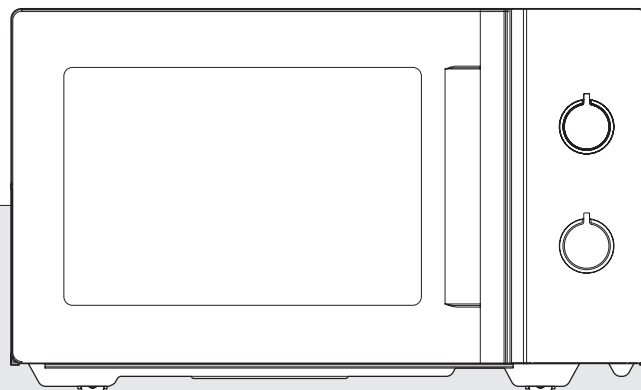


MIKROVLNNÁ TROUBA

KOR-7G87WW

NÁVOD K OBSLUZE A
KUCHAŘKA



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. Nevyřazujte z činnosti a nemanipulujte s bezpečnostnímu 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.
- (f) **VAROVÁNÍ:** Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.

OBSAH

• OPATŘENÍ PRO ZABRÁNĚNÍ MOŽNÉMU OZÁŘENÍ MIKROVLNNOU ENERGIÍ ...	1
• DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	3
• INSTRUKCE O UZEMNĚNÍ	5
• POPIS PŘÍSTROJE	5
• OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE	6
• SCHÉMA ZAPOJENÍ	7
• PÉČE O MIKROVLNNOU TROUBU	8
• OTÁZKY A ODPOVĚDI	9
• PŘEDTÍM NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISU	10
• PÉČE A ÚDRŽBA	10
• ÚDAJE O LIKVIDACI	10
• TECHNICKÉ ÚDAJE	11
• INSTRUKCE O VAŘENÍ	12
• BEZPEČNÉ POUŽITÍ MIKROVLNNÉ TROUBY	13
• JISKŘENÍ	13
• PRINCIPY PŘÍPRAVY V MIKROVLNNÉ TROUBĚ	14
• JAK MIKROVLNRY OHŘÍVAJÍ JÍDLO	14
• PŘEVODOVÁ TABULKA	14
• TECHNIKY VAŘENÍ	15
• PRŮVODCE ROZMRAZOVÁNÍM	16
• TABULKA VAŘENÍ A OHŘEVU	17
• TABULKA PŘÍPRAVY ZENENINY	18
• RECEPTY	20

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

NÁVOD USCHOVEJTE PRO PŘÍPAD DALŠÍ POTŘEBY.

UPOZORNĚNÍ: Pro zabránění úrazům elektrickým proudem, vzniku požáru nebo ozáření osob zdraví škodlivou mikrovlnnou energií dodržujte níže uvedená opatření. Při používání trouby je stejně jako u jiných elektrických spotřebičů nutno dodržovat určitá pravidla, zajišťující správnou a bezpečnou funkci trouby.

1. Troubu používejte pouze pro přípravu (rozmrazování nebo ohřev) potravin. Nepoužívejte troubu pro jiné účely (jako jsou např. sušení oděvů nebo obuvi, papíru nebo jiných materiálů), popř. pro sterilizaci.
2. Nezapínejte troubu bez vložených potravin - může tak být poškozena.
3. Nepoužívejte troubu pro ukládání jakýchkoliv předmětů, jako jsou např. noviny, kuchařské přepisy, kuchyňské potřeby atd.
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 nádoby (misky, tácky) vyrobené z recyklovaného papíru. Recyklovaný papír může obsahovat drobné částičky 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 (větší počet neupražených zrn). Pro pražení kukuřice nepoužívejte olej (pokud jeho použití není doporučeno jejím výrobcem).
9. Nepřipravujte v troubě potraviny opatřené na povrchu slupkou, blankou nebo skořápkou (brambory, uzeniny, drůbeží játra atd.) bez jejich předchozího několikerého propíchnutí (např. vidličkou) - mohou v troubě vybuchnout.
10. Při pražení kukuřice v troubě nepřekračujte časy doporučené výrobcem kukuřice (obecně méně než 3 minuty). Dlouhým pražením není dosahováno zvýšení jeho výtěžnosti - kukuřice je tak přesušována a vzniká tak riziko požáru. Dlouhou přípravou kukuřice v troubě hrozí riziko nadměrného zvýšení teploty otočného talíře a jeho prasknutí. Nadměrný ohřev může způsobit spálení potravin. Současně se může otočný talíř nadměrně zahřát nebo může prasknout.

11. V případě výskytu dýmu za provozu trouby troubu vypněte, odpojte od elektrické sítě a pro zhasnutí plamene ponechtejте dvířka trouby uzavřena.
12. Pokud budou pro přípravu potravin v troubě používány plastové, papírové nebo jiné nádoby vyrobené ze snadno vznětlivých materiálů vyžaduje jejich příprava v troubě trvalý dohled.
13. Ohřátý obsah kojeneckých lahví popř. sklenic musí být před jeho podáváním dětem důkladně promíchán a musí být překontrolována jeho teplota.
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. Chladná nádoba může mít horký obsah.
15. Nepřipravujte v troubě vejce ve skořápce - mohou v troubě vybuchnout.
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 můžete 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 v troubě je možný výskyt jevu nazývaného „utajený var“ (ohřáté kapaliny na teplotu vyšší, než je její bod varu bez jeho obvyklých vnějších příznaků varu, jako je např. bubláni). PŘI JAKÉMKOLIV POHYBU S NÁDOBOU OBSAHUJÍCÍ PŘEHŘÁTOU KAPALINU JE MOŽNÉ JEJÍ PŘEKYPĚNÍ, I KDYŽ JE VLOŽENA LŽIČKA NEBO JINÉ KUCHYŘSKÉ NÁČINÍ.
Abyste zabránili možnému zranění:
 - a) nepřehřívejte tekutiny.
 - b) zamíchejte tekutinu 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 pod dohledem, aby se zajistilo, že si s přístrojem nebudou hrát.
20. Používejte pouze nádoby určené pro použití v mikrovlnné troubě.
21. Ohřev tekutin v mikrovlnné troubě může být doprovázen jevem zvaným opožděný var, proto při manipulaci s nádobou dbejte zvýšené opatrnosti.

POKYNY ULOŽTE PRO PŘÍPAD JEJICH DALŠÍ POTŘEBY.

INSTRUKCE O UZEMNĚNÍ

Tento spotřebič musí být uzemněný. V případě selhání nebo poruchy sniží uzemnění riziko úrazu elektrickým proudem zajištěním menšího odporu elektrického proudu. Tento spotřebič je vybaven napájecím kabelem se zemnicím 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 správné 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

Vodiče v síťovém kabelu tohoto spotřebiče jsou barevně označené podle následujícího kódu.

Zelenožlutý: uzemnění

Modrý: neutrální

Hnědý: živá (fáze)

Jelikož barvy vodičů v elektrickém vedení tohoto spotřebiče nemusí odpovídat barevnému označení označující koncovky ve vaší zásuvce, postupujte následujícím způsobem: vodič, který je označen zelenožlutou barvou, musí být připojený ke konektoru zástrčky, který je označen symbolem "E" nebo symbolem uzemnění nebo zelenožlutou barvou. Modrý vodič musí být připojený ke konektoru označený znakem "N" nebo černou barvou. Hnědý vodič musí být připojený ke konektoru označený znakem "L" nebo červenou barvou.

VAROVÁNÍ: Spotřebič musí být uzemněný.

INSTALACE

1 Ventilace

Nezakrývejte větrací otvory skříňky trouby. Zakryté větrací otvory skříňky trouby mohou za provozu trouby zapříčinit její přehřátí a trouba tak může poškozena. Pro zajištění správné ventilace ponechte po stranách alespoň 76 mm, vzadu a nahoře minimálně alespoň 100 mm.

2 Rovný a plochý povrch

Tato trouba by měla být umístěna na stabilním a rovném povrchu. Tento spotřebič je určený pouze pro domácí použití s umístěním na kuchyňské lince. Mikrovlnná trouba není určena pro vestavbu, dokud nebyla testována na použití pro vestavbu.

3 Ponechte dostatečný prostor po stranách a vzadu

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.

5 Napájení

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 prodejce 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.

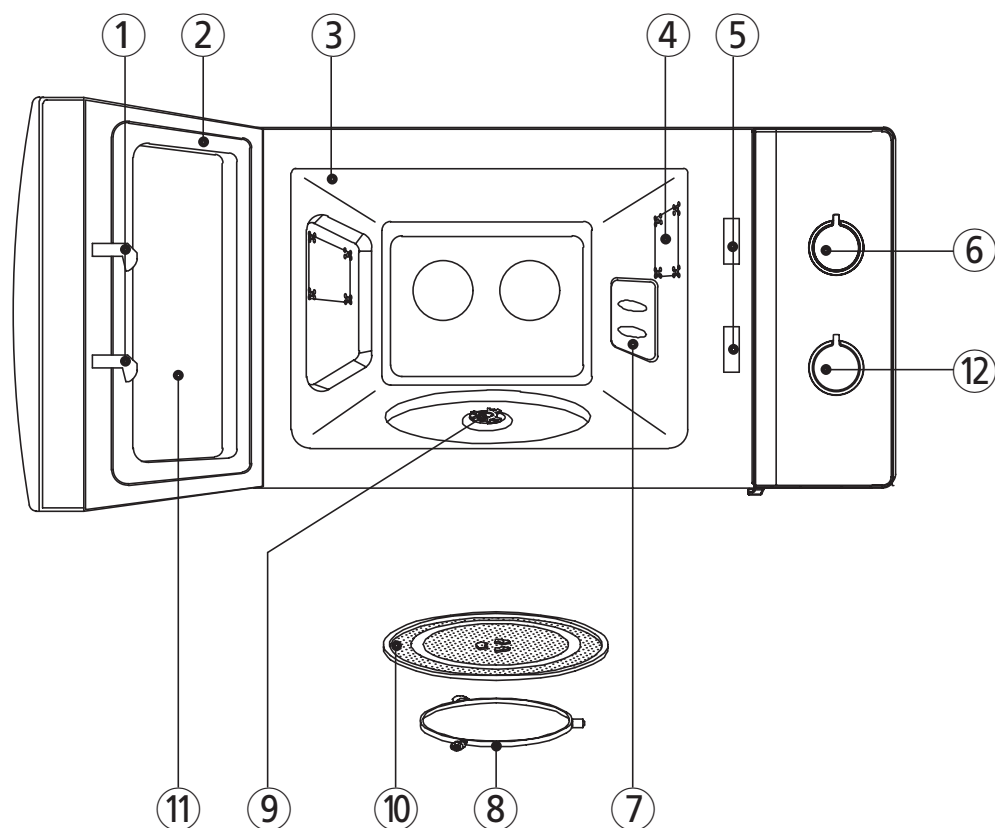
6 Po rozbalení zkontrolujte, zda trouba nevykazuje známky poškození, např.:

Nerovná dvířka, rozbitá dvířka, poškozený vnitřní prostor. Pokud jsou výše uvedená poškození viditelná, troubu NEpoužívejte.

7 Nespouštějte troubu, pokud je chladnější než pokojová teplota.

(Tato situace může nastat, pokud je trouba dodána v chladném počasí.) Nechte troubu ohřát na pokojovou teplotu.

POPIS PŘÍSTROJE



- ① **Zámek dvířek** - Kdy se dvířka zavřou, automaticky zapadne. Pokud dvířka otevřete během provozu, magnetron se okamžitě automaticky vypne.
- ② **Těsnění dvířek** - Těsnění dvířek udržuje mikrovlny uvnitř vnitřního prostoru trouby a brání tak jejich úniku.
- ③ **Vnitřní prostor**
- ④ **Osvětlení vnitřního prostoru** – automaticky se rozsvítí během provozu
- ⑤ **Bezpečnostní zamykací systém**
- ⑥ **Ovladač výkonu** – vyberte úroveň výkonu mikrovlnné trouby
- ⑦ **Ochranný kryt magnetronu** – chrání magnetron proti potřískání od potravin během přípravy
- ⑧ **Vodítko talíře** - Vodítko talíře musí být vždy instalováno společně se skleněným otočným talířem.
- ⑨ **Spojovací článek** - Pasuje na hřídel ve středu spodní části vnitřního prostoru trouby. Tento článek zůstává v troubě při jakékoliv přípravě potravin.
- ⑩ **Skleněný otočný talíř** - Vyroben se speciálního teplovzdorného skla. Vložte potraviny ve vhodné nádobě na skleněný talíř.
- ⑪ **Okno dvířek** - Umožňuje sledovat přípravu jídla. Okno dvířek je navrženo tak, aby světlo procházelo skrz, ale mikrovlny ne.
- ⑫ **Časovač** – nastavte čas potřebný k ohřevu potravin.

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. Dvířka můžete kdykoliv otevřít během provozu pomocí madla. Provoz se automaticky přeruší.
4. Pomocí ovladače výkonu nastavte požadovaný výkon mikrovlnné trouby.
6. Mikrovlnná trouba se automaticky zastaví, jakmile časovač dosáhne "0". Potraviny můžete vyjmout z mikrovlnné trouby.
Mikrovlnná trouba je vybavena bezpečnostním systémem zámku dvířek, proto se mikrovlnná trouba nespustí, dokud nebudou dvířka správně zavřena.
Pokud potřebujete zkontrolovat stav ohřevu mikrovlnné trouby, jednoduše otevřete dvířka. Trouba se automaticky zastaví. Pro pokračování v ohřevu zavřete dvířka.
Pokud potřebujete vypnout ohřev, otočte časovačem do polohy "0". Ohřev můžete kdykoliv zrušit během provozu tímto způsobem.
Nedovolte, aby byl časovač spuštěn po vyjmutí z trouby, nebo pokud je trouba prázdná.

SYMBOL	ÚROVEŇ VÝKONU	VÝKON
	Mírný ohřev	120 W
	Ohřev	180 W
	Rozmrazování	270 W
	Nízký	390 W
	Střední	500 W
	Středně vysoký	610 W
	Vysoký	700 W

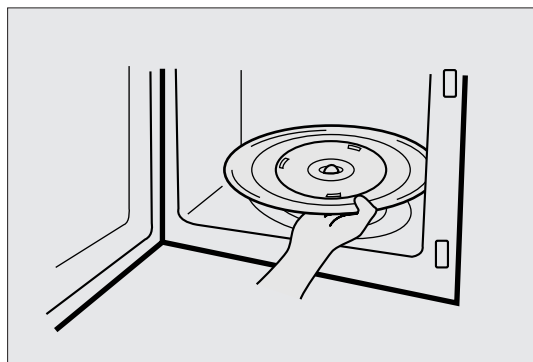
5. Nastavte dobu provozu pomocí časovače a mikrovlnná trouba se spustí.
Pokud chcete nastavit dobu kratší než 2 minuty, otočte časovačem nad 2 minuty a poté vraťte na požadovanou dobu.

PÉČE O VAŠI MIKROVLNNOU TROUBU

Troubu byste měli pravidelně čistit a odstraňovat z ní případné zbytky potravin. Pokud nebudete troubu udržovat čistou, může dojít k narušení povrchu, což by mohlo nepříznivě ovlivnit životnost spotřebiče a možná následně způsobit vznik nebezpečné situace.

- 1** Před čištěním vždy odpojte zástrčku přívodní kabelu ze síťové zásuvky.
- 2** Udržujte vnitřní prostor mikrovlnné trouby čistý. Pokud ke stěnám přilnou zbytky potravin nebo skvrny od nápojů, otřete je vlhkou utěrkou. Můžete použít jemný čisticí prostředek, pokud je trouba silně znečištěna. Nedoporučujeme použití hrubých nebo abrazivních čisticích prostředků.
- 3** Pro čištění vnějších ploch trouby použijte hadřík zvlhčený ve vlažné vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí, poté otřete čistou a suchou utěrkou. Aby nedošlo k poškození provozních součástí uvnitř trouby, nesmí se do větracích otvorů dostat voda.
- 4** Pokud je ovládací panel mokrá, otřete jej čistou a suchou utěrkou. Nepoužívejte hrubé nebo abrazivní čisticí prostředky na ovládací panel.
- 5** Pokud pára zkondenzuje uvnitř nebo na vnějším povrchu trouby, otřete ji čistou a suchou utěrkou. K tomu může dojít, pokud používáte mikrovlnnou troubu ve vlhkém prostředí. Nejde o závadu spotřebiče.

- 6** Pravidelně čistěte i skleněný otočný talíř. Talíř omyjte v teplé mýdlové vodě nebo v myčce na nádobí.



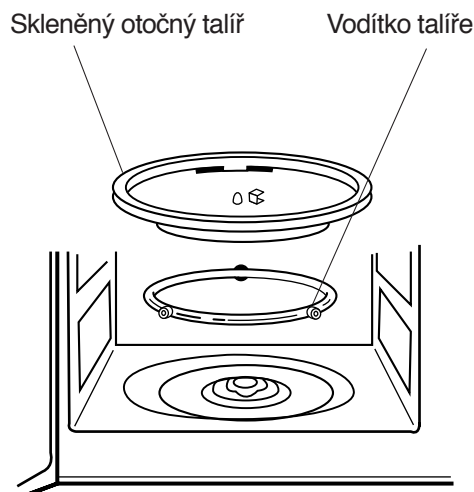
- 7** Pravidelně čistěte vodítko talíře a vnitřní prostor trouby, abyste zabránili nežádoucímu hluku. Jednoduše otřete dno trouby jemným čisticím prostředkem, vodou nebo čističem oken a vysušte. Otočnou podložku můžete omýt v jemné mýdlové vodě.

VODÍTKO TALÍŘE

- 1** Pravidelně čistěte vodítko talíře, abyste zabránili nežádoucímu hluku.
- 2** Vodítko talíře musí být vždy instalováno společně se skleněným otočným talířem.

SKLENĚNÝ OTOČNÝ TALÍŘ

- 1** NEPOUŽÍVEJTE troubu bez řádně vloženého skleněného otočného talíře.
- 2** NEPOUŽÍVEJTE jiný než dodávaný talíř v této mikrovlnné troubě.
- 3** Pokud je skleněný talíř, nechte jej vychladnout před čištěním nebo vložením do vody.
- 4** NEPŘIPRAVUJTE potraviny přímo na talíři. (Vyjma popcornu)



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 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 otáčet 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 dosáhnou nejlepších výsledků?**
A: Ano. V mikrovlnné troubě můžete připravovat praženou kukuřici, ale jen tu ve speciálním balení a za pomoci 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 nádoby.

NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISU

Zkontrolujte následující informace před zavoláním do servisu.

* Trouba nefunguje:

1. Zkontrolujte, zda je zástrčka přívodního kabelu vložena správně do síťové zásuvky.
2. Zkontrolujte, zda jsou dvířka uzavřena.
3. Zkontrolujte, zda jste nastavili dobu přípravy.
4. Zkontrolujte, zda není zásuvka vyhořelá nebo není zkratována elektrický obvod.

* Jiskření:

1. Zkontrolujte použité nádoby. Kovové nádoby nebo nádoby s kovovým okrajem není možné používat.
2. Zkontrolujte, zda se kovové jehly nebo fólie nedotýkají vnitřních stěn.

Pokud problém přetrvává, obraťte se na nejbližší servisní středisko.

Seznam servisů je uveden v troubě.

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

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

1. Nevyřazujte 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.

Pokyny a informace o nakládání s použitým obalem

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

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.



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

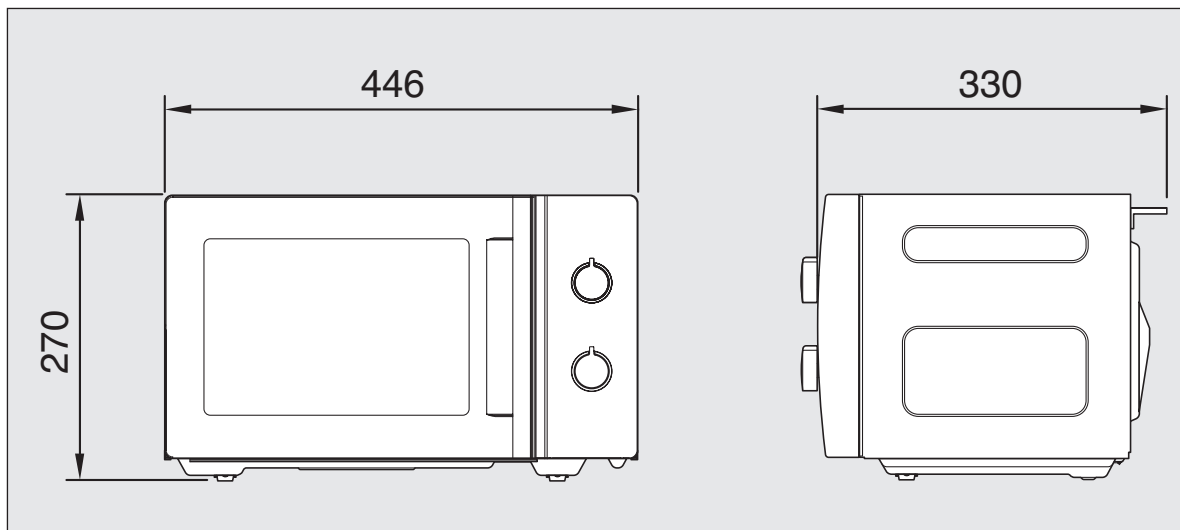
Změny v textu, designu a technických specifikacích se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhrazuje si právo na jejich změnu.

TECHNICKÉ SPECIFIKACE

ZDROJ ENERGIE		230V stříd.napětí 50 Hz jednoduchá fáze s uzemněním
Mikrovlny	Spotřeba energie (příkon)	1000 W
	Výkon	700 W
	Frekvence	2450 MHz
Vnější rozměry (š x v x h)		446 x 270 x 330 mm
Vnitřní rozměry (š x v x h)		295 x 219 x 303 mm
Čistý objem		20 l
Čistá hmotnost		10,2 kg
Časovač		35 min duální rychlost
Úroveň výkonu		7 úrovní

* 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]



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 odrazení 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 jídel jsou tato baleny.
Balení z Fast foodu • Polystyrenové šálky • Papírové sáčky a noviny • Recyklovaný papír neb kovové jehlice	● × ×	Mohou být použity pro ohřev potravin. Přehřátím je možné roztavit polystyren Mohou se v troubě vznítit. Mohou v troubě zapříčinit jiskření.
Sklo • Skleněné nádobí pro přípravu a podávání potravin • Jemné sklo • Sklenice	● ● ●	Může být používáno, pokud není opatřeno kovový dekorem. Mohou být použity pro ohřev potravin nebo nápojů. Jemné sklo se může rozbít nebo prasknout, pokud je vystaveno příliš vysoké teplotě. Sejměte víčko. Používejte pouze pro ohřev.
Kovové nádobí • Talíře • Kovové pásky pro uzavírání sáčků	× ×	Mohou v troubě zapříčinit jiskření nebo vznícení potravin.
Papír • Tácky, šálky, ubrousky a kuchyňský papír • Recyklovaný papír	● ×	Po krátkém čase ohřevu a přípravu. Rovněž pro absorpci přebytečné vlhkosti. Mohou v troubě zapříčinit jiskření.
Plastové nádobí • Nádobí • Fólie • Sáčky pro mražené potraviny	● ● ▲	Použijte pouze plasty odolávající teplotě. Jiné plasty mohou vysokými teplotami ztrácet tvar nebo barvu. Nepoužívejte výrobky z melaninu. Používejte pro udržení vlhkosti. Neměly by se dotýkat potravin. Při snímání dávejte pozor na únik páry. 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 rozstříkávání kapek tuku a šťávy.

- : Doporučené použití
- ▲ : Omezené použití
- × : nedoporučeno

BEZPEČNÉ POUŽITÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

Obecné použití

Nevyřazujete z činnosti a nemanipulujete s bezpečnostnímu uzávěry dvířek trouby.

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. Otřete vlhkou utěrkou, opláchněte a otřete dosucha. V žádném případě nepoužívejte čisticí prostředky způsobující ořez nebo ostré nástroje.

Nevystavujte dvířka trouby nadměrné zátěži, jako např. nedovolte dětem, aby se na ně věšely.

To by mohlo způsobit pád trouby, zranění a nevratné poškození trouby.

Potraviny

Nikdy nepoužívejte troubu pro zavařování.

Trouba nebyla navržena, aby bylo možné v ní provádět zavařování.

Nesprávně zavařené potraviny se mohou zkazit a mohou být nebezpečné ke konzumaci.

Vždy používejte nejnižší hodnoty k přípravě potravy. Je lepší dobu přípravy prodloužit, než potraviny převařit. Nedovařené potraviny můžete do trouby vrátit k dovaření. Pokud je však jídlo převařené, není zpravidla už možné nic dělat.

Ohřívejte menší množství potravin a potravin s nízkým obsahem vody opatrně. Mohou se rychle vysušit, spálit nebo se vznítit.

Nepřipravujte v troubě vejce ve skořápce. Může dojít k navýšení tlaku ve skořápce a vejce pak mohou explodovat.

Brambory, jablka, vaječné žloutky a párky mají neporézní povrch.

Musejí být proto propíchnuty vidličkou před přípravou.

V mikrovlnné troubě nikdy nesmažte potraviny.

Vždy nechte potraviny stát asi 20 sekund po dokončení přípravy, aby se mohla teplota rovnoměrně rozložit, během ohřevu zamíchejte, pokud je to nezbytné, a

Nepoužívejte troubu, pokud jsou těsnění dvířek nebo povrch těsnění poškozeny; dvířka jsou ohnuta; nebo závěsy dvířek jsou uvolněny nebo rozbity.

Nepoužívejte troubu bez vložených potravin. Mohlo by dojít k poškození trouby.

V troubě nesušte oblečení, noviny ani jiný podobný materiál. Může dojít ke vznícení.

Nepoužívejte výrobky z recyklovaného papíru, neboť může obsahovat zbytky materiálu, které mohou způsobit jiskření nebo oheň.

Chraňte ovládací panel před údery a poškrábáním. Mohlo by dojít k poškození trouby.

VŽDY zamíchejte po dokončení přípravy. Abyste zabránili eruptivnímu varu a možnému zranění, vložte do připravovaných nápojů lžící nebo jiný podobný předmět a před, během a po přípravě zamíchejte. Nenechávejte troubu bez dozoru, pokud připravujete popcorn.

Nepřipravujte v troubě popcorn v papírovém sáčku, pokud se však nejedná o komerční výrobek speciálně určený pro přípravu v mikrovlnné troubě.

Zrna se mohou přehřát a vypálit papírový sáček.

Papírový sáček s popcornem určený pro přípravu v mikrovlnné troubě nepokládejte přímo na skleněný otočný talíř. Vložte sáček s popcornem do misky nebo na talíř vhodný pro použití v mikrovlnné troubě, abyste zabránili přehřátí a ponoření talíře.

Nepřekračujte dobu přípravy popcornu stanovenou výrobcem.

Překročení stanovené doby přípravy neumožní přípravu zbývajících zrn, ale může způsobit spálení i vznik požáru. Buďte opatrní, neboť sáček s popcornem i nádoba mohou být velmi horké.

Vyjímejte tedy opatrně a používejte ochranné rukavice.

JISKŘENÍ

Pokud zaznamenáte jiskření, otočte časovačem do polohy „0“.

Jiskřením se označuje světélkování uvnitř mikrovlnné trouby.

Jiskření může být způsobeno:

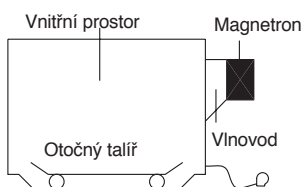
- kovem nebo fólií, které se dotýkají vnitřních stěn trouby.
- fólií, která nepřiléhá k potravinám (slouží jako anténa).
- kovem, jako např. jehly na špíz, kovové jehly do drůbeže apod., nádoby se zlatým okrajem mohou způsobit jiskření.
- papírovými utěrkami z recyklovaného papíru, které mohou obsahovat částičky 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.

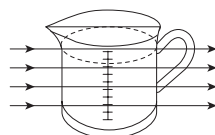
JAK MIKROVLNLY VAŘÍ JÍDLO

Mikrovlnná trouba je výrobek skupiny 2 ISM, kde je radiofrekvenční energie generována uvnitř zařízení a je používána ve formě elektromagnetické radiace pro ohřev potravin. Trouba je výrobek třídy B vhodné pro použití v domácnosti a budovách s nízkým napětím, které je dodáváno do budov používaných pro domácí použití.



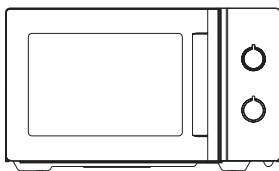
U mikrovlnné trouby je elektřina měněna na mikrovlny magnetronem.

► PŘENOS



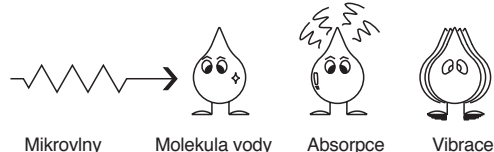
Mohou pronikat skrz nádoby, aby byly absorbovány molekulami vody v potravinách, neboť všechny potraviny obsahují více nebo méně vody.

► ODRÁŽEN



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)		OBJEM (JEDNOTKA)		LŽÍCE (JEDNOTKA)	
15 g	1/2 oz.	30 ml	1 fl.oz.	1,25 ml	1/4 pol. lžíce
25 g	1 oz	100 ml	3 fl.oz.	2,5 ml	1/2 pol. lžíce
50 g	2 oz	150 ml	5 fl.oz. (1/4 pt)	5 ml	1 pol. lžíce
100 g	4 oz	300 ml	10 fl.oz. (1/2 pt)	15 ml	1 čaj. lžička
175 g	6 oz	600 ml	20 fl.oz. (1pt)		
225 g	8 oz				
450 g	1 lb				

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 potraviny 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 unikát. 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 potraviny, 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.

PROPÍCHOVÁNÍ

Kůži a blány některých potravin může vytvářet páru během jejich přípravy. Takové potraviny musí být před vložením do mikrovlnné trouby několikrát propíchnuty, aby mohla vzniklá pára unikát.

Vejde, 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 použití 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 pro dokončení rozmrazování.
 - ▶ Po dokončení rozmrazování 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 minut 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	8 -10 min	15 -20 min	Rozložte na kousky a vyjměte již rozmrazené kousky pomocí vidličky.
Maso na guláš/omáčku 675 g	13 -17 min	25 -30 min	Oddělte a jednou přeskládejte.
Karbanátky 4 (110 g)	8 -10 min	15 -20 min	Otočte po uplynutí poloviny doby rozmrazování.
VEPŘOVÉ Žebra 450 g	8 -10 min	25 -30 min	Oddělte a jednou přeskládejte.
Řízky 4 (125 g)	8 -10 min	25 -30 min	Oddělte a jednou otočte.
Mleté vepřové 450 g	8 -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. Naporčujte dle potřeby.
Kuřecí prsa 450 g	8 -10 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	13 -17 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. Naporčujte 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			
Hovězí steak - Krvavý	Střední	8 -10 min	- 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.
- Medium	Střední	9 -11 min	
- Propečený	Střední	11 -13 min	
Vepřový plátek	Vysoký	12 -14 min	
Slanina	Vysoký	8 -10 min	
DRŮBEŽ			
Celé kuře	Vysoký	6 -8 min	
Kousky kuřete	Střední	5 -7 min	
Prsa (s kostí)	Střední	6 -8 min	
RYBY			
Rybí filety	Vysoký	4 -6 min	- Potřete rybu trochou oleje nebo rozpuštěným máslem, popř. přidejte 15 - 30 ml (1 - 2 lžice) citrónové šťávy, vína, vývaru, mléka nebo vody. - Vždy nechte ryby odstát, zakryté po dokončení přípravy.
Celé makrela, očištěná a připravená	Vysoký	4 -6 min	
Celá treska, očištěná a připravená	Vysoký	5 -7 min	
Steaky z lososa	Vysoký	4 -6 min	
POZNÁMKA:			
Výše uvedené časy jsou pouze informativní. Závisí na individuální chuti 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 rozmrazeny. 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	20-30 s 40-50 s	Zamíchejte, protřepejte nebo přelijte do sterilizované lahve. Před podáváním pečlivě zkontrolujte teplotu.
Sendvič nebo houska 1 ks	20-30 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)	4 -6 min	Vložte lasagne na talíř vhodný pro mikrovlnné trouby. Zakryjte plastovým krytem s otvory.
Dušené maso se zeleninou 1 šálek 4 šálky	1,5 -3 min 5 -7 min	Ohřívejte zakryté v nádobě vhodné pro mikrovlnné trouby. Zamíchejte jednou asi v polovině ohřevu.
Šťouchané brambory 1 šálek 4 šálky	2 -3 min 6 -8 min	Ohřívejte zakryté v nádobě vhodné pro mikrovlnné trouby. Zamíchejte jednou asi v polovině ohřevu.
Pečené fazole 1 šálek	2 -3 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 7 -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 mikrovlnnou troubu. 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 velké 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	250 g 500 g	3-4 min 5-7 min	Nakrájejte na stejně velké kousky. Stonky by měly směřovat do středu.
Růžičková kapusta	250 g	4- 5 min	Přidejte 60 - 75 ml (5 - 6 lžic) vody.
Mrkev	250 g	3-4 min	Nakrájejte mrkev na stejně veliké kousky.
Květák	250 g 500 g	3-4 min 5-7 min	Nakrájejte na stejně velké kousky. Velké kousky rozkrojte na půlku. Stonky by měly směřovat do středu.
Cukety	250 g	3-4 min	Nakrájejte cukety na plátky. Přidejte 30 ml (2 lžíce) vody nebo ořech másla. Vařte doměkka.
Lilek	250 g	3-4 min	Nakrájejte lilek na malé kousky a pokapejte 1 lžící citrónové šťávy.
Pórek	250 g	3-4 min	Nakrájejte na silné plátky.
Houby	125 g 250 g	2-3 min 3-5 min	Připravujte malé celé nebo nakrájené. Nepřidávejte žádnou vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Okořeňte solí a pepřem. Před podáváním zceděte.
Cibule	250 g	3-4 min	Nakrájejte cibuli na plátky nebo na půlky. Přidejte 15 ml (1 lžíce) vody.
Paprika	250 g	3-5 min	Nakrájejte na tenké plátky.
Brambory	250 g 500 g	3 - 5 min 8 - 10 min	Zvažte oloupané brambory a nakrájejte je na stejně velké půlky nebo čtvrtky.
Tuřín	250 g	5 - 7 min	Nakrájejte na stejně veliké kousky.

Tabulka přípravy mražené zeleniny

Zelenina	Hmotnost	Čas	Pokyny
Špenát	125 g	4-5 min	Přidejte 15 ml (1 lžici) studené vody.
Brokolice	250 g	5 – 6 min	Přidejte 30 ml (2 lžíce) studené vody.
Hrášek	250 g	5 – 6 min	Přidejte 15ml (1 lžíce) studené vody.
Zelené fazolky	250 g	5 – 6 min	Přidejte 30 ml (2 lžíce) studené vody.
Míchaná zelenina (mrkev/hrášek/kukuřice)	250 g	5 – 6 min	Přidejte 15 ml (1 lžici) studené vody.
Míchaná zelenina (čínská směs)	250 g	6 - 7 min	Přidejte 15ml (1 lžíce) studené vody.

RECEPTY

RAJČATOVÁ POLÉVKA S POMERANČEM

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

1. Rozehřejte máslo ve velké nádobě na vysoký výkon po dobu 1 minuty.
2. Přidejte cibuli, mrkev a bramboru a vařte na vysoký výkon další 4 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 vysoký výkon asi 15 minut, zamíchejte 2-3krát během přípravy, dokud nebude zelenina měkká.
4. Rozmixujte a podávejte.

FRANCOUZSKÁ CIBULOVÁ POLÉVKA

1 velká cibule, nakrájená na proužky
1 lžice (15 ml) kukuřičného oleje.
50 g hladké mouky
1,2 l horkého masového nebo zeleninového vývaru
Sůl a pepř na dochucení
2 lžice (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 vysoký výkon 1 minutu.
2. Přimíchejte mouku a vytvořte těstíčko a postupně přidávejte vývar. Okořeňte a přidejte petrželku.
3. Zakryjte misku a vařte na střední výkon 16 minut.
4. Nalijte polévku do servírovacích misek, ponořte bagetu a posypte sýrem.
5. Vařte další 2 minuty na střední výkon, dokud se sýr nerozpustí.

SMAŽENÁ ZELENINA

1 lžice (15 ml) slunečnicového oleje
2 lžice (30 ml) sójové omáčky
1 lžice (15 ml) sherry
2,5cm zázvoru, oloupeného a nasekaného najemno
2 středně velké 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
1/4 hlavy čínské zelí, nakrájeného na jemné proužky

1. Do velké mísy vložte olej, sójovou omáčku, sherry, zázvor, česnek a mrkev a dobře zamíchejte.
2. Zakryjte a vařte 4-5 minut na vysoký výkon, jednou zamíchejte.
3. Přidejte žampiony, fazolové klíčky, hráškových lusků, červenou papriku, jarní cibuli, vodní kaštany a čínské zelí. Řádně zamíchejte.
4. Vařte dalších 4 -5 minut na vysoký výkon, 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 lžice (30ml) medu
1 lžice (15 ml) kremžské hořčice
1/2 lžice (2,5 ml) sušeného estrogenu
1 lžice (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 11 - 12 minut na vysoký výkon. Přeskládejte a potřete kuře omáčkou během přípravy asi 2krát.

BRAMBORY S NIVOU A PAŽITKOU

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

1. Každou bramboru několikrát propíchněte. Vařte 10 – 11 minut na vysoký výkon. 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 střední výkon.

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 vysoký výkon, dokud se máslo nerozpustí.
2. Přimíchejte mouku a zašlehejte mléko. Vařte 3 - 4 minut na vysoký výkon, každé 2 minuty míchejte, dokud není omáčka hustá a hladká. Okořeňte solí a pepřem.

JAHODOVÝ DŽEM

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

1. Jahody a citrónovou šťávu vložte do velké mísy, vařte 4 minuty na vysoký výkon, nebo dokud ovoce nezemkne. Přidejte cukr a dobře zamíchejte.
2. Vařte 25 - 30 minut na středně vysoký výkon, dokud nezhoustne *, každé 4-5 minut zamíchejte.
3. Nalijte horké do čistých sklenic. Zavřete víkem a pevně dotáhněte.

** zhoustnutí: Pro zjištění zhoustnutí naberte 1 lžící 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. Vložte 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 3 -4 minut na vysoký výkon, 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 vysoký výkon.
1 minutu, dokud se máslo nerozpustí. Formu potřete rozpuštěným máslem.
3. Nalijte směs na omeletu do formy. Vařte 2 minut na vysoký výkon, vyšlehejte směs a vařte znovu 1 minutu na vysoký výkon.

MÍCHANÁ VEJCE

1/2 oz. (15 g) másla
2 vejce
2 lžic (30 ml) mléka
sůl a pepř

1. Rozehřejte máslo ve velké nádobě na vysoký výkon po dobu 1 minuty.
2. Přidejte vejce, mléko, okořeňte a dobře zamíchejte.
3. Vařte 4 minuty na vysoký výkon, 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 vysoký výkon, dokud nezměknou.
2. Vložte ostatní ingredience do misky. Dobře zamíchejte.
3. Zakryjte a vařte 4 minut na vysoký výkon nebo 8 - 12 minut na střední výkon, nebo dokud nebude sekaná hotová.