mikrovlinná frekvence	: 2450 MHz (Skupina 2/Třída B)*
Vnější rozměry	: 520 mm(Š) x 331 mm(H) x 500 mm(D)**
Rozměry prostoru mikrovlnky	: 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.

PRŮVODCE VAŘENÍM

Body k zapamatování

- Před tím, než poprvé použijete vaši troubu, si prosím pozorně přečtete 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 přečtete tabulku Pozice jídla a kuchyňských potřeb na straně CZ-14.
- 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 kuchaře.

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

Pití / 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		
Nedovažené	70°C	70-75°C
Dobře uvažené	75-80°C	80-85°C
Rostbif		
Krvavě propečené	50-55°C	55-60°C
Středně važené	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.

Kuchyňské potřeby - pokličky \ Režim vaření	Pára	Gril	Combi	Mikrovlnka
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, Nádob a alobalu	ANO	ANO	NE	NE
Čínský porcelán, keramika,	ANO Obvykle je vhodný varný porcelán, hliněné nádoby, glazovaná kamenina a kostní porcelán. Nepoužívejte dřevou nádobu.	ANO	ANO Jemný porcelán je obecně řečeno vhodný. Ujistěte se však, že na porcelánovém nádobí není žádný kov nebo zlaté či stříbrné pokovování. Zkontrolujte, jestli výrobce doporučuje výrobek pro užití v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte dřevou nádobu.	ANO
Varné sklo, např. Pyrex®	ANO Při použití jemného skla dejte pozor, aby se v důsledku náhlého zahřátí nerozbilo nebo neprasklo.	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 mikrovlnnou troubu. Některé z těchto nádob však nejsou vhodné pro vaření jídel s vysokým obsahem cukru. Říďte 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 Říďte se pokyny výrobce.
Stříbrné nádobí a kuchyňské potřeby nebo nádoby, které mohou v troubě zreznout	NE	NE	NE	NE
Poklička	NE	ANO	ANO Kovový rošt, který je součástí balení, je speciálně upravený pro combi trouby a nezpůsobí žádnou škodu.	NE
Parní táč	ANO	NE	NE	NE
Skleněný táč	ANO Jak zabránit rozbítí 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.	ANO	ANO	ANO

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-28)**
- **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 tácek.**

- 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 vyhněte, 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 přímou 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 velké.
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 dochut'te 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.

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	* 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.	* 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	* Používejte popcorn v pytlíku speciálně určeném pro mikrovlnné trouby. * Poslouchejte pečlivě praskání kukuřice, až klesne pod interval 1 - 2 sekundy.	* Nepřipravujte popcorn v klasických hnědých pytlících nebo skleněných miskách pro mikrovlnné trouby. * Nepřekročte maximální dobu pražení várky popcornu.
Dětská výživa	* 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.	* Neohřívajte v lahvích na jedno použití. * Nepřehřívajte dětské lahve. Ohřívajte je pouze, aby byly teplé. * Nezahřívajte láhve, na kterých je nasazen dudlík. * Neohřívajte dětskou výživu v původních nádobách.
Obecné	* 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	* Neohřívajte ani nevařte v zavřených sklenicích či vzduchotěsných nádobách. * Nefritujte. * Neohřívajte ani nesušte dřevo, byliny, vlhké papíry, oblečení nebo květiny.
Tekutiny (Nápoje)	* Přečtěte si informace o vaření tekutin DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY na straně CZ-3, abyste předešli explozi a opožděnému eruptivnímu varu.	* Neohřívajte déle, než je doporučeno.
Konzervované potraviny	* Vyjměte potravinu z plechovky.	* Neohřívajte ani nevařte jídlo v konzervách.
Párky v pečivu, koláče, anglický vánoční puding	* Vařte po dobu, která je doporučena. (Tyto pokrmy mají vysoký obsah cukru či tuku.)	* Nepřevařte, aby se nevznítily.
Maso	* Na odkapávající šťávu použijte stojan na pečení nebo talíř (oboje musí být určené pro použití v mikrovlnné troubě).	* Místo masa přímo na keramickou pec podlahy pro vaření.
Kuchyňské potřeby	* Před použitím zkontrolujte, jestli jsou kuchyňské potřeby vhodné pro MIKROVLNNÉ TROUBY.	* Při MIKROVLNNÉM vaření nepoužívejte kovové kuchyňské potřeby. Kov odráží mikrovlnnou energii, což by mohlo způsobit elektrický výboj neboli jiskření.
Hliníková fólie	* Používejte ji k ochraně jídla při vaření. * Sledujte, zda nejiskří. V takovém případě snižte použité množství fólie nebo ji oddalte od stěn trouby.	* 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 okraji.
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 pokrytí 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	Pokrmu 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 okraji.
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	Všímejte si znaků, které napovídají, že bylo dosaženo požadované teploty vaření. Ke znakům uvaření patří: – 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.

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	Potravin / Zásobník * Pozice						
St11  X 1	Bílá rýže (Dlouhozrnná rýže) (původní tepl. 20° C)	0,1 - 0,2 kg (100g)	<table><tr><td>Rýže</td><td>Voda</td></tr><tr><td>100 g</td><td>150 ml</td></tr><tr><td>200 g</td><td>300 ml</td></tr></table> - 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><tr><td>Těstoviny</td><td>Voda</td></tr><tr><td>100 g</td><td>300 ml</td></tr><tr><td>200 g</td><td>600 ml</td></tr></table> - 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)		Crème Caramel připravte podle receptu na straně CZ-36. Vložte malé zapékač mističky 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		Koláč připravte podle receptu na straně CZ-36. Vložte malé zapékač mističky 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
St21  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 stejně velké kousky, např. proužky, růžičky, kostky či plátky (kromě chřestu a malých hub). Rozprostřete zeleninu rovnoměrně na parní táč na skleněném tácu.	2
St22  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 stejně velké kousky, např. proužky, růžičky, kostky či plátky (kromě chřestu a malých hub). Rozprostřete zeleninu rovnoměrně na parní táč na skleněném tácu.	2
St23  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
St24  X 4	Vařené brambory (původní tepl. 20° C)	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Oloupejte brambory a rozkrájejte je na přibližně stejně velké kusy po 25 g. Položte brambory na parní táč na skleněném tácu. Před podáváním nechte přibl. 2 minuty odstát.	2
St25  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
St31  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
St32  X 2	Kuřecí řízky (původní tepl. 5° C)	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Osolte a opepřete kuřecí řízky a ochuťte 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
St41  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-37. Připravujete-li krémové rybí filety s míchanou zeleninou a kuskusem, stiskněte tlačítko VÍCE .	2 & 3
St42  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-38. Chcete-li připravit kuřecí jehly s bazalkou a rýží se sušenými rajčaty, stiskněte tlačítko MÉNĚ .	2 & 3

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.	- Oloupejte brambory a rozkrájejte je na přibližně stejně velké kusy po 25 g. - Připravte si zeleninu a nakrájejte ji na stejně velké kousky, 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.	- Oloupejte brambory a rozkrájejte je na přibližně stejně velké kusy po 25 g. - Připravte si zeleninu a nakrájejte ji na stejně velké kousky, 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)	- 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)	- 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)	- 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 mističky

Parní táč

Skleněný táč

[Přísady]

200 ml Mléko

1/2 vanilkového lusku

100 ml smetana

2 Vejce

1 žloutek

30 g Cukr

Přísady na karamel

100 g Cukr

4 PL Studená voda

4 porce

[Postup]

1. Ohřívějte mléko a vanilkový lusk 1 minutu na 100% mikrovlnný výkon, poté přidejte smetanu.
2. Ušlehejte vejce a vaječné žloutky společně s cukrem. Odstraňte z mléka vanilkový lusk. Nalijte mléko do vaječné směsi a dobře promíchejte.
3. Na karamel rozpustěte za stálého míchání ve vodě cukr.
4. Přiveďte k varu bez míchání, dokud se nevytvoří zlatavý karamel.
5. Potřete dno každé varné mističky karamellem. Nechte vychladnout.
6. Naplňte každou mističku mléčnou směsí.
7. Položte mističky 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“.
8. Po tepelném zpracování a před podáváním nejdříve pokrm ochlaďte.

Pikantní ovocný koláč (St14)

Zeleninový koláč

[Kuchyňské potřeby]

8 malých varných mističek

(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 mističek

5 vajec

200g zakysané smetany

Sůl, pepř, strouhaný muškátový oříšek

4 porce

[Postup]

1. Vložte zeleninu na parní táč na skleněném tácu do nižší polohy (poloha 2) a předvařte zeleninu po dobu 20 minut v režimu VYSOKÝ VÝKON PÁRY .
2. Vyjměte z trouby a nechte vychladnout.
3. Vytřete mističky máslem a vysypte strouhankou. Do každé mističky vložte trochu zeleniny. Rozšlehejte vejce a kysanou smetanu s kořením a nalijte na zeleninu.
4. Položte mističky 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 mističek

(přibl. 8 cm v průměru)

Parní táč

Skleněný táč

[Přísady]

4 Vejce

125 ml Mléko

125ml smetana

50g strouhaného ementálu

300g pórků, nakrájeného na proužky

Sůl, pepř, strouhaný muškátový oříšek

Máslo a jemná strouhanka na

vysypání varných mističek

4 porce

[Postup]

1. Rozšlehejte vejce, mléko, smetanu a sýr, vmíchejte pórek, osolte, opepřete a přidejte muškátový oříšek.
2. Vytřete mističky máslem a vysypte strouhankou. Pomocí lžice vložte sýrovou a pórkovou směs do mističek.
3. Položte mističky 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“.

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)
Citronová šťáva, pepř				
Růžičky brokolice	100 g	200g	300 g	400g

[Příprava]

1. Pokropte hluboce zmrazené rybí filety citronovou 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)
Citronová 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 citronovou 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 řízků	150 g	300 g	450 g	600 g
Sůl, pepř, paprika				
Brambory, nakrájené na klínky	75 g	150 g	225 g	300 g
Houby, rozpuštěné	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]

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

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

[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

[Příprava]

- Obalte každou kuřecí kostku listem bazalky a napíchejte kuře a zeleninu střídavě na špejli.
- 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).
- Vložte celozrnnou rýži a sušená rajčata do mělké kulaté nádoby Pyrex.
- Nalijte na rýži horkou vodu a dobře promíchejte.
- Položte nádobu přímo na parní táč a vložte táč do horní polohy (poloha 3).
- Vařte společně v režimu MENU PÁRY  St-42 a stisknutím tlačítka MÉNĚ .

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 lžice oleje, 1/2 lžičky soli, 1 lžička sladké papriky, pepř	0,2 - 1,0 kg (100g)	- 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 lžice oleje	0,9 - 2,0 kg (100g)	- 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)	Viz recepty pro zapečenou rybu na straně CZ-39-40.	2
AG4  X 4	Grilovací jehly (původní tepl. 5° C) * Znamená celkovou hmotnost všech přísad.	0,2 - 0,8* kg (100g)	Viz recepty pro grilovací jehly na straně CZ-40.	2

RECEPTY PRO MENU AUTO GRIL

AG3 Zapečená ryba

Ryba zapečená v italském stylu

[Přísady]

600 g rybích filet okouníka mořského
250 g Zhruba, mozzarella
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 zahušťování prášek

[Postup]

- Rybu omyjte a osušte. Pokropte rybu citrónovou šťávou, osolte a potřete sardelovým máslem.
- Položte na kulatý zapékač 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.
- Vložte zapékač 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 zapékač nádobu 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
mořského
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 zbývajícím 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** $\blacklozenge$ **/+1min**.

AG3 Zapečená ryba

Zapečená ryba s brokolici

[Přísady]

500 g rybích filet okouníka
mořského
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** $\blacklozenge$ **/+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** $\blacklozenge$ **/+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)	- 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, přeskočte, 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)	- 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)	- 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)	- Rozložte plátky chleba na mělký talíř ve střední části na dně trouby (polohy 1). - Až zazní zvukový signál, otočte, přeskočte 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, přikryjte a občas zamíchejte
Dušené maso	200		100P	1 - 2 1/2	Přikryjte, po ohřátí zamíchejte
Přilohy	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 talíři, 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 stejné 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		
Rostbif (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 zapékač talíř a na skleněný táč na skleněném tácu a vložte je do nižší polohy (poloha 2).	10
			50P	9 - 11		
Bifteky 2 středně velké kousky	400			11 - 13*	Položte na rošt na skleněném tácu a vložte táč do horní polohy (poloha 3). Po * otočte, po ukončení grilování ochuťte.	2
				10 - 14		
Zapékání dozlatova	1000			14 - 18	Posypejte 100 g čedaru nebo 100 g goudy. Umístěte zapékač nádobu na skleněný táč a vložte táč 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 doporučena poloha pro každé jídlo uvedená 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 tác a parní tác. 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 tác na skleněném tácu.	2
Vařená kukuřice	4 kusy (800g)	20°C		VYSOKÝ VÝKON PÁRY	15 - 18	Položte jídlo na parní tác 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 tác 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 tác 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 tác 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 tác na skleněném tácu.	2
Blanšírování zeleniny	500g	20°C		VYSOKÝ VÝKON PÁRY	8 - 10	Přidejte připravenou očištěnou, omytou, nakrájenou atd. zeleninu) na parní tác 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	Nařízněte na špičce rajčat kříž a položte je na parní tác 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 tác na skleněném tácu.	2
Středně vařená vejce (velikost M)	4 kusy	5°C		VYSOKÝ VÝKON PÁRY	13 - 14	Položte vejce na parní tác 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 tác 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 tác na skleněném tácu a ohřejte.	2

POZNÁMKY:

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. Vetřete 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.	-

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: Kávoový 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 parní 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 hrnků a nakrájejte na kostky. Přidejte do polévky.

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. [Mikrovl. 100 P] MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
2. Do mísy přidejte zeleninu. Pak přidejte kosti, proužky slaniny a kroupy a zalijte masovým vývarem. Opeřte a vařte pod pokličkou.
1. 9 - 11 min. [Mikrovl. 50 P] MIKROVLNNÁ TROUBA 50 P
2. 16 - 20 min. [Mikrovl. 50 P] MIKROVLNNÁ TROUBA 50 P
3. Nakrájejte párky na maké 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. [Mikrovl. 100 P] 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 opeřte, přikryjte a pokračujte ve vaření.
3 - 4 min. [Mikrovl. 100 P] 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. [Mikrovl. 100 P] 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. Přikryte pokrm, 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, přikryte 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 sevrít.
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 cibulemi 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.

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, otfete 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 feznickou nití.
3. V malé misce rozpustíte 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 P
Po 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 zapékačí 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 drobno
- 2 PL mouky (20 g)
- 100 ml bílého vína
- 1 ČL rostlinného oleje na vymaštění mísy
- 100 g strouhaného ementalu
- 2 ČL sekané petržele

Postup

1. Rybu umyjte, otfete do sucha a pokapejte citronovou šťávou. Nechte přibližně 15 minut odstát, pak ji opět osušte a potřete solí.
2. Na dno mísy rozeřte máslo. Přidejte cibuli, přikryte pokličkou a duste. Přidejte nakrájenou cibuli, přikryte 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 zapékačí mísu a vložte do ní rybí filé. Polijte je omáčkou a posypte sýrem. Vložte zapékačí nádobu na skleněný tác 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 drobno
- 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 nejprve uvařit.

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 tvarohu (tuk 6%)
- 40 g strouhaného ementálu
- pepř
- sladká paprika
- 6 plátků vařeného 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 máslo 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 vymastěte 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 zapékačí nádoba s pokličkou
nebo fólii 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)

KREVETY 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. Zapékačí 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.**  MIKROVLNNÁ TROUBA 50 P
Nechte rybí filé přibližně 2 minuty odstát.
- Tip: V tomto receptu můžete použít okouníka, halibuta, pampici, platýše 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. Oloupejte 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. Zahřívejte ve střední části na dně trouby (poloha 1).
- přibl. 2 min.**  MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
5. Do mísy přidejte krevety. Ochuťte sójovou omáčkou, cukrem a octem. Zamíchejte a zakryté vařte.
- 3 - 5 min.**  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.**  MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P
Na posledních 5 minut přidejte do mísy artyčoky.
 2. Ochuťte ratatouille a před podáváním vyberte svazek bylin. Po uvaření nechte ratatouille asi 2 minuty odstát.

Tip: Podávejte tento horký zeleninový hrnec s masovými jidly. V studeném stavu je to skvělý předkrm.

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

RECEPTY

LASAGNE

Itálie : Lasagne al forno

Celková doba přípravy: přibl. 23 - 28 minut

Nádobi: Mísa s víčkem (objem 2 litry)
Mělká obdélníková zapékačí 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

Nádobi: 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

Nádobi: 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

1. Nakrájejte rajčata na plátky a smíchejte s cibulí a šunkou, česnekem, mletým masem a rajčatovým protlakem. Ochuťte, přikryjte nádobu a vařte ve střední části na dně trouby (poloha 1). Během vaření zamíchejte.

6 - 8 min. MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P

2. Smíchejte smetanu, mléko, parmazán, bylinky a olej. Ochuťte.

3. 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 zapékačí nádobu na skleněný tác 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

1. 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.

2. 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.

3. 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

1. Oloupejte hrušky, ale nechte je v celku.

2. 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

3. 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.

4. 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

5. 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 vanille sovs

Celková doba přípravy: přibl. 8 - 11 minut

Nádobi: 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 mísky, přikryjte a vařte ve střední části na dně trouby (poloha 1).

5 - 7 min. [Mikrovlenná trouba] 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. [Mikrovlenná trouba] MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P

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

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

OHNIVÝ NÁPOJ

Nizozemsko : Vuurdrank for 10 Portions

Celková doba přípravy: přibl. 8 - 10 minut

Nádobi: 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	kočicové dřívka
75 g	cukru
10 ČL	cukr kandlu

Postup

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

8 - 10 min. [Mikrovlenná trouba] MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P

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

ČOKOLÁDA SE ŠLEHAČKOU

Rakousko : Schokolade mit Schlagobers for 1 Portion

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

Nádobi: 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. [Mikrovlenná trouba] MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P

2. Vyšlehejte smetanu do tuha a lžičkou ji pokládejte na čokoládu. Podávejte posypané čokoládovou rýží.

HORKÝ CITRÓN

Německo : Heisse Zitronen for 1 Portion

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

Nádobi: 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. [Mikrovlenná trouba] MIKROVLNNÁ TROUBA 100 P

Dochuťte cukrem.

RECEPTY

SUFLÉ Z CHŘESTU

Na 2 porce

Celková doba přípravy: přibl. 25 minut

Nádobi: 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, nastrohaný muškátový oříšek

Máslo na vymazání nádob

Postup

1. Smíchejte v malé misce kysanou smetanu, nálev z nakládaného chřestu, mouku a koření. Ohřívejte 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 zapékačí 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 zapékačí mističky na parní táč ležící na skleněném tácu do nižší polohy (poloha 2).

25 min.  VYSOKÉHO VÝKONU PÁRY Poloha 2

HIGH

RIZOTO SE SLANINOU

Celková doba přípravy: přibl. 35 minut

Nádobi: Mělká oválná zapékačí 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

HIGH

3. Vmíchejte sýr a šafrán a ochuťte.

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

HOUSKOVÉ KNEDLÍKY

Celková doba přípravy: přibl. 25 minut

Nádobi: 5 šálků 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 šálků

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 změkklou housku a vytvořte hladké těsto. Je-li to nutné, přidejte více mléka.

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

25 min.  VYSOKÉHO VÝKONU PÁRY Position 2

HIGH

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

5. Vylopte knedlíky na talíř a podávejte.