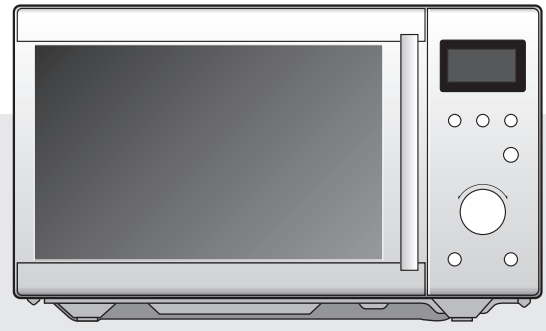
DAEWOO ELECTRONICS

Mikrovlnná trouba

KQG-8N7RS

PROVOZNÍ
POKYNY



Před uvedením tohoto spotřebiče do provozu si přečtěte tyto pokyny.

OPATŘENÍ PRO ZABRÁNĚNÍ MOŽNÉMU OZÁŘENÍ MIKROVLNNOU ENERGIÍ

(a) V žádném případě nezapínejte troubu s otevřenými dvířky - používání trouby s otevřenými dvířky může mít za následek ozáření zdraví škodlivou energií. Nevyřazujete z činnosti a nemanipulujte s bezpečnostními uzávěry dvířek trouby.

(b) Pozor na vniknutí cizích předmětů do prostoru mezi čelními plochami trouby a dvířky trouby; pozor na znečištění tohoto prostoru zbytky čisticích prostředků popř. připravovaných potravin.

(c) VAROVÁNÍ: V případě poškození dvířek trouby nebo těsnění dvířek nesmí být trouba používána, a to až do její opravy pracovníkem s odpovídající kvalifikací; při kontrole trouby věnujte pozornost především: (1) dvířkům (zda nejsou poškozena nebo ohnuta); (2) závěsům a uzávěrům dvířek (zda nejsou poškozeny nebo uvolněny); a (3) těsněním dvířek a těsnicím plochám trouby.

(d) VAROVÁNÍ: Provádět servis nebo opravu vyžadující demontáž jakéhokoliv krytu chránícího před mikrovlnným zářením je nebezpečné pro kohokoliv jiného než kvalifikovaného servisního technika.

(e) VAROVÁNÍ: Tekutiny ani jiné potraviny nesmíte ohřívat v uzavřených nádobách, protože by mohly explodovat.

OPATŘENÍ PRO ZABRÁNĚNÍ MOŽNÉMU OZÁŘENÍ MIKROVLNNOU ENERGIÍ

(f) VAROVÁNÍ: Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče nebezpečným způsobem a rozumějí nebezpečím při nesprávném používání.

Děti si nesmějí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.

(g) VAROVÁNÍ: V případě použití spotřebiče vkombinovaném režimu by měly děti troubu používatpouze pod dozorem dospělého z důvodu velmi vysokéteploty (je-li k dispozici).

(h) VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho dostupné části se běhemprovozu zahřívají.Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles.Děti mladší 8 let musí být v blízkosti spotřebiče neustálepod dozorem.

(i) VAROVÁNÍ: Uchovávejte spotřebič i napájecí kabelmimo dosah dětí mladších 8 let.

OBSAH

• OPATŘENÍ PRO ZABRÁNĚNÍ MOŽNÉMU OZÁŘENÍ MIKROVLNNOU ENERGIÍ 1
• DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 4
• INSTRUKCE O UZEMNĚNÍ 6
• INSTALACE 6
• POPIS SPOTŘEBIČE ..... 7~8
• OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE 9
• OVLÁDACÍ PRVKY 10
NASTAVENÍ HODIN 10
ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI 11
ROZMRAZOVÁNÍ PODLE ČASU 11
VAŘENÍ V 1 FÁZI 12
GRILOVÁNÍ 13
KOMBINOVANÉ VAŘENÍ 13
RYCHLÁ PŘÍPRAVA 14
PROGRAMY AUTOMATICKÉ PŘÍPRAVY 14
DĚTSKÝ ZÁMEK 15
PŘERUŠENÍ / UKONČENÍ PROVOZU TROUBY 15
• ČIŠTĚNÍ A PÉČE 16
• Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení 16
• TECHNICKÉ ÚDAJE 17
• DŮLEŽITÉ 17
• PŘEDTÍM NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISU 18
• OTÁZKY A ODPOVĚDI 19
• INSTRUKCE O VAŘENÍ 20
• VAROVÁNÍ 21
• PRINCIPY PŘÍPRAVY V MIKROVLNNÉ TROUBĚ 22
• JAK MIKROVLNY VAŘÍ JÍDLO 22
• PŘEVODNÍ TABULKA 22
• INSTRUKCE O VAŘENÍ 23
• PRŮVODCE ROZMRAZOVÁNÍM 24
• TABULKA VAŘENÍ A OHŘEVU 25
• TABULKA PŘÍPRAVY ZELENINY 27
• RECEPTY ..... 28~30

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PEČLIVĚ SI JE PŘEČTĚTE A PŘÍRUČKU ULOŽTE PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ

VAROVÁNÍ: Pro zabránění úrazům elektrickým proudem, vzniku požáru nebo ozáření zdraví škodlivou mikrovlnnou energií dodržujte níže uvedená opatření:

Níže jsou uvedena určitá pravidla, která je nutné dodržovat, a opatření zajišťující co nejlepší chod trouby:

1. Troubu nepoužívejte k jiným účelům než k přípravě pokrmů, např. k sušení oděvů, papíru nebo jiných předmětů nepotravinového charakteru a ke sterilizaci.
2. Nezapínejte troubu bez vložených potravin - může tak být poškozena.
3. Troubu nepoužívejte ke skladování např. papíru, kuchařských knih apod.
4. Nepoužívejte troubu bez řádně vloženého otočného talíře. Před použitím trouby překontrolujte řádné uložení talíře v otočné základně.
5. Před ohřevem (přípravou) potravin uložených v uzavřených nádobách je z nádob nutno sejmout víčka, zátky nebo kryty.
6. Pozor na vniknutí cizích předmětů do prostoru mezi dvířky a těsnicími plochami čelní strany trouby. Riziko úniku zdraví škodlivé mikrovlnné energie z trouby.
7. Pro přípravu potravin v troubě nepoužívejte nádobí (misky, tácky) vyrobené z recyklovaného papíru. Recyklovaný papír může obsahovat drobné částečky kovu, které mohou v troubě zapříčinit jiskření, event. i vznícení obsahu trouby.
8. Nepoužívejte troubu pro pražení kukuřice s výjimkou kukuřice speciálně balené pro pražení v mikrovlnné troubě.
   Při pražení kukuřice v mikrovlnné troubě je dosahováno menší výtěžnosti než při jejím klasickém pražení. Pro pražení kukuřice nepoužívejte olej, pokud jeho použití není doporučeno jejím výrobcem.
9. Nepřipravujte v troubě žádné potraviny se slupkou, např. vaječné žloutky, brambory, kuřecí játra apod., aniž byste je před vařením nepropíchali vidličkou.
10. Při pražení kukuřice v troubě nepřekračujte časy doporučené výrobcem kukuřice. (obecně méně než 3 minuty).
    Dlouhým pražením není dosahováno zvýšením jeho výtěžnosti, ale kukuřice je tak přesušována a vzniká tak riziko požáru.
    Dlouhou přípravou kukuřice v troubě hrozí riziko nadměrného zvýšení teploty otočného talíře a jeho prasknutí.
11. Pokud zaznamenáte kouř, spotřebič vypněte a odpojte od zdroje energie a nechte dvířka zavřená, aby se případné plameny udusily.
12. Při ohřevu pokrmů v plastových nebo papírových nádobách proces sledujte, aby nedošlo ke vznícení.

13. Obsah dětských lahví a skleniček s dětskými pokrmy před jejich podáváním dobře promíchejte nebo protřepejte a zkontrolujte jejich teplotu.
14. Před podáváním potravin připravovaných v troubě dětem nebo naopak seniorům musí být bezpodmínečně překontrolována jejich teplota. Důležitost tohoto pokynu vyplývá z toho, že zvyšování teploty potravin připravovaných mikrovlnami není ukončeno vypnutím trouby.
15. Vejce ve skořápce a natvrdo uvařená vejce v troubě neohřívejte, protože mohou explodovat, a to i po ukončení ohřevu.
16. Udržujte vnitřní prostor trouby (především kryt vlnovodu) v trvalé čistotě. Po každém použití trouby vyčistěte její vnitřní prostor vlhkou utěrkou. Ponecháním zbytků tuků resp. šťáv v troubě může vzniknout dým nebo i jejich vzplanutí.
17. Nepoužívejte troubu pro fritování, na rozdíl od fritovacího hrnce není trouba vybavena termostatem, riziko přehřátí používaného tuku (oleje) a jeho vzplanutí.
18. Při ohřevu jakýchkoliv kapalin (voda, káva, čaj apod.) v troubě je možný výskyt jevu zvaného utajený var. Viditelné bublinky nebo var nemusí být vždy patrné, pokud vyjmete nádobu z mikrovlnné trouby. TO BY MOHLO ZPŮSOBIT PŘETEČENÍ VELMI HORKÉ TEKUTINY, KDYŽ BY BYLA VLOŽENA LŽÍCE NEBO JINÉ NÁČINÍ DO TEKUTINY.
    Abyste zabránili zranění:
    a) Nepřehřívejte tekutiny.
    b) Zamíchejte tekutiny vždy v polovině doby ohřevu a na konci doby ohřevu.
    c) Nepoužívejte nádoby s rovnými stěnami a úzkým hrdlem.
    d) Po dokončení vaření nechte nádobu několik okamžiků v mikrovlnné troubě, než ji vyndáte.
    e) Dbejte zvýšené opatrnosti při vkládání lžičky nebo jiného náčiní do nádoby.
19. Děti by měly být vždy pod dozorem, aby si se zařízením nehrály.
20. Používejte pouze kuchyňské náčiní a nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.
21. Ohřev nápojů v mikrovlnné troubě může mít za následek zpožděný eruptivní var, proto při manipulaci s nádobami dávejte pozor.
22. Tento spotřebič je určen pro použití vdomácnosti nebo podobných prostorách, jakonapříklad:
    - zaměstnanecké kuchyňky v obchodech,kancelářích a na dalších pracovištích;
    - farmy;
    - rodinné penziony, malé hotely, motelynebo jiná podobná ubytovací zařízení;
    - ubytovací zařízení typu „pokoj se snídaní“.

TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

INSTRUKCE O UZEMNĚNÍ

Tento spotřebič musí být uzemněný. V případě selhání nebo poruchy sníží uzemnění riziko úrazu elektrickým proudem zajištěním menšího odporu elektrického proudu. Tento spotřebič je vybaven napájecím kabelem se zemnícím vodičem a zástrčkou.
Zástrčka musí být zapojena pouze do řádně uzemněné a instalované zásuvky.

VAROVÁNÍ: Nesprávné použití uzemněné zásuvky může způsobit úraz elektrickým proudem. Kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisního technika, pokud jste neporozuměli správně instrukcím o uzemnění nebo máte pochybnosti, zda je spotřebič správně uzemněn.
Pokud je nutné použít prodlužovací kabel, ujistěte se, že používáte 3složkový prodlužovací kabel, který je vybaven 3kolíkovou uzemňovací zásuvkou. Uvedený výkon prodlužovacího kabelu musí být stejný nebo vyšší než elektrický výkon zařízení.

DŮLEŽITÉ
Dráty v hlavním vedení přístroje jsou barevně odlišeny podle následujícího kódu
Zeleno-žlutý: Uzemnění
Modrý: Nulový
Hnědý: Fáze
Pokud barvy drátů v hlavním vedení spotřebiče neodpovídají barvám na koncovkách ve vaší zásuvce, postupujte následovně: drát, který je zelený a žlutý, musí být připojen ke koncovce, která je označena písmenem "E" nebo symbolem země nebo zeleno-žlutou barvou. Modrý vodič je nutno připojit ke kontaktu označenému písmenem N nebo černou barvou.
Hnědý vodič je nutno připojit ke kontaktu s písmenem L, resp. ke kontaktu označenému červenou barvou.

VAROVÁNÍ: Tento spotřebič musí být uzemněný.

INSTALACE

1. **Odvětrávání**
   Nezakrývejte větrací otvory. Zakryté větrací otvory skříňky trouby mohou za provozu trouby zapříčinit její přehřátí a trouba tak může poškozena. Pro zajištění správné ventilace nechte na stranách alespoň 76 mm, na zadní straně 150mm a doporučená minimální výška od horního povrchu by měla být alespoň 150 mm.

2. **Stabilita, rovný povrch**
   Tato trouba by měla být umístěna na stabilním a rovném povrchu.
   Tento spotřebič je určený pouze pro domácí použití.
   Mikrovlnná trouba by neměla být umístěna do skříňky, pokud nebyla testována na použití ve skříňce.

3. **Nechte prostor za troubou a po jejích stranách.**
   Nezakrývejte větrací otvory skříňky trouby.
   Zakryté větrací otvory skříňky trouby mohou za provozu trouby zapříčinit její přehřátí a trouba tak může poškozena.

4. **Troubu umístěte v dostatečné vzdálenosti od rozhlasových přijímačů a televizorů.**
   Může dojít k oslabení televizního příjmu anebo rušení rádiových vln, pokud je trouba umístěna blízko TV, antény, napáječ apod. Umístěte troubu co nejdále od těchto přístrojů.

5. **Neumisťujte troubu v blízkosti zdrojů tepla nebo tam, kde může být snadno postříkána nebo polita.**
   Troubu umístěte v dostatečné vzdálenosti od míst s výskytem horkého vzduchu nebo páry - možnost významného zhoršení kvality (elektrické) izolace trouby a jejího poškození.

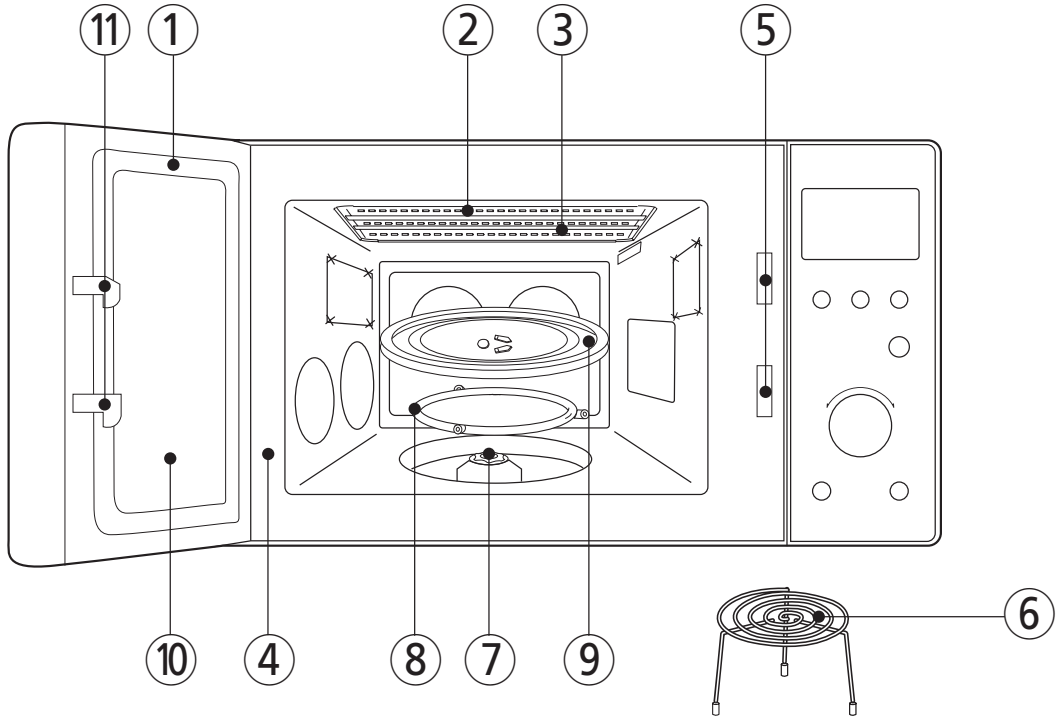
6. **Zdroj energie**
   - Překontrolujte napětí elektrické sítě v místě instalace trouby. Trouba je konstruována pro napájení střídavým napětím 230 V 50 Hz, 6 A.
   - Délka síťového kabelu je 0,8 m.
   - Napětí musí být stejné, jako je specifikováno na typovém štítku. Vyšší napětí může způsobit vznik požáru, poškození spotřebiče apod.
     Nižší napětí může způsobit zpomalení chodu spotřebiče. Výrobce ani prodejte nejsou odpovědní za škody vzniklé nesprávnou instalací, zapojením a používáním.
   - Pokud je napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem nebo jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby nedošlo k poranění.

7. **Po rozbalení zkontrolujte, zda trouba nevykazuje známky poškození, např.:**
   Nerovná dvířka, rozbitá dvířka, poškozený vnitřní prostor.
   Pokud jsou výše uvedená poškození viditelná, troubu NEpoužívejte.

8. **Neotevírejte dvířka trouby, pokud je trouba chladnější než pokojová teplota.**
   (Tato situace může nastat, pokud je trouba dodána v chladném počasí.)
   Nechte troubu ohřát na pokojovou teplotu.

9.PŘED POUŽITÍM
Povrch grilovacího tělesa je opatřen ochranným povlakem, který zajišťuje jeho ochranu před poškozením během přepravy.Při prvním použití trouby s funkcí grilu může dojít ke spálení tohoto povlaku a výskytu nepříjemného zápachu a mírného kouře.Proto doporučujeme před běžným použitím trouby vařit 0,2 l vody pomocí funkce grilu po dobu 10 minut, aby se tento povlak spálil.

POPIS SPOTŘEBIČE



① **Těsnění dveří -** Udržuje mikrovlny uvnitř trouby a zabraňuje jejich úniku

② **Mřížka topného tělesa**

③ **Topné těleso**

④ **Vnitřní prostor trouby**

⑤ **Bezpečnostní zámek**

⑥ **Kovový rošt**

⑦ **Spojovací článek** – pasuje na hřídel ve středu spodní části vnitřního prostoru trouby. Tento článek zůstává v troubě při jakékoliv přípravě potravin.

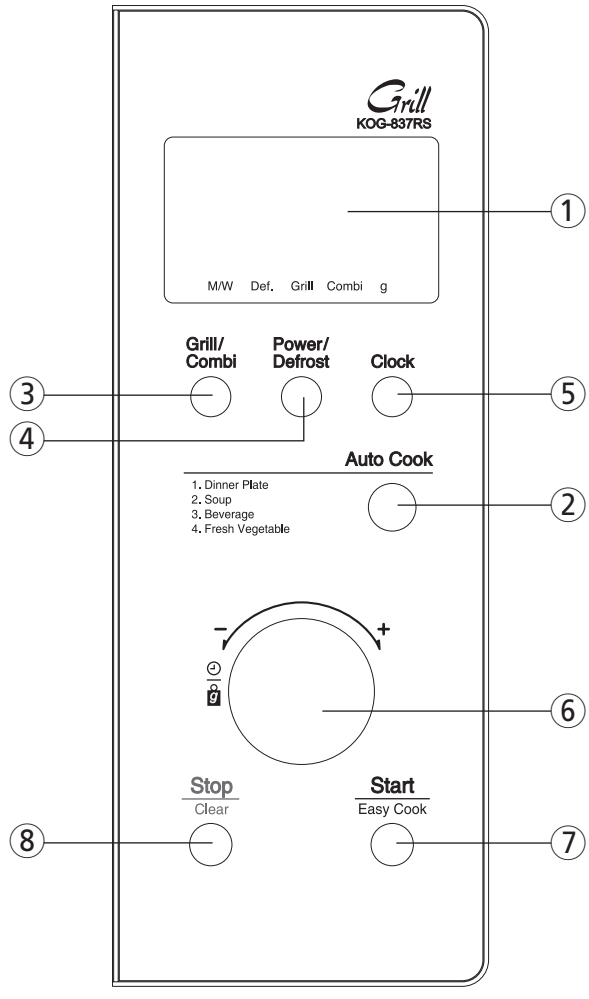
⑧ **Vodítko talíře** – vodítko talíře musí být vždy instalováno společně se skleněným otočným talířem.

⑨ **Skleněný otočný talíř** – vyroben ze speciálního teplovzdorného skla. Skleněný otočný talíř musí být vždy správně vložen do trouby před jejím použitím. Potraviny nepřipravujte přímo na skleněném otočném talíři.

⑩ **Okno dvířek** – umožňuje sledovat přípravu jídla. Okno dvířek je navrženo tak, aby světlo procházelo skrz, ale mikrovlny ne.

⑪ **Bezpečnostní uzávěry dvířek** - po uzavření dvířek budou dvířka automaticky zajištěna. Otevřením dvířek za provozu trouby bude vypnut magnetron (zdroj mikrovlnné energie).

POPIS SPOTŘEBIČE (pokračování)



① **Displej -** Zobrazuje dobu přípravy, úroveň výkonu, indikátory a nastavený čas.

② **Tlačítko Auto cook -** Používá se pro nastavení programu automatické přípravy nebo k ohřevu.

③ **Grill/Combi** - Používá se pro aktivaci grilu nebo kombinovaného vaření.

④ **Power/Def.** - tlačítko pro nastavení výkonu a pro rozmrazování potravin (podle času nebo hmotnosti)

⑤ **Tlačítko Clock -** Používá se pro nastavení hodin.

⑥ **Otočný ovladač -** Používá se k nastavení času a hmotnosti.

⑦ **Tlačítko Start/Easy cook -** Používá se ke spuštění provozu trouby a také k okamžitému ohřevu na 30 sekund a zvýšení rychlé přípravy o 30 sekund.

⑧ **Tlačítko Stop/Clear -** Používá se k ukončení procesu přípravy nebo k vymazání vložených údajů.

OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE

Tato kapitola obsahuje užitečné informace o ovládání trouby.
1. Přívodní kabel zapojte do síťové zásuvky (230 V ~ 50 Hz).
2. Po vložení potravin určených k přípravě do vhodné nádoby otevřete dvířka trouby a vložte nádobu na skleněný otočný talíř.
   Skleněný otočný talíř i vodítko talíře musí být v troubě instalovány během provozu.
3. Zavřete dvířka. Ujistěte se, že jsou dvířka řádně zavřena.

1 Světlo v troubě svítí, pouze pokud je trouba v provozu.

2 Dvířka trouby můžete během přípravy kdykoliv otevřít stisknutím tlačítka na ovládacím panelu. Chod trouby se automaticky přeruší.

3 Každé stisknutí tlačítka je doprovázenou zvukovým signálem (pípnutím).

4 Trouba bude používat automaticky maximální výkon, pokud jej nezměníte.

5 Na displeji se zobrazí " : 0", jakmile je trouba zapojena do síťové zásuvky.

6 Doba přípravy se automaticky vrátí na nastavené hodiny, když doba přípravy skončí.

7 Pokud během přípravy stisknete tlačítko Stop/ Clear, trouba přeruší chod, ale všechny informace budou zachovány. Pro výmaz všech informací (vyjma nastavených hodin) stiskněte znovu tlačítko Stop/Clear. Pokud jsou dvířka otevřena během přípravy, všechny informace budou zachovány.

8 Pokud stisknete tlačítko Start a trouba se nespustí, zkontrolujte, zda v oblasti mezi dvířky a těsněním není žádná překážka, a ujistěte se, že jsou dvířka správně zavřena. Trouba se nespustí, dokud nebudou dvířka správné a zcela zavřena nebo nebude program resetován.
Ujistěte se, že je trouba správně instalována a zapojena do síťové zásuvky.

9 POZNÁMKA: Při použití funkce grilu:
- Neotevírejte dvířka trouby příliš často, teplotauvnitř trouby se tím snižuje a příprava nemusíbýt dokončena v nastaveném čase.
- Nikdy se nedotýkejte okna dvířek nebokovových částí trouby při vkládání nebo vyjímánífjídla, neboť teplota uvnitř trouby může bytvysoká a dvířka mohou být velmi horká.
- Při použití různých funkcí buďte opatrní, jelikožnádoba i talíř mohou být velmi horké. Při manipulaci s nádobami používejte kuchyňské rukavice nebo držáky.

Zkontrolujte, že je trouba správně instalována a zapojena do síťové zásuvky.

TABULKA VÝSTUPNÍHO VÝKONU

• Úroveň výkonu se nastavuje tlačítkem Power. Tabulka níže odpovídá údajům na displeji, úrovni výkonu a procentuálním vyjádření výkonu

Počet stisknutí tlačítka Power	Zobrazení výkonu na displeji	Přibližné % vyjádření výkonu
Jednou	P-HI	100%
2krát	P-80	80%
3krát	P-60	60%
4krát	P-40	40%
5krát	P-20	20%

OVLÁDACÍ PRVKY

NASTAVENÍ HODIN

Po zapojení do síťové zásuvky se na displeji zobrazí ":0" a zazní zvukový signál. Pokud je zástrčka odpojena od síťové zásuvky, po opětovném zapojení se na displeji zobrazí opět ":0".

Clock

1. Stiskněte tlačítko Clock. Jedním stisknutím vyberete 12hodinový režim.

2. Stiskněte znovu tlačítko Clock. Dvěma stisknutími vyberete 24hodinový režim.

POZNÁMKA:
Tato trouba má dva systémy nastavení hodin. Pokud chcete zvolit 12hodinový režim, přeskočte následující krok.

3. Otočným ovladačem nastavte hodiny.

Pokud jste vybrali 12hodinový režim, můžete nastavit hodiny od 1 do 12.
Pokud jste vybrali 24hodinový režim, můžete nastavit hodiny od 0 do 24.
Nastavené hodiny se rozblikají.

Clock

4. Stiskněte tlačítko Clock.

Minuty přestanou blikat a rozbliká se údaj "00".

5. Otočným ovladačem nastavte minuty.

Na displeji se zobrazí minuty od 0 do 59.
Nastavené minuty se rozblikají.

Clock

6. Stiskněte tlačítko Clock.

Když stisknete tlačítko Clock, minuty přestanou blikat a dvojtečka se rozbliká. Pokud jste vybrali 12hodinový režim, můžete nastavit digitální hodiny v rozmezí od 1:00 do 12:59. Pokud jste vybrali 24hodinový režim, můžete nastavit digitální hodiny v rozmezí od 0:00 do 23:59.

ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI

Rozmrazování podle hmotnosti umožňuje snadné rozmrazování potravin bez nutnosti nastavení doby rozmrazování. Minimální hmotnost pro rozmrazování podle hmotnosti je 200 g a maximální hmotnost jsou 3 kg. Při nastavování postupuje níže uvedeným způsobem.

Defrost	1. Stiskněte tlačítko Defrost.	Na displeji se zobrazí indikátor DEF a "0" a indikátor g se rozbliká.
	2. Otočným ovladačem nastavte hmotnost.	Na displeji se zobrazí nastavená hmotnost.
Start	3. Stiskněte tlačítko Start.	

Jakmile stisknete tlačítko Start, indikátor g zmizí a indikátor DEF se rozbliká, což znamená, že trouba se nachází v režimu rozmrazování. Na displeji se odpočítává přednastavený čas, který se odvíjí od nastavené hmotnosti. Zazní zvukových signál během procesu rozmrazování a oznamuje, že je třeba rozmrazované potraviny otočit nebo přeskládat. Jakmile je rozmrazování ukončeno, zazní 3krát zvukový signál.

ROZMRAZOVÁNÍ PODLE ČASU

Pokud vyberete rozmrazování podle času, je proces rozmrazování automaticky rozdělen na dobu rozmrazování a dobu odstátí a tyto se budou střídat.

Defrost	1. Stiskněte tlačítko Defrost.	Na displeji se zobrazí indikátor DEF a "0" a indikátor g se rozbliká.
	2. Otočným ovladačem nastavte dobu rozmrazování.	Na displeji se zobrazí nastavený čas.
		POZNÁMKA: Můžete nastavit dobu 59 minut a 00 sekund. (59:00)
Start	3. Stiskněte tlačítko Start.	

Jakmile stisknete tlačítko Start, indikátor DEF se rozbliká, což znamená, že trouba se nachází v režimu rozmrazování.
Na displeji se odpočítává nastavený čas.
Zazní zvukových signál během procesu rozmrazování a oznamuje, že je třeba rozmrazované potraviny otočit nebo přeskládat.
Jakmile je rozmrazování ukončeno, zazní 3krát zvukový signál.

VAŘENÍ V 1 FÁZI

Power X 3

1. Stiskněte tlačítko Start. (Vyberte požadovaný výkon.)

Na displeji se zobrazí indikátor M/W a vybraný výkon.
Příklad zobrazuje úroveň 6.

POZNÁMKA:
Pokud vynecháte krok 1, bude nastavený maximální výkon.

2. Otočným ovladačem nastavte dobu přípravy.

Na displeji se zobrazí nastavený čas.

POZNÁMKA: Můžete nastavit dobu 59 minut a 00 sekund. (59:00)

Start

3. Stiskněte tlačítko Start.

Jakmile stisknete tlačítko Start, indikátor M/W se rozbliká, což znamená, že trouba se nachází v režimu přípravy potravin.
Na displeji se odpočítává nastavený čas. Jakmile je příprava ukončena, zazní 3krát zvukový signál.

POZNÁMKA: Se snížením úrovně výkonu je třeba zvýšit dobu přípravy, která se doporučuje pro přípravu sýru, mléka a mas.

GRILOVÁNÍ

Tato funkce umožňuje opečení vložených potravin. Topné těleso se nachází v horní části trouby. Není třeba troubu předehřívat pro použití funkce grilu. Potraviny vložte do trouby během nastavování této funkce.

Grill/Combi

1. Stiskněte tlačítko Grill/Combi. — Rozsvítí se indikátor Gril a zobrazí se údaj „: 0“.
2. Stisknutím tlačítek pro nastavení času zvolte požadovanou dobu přípravy. — Na displeji se zobrazí nastavený čas.

Poznámka: Můžete nastavit cca až 30 minut.

3. Stiskněte tlačítko START.

Jakmile stisknete tlačítko START, indikátor Gril se rozbliká, což znamená, že trouba se nachází v režimu přípravy potravin.Na displeji se odpočítává nastavený čas. Jakmile je příprava ukončena, zazní třikrát zvukový signál.

KOMBINOVANÉ VAŘENÍ

Trouba je vybavena funkcí kombinovaného provozu, který připravuje potraviny pomocí tepelného tělesa a mikrovln současně. Kombinovaný provoz zrychluje proces přípravy.

Grill/Combi

1. Stiskněte tlačítko Grill/Combi. — Rozsvítí se indikátor kombinované přípravy a zobrazí se údaj „: 0“.
2. Stiskněte jednou tlačítko Grill/Combi.
2. Stisknutím tlačítek pro nastavení času zvolte požadovanou dobu přípravy. — Na displeji se zobrazí nastavený čas.

Poznámka: Můžete nastavit cca až 59 minut a 00 sekund. (59:00)

3. Stiskněte tlačítko START.

Jakmile stisknete tlačítko START, indikátor KOMBI se rozbliká, což znamená, že trouba se nachází v režimu přípravy potravin. Na displeji se odpočítává nastavený čas. Jakmile je příprava ukončena, zazní třikrát zvukový signál.

RYCHLÁ PŘÍPRAVA

Rychlá příprava umožňuje ohřát na 30 sekund potraviny při 100% výkonu (maximální výkon) jedním stisknutím tlačítka.
Opětovným stisknutím tlačítka prodloužíte dobu přípravy o dalších 30 sekund, maximálně však na 5 minut.

Easy cook

1. Stiskněte tlačítko Easy cook.

Po stisknutí tlačítka Easy cook se na displeji zobrazí ":30".
Po cca 1,5 sekundě se trouba spustí.
Jakmile je příprava ukončena, zazní 3krát zvukový signál.

PROGRAMY AUTOMATICKÉ PŘÍPRAVY

Programy automatické přípravy umožňují připravit nebo ohřát oblíbená jídla opětovným stisknutím tlačítka Auto cook.

Auto cook

1. Stiskněte tlačítko Auto cook.

Pokud stisknete tlačítko Auto cook jednou, zobrazí se na displeji "AC-1". Opětovným stisknutím tohoto tlačítka můžete vybrat 1 ze 4 programů automatické přípravy, jak je zobrazeno v tabulce níže.

2. Otočným ovladačem nastavte množství.

Na displeji se zobrazí nastavené množství.

Potraviny	Počet stisknutí tlačítka	Displej	Hmotnost	Poznámka
Hlavní chod	Jednou	AC-1	350g	Vložte potraviny na talíř vhodný do mikrovlnné trouby a zakryjte plastovým krytem.
			450g	
Polévka	2krát	AC-2	350g	Nalijte polévku do misky nebo velkého šálku vhodného do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte.
			450g	
Nápoj	3krát	AC-3	1 šálek (200 ml)	Nalijte nápoj do hrnku vhodného do mikrovlnné trouby a tento položte na talíř. Nezakrývejte. Před podáváním zamíchejte.
			2 šálky (200mlx2)	
			3 šálky (200mlx3)	
Čerstvá zelenina	4krát	AC-4	200g	Omyjte a vložte do misky. Nepřidávejte vodu, pokud byla zelenina právě omyta. Zakryjte plastovým krytem a zamíchejte po dokončení.
			400g	

Start

3. Stiskněte tlačítko Start.

Když stisknete tlačítko Start, na displeji se zobrazí doba přípravy a trouba se spustí.
Jakmile je příprava ukončena, zazní 3krát zvukový signál.

DĚTSKÝ ZÁMEK

Dětský zámek zabraňuje nežádoucímu ovládání malými dětmi.
Pro aktivaci zámku stiskněte a podržte tlačítko Stop/Clear asi na 3 sekundy, symbol zámku se zobrazí na displeji a zazní zvukový signál.
Pro deaktivaci zámku stiskněte a podržte tlačítko Stop/Clear asi na 3 sekundy, symbol zámku zmizí z displeje a zazní zvukový signál.

PŘERUŠENÍ / UKONČENÍ PROVOZU TROUBY

1. Stiskněte tlačítko Stop/Clear.
    - Můžete obnovit chod trouby stisknutím tlačítka Start.
    - Opětovným stisknutím tlačítka Stop/Clear vymažete vložené údaje.
    - Je třeba vložit nové údaje.

2. Otevřete dvířka.
    - Můžete obnovit chod trouby zavřením dvířek a stisknutím tlačítka Start.

POZNÁMKA: Trouba se automaticky zastaví po otevření dvířek.

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

když je vaše trouba vybavena řadou bezpečnostních funkcí věnujte prosím pozornost následujícím pokynům:

1. Nevyřazujete z činnosti a nemanipulujte s bezpečnostními uzávěry dvířek trouby.
2. Pozor na vniknutí cizích předmětů do prostoru mezi čelními plochami trouby a dvířky trouby; pozor na znečištění tohoto prostoru zbytky čisticích prostředků popř. připravovaných potravin. Těsnící plochy vyžadují časté čištění otřením vlhkou utěrkou namočenou ve vlažné vodě s trochou kuchyňského přípravku na mytí nádobí a otřením dosucha. V žádném případě nepoužívejte čisticí prostředky způsobující otěr nebo ostré nástroje.
3. Po otevření nesmí být dvířka namáhána, např. dětmi houpajícími se na otevřených dvířkách nebo jinou zátěží, hrozí pád a poškození trouby. Nepoužívejte poškozenou troubu, bude-li trouba vyžadovat opravu, kontaktujte odborný servis. Z hlediska bezpečnosti je důležité, aby bylo troubu možno správně uzavřít a zda nejsou poškozeny:
   i) Dvířka (ohnutá)
   ii) Závěsy a kování (poškozeny nebo uvolněny)
   iii) Těsnění dvířek a těsnící plochy trouby.
4. Trouba smí být opravována pouze jen k tomuto vyškoleným pracovníkem s odpovídající kvalifikací.
5. Troubu byste měli pravidelně čistit a odstraňovat z ní případné zbytky potravin.
6. Pokud nebudete troubu udržovat čistou, může dojít k narušení povrchu, což by mohlo nepříznivě ovlivnit životnost spotřebiče a možná následně způsobit vznik nebezpečné situace.

Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení

Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.
Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie
Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii
Tento symbol je platný v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

CE Tento výrobek je v souladu s požadavky směrnic EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti.

Změny v textu, designu a technických specifikací se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo na jejich změnu.

TECHNICKÉ SPECIFIKACE

ZDROJ ENERGIE		230V~ 50Hz, JEDNOFÁZOVÉ PŘIP. S UZEMNĚNÍM
SPOTŘEBA ENERGIE (PŘÍKON)	MICROVLNY	1200 W
	GRIL	1050 W
	KOMBIN. PŘÍPRAVA	2200 W
VÝKON MIKROVLNNÉ ENERGIE		800 W
MIKROVLNNÁ FREKVENCE		2450 MHz
VNĚJŠÍ ROZMĚRY (Š × V × H)		465x 280 x 345 mm
VNITŘNÍ ROZMĚRY (Š × V × H)		314 x 201 x 329 mm
ČISTÁ HMOTNOST		PŘIBLIŽNĚ 12.5 kg
ČASOVAČ		59 min 00 s
POČET ÚROVNÍ VÝKONU		5
VNITŘNÍ OBJEM		23 LITRŮ

** Technické údaje se mohou měnit bez předchozího upozornění.*

Model	**Akustická hladina hluku [dB(A)/1Pw]**
Mikrovlnné trouby - všechny modely	48 dB [53 dB při náběhu]

DŮLEŽITÉ

Barvy izolace jednotlivých vodičů síùového kabelu jsou v souladu s následujícím schématem:

žlutozelený vodič	: uzemnění
modrý vodič	: nula
hnědý vodič	: fáze

Vzhledem k tomu, že barvy izolací jednotlivých vodičů síùového kabelu trouby nemusí odpovídat barevným značkám identifikujícím jednotlivé vývody síùové vidlice jsou jednotlivé vodiče kabelu připojovány takto:
Vodič se žlutozelenou izolací musí být připojen k vývodu síùové vidlice označenému písmenem E nebo symbolem uzemnění. Vodič s modrou izolací musí být připojen k vývodu síùové vidlice označenému písmenem N nebo černou barvou. Vodič s hnědou izolací musí být připojen ke svorce síùové vidlice označenému písmenem L nebo černou barvou.

UPOZORNĚNÍ: Trouba musí být uzemněna.

PŘEDTÍM NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISU

Ve většině případů můžete příčinu event. nesprávné funkce trouby odstranit sami. Pokud trouba nepracuje tak, jak je od ní očekáváno lokalizujte v následující tabulce váš problém a postupujte podle uvedených pokynů.

Pokud tak problém nebude odstraněn kontaktujte autorizovaný servis.

Poznámky:
Únik malého množství páry okolo dvířek je za provozu trouby normálním jevem. Dvířka nejsou určena pro utěsnění trouby - jejich provedení zajišťuje bezpečný provoz trouby.

Upozornění
1. Neuvádějte do provozu troubu bez vložených potravin - může tak být poškozena.
2. Odvětrávání vnitřního prostoru trouby je umístěno na její zadní straně - z uvedeného důvodu instalujte troubu tak, aby nebyl blokován výstup z trouby.
   Pokud ani po provedení v tabulce doporučených úkonů nebude trouba správně pracovat kontaktujte autorizovaný servis.

PROBLÉM / ŘEŠENÍ	Troubu nelze zapnout	Jiskření ve vnitřním prostoru trouby	Nerovnoměrná příprava potravin v troubě	Převařené (přepečené) potraviny	Nedovařené (nedopečené) potraviny	Nesprávné rozmrazování
Bylo stlačeno tlačítko Start / Speedy Cook?	X					
Je trouba připojena k elektrické síti?	X					
Jsou uzavřena dvířka trouby?	X					
Naprogramujte čas přípravy potravin v troubě.	X					
V troubě používejte pouze vhodné nádobí.		X	X		X	X
Nezapínejte troubu bez vložených potravin.		X				
V troubě musí být vždy vložen skleněný otočný talíř.			X			X
Obraťte nebo zamíchejte potraviny.			X			X
Je nutné úplné rozmrazení potravin.			X		X	
Použijte správné tlačítko / volič.				X	X	X
Překontrolujte, zda není zablokován výstup z trouby.					X	
Otevřete dvířka trouby a ponechejte troubu 10 minut vychladnout.						X

OTÁZKY A ODPOVĚDI

*** Q: Náhodně jsem použil troubu bez vložených potravin. Byla tak poškozena?**

A: Nedoporučujeme používat troubu bez vložených potravin. Avšak krátké použití trouby bez vložených potravin by nemuselo troubu poškodit.

*** Q: Mohu používat troubu bez vloženého skleněného otočného talíře nebo vodítka talíře?**

A: Nikoliv - oba uvedené díly musí být v troubě instalovány již před jejím uvedením do provozu.

*** Q: Mohu za provozu trouby otevřít její dvířka?**

A: Dvířka je za provozu možno otevřít kdykoliv. Otevřením dvířek je automaticky vypínán zdroj mikrovlnné energie, po uzavření dvířek trouby bude trouba pokračovat v zahájeném programu.

*** Q: Proč je v troubě po ukončení jejího používání vlhko?**

A: Jedná se o normální jev. V průběhu přípravy potravin v troubě je z potravin uvolňována pára.

*** Q: Prochází mikrovlnná energie okénkem dvířek trouby?**

A: Ne - kovová síťka okénka odráží mikrovlny zpět do vnitřního prostoru trouby. Otvory síťky umožňují kontrolu přípravy potravin v troubě. Brání však průniku mikrovln.

*** Q: Proč vajíčka občas explodují?**

A: Při pečení nebo při sázených vejcích může žloutek explodovat z důvodu páry, která tvoří v membráně žloutku. Možné explozi zabráníte propíchnutím membrány vidličkou nebo párátkem. V žádném případě nepřipravujte v troubě vejce ve skořápce.

*** Q: Proč se doporučuje po dokončení vaření ohřáté jídlo odstát?**

A: Doba odstátí je velmi důležitá.
Během mikrovlnného vaření se teplota nachází v potravinách a ne v troubě. Většina potravin se ohřeje hlavně uvnitř, což umožňuje pokračování procesu vaření po vyjmutí potravin z trouby. Doba odstátí pro maso, veliké kusy zeleniny a koláče umožňuje dostatečně prohřát vnitřek potravin bez převaření na povrchu.

*** Q: Co znamená "doba odstátí"?**

A: Doba odstátí znamená, že potraviny by měly být vyjmuty z trouby a ponechány zakryté by měly dokončit proces vaření nebo ohřevu.
Díky této funkci není třeba ohřívat příliš dlouhou dobu.

*** Q: Proč trouba nevaří stejně tak rychle, jak je uvedeno v průvodci vaření?**

A: Zkontrolujte údaje v průvodci vařením, abyste se ujistili, že přesně postupovali podle instrukcí, zkontrolujte, co by mohlo způsobit rozdílnost v čase. Doby u vaření a nastavení teploty jsou pouze doporučené, pomáhá zabránit převaření potravin ... nejběžnějším problémem v používání mikrovlnné trouby.
Velikost, tvar, hmotnost, a rozměry ovlivňují dobu vaření nebo ohřevu. Použijte vlastní úsudek při přípravě potravin, pravidelně kontrolujte stav potravin, zda jsou správně připravovány.

*** Q: Poškodí se mikrovlnná trouba, když bude spuštěna naprázdno?**

A: Ano. Nikdy nezapínejte troubu naprázdno.

*** Q: Můžu používat troubu bez vloženého skleněného otočného talíře nebo otočit otočný talíř pro zajištění veliké mísy?**

A: Ne. Jestliže vyjmete skleněný talíř, dojde ke snížení výsledků vaření. Nádoby používané v troubě musí pasovat na skleněný otočný talíř.

*** Q: Může se skleněný otočný talíř otáček v jakémkoliv směru?**

A: Ano. Skleněný otočný talíř se může otáčet ve směru i proti směru hodinových ručiček.

*** Q: Mohu v mikrovlnné troubě pražit praženou kukuřici? Jak dosáhnu nejlepších výsledků?**

A: Ano. V mikrovlnné troubě můžete připravovat praženou kukuřici, ale jen tu ve speciálním balení a za pomocí instrukcí od výrobce. Nepoužívejte běžné papírové sáčky. Pomocí poslechu ukončete činnost, jakmile doba pukání kukuřice bude delší než 1-2 sekundy. Nepuklá zrna kukuřice znovu nenechávejte pražit. Pro pražení kukuřice nepoužívejte skleněné nádobí.

INSTRUKCE O VAŘENÍ

Průvodce náčiním

Používejte pouze kuchyňské náčiní a nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.
Při vaření nebo ohřevu jídla je nutné, aby mikrovlny prošly jídlem bez odrážení nebo absorpce použitého nádobí. Dávejte důraz při výběru správného nádobí. Jestliže je uvedeno, že je nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě, není třeba se obávat. Níže uvedená tabulka obsahuje seznam nádobí a doporučuje, jaké nádobí lze v mikrovlnné troubě použít.

Kuchyňská pomůcka	Bezpečnost	Poznámky
Hliníková fólie	▲	Použijte jen v malém množství pro ochranu proti převaření. Jiskření se může objevit, je-li fólie blízko stěny nebo je jí příliš mnoho.
Talíře pro vytvoření kůrky	●	Nepoužívejte déle než 8 minut.
Porcelán a hrnčířské zboží	●	Porcelán, hrnčířské zboží včetně glazovaného a kostní porcelán jsou vhodné, pokud však nejsou dekorovány kovy.
Polyesterové talíře pro jednorázové použití	●	Některé druhy mražených jídle jsou tato baleny.
Balení z Fast foodu		
• Polystyrenové šálky	●	Mohou být použity pro ohřev potravin. Přehřátím je možné roztavit polystyren
• Papírové sáčky a noviny		
• Recyklovaný papír neb kovové jehlice	×	Mohou se v troubě vznítit.
	×	Mohou v troubě zapříčinit jiskření.
Sklo		
• Skleněné nádobí pro přípravu a podávání potravin	●	Může být používáno, pokud není opatřeno kovový dekorem.
• Jemné sklo	●	Mohou být použity pro ohřev potravin nebo nápojů. Jemné sklo se může rozbít nebo prasknout, pokud je vystaveno příliš vysoké teplotě.
• Sklenice	●	Sejměte víčko. Používejte pouze pro ohřev.
Kovové nádobí		
• Talíře	×	Mohou v troubě zapříčinit jiskření nebo vznícení potravin.
• Kovové pásky pro uzavírání sáčků	×	
Papír		
• Tácky, šálky, ubrousky a kuchyňský papír	●	Po krátkém čase ohřevu a přípravu. Rovněž pro absorpci přebytečné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	×	Mohou v troubě zapříčinit jiskření.
Plastové nádobí		
• Nádobí	●	Použijte pouze plasty odolávající teplu. Jiné plasty mohou vysokými teplotami ztrácet tvar nebo barvu. Nepoužívejte výrobky z melaninu.
• Fólie	●	Používejte pro udržení vlhkosti. Neměly by se dotýkat potravin. Při snímání dávejte pozor na únik páry.
• Sáčky pro mražené potraviny	▲	Pouze pokud jsou odolné varu nebo vysokým teplotám. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou
Voskovaný papír nebo papír odolávající tukům	●	Může být používán pro udržení vlhkosti v potravinách a pro zabránění rozstřikování kapek tuku a šťávy.

● : Doporučené použití
▲ : Omezené použití
× : nedoporučeno

VAROVÁNÍ

Pokud zaznamenáte jiskření, stiskněte tlačítko **Stop/Clear**.
Jiskřením se označuje světélkování uvnitř mikrovlnné trouby.

Jiskření může být způsobeno:

a) kovem nebo fólií, které se dotýkají vnitřních stěn trouby.

b) fólií, která nepřiléhá k potravinám (slouží jako anténa).

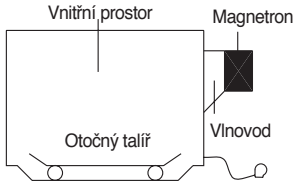
c) kovem, jako např. jehly na špíz, kovové jehly do drůbeže apod., nádobí se zlatým okrajem mohou způsobit jiskření.

d) papírovými utěrkami z recyklovaného papíru, které mohou obsahovat částečky kovu.

PRINCIPY PŘÍPRAVY POTRAVIN V MIKROVLNNÉ TROUBĚ

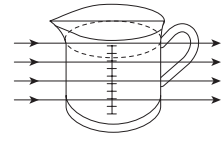
Mikrovlnná energie se používá k přípravě a ohřevu potravin od prvního experimentu s radarem v době 2. Světové války. Mikrovlny jsou přítomny v atmosféře, jak v přírodní tak uměle vyrobené formě. Zdroje uměle vytvořené mikrovlnné energie jsou radar, rádio, televize, telekomunikační linky a telefony v autech.

JAK MIKROVLNY VAŘÍ JÍDLO



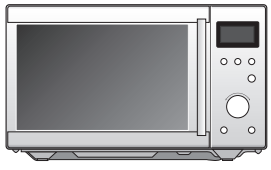
U mikrovlnné trouby je elektřina měněna na mikrovlny magnetronem.

▶PŘENOS



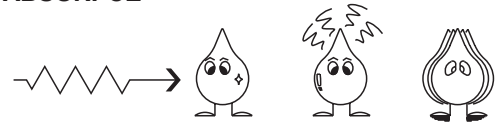
Mohou pronikat skrz nádoby, aby byly absorbovány molekulami vody v potravinách, neboť všechny potraviny obsahují více nebo méně vody.

▶ODRÁŽENÍ



Mikrovlny se odrážejí od kovových stěn a mřížky na dvířkách.

▶ABSORPCE



Mikrovlny způsobují vibraci molekul vody, čímž vzniká tření, tedy teplo. Toto teplo následně ohřívá potraviny. Mikrovlny se rovněž vážou na molekuly tuku a cukru, proto jídlo s vysokým obsahem tuku nebo cukru se ohřívá rychleji. Mikrovlny mohou pronikat pouze do hloubky 4 - 5 cm, a proto se teplo šíří v potravinách pomocí vedení, podobně jako u tradiční trub, je jídlo ohříváno od kraje dovnitř.

PŘEVODNÍ TABULKA

HMOTNOST (JEDNOTKA)	
15 g	½ oz.
25 g	1 oz.
50 g	2 oz.
100 g	4 oz.
175 g	6 oz.
225 g	8 oz.
450 g	1 lb.

OBJEM (JEDNOTKA)	
30 ml	1 fl.oz.
100 ml	3 fl.oz.
150 ml	5 fl.oz. (¼ pt)
300 ml	10 fl.oz. (½ pt)
600 ml	20 fl.oz. (1pt)

LŽÍCE (JEDNOTKA)	
1,25 ml	¼ pol. lžíce
2,5 ml	½ pol. lžíce
5 ml	1 pol. lžíce
15 ml	1 čaj. lžička

TEKUTINY (JEDNOTKA)		
1 šálek	= 8 fl.oz.	= 240 ml
1 pinta	= 16 fl.oz. (UK 20 fl.oz.)	= 480 ml (UK 560 ml)
1 barel	= 32 fl.oz. (UK 40 fl.oz.)	= 960 ml (UK 1120 ml)
1 galon	= 128 fl.oz. (UK 160 fl.oz.)	= 3840 ml (UK 4500 ml)

INSTRUKCE O VAŘENÍ

Ponechání potravin v klidu

Potraviny s vysokou hustotou, např. maso, brambory a koláče, potřebují dobu odstátí (uvnitř nebo vně trouby) po dokončení přípravy, aby se teplota rovnoměrně rozprostřela skrz celé kusy až do středu. Zabalte kousky masa nebo brambor do alobalu během doby odstátí. Kousky masa potřebují cca 10 - 15 minut, brambory cca 5 minut. Ostatní potraviny, jako jsou jednoduché jídlo, zelenina, ryba apod., vyžadují asi 2 - 5 minut. Po dokončení rozmrazení je třeba rovněž nechat potravin odstát. Pokud potraviny nejsou připraveny ani po uplynutí doby odstátí, vraťte je zpět do mikrovlnné trouby a ohřívejte.

OBSAH VLHKOSTI

U mnoho čerstvých potravin, např. ovoce a zelenina, se obsah vlhkosti mění v závislosti na ročním období, zvláště u brambor. Z tohoto důvodu je třeba dobu přípravy přizpůsobit aktuálnímu stavu. Suché potraviny, např. rýže, těstoviny, se mohou během přípravy nebo ohřevu vysušit, proto se jejich doba může lišit.

HUSTATA

Potraviny s nižší hustotou se budou ohřívat rychleji než potraviny s vysokou hustotou.

FÓLIE

Fólie napomáhá udržet v potravinách vlhkost a zachycená pára urychluje proces přípravy. Propíchněte fólii, abyste umožnili přebytečné páře unikat. Vždy dbejte zvýšené opatrnosti při snímání fólie z nádoby, jelikož unikající pára je velmi horká.

TVAR

Rovné tvary se připravují rovnoměrněji. Potraviny se ohřívají rychleji v kulaté nádobě než ve hranaté.

VOLNÝ PROSTOR

Potraviny se ohřívají rychleji, pokud je mezi nimi dostatečný prostor. NIDKY neohřívejte potraviny navrstvené na sebe.

POČÁTEČNÍ TEPLOTA

Studené potraviny se budou ohřívat delší dobu. Potraviny z chladničky je třeba ohřívat déle než potraviny s pokojovou teplotou.

TEKUTINY

Všechny tekutiny je třeba zamíchat před a během přípravy. Zvláště voda musí být zamíchána před a během přípravy, aby se zabránilo erupci. Neohřívejte tekutiny, které již byly ohřáty. NEPŘEHŘÍVEJTE.

OTÁČENÍ A MÍCHÁNÍ

Některé potraviny je třeba během přípravy zamíchat. Maso a drůbež je třeba otočit cca uprostřed doby přípravy.

ROZMÍSTĚNÍ

Některé potravin, např. kousky kuřete nebo řízky, je třeba rozložit na talíř, tak aby silnější části směřovaly od středu ven.

MNOŽSTVÍ

Menší množství potravin se bude ohřívat rychleji než větší množství.

PROPICHOVÁNÍ

Kůži a blány některých potraviny může vytvářet páru během jejich přípravy. Takové potraviny musí být před vložením do mikrovlnné trouby několikrát propíchány, aby mohla vzniklá pára unikat.
Vejce, brambory, jablka, párky apod. je třeba před vložením do mikrovlnné trouby několikrát propíchnout. NEPŘIPRAVUJTE V TROUBĚ VEJCE VE SKOŘÁPCE.

ZAKRYTÍ

Nádobu zakryjte poklicí nebo propíchanou fólií. Zakryjte rybu, zeleninu, polévky apod. Nezakrývejte koláče, omáčky, brambory nebo jídla s těstem.

PRŮVODCE ROZMRAZOVÁNÍM

- Nerozmrazujte zakryté maso. Zakrytí by mohlo způsobit ohřev namísto rozmrazování. Vždy odstraňte vnější fólii a tácek. Používejte pouze nádoby vhodné pro použit v mikrovlnné troubě.
- Pokud budete rozmrazovat celé kuře, otočte je prsní stranou dolů.
  Maso rozmrazujte tučnou stranou dolů.
- Doba rozmrazování závisí na tvaru potravin.
  Tenké potraviny jsou rozmrazovány rychleji než silné bloky potravin.
- Po uplynutí 1/3 doby rozmrazování zkontrolujte potraviny. Bude třeba potraviny otočit, rozložit na kousky, přemístit nebo vyjmout již rozmrazené části.
- Během rozmrazování vás trouba upozorní, že je třeba potraviny otočit. V takovém případě otevřete dvířka a zkontrolujte potraviny. Dodržujte procesy uvedené níže v tabulce, abyste dosáhli nejlepších výsledků.
  Poté zavřete dvířka a stiskněte tlačítko Start pro dokončení rozmrazování.
- Po dokončení rozmrazovaní by měly být potraviny chladné a měkké na dotek. Pokud jsou však stále ledové, vraťte potraviny zpět do mikrovlnné trouby ještě na pár minut, nebo nechte při pokojové teplotě rozmrazit. Po rozmrazení nechte potraviny 5 - 60 mnut při pokojové teplotě rozmrazit, pokud jsou potraviny ještě trochu zmrzlé.
  Drůbež a ryby nechte rozmrazit pod tekoucí studenou vodou.
- **Otočení:** Maso na pečení, žebra, celé kuře, krůtí prsa, párky, klobásy, steaky nebo řízky.
- **Přeskládání:** Rozložte na kousky nebo oddělte steaky, řízky, karbanátky, mleté maso, kuřecí kousky a plody moře, kusy masa např. na guláš.
- **Zakrytí:** Použijte malé kousky alobalu, abyste zakryli tenké části nebo nerovné kousky potravin, jako jsou např. kuřecí křídla. Abyste zabránili jiskření, zabraňte, aby se alobal dostal do kontaktu se stěnou nebo dvířky, a to i 2,5 cm blízko.
- **Vyjmutí:** Abyste zabránili vaření potravin, vyjměte již rozmrazené kousky potravin z trouby. Tím zkrátíte i dobu rozmrazování u potravin vážících méně než 1350 g.

TABULKA ROZMRAZOVÁNÍ (podle času)

Položka a hmotnost	Doba rozmrazování	Ponechání potravin v klidu	Speciální instrukce
HOVĚZÍ Mleté hovězí 450 g	7-10 min.	15-20 min.	Rozložte na kousky a vyjměte již rozmrazené kousky pomocí vidličky.
Maso na guláš/omáčku 675 g	11-15 min.	25-30 min.	Oddělte a jednou přeskládejte.
Karbanátky 4 (110 g)	7-9 min.	15-20 min.	Otočte po uplynutí poloviny doby rozmrazování.
VEPŘOVÉ Žebra 450 g	6-9 min.	25-30 min.	Oddělte a jednou přeskládejte.
Řízky 4 (125 g)	7-10 min.	25-30 min.	Oddělte a jednou otočte.
Mleté vepřové 450 g	7-10 min.	15-20 min.	Rozložte na kousky a vyjměte již rozmrazené kousky pomocí vidličky.
DRŮBEŽ Celé kuře 1125 g	21-25 min.	45-90 min.	Prsní stranou dolů. Otočte po uplynutí poloviny doby rozmrazování. Naporcujte dle potřeby.
Kuřecí prsa 450 g	8-11 min.	15-30 min.	Oddělte a jednou přeskládejte.
Smažené kuřecí kousky 900 g	17-21 min.	25-30 min.	Oddělte a jednou přeskládejte.
Kuřecí stehna 675 g	12-16 min.	15-30 min.	Oddělte a jednou přeskládejte.
RYBY A MOŘSKÉ PLODY Celé ryby 450 g	6-8 min.	15-20 min.	Otočte po uplynutí poloviny doby rozmrazování. Naporcujte dle potřeby.
Rybí filety 675 g	10-12 min.	15-20 min.	Oddělte a jednou otočte.
Krevety 225 g	3-4 min.	15-20 min.	Oddělte a jednou přeskládejte.

* Časy zde uvedené jsou pouze přibližné a mohou se lišit v závislosti na počáteční teplotě z mrazáku.

TABULKA VAŘENÍ A OHŘEVU

Tabulka vaření

Položka	Úroveň výkonu	Doba přípravy na 450 g	Speciální instrukce
MASO			- Chlazené maso a drůbež by mělo být vyjmuto z lednice alespoň 30 minut před zahájením přípravy. - Vždy nechte maso a drůbež odstát, zakryté po dokončení přípravy.
Hovězí steak - Krvavý	P-80	6 -8 min	
- Medium	P-80	7 -9 min	
- Propečený	P-80	9 -11 min	
Vepřový plátek	P-HI	10 -13 min	
Slanina	P-HI	8 -10 min	
DRŮBEŽ			
Celé kuře	P-HI	4 -9 min	
Kousky kuřete	P-80	5 -7 min	
Prsa (s kostí)	P-80	6 -8 min	
RYBY			- Potřete rybu trochou oleje nebo rozpuštěným máslem, popř. přidejte 15 - 30 ml (1 - 2 lžíce) citrónové šťávy, vína, vývaru, mléka nebo vody. - Vždy nechte ryby odstát, zakryté po dokončení přípravy.
Rybí filety	P-HI	3 -5 min	
Celé makrela, očištěná a připravená	P-HI	3 -5 min	
Celá treska, očištěná a připravená	P-HI	4 -6 min	
Steaky z lososa	P-HI	4 -6 min	

POZNÁMKA:
Výše uvedené časy jsou pouze informativní. Závisí na individuální chutí a preferencích. Časy se mohou lišit v závislosti na tvaru, řezu a složení potravin. Mražené maso, drůbež a ryby musí být zcela rozmrazeny před zahájením přípravy.

Tabulka ohřevu

• Zvláště dětské pokrmy musí být pečlivě zkontrolovány před podáváním, abyste zabránili popálení.

• Pokud ohříváte hotové pokrmy, řiďte se instrukcemi na obalu výrobku.

• Pokud zamrazujete čerstvé potraviny, mějte na paměti, že by před ohřevem měly být zcela rozmraženy. Doporučujeme napsat poznámku na balení, aby i ostatní členové rodiny měli přístup k informacím.

• Před ohřevem odstraňte kovové jehly a alobal, ve kterém bylo jídlo zabaleno.

• Jídlo z lednice bude vyžadovat delší čas ohřevu než jídlo při pokojové teplotě (ať už jídlo právě vychlazené nebo jídlo z chladicích boxů v obchodě).

• Všechny potraviny by měly být ohřívány při maximálním výkonu.

Položka	Délka vaření	Speciální instrukce
Dětské jídlo 128g sklenička	30 s	Vyprázdněte obsah skleničky do malé servírovací misky. Zamíchejte jednou nebo dvakrát během ohřevu. Před podáváním pečlivě zkontrolujte teplotu.
Dětské mléko 100 ml 225 ml	 30-60 s 50-60 s	Zamíchejte, protřepejte nebo přelijte do sterilizované lahve. Před podáváním pečlivě zkontrolujte teplotu.
Sendvič nebo houska 1 ks	30-40 s	Zabalte do papírové utěrky a vložte na skleněný rošt vhodný pro použití v mikrovlnné troubě. ***Poznámka: Nepoužívejte papírové utěrky z recyklovaného materiálu.**
Lasagne 1 porce (300 g)	6 -8 min	Vložte lasagne na talíř vhodný pro mikrovlnné trouby. Zakryjte plastovým krytem s otvory.
Dušené maso se zeleninou 1 šálek 4 šálky	 3 -5 min 7 -10 min	Ohřívejte zakryté v nádobě vhodné pro mikrovlnné trouby. Zamíchejte jednou asi v polovině ohřevu.
Šťouchané brambory 1 šálek 4 šálky	 2 -4 min 7 -9 min	Ohřívejte zakryté v nádobě vhodné pro mikrovlnné trouby. Zamíchejte jednou asi v polovině ohřevu.
Pečené fazole 1 šálek	 3 -4 min	Ohřívejte zakryté v nádobě vhodné pro mikrovlnné trouby. Zamíchejte jednou asi v polovině ohřevu.
Ravioli nebo těstoviny v omáčce 1 šálek 4 šálky	 3 -4 min 9 -10 min	Ohřívejte zakryté v nádobě vhodné pro mikrovlnné trouby. Zamíchejte jednou asi v polovině ohřevu.

TABULKA PŘÍPRAVY ZELENINY

Používejte skleněnou misku s víkem vhodnou pro mikrovlnné trouby. Přidejte 30 - 45 ml studené vody (2 -3 lžíce) na každých 250 g zeleniny, pokud není třeba více vody - viz následující tabulka. Ohřívejte zakryté na minimální čas - viz následující tabulka.
Pokračujte v přípravě, abyste dosáhli vašich požadovaných výsledků. Zamíchejte jednou během a jednou na konci přípravy. Přidejte sůl, bylinky nebo máslo po dokončení přípravy. Zakryjte během doby odstátí (3 minuty).
Tip: Nakrájejte zeleninu na stejně veliké kousky. Čím menší kousky, tím kratší doba přípravy.
Všechna zelenina by měla být ohřívána při maximálním výkonu.

Tabulka přípravy čerstvé zeleniny

Zelenina	Hmotnost	Time (Čas)	Poznámky
Brokolice	½ lb./250g 1 lb./500g	2½ - 3½ min 4 - 5½ min	Nakrájejte na stejně velké kousky. Stonky by měly směřovat do středu.
Růžičková kapusta	½ lb./250g	3½ - 4½ min	Přidejte 60 - 75 ml (5 - 6 lžic) vody.
Mrkev	½ lb./250g	2 - 3½ min	Nakrájejte mrkev na stejně veliké kousky.
Květák	½ lb./250g 1 lb./500g	2 - 3½ min 4 - 5½ min	Nakrájejte na stejně velké kousky. Velké kousky rozkrojte na půlku. Stonky by měly směřovat do středu.
Cukety	½ lb./250g	2 - 3½ min	Nakrájejte cukety na plátky. Přidejte 30 ml (2 lžíce) vody nebo ořech másla. Vařte doměkka.
Lilek	½ lb./250g	2 - 3½ min	Nakrájejte lilek na malé kousky a pokapejte 1 lžící citrónové šťávy.
Pórek	½ lb./250g	2 - 3½ min	Nakrájejte na silné plátky.
Houby	0.3 lb./125g ½ lb./250g	1 - 2½ min 2 - 4½ min	Připravujte malé celé nebo nakrájené. Nepřidávejte žádnou vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Okořeňte solí a pepřem. Před podáváním zceďte.
Cibule	½ lb./250g	2 - 3½ min	Nakrájejte cibuli na plátky nebo na půlky. Přidejte 15 ml (1 lžíce) vody.
Paprika	½ lb./250g	2 - 4½ min	Nakrájejte na tenké plátky.
Brambory	½ lb./250g 1 lb./500g	4 - 6 min 7 - 9 min	Zvažte oloupané brambory a nakrájejte je na stejně velké půlky nebo čtvrtky.
Tuřín	½ lb./250g	4 - 6 min	Nakrájejte na stejně veliké kousky.

Tabulka přípravy mražené zeleniny

Zelenina	Hmotnost	Time (Čas)	Pokyny
Špenát	125 g	1 - 2 min	Přidejte 15 ml (1 lžíci) studené vody.
Brokolice	250 g	2½ - 4 min	Přidejte 30 ml (2 lžíce) studené vody.
Hrášek	250 g	2½ - 4 min	Přidejte 15ml (1 lžíce) studené vody.
Zelené fazolky	250 g	3 - 5 min	Přidejte 30 ml (2 lžíce) studené vody.
Míchaná zelenina (mrkev/hrášek/kukuřice)	250 g	2½ - 4 min	Přidejte 15 ml (1 lžíci) studené vody.
Míchaná zelenina (čínská směs)	250 g	3 - 5 min	Přidejte 15ml (1 lžíce) studené vody.

RECEPTY

RAJČATOVÁ POLÉVKA S POMERANČEM

25 g másla
1 středně veliká cibule, nasekaná
1 velká mrkve a 1 velká brambora, nakrájené
800g plechovka nasekaných rajčat
Šťáva a nastrouhaná kůra z 1 malého pomeranče
900 ml teplého zeleninového vývaru
Sůl a pepř na dochucení

1. Rozehřejte máslo ve velké nádobě na P-HI po dobu 1 minuty.
2. Přidejte cibuli, mrkev a bramboru a vařte na P-HI další 6 minuty. Zamíchejte v polovině přípravy.
3. Přidejte rajčata, pomerančovou šťávu, pomerančovou kůru a vývar. Řádně zamíchejte. Okořeňte solí a pepřem. Zakryjte misku a vařte na P-HI asi 18 minut, zamíchejte 2-3krát během přípravy, dokud nebude zelenina měkká.
4. Rozmixujte a podávejte.

FRANCOUZSKÁ CIBULOVÁ POLÉVKA

1 velká cibule, nakrájená na proužky
1 lžíce (15 ml) kukuřičného oleje.
50 g hladké mouky
1,2 l horkého masového nebo zeleninového vývaru
Sůl a pepř na dochucení
2 lžíce (30 ml) petrželky, nasekané
4 silné plátky francouzské bagety
50 g sýra, strouhaného

1. Vložte cibuli a olej do misky, dobře zamíchejte a vařte na P-HI 2 minutu.
2. Přimíchejte mouku a vytvořte těstíčko a postupně přidávejte vývar. Okořeňte a přidejte petrželku.
3. Zakryjte misku a vařte na P-70 20 minut.
4. Nalijte polévku do servírovacích misek, ponořte bagetu a posypte sýrem.
5. Vařte další 2 minuty na P-70, dokud se sýr nerozpustí.

SMAŽENÁ ZELENINA

1 lžíce (15 ml) slunečnicového oleje
2 lžíce (30 ml) sojové omáčky
1 lžíce (15 ml) sherry
2,5cm zázvoru, oloupeného a nasekaného na jemno
2 středně veliké mrkve, nakrájené na proužky
100 g žampionů, nasekaných
50 g fazolových klíčků
100 g hráškových lusků
1 červená paprika, zbavená semínek a nakrájená na jemné proužky
4 jarní cibule, nasekané
100g plechovka vodních kaštanů, nakrájených na plátky
¼ hlavy čínského zelí, nakrájeného na jemné proužky

1. Do velké mísy vložte olej, sojovou omáčku, sherry, zázvor, česnek a mrkev a dobře zamíchejte.
2. Zakryjte a vařte 5-6 minut na P-HI, jednou zamíchejte.
3. Přidejte žampiony, fazolové klíčky, hráškových lusků, červenou papriku, jarní cibuli, vodní kaštany a čínské zelí. Řádně zamíchejte.
4. Vařte dalších 6-7 minut na P-HI, dokud nebude zelenina měkká. 2-3krát zamíchejte během přípravy.

Smažená zelenina je vhodná jako příprava pro maso nebo ryby.

MEDOVÉ KUŘE

4 kuřecí prsa bez kosti
2 lžíce (30ml) medu
1 lžíce (15 ml) krémžské hořčice
½ lžíce (2,5 ml) sušeného estrogenu
1 lžíce (15 ml) rajčatového protlaku
150 ml kuřecího vývaru

1. Do hrnce vložte kuřecí prsa.
2. Smíchejte ostatní ingredience a přelijte jimi kuře. Okořeňte solí a pepřem.
3. Vařte 13-14 minut na P-HI. Přeskládejte a potřete kuře omáčkou během přípravy asi 2krát.

BRAMBORY S NIVOU A

2 pečené brambory (250 g každá)
50 g másla
100 g nivy, nakrájené
1 lžíce (15 ml) petrželky, nasekané
50 g žampionů, nakrájených na proužky
Sůl a pepř na dochucení

1. Každou bramboru několikrát propíchněte. Vařte 12-13 minut na P-HI. Rozpulte a vyjměte střed brambory a ten smíchejte s máslem, sýrem, houbami, solí a pepřem a řádně promíchejte.
2. Směs vložte zpět do brambory a položte na rovný talíř.
3. Vařte 10 minut na P-50.

BÍLÁ OMÁČKA

25 g másla
25 g hladké mouky
300 ml mléka
Sůl a pepř na dochucení

1. Vložte máslo do mísy a vařte 1 minut na P-HI, dokud se máslo nerozpustí.
2. Přimíchejte mouku a zašlehejte mléko. Vařte 4-5 minut na P-HI, každé 2 minuty míchejte, dokud není omáčka hustá a hladká. Okořeňte solí a pepřem.

JAHODOVÝ DŽEM

675 g jahod, bez stopek
3 lžíce (45 ml) citrónové šťávy
675 g krupicového cukru

1. Jahody a citrónovou šťávu vložte do velké mísy, vařte 5 minuty na P-HI, nebo dokud ovoce nezměkne. Přidejte cukr a dobře zamíchejte.
2. Vařte 30-35 minut na P-70, dokud nezhoustne *, každé 4-5 minut zamíchejte.
3. Nalijte horké do čistých sklenic. Zavřete víkem a pevně dotáhněte.

** zhoustnutí: Pro zjištění zhoustnutí naberte 1 lžíci džemu na talířek. Nechte 1 minut stranou. Nyní se dotkněte džemu prstem, pokud je povrch tuhý, je džem hotový.*

KOLÁČ Z MIKROVLNKY

100 g margarínu
100 g cukru
1 vejce
100 g hladké mouky, prosáté
30-45 ml mléka

1. Vyložte kulatou formu na koláč o průměru 20,4 cm) pečícím papírem.
2. Vyšlehejte margarín a cukr do světlé a nadýchané směsi. Zašlehejte vejce a přidávejte mouku s mlékem.
3. Nalijte směs do připravené formy. Vařte 4-5 minut na P-HI, dokud nebude koláč hotový, což poznáte píchnutím špejle do koláče, a pokud je suchá, je koláč hotový.
4. Nechte koláč 5 minut odstát a pak vyjměte z formy.

OMELETY

15 g másla
4 vejce
6 lžic (90 ml) mléka
sůl a pepř

1. Vyšlehejte mléko s vejci.
2. Do ploché formy (26 cm) vložte máslo. Vařte na P-HI 1 minutu, dokud se máslo nerozpustí. Formu potřete rozpuštěným máslem.
3. Nelijte směs na omeletu do formy. Vařte 2 minut na P-HI, vyšlehejte směs a vařte znovu 1 minutu na P-HI.

MÍCHANÁ VEJCE

½ oz. (15 g) másla
2 vejce
2 lžic (30 ml) mléka
sůl a pepř

1. Rozehřejte máslo ve velké nádobě na P-HI po dobu 1 minuty.
2. Přidejte vejce, mléko, okořeňte a dobře zamíchejte.
3. Vařte 3 minuty na P-HI, každých 30 sekund zamíchejte.

LAHODNÁ SEKANÁ

1 malá cibule, nasekaná na kousky
1 stroužek česneku, rozdrcený
1 lžička oleje
200g plechovka nasekaných rajčat
1 lžíce (15ml) rajčatového protlaku
1 lžička (5 ml) směsi bylin
225 g mletého hovězího masa
sůl a pepř

1. Do misky vložte cibuli, česnek a olej, vařte 2 minuty na P-HI, dokud nezměknou.
2. Vložte ostatní ingredience do misky. Dobře zamíchejte.
3. Zakryjte a vařte 5 minut na P-HI nebo 10-15 minut na P-50, nebo dokud