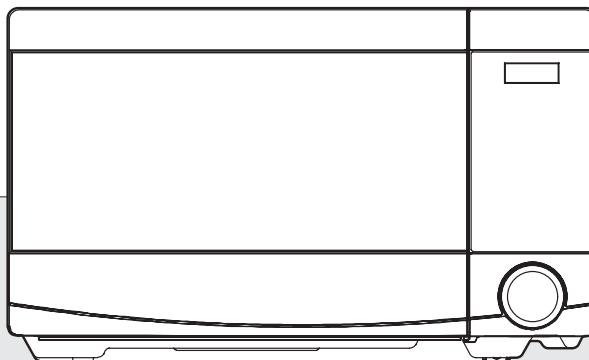




MIKROVLNNÁ TROUBA

KOR-6L4B

NÁVOD K OBLUZE
& KUCHAŘKA



Před použitím trouby si prosím přečtěte 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 dvírek trouby.
- (b) Pozor na vniknutí cizích předmětů do prostoru mezi čelními plochami trouby a dvírky trouby. Pozor na znečištění tohoto prostoru zbytky čisticích prostředků popř. připravovaných potravin.
- (c) UPOZORNĚNÍ: V případě poškození dvírek trouby nebo těsnění dvírek nesmí být trouba používána a to až do její opravy pracovníkem s odpovídající kvalifikací. Při kontrole trouby věnujte pozornost především: (1) dvírkům (zda nejsou poškozena nebo ohnuta), (2) závěsem a uzávěrům dvírek (zda nejsou poškozeny nebo uvolněny) a (3) těsněním dvírek a těsnícím plochám trouby.
- (d) UPOZORNĚNÍ: Opravy a údržba trouby vyžadují sejmout jakýchkoliv krytu chránících proti ozáření mikrovlnnou energií směřující 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

OPATŘENÍ PRO ZABRÁNĚNÍ MOŽNÉMU OZÁŘENÍ MIKROVLNNOU ENERGIÍ	1
DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ.....	2
POKYNY PRO UZEMNĚNÍ TROUBY	3
INSTALACE TROUBY	3
POPIS MIKROVLNNÉ TROUBY	4
POPIS MIKROVLNNÉ TROUBY (pokračování)	5
OBSLUHA TROUBY	6
OVLÁDÁNÍ	7
NASTAVENÍ HODIN	7
ROZMRAZOVÁNÍ PODLE Hmotnosti	8
ROZMRAZOVÁNÍ PODLE ČASU	8
VAŘENÍ V 1 SEKVenci	9
VAŘENÍ VE 2 SEKVENCích	9
TLAČÍTKO + 30 SEC	10
RYCHLÉ NAPROGRAMOVÁNÍ TROUBY	10
AUTOMATICKÉ VAŘENÍ	11
RODIČOVSKÝ ZÁMEK	12
PŘERUŠENÍ CHODU TROUBY	12
NASTAVENÍ REŽIMU ÚSPORY ENERGIE	12
UDRŽBA MIKROVLNNÉ TROUBY	13
OTÁZKY A ODPOVĚDI	14
PŘEDTÍM NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISU	15
PÉČE A ČIŠTĚNÍ	15
LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ	15
TECHNICKÉ ÚDAJE TROUBY	16
INSTRUKCE O VAŘENÍ	17
PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ TROUBY	18
JISKŘENÍ	18
ZÁKLADY VAŘENÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ	19
JAK MIKROVLNY VAŘÍ JÍDLO	19
PŘEVODNÍ TABULKY	19
TECHNIKY VAŘENÍ	20
PRŮVODCE ROZMRAZOVÁNÍM	21
TABULKA VAŘENÍ & OHŘEVU	22
TABULKA VAŘENÍ ZELENINY	24
RECEPTY	25

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 (rozmrzování 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, zátoky 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, tálky) 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 výtežnosti 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 propichnutí (např. vidličkou) - mohou v troubě vybuchnout.
10. Při pražení kukuřice v troubě neprekračujte časy doporučené výrobcem kukuřice (obecně méně než 3 minuty). Dlouhým pražením není dosahováno zvýšení jeho výtežnosti - 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. Ohřívající 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. Neprípravujte v troubě vejce ve skořápce - mohou v troubě vybuchnout.
16. Udržujte vnitřní prostor trouby (především kryt vlnovodu) v trvalém čistotě. Po každém použití trouby vycistěte 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. bubláni). 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 lžíčky nebo jiného náčiní do nádoby.
19. Tento přístroj není určen pro osoby (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností nebo osoby s omezenými zkušenostmi a znalostmi, pokud nad nimi není veden odborný dohled nebo podány instrukce zahrnující použití tohoto přístroje osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
 20. Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že si s přístrojem nebudou hrát.

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 rádně 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 rádně 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 rádně 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 10 cm.

2. Umístění

Troubu umísťte 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 antenních napájecí.

Za provozu trouby je možné rušení příjmu těmito přístroji.

5. Troubu umísťte 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 230 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 napětí 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.

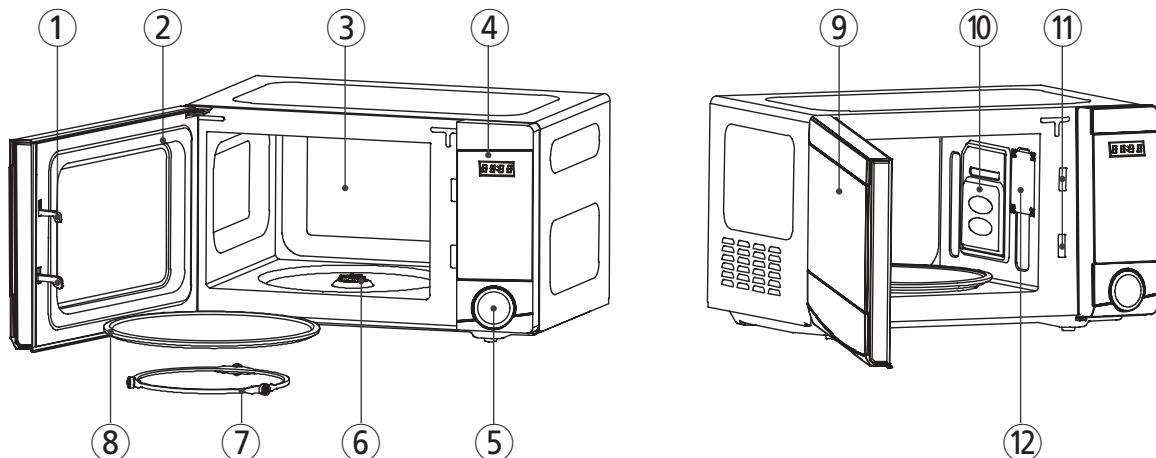
7. Po vybalení trouby překontrolujte, zda trouba není poškozena.

Věnujte pozornost především neseřízeným nebo poškozeným dvírkům, 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.

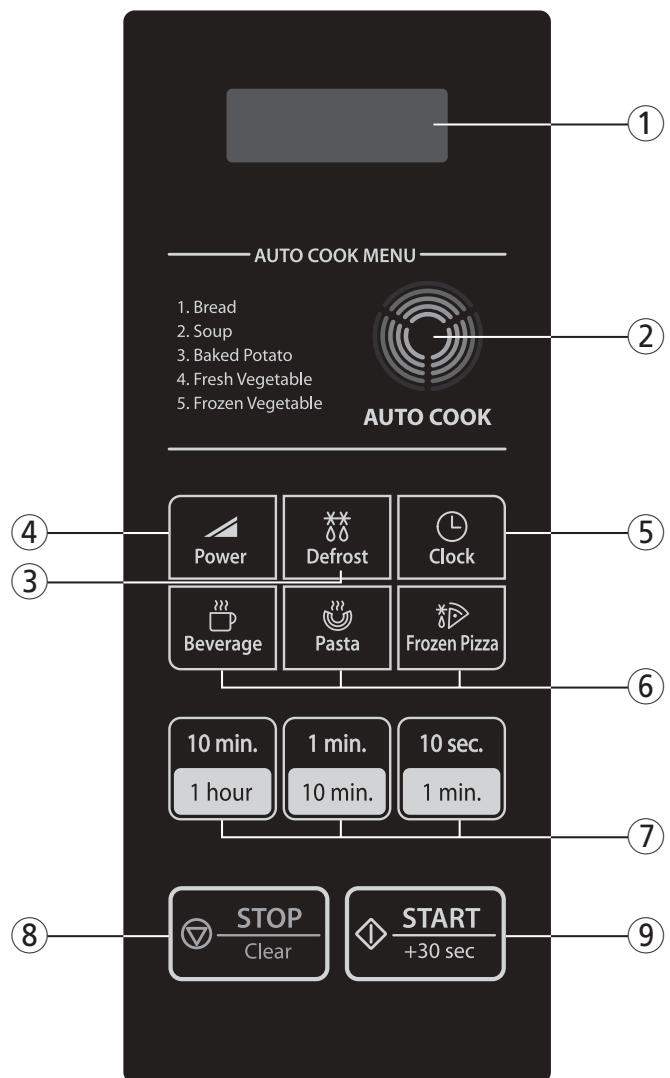
Pozor zejména před prvním použitím trouby bezprostředně po jejím nákupu v chladném ročním období.

POPIS MIKROVLNNÉ TROUBY



- ① Bezpečnostní uzávěry dvírek** - po uzavření dvírek budou dvírka automaticky zajištěna. Otevřením dvírek za provozu trouby bude vypnuto magnetron (zdroj mikrovlnné energie).
- ② Těsnění dvírek** - zajíšťuje působení mikrovlnné energie pouze ve vnitřním prostoru trouby a brání jejímu úniku do okolí trouby.
- ③ Vnitřní prostor trouby**
- ④ Ovládací panel trouby**
- ⑤ Tlačítka pro otevření dvírek trouby** - stisknutím tlačítka budou dvírka trouby otevřena.
- ⑥ 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.
- ⑦ Vodítko otočného talíře** - vodítko a skleněný otočný talíř musí být vždy vloženy v troubě při ohřevu.
- ⑧ 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.
- ⑨ Okénko dvírek se sítkem**. Okénko umožňuje kontrolu přípravy v troubě, sítkem okénka dvírek mikrovlny nepocházejí.
- ⑩ Kryt** - chrání výstup z generátoru mikrovln proti vniknutí kapek šťávy nebo tuku z připravovaných potravin.
- ⑪ Bezpečnostní systém zajištění dvírek trouby**
- ⑫ Osvětlení vnitřního prostoru trouby** - po zahájení provozu trouby se automaticky zapne.

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 **DEFROST** - tlačítko pro rozmrazování potravin (podle času nebo hmotnosti)
- ④ **POWER** - tlačítko pro nastavení mikrovlnného výkonu trouby
- ⑤ **CLOCK** - tlačítko pro nastavení hodin

- ⑥ **TLAČÍTKA AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ** - tlačítka pro vaření nebo ohřev určitého množství potravin
- ⑦ **TLAČÍTKA NASTAVENÍ DOBY PŘÍPRAVY** - tlačítko pro nastavení doby ohřevu nebo vaření a času
- ⑧ **STOP/CLEAR** - tlačítko pro ukončení provozu trouby / vymazání programu
- ⑨ **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.

- 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 doprostřed skleněného otočného talíře. Skleněný otočný talíř a vodítka talíře musí být trvale umístěny v troubě.
- 3 Uzavřete dvířka trouby a překontrolujte jejich správné uzavření. Po uzavření dvířek v troubě zhasne osvětlení vnitřního prostoru trouby.
- 4 Dvířka trouby lze stisknutím tlačítka pro otevření dvířek za provozu trouby otevřít kdykoliv – otevřením dvířek bude používáný program přerušen. Pro pokračování v programu zavřete dvířka trouby a stiskněte tlačítko START.
- 5 Pokud nebyla nastavena úroveň výkonu, trouba vždy pracuje při plném výkonu.
- 6 Po připojení trouby k elektrické síti svítí na displeji trouby údaj „:0“.
- 7 Po ukončení programu bude na displeji trouby zobrazen údaj hodin.
- 8 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) znova stiskněte tlačítko STOP/CLEAR. Otevřením dvířek za provozu trouby zůstanou zachovány všechny informace uložené v paměti trouby.
- 9 Pokud po stisknutí tlačítka START nebude zahájen program, překontrolujte, zda nejsou znečištěny těsnění dvířek trouby a čelní plocha skřínky 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.

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%

OVLÁDÁNÍ

NASTAVENÍ HODIN

Po prvním zapojení mikrovlnné trouby do sítové zásuvky, se na displeji rozblíká „:0“. Pokud dojde k přerušení dodávky elektrické energie, displej také zobrazí „:0“, pokud bude dodávka obnovena.



1. Stiskněte tlačítko CLOCK. Bude aktivován režim nastavení hodin v 12h systému.
2. Stiskněte tlačítko CLOCK ještě jednou. Bude aktivován režim nastavení hodin ve 24h systému.
3. Tlačítka nastavení doby přípravy nastavte čas.

4. Stiskněte tlačítko CLOCK pro potvrzení.

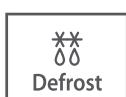


Displej přestane blikat a začne blikat dvojtečka. Pokud jste vybrali 12h systém, budete moci nastavit hodiny od 1:00 do 12:59. Pokud jste vybrali 24h systém, budete moci nastavit hodiny od 0:00 do 23:59.

POZNÁMKA: Pokud při nastavování hodin uděláte chybu, nebudou hodiny nastaveny a mikrovlnná trouba se vrátí do předchozího stavu. Pro nastavení hodin je třeba celý proces opakovat.

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. Tlačítka nastavení doby přípravy vložte požadovanou hmotnost.

Na displeji se zobrazí, co jste nastavili.

3. Stiskněte tlačítko START.

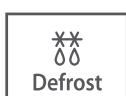
POZNÁMKA: V režimu rozmrazování podle hmotnosti můžete nastavit hmotnost od 200 – 3000 g.

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



X6

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. Tlačítka 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.

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

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.

AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

Funkce automatického vaření umožňuje vařit nebo ohřívat vaše oblíbené jídlo, a to opakováným stisknutím tlačítka AUTO COOK.

Stiskněte tlačítko AUTO COOK jednou a na displeji se zobrazí „AC-1“. Opakováným 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.

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 znova stiskněte a přidržte tlačítko STOP/CLEAR.

PŘEŘUŠENÍ CHODU TROUBY

1. Stiskněte tlačítko STOP/CLEAR – aktuální program bude přerušen.
 - Pro pokračování v programu stiskněte tlačítko START.
 - Pro výmaz programu znova stiskněte tlačítko STOP/CLEAR.
 - Pro další použití trouby naprogramujte nový program.
2. 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.

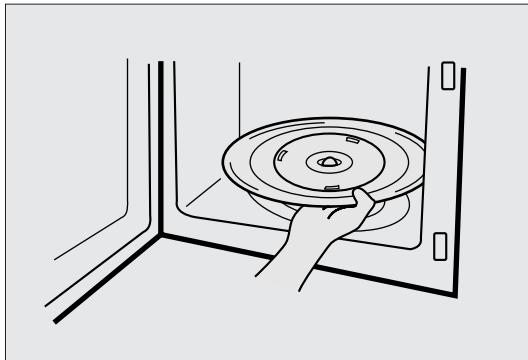
NASTAVENÍ REŽIMU ÚSPORY ENERGIE

1. Pro zapnutí úsporného režimu trouby stiskněte tlačítko STOP/CLEAR - na displeji se rozsvítí údaj „:0“.
 2. Stiskněte a podržte tlačítko CLOCK asi 3 sekundy
Displej se vypne a ozve se zvukový signál.
Pro návrat z režimu úspory energie stiskněte libovolné tlačítko.
Zobrazí se „:0“ nebo hodiny a budete moci mikrovlnnou troubu znova ovládat. Pokud však do 10 sekund neprovedete žádnou operaci nebo nestisknete žádné tlačítko, obsah displeje zmizí.
 3. Pro vypnutí úsporného režimu opakováním postupu jeho zapnutí.
Rozsvítí se displej trouby a trouba pípne.
Trouba bude k dispozici pro normální používání.
-

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.

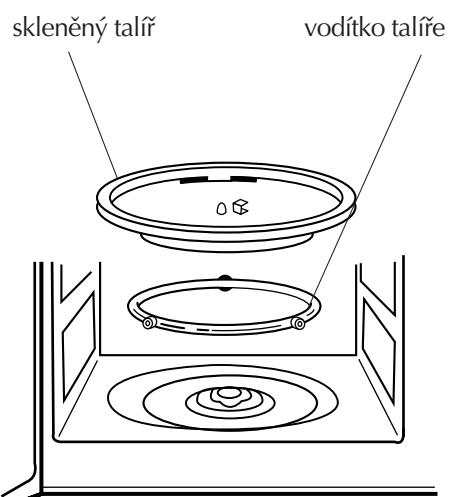
- 1 Před čištěním trouby vypněte.
- 2 Udržujte vnitřní prostor trouby v čistotě. Zbytky potravin a kapky tuku odstraňte ze stěn vnitřního prostoru trouby otřením vlhkým hadíkem. Pro vyčištění nadmerně znečištěného vnitřního prostoru trouby použijte zředěný roztok mírného saponátového přípravku. Použití agresivních čisticích prostředků nebo čisticích prostředků způsobujících otřeň není doporučeno.
- 3 Vnější plochy skřínky 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 skřínky trouby - riziko poškození dílů instalovaných ve skřínce trouby.
- 4 Ovládací panel trouby vyčistěte otřením měkkou suchou utěrkou - nepoužívejte agresivní čisticí prostředky nebo čisticí prostředky způsobující otřeň.
- 5 Vlhkost z páry zkondenzované na vnitřní straně dvírek trouby, popř. okolo její vnější strany odstraňte otřením suchou měkkou utěrkou. Ke kondenzaci páry dochází především, pokud je trouba používána ve vlhkém prostředí – nejdá se tedy o závadu.
- 6 Přiležitostně 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 nadmernému hluku za provozu trouby pravidelně čistěte vodítko talíře a dno vnitřního prostoru trouby. Pro vyčištění dna vnitřního prostoru trouby použijte utěrkou 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 nadmernému 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 dvírek je automaticky vypínán zdroj mikrovlnné energie. Po uzavření dvírek 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 dvírek 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 odstání 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 vyjmnutí potravin z trouby. Doba odstání pro maso, velké kusy zeleniny a koláče umožňuje dostatečně prohrát vnitřek potravin bez převaření na povrchu.

Otázka: Co znamená „doba odstání“?

Odpověď: „Doba odstání“ 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 prázdro?

Odpověď: Ano. Nikdy nezapínejte troubu na prázdro.

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 znova 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 sítové zásuvce.
2. Překontrolujte dokonalé uzavření dvírek trouby.
3. Překontrolujte naprogramování času přípravy potravin v troubě.
4. Překontrolujte, zda je používána sítová 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 dvírek trouby.
2. Pozor na vniknutí cizích předmětů do prostoru mezi těsněním dvírek 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 mýrného saponátového čisticího prostředku, vyčištěné díly otřete do sucha. V žádném případě nepoužívejte pro čištění trouby ředidla, rozpouštědla popř. čisticí prostředky způsobující otěř.
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 dvírek a dvířka nesmí vykazovat následující poškození:

- i) poškození (ohnutí)
 - ii) závěsy a uzávěry (nesmí být poškozeny nebo uvolněny)
 - iii) těsnění dvírek 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.

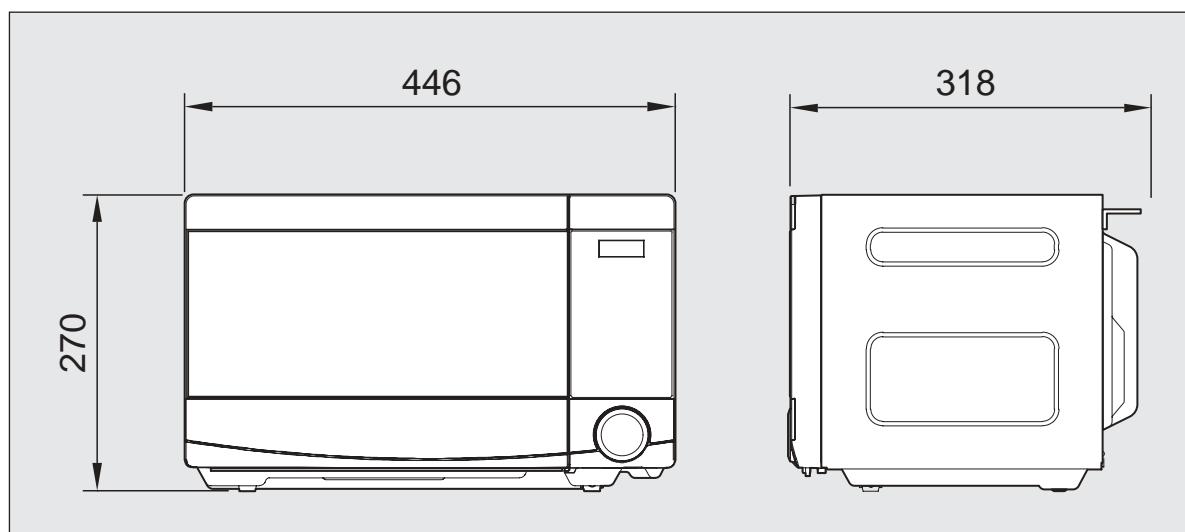
Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

TECHNICKÉ ÚDAJE TROUBY

NAPÁJENÍ	230 V ~ 50Hz s uzemněním, 10A, jednofáz.
MIKROVLNY PŘÍKON	1000 W
MIKROVLNY VÝKON	700 W
MIKROVLNY KMITOČET	2450 MHz
VNĚJŠÍ ROZMĚRY (šxvxhl)	446 x 270 x 318 mm
VNITŘNÍ ROZMĚRY (šxvxhl)	295 x 219 x 303 mm
OBJEM	20 l
HMOTNOST	cca 10,8 kg
ČASOVÁČ	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 hrncířské zboží	●	Porcelán, hrncířské 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 • Recyklovaný papír nebo kovové jehlice	✗ ✗	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	✗ ✗	Mohou v troubě zapříčinit jiskření nebo vznícení potravin.
Papírové nádobí • Tacky, šálky, ubrousny a kuchyňský papír • Recyklovaný papír	● ✗	Pro krátkém čase 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 teplu, jiné plasty mohou vysokými teplotami ztrácti tvar nebo barvu. Nepoužívejte výrobky z melaminu. Používejte pro udržení vlhkosti, neměly by se dotýkat potravin. Při jejich snímání dávejte pozor na únik páry. Pouze pokud jsou odolné varu nebo vysokým teplotám, nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskovaný papír nebo papír odolávající tukům	●	Může být používán pro udržení vlhkosti v potravinách a pro zabránění 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. Otvete 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 všecky za otevřená dvířka. Trouba by mohla spadnout a způsobit zranění nebo by se mohla poškodit. Nespoštějte troubu, pokud je bezpečnostní zámek dvířek poškozen; nebo jsou dvířka promáčklá; nebo závesy dveří

jsou povolená nebo rozbítá.

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 nepřípravujte vejce ve skořápcie. 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 bubláni 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 nejdá 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 vyjmějte 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)

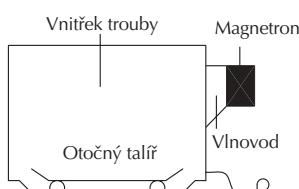
- v troubě jsou vloženy kovové předměty jako např. kovové pásky, jehly nebo porcelánový talíř s kovovým dekorem
- v troubě jsou vloženy výrobky z recyklovaného papíru obsahující drobné částečky kovu.

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.

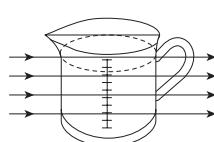
JAK MIKROVLNY VAŘÍ JÍDLO

Mikrovlnná trouba je zařízení skupiny 2 ISM, ve které rádio frekvenční energie je intenzivně generována 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.



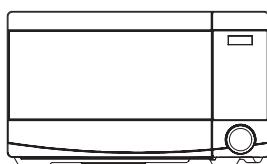
V mikrovlnné troubě je energie přeměněna na mikrovlny pomocí MAGNETRONU

► PŘENOS



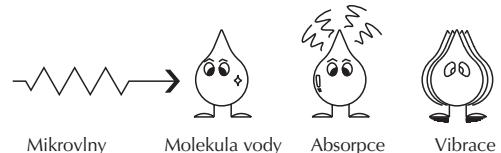
Když mikrovlny procházejí nádobou při absorpci vodními molekulami v jídle, jelikož všechno jídlo obsahuje více či méně vody.

► 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 výším 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		JEDNOTKY OBJEMU		VOLUM	
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. lžička
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 pol. lžíce
175 g	6 unce	600 ml	20 fl. uncí (1pinta)		
225 g	8 unce				
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 VAŘENÍ

DOBA ODSTÁTÍ

Husté potraviny, např. maso, brambory ve slupce a koláče, vyžadují dobu odstání (v nebo mimo troubu) po dovaření, aby došlo ke kompletnímu přechodu tepla. Po dobu odstání 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 rozmaření jídel je také důležité ponechat rozmařené potraviny chvíli odstát. Pokud není jídlo po době odstání 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 než 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 odstraňování fólie z potravin po přípravě, protože unikající pára může být velmi horká.

TVAR

Potraviny rovnomořných tvarů se uvaří rovnomořněji. Potraviny se připravují lépe v kulatých nádobách než v hranatých.

ROZLOŽENÍ

Potraviny se uvaří rychleji a rovnomořněji, 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 směrovali 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. Nezakryjte 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 rozmrazování. Plytké pravidelné tvary se rozmrazují rychleji než velké kusy.

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

Během rozmrazování vás trouba upozorní, abyste pokrm otočili. Otevřete dvířka a zkонтrolujte 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, vrátěte 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 nerozmrznou.

⇨ **Otačení:** 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.

⇨ **Zakrytí:** 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.

⇨ **Vymutí:** Abyste zabránili převaření, odstraňte rozmražené části. To může zkrátit dobu rozmrazování.

TABULKA ROZMRZAZOVÁNÍ (podle času)

Potravina a hmotnost	Doba rozmrazování	Doba odstáti	Technika přípravy
HOVĚZÍ			
Mleté maso 450 g	8-10 min.	15-20 min.	Rozložte na části a vyjměte rozmražené části.
Vařené maso 675 g	13-15 min.	25-30 min.	Rozložte a jednou otočte.
Karbanátky 4 ks/110 g	8-10 min.	15-20 min.	Po uplynutí poloviny doby otočte.
VEPŘOVÉ			
Žebírka 450g	8-10 min.	25-30 min.	Rozložte a jednou otočte.
Řízky 4 ks/125 g	9-11 min.	25-30 min.	Oddělte a jednou otočte.
Mleté maso 450 g	8-10 min.	15-20 min.	Rozložte na části a vyjměte rozmražené části.
DRŮBEŽ			
Celé kuře 1125 g	21-24 min.	45-90 min.	Otočte prsní částí dolů. Po uplynutí poloviny doby otočte. Zakryjte podle potřeby.
Kuřecí prsa 450 g	8-10 min.	15-30 min.	Oddělte a jednou otočte.
Smažené kuře 900 g	17-19 min.	25-30 min.	Oddělte a jednou otočte.
Kuřecí stehna 675 g	13-15 min.	15-30 min.	Oddělte a jednou otočte.
RYBY A MOŘSKÉ PLODY			
Celá ryba 450 g	8-10 min.	15-20 min.	Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte. Zakryjte podle potřeby.
Rybí filé 675 g	13-15 min.	15-20 min.	Oddělte a jednou otočte.
Krevety – 225 g	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
MASO			
Hovězí steak - krvavý	P – 80	8-10 min.	- Chlazené maso a drůbež byste měli vyjmout alespoň 30 minut před vařením.
- středně propečený	P – 80	9-11 min.	- Vždy nechte maso i drůbež odstát zakryté po vaření.
- propečený	P – 80	11-13 min.	
Vepřový řízek	P – HI	14-18 min.	
Uzený plátek	P – HI	10-12 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			
Rybí filé	P – HI	4-6 min.	- Rybu potřete malým množstvím oleje nebo másla nebo přidejte 15 – 30 ml citrónové šťávy, vína, vývaru, mléka nebo vody.
Makrela (celá)	P – HI	4-6 min.	- Vždy nechte rybu odstát po uvaření.
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 rádně 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 byly 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
Dětské jídlo 128 g sklenice	30 sec.	Přendejte jídlo do malé misky. Během ohřevu jednou nebo dvakrát zamíchejte. Před podáváním pečlivě zkонтrolujte teplotu.
Dětské mléko 100 ml 225 ml	20-30 sec. 40-50 sec.	Zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované láhve. Před podáváním pečlivě zkонтrolujte 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 stejně 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
Brokolice	250g	3-4 min	Nakrájejte na stejně růžičky. Stopky mají směřovat do středu.
	500g	5-7 min	
Bruselská kapusta	250g	4-5 min	Přidejte 60 – 75 ml vody.
Mrkev	250g	3-4 min	Nakrájejte na stejně kousky.
Květák	250g	3-4 min	Nakrájejte na stejně růžičky. Velké rozpulte. Stopky mají směřovat do středu.
	500g	5-7 min	
Cukety	250g	3-4 min	Nakrájejte cukety na plátky. Přidejte 30 ml vody nebo kousek másla. Vařte do měkká.
Lilek	250g	3-4 min	Nakrájejte lilek na malé kousky a pokapejte 1 lžíci citrónové šťávy.
Pórek	250g	3-4 min	Nakrájejte pórek na tlusté plátky.
Houby	125g	2-3 min	Připravujte celé nebo nakrájené na kousky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Oslou a opepřete.
	250g	3-5 min	Před podáváním osušte.
Cibule	250g	3-4 min	Nakrájejte cibuli na plátky nebo na půlky. Přidejte 15 ml vody.
Paprika	250g	3-5 min	Nakrájejte papriky na malé kousky.
Brambory	250g	3-5 min	Brambory oloupejte a nakrájejte na půlky nebo na čtvrtky.
	500g	8-10 min	
Kedluben	250g	5-7 min	Nakrájejte kedluben na malé kousky.

Tabulka vaření mražené zeleniny

Zelenina	Hmotnost	Doba ohřevu	Instrukce
Špenát	125g	2-3 min	Přidejte 15 ml studené vody.
Brokolice	250g	3-4 min	Přidejte 30 ml studené vody.
Hrášek	250g	3-4 min	Přidejte 15 ml studené vody.
Zelené fazolky	250g	4-5 min	Přidejte 30 ml studené vody.
Směs na polévku (mrkev/hrášek/kukuřice)	250g	3-5 min	Přidejte 15 ml studené vody.
Směs na čínu	250g	4-6 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 mísce rozpuštěte máslo při výkonu P-HI asi 1 minutu.
2. Přidejte cibuli, mrkev a bramboru a vařte při výkonu P-HI asi 6 minut. V půlce zamíchejte.
3. Přidejte rajčata, pomerančovou šťávu a kůru a vývar. Řádně zamíchejte. Dochutěte 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 mísky, na hladinu položte plátek bagety a posypete 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 mísy 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 lžíčky 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 mísky. Přidejte máslo, sýr, pažitku, žampiony, sůl a pepř. Rádně 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. Dochutě 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 rádně 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. Zavíckujte.

* *dostatečně hustý džem: Abyste zjistili, kdy je džem dostatečně hustý, naberte trochu (lžičku) džemu na studenou misku. Nechte chvíliku odstát. Prstem přejedte 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. Peče při výkonu P-HI 3-4 minut, dokud není koláč propečený.
4. Před vyjmutím z trouby nechte asi 5 minut odstát.

OMELETA

15 g másla
4 vejce
90 ml mléka
Sůl a pepř

1. Vyšlehejte vajíčka s mlékem a ochutte.
2. Do ploché nádoby vložte máslo. Vařte při výkonu P-HI asi 1 minutu, dokud se máslo nerozpusť. 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, rozdracený
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 peče při výkonu P-HI asi 4 minuty a poté snižte výkon na P-80 a vařte 8 – 12 minut, nebo dokud nebude maso měkké.

ABOUT THIS MANUAL

VISION CREATIVE, INC.

서울 종로구 통의동
6번지 이룸빌딩 4층

담당	이교양 님		
F.MODEL	KOR-6L4B3S	브랜드	DAEWOO
B.MODEL	KOR-6L4B	언어	체코어
BUYER	FAST	COUNTRY	
일정	1차		
	2차		
	3차		
	4차		
	5차		
제판	한	인쇄	
MEMO 총 28p			
10.07.21-전체신규 28p			
10.07.23-16p 수정_신규 1p			
10.10.11-전체 수정_신규 28p			

연락처

VISION 담당 방문수

TEL: 730-0660 FAX: 730-3788