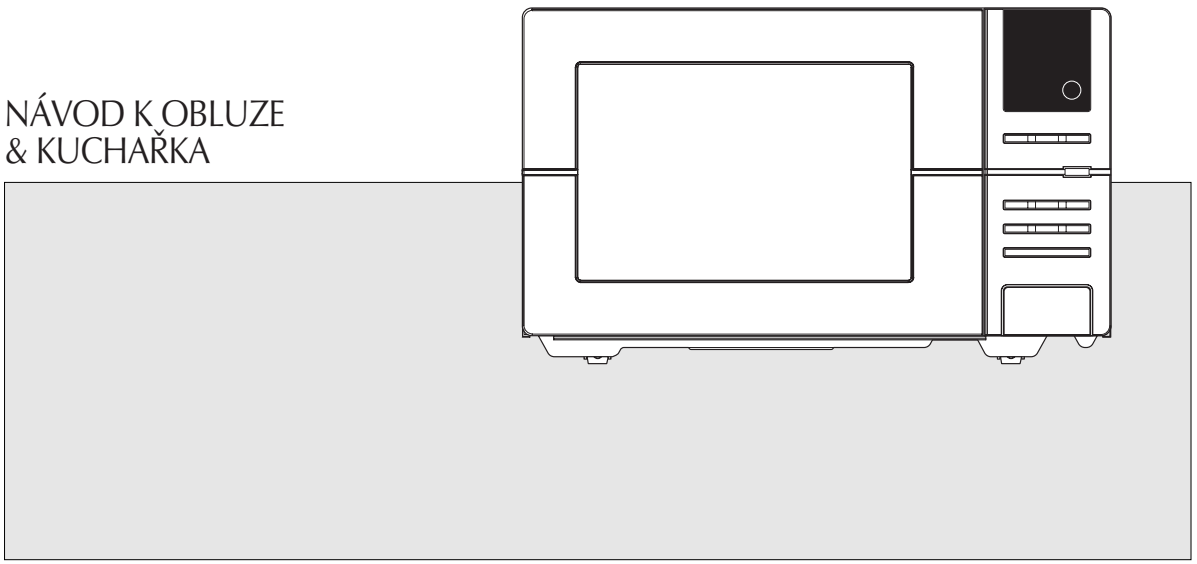
DAEWOO ELECTRONICS

MIKROVLNNÁ TROUBA

KQG-7G5K

NÁVOD K OBLUZE
& KUCHAŘKA



Před použitím trouby si prosím přečtěte celý návod.

KQG-7G5K_QG-6L5K5S42(체코) 2015.1.5 4:12 PM 페이지1

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 mikrovlnnou energií. Nevyřazujte 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) UPOZORNĚNÍ: 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) UPOZORNĚNÍ: Opravy a údržba trouby vyžadující sejmutí jakýchkoliv krytů chránících proti ozáření mikrovlnnou energií smějí být prováděny pouze pracovníky s odpovídající kvalifikací.

(e) UPOZORNĚNÍ: Kapaliny popř. i jiné potraviny nesmí být v troubě připravovány popř. ohřívány v uzavřených nádobách - mohou v troubě vybuchnout.

(f) VAROVÁNÍ: Tento spotřebič mohou používat děti do 8 let a osoby (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností nebo osoby s omezenými zkušenostmi a znalostmi, pokud nad nimi je veden odborný dohled nebo podány instrukce zahrnující použití tohoto přístroje osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že si s přístrojem nebudou hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti mladší osm let. Pokud bude údržbu nebo čištění provádět dítě starší osm let, musí být nad ním veden dohled.

KQG-7G5K_QG-6L5K5S42(체코) 2015.1.5 4:12 PM 페이지 2

OBSAH

OPATŘENÍ PRO ZABRÁNĚNÍ MOŽNÉMU OZÁŘENÍ MIKROVLNNOU ENERGIÍ 1
DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ.....3
POKYNY PRO UZEMNĚNÍÍ TROUBY 5
INSTALACE TROUBY 5
Funkce „0 spotřeba energie v pohotovostním režimu“ 6
POPIS MIKROVLNNÉ TROUBY 7
POPIS MIKROVLNNÉ TROUBY (pokračování) 8
OBSLUHA TROUBY 9
OVLÁDÁNÍ 10
ZAPNUTÍ / VYPNUTÍ NAPÁJENÍ TROUBY.....10
ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI 11
ROZMRAZOVÁNÍ PODLE ČASU 11
VAŘENÍ V 1 SEKVENCI 12
VAŘENÍ VE 2 SEKVENCÍCH.....12
GRIL 13
KOMBINOVANÉ VAŘENÍ.....13
TLAČÍTKO + 30 SEC.....14
AUTOMATICKÉ VAŘENÍ 14
RYCHLÉ NAPROGRAMOVÁNÍ TROUBY.....15
PŘEŘUŠENÍ CHODU TROUBY 16
NASTAVENÍ REŽIMU ÚSPORY ENERGIE.....16
UDRŽBA MIKROVLNNÉ TROUBY 17
OTÁZKY A ODPOVĚDI 18
PŘEDTÍM NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISU 19
PÉČE A ČIŠTĚNÍ 19
LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ 19
TECHNICKÉ ÚDAJE TROUBY 20
INSTRUKCE O VAŘENÍ 21
PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ TROUBY 22
JISKŘENÍ 22
ZÁKLADY VAŘENÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ 23
JAK MIKROVLNY VAŘÍ JÍDLO 23
PŘEVODNÍ TABULKY 23
TECHNIKY VAŘENÍ 24
PRŮVODCE ROZMRAZOVÁNÍM 25
TABULKA VAŘENÍ & OHŘEVU 26
TABULKA VAŘENÍ ZELENINY 28
RECEPTY 29

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

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 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 (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.
11. V případě výskytu dýmu za provozu trouby troubu vypněte, odpojte od elektrické sítě a pro zhasnutí plamene ponechejte 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" (ohřátí kapaliny na teplotu vyšší, než je její bod varu bez jeho obvyklých vnějších příznaků varu, jako je např. bublání). PŘI JAKÉMKOLIV POHYBU S NÁDOBOU OBSAHUJÍCÍ PŘEHŘÁTOU KAPALINU JE MOŽNÉ JEJÍ PŘEKYPĚNÍ, I KDYŽ JE VLOŽENA LŽÍČKA NEBO JINÉ KUCHYŇSKÉ 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 nádobí 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.
22. Na rozdíl od jiných mikrovlnných trub se mohou plášť a dvířka této mikrovlnné trouby během provozu zahřívat. Vždy používejte ochranné pomůcky (např. kuchyňské chňapky) při manipulaci s nádobami, abyste zabránili možnému poranění. Při použití funkce grilu nebo kombinovaného vaření dbejte zvýšené opatrnosti a dotýkejte se jen ovládacího panelu.

SEZNAMTE SE PROSÍM S NÁSLEDUJÍCÍMI POKYNY A DODRŽUJTE JE. POKYNY ULOŽTE PRO PŘÍPAD JEJICH DALŠÍ POTŘEBY.

POKYNY PRO UZEMNĚNÍ TROUBY

Trouba musí být uzemněna. V případě elektrického zkratu je uzemněním trouby snižováno riziko úrazu elektrickým proudem odvedením elektrického náboje uzemňovacím vodičem. Síťový kabel trouby je vybaven vidlicí s uzemňovacím kolíkem, vidlici připojte do řádně instalované a uzemněné síťové zásuvky.

UPOZORNĚNÍ: Nesprávné uzemnění trouby může mít za následek úraz elektrickým proudem. V případě jakýchkoliv pochybností o správnosti instalace síťové zásuvky nepřipojujte troubu k elektrické síti a kontaktujte odbornou firmu. V případě potřeby použijte pro připojení trouby k elektrické síti trojžilový správně zapojený prodlužovací kabel s vodiči o dostatečném průřezu a s řádně připojenými kabelovými koncovkami. Povolené proudové zatížení použitého kabelu musí odpovídat požadavkům na napájení trouby.

POZNÁMKA
Dráty v hlavním vedení přístroje jsou barevně odlišeny podle následujícího kódu.
Zelenožlutý: Zem
Modrý: Neutrální
Hnědý: Pod napětím
Jestliže barevné provedení drátů v hlavním vedení přístroje neodpovídá barevnému provedení koncovek zásuvky, postupujte následovně: zelenožlutý drát musí být zapojen do koncovky zásuvky označené písmenem „E". Modrý drát musí být zapojen do koncovky zásuvky označené písmenem „N" nebo černé barvy. Hnědý drát musí být zapojen do koncovky zásuvky označené písmenem „L" nebo červené barvy.

VAROVÁNÍ: Zařízení musí být řádně uzemněno.

INSTALACE TROUBY

1. Přístup vzduchu
Nezakrývejte větrací otvory skříňky trouby – zakryté větrací otvory skříňky trouby mohou při jejím používání zapříčinit její přehřátí anebo poškození. Pro zajištění přístupu vzduchu ponechejte okolo a za troubou nejméně 8 cm volného prostoru, nad troubou nejméně 15 cm.

2. Umístění
Troubu umístěte na stabilní, rovnou a pevnou plochu. Trouba je konstruována pro instalaci na pracovní ploše kuchyňské linky.

3. Udržujte větrací otvory skříňky trouby v čistotě.
Zakrytím větracích otvorů skříňky za provozu trouby hrozí riziko jejího přehřátí a poškození.

4. Troubu instalujte v dostatečné vzdálenosti od rozhlasových přijímačů a televizorů, jejich antén a anténních napáječů.
Za provozu trouby je možné rušení příjmu těmito přístroji.

5. Troubu umístěte v dostatečné vzdálenosti od zdrojů tepla, na místě kde nemůže být postříkána nebo polita.
Při výběru místa pro instalaci trouby zvolte místo, kde bude trouba chráněna před horkým vzduchem, párou popř. postříkáním nebo politím – možné poškození izolace a závažných poruch trouby.

6. Napájení trouby
- Pro napájení trouby je specifikováno střídavé napětí 220 V, 50 Hz při proudovém odběru cca 6 A.
- Délka síťového kabelu trouby je cca 0,8 metru.
- Napětí použité pro napájení trouby musí přesně odpovídat napětí specifikovanému na typovém štítku trouby. Napětí vyšší než na typovém štítku může mít za následek vznik požáru nebo poškození trouby. Nižší napětím zpomaluje přípravu potravin v troubě. Výrobce trouby v žádném případě neodpovídá za škody zapříčiněné nesprávným napájením trouby popř. použitím jističů (pojistek) o hodnotách jiných než specifikovaných.
- Pro zabránění vzniku rizik smí být poškozený síťový kabel trouby vyměněn nebo opraven výrobcem, autorizovaným servisem nebo pracovníkem s odpovídající kvalifikací.

7. Po vybalení trouby překontrolujte, zda trouba není poškozena.
Věnujte pozornost především neseřízeným nebo poškozeným dvířkům, popř. poškození vnitřního prostoru trouby. V případě zjištění některé z uvedených závad NEINSTALUJTE TROUBU a kontaktujte jejího prodejce.

8. Před použitím trouby ponechejte troubu vytemperovat na teplotu místnosti, kde bude používána.
Pozor zejména před prvním použitím trouby bezprostředně po jejím nákupu v chladném ročním období.

9. PŘED POUŽITÍM
Grilovací spirála je zakryta ochranným filmem, aby se zabránilo poškození při přepravě.
Při prvním zapnutí funkce grilu bude ochranný film spálen, což může způsobit nepříjemný zápach nebo kouř. Doporučujeme ohřát sklenici vody s funkcí grilu po dobu cca 10 minut, aby nepříjemných zápach vyprchal, než budete funkci grilu používat pro běžnou potřebu.

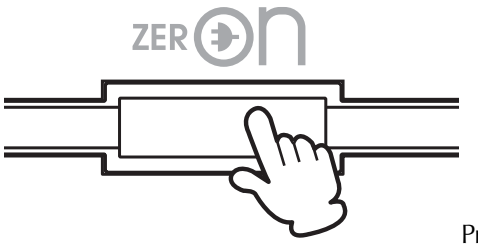
Funkce „0 spotřeba energie v pohotovostním režimu“

- Spotřeba energie v pohotovostním režimu je elektrická energie spotřebovaná elektronickým zařízením, které není právě ovládáno, ale je zapojeno do síťové zásuvky.

- „0 spotřeba energie v pohotovostním režimu“ je funkce, které snižuje spotřebu elektrické energie.

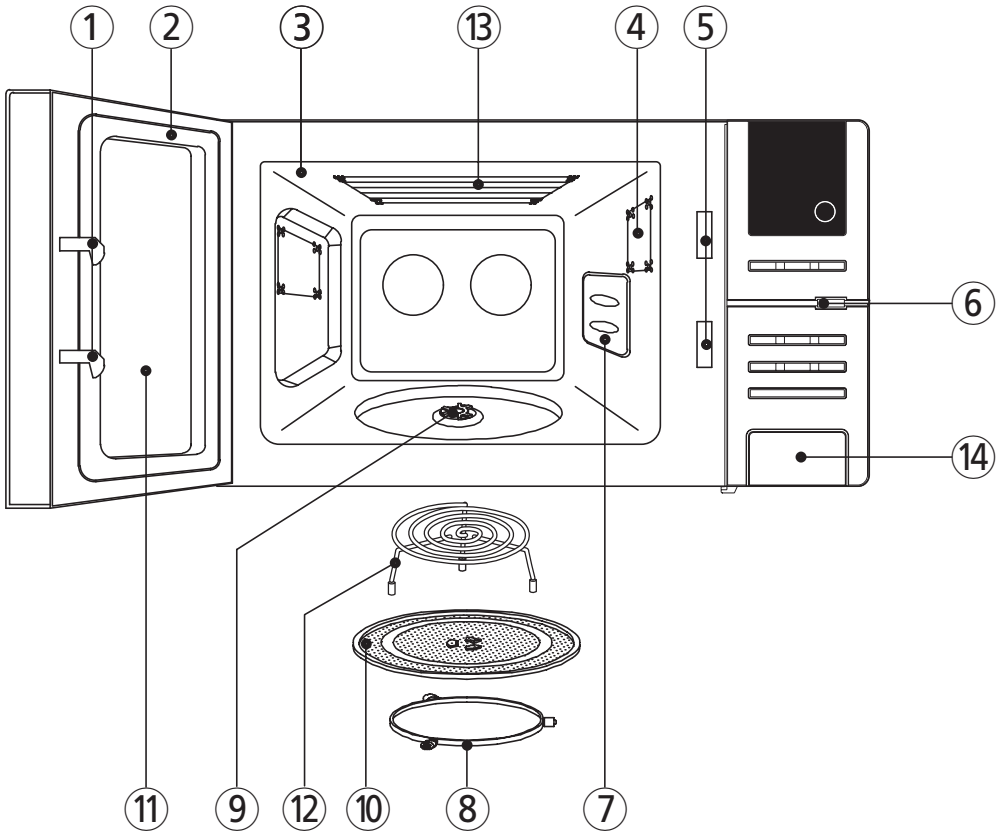
- Tento výrobek umožňuje snížit spotřebu elektrické energie v pohotovostním režimu přepnutím do režimu 0 spotřeby energie v pohotovostním režimu.
  Pro aktivaci režimu stiskněte a podržte tlačítko ZERO ON, dokud se displej nezapne a nezazní zvukový signál při zapnutí. Mikrovlnná trouba bude přepnuta do režimu 0 spotřeby energie v pohotovostním režimu automaticky po 10 minutách nečinnosti (nepoužití, nestisknutí ani nepodržení tlačítka STOP/CLEAR), dokud displej nezhasne.
  Pro deaktivaci režimu stiskněte a podržte tlačítko ZERO ON znovu, dokud se displej nezapne a nezazní zvukový signál. Poté budete moci troubu používat.

- Pokud vložíte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky, bude trouba uvedena do režimu 0 spotřeby energie, tudíž displej nic nezobrazí. Pro zrušení režimu stiskněte a podržte tlačítko ZERO ON, dokud se na displeji nezapne a nezazní zvukový signál.
  (Jelikož je trouba automaticky po 10 minutách uvedena do režimu 0 spotřeby energie, displej nic nezobrazí.)



Pro zrušení režimu 0 spotřeby energie.
(Napájení trouby se obnoví.)

POPIS MIKROVLNNÉ TROUBY



① Bezpečnostní uzávěry dvířek - po uzavření dvířek budou dvířka automaticky zajištěna. Otevřením dvířek za provozu trouby bude vypnut magnetron (zdroj mikrovlnné energie).

② **Těsnění dvířek -** zajišťuje působení mikrovlnné energie pouze ve vnitřním prostoru trouby a brání jejímu úniku do okolí trouby.

③ **Vnitřní prostor trouby**

④ **Osvětlení vnitřního prostoru trouby -** po zahájení provozu trouby se automaticky zapne.

⑤ **Bezpečnostní systém zajištění dvířek trouby**

⑥ **Ovládací panel trouby**

⑦ **Kryt -** chrání výstup z generátoru mikrovln proti vniknutí kapek šťávy nebo tuku z připravovaných potravin.

⑧ **Vodítko otočného talíře -** vodítko a skleněný otočný talíř musí být vždy vloženy v troubě při ohřevu.

⑨ **Spojka -** je umístěna na hřídeli uloženém uprostřed spodní části vnitřního prostoru trouby a přenáší pohyb pohonu otočného talíře na otočný talíř. Z uvedeného důvodu zůstává spojka trvale v troubě bez ohledu na její provozní režim.

⑩ **Skleněný otočný talíř -** je vyroben ze speciálního ohnivzdorného skla. Před zahájením provozu trouby musí být talíř správně vložen do trouby. Nepřipravujte v troubě potraviny položené přímo na otočném talíři.

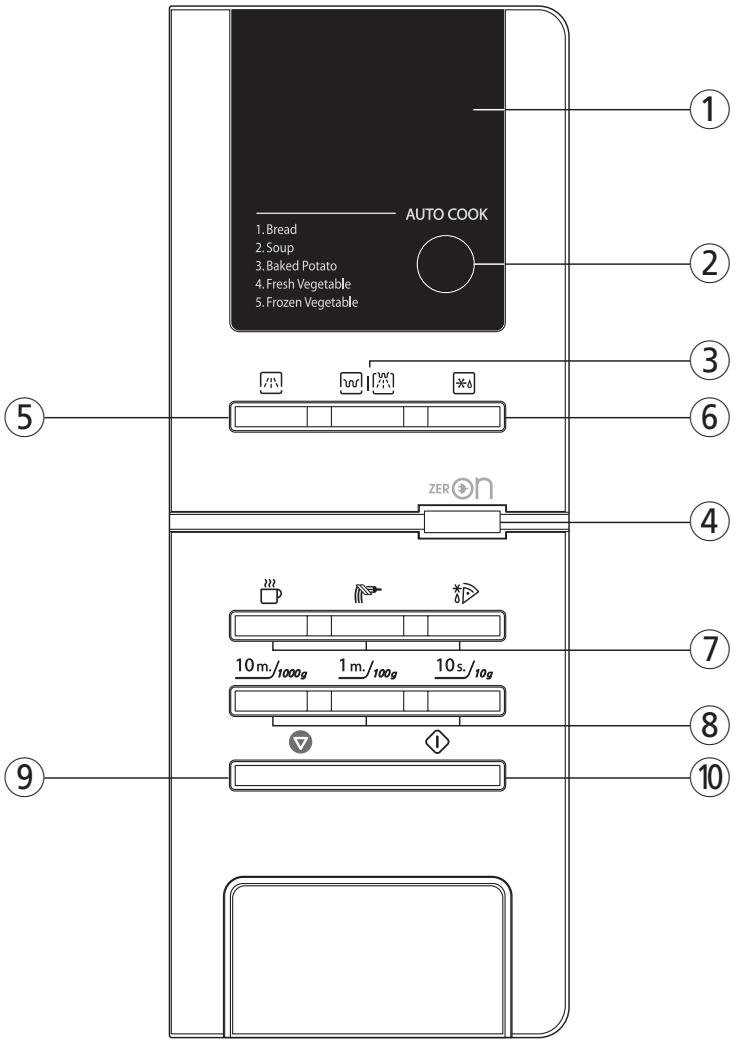
⑪ **Okénko dvířek se sítkem.** Okénko umožňuje kontrolu přípravy v troubě, sítkem okénka dvířek mikrovlny nepocházejí.

⑫ **Kovový rošt**

⑬ **Tepelné tělísko**

⑭ **Tlačítko pro otevření dvířek trouby -** stisknutím tlačítka budou dvířka trouby otevřena.

POPIS MIKROVLNNÉ TROUBY (pokračování)



① **Displej** - zobrazí se čas přípravy potravin v troubě, úroveň výkonu a indikátory označující funkce a nastavený čas.

② **AUTO COOK -** tlačítko pro přípravu nebo ohřev oblíbených potravin

③ **GRILL / COMBI -** tlačítko funkce grilu / kombinovaného vaření

④ **Tlačítko ZERO ON -** pro aktivaci/deaktivaci režimu 0 spotřeby energie v pohotovostním režimu

⑤ **POWER -** tlačítko pro nastavení mikrovlnného výkonu trouby

⑥ **DEFROST -** tlačítko pro rozmrazování potravin (podle času nebo hmotnosti)

⑦ **TLAČÍTKA AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ -** tlačítka pro vaření nebo ohřev určitého množství potravin

⑧ **TLAČÍTKA NASTAVENÍ DOBY PŘÍPRAVY -** tlačítko pro nastavení doby ohřevu nebo vaření a času

⑨ **STOP/CLEAR -** tlačítko pro ukončení provozu trouby / vymazání programu

⑩ **START/+ 30 SEC -** tlačítko pro zahájení programu Opakovaným stisknutím prodloužíte provoz trouby o 30 sekund.

OBSLUHA TROUBY

Tato část návodu obsahuje užitečné informace o obsluze trouby.
a. Vložte vidlici síťového kabelu trouby do síťové zásuvky (220 V stříd., 50 Hz).
b. Po vložení potravin do vhodné nádoby otevřete dvířka trouby a nádobu s potravinami umístěte doprostřed skleněného otočného talíře. Skleněný otočný talíř a vodítko talíře musí být trvale umístěny v troubě.
c. Uzavřete dvířka trouby a překontrolujte jejich správné uzavření. Po uzavření dvířek v troubě zhasne osvětlení vnitřního prostoru trouby.

1 Osvětlení mikrovlnné trouby je zapnuto pouze, pokud je mikrovlnná trouba v provozu.

2 Dvířka trouby lze stisknutím tlačítka pro otevření dvířek za provozu trouby otevřít kdykoliv – otevřením dvířek bude používaný program přerušen. Pro pokračování v programu zavřete dvířka trouby a stiskněte tlačítko START.

3 Každé stisknutí tlačítka je signalizováno pípnutím.

4 Pokud nebyla nastavena úroveň výkonu, trouba vždy pracuje při plném výkonu.

5 Po připojení trouby k elektrické síti svítí na displeji trouby údaj „:0“.

6 Po ukončení programu bude na displeji trouby zobrazen údaj hodin.

7 Stisknutím tlačítka STOP/CLEAR v průběhu programu bude program zastaven – zůstává však uložen v paměti trouby. Pro vymazání všech naprogramovaných údajů z paměti trouby (s výjimkou nastavení hodin) znovu stiskněte tlačítko STOP/CLEAR. Otevřením dvířek za provozu trouby zůstanou zachovány všechny informace uložené v paměti trouby.

8 Pokud otevřete dvířka trouby za provozu, mikrovlnná trouba uchová nastavená data v paměti. Pokud po stisknutí tlačítka START nebude zahájen program, překontrolujte, zda nejsou znečištěny těsnění dvířek trouby a čelní plocha skříňky trouby, a zajistěte správné uzavření jejich dvířek. Pokud nejsou správně uzavřena dvířka trouby a pokud není správně naprogramován požadovaný režim trouby, nebude možné troubu zapnout.

9 Poznámka: Při použití grilu:
- Neotvírejte dvířka trouby příliš často. Teplota uvnitř mikrovlnné trouby se sníží a proces grilování by nemusel být dokončen v nastaveném čase.
- Při vkládání nebo vyjímání potravin se nedotýkejte okénka dvířek ani vnitřních stěn mikrovlnné trouby, jelikož teplota uvnitř trouby a dvířek je velmi vysoká.
- Dbejte vlastní bezpečnosti, jelikož velmi horký je i rošt. Pro vkládání nebo vyjímání potravin použijte ohnivzdorné rukavice nebo speciální držák na hrnce.

Překontrolujte správnou instalaci trouby a její připojení k síťové zásuvce.

PŘEHLED MIKROVLNNÉHO VÝKONU TROUBY

- Pro nastavení výstupního mikrovlnného výkonu trouby opakovaně stiskněte tlačítko MICRO POWER. V následující tabulce jsou uvedeny údaje na displeji, úrovně výkonu a procentuální hodnoty výkonu trouby.

Počet stisknutí tlačítka	Zobrazení výkonu trouby na displeji	Přibližné % hodnoty výkonu
Jedno	P-HI	100%
2x	P-90	90%
3 x	P-80	80%
4 x	P-70	70%
5 x	P-60	60%
6 x	P-50	50%
7 x	P-40	40%
8 x	P-30	30%
9 x	P-20	20%
10 x	P-10	10%
11 x	P-00	0%

OVLÁDACÍ PRVKY

ZAPNUTÍ / VYPNUTÍ NAPÁJENÍ TROUBY

Jakmile zapojíte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky, displej nic nezobrazí.



1. Stiskněte a podržte tlačítko **ZERO ON**, dokud se displej nezapne a nezazní zvukový signál. Napájení trouby bude obnoveno.

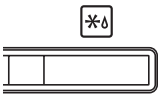


2. Stiskněte tlačítko **zastavení/vymazání**, dokud displej nezhasne. Napájení trouby bude vypnuto.

Poznámka: Pokud se napájení někdy vypne, displej zhasne, dokud se napájení neobnoví, poté stiskněte a podržte tlačítko **ZERO ON**, dokud se displej nerozsvítí a nezazní zvukový signál. Po 10 minutách nečinnosti se trouba automaticky vypne.

ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI

Jakmile zvolíte režim rozmrazování, mikrovlnná trouba automaticky rozdělí dobu rozmrazování na dobu rozmrazování a odstátí a ty se budou pravidelně střídat.



1. Stiskněte tlačítko DEFROST. Vstoupíte do režimu rozmrazování podle hmotnosti.

Na displeji se zobrazí „0“.

2. Tlačítky nastavení doby přípravy vložte požadovanou hmotnost.

Na displeji se zobrazí, co jste nastavili.

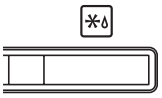
3. Stiskněte tlačítko START.

POZNÁMKA: V režimu rozmrazování podle hmotnosti můžete nastavit hmotnost od 200 – 3000 g.

Doba rozmrazování je automaticky nastavena a závisí na vložené hmotnosti.
Pokud stiskněte tlačítko START, displej začne odpočítávat přednastavený čas. Zobrazuje tak, kolik času zbývá do konce rozmrazování. Během procesu rozmrazování trouba zapípá, což znamená, že je třeba potraviny otočit. Po dokončení procesu rozmrazování trouba 3krát zapípá.

ROZMRAZOVÁNÍ PODLE ČASU

Jakmile zvolíte režim rozmrazování, mikrovlnná trouba automaticky rozdělí dobu rozmrazování na dobu rozmrazování a odstátí a ty se budou pravidelně střídat.



X2

1. Stiskněte tlačítko DEFROST dvakrát. Vstoupíte do režimu rozmrazování podle času.

Na displeji se zobrazí „:0“.

2. Tlačítky nastavení doby přípravy vložte požadovaný čas.

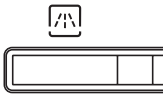
Na displeji se zobrazí, co jste nastavili.

3. Stiskněte tlačítko START.

POZNÁMKA: Pro proces rozmrazování podle času můžete nastavit dobu až na 59 min 90 sekund (59:90).

Pokud stiskněte tlačítko START, displej začne odpočítávat přednastavený čas. Zobrazuje tak, kolik času zbývá do konce rozmrazování. Během procesu rozmrazování trouba zapípá, což znamená, že je třeba potraviny otočit. Po dokončení procesu rozmrazování trouba 3krát zapípá.

VAŘENÍ V 1 SEKVENCI



1. Stiskněte tlačítko POWER (vyberte požadovanou úroveň výkonu). — Na displeji se zobrazí, co jste nastavili.

2. Tlačítky nastavení doby přípravy vložte požadovaný čas. — Na displeji se zobrazí, co jste nastavili.

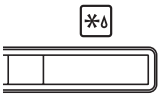
3. Stiskněte tlačítko START.

POZNÁMKA: Můžete nastavit dobu až na 59 minut 90 sekund (59:90).
Při použití nižších úrovní výkonu je třeba nastavit delší dobu přípravy u potravin jako sýr, mléko a maso, které se doporučuje vařit pomalu.

Po stisknutí tlačítka START bude displej odpočítávat nastavenou dobu. Zobrazuje tak, kolik času zbývá do konce ohřevu.

VAŘENÍ VE 2 SEKVENCÍCH

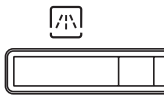
Zamražené potraviny používané v receptech je třeba nejprve rozmrazit. Mikrovlnná trouba je vybavena programem automatického rozmrazování před vařením.



1. Stiskněte tlačítko DEFROST. (Vyberte režim rozmrazování podle hmotnosti nebo podle času.)

2. Tlačítky nastavení doby přípravy vložte požadovaný čas nebo hmotnost. — Na displeji se zobrazí, co jste nastavili.

3. Stiskněte tlačítko POWER. (Vyberte úroveň výkonu mikrovlnné trouby.) — Na displeji se zobrazí „P-HI“. Na displeji se zobrazí, co jste nastavili. Příklad ukazuje nastavenou úroveň 5.



4. Tlačítky nastavení doby přípravy vložte požadovanou dobu přípravy pokrmu. — Na displeji se zobrazí, co jste nastavili.

5. Stiskněte tlačítko START.

Displej bude odpočítávat zbývající dobu rozmrazování. Přibližně v polovině doby rozmrazování je třeba potraviny otočit, popř. rozdělit na menší kousky. Jakmile je proces rozmrazování dokončen, mikrovlnná trouba spustí automaticky druhou sekvenci – vaření. Displej bude tentokrát odpočítávat zbývající dobu vaření.
Pokud v režimu rozmrazování stisknete tlačítko DEFROST, na displeji se na 3 sekundy zobrazí „DEF“. Pokud v režimu rozmrazování nebo mikrovlnného vaření stisknete tlačítko POWER, na displeji se na 3 sekundy zobrazí nastavená úroveň výkonu.

GRIL

Funkce grilu umožňuje rychle ogrilovat vložené jídlo do mikrovlnné trouby. Tepelně těleso je umístěno na horní stěně mikrovlnné trouby. Trouba nevyužívá funkce předehřátí pro gril. Po nastavení ovládání umístěte potraviny do trouby.



1. Stiskněte tlačítko **Grill/Combi**. Zobrazí se „ 9r “

2. Tlačítky nastavení doby přípravy vložte požadovaný čas. Na displeji se zobrazí, co jste nastavili.

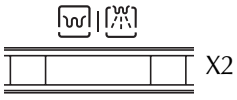
POZNÁMKA: Můžete nastavit až 29 minut 90 sekund.

3. Stiskněte tlačítko START.

Po stisknutí tlačítka START začne displej odpočítávat nastavenou dobu a bude zobrazovat, kolik času zbývá do konce. Jakmile je proces dokončen, trouba 3krát zapípá.

KOMBINOVANÉ VAŘENÍ

Mikrovlnná trouba je vybavena režimem kombinovaného vaření, který umožňuje vařit jídlo za pomocí tepelného tělesa a mikrovln současně. Kombinované vaření urychluje proces přípravy.



1. Stiskněte tlačítko **Grill/Combi**. „Cb “ se zobrazí na displeji.

2. Tlačítky nastavení doby přípravy vložte požadovaný čas. Na displeji se zobrazí, co jste nastavili.

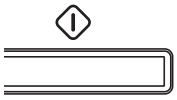
POZNÁMKA: Můžete nastavit až 59 minut 90 sekund.

3. Stiskněte tlačítko START.

Po stisknutí tlačítka START začne displej odpočítávat nastavenou dobu a bude zobrazovat, kolik času zbývá do konce. Jakmile je proces dokončen, trouba 3krát zapípá.

TLAČÍTKO + 30 SEC

Tlačítko + 30 SEC umožňuje ohřát jídlo po dobu 30 sekund na maximální (100 %) výkon stisknutím tlačítka + 30 SEC. Každým stisknutím tlačítka +30 SEC prodloužíte dobu ohřevu vždy o 30 sekund. Můžete nastavit až 5 minut.

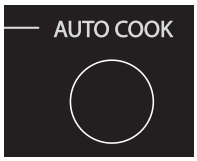


1. Stiskněte tlačítko + 30 SEC. „:30“ a mikrovlnná trouba spustí ohřev.

Po stisknutí tlačítka + 30 SEC se na displeji zobrazí

AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

Funkce automatického vaření umožňuje vařit nebo ohřívat vaše oblíbené jídlo, a to opakovaným stisknutím tlačítka AUTO COOK.
Stiskněte tlačítko AUTO COOK jednou a na displeji se zobrazí „AC-1“. Opakovaným stisknutím můžete vybrat další kategorie potravin – více informací níže.

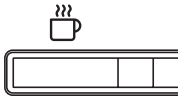


1. Stiskněte tlačítko AUTO COOK jednou pro 4 krajíce chleba (BREAD). Na displeji se zobrazí AC-1.
2. Stiskněte tlačítko AUTO COOK dvakrát pro ohřev 350 g polévky (SOUP). Na displeji se zobrazí AC-2.
3. Stiskněte tlačítko AUTO COOK třikrát pro ohřev 300 g brambor (POTATO). Na displeji se zobrazí AC-3.
4. Stiskněte tlačítko AUTO COOK čtyřikrát pro ohřev 200 g čerstvé zeleniny (FRESH VEGETABLE). Na displeji se zobrazí AC-4.
5. Stiskněte tlačítko AUTO COOK pětkrát pro ohřev 200 g zamražené zeleniny (FROZEN VEGETABLE). Na displeji se zobrazí AC-5.

Poté stiskněte tlačítko START. Na displeji se zobrazí doba ohřevu příslušeného množství a trouba spustí ohřev.

RYCHLÉ NAPROGRAMOVÁNÍ TROUBY

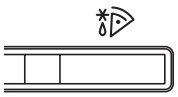
Funkce rychlého naprogramování trouby umožňuje uvařit nebo ohřát vaše oblíbené jídlo jedním stisknutím tlačítka. Pro navýšení množství opakovaně stiskněte příslušné tlačítko, až se na displeji zobrazí stejný údaj, jako je množství, které chcete vařit nebo ohřívat.



1. Stiskněte tlačítko BEVERAGE (nápoj) jednou pro 1 šálek, dvakrát pro 2 šálky nebo třikrát pro 3 šálky.

Pokud stiskněte tlačítko BEVERAGE jednou, na displeji se zobrazí „1“. Po cca 1,5 sekundě se displej změní na dobu vaření a trouba začne ohřívat.

*** BEVERAGE * (200 ml / šálek)**
- 1 šálek (hrnek): Stiskněte tlačítko BEVERAGE jednou.
- 2 šálky (hrnky): Stiskněte tlačítko BEVERAGE dvakrát v rozmezí do 1,5 sekundy.
- 3 šálky (hrnky): Stiskněte tlačítko BEVERAGE třikrát v rozmezí do 1,5 sekundy.



1. Stiskněte tlačítko FROZEN PIZZA (zmrzlá pizza) jednou pro 200g porci nebo dvakrát pro 400g porci.

Pokud stisknete tlačítko FROZEN PIZZA jednou, na displeji se zobrazí „200“. Po cca 1,5 sekundě se displej změní na dobu vaření a trouba začne ohřívat.

*** FROZEN PIZZA***
- 200 g: Stiskněte tlačítko FROZEN PIZZA jednou.
- 400 g: Stiskněte tlačítko FROZEN PIZZA dvakrát v rozmezí do 1,5 sekundy.

POZNÁMKA:
1. Používejte pouze 1 porci zmrzlé pizzy.
2. Používejte pouze potraviny (pizzu) vhodné pro rozmrazování v mikrovlnné troubě.
3. Pokud se sýr ještě dostatečně nerozpustil, o chvilku prodlužte proces.
4. Některé druhy zmrzlých potravin (pizz) mohou vyžadovat delší/kratší dobu přípravy.



1. Stiskněte tlačítko PASTA (těstoviny) jednou pro ohřev 1 porce těstovin nebo dvakrát pro ohřev 2 porcí těstovin.

Pokud stisknete tlačítko PASTA jednou, na displeji se zobrazí „1“. Po cca 1,5 sekundě se displej změní na dobu vaření a trouba začne ohřívat.

*** PASTA ***
- 1 porce: Stiskněte tlačítko PASTA jednou.
- 2 porce: Stiskněte tlačítko PASTA dvakrát v rozmezí 1,5 sekundy.

PŘEŘUŠENÍ CHODU TROUBY

1. Stiskněte tlačítko zastavení / vymazání.
   - Opětovným stisknutím tlačítka START obnovíte chod mikrovlnné trouby.
   - Stiskněte tlačítko zastavení / vymazání znovu pro vymazání vložených dat.
   - Vložte nová data.

2. Otevřete dvířka.
   - Pro obnovení chodu mikrovlnné trouby zavřete dvířka a stiskněte tlačítko START.

POZNÁMKA: Otevřením dvířek trouby bude přerušen její aktuální program.

NASTAVENÍ REŽIMU ÚSPORY ENERGIE

1. Stiskněte tlačítko zastavení / vymazání. Na displeji se zobrazí „:0“.

2. Stiskněte a podržte tlačítko zastavení / vymazání, dokud displej nezhasne.

3. Pro zrušení režimu úspory energie stiskněte tlačítko ZERO ON, dokud se displej nerozsvítí a nezazní zvukový signál.
   Je možné troubu opětovně používat.

ÚDRŽBA MIRKOVLNNÉ TROUBY

Mikrovlnnou troubu byste měli čistit pravidelně a pravidelně odstraňovat případné zbytky jídla, které se mohou přichytit na mikrovlnce v průběhu přípravy.
V opačném případě může dojít k poškození povrchu mikrovlnky, který může ovlivnit životnost mikrovlnné trouby a může zapříčinit vznik nebezpečné situace.

1 Před čištěním troubu vypněte.

2 Udržujte vnitřní prostor trouby v čistotě. Zbytky potravin a kapky tuku odstraňte ze stěn vnitřního prostoru trouby otřením vlhkým hadříkem. Pro vyčištění nadměrně znečištěného vnitřního prostoru trouby použijte zředěný roztok mírného saponátového přípravku. Použití agresivních čisticích prostředků nebo čisticích prostředků způsobujících otěr není doporučeno.

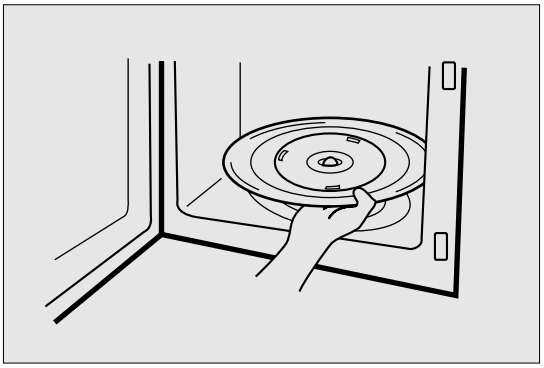
3 Vnější plochy skříňky trouby vyčistěte otřením utěrkou lehce zvlhčenou ve zředěném roztoku mírného saponátového čisticího přípravku a poté troubu otřete vlhkou utěrkou zvlhčenou v čisté vodě. Pozor na vniknutí vody do větracích otvorů skříňky trouby - riziko poškození dílů instalovaných ve skříňce trouby.

4 Ovládací panel trouby vyčistěte otřením měkkou suchou utěrkou - nepoužívejte agresivní čisticí prostředky nebo čisticí prostředky způsobující otěr.

5 Vlhkost z páry zkondenzované na vnitřní straně dvířek trouby, popř. okolo její vnější strany odstraňte otřením suchou měkkou utěrkou. Ke kondenzaci páry dochází především, pokud je trouba používána ve vlhkém prostředí – nejedná se tedy o závadu.

6 Příležitostně vyjměte z trouby pro jeho vyčištění skleněný talíř. Talíř můžete umýt ve vlažné vodě spolu s ostatním nádobím nebo v myčce nádobí.

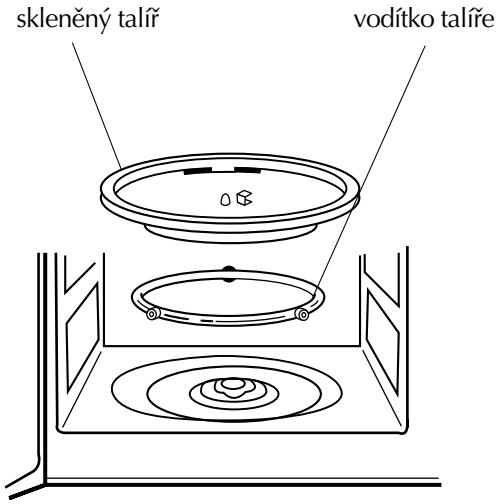
7 Pro zabránění nadměrnému hluku za provozu trouby pravidelně čistěte vodítko talíře a dno vnitřního prostoru trouby.
Pro vyčištění dna vnitřního prostoru trouby použijte utěrku zvlhčenou ve vlažném zředěném roztoku mírného saponátového čisticího přípravku nebo prostředku na mytí oken, potom dno trouby osušte otřením suchou utěrkou. Vodítko talíře lze umýt ve vlažné vodě.



VODÍTKO TALÍŘE

1 Pro zabránění nadměrnému hluku za provozu trouby musí být vodítko talíře a dno vnitřního prostoru trouby pravidelně čištěny.

2 Za provozu trouby musí být v troubě vždy vloženo vodítko talíře a skleněný talíř.



SKLENĚNÝ TALÍŘ

1 Nepoužívejte troubu bez řádně vloženého skleněného talíře.

2 V troubě používejte pouze skleněný talíř z příslušenství trouby.

3 Horký talíř ponechejte před jeho ponořením do vody (pro jeho umytí) vychladnout.

4 Nepřipravujte potraviny položené přímo na skleněném talíři (s výjimkou pražení kukuřice).

OTÁZKY A ODPOVĚDI

Otázka: Náhodně jsem použil troubu bez vložených potravin. Byla tak poškozena?
Odpověď: Nedoporučujeme používat troubu bez vložených potravin, avšak krátké použití trouby bez vložených potravin by nemuselo troubu poškodit.

Otázka: Mohu používat troubu bez vloženého skleněného otočného talíře nebo vodítka talíře?
Odpověď: Nikoliv - oba uvedené díly musí být v troubě instalovány již před jejím uvedením do provozu.

Otázka: Mohu za provozu trouby otevřít její dvířka?
Odpověď: Dvířka je za provozu trouby možno otevřít kdykoliv - otevřením dvířek je automaticky vypínán zdroj mikrovlnné energie. Po uzavření dvířek trouby bude trouba pokračovat v zahájeném programu.

Otázka: Proč je v troubě po ukončení jejího používání vlhko?
Odpověď: V průběhu přípravy potravin v troubě je z potravin uvolňována pára. Většina této páry je z trouby odváděna vzduchem, který cirkuluje ve vnitřním prostoru trouby, část páry kondenzuje na stěnách vnitřního prostoru trouby.

Otázka: Prochází mikrovlnná energie okénkem dvířek trouby?
Odpověď: Nikoliv - kovová síťka okénka odráží mikrovlny zpět do vnitřního prostoru trouby. Otvory síťky umožňují kontrolu přípravy potravin v troubě, brání však průniku mikrovln.

Otázka: Proč vajíčka občas explodují?
Odpověď: Při pečení nebo při sázených vejcích může žloutek explodovat z důvodu páry, která se tvoří v membráně žloutku.

Otázka: Proč se doporučuje po dokončení vaření ohřáté jídlo odstát?
Odpověď: 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, velké kusy zeleniny a koláče umožňuje dostatečně prohřát vnitřek potravin bez převaření na povrchu.

Otázka: Co znamená „doba odstátí"?
Odpověď: „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.

Otázka: Proč trouba nevaří stejně tak rychle, jak je uvedeno v průvodci vaření?
Odpověď: Zkontrolujte údaje v průvodci vařením, abyste se ujistili, že přesně postupovali podle instrukcí. Zkontrolujte, co by mohlo způsobit rozdílnost v čase. Časy uvedené v průvodci vařením a nastavení teplot jsou pouze orientační a mají napomáhat převaření potravin. To je nejčastější problém používání mikrovlnné trouby. Velikost, tvar, hmotnost a rozměry ovlivňují dobu vaření nebo ohřevu.

Otázka: Poškodí se mikrovlnná trouba, když bude spouštěna na prázdno?
Odpověď: Ano. Nikdy nezapínejte troubu na prázdno.

Otázka: Můžu používat troubu bez vloženého skleněného otočného talíře nebo otočit otočný talíř pro zajištění velké mísy?
Odpověď: Ne. Jestliže vyjmete skleněný otočný talíř, dojde ke snížení výsledků vaření. Nádoby používané v troubě musí pasovat na skleněný otočný talíř.

Otázka: Může se skleněný otočný talíř otáčet v jakémkoliv směru?
Odpověď: Ano. Skleněný otočný talíř se může otáčet ve směru i proti směru hodinových ručiček. Nádoby používané v troubě musí pasovat na skleněný otočný talíř.

Otázka: Mohu v mikrovlnné troubě pražit praženou kukuřici? Jak dosáhnu nejlepších výsledků?
Odpověď: Ano. V mikrovlnné troubě můžete připravovat praženou kukuřice, 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 jak 1-2 sekundy. Nepuklá zrna kukuřice znovu nenechávejte pražit. Pro pražení kukuřice nepoužívejte skleněné nádobí.

PŘEDTÍM NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISU

Pokud mikrovlnná trouba nepracuje tak, jak je od ní očekáváno, lokalizujte v následujícím přehledu problém a podle uvedených pokynů zkuste závadu odstranit.

*** Trouba nepracuje:**

1. Překontrolujte správné připojení trouby k síťové zásuvce.
2. Překontrolujte dokonalé uzavření dvířek trouby.
3. Překontrolujte naprogramování času přípravy potravin v troubě.
4. Překontrolujte, zda je používaná síťová zásuvka pod proudem (přepálená pojistka, vypadlý jistič).

*** Jiskření ve vnitřním prostoru trouby:**

1. Překontrolujte použité nádobí - v troubě nesmí být používáno kovové nádobí včetně smaltovaného popř. porcelánové nebo skleněné nádobí s kovovým (zlatým nebo stříbrným) dekorem.
2. Překontrolujte, zda se event. použitá hliníková fólie nedotýká stěn vnitřního prostoru trouby. Pokud ani poté nebude problém odstraněn, kontaktujte odborný servis.

V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEOPRAVUJTE TROUBU SAMI.

PÉČE A ČIŠTĚNÍ

I když je trouba vybavena řadou funkcí zajišťujících její bezpečný provoz je důležité věnovat pozornost následujícím pokynům:

1. Nemanipulujte a nevyřazujte z činnosti bezpečnostní uzávěry dvířek trouby.
2. Pozor na vniknutí cizích předmětů do prostoru mezi těsněním dvířek a čelními plochami trouby, zabraňte event. hromadění zbytků potravin nebo čisticích prostředků na tomto místě. Pro čištění těchto částí trouby použijte vlhkou utěrku zvlhčenou ve zředěném roztoku mírného saponátového čisticího prostředku, vyčištěné díly otřete do sucha. V žádném případě nepoužívejte pro čištění trouby ředidla, rozpouštědla popř. čisticí prostředky způsobující otěr.
3. Chraňte dvířka trouby před nadměrným mechanickým namáháním. V žádném případě nedovolte, aby si s troubou hrály děti - mikrovlnná trouba není hračka. Nepoužívejte poškozenou troubu - s používáním poškozené trouby vyčkejte na její opravu pracovníkem s odpovídající kvalifikací. Z hlediska funkce trouby je důležité správné uzavírání dvířek a dvířka nesmí vykazovat následující poškození:
   i) poškození (ohnutí)
   ii) závěsy a uzávěry (nesmí být poškozeny nebo uvolněny)
   iii) těsnění dvířek a těsnicí čelní plochy trouby (nesmí být poškozena).
4. Trouba smí být opravována nebo seřizována pouze pracovníky s odpovídající kvalifikací.
5. Troubu je nutno pravidelně čistit a z trouby je nutno odstraňovat event. zbytky potravin.
6. Pokud nebude trouba udržována v čistotě, je možné znehodnocení kvality jejich povrchových ploch, což může výrazně ovlivnit její životnost, a zapříčinit vznik nebezpečných situací.

Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení

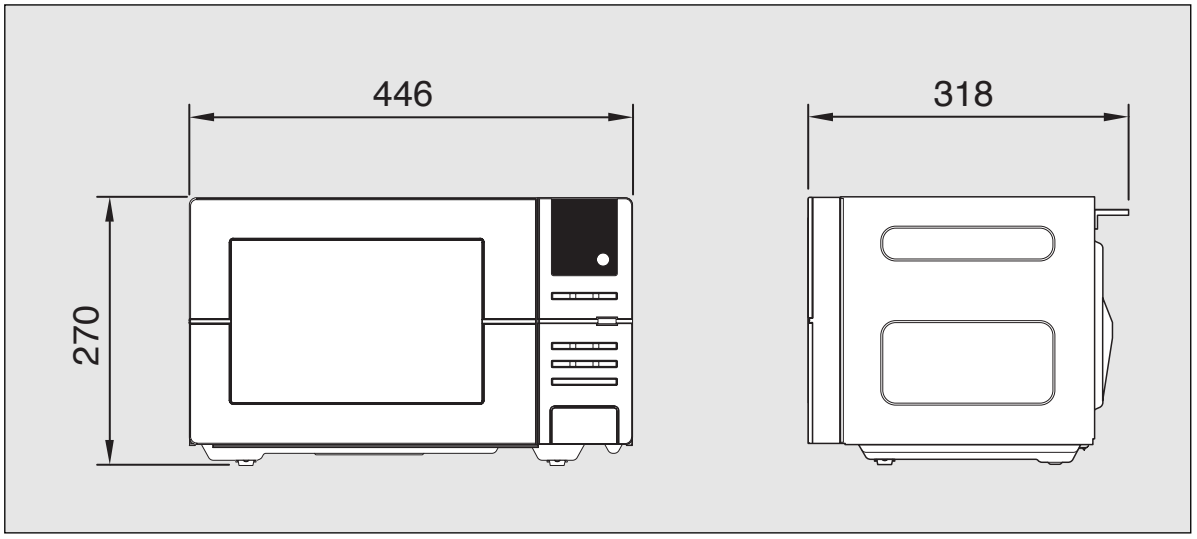


Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných 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.

TECHNICKÉ ÚDAJE TROUBY

NAPÁJENÍ		230V AC, 50Hz s uzemněním, 10A, jednofáz.
MIKROVLNY	PŘÍKON	1200W
	VÝKON	800W
	KMITOČET	2,450 MHz
GRIL	PŘÍKON	1050W
KOMBINACE	PŘÍKON	2300W
VNĚJŠÍ ROZMĚRY (šxvxhl)		446 x 270 x 318 mm
VNITŘNÍ ROZMĚRY (šxvxhl)		295 x 219 x 303 mm
Objem		20 L
HMOTNOST		cca 11.5 Kg
ČASOVAČ		59 min. 90 sec.
NASTAVENÍ MIKROVLNNÉ VÝKONU		10 VÝKONNOSTNÍ STUPŇŮ

** Změny designu a technických údajů vyhrazeny bez předchozího oznámení.*



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

INSTRUKCE O VAŘENÍ

Použité kuchyňské pomůcky

Používejte kuchyňské pomůcky vhodné pouze pro použití v mikrovlnné troubě.
Při vaření nebo ohřevu jídla je nutné, aby mikrovlny prošly jídlem bez odražení 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.

Kuchyň. Pomůcka	Bezpečnost	Poznámky
Hliníková folie	▲	Použijte jen v malém množství pro ochranu proti převaření. Jiskření se může objevit, je-li folie 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	●	Talíře jsou používány pro balení některých mražených potravin.
Balená hotová jídla		
• Polystyrenové šálky	●	Mohou být použity pro ohřev potravin. Přehřátím je možné roztavení polystyrenu.
• Papírové sáčky nebo noviny	×	Mohou se v troubě vznítit.
• Recyklovaný papír nebo kovové jehlice	×	Mohou v troubě zapříčinit jiskření.
Sklo		
• Skleněné nádobí pro přípravu a podávání potravin	●	Může být používáno, pokud není opatřeno kovovým dekorem.
• Jemné sklo	●	Může být používáno pro ohřev potravin a nápojů.
• Sklenice	●	Sejměte víko. Používejte pouze pro ohřev.
Kovové nádobí		
• Talíře	×	Mohou v troubě zapříčinit jiskření nebo vznícení potravin.
• Kovové pásky pro uzavírání sáčků s mraženými potravinami	×	
Papírové nádobí		
• Tácky, šálky, ubrousky a kuchyňský papír	●	Pro krátkém čase ohřevu a přípravy, rovněž pro absorpci přebytečné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	×	Může v troubě zapříčinit jiskření.
Plastové nádobí		
• Nádobí	●	Používejte pouze plasty odolávající teplu, jiné plasty mohou vysokými teplotami ztrácet tvar nebo barvu. Nepoužívejte výrobky z melaminu.
• Fólie	●	Používejte pro udržení vlhkosti, neměly by se dotýkat potravin. Při jejich 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;

PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ TROUBY

Obecné použití

Nepokoušejte se rozbít nebo manipulovat s bezpečnostním zámkem dvířek trouby.
Mezi přední rám trouby a dvířka nic neumisťujte ani nenechávejte povrch zajištění dvířek znečištění. Otřete houbičkou namočenou v lehkém roztoku čisticího prostředku, opláchněte a vytřete dosucha. K čištění nikdy nepoužívejte hrubé čisticí prostředky nebo houbičky.
Nevystavujte troubu velkému napětí nebo váze, nedovolte, aby se děti věšely za otevřená dvířka. Trouba by mohla spadnout a způsobit zranění nebo by se mohla poškodit.
Nespouštějte troubu, pokud je bezpečnostní zámek dvířek poškozen; nebo jsou dvířka promáčklá; nebo závěsy dveří jsou povolená nebo rozbitá.
Nespouštějte troubu naprázdno. Můžete troubu poškodit.
V troubě se nesmí sušit prádlo, noviny nebo podobné materiály. Mohou se snadno vznítit.
Nepoužívejte výrobky z recyklovaného papíru, jelikož tyto výrobky mohou obsahovat nečistoty, které mohou jiskřit nebo se vznítit.
Nevystavujte kontrolní panel působením tvrdých předmětů. Můžete troubu poškodit.

Jídlo

Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k zavařování. Trouba není navržena pro správné zavařování. Nesprávně zavařené jídlo se může zkazit, a tudíž může být nebezpečný pro případnou konzumaci.
Vždy používejte minimální dobu pro vaření nebo ohřev. Je lépe vařit nebo ohřívat pomalu a pravidelně kontrolovat než jídlo převařit. Nedovařené jídlo můžete vrátit zpět do trouby pro pokračování vaření, ale s převařeným jídlem se nedá dělat nic.
Ohřívejte malé množství jídla a jídlo s nízkou vlhkostí ohřívejte opatrně. Potraviny se mohou rychle vysušit, spálit nebo vzplanout.
V troubě nepřipravujte vejce ve skořápce. Tlak pod skořápkou začne vzrůstat a vajíčka mohou explodovat. Brambory, jablka a vaječné žloutky jsou příklady potravin s nepropustnou slupkou. Před přípravou je třeba tyto potraviny několikrát propíchnout vidličkou.
V mikrovlnné troubě nefritujte.
Vždy nechte potraviny 20 sekund odstát po dokončení procesu vaření nebo ohřevu, aby se ustálila teplota. Tekuté potraviny před podáváním zamíchejte. Abyste zabránili případnému bublání a možnému rozstříkávání, měli byste do tekutin vložit lžíci nebo lžičku a tekutinu před podáváním zamíchat.
Nenechávejte troubu bez dozoru při přípravě pražené kukuřice. Nepřipravujte praženou kukuřici v papírovém sáčku, pokud se nejedná o speciální sáček na přípravu pražené kukuřice v mikrovlnné troubě. Zrna se mohou přehřát a zapálit tak papírový sáček. Sáček na přípravu pražené kukuřice v mikrovlnné troubě nepokládejte na skleněný otočný talíř. Umístěte sáček na skleněný nebo keramický talíř, abyste se zabránili přehřátí a případnému rozbití skleněného otočného talíře. Neprodlužujte výrobcem doporučenou dobu přípravy pražené kukuřice. Prodloužení dané doby, neznamená přípravu většího množství pražené kukuřice. Naopak může způsobit popáleniny nebo oheň. Sáček i skleněný otočný talíř mohou být příliš horké na držení. Z trouby vyjímejte opatrně a používejte ohnivzdorné rukavice.

JISKŘENÍ

*Pokud v troubě zjistíte jiskření, neprodleně stiskněte tlačítko **STOP/CLEAR** a odstraňte jeho příčinu.*

Jiskření ve vnitřním prostoru trouby je zapříčiněno:

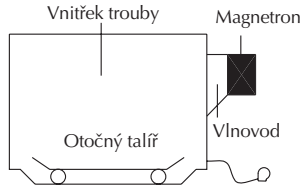
- kovovými předměty nebo hliníkovou fólií dotýkajících se stěn vnitřního prostoru trouby
- potraviny nejsou správně zabaleny do hliníkové fólie (vyčnívající rohy fólie působí jako anténa)
- v troubě jsou vloženy kovové předměty jako např. kovové pásky, jehly nebo porcelánový talíř s kovovým dekorem
- v troubě jsou vloženy výrobky z recyklovaného papíru obsahující drobné částečky kovu.

ZÁKLADY VAŘENÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ

Princip mikrovlnné energie pro vaření a ohřev potravin je znám již od vzniku radaru v 2. světové válce. Mikrovlny se objevují v atmosféře celou dobu jak přírodní, tak vycházejí z uměle vyrobených zdrojů. Uměle vyrobené zdroje jsou radar, rádio, televize, telefonní linky a telefony do auta.

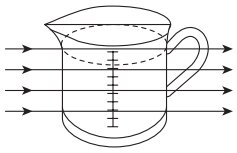
JAK MIKROVLNY VAŘÍ JÍDLO

Mikrovlnná trouba je zařízení skupiny 2 ISM, ve které rádio frekvenční energie je intenzivně generování a používána ve formě elektromagnetické radiace. Tento výrobek třídy B je zařízení vhodné pro domácí použití a přímé použití při nízkém napětí, které je dodáváno do domácností.



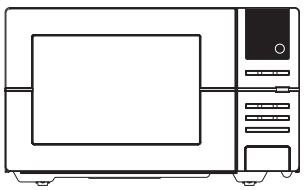
V mikrovlnné troubě je energie přeměněna na mikrovlny pomocí MAGNETRONU

▶PŘENOS



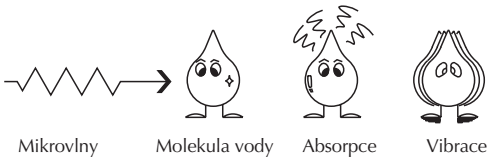
Když mikrovlny procházejí nádobou při absorpci vodními molekulami v jídle, jelikož všechno jídlo obsahuje více či méně vody.

▶ODRAZ



Mikrovlny se odrazí od kovových stěn a od kovové síťky dveří.

▶ABSORPCE



Mikrovlny způsobují vibraci molekul vody, která následně způsobuje TŘENÍ, tzn. TEPLO. Toto teplo pak ohřívá potraviny. Mikrovlny také působí na tuky a cukry, a proto se potraviny s vyšším obsahem tuku a cukru ohřejí rychleji. Mikrovlnou mohou prostoupit pouze hloubkou 4-5 cm. Jak teplo prostupuje potravinou, stejně jako u tradiční trouby, potravina se ohřívá z vnějšku dovnitř.

PŘEVODNÍ TABULKY

JEDNOTKY HMOTNOSTI	
15 g	1/2 unce
25 g	1 unce
50 g	2 unce
100 g	4 unce
175 g	6 unce
225 g	8 unce
450 g	1 libra

JEDNOTKY OBJEMU	
30 ml	1 fl. Unce
100 ml	3 fl. Unce
150 ml	5 fl. uncí (1/4 pinty)
300 ml	10 fl. uncí (1/2 pinty)
600 ml	20 fl. uncí (1pinta)

VOLUM	
1.25 ml	1/4 čaj. lžička
2.5 ml	1/2 čaj. lžička
5 ml	1 čaj. lžička
15 ml	1 pol. lžíce

JEDNOTKY OBJEMU		
1 šálek	= 8 fl. uncí	= 240 ml
1 pinta	= 16 fl. uncí (UK = 20 fl. uncí)	= 480 ml (UK = 560 ml)
1 quart	= 32 fl. uncí (UK = 40 fl. uncí)	= 960 ml (UK = 1 120 ml)
1 gallon	= 128 fl. uncí (UK = 160 fl. uncí)	= 3 840 ml (UK = 4 500 ml)

TECHNIKY VAŘENÍ

DOBA ODSTÁTÍ
Husté potraviny, např. maso, brambory ve slupce a koláče, vyžadují dobu odstátí (v nebo mimo troubu) po dovaření, aby došlo ke kompletnímu přechodu tepla. Po dobu odstátí zabalte maso a brambory do alobalu. Maso vyžaduje například 10-15 minut, brambory 5 minut. Ostatní pokrmy, jako je předvařené jídlo, zelenina, ryby, vyžadují 2-5 minut. Po rozmrazení jídel je také důležité ponechat rozmražené potraviny chvíli odstát. Pokud není jídlo po době odstátí dovařené, vraťte ho do trouby a dokončete přípravu.

OBSAH VLHKOSTI
Mnoho čerstvých potravin, např. zelenina a ovoce mají různý obsah vlhkosti v době sezóny, hlavně brambory. Z tohoto důvodu může být čas přípravy různý. Suché potraviny, jako je rýže, těstoviny, se mohou vysušit během skladování, proto může být jejich čas přípravy různý.

HUSTOTA
Pórovité pokrmy se ohřívají rychleji něž velmi husté potraviny.

KRYCÍ FÓLIE
Krycí fólie pomáhá udržovat vlhkost potravin a nahromaděná pára urychluje čas přípravy. Před přípravou fólii propíchněte, aby mohla nadměrná pára unikat. Věnujte pozornost při odstraňovaní fólie z potravin po přípravě, protože unikající pára může být velmi horká.

TVAR
Potraviny rovnoměrných tvarů se uvaří rovnoměrněji. Potraviny se připravují lépe v kulatých nádobách než v hranatých.

ROZLOŽENÍ
Potraviny se uvaří rychleji a rovnoměrněji, když jsou rozložené od sebe. NIKDY neukládejte potraviny na sebe.

POČÁTEČNÍ TEPLOTA
Čím chladnější jsou potraviny, tím delší čas vyžadují na ohřev. Potraviny z chladničky se ohřívají déle než potraviny při pokojové teplotě.

TEKUTINY
Všechny tekutiny je třeba zamíchat před a po ohřevu. Hlavně vodu je třeba zamíchat před a po ohřevu, aby se zabránilo nadměrnému varu. Neohřívejte tekutiny, které se již vřeli.

OTÁČENÍ A MÍCHÁNÍ
Některé potraviny vyžadují míchání během vaření. Maso a drůbež je třeba v polovině doby přípravy otočit.

ROZMÍSTĚNÍ
Jednotlivé kusy potravin, např. kuřecí maso nebo kotlety umístěte tak, aby hrubší části směřovali ven.

MNOŽSTVÍ
Malé množství potravin se uvaří rychleji než velká množství, tudíž malé porce jídel se ohřejí rychleji než velké.

PROPICHOVÁNÍ
Kůže nebo blána na některých potravinách může způsobit hromadění páry během vaření. Tyto potraviny musíte propíchnout nebo nařezat kůži před vařením. Vajíčka, brambory, jablka, klobásy apod., je třeba před vařením propíchnout. NEVAŘTE VAJÍČKA VE SKOŘÁPCE.

ZAKRYTÍ
Zakryjte potraviny fólií nebo pokličkou vhodnou pro mikrovlnné vaření. Zakryjte ryby, zeleninu, hotová jídla, polévky. Nezakrývejte koláče, omáčky, brambory nebo jídla připravená z těsta.

PRŮVODCE ROZMRAZOVÁNÍM

Nerozmrazujte zakryté maso. Může dojít k vaření. Odstraňte obal a podnos. Používejte pouze nádoby, které jsou vhodné do mikrovlnné trouby.

Drůbež v celku rozmrazujte prsní stranou směrem dolů. U masa rozmrazovat začněte tukem dolu.

Tvar obalu se mění během rozmrazovaní. Plytké pravidelné tvary se rozmrazují rychleji než velké kusy.

Po 1/3 času rozmrazovaní zkontrolujte potraviny. V případě potřeby otočte, přemístěte nebo odstraňte rozmražené části.

Během rozmrazovaní vás trouba upozorní, abyste pokrm otočili. Otevřete dvířka a zkontrolujte potraviny. Dodržujte níže uvedené postupy, abyste dosáhli nejlepších výsledků. Poté zavřete dvířka.

Po rozmrazení by měl být pokrm chladný, ale měkký. Pokud je stále zmrzlý, vraťte ho zpět nebo ho nechte několik minut odstát. Po rozmrazování nechte potraviny odstát 5-60 minut, pokud je potraviny ještě částečně zmrzlá. Drůbež a ryby vložte pod tekoucí studenou vodu, dokud nerozmrzne.

- **Otáčení:** Pečené maso, žebírka, drůbež, krůtí prsa, hot dogy, klobásy, steaky nebo kotlety.
- **Rozložte:** Oddělte od sebe steaky, kotlety, maso do hamburgerů, mleté maso, kuřecí kousky a kusy masa.
- **Zakryté:** Použijte malé kousky hliníkové fólie na zakrytí tenkých částí nebo okrajů nerovnoměrných částí, jako jsou např. kuřecí křídla. Abyste se vyhnuli jiskření, nenechte fólie se dotýkat stěn nebo dvířek.
- **Vyjmutí:** Abyste zabránili převaření, odstraňte rozmražené části. To může zkrátit dobu rozmrazování.

TABULKA ROZMRZAZOVÁNÍ (podle času)

Potravina a hmotnost	Doba rozmrazování		Doba odstátí	Technika přípravy
	700W	800W		
HOVĚZÍ				
Mleté maso 450 g	8-10 min.	7-9 min.	15-20 min.	Rozložte na části a vyjměte rozmražené části.
Vařené maso 675 g	13-17 min.	11-13 min.	25-30 min.	Rozložte a jednou otočte.
Karbanátky 4 ks/110 g	8-10 min.	7-9 min.	15-20 min.	Po uplynutí poloviny doby otočte.
VEPŘOVÉ				
Žebírka 450g	8-10 min.	7-9 min.	25-30 min.	Rozložte a jednou otočte.
Řízky 4 ks/125 g	8-10 min.	8-10 min.	25-30 min.	Oddělte a jednou otočte.
Mleté maso 450 g	8-10 min.	7-9 min.	15-20 min.	Rozložte na části a vyjměte rozmražené části.
DRŮBEŽ				
Celé kuře 1125 g	21-25 min.	18-21 min.	45-90 min.	Otočte prsní částí dolů. Po uplynutí poloviny doby otočte. Zakryjte podle potřeby.
Kuřecí prsa 450 g	8-10 min.	7-9 min.	15-30 min.	Oddělte a jednou otočte.
Smažené kuře 900 g	17-20 min.	14-17 min.	25-30 min.	Oddělte a jednou otočte.
Kuřecí stehna 675 g	13-17 min.	11-13 min.	15-30 min.	Oddělte a jednou otočte.
RYBY A MOŘSKÉ PLODY				
Celá ryba 450 g	6-8 min.	6-8 min.	15-20 min.	Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte. Zakryjte podle potřeby.
Rybí filé 675 g	10-12 min.	10-12 min.	15-20 min.	Oddělte a jednou otočte.
Krevety – 225 g	3-5 min.	3-4 min.	15-20 min.	Oddělte a jednou otočte.

* Uvedené doby rozmrazování jsou pouze orientační, jelikož se teplota mražených potravin může lišit.

TABULKA VAŘENÍ & OHŘEVU

Tabulka vaření

Potravina	Úroveň výkonu	Doba vaření /450 g		Zvláštní instrukce
		700W	800W	
MASO				- Chlazené maso a drůbež byste měli vyjmout alespoň 30 minut před vařením. - Vždy nechte maso i drůbež odstát zakryté po vaření.
Hovězí steak				
- krvavý	P – 80	8-10 min.		
- středně propečený	P – 80	9-11 min.		
- propečený	P – 80	11-13 min.		
Vepřový řízek	P – HI	12-14 min.		
Uzený plátek	P – HI	8-10 min.		
DRŮBEŽ				
Celé kuře	P – HI	6-8 min.		
Kousky kuřete	P – 80	5-7 min.		
Prsa (s kostí)	P – 80	6-8 min.		
RYBY				- Rybu potřete malým množstvím oleje nebo másla nebo přidejte 15 – 30 ml citrónové šťávy, vína, vývaru, mléka nebo vody. - Vždy nechte rybu odstát po uvaření.
Rybí filé	P – HI	4-6 min.		
Makrela (celá)	P – HI	4-6 min.		
Pstruh (celý)	P – HI	5-7 min.		
Losos (steak)	P – HI	4-6 min.		

Poznámka: Výše uvedené doby vaření jsou pouze orientační. Mohou se lišit v závislosti na chuti a preferencích. Doba přípravy se může lišit v závislosti na tvaru a skladbě potravin. Mražené maso, drůbež a ryby musí být řádně rozmražené před vařením.

Tabulka ohřevu

- Dětské pokrmy je třeba zvlášť pozorně kontrolovat před podáváním.
- Když ohříváte zabalené polotovary, vždy dodržujte pokyny na obale.
- Když necháte zamrazit pokrmy, které jste koupili čerstvé, ujistěte se, že byli před přípravou důkladně rozmražené.
- Pamatujte na to, abyste odstranili kovové jehly z obalu potravin před ohřevem.
- Chlazené (mrazené) potraviny vyžadují delší dobu ohřevu než potraviny při pokojové teplotě.
- Všechny druhy potravin můžete ohřívat s plným výkonem mikrovln.

Potravina	Doba ohřevu		Zvláštní instrukce
	700W	800W	
Dětské jídlo 128 g sklenice	30 sec.		Přendejte jídlo do malé misky. Během ohřevu jednou nebo dvakrát zamíchejte. Před podáváním pečlivě zkontrolujte teplotu.
Dětské mléko 100 ml 225 ml	20-30 sec. 40-50 sec.		Zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované láhve. Před podáváním pečlivě zkontrolujte teplotu.
Sendvič 1 ks	20-30 sec.		Zabalte do papírové utěrky a umístěte na skleněný podnos. *** Pozn: Nepoužívejte utěrky z recyklovaného papíru.**
Lasagne 1 porce (300 g)	4-6 min.		Vložte lasagne do trouby zakryté poklopem vhodným do mikrovlnné trouby nebo zakryjte fólií a propíchněte fólii vidličkou.
Jídlo z jednoho hrnce 1 hrnek 4 hrnky	1 1/2-3 min. 5-7 min.		Vložte do trouby zakryté poklopem vhodným do mikrovlnné trouby. Po uplynutí poloviny doby ohřevu zamíchejte.
Bramborová kaše 1 hrnek 4 hrnky	2-3 min. 6-8 min.		Vložte do trouby zakryté poklopem vhodným do mikrovlnné trouby. Po uplynutí poloviny doby ohřevu zamíchejte.
Pečené fazole 1 hrnek	2-3 min.		Vložte do trouby zakryté poklopem vhodným do mikrovlnné trouby. Po uplynutí poloviny doby ohřevu zamíchejte.
Ravioli nebo těstoviny v omáčce 1 hrnek 4 hrnky	3-4 min. 7-10 min.		Vložte do trouby zakryté poklopem vhodným do mikrovlnné trouby. Po uplynutí poloviny doby ohřevu zamíchejte.

TABULKA VAŘENÍ ZELENINY

Používejte vhodnou skleněnou návodu s víčkem. Přidejte 30 – 45 ml studené vody na každý 250 g, dokud není potřeba další množství vody – viz tabulka. Vařte zakryté na minimální dobu vaření – viz tabulka. Dobu vaření můžete kdykoliv prodloužit. Během vaření jednou zamíchejte a po dokončení vaření také. Sůl, bylinky nebo máslo přidávejte po uvaření. Po uvaření nechte asi 3 minuty odstát.
Tip: Nakrájejte zeleninu na stejné kousky. Čím menší budou kousky, tím rychlejší bude zelenina uvařena.
Všechna zelenina by měla být vařena při maximálním výkonu.

Tabulka vaření čerstvé zeleniny

Zelenina	Hmotnost	Doba vaření		Instrukce
		700W	800W	
Brokolice	250g 500g	3-4 min. 5-7 min.	2-3 min. 4-6 min.	Nakrájejte na stejné růžičky. Stopky mají směřovat do středu.
Bruselská kapusta	250g	4-5 min.	3-4 min.	Přidejte 60 – 75 ml vody.
Mrkev	250g	3-4 min.	2-3 min.	Nakrájejte na stejné kousky.
Květák	250g 500g	3-4 min. 5-7 min.	2-3 min. 4-6 min.	Nakrájejte na stejné růžičky. Velké rozpulte. Stopky mají směřovat do středu.
Cukety	250g	3-4 min.	2-3 min.	Nakrájejte cukety na plátky. Přidejte 30 ml vody nebo kousek másla. Vařte do měkka.
Lilek	250g	3-4 min.	2-3 min.	Nakrájejte lilek na malé kousky a pokapejte 1 lžící citrónové šťávy.
Pórek	250g	3-4 min.	2-3 min.	Nakrájejte pórek na tlusté plátky.
Houby	125g 250g	2-3 min. 3-5 min.	1-2 min. 2-4 min.	Připravujte celé nebo nakrájené na kousky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním osušte.
Cibule	250g	3-4 min.	2-3 min.	Nakrájejte cibuli na plátky nebo na půlky. Přidejte 15 ml vody.
Paprika	250g	3-5 min.	2-4 min.	Nakrájejte papriky na malé kousky.
Brambory	250g 500g	3-5 min. 8-10 min.	3-5 min. 8-10 min.	Brambory oloupejte a nakrájejte na půlky nebo na čtvrtky.
Kedluben	250g	5-7 min.	4-6 min.	Nakrájejte kedluben na malé kousky.

Tabulka vaření mražené zeleniny

Zelenina	Hmotnost	Doba ohřevu		Instrukce
		700W	800W	
Špenát	125g	4-5 min.	3-4 min.	Přidejte 15 ml studené vody.
Brokolice	250g	5-6 min.	4-5 min.	Přidejte 30 ml studené vody.
Hrášek	250g	5-6 min.	4-5 min.	Přidejte 15 ml studené vody.
Zelené fazolky	250g	5-6 min.	4-5 min.	Přidejte 30 ml studené vody.
Směs na polévku (mrkev/hrášek/kukuřice)	250g	5-6 min.	4-5 min.	Přidejte 15 ml studené vody.
Směs na čínu	250g	6-7 min.	5-6 min.	Přidejte 15 ml studené vody.

RECEPTY

RAJČATO – POMERANČOVÁ POLÉVKA

25 g másla
1 středně velká cibule, nakrájená
1 velká mrkev a 1 velká brambora, nakrájené
800 g naložených rajčat
Šťáva a nastrouhaná kůra z 1 malého pomeranče
900 ml teplého zeleninového vývaru
Sůl a pepř na dochucení

1. Ve velké míse rozpusťte máslo při výkonu P-HI asi 1 minutu.
2. Přidejte cibuli, mrkev a brambor a vařte při výkonu P-HI asi 6 minut. V půlce zamíchejte.
3. Přidejte rajčata, pomerančovou šťávu a kůru a vývar. Řádně zamíchejte. Dochuťte solí a pepřem. Zakryjte mísu a vařte při výkonu P-HI dalších 15 minut. Během vaření 2-3krát zamíchejte, dokud není polévka hotová.
4. Podávejte teplé.

FRANCOUZSKÁ CIBULOVÁ POLÉVKA

1 velká cibule, nakrájená na plátky
1 pol. lžíce kukuřičného oleje
50 g hladké mouky
1,2 l teplého hovězího nebo zeleninového vývaru
Sůl a pepř na dochucení
2 pol. lžíce petrželky
4 silné plátky francouzské bagety
50 g sýra strouhaného

1. Do mísy vložte cibuli a olej. Řádně zamíchejte a vařte při výkonu P-HI 2 minuty.
2. Přidejte mouku na vytvoření jíšky a postupně přidávejte vývar. Okořeňte a přidejte petrželku.
3. Zakryjte a vařte při výkonu P-80 asi 16 minut.
4. Nalijte polévku do servírovací misky, na hladinu položte plátek bagety a posypte sýrem.
5. Vařte při výkonu P-80 asi 2 minuty, dokud se sýr nezapeče.

MÍCHANÁ ZELENINA

1 pol. lžíce slunečnicového oleje
2 pol. lžíce sojové omáčky
1 pol. lžíce sherry
2,5 cm kousek zázvoru, oloupaný a najemno nastrouhaný
2 středně velké mrkve, nakrájené na proužky
100 g žampionů, nakrájených
50 g zelených fazolek
100 g hrášku
1 červená paprika, očištěná a nakrájená najemno
4 jarní cibulky, nakrájené
100 jedlých kaštanů, nakrájených
1/4 hlavy čínského zelí, nakrájené najemno

1. Do velké misky vložte olej, sojovou omáčku, sherry, zázvor a mrkev a řádně promíchejte.
2. Zakryjte a vařte při výkonu P-HI asi 4 – 5 minut. Zamíchejte.
3. Přidejte žampiony, fazolky, hrášek, červenou papriku, jarní cibulky, kaštany a čínské zelí. Řádně promíchejte.
4. Vařte při výkonu P-HI asi 4-5 minut, dokud není zelenina měkká. Během vaření 2-3krát zamíchejte.

Míchaná zelenina je vhodná příloha k masu nebo rybě.

MEDOVÉ KUŘE

4 kuřecí prsa bez kosti
2 pol. lžíce medu
1 pol. lžíce hrubé hořčice
1/2 lžičky sušeného estragonu
1 pol. lžíce rajčatového protlaku
150 ml kuřecího vývaru

1. Do zapékací mísy vložte kuřecí prsa.
2. Smíchejte všechny ostatní ingredience a přelijte směs přes prsa. Osolte a opepřete podle chuti.
3. Vařte při výkonu P-HI asi 11 – 12 minut. Během vaření obraťte kuře s omáčkou asi dvakrát.

BRAMBORY PLNĚNÉ NIVOU A PAŽITKOU

2 brambory na pečení
50 g másla
100 g nivy, nakrájené
1 pol. lžíce čerstvé pažitky, nasekané
50 g žampionů, nakrájených na plátky
Sůl a pepř podle potřeby

1. Propíchněte bramboru na několika místech. Vařte při výkonu P-HI 10 – 11 minut. Rozpulte a vyberte vnitřek do misky. Přidejte máslo, sýr, pažitku, žampiony, sůl a pepř. Řádně promíchejte
2. Směs vložte zpět do vydlabané brambory a vložte je do ploché nádoby.
3. Vařte při výkonu P-80 asi 10 minut.

BEŠAMELOVÁ OMÁČKA

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

1. Do mísy vložte máslo a nechte při výkonu P-HI asi 1 minutu rozpustit.
2. Přidejte mouku a vyšlehejte s mlékem. Vařte při výkonu P-HI 3-4 minuty. Každé 2 minuty zamíchejte, dokud nebude omáčka hustá a hladká. Dochuťte solí a pepřem podle chuti.

JAHODOVÝ DŽEM

675 g jahod, odstopkovaných
3 pol. lžíce citrónové šťávy
675 g cukru krupice

1. Do velké mísy vložte jahody a citrónovou šťávu. Vařte při výkonu P-HI asi 5 minut, nebo dokud není ovoce měkké. Přidejte cukr a řádně promíchejte.
2. Vařte při výkonu P-80 25-30 minut, dokud nebude směs dostatečně hustá*. Každých 4-5 minut zamíchejte.
3. Nalijte džem do předehřátých a čistých sklenic. Zavíčkujte.

** dostatečně hustý džem: Abyste zjistili, kdy je džem dostatečně hustý, naberte trochu (lžičku) džemu na studenou misku. Nechte chvilku odstát. Prstem přejeďte po povrchu. Když se povrch krabatí, pak je džem dostatečně hustý.*

KOLÁČ Z MIKROVLNKY

100 g margarínu
100 g cukru
1 vejce
100 hladké mouky
2-3 pol. lžíce mléka

1. Na dno dortové formy (20,4 cm ?) vložte pečící papír.
2. Vyšlehejte margarín a cukr, dokud není směs hladká a nadýchaná. Zašlehejte vajíčko a přidejte mouku, případně mléko.
3. Nalijte směs do připravené formy. Pečte při výkonu P-HI 3-4 minut, dokud není koláč propečený.
4. Před vyjmutím z trouby nechte asi 5 minut odstát.

KQG-7G5K_QG-6L5K5S42(체코) 2015.1.5 4:12 PM 페이지 31

OMELETA

15 g másla
4 vejce
90 ml mléka
Sůl a pepř

1. Vyšlehejte vajíčka s mlékem a ochuťte.
2. Do ploché nádoby vložte máslo. Vařte při výkonu P-HI asi 1 minutu, dokud se máslo nerozpustí. Rozetřete máslo po nádobě.
3. Nalijte směs na omeletu na nádoby. Vařte při výkonu P-HI asi 2 minuty. Zamíchejte a znovu vařte při výkonu P-HI asi 1 minutu.

MÍCHANÁ VAJÍČKA

15 g másla
2 vejce
2 pol. lžíce mléka
Sůl a pepř

1. V míse nechte rozpustit máslo při výkonu P-HI asi 1 minutu.
2. Přidejte vejce, mléko a okořeňte. Řádně promíchejte.
3. Vařte při výkonu P-HI asi 2 minuty. Každých 30 sekund zamíchejte.

PIKANTNÍ SEKANÁ

1 malá cibule, nakrájená na kousky
1 stroužek česneku, rozdrcený
1 pol. lžíce oleje
200 g nakládaných rajčat
1 pol. lžíce rajčatového protlaku
1 lžička směsi bylinek
225 g mletého masa
Sůl a pepř

1. Do mísy vložte cibuli, česnek a olej a vařte při výkonu P-HI asi 2 minuty, nebo dokud není cibule měkká.
2. Vložte zbylé ingredience. Řádně zamíchejte.
3. Zakryjte a pečte při výkonu P-HI asi 4 minuty a poté snižte výkon na P-80 a vařte 8 – 12 minut, nebo dokud nebude maso měkké.