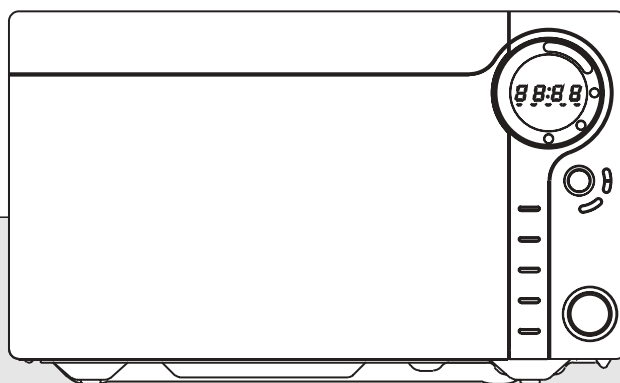


MIKROVLNNÁ TROUBA

KOR-6QCK

NÁVOD K OBSLUZE
& KUCHARKA



Před použitím trouby si prosím přečtete celý návod.

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 těsnícím plochám trouby.
- d) **UPOZORNĚNÍ:** Opravy a údržba trouby vyžadující sejmutí jakýchkoliv krytů chránících proti ozáření mikrovlnnou energií směji 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) Trouba nesmí být používána dětmi bez trvalého dohledu dospělé osoby dokonale obeznámené s používáním trouby. Obsluha trouby mladistvými je možná pouze za jejich současné kontroly .
- g) **UPOZORNĚNÍ:** V žádném případě nedovolte, aby troubu používaly děti bez odpovídajícího trvalého dohledu dospělé osoby. Před vaším souhlasem s používáním trouby dítětem musí být dítě způsobem odpovídajícím jeho věku poučeno o správném používání trouby a možnostech rizik při jejím nesprávném používání.
- h) **UPOZORNĚNÍ:** Pokud je trouba používána v kombinovaném režimu nebo pro grilování nesmí být vzhledem k její vysoké teplotě používána dětmi.

OBSAH

• PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ TROUBY	2	• PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ TROUBY.....	16
• POKYNY PRO UZEMNĚNÍ TROUBY	3	• JISKŘENÍ V TROUBĚ.....	16
• INSTALACE TROUBY	3	• PRINCIP PŘÍPRAVY POTRAVIN	
• JEDNOTLIVÉ ČÁSTI TROUBY	4-5	MIKROVLNAMI	17
• OBSLUHA TROUBY.....	6	• JAK JSOU MIKROVLNAMI PŘIPRAVOVÁNY	
• OVLÁDÁNÍ	7	POTRAVINY	17
RYCHLÉ ROZMRAZOVÁNÍ.....	7	• PŘEVODNÍ TABULKY	17
AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ.....	7	• TECHNIKY PŘÍPRAVY POTRAVIN V TROUBĚ... 18	
CHLAZENÉ POTRAVINY	8	• PRŮVODCE ROZMRAZOVÁNÍM POTRAVIN ..19	
POLÉVKY / OMÁČKY	8	• POSTUPY PŘÍPRAVY NĚKTERÝCH POTRAVIN	
NAPROGRAMOVÁNÍ DOBY OHŘEVU	9	V TROUBĚ	20-21
RYCHLÉ NAPROGRAMOVÁNÍ TROUBY	9	• PŘEHLED PŘÍPRAVY ZELENINY	22
AUTOMATICKÉ VAŘENÍ	9	• PŘEDPISY	23-25
PODSVÍCENÍ DISPLEJE	10		
RODIČOVSKÝ ZÁMEK	10		
PŘEŘUŠENÍ CHODU TROUBY	10		
NASTAVENÍ REŽIMU ÚSPORY ENERGIE	10		
• PÉČE O MIKROVLNNOU TROUBU.....	11		
• OTÁZKY A ODPOVĚDI.....	12		
• PŘEDTÍM NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISU	13		
• UDRŽOVÁNÍ A ČIŠTĚNÍ TROUBY	13		
• TECHNICKÉ ÚDAJE TROUBY	14		
• LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A			
ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ.....	14		
• NÁDOBÍ PRO POUŽITÍ V TROUBĚ	15		

PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ TROUBY

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, zajišťujícími 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 přezkontrolujte 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 částičky kovu, které mohou v troubě zapříčinit jiskření, event. i vznícení obsahu trouby.
8. Nepoužívejte troubu pro pražení kukuřice s výjimkou kukuřice spec. 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 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 ponechte 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 možnost vývinu dýmu 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. bubláni). Při jakémkoliv pohybu s nádobou obsahující přehřátou kapalinu je možné její překypění - riziko úrazu.
19. a) V průběhu grilování nebo kombinované přípravy potravin a bezprostředně po jejich ukončení se nedotýkejte jiných částí trouby než je její ovládací panel.
b) Při manipulaci s používanými nádobami nebo připravovanými potravinami během grilování nebo kombinované přípravy potravin vždy používejte kuchyňské rukavice nebo alespoň utěrku.

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 se 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 ponechtejте okolo a za troubou nejméně 8 cm volného prostoru, nad troubou nejméně 10 cm.

2. 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 políáním – možné poškození izolace a závažných poruch trouby.

6. Napájení trouby

- Pro napájení trouby je specifikováno střídavé napětí 230 V, 50 Hz při proudovém odběru cca 10 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 (pojistik) 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 přezkontrolujte, zda trouba není poškozena.

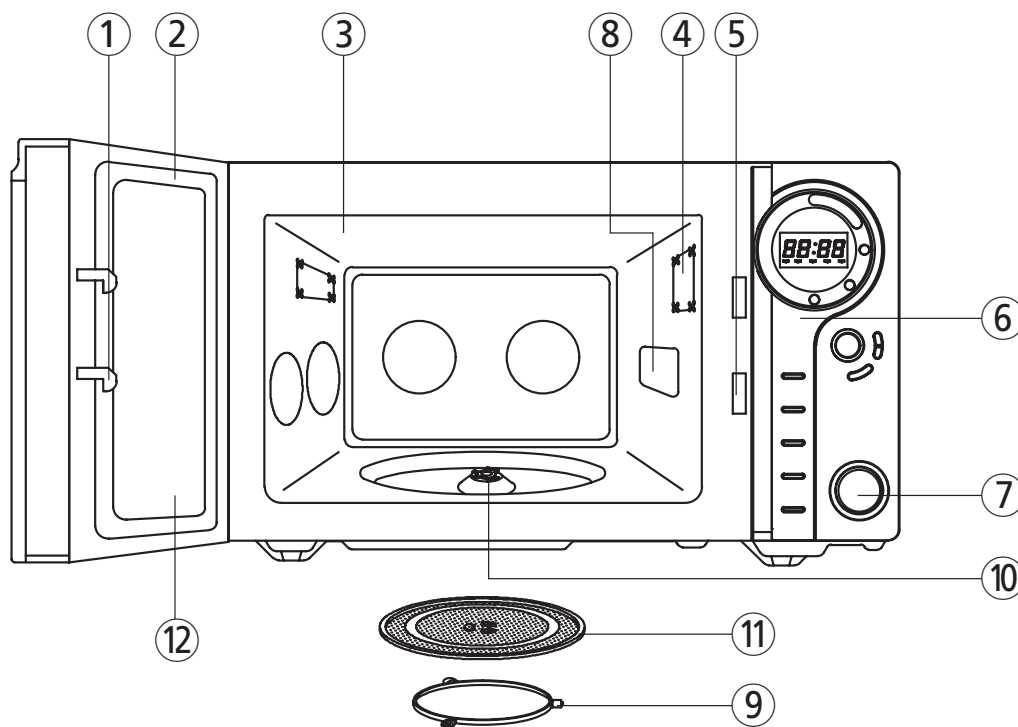
Věnujte pozornost především neseřízeným nebo poškozeným dvířkům, popř. poškození vnitřního prostoru trouby. V případě zjištění některé z uvedených závad NEINSTALUJTE TROUBU a kontaktujte jejího prodejce.

8. Před použitím trouby ponechtejte troubu vytemperovat na teplotu místnosti, kde bude používána.

Pozor zejména před prvním použitím trouby bezprostředně po jejím nákupu v chladném ročním období.

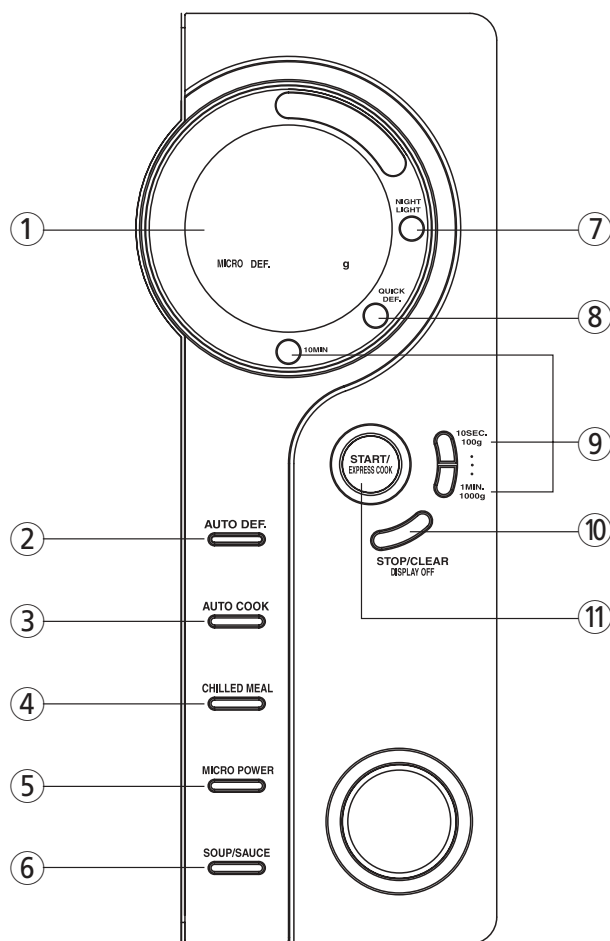


JEDNOTLIVÉ ČÁSTI TROUBY



- 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 **Tlačítko pro otevření dvířek trouby** – stlačením tlačítka budou dvířka trouby otevřena, po uzavření dvířek budou dvířka automaticky zajištěna. Otevřením dvířek za provozu trouby bude vypnut magnetron (zdroj mikrovlnné energie).
- ⑧ **Kryt** – chrání výstup z generátoru mikrovln proti vniknutí kapek šťávy nebo tuku z připravovaných potravin.
- ⑨ **Vodítko otočného talíře** – je uložen na vodítku.
- ⑩ **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.
- ⑪ **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.
- ⑫ **Okénko dvířek se sítkem.** Okénko umožňuje kontrolu přípravy v troubě, sítkem okénka dvířek mikrovlny nepocházejí.

JEDNOTLIVÉ ČÁSTI TROUBY (pokračování)



- ① **Displej** – zobrazí se čas přípravy potravin v troubě, úroveň výkonu a indikátory označující funkce a nastavení trouby
- ② **AUTO DEF.** – tlačítko pro rozmrazování potravin (specifikováním jejich hmotnosti)
- ③ **AUTO COOK** – tlačítko pro přípravu nebo ohřev oblíbených potravin
- ④ **CHILLED MEAL** – tlačítko pro ohřev chlazených jídel, obložených mís apod.
- ⑤ **MICRO POWER** – tlačítko pro nastavení mikrovlnného výkonu trouby
- ⑥ **SOUP / SAUCE** – tlačítko pro ohřev polévek a omáček
- ⑦ **QUICK DEFROST** – tlačítko pro zapnutí / vypnutí podsvícení displeje
- ⑧ **QUICK DEF.** – tlačítko pro rychlé rozmrazení potravin
- ⑨ **Tlačítka pro nastavení času** přípravy potravin troubě, popř. hmotnosti připravovaných, popř. rozmrazovaných potravin
- ⑩ **STOP/CLEAR** – tlačítko pro ukončení provozu trouby / vymazání programu
- ⑪ **START/EXPRESS COOK** – tlačítko pro zahájení programu. Opakovaným stisknutím prodloužíte provoz trouby o 30 sekund.

OBSLUHA TROUBY

V této kapitole naleznete užitečné informace o používání trouby.

- 1 Vložte vidlici síťového kabelu trouby do síťové zásuvky (230 V stříd., 50 Hz).
- 2 Po vložení potravin do vhodné nádoby otevřete dvířka trouby a nádobu s potravinami umístěte na skleněný talíř. Při používání trouby musí být v troubě vždy vloženy vodičko skleněného talíře a skleněný talíř.
- 3 Uzavřete dvířka trouby a překontrolujte jejich pevné uzavření.
- 4 V průběhu přípravy potravin v troubě můžete dvířka kdykoliv otevřít – otevřením dvířek bude trouba automaticky vypnuta. Pro pokračování v přípravě potravin v troubě uzavřete dvířka a stlačte tlačítko START.
- 5 Pokud nebyl naprogramován nižší výkon trouby je troubou vždy používán 100% mikrovlnný výkon.
- 6 Po připojení trouby k elektrické síti bude na displeji trouby zobrazen údaj „:0“.
- 7 Po ukončení přípravy potravin v troubě bude na displeji trouby zobrazen aktuální čas.
- 8 Stlačením tlačítka STOP / Clear za provozu trouby bude příprava potravin v troubě zastavena, prováděný program však zůstává v paměti trouby. Pro výmaz všech informací vložených uživatelem do paměti trouby (s výjimkou nastavení hodin) znovu stlačte tlačítko STOP / Clear. Pokud budou dvířka trouby otevřena v době, kdy je trouba používána budou všechny informace uchovány.
- 9 Pokud nebude stlačením tlačítka START trouba zapnuta, překontrolujte, zda nejsou v prostoru mezi dvířky a těsněním dvířek nahromaděny nečistoty a zda jsou dvířka trouby bezpečně uzavřena. Trouba nebude uvedena do provozu dokud nebudou bezpečně uzavřena její dvířka a pokud nebude naprogramována.

Překontrolujte, zda je trouba správně nainstalována a připojena k elektrické síti.

PŘEHLED VÝKONU TROUBY

- Pro nastavení výkonu trouby opakovaně stlačte tlačítko POWER. V následující tabulce jsou uvedeny údaje na displeji, úroveň výkonu a jim odpovídající procenta max. výkonu trouby.

Stlačte tlačítko POWER	Úroveň výkonu (displej)	Procenta max. výkonu
jednou	P-HI	100%
dvakrát	P-90	90%
3-krát	P-80	80%
4-krát	P-70	70%
5-krát	P-60	60%
6-krát	P-50	50%
7-krát	P-40	40%
8-krát	P-30	30%
9-krát	P-20	20%
10-krát	P-10	10%
11-krát	P-00	0%

OVLÁDÁNÍ

RYCHLÉ ROZMRAZOVÁNÍ

Po výběru této funkce bude celkový čas potřebný pro rozmrazení potravin rozdělen na střídající se cykly rozmrazování a ponechání potravin v klidu.

QUICK DEF.



1. Stiskněte tlačítko QUICK DEF.

Rozsvítí se indikátor DEFROST a na displeji bude zobrazen údaj „500“. Současně začne na displeji blikat indikátor g.

2. Zavřete dvířka trouby.

3. Stiskněte tlačítko START.

Tuto funkci použijte např. pro rychlé rozmrazení 500 g mletého masa. Pro rozmrazení střední části masa ponechejte maso určitou dobu v klidu.

AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ

Tato funkce umožňuje snadné rozmrazení potravin bez nutnosti specifikování k tomuto potřebného času. Pro snadné rozmrazení potravin postupujte podle následujících pokynů.

AUTO DEF.



1. Pro naprogramování automatického rozmrazení potravin stiskněte tlačítko AUTO DEF. Další informace viz tabulka dole.

Rozsvítí se indikátor DEFROST a na displeji bude zobrazen údaj „1-1“.

2. Naprogramujte hmotnost rozmrazovaných potravin.

Naprogramovaná hmotnost bude zobrazena na displeji. Indikátor g začne blikat.

3. Zavřete dvířka trouby.

Bude zahájeno rozmrazování potravin.

4. Stiskněte tlačítko START.

* PŘEHLED ROZMRAZOVÁNÍ POTRAVIN

Počet stisknutí tlačítka AUTO DEF.	Druh rozmrazovaných potravin	Údaje na displeji	Hmotnost potravin
jednou	maso	1 - 1	200 - 2 000 g
2x	drůbež	1 - 2	200 - 2 000 g
3x	ryby	1 - 3	200 - 2 000 g
4x	chleba	1 - 4	100 - 500 g

Čas potřebný pro rozmrazení potravin je troubou určen na základě jejich vložené hmotnosti.

Po stisknutí tlačítka START na displeji zhasne indikátor g, začne blikat indikátor DEF a bude odpočítáván čas. V průběhu rozmrazování budete troubou upozorněni (pípnutím) na změnu rozmístění, popř. obrácení rozmrazovaných potravin. Po ukončení rozmrazování trouba třikrát pípne.



CHLAZENÉ POTRAVINY

CHILLED MEAL



1. Stiskněte tlačítko CHILLED MEAL.

Na displeji bude zobrazen údaj „3-1“.

2. Naprogramujte hmotnost ohříváných potravin (viz následující tabulka).

Naprogramovaná hmotnost bude zobrazena na displeji.

3. Uzavřete dvířka trouby.

4. Stlačte tlačítko START.

* PŘEHLED HMOTNOSTÍ CHLAZENÝCH HOTOVÝCH JÍDEL

Počet stisknutí tlačítka	Údaj na displeji	Hmotnost
jednou	3 - 1	300 g
2x	3 - 2	400 g
3x	3 - 3	500 g

POLÉVKY / OMÁČKY

SOUP/SAUCE



1. Stiskněte tlačítko SOUP / SAUCE.

Na displeji bude zobrazen údaj „4-1“.

2. Naprogramujte hmotnost ohříváných potravin (viz následující tabulka).

Naprogramovaná hmotnost bude zobrazena na displeji.

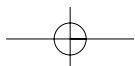
3. Uzavřete dvířka trouby.

4. Stlačte tlačítko START.

* PŘEHLED HMOTNOSTÍ POLÉVKY / OMÁČKY

Počet stisknutí tlačítka	Údaj na displeji	Hmotnost
jednou	4 - 1	200 g
2x	4 - 2	300 g
3x	4 - 3	400 g

Po stisknutí tlačítka START bude namísto hmotnosti ohříváných potravin na displeji zobrazen čas jejich ohřevu a poté bude zahájen program.





NAPROGRAMOVÁNÍ DOBY OHŘEVU

MICRO POWER



- Opakovaným stisknutím tlačítka MICRO POWER naprogramujete požadovaný výkon trouby. Na displeji se rozsvítí údaj „M/W“. Naprogramovaný výkon bude zobrazen na displeji.
- Tlačítka pro naprogramování času přípravy potravin v troubě naprogramujete požadovaný čas. Naprogramovaný čas bude zobrazen na displeji.
- Stiskněte tlačítko START.

POZNÁMKY: Max. lze naprogramovat 30 minut (30:00).
Použitím nižšího výkonu trouby je prodloužován čas přípravy / ohřevu potravin v troubě – doporučeno pro ohřev sýrů, mléka popř. pro pomalou přípravu masa.

Po stisknutí tlačítka START začne na displeji blikat údaj „M/W“ – je tak indikován ohřev / příprava potravin v troubě. Na displeji trouby bude odpočítáván čas – zobrazený údaj indikuje čas zbývajících do ukončení přípravy / ohřevu potravin v troubě.

RYCHLÉ NAPROGRAMOVÁNÍ TROUBY

Jedním stisknutím tlačítka EXPRESS COOK je naprogramováno 30 sekund ohřevu potravin v troubě při 100 % (plném) výkonu. Opakovaným stisknutím tlačítka EXPRESS COOK můžete čas ohřevu potravin v troubě prodloužit v krocích po 30 sekundách (max. na 30 minut).



- Uzavřete dvířka trouby. Jedním stisknutím tlačítka bude na displeji zobrazen údaj „:30“ a poté bude zahájen ohřev potravin.
- Opakovaným stisknutím tlačítka EXPRESS COOK naprogramujete požadovaný čas ohřevu potravin v troubě.

AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

Tlačítko AUTO COOK umožňuje opakovaným stisknutím výběr programu pro přípravu nebo ohřev oblíbených potravin.

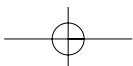
AUTO COOK



- Pro výběr programu pro vaření čerstvé zeleniny stiskněte tlačítko AUTO COOK. Po stisknutí tlačítka AUTO COOK bude na displeji zobrazen údaj „2-1“.
- Tlačítka pro naprogramování času ohřevu / přípravy potravin v troubě naprogramujete hmotnost připravovaných potravin. Na displeji budou zobrazeny údaje odpovídající následující tabulce, a pokud je jako množství připravovaných potravin uváděna jejich hmotnost bude na displeji blikat indikátor g.
- Uzavřete dvířka trouby. Údaje na displeji budou přepnuty na zobrazení času ohřevu / přípravy potravin a bude zahájen vybraný program.
- Stiskněte tlačítko START.

* PŘEHLED PROGRAMŮ AUTOMATICKÉHO OHŘEVU / PŘÍPRAVY POTRAVIN

Počet stisknutí tlačítka	Program	Údaj na displeji	Množství potravin
Jedno	Fresh Vegetable (čerstvá zelenina)	2-1	200 – 400 g
2x	Frozen Vegetable (mražená zelenina)	2-2	200 – 400 g
3x	Jacket Potatoes (brambory ve slupce)	2-3	1 - 3
4x	Rice / Pasta (rýže / těstoviny)	2-4	100 – 300 g
5x	Pizza Regest (ohřev pizzy)	2-5	1 – 3 porce



PODSVÍCENÍ DISPLEJE



1. Stiskněte tlačítko NIGHT LIGHT.

Stisknutím tlačítka NIGHT LIGHT se rozsvítí podsvícení displeje.

2. Znovu stiskněte tlačítko NIGHT LIGHT.

Dalším stisknutím tlačítka podsvícení displeje zhasne.

RODIČOVSKÝ ZÁMEK

Zablokováním panelu trouby bude zabráněno jejímu nežádoucímu používání, zejména dětmi. Pro zablokování panelu trouby stiskněte a přidržte 3 sekundy tlačítko STOP/CLEAR. Pro odblokování panelu trouby znovu stiskněte a přidržte tlačítko STOP/CLEAR.

PŘEŘUŠENÍ CHODU TROUBY

- Stiskněte tlačítko STOP/CLEAR – aktuální program bude přerušen.
 - Pro pokračování v programu stiskněte tlačítko START.
 - Pro výmaz programu znovu stiskněte tlačítko STOP/CLEAR.
 - Pro další použití trouby naprogramujte nový program.
- Otevřete dvířka trouby – aktuální program bude přerušen.
 - Pro pokračování v programu uzavřete dvířka trouby a stiskněte tlačítko START.

POZNÁMKA: Otevřením dvířek trouby bude přerušen její aktuální program.

NASTAVENÍ REŽIMU ÚSPORY ENERGIE

- Pro zapnutí úsporného režimu trouby stiskněte tlačítko STOP/CLEAR - na displeji se rozsvítí údaj „:0“.
- Vypnutí úsporného režimu opakováním postupu jeho zapnutí.
Rozsvítí se displej trouby a trouba pípne.
Trouba bude k dispozici pro normální používání.

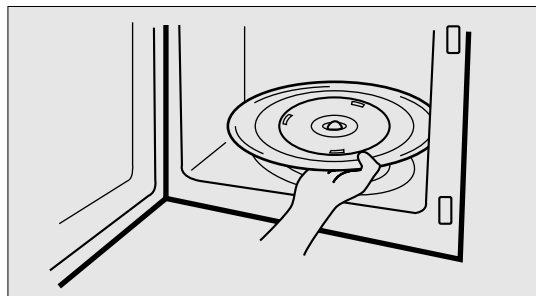
PÉČE O MIKROVLNNOU TROUBU

- 1 Před čištěním trouby vypněte.
- 2 Udržujte vnitřní prostor trouby v čistotě. Pro odstranění částeček v troubě připravovaných potravin a šťávy ze stěn vnitřního prostoru trouby použijte vlhký hadřík, v případě velkého znečištění trouby zvlhčený v roztoku mírného saponátového čistícího přípravku. Není doporučeno použití agresivních čistících prostředků nebo čistících prostředků způsobujících ošetr.
- 3 Vnější povrch trouby vyčistěte otřením utěrkou namočenou ve zředěném roztoku vhodného saponátového čistícího přípravku a následným otřením nejdříve vlhkou a potom suchou utěrkou. Pro zabránění poškození dílů pod krytem trouby zabraňte vniknutí vody do větracích otvorů skříňky trouby.
- 4 Pro vyčištění ovládacího panelu trouby použijte čistý, suchý, měkký hadřík. Pro čištění panelu nepoužívejte agresivní čistící prostředky.
- 5 Pro odstranění z kondenzované páry z vnitřní části dveří trouby nebo z okolí vnější části dveří trouby použijte měkký hadřík. Ke kondenzaci páry na

dveřkách trouby a v jejich blízkosti dochází při přípravě potravin s vysokým obsahem vlhkosti – uvedený jev neindikuje poruchu trouby.

- 6 Příležitostně vyjměte z trouby pro jeho vyčištění skleněný otočný talíř - můžete jej umýt v horké vodě spolu s ostatním nádobím popř. v automatické myčce nádobí .

- 7 Pro zabránění nadměrnému hluku při používání trouby je nutné pravidelné čištění vodítka otočného talíře a dna vnitřního prostoru trouby. Dno vnitřního prostoru trouby vyčistěte utěrkou zvlhčenou ve zředěném roztoku mírného saponátového čistícího přípravku nebo prostředku na čištění oken, vodítko talíře můžete umýt v horké vodě spolu s nádobím.

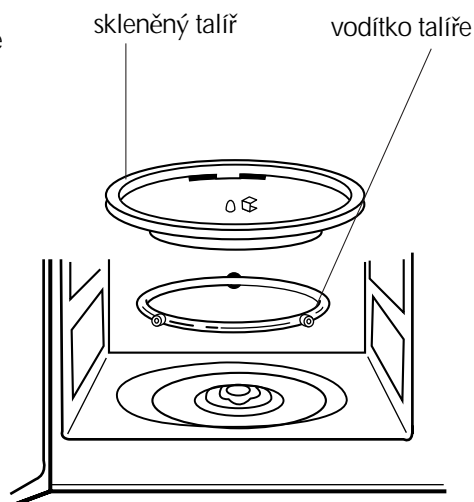


VODÍTKO TALÍŘE

- 1 Pro zabránění 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 ponořením do vody (pro jeho umytí) vychladnout.
- 4 Nepřipravujte potraviny položené přímo na skleněném talíři (s výjimkou pražení kukuřice).



OTÁZKY A ODPOVĚDI

* **Otázka: Náhodou jsem použil troubu bez vložených potravin. Byla tak poškozena?**

Odpověď: Nedoporučujeme používat troubu bez vložených potravin avšak krátké použití trouby bez vložených potravin by nemělo troubu poškodit.

* **Otázka: Může být trouba používána bez vloženého skleněného otočného talíře a jeho vodítka?**

Odpověď: Ne - trouba nesmí být používána bez řádně vloženého skleněného otočného talíře a vodítka talíře.

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

Odpověď: Dvířka je za provozu trouby možno otevřít kdykoliv - otevřením dvířek je vypínán zdroj mikrovlnné energie, program trouby je pouze přerušen a po uzavření dvířek je v něm možné pokračovat.

* **Otázka: Proč po použití trouby zůstávají stěny jejího vnitřního prostoru vlhké?**

Odpověď: Tento jev je normální - jedná se o vodu odpařenou z připravovaných potravin a zkondenzovanou na chladných stěnách vnitřního prostoru trouby.

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

Odpověď: Nikoliv - kovová síťka okénka odráží mikrovlny zpět do vnitřního prostoru trouby. Otvory sítěky umožňují kontrolu přípravy potravin v troubě avšak brání průchodu mikrovln.

* **Otázka: Proč v troubě připravovaná vejce někdy prasknou?**

Odpověď: Při smažení vajec nebo přípravě volských ok dochází v důsledku tlaku páry ve žloutcích k jejich prasknutí. Pro zabránění tomuto jevu propíchněte žloutky před zapnutím trouby - např. párátkem. V žádném případě nepřipravujte v troubě vejce ve skořápce.

* **Otázka: Proč je po dokončení přípravy potravin v troubě doporučováno jejich ponechání v klidu?**

Odpověď: Ponechání potravin v klidu po ukončení jejich přípravy je velice důležité. Při přípravě potravin mikrovlnami jsou ohřívány potraviny - nikoliv trouba. U většiny potravin především masa, velké zeleniny nebo moučnicků po ukončení ohřevu mikrovlnami jejich příprava pokračuje vedením tepla od jejich povrchu směrem k jejich středu a to bez rizika jejich připálení.

* **Otázka: Co znamená pojem „ponechání potravin v klidu“?**

Odpověď: Pojmem rozumíme vyjmutí potravin z trouby, jejich zakrytí a vyčkání na uplynutí doporučeného času před jejich podáváním. Během této doby můžete troubu použít pro přípravu (ohřev) dalších potravin.

* **Otázka: Proč je pro přípravu potravin v troubě třeba čas odlišný než uváděný v předpisu?**

Odpověď: Přečtěte si používaný předpis a možná tak zjistíte příčinu. Časy uváděné v předpisech jsou pouze směrné hodnoty a mají zabránit přepečení nebo jiné znehodnocení připravovaných potravin. Různý tvar, hmotnost, velikost, tloušťka atd. potravin zapříčiňují požadavek na použití jiných než v předpisech uváděných časů. Pro použití trouby jsou důležité rovněž i praktické zkušenosti, získané v průběhu jejího používání.

* **Otázka: Bude trouba poškozena pokud bude zapnuta bez vložených potravin?**

Odpověď: Ano - zapnutím trouby bez vložených potravin můžete troubu poškodit.

* **Otázka: Může být trouba používána bez vloženého skleněného otočného talíře popř. mohu talíř v troubě obrátit tak, abych mohl v troubě použít velkou nádobu?**

Odpověď: Ne. Použitím trouby bez správně vloženého skleněného otočného talíře nebudou potraviny správně připraveny. V troubě používejte pouze nádoby odpovídající průměru otočného talíře.

* **Otázka: Talíř se v troubě otáčí oběma směry - je to normální?**

Odpověď: Ano - talíř se v troubě může otáčet oběma směry a to v závislosti na směru otáčení motoru pohonu talíře v okamžiku zapnutí trouby.

* **Otázka: Mohu v troubě pražit kukuřici? Jako dosáhnout nejlepších výsledků v jejím pražení?**

Odpověď: Ano - pro pražení kukuřice v troubě však musíte použít kukuřici spec. balenou a výslovně určenou pro pražení v mikrovlnné troubě - pro pražení kukuřice v troubě nepoužívejte sáčky vyrobené z obyčejného papíru. Dodržujte pokyny uváděné na obalu kukuřice, pokud bude mezi slyšitelnými praskáními upražených jader prodleva delší než 1 - 2 sekundy doporučujeme pražení ukončit. Nepražte kukuřici, která po ukončení programu nebyla upražená, pro pražení kukuřice nepoužívejte skleněné nádoby.

PŘEDTÍM NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISU

Provedením kontrol uvedených v následujícím seznamu je možné, že závadu trouby budete moci odstranit sami.

* Trouba nepracuje :

1. Překontrolujte správné připojení síťového kabelu k síťové zásuvce.
2. Překontrolujte pevné uzavření dvířek trouby.
3. Překontrolujte, zda byl naprogramován čas přípravy potravin v troubě.
4. Překontrolujte, zda není přerušena pojistka nebo zda není rozepnutý jistič domovního (bytového) rozvodu elektřiny.

* Jiskření ve vnitřním prostoru trouby :

1. Překontrolujte použitou nádobu. V troubě nesmí být používáno kovové nádobí nebo talíře s kovovým (zlatým nebo stříbrným) dekorem.
2. Překontrolujte, zda se event. používané kovové jehlice nebo svorky popř. hliníková fólie nedotýkají stěn vnitřního prostoru trouby.

V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEOPRAVUJTE TROUBU SAMI.

UDRŽOVÁNÍ A ČIŠTĚNÍ TROUBY

I když je trouba vybavena funkcemi určenými pro zajištění bezpečnosti jejího uživatele, je při zacházení s troubou nutno dodržovat následující pokyny:

1. Nemanipulujte s bezpečnostními uzávěry dvířek trouby.
2. Pozor na vniknutí cizích předmětů do prostoru mezi těsněním dvířek a čelními plochami trouby nebo na hromadění nečistot na těsnících plochách. Těsnící plochy těsnění dvířek a čelní strany skříňky trouby pravidelně otírejte utěrkou zvlhčenou v mírném saponátovém čisticím přípravku, vyčištěné plochy otřete vlhkou utěrkou a ponechejte je dokonale vyschnout. Pro čištění těsnících ploch nepoužívejte čisticí prášky způsobující otěr nebo ostré nástroje.
3. Otevřená dvířka trouby nesmějí být vystavována jakémukoliv namáhání jako např. dětmi houpajícími se na otevřených dvířkách trouby. Zatížení dvířek může zapříčinit pád trouby, úraz a / nebo poškození trouby. Nepoužívejte poškozenou troubu a to až do její opravy pracovníkem s odpovídající kvalifikací.

Z hlediska bezpečného používání trouby je důležité aby bylo možné troubu správně uzavřít a aby nebyla poškozena:

- i) dvířka (např. ohnuta)
 - ii) závěsy dvířek (prasklé nebo uvolněné)
 - iii) těsnění dvířek a těsnící plochy trouby
4. Trouba smí být opravována a seřizována pouze k tomuto vyškolenými pracovníky odborných servisů.
 5. Trouba musí být pravidelně čištěna a z trouby musí být (nejlépe bezprostředně po jejím použití) odstraňovány veškeré zbytky potravin.
 6. Nedodržování pokynů pro udržování trouby v čistotě může mít za následek zhoršení kvality povrchu trouby s možnými důsledky projevujícími se zkrácením její životnosti a možnému vzniku nebezpečných situací.

TECHNICKÉ ÚDAJE TROUBY

NAPÁJENÍ	jednofáz. stříd. napětí 230 V, 50Hz s uzemněním, 10A,
MIKROVLNÝ PŘÍKON	1 200 W
MIKROVLNÝ VÝKON	800 W
MIKROVLNÝ KMITOČET	2 450 MHz
VNĚJŠÍ ROZMĚRY (šxvxhl)	465 x 279 x 352 mm
VNITŘNÍ ROZMĚRY (šxvxhl)	290 x 220 x 316 mm
HMOTNOST	cca 11,3 kg
ČASOVAČ	30 min 00 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:	48dB (53dB při náběhu)

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol na výrobku, jeho příslušenství nebo obalu označuje, že s tímto výrobkem nesmí být zacházeno jako s domovním odpadem. Výrobek zlikvidujte jeho předáním na sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. V zemích evropské unie a jiných evropských zemích existují samostatné sběrné systémy pro shromažďování použitých elektrických a elektronických výrobků. Zajištěním jejich správné likvidace pomůžete prevenci vzniku potenciálních rizik pro životní prostředí a lidské zdraví, která by mohla vzniknout nesprávným zacházením s odpady. Recyklace odpadových materiálů napomáhá udržení přírodních zdrojů surovin - z uvedeného důvodu nelikvidujte prosím vaše stará elektrická a elektronická zařízení s domovním odpadem. Pro získání podrobných informací k recyklaci tohoto výrobku kontaktujte prosím pracovníka ochrany životního prostředí místního (městského nebo obvodního) úřadu, pracovníky sběrného dvora nebo zaměstnance prodejny, ve které jste výrobek zakoupili.

NÁDOBÍ PRO POUŽITÍ V TROUBĚ

V troubě používejte pouze nádobí vyrobené z materiálů vhodných pro přípravu potravin mikrovlnami. Pro přípravu potravin mikrovlnami musí mikrovlny vnikat do potravin bez toho, že by byly odraženy nebo absorbovány materiálem používaného nádobí. Z uvedeného důvodu je výběru nádobí pro přípravu potravin mikrovlnami nutno věnovat pozornost - při nákupu nádobí volte takové, které je označeno jako „vhodné pro mikrovlny“. V následujícím seznamu je uveden přehled různých materiálů nádobí a současně naznačeno, jak má být v troubě používáno.

Nádobí	Vhodnost	Komentář
Hliníková fólie	▲	Může být v malém množství použita pro ochranu některých částí potravin před přepečením. Pokud je fólie blízko stěn vnitřního prostoru trouby nebo pokud je použito velké množství fólie může v troubě docházet k jiskření.
Talíře pro vytvoření kůrky	●	Nepřehřívejte déle než 8 minut.
Porcelán a hrnčířské zboží	●	Porcelán, hrnčířské zboží včetně glazovaného a kostníporcelán 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 • Papírové sáčky nebo noviny • Recyklovaný papír nebo kovové jehlice	● X X	Mohou být použity pro ohřev potravin. Přehřátím je možné roztavení polystyrenu. 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 kovovým dekorem. Může být používáno pro ohřev potravin a nápojů. Sejměte víko. Používejte pouze pro ohřev.
Kovové nádobí • Talíře • Kovové pásky pro uzavírání sáčků s mraženými potravinami	X X	Mohou v troubě zapříčinit jiskření nebo vznícení potravin.
Papírové nádobí • Tácky, šálky, ubrousky a kuchyňský papír • Recyklovaný papír	● X	Pro krátké časy ohřevu a přípravy, rovněž pro absorpci přebytečné vlhkosti. Může v troubě zapříčinit jiskření.
Plastové nádobí • Nádobí • Fólie • Sáčky pro mražené potraviny	● ● ▲	Používejte pouze plasty odolávající teple, jiné plasty mohou vysokými teplotami ztrácet tvar nebo barvu. Nepoužívejte výrobky z melaminu. Používejte pro udržení vlhkosti, neměly by se dotýkat potravin. Při jejich snímání 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 tuků a šťáv.

● : doporučené použití;

▲ : omezené použití;

X : nedoporučeno;

PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ TROUBY

Všeobecně

Nevyřazujte z činnosti a nemanipulujte s bezpečnostními uzávěry dvířek trouby. Pozor na vniknutí cizích předmětů do prostoru mezi těsněním dvířek a čelními plochami trouby nebo na hromadění nečistot a těsnících plochách. Těsnící plochy těsnění dvířek a čelní strany skříňky trouby pravidelně otírejte utěrkou zvlhčenou v mírném saponátovém čisticím přípravku, vyčištěné plochy otřete vlhkou utěrkou a ponechte je dokonale vyschnout. Pro čištění těsnících ploch nepoužívejte čisticí prášky způsobující otěr nebo ostré nástroje. Nevystavujte dvířka trouby namáhání nebo zátěži jako např. dětmi houpajícími se na otevřených dvířkách trouby.

Potraviny

Nepoužívejte troubu pro zavařování – trouba není konstruována pro tento způsob jejího použití. Nesprávně zavařené potraviny se mohou zkazit a jejich konzumace může být nebezpečná. Pokud je v kuch. předpisech uváděno časové rozpětí přípravy potravin v troubě, vždy používejte nejkratší z uváděných časů. Krátké časy lze kdykoliv prodloužit. Při přípravě malých množství potravin nebo potravin s malým obsahem vody postupujte obzvlášť opatrně. Tyto potraviny mohou rychle vyschnout, být připaleny nebo se v troubě mohou vznítit. V troubě nepřipravujte vejce ve skořápce – v průběhu jejich přípravy dochází pod skořápkou k nárůstu tlaku a vejce mohou vybuchnout. Dalšími potravinami, které mohou během jejich přípravy v troubě vybuchnout jsou brambory, jablka, vaječné žloutky, uzeniny, rajčata apod. Před zahájením jejich přípravy v troubě je tyto nutno několikrát propíchnout např. vidličkou. Nepoužívejte troubu pro fritování potravin. Po ukončení přípravy potravin a vypnutí trouby vždy ponechte potraviny nejméně 20 sekund v troubě v klidu – během této doby dojde k rovnoměrnému rozložení tepla v potravinách. Připravené potraviny

Může tak být zapříčiněn pád trouby, úraz osob a / nebo poškození trouby.

Nepoužívejte troubu s poškozenými těsněními dvířek nebo těsnícími plochami čelní strany trouby, troubu s ohnutými dvířky popř. s prasklými nebo uvolněnými závěsy dvířek.

Nepoužívejte troubu bez vložených potravin – může tak být poškozena.

Nepoužívejte troubu pro sušení oděvů, novin nebo jiných materiálů – mohou se v troubě vznítit.

V troubě nepoužívejte nádoby vyrobené z recyklovaného papíru – může obsahovat nečistoty, které mohou v troubě zapříčinit jiskření a vznícení jejího obsahu.

Pozor na poškrábání ovládacího panelu trouby.

před jejich podáváním VŽDY zamíchejte.

Pro zabránění jevu označovaného jako „utajený var“ (ohřátí kapalin nad teplotu jejich bodu varu bez jeho obvyklých vnějších příznaků jako je např. únik bublin vzduchu – u takto ohřáté kapaliny může pohybem s nádobou nebo ponořením lžičky dojít k překypění obsahu nádoby – riziko opaření) vložte do nádoby s ohřívanou tekutinou (vodou, čajem nebo kávou) skleněnou lžičku nebo tyčinku a kapalinu před jejím vložením do trouby, během jejího ohřevu a po jeho ukončením zamíchejte.

Nepražte v troubě kukuřici v papírových sáčcích s výjimkou kukuřice výslovně určené pro tento způsob pražení. Riziko přehřátí jader kukuřice, papírového sáčku a jejich vznícení v troubě. Nepokládejte sáčky s kukuřicí přímo na skleněný talíř - sáček s kukuřicí vložte do vhodné skleněné, keramické nebo plastové nádoby. Nepřekračujte časy pro pražení kukuřice v troubě doporučené výrobcem kukuřice – nedojde tak ke zlepšení výtěžnosti pražení a vzniká tak riziko jejího spálení nebo vznícení. Věnujte pozornost tomu, že nádoba se sáčkem kukuřice a sáček samotný jsou po ukončení pražení kukuřice velice horké - při manipulaci s nádobou nebo sáčkem postupujte opatrně.

JISKŘENÍ V TROUBĚ

Pokud v troubě zjistíte jiskření neprodleně otevřete dvířka trouby a odstraňte jeho příčinu.

Jiskření ve vnitřním prostoru trouby je zapříčiněno:

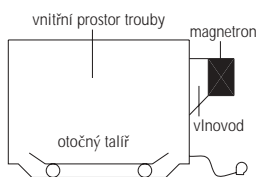
- kovovými předměty nebo hliníkovou fólií dotýkajících se stěn vnitřního prostoru trouby
- potraviny nejsou správně zabaleny do hliníkové fólie (vyčnívající rohy fólie působí jako anténa)
- v troubě jsou vloženy kovové předměty jako např. kovové pásky, jehly nebo porcelánový talíř s kovovým dekorem
-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

PRINCIP PŘÍPRAVY POTRAVIN MIKROVLNAMI

Možnosti přípravy a ohřevu potravin mikrovlnami jsou známy již počátečních experimentů s radary v průběhu 2. světové války. Mikrovlny se v prostoru kolem nás vyskytují trvale a to jednak z přirozených zdrojů tak i ze zdrojů vytvářených a používaných lidmi jako jsou radary, radiokomunikační prostředky (rozhlas, TV, spec. radiokomunikační prostředky).

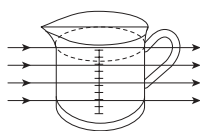
JAK JSOU MIKROVLNAMI PŘIPRAVOVÁNY POTRAVINY

Mikrovlnná trouba je zařízením skupiny 2 (Group 2) ISM. Zařízení této skupiny generují a používají mikrovlnnou energii pro úpravu materiálů různého druhu. Tato mikrovlnná trouba je zařízením třídy B (Class B) vhodným pro použití v domácnostech a jiných objektech připojených k nízkonapěťovým vedením určeným pro napájení budov používaných především k bydlení.



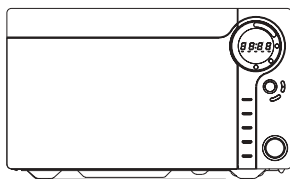
V mikrovlnné troubě dochází prostřednictvím magnetronu k převodu elektrické energie na mikrovlnnou energii.

► PRŮCHOD



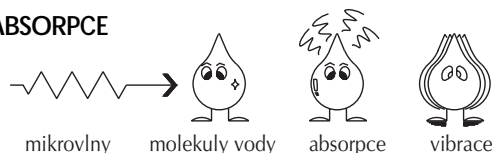
Mikrovlny procházejí stěnami nádob s potravinami a jsou absorbovány molekulami vody, která je součástí potravin. Všechny potraviny obsahují větší či menší množství vody.

► ODRAZY



Mikrovlny jsou odraženy od stěn vnitřního prostoru trouby a od kovové sítky zalité v skle okénka dvířek trouby.

► ABSORPCE



Mikrovlny zapříčiňují vibraci molekul vody obsažené v potravinách, vibracemi vzniká tření a teplo, kterým jsou potraviny zahřívány. Mikrovlny jsou kromě toho přitahovány částicemi tuků cukrů a tuků obsažených v potravinách – potraviny s vysokým obsahem tuků a cukrů jsou mikrovlnami ohřívány rychleji. Průnik mikrovln do potravin je možný do hloubky 4 - 5 cm – potraviny o větší tloušťce jsou ohřívány vedením tepla tj. způsobem známým z klasických způsobů přípravy potravin.

PŘEVODNÍ TABULKY

JEDNOTKY HMOTNOSTI		JEDNOTKY OBJEMU		PŘEVOD ml / lžíce	
15 g	1/2 unce	30 ml	1 fl. unce	1,25 ml	1/4 čaj. lžička
25 g	1 unce	100 ml	3 fl. unce	2,5 ml	1/2 čaj. lžičky
50 g	2 unce	150 ml	5 fl. uncí (1/4 pinty)	5 ml	1 čaj. lžička
100 g	4 unce	300 ml	10 fl. uncí (1/2 pinty)	15 ml	1 polévka. lžíce
175 g	6 uncí	600 ml	20 fl. uncí (1 pinta)		
225 g	8 uncí				
450 g	1 libra				

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 PŘÍPRAVY POTRAVIN V TROUBĚ

PONECHÁNÍ POTRAVIN V KLIDU

Potraviny o větší hustotě (jako např. maso, brambory ve slupce, moučníky atd.) vyžadují po dokončení jejich přípravy v troubě ponechání určitou dobu v klidu (uvnitř trouby resp. po vyjmutí z trouby). Bude tak umožněno (vedením tepla) ukončení jejich přípravy.

Maso nebo brambory je pro jejich ponechání v klidu nutno zabalit do hliníkové fólie. Maso vyžaduje cca 10 - 15 minut, brambory ve slupce cca 5 minut ponechání v klidu, u ostatních potravin jako např. hotová jídla na talířích, zeleniny nebo ryb postačuje 2 - 5 minut.

Ponechání potravin v klidu je rovněž možné po jejich předchozím rozmrazení.

Pokud po ponechání potravin v klidu zjistíte, že jejich příprava nebyla ukončena, je tyto nutno vrátit zpět do trouby a dokončit jejich přípravu.

OBSAH VODY V POTRAVINÁCH

U čerstvých potravin jako např. u ovoce a zeleniny a především u brambor závisí obsah vody v potravinách na ročním období. Z uvedeného důvodu je pro přípravu těchto druhů potravin nutno specifikovat požadovaný čas jejich přípravy.

Suché potraviny (jako jsou např. rýže nebo těstoviny) mohou během jejich skladování vyschnout, z tohoto důvodu mohou být pro jejich přípravu vyžadovány různé časy.

HUSTOTA POTRAVIN

Porézní potraviny obsahující vzduch jsou v troubě připravovány rychleji než potraviny s velkou hustotou.

MIKROTÉNOVÁ FÓLIE

Mikroténová fólie napomáhá udržení vlhkosti v připravovaných potravinách, uvolněná pára zachycená fólií urychluje přípravu potravin v troubě. Pro umožnění úniku přebytečné páry je fólii nutno na několika místech propíchnout. Při snímání fólie z připravených potravin postupujte opatrně - uvolněná pára může být velice horká.

TVAR POTRAVIN

Potraviny rovnoměrného tvaru jsou v troubě připravovány rovnoměrněji. Potraviny připravované v kulatých resp. oválných nádobách jsou připravovány rovnoměrněji než potraviny v hranatých nádobách.

MEZERY MEZI JEDNOTLIVÝMI ČÁSTMI (PORCEMI) POTRAVIN

Potraviny, mezi kterými byly ponechány mezery, jsou v troubě připravovány rychleji a rovnoměrněji. V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ neukládejte části (porce) potravin na sebe.

VÝCHOZÍ TEPLOTA POTRAVIN

Čím chladnější jsou připravované potraviny, tím delší čas je třeba pro jejich přípravu. Příprava potravin vyjmutých z chladničky vyžaduje delší dobu než příprava potravin o pokojové teplotě.

TEKUTINY

Před a v průběhu přípravy jakýchkoliv tekutin (nápojů, vody) je tekutiny nutno zamíchat - zabráníte tak jejich event. překypění. Neohřívajte kapaliny, které již byly uvedeny do varu. KAPALINY NEPŘEHŘÍVEJTE.

OBACENÍ A MÍCHÁNÍ PŘÍPRAVOVANÝCH POTRAVIN

Některé druhy potravin vyžadují během jejich přípravy míchání. Maso popř. drůbež obraťte po cca polovině času jejich přípravy.

USPOŘÁDÁNÍ POTRAVIN

Potraviny (jako např. ryby nebo drůbež) je na použití nádobě nutno uspořádat tak, aby jejich silnější části směřovaly k obvodu použité nádoby.

MNOŽSTVÍ

Malá množství nebo malé porce potravin jsou v troubě připravována rychleji než jejich velká množství popř. velké porce.

PROPÍCHÁNÍ POTRAVIN

Potraviny opatřené na jejich povrchu slupkou, blankou nebo skořápkou je před jejich vložením do trouby nutno několikrát propíchnout - např. vidličkou. U těchto potravin může pod jejich slupkou (blankou, skořápkou) během jejich přípravy v troubě docházet k nárůstu tlaku páry v důsledku čehož mohou potraviny v troubě vybuchnout.

Jedná se především o vejce, brambory, jablka, uzeniny atd.

V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEVAŘTE V TROUBĚ VEJCE VE SKOŘÁPCE.

ZAKRYTÍ PŘÍPRAVOVANÝCH POTRAVIN

Potraviny popř. nádoby s připravovanými potravinami zakryvejte poklicí nebo mikroténovou fólií - jedná se především o ryby, zeleninu, hotová jídla, polévky atd. Nezakryvejte nádoby s moučníky, uzeninami nebo s bramborami ve slupce.

PRŮVODCE ROZMRAZOVÁNÍM POTRAVIN

- ▶ Nerozmrazujte v troubě maso v zakrytých nádobách - je možné, že bude zahájena jejich příprava. Rozmrazované potraviny vyjměte z obalu a vložte do nádoby z materiálu vhodného pro mikrovlnný provoz trouby.
- ▶ Rozmrazování celé drůbeže zahajte jejím umístěním do nádoby prsíčky dolů, rozmrazování masa tučnou stranou dolů.
- ▶ Čas nutný pro rozmrazení závisí na tvaru rozmrazovaných potravin - potraviny nakrájené na kousky jsou rozmrazovány rychleji než tlusté porce.
- ▶ Po uplynutí 1/3 času rozmrazování překontrolujte stupeň jejich rozmrazení, potraviny v troubě obraťte a oddělte již rozmražené části potravin.
- ▶ V průběhu rozmrazování budete troubou (akustickým signálem) upozorněni na jejich obrácení v troubě - otevřete dvířka trouby a potraviny obraťte. Pro optimální výsledky rozmrazování dodržujte pokyny uvedené v následující tabulce. Potom uzavřete dvířka trouby a pro pokračování v programu stlačte tlačítko START.
- ▶ Rozmražené potraviny by měly být studené avšak měkké. Pokud potraviny nejsou zcela rozmrazeny, vraťte je do trouby a nastavte několik málo minut rozmrazování. Pokud budou některé části potravin nerozmrazeny ponechejte potraviny v troubě 5 - 60 minut v troubě dojít. Drůbež a ryby můžete rozmrazit jejich ponecháním pod tekoucí studenou vodou.
- ⇨ **Obrácení** potravin je nutné pro rozmrazení roštěnek, žebírek, celé drůbeže, krůtích prsíček, párků v rohlíku, uzenin nebo na kousky nakrájeného masa.
- ⇨ **Změna uspořádání v troubě** je vhodná pro oddělení porcí stýků, na kousky nakrájeného masa, náplně hamburgerů, libového masa, kuřete nebo porcí plodů moře nebo dušeného hovězího masa.
- ⇨ Pro **zastínění citlivých částí** drůbeže jako např. křidel nebo ryb použijte malé kousky hliníkové fólie. Pro zabránění jiskření v troubě musí být fólie umístěna nejméně 3 cm od stěn vnitřního prostoru trouby.
- ⇨ Pro **zabránění zahájení přípravy** rozmrazovaných potravin je jejich rozmražené části nutno vyjmout z trouby. U potravin o hmotnosti do cca 1 350 g tak bude zkrácen čas, potřebný pro jejich rozmrazení.

POSTUPY ROZMRAZOVÁNÍ NĚKTERÝCH POTRAVIN

Potraviny & jejich hmotnost	Čas rozmrazování	Čas ponechání v troubě v klidu	Speciální techniky
HOVĚZÍ MASO Mleté maso 450 g Maso pro dušení 675 g Paštičky 4 porce po 110 g	13 – 15 min. 20 – 24 min. 12 – 14 min.	15 – 20 min. 25 – 30 min. 15 – 20 min.	Rozmražené porce oddělte a vyjměte z trouby. Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání. Po polovině času obraťte.
VEPŘOVÉ MASO Žebírka 450 g Kousky 125 g Mleté maso 450 g	12 – 14 min. 13 – 15 min. 13 – 15 min.	25 – 30 min. 25 – 30 min. 15 – 20 min.	Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání. Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání. Rozmražené porce oddělte a vyjměte z trouby.
DRŮBEŽ Celé kuře 1 125 g Kuřecí prsíčka 450 g Fritované kuře (porce) 900 g Kuřecí stehna 675 g	26 – 30 min. 15 – 18 min. 23 – 25 min. 20 – 24 min.	45 – 90 min. 15 – 30 min. 25 – 30 min. 15 – 30 min.	Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání. Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání. Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání. Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání.
RYBY A PLODY MOŘE Celé ryby 450 g Rybí filé 675 g Garnáti 225 g	10 – 12 min. 14 – 16 min. 5 – 6 min.	15 – 20 min. 15 – 20 min. 15 – 20 min.	Po polovině času obraťte, podle potřeby zakryjte fólií. Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání. Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání.

Vzhledem k rozdílným teplotám mrazniček jsou uváděné časy pouze přibližné.

POSTUPY PŘÍPRAVY NĚKTERÝCH POTRAVIN V TROUBĚ

Druh potravin	Úroveň výkonu	čas přípravy pro 1 libru (450 g)	Speciální pokyny
MASO			
Hovězí pečeně			
- málo propečená	P – 80	8 – 10 min.	- Chlazené maso a drůbež vyjměte nejméně 30 minut před zahájením jejich přípravy zchladničky.
- středně propečená	P – 80	9 – 11 min.	
- dobře propečená	P – 80	11 – 13 min.	
Vepřová pečeně	P – HI	12 – 14 min	
Pečená slanina	P – HI	8 – 10 min.	
DRŮBEŽ			
Celé kuře	P – HI	6 – 8 min.	- Po ukončení přípravy ponechejte maso a drůbež zakryté několik minut v klidu.
Porcované kuře	P – 80	5 – 7 min.	
Prsíčka (s kostí)	P – 80	6 – 8 min.	
RYBY			
Rybí filé	P – HI	4 – 6 min.	- Ryby potřete malým množstvím oleje nebo rozpuštěným máslem nebo přidejte 15 - 30 ml (1 - 2 pol. lžíce) citronové šťávy, vína, bujónu, mléka nebo vody.
Celá makrela vyčištěná a připravená	P – HI	4 – 6 min.	
Celý pstruh, vyčištěný a připravený	P – HI	5 – 7 min.	- Po ukončení přípravy vždy ponechejte zakryté ryby několik minut v klidu.
Steaky z lososa	P – HI	4 – 6 min.	
POZNÁMKA: Výše uvedené časy je nutno považovat za směrné hodnoty -v závislosti na požadavcích jsou možné rozdíly. Správné časy přípravy závisejí na velikosti, tloušťce porcí a složení potravin. Mražené maso, drůbež a ryby musí být před zahájením jejich přípravy zcela rozmrazeny.			

Přehled ohřevu potravin v troubě

- U potravin určených pro děti, především pro kojence je před jejich podáváním bezpodmínečně nutno překontrolovat jejich teplotu.
- Při ohřívání potravin určených pro přímou konzumaci postupujte podle pokynů uváděných na jejich obalech.
- Při ohřívání zmrazených potravin věnujte pozornost tomu, že před zahájením jejich ohřevu musí být tyto potraviny zcela rozmrazeny.
- Před ohříváním potravin sejměte z potravin kovové sponky, pásky apod.
- Ohřev potravin vyjmutých z chladničky vyžaduje delší dobu než ohřev potravin zahřátých na pokojovou teplotu.
- Potraviny ohřívajte při nastaveném 100% výkonu trouby.

Druh potravin	čas ohřevu	Poznámky
Kojenecké potraviny 128 g sklenice	30 sekund	Vložte do malé nádoby, ve které budete potraviny podávat. V průběhu ohřevu jednou nebo dvakrát zamíchejte. Před podáváním pečlivě překontrolujte teplotu ohřátých potravin.
Mléko pro kojence 100 ml 225 ml	20 – 30 sekund 40 – 50 sekund	Dokonale promíchejte nebo protřepejte a potom mléko nalijte do sterilizované láhve. Před podáváním mléko dokonale promíchejte a pečlivě překontrolujte jeho teplotu.
Sendviče nebo závitky 1 závitek	20 – 30 sekund	Zabalte do papírového ručníku a umístěte na skleněný otočný talíř. Poznámka: Nepoužívejte ručníky z recyklovaného papíru.
Lasagna 1 porce (300 g)	4 - 6 minut	Umístěte lasagnu na talíř z materiálu vhodného pro mikrovlnný ohřev. Talíř zakryjte děrovanou plastovou fólií.
Hotové polévky 1 šálek 4 šálky	1 1/2-3 minuty 5-7 minuty	Připravujte v zakryté nádobě z materiálu vhodného pro mikrovlnný ohřev. Po polovině času přípravy zamíchejte.
Bramborová kaše 1 šálek 4 šálky	2-3 minuty 6-8 minut	Připravujte v zakryté nádobě z materiálu vhodného pro mikrovlnný ohřev. Po polovině času přípravy zamíchejte.
Pečené fazole	2 – 3 minuty	Připravujte v zakryté nádobě z materiálu vhodného pro mikrovlnný ohřev. Po polovině času přípravy zamíchejte.
Ravioli nebo těstoviny v omáčce 1 šálek 4 šálky	3-4 minuty 7-10 minut	Připravujte v zakryté nádobě z materiálu vhodného pro mikrovlnný ohřev. Po polovině času přípravy zamíchejte.

PŘEHLED PŘÍPRAVY ZELENINY

Pro přípravu zeleniny v troubě použijte nádobu z ohnivzdorného skla. Pokud není uvedeno jinak, přidejte na každých 250 g zeleniny 30 - 45 ml (2 - 3 polévkové lžíce) vody. Zeleninu připravujte v zakryté nádobě po v tabulce uvedený minimální čas, pro dosažení požadovaného stupně přípravy čas prodlužte. V průběhu přípravy a po jejím ukončení promíchejte. Sůl, koření popř. máslo přidejte po ukončení přípravy. Po ukončení přípravy ponechte zeleninu v zakryté nádobě 3 minuty v klidu. Tip: čerstvou zeleninu nakrájejte na kousky o stejné velikosti - čím menší kousky tím rychleji bude zelenina připravena. Zeleninu připravujte při max. výkonu trouby.

Časy pro přípravu čerstvé zeleniny

Zelenina	Hmotnost	Čas	Komentář
Brokolice	250 g 450 g	2 - 3 minuty 3 - 5 minut	Připravte okvěti stejné velikosti. Uspořádejte stonky do středu nádoby.
Růžičková kapusta	250 g	2 - 3 minuty	Přidejte 60 - 75 ml (4 - 5) polévkových lžic vody.
Karotka	250 g	2 - 3 minuty	Karotku nakrájejte na kousky o stejné velikosti.
Květák	250 g 500 g	2 - 3 minuty 3 - 5 minut	Připravte okvěti stejné velikosti. Uspořádejte stonky do středu nádoby.
Baklažán	250 g	2 - 3 minuty	Nakrájejte na malé kousky a přidejte polévkovou lžici citrónové šťávy.
Pórek	250 g	2 - 3 minuty	Nakrájejte na tenké plátky.
Žampiony	125 g 250 g	2 - 3 minuty 3 - 5 minut	Připravte malé celé nebo nakrájené žampiony, nepřidávejte vodu, polijte citrónovou šťávou, osolte a opepřete. Před podáváním slijte.
Cibule	250 g	2 - 3 minuty	Rozkrájejte na plátky nebo na poloviny, přidejte pouze 15 ml (polévkovou lžici) vody.
Paprika	250 g	2 - 3 minuty	Nakrájejte na malé kousky.
Brambory	250 g 500 g	3 - 5 minut 8 - 10 minut	Oškrábané brambory odvažte a nakrájejte na poloviny nebo čtvrtiny o stejné velikosti.
Tuřín	250 g	4 - 6 minut	Nakrájejte na malé kousky.

Časy pro přípravu mražené zeleniny

Zelenina	Hmotnost	Čas	Komentář
Špenát	125 g	2 - 3 minuty	Přidejte 15 ml (polévkovou lžici) studené vody.
Brokolice	250 g	3 - 4 minuty	Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody.
Hrášek	250 g	3 - 4 minuty	Přidejte 15 ml (polévkovou lžici) studené vody.
Zelené lusky	250 g	4 - 5 minut	Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody.
Zeleninová směs (karotka / hrášek)	250 g	3 - 5 minut	Přidejte 15 ml (polévkovou lžici) studené vody.
Směs zeleniny (pro čínskou kuchyni)	250 g	4 - 6 minut	Přidejte 15 ml (polévkovou lžici) studené vody.

PŘEDPISY

RAJČATOVÁ A POMERANČOVÁ POLÉVKA

25 g másla
1 středně velká nakrájená cibule
po 1 velké karotce a brambore, nakrájet
800 g plechovka nakrájených rajčat
šťáva a dřev z jednoho malého pomeranče
900 ml horkého zeleninového bujónu
sůl a pepř podle chuti

1. Ve velké nádobě rozpustíte máslo (P-HI po dobu 1 minuty).
2. Přidejte cibuli, karotku a bramboru, smažte 6 minut při P-HI. Po 1/2 času zamíchejte.
3. Přidejte rajčata, pomerančový džus a dřev, zalijte bujónem a dokonale promíchejte. Podle chuti osolte a opepřete. Potom v zakryté nádobě povařte (P-HI, 15 minut), během přípravy (do změknutí zeleniny 2 – 3-krát zamíchejte).
4. Po zamíchání podávejte.

FRANCOUZSKÁ CIBULOVÁ POLÉVKA

1 velká nakrájená cibule
1 polévková lžíce kukuřičného oleje
50 g mouky
1,2 litru hovězího nebo zeleninového bujónu
sůl a pepř podle chuti
30 ml nakrájené petrželové natě
4 tenké plátky francouzského chleba
50 g strouhaného sýra

1. Do nádoby přidejte olej a cibuli, dokonale promíchejte a cca 2 minuty osmažte (P-HI).
2. Přidáním mouky vytvořte pastu a potom postupně přidávejte bujón. Podle potřeby osolte a opepřete, přidejte petrželovou natě.
3. Zakryjte nádobu a 16 minut povařte (P-80).
4. Připravenou polévku nalijte do šálků, do polévky přidejte chleba a posypte jej strouhaným sýrem.
5. Povařte 2 minuty (P-80) nebo do roztavení sýra, potom podávejte.

MÍCHANÁ SMAŽENÁ ZELENINA

15 ml slunečnicového oleje
30 ml sójové omáčky
15 ml sherry
2,5 cm kořene zázvoru, oloupat a nakrájet
2 středně velké jemně nakrájené karotky
100 g nakrájených hlaviček žampionů
50 g fazolových lusků
100 g mange-tout
1 červená tence nakrájená paprika bez semen
4 jarní nakrájené cibulky
100 g nakrájených konzervovaných vodních kaštanů
1/4 hlavy jemně nakrájeného česneku

1. Do velké nádoby přidejte olej, sójovou omáčku, šery, zázvor, česnek a karotku, dokonale promíchejte.
2. Zakryjte nádobu víkem a 4 - 5 minut osmažte (P-HI).
3. Přidejte žampiony, fazolové lusky, mange-tout, papriku, vodní kaštanů a česnek. Dokonale promíchejte.
4. Povařte 4 -5 minut (P-HI) nebo do změknutí zeleniny. Během přípravy 2 – 3-krát zamíchejte.

Míchaná smažená zelenina je ideální přílohou k masu nebo k rybě.

KUŘE NA MEDU

4 odkostěná kuřecí prsíčka
2 polévkové lžíce průzračného medu
1 polévková lžíce hořčičných zrnek
1/2 čajové lžičky estragonu
1 polévková lžíce rajského protlaku
150 ml slepičího vývaru

1. Do středně velké nádoby vložte kuřecí prsíčka.
2. Smíchejte zbývající ingredience a směs polijte kuře. Podle chuti osolte a opepřete.
3. Připravujte 11 - 12 minut při P-HI.
4. V průběhu přípravy dvakrát změňte rozmístění kuřete a polijte je omáčkou.

BRAMBORY V ŽUPANU Z PLÍŠŇOVÉHO SÝRA S PAŽITKOU

2 brambory na pečení po cca 250 g
50 g másla
100 g strouhaného plísňového sýra
1 polévková lžíce žerstvé nakrájené pažitky
50 g nakrájených žampionů
sůl a pepř podle chuti

1. Brambory na několika místech propíchněte a připravte je (10 - 11 minut při P-HI).
2. Potom brambory rozkrojte na poloviny, vložte do nádoby, přidejte máslo, sůl, pažitku, žampiony, sůl a pepř a dokonale promíchejte.
3. Připravenou směsí namažte brambory, umístěte je na plochý talíř a upečte je (10 minut při P-80).

BÍLÁ OMÁČKA

25 g másla
25 g mouky
300 ml mléka
sůl a pepř podle chuti

1. Ve střední nádobě rozpustěte máslo (1 minuta při P-HI).
2. Přidejte mouku a za stálého míchání přilijte mléko. 3 - 4 minuty povařte (P-HI), každé 2 minuty promíchejte tak, aby bylo dosaženo požadované konzistence.

JAHODOVÝ DŽEM

675 g jahod (bez kalíšků)
3 polévkové lžíce citrónového džusu
675 g cukru (krupice)

1. Do velké nádoby vložte jahody a citrónový džus. Ohřejte (5 minut nebo do změknutí jahod při P-HI). Přidejte cukr a dokonale promíchejte.
2. Povařte (25 - 30 minut při P-80) až do dosažení požadované konzistence. Každých 4 - 5 minut dokonale promíchejte.
3. Nalijte do předehřátých čistých sklenic, sklenice uzavřete a opatřete štítky.

** Pro kontrolu požadované konzistence džemu nalijte cca 1 čajovou lžičku džemu na studený talířek a ponechejte cca 1 minutu v klidu. Potom prstem přejedte přes povrch džemu - pokud budou na povrchu džemu vznikat vrásky bylo dosaženo jeho požadované konzistence*

KOLÁČ Z MIKROVLNNÉ TROUBY

100 g margarínu
100 g moučkového cukru
1 vejce
100 g mouky (přesít)

1. Vyrožte dno kulaté formy (o průměru cca 21 cm) pergamenovým papírem.
2. Dokonale rozmíchejte margarín a cukr tak, abyste získali hladký krém. Přidejte vejce a potom střídavě přidávejte mouku a mléko.
3. Získané těsto přemístěte do připravené formy, pečte 3 - 4 minuty (P-HI) - kontrola špejlí nebo jehlicí.
4. Před vyklopením formy ponechejte 5 minut v klidu.

OMELETY

15 g másla
4 vejce
90 ml mléka
sůl a pepř podle chuti

1. Smíchejte vejce a mléko, podle chuti osolte a opepřete.
2. Do dortové formy o průměru 26 cm vložte máslo a rozpusťte je (cca 1 minuta při P-HI). Potom formu vymažte rozpuštěným máslem.
3. Do formy nalijte část připravené směsi vajec a mléka a naprogramujte 2 minuty ohřevu (při P-HI). Přidejte zbytek směsi a ukončete (1 minuta při P-HI).

MÍCHANÁ VEJCE

15 g másla
2 vejce
30 ml mléka
sůl a pepř podle chuti

1. Ve vhodné nádobě rozpusťte máslo (1 minuta při P-HI).
2. Přidejte vejce, mléko, sůl a pepř, dokonale promíchejte.
3. Naprogramujte 3 minuty ohřevu při P-HI, po každých 30 sekundách promíchejte.

CHUTNÁ SEKANÁ PEČENĚ

1 malá nastrohaná cibule
1 oloupaný a nastrohaný stroužek
česneku
1 čajová lžička oleje
200 g nakrájených konzervovaných rajčat
1 polévková lžice rajského protlaku
1 čajová lžička bylinkové směsi
225 g mletého hovězího masa
sůl a pepř podle chuti

1. Do vhodné nádoby vložte cibuli a česnek, přidejte olej a osmažte (P-HI po dobu 2 minut nebo do změknutí cibule).
2. Přidejte zbývající ingredience a dokonale promíchejte.
3. Pečte v zakryté nádobě (4 minuty při P-HI) a potom 8 – 12 minut při P-80 nebo do upečení masa.



ABOUT THIS MANUAL

VISION CREATIVE, INC.

서울 중로구 통의동
6번지 이룸빌딩 4층

답 당	송혜숙 님		
F.MODEL	KOR-6CCK5SSC	브랜드	DAEWOO
B.MODEL	KOR-6QCK	언 어	체코어
B U Y E R	FAST	COUNTRY	
일 정	1차		
	2차		
	3차		
	4차		
	5차		
제 판	한	인쇄	
<p>MEMO 총 26p 09.09.14-전체신규 26p 09.09.17-1p, 17p 수정_신규 2p</p>			

연락처

VISION 담당 방문 수

TEL: 730-0660 FAX: 730-3788