

Digitální mikrovlnná trouba

Professor MTE205

NÁVOD K OBSLUZE

*Před instalací a prvním použitím Vaší mikrovlnné trouby Professor si pozorně přečtěte tento návod k použití i další instrukce a upozornění.
Uschovejte pro pozdější použití*



Mikrovlnná trouba je určena výhradně k použití v domácnosti ve volném prostoru. Není určena jako vestavná.

Poznamenejte si výrobní číslo, které je uvedeno na štítku Vaší mikrovlnné trouby.

*Ověřte si, zda máte řádně vyplněný záruční list
a společně se záručním listem pečlivě uschovejte i doklad o zaplacení.*

Dovozce: Zásobování a.s., Chloumecká 3376, 276 01 Mělník, www.EVA.cz

Základní údaje

Digitální mikrovlnná trouba Professor MTE205

elegantní design • snadná obsluha • perfektní kvalita
otočný skleněný talíř 245 mm • bezpečnostní zavírání dvířek
digitální ovládání • mikrovlny
zvuková signalizace při vypnutí • osvětlení vnitřního prostoru

objem 20 litrů • výkon 800 W • příkon 1280 W
síťové napětí 230 V~50 Hz • frekvence mikrovln 2 450 MHz
vnitřní rozměry trouby 300 x 296 x 212 mm
vnější rozměry trouby 451 x 257 x 326 mm
rozměry obalu 478 x 288 x 382 mm
hmotnost trouby bez obalu 10,1 kg
hmotnost trouby s obalem 11,2 kg

Blahopřejeme Vám k nákupu nové mikrovlnné trouby a děkujeme Vám, že jste se rozhodli pro nový model Professor MTE205. Přístroj z řady nová generace byl vyroben s využitím nejnovějších výrobních metod s důrazem na kvalitu, snadnou obsluhu a dlouhou životnost. Kvalita a spolehlivost této nové výrokové řady přesvědčila miliony domácností v celém světě. Věříme, že nová mikrovlnná trouba Professor bude výborným pomocníkem také ve Vaší domácnosti a přejeme Vám dobrou chuť.

O mikrovlnných troubách

Mikrovlnná trouba je elektrický spotřebič, který potraviny tepelně zpracovává energií mikrovln.

Mikrovlny jsou formou energie podobnou rádiovým a televizním vlnám i běžnému dennímu světlu. Vše vyzařuje mikrovlny - kovové předměty i živí tvorové. Mikrovlny se běžně šíří atmosférou a ztratí se bez účinku. Mikrovlnná trouba Professor je navržena tak, aby mohla mikrovlny bezpečně vyrábět a využívat k tepelnému zpracování potravin.

Speciální elektronka (magnetron) vytváří uvnitř mikrovlnné trouby elektromagnetické vlny o velmi vysoké frekvenci podobné těm, které vysílají rozhlasové nebo televizní vysílače. Mikrovlny se odrážejí od kovů, procházejí vzduchem, sklem, plastickými hmotami,

keramikou i papírem. Při pronikání potravinami rozkmitávají molekuly vody, tuků i cukru rychlostí až 2 miliardy kmitů za sekundu.

Molekuly, které kmitají v tomto neuvěřitelném rytmu **se o sebe třou**, čímž vzniká **teplo** nejen na povrchu, ale i **uvnitř potraviny**, která se velmi rychle a silně zahřívá. Mikrovlny neohřívají nádobí, ale nádobí se může ohřát od horkého pokrmu.

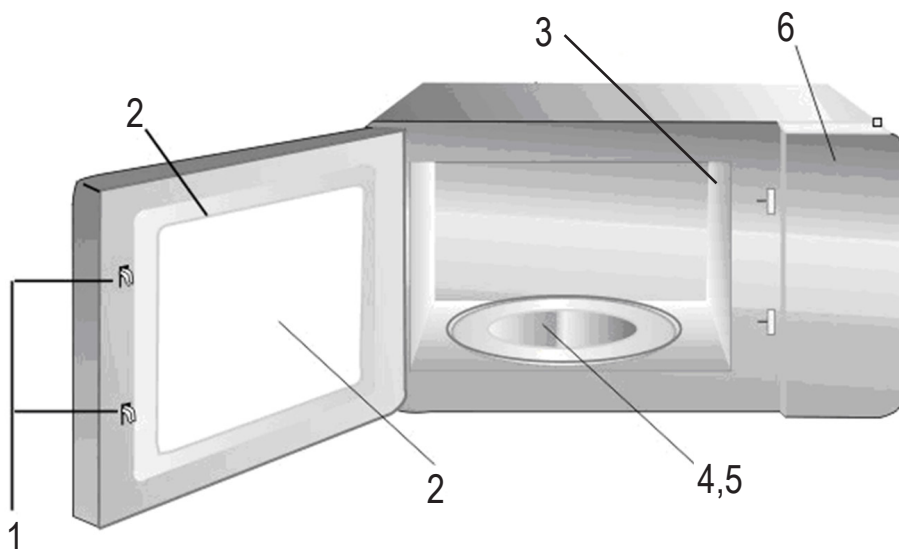
Při vaření s mikrovlnnou troubou Professor není třeba ohřívát plotýnku jako u vařiče, ani vzduch a nádobí jako v klasické troubě, proto ji řadíme mezi **energeticky úsporné** spotřebiče. Tato úspora se výrazně projevuje při ohřívání malých porcí.



Před prvním použitím si pozorně přečtěte následující instrukce i upozornění a řiďte se jimi.

Vyobrazení a popis mikrovlnné trouby Professor MTE205

ČESKY



Ovládací panel

Výkon

Expres

Prog / Rozmraz / Hodiny

START

Pauza / Zruš

Auto
vaření

Čas
kg

Popis trouby

- 1 - Bezpečnostní zamykací systém dveří
- 2 - Dveřní sklo s kovovou mřížkou
- 3 - Výstup mikrovln
- 4 - Unašeč talíře
- 5 - Skleněný talíř
- 6 - Ovládací panel

Upozornění:

Bod 3 - VÝSTUP MIKROVLN udržujte v čistotě, prodloužíte tím životnost Vaší trouby !

INSTALACE

- Seznamte se nejdříve s jednotlivými částmi a příslušenstvím Vaší mikrovlnné trouby. (viz obr. str. 3)
- Troubu vybalte, odstraňte všechny obalové materiály a postavte ji na rovný pevný povrch. Tato mikrovlnná trouba váží cca 10,5 kg a proto musí být umístěna na plochu dostatečně silnou k udržení této váhy.



Pozor, na vnitřní straně dvířek (na ochranné mřížce) je fólie, která zabráňuje, aby se části jídla dostaly do kontaktu s ochranou mřížkou ve dveřích. Tuto folii v žádném případě nesnímejte!

- Ujistěte se, že jsou všechny ostatní obalové materiály odstraněny z vnitřku Vaší trouby.
- Ačkoliv je výrobní proces neustále kontrolován, předsvědčte se prosím před uvedením do provozu, zda nejsou jednotlivé díly zvenčí nebo zevnitř poškozeny (promáčknutá dvířka, deformované závěsy dvířek, rozbité sklo, apod.) Pokud byste zjistili poškození, které mohlo vzniknout např. při přepravě, troubu nepoužívejte a dopravte přístroj ke svému prodejci nebo do autorizovanému servisu.
- Instalujte troubu tak, aby zůstal volný prostor min. 5 cm od bočních stěn a 10 cm od zadní stěny, aby byla zajištěna dostatečná ventilace. Mikrovlnná trouba musí být umístěna dále od zdrojů tepla a páry.
- Zkontrolujte, zda je uvnitř mikrovlnné trouby, ve středu spodní části správně usazen trojramenný unašeč otočného talíře (pokud je přelepen lepicí páskou, tak pásku odstraňte).
- Unašeč otočného talíře umístěte do otvoru ve spodní části trouby a na něj položte skleněný otočný talíř. Takto nasazeným talířem již neotáčejte, abyste nepoškodili otočný mechanismus uvnitř trouby.



Mikrovlnná trouba smí být zapojena výhradně do zásuvky s uzemňovacím kolíkem. Zásuvka musí odpovídat bezpečnostním normám!



Důležité bezpečnostní pokyny

čtěte pozorně a uschovejte pro budoucí použití

- Nepracujte s mikrovlnnou troubou, jestliže nefunguje tak, jak má nebo jestliže byla poškozena.
- VÝSTRAHA - Pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozena, nesmí být trouba v činnosti, dokud nebude opravena proškolenou osobou.
- VÝSTRAHA - Je nebezpečné pro jakoukoli osobu jinou než proškolenou, aby prováděla jakékoli opravy nebo údržbu vedoucí k odstranění libovolného krytu, který zajišťuje ochranu před zářením mikrovlnné energie.
- VÝSTRAHA - Kapaliny nebo jiné pokrmy nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože jsou náchylné k explozi.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- Na děti by se mělo dohlížet, aby se zajistilo, že si nebudou se spotřebičem hrát.
- VÝSTRAHA - Použití trouby dětmi bez dozoru je povoleno pouze, když jsou dány dostatečné pokyny, aby dítě bylo schopno používat troubu bezpečným způsobem a rozumělo nebezpečí při nesprávném použití.
- Ventilací otvory na povrchu trouby nesmí být přikryty. Zakrytí ventilačních otvorů může poškodit troubu a ohrozit výsledky vaření.
- Neodstraňujte nožičky mikrovlnné trouby.
- Minimální výška volného prostoru nad mikrovlnnou troubou je 20 cm, 10 cm od zadní stěny a 5 cm od bočních stěn.
- Používejte pouze nádoby, které jsou vhodné k použití v mikrovlnné troubě.
- Ohříváte-li pokrm v nádobách z plastů nebo papíru, kontrolujte občas troubu, aby nedošlo ke vznícení. Před vložením do trouby, odstraňte kovové spony z plastových nebo papírových obalů.
- Pokud zpozorujete kouř, vypněte spotřebič nebo vytáhněte vidlici ze zásuvky a nechte dvířka

zavřená, aby se zabránilo rozšíření případného ohně.

- Mikrovlnný ohřev nápojů může způsobit opožděný var, s čímž se musí počítat při vyjímání a držení nádoby. Tekutina může vzkypět.
- Obsah kojeneckých lahví a dětské stravy před konzumací promíchejte nebo protřeste a zkontrolujte jeho teplotu, abyste zabránili popálení.
- Některé výrobky, jako například celá vejce (i natvrdo uvařená) a potraviny v uzavřených nádobách (např. zavřené skleněné lahve a zavřené kojenecké lahve s dudlíkem) mohou explodovat a proto nesmějí být ohřívány v mikrovlnné troubě.
- Mikrovlnná trouba je určena pouze k použití v domácnosti.
- Používejte mikrovlnnou troubu pouze k účelům popsaných v tomto návodu. Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k jiným účelům než k přípravě potravin. Nepoužívejte k sušení tkanin, papíru, nebo jiných nepotravinových materiálů, nepoužívejte ke sterilizaci.
- Tato mikrovlnná trouba je určena jako pro používání jako volně stojící, není určena k zabudování a nesmí se umísťovat do skříněk.
- Nepokládejte žádné předměty na horní plochu trouby.
- Mikrovlnná trouba smí být zapojena výhradně do zásuvky s uzemňovacím kolíkem (stejně jako např. žehlička, varná konvice, apod.). Zásuvka musí odpovídat bezpečnostním normám.
- Při poškození přírodního kabelu a jakéhokoliv jiné součástky se nikdy nepokoušejte závadu opravovat, ale vždy se obraťte na odborný servis.
- Nepoužívejte troubu, pokud je prázdná. Nepoužívejte troubu ke skladování čehokoliv. Nenechávejte potraviny ani jiné předměty v troubě, pokud není používána.
- Nesmažte pokrm v mikrovlnné troubě. Horký olej může poškodit části trouby, nádoby a i způsobit popáleniny.

OBSLUHA

K výhodám mikrovlnné trouby Professor MTE205 patří jednoduchý způsob obsluhy, kterou rychle zvládne i začátečník.

1. Lehkým tahem za madlo otevřete dvířka mikrovlnné trouby.
2. Jídlo ve vhodné nádobě postavte na střed otočného talíře.

3. Zavřete dvířka trouby..

4. Nastavte dle následujících pokynů režim a dobu vaření

5. Během vaření můžete jídlo kontrolovat jednoduchým otevřením dvířek. Bezpečnostní pojistka automaticky vypne troubu, která přestane pracovat a časový spínač se zastaví. Chcete-li pokračovat ve vaření, uzavřete dvířka a stiskněte opět tlačítko "Start". Vaření bude pokračovat až do uplynutí nastavené doby.

6. Chcete-li **troubu vypnout** před uplynutím nastaveného času, stiskněte tlačítko "Pauza/Zruš"

Jak nastavit a používat ovládací prvky

Po zapnutí zástrčky do elektrické sítě zabliká LED displej 3x. Potom bliká „ : „, jako výzva k nastavení režimu vaření a času.

1. Automatické připomenutí

Jestliže je ukončeno předem naprogramované vaření, na displeji se objeví END a ozve se trojí zvukový signál jako upozornění pro vyjmutí uvařeného jídla. Pokud nestisknete tlačítko Pauza/Zruš nebo neotevřete dvířka, pípání pokračuje po dobu cca 3 minut.

2. Nastavení hodin

Tlačítko Prog/Rozmraz/Hodiny umožňuje nastavit skutečný čas, nebo čas pro programové vaření po dobu, kdy po zapnutí do sítě na LED displeji bliká „ : „. Chcete-li, je možné toto nastavení rovněž přeskočit.

Např. nastavit hodiny na 12:30

Stlačit	Displej
1. Po zapnutí do sítě	:
2. Stlačte Prog/Rozmraz/Hodiny po 3 sekundy	00:00
3. Otočte Auto vaření / Čas / Kg pro nastavení hodin	12:00
4. Stiskněte Prog/Rozmraz/Hodiny jednou krátce	12:00
5. Otočte Auto vaření / Čas / Kg pro nastavení minut	12:30
6. Stiskněte Prog/Rozmraz/Hodiny jednou krátce nebo počkejte po dobu 5 sekund a tím se rozběhne nastavený aktuální čas.	

Upozornění:

Chcete-li nastavit aktuální čas v režimu Standby, podržte tlačítko Prog/Rozmraz/Hodiny po dobu cca 3 sekund a tím přepnete troubu do režimu nastavení hodin. Pro přepnutí do režimu nastavení Rozmrazování, stiskněte v režimu Standby jednou krátce tlačítko Prog/Rozmraz/Hodiny.

Po nastavení aktuálního času, zvolte požadovaný režim

a čas vaření a potom stiskněte a po dobu 3 sekund držte tlačítko Prog/Rozmraz/Hodiny.

3. Mikrovlnné vaření

Tato funkce slouží pro mikrovlnné vaření nebo ohřívání jídla. Opakovaným stisknutím tlačítka Výkon, se na LED displeji cyklicky objevuje 100P-80P-60P-40-20P atd.

Vysoký výkon	100% mikrovlnného výkonu. Slouží pro rychlé a důkladné vaření
Středně vysoký výkon	80%, slouží ke středně rychlému vaření.
Střední výkon	60% - slouží pro dušení či parní vaření
Středně nízký výkon	40% - slouží pro rozmrazování
Nízký výkon	20% - slouží pro udržování teplého jídla

Upozornění

- Maximální nastavitelný čas vaření je 60 min.
- Nikdy nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.
- Jestliže chcete po obrácení nebo zamíchání jídla pokračovat, stiskněte po zavření dvířek tlačítko START.
- Chcete-li vyjmout jídlo před ukončením přednastavené doby vaření, stiskněte tlačítko Pauza / Zruš.

Např. Vařit na 80% po dobu 10 minut

- Stiskněte opakovaně tlačítko Výkon Displej
80P
- Nastavte čas vaření otočením Auto vaření / Čas / Kg 10:00
- Stiskněte START a LED displej začne odpočítávat zadaný čas

Upozornění

Můžete měnit čas vaření v jeho průběhu pomocí knoflíku Auto vaření / Čas / Kg. Doporučujeme v průběhu vaření jídlo zamíchat či otočit. Po otevření dvířek se program zastaví. Po zamíchání zavřete dvířka a stiskněte START. Program se opět rozběhne.

4. Expres vaření

Stisknete-li opakovaně tlačítko Expres, na displeji se objevuje postupně 0:30, 1:00, 1:30 atd. Tato funkce umožňuje snadno ohřívát vodu nebo jídlo bez komplikovaného nastavování času. Podle druhu a množství ohřívané potraviny nastavte požadovaný čas.

Např. Ohřívát expres po dobu jedné minuty

- Stiskněte Express tlačítko dvakrát 1:00
- Stiskněte START

5. Rozmrazování

Tato funkce slouží k rozmrazování potravin. Stiskněte opakovaně tlačítko Prog/Rozmraz/Hodiny a LED displej postupně ukazuje d.1 – d.2 – d.3 atd. Poté otočením knoflíku Auto vaření / Čas / Kg nastavte váhu rozmrazované potraviny. Pak stiskněte START.

- Pro rozmrazování masa o váze mezi 0,1 do 2,0 kg
- Pro rozmrazování drůbeže mezi 0.2 a 3.0 kg
- Pro rozmrazování ryb a mořských plodů od 0.1 do 0.9 kg

Upozornění

- Pro lepší a rovnoměrné rozmrazování doporučujeme potraviny jednou nebo vícekrát obrátit v průběhu rozmrazovacího cyklu.
- Obvykle trvá rozmrazování déle než samotné mikrovlnné vaření.
- Jestliže je možno potraviny krájet nožem, je rozmrazování dostatečné.
- Mikrovlnné záření proniká obvykle cca 4cm dovnitř většiny potravin.
- Rozmražené potraviny konzumujte co možná nejdříve a nikdy je znovu nezmrazujte.

Např. Rozmrazit 0.4 kg drůbeže

- Stiskněte tlačítko Prog/Rozmraz/Hodiny dvakrát Displej
d.2
- Otočením Auto vaření / Čas / Kg nastavte 0.4kg 0.4kg
- Stiskněte START
- V polovině rozmrazování se ozve 3x pípnutí jako výzva k otočení potravin. Otevřete dvířka, otočte potraviny, zavřete dvířka a opět stiskněte START.

6. Programové vaření

Tato trouba má přednastaveno několik základních jednoduchých programů vaření. Po zapnutí trouby do zásuvky bliká na displeji „.“. Otočením knoflíku Auto vaření LED displej postupně ukazuje A.1, A.2 A.8. Zvolte požadovaný program (viz následující tabulka). Dodržujte přísné pokyny v tabulce.

Displej Druh jídla Pokyny

A.1 Popcorn Vhodný pro výrobu popcornu ze sáčku o váze 85g (k dostání v supermarketech či prodejnách potravin. Jestliže se rychlost pukání zpomalí na cca 1x za 1-2 sekundy, stiskněte tlačítko Pauza/Zruš a ukončete výrobu popcornu.

A.2 Popcorn Totéž jako A.1 ale pro 100g balení

A.3 Pizza Ohřeje pizzu o váze cca 0.15 kg.

A.4 Nápoje Ohřeje šálek 250 ml tekutiny (nápoje). Teplota před ohřevem je cca 5-10°C. Použijte šálek s širokým hrdlem a nepřikrývejte pokličkou.

A.5 Nápoje Ohřeje šálek 500 ml tekutiny (nápoje). Teplota před ohřevem je cca 5-10°C. Použijte šálek s širokým hrdlem a nepřikrývejte pokličkou.

A.6 Brambory Uvaří bramborové hranolky nakrájené na 5x5mm (délka dle velikosti brambor). O celkové váze cca 0,45 kg. Umístěte hranolky na mísu a přikryjte tenkou fólií, aby se neodpařovala příliš voda.

A.7 Brambory Totéž jako A6 pro váhu 0,65 kg

A.8 Ryba Program pro uvaření ryby o váze cca 0,45kg. Po opláchnutí a očištění, nařizněte několikrát kůži ryby na povrchu. Umístěte rybu do mělké mísy o průměru cca 22-27 cm, okořeňte, pokapejte olejem a přikryjte slabou fólií. Po ukončení vaření nechte stát cca 2 minuty.

Upozornění

- Potraviny před vařením by měly mít cca pokojovou teplotu (20-25°C). Je-li teplota vyšší nebo nižší, potraviny pak vyžadují kratší nebo delší dobu přípravy.
- Teplota, váha i tvar potravin mají rovněž vliv na přípravu. Výše uvedené programy jsou tedy vypočítány dle průměrných hodnot.

Např. Vařit 0.45 kg ryby

Stlačit	Displej
1. Po zapnutí trouby do sítě bliká „-“	:
2. Otočením Auto vaření / Čas / Kg proti směru hod. ručiček nastavte program	A.8
3. Stiskněte START a displej začne odpočítávat naprogramovaný čas	6:30

7. Automatický start (odložené vaření)

Nechcete-li začít vařit nastaveným programem okamžitě, můžete předprogramovat režim i dobu startu vaření. Přednastavený program vaření se zapne ve vámi nastaveném čase. Tato funkce se skládá ze dvou kroků:

1. Nastavení aktuálního času (pokud již není nastaven)

2. Nastavení programu a doby vaření

Např. Nyní je 12:30. Chcete aby trouba automaticky začala vařit ve 14:20 na výkon 100P po dobu 9 minut a 30 sekund.

Stlačit	Displej
1. Po zapnutí do sítě bliká :	:
1.1. Stiskněte Prog/Rozmraz/Hodiny po dobu 3 sekund	00:00
1.2. Nastavte hodiny otočením Auto vaření / čas / kg	12:00
1.3. Potvrďte nastavené hodiny jedním stiskem Prog/Rozmraz/Hodiny	12:00
1.4. Nastavte minuty pomocí Auto vaření / čas / kg	12:30
1.5. Potvrďte nastavení minut stiskem Prog/Rozmraz/Hodiny nebo počkejte 5 sekund a čas se potvrdí sám	12:30
2. Nastavení doby vaření a výkonu	-
2.1. Stisknutím tlačítka Výkon nastavte výkon na 100%	100P
2.2. Otočením Auto vaření / čas / kg nastavte dobu vaření	9:30
2.3. Stiskněte a podržte tlačítko Prog/Rozmraz/Hodiny po dobu 3 sekund ke vstupu do režimu nastavení startu vaření	
3. Nastavte čas startu vaření na 14:20 opakováním bodů 1.2., 1.3. a 1.4.	-
4. Stiskněte tlačítko Prog/Rozmraz/Hodiny pro potvrzení nastaveného času startu vaření. Nyní je program aktivován a vaření začne ve 14:20.	
5. Pro kontrolu přednastaveného startu vaření můžete stisknout Prog/Rozmraz/Hodiny	

8. Multisekvenční vaření

Pro dosažení nejlepších výsledků vaření, některé recepty přímo volají po různých režimech, výkonech a dobách vaření. Můžete si naprogramovat vaše osobní menu následovně:

Např. Chcete vařit při 100% výkonu po dobu 3 minut, potom 9 minut při výkonu 20%. Zde je nastavení této sekvence.

Stlačit	Displej
1. Nastavení 100% výkonu	
1.1. Stiskněte Výkon 1x	100P
1.2. Nastavte dobu vaření otočením Auto vaření / čas / kg	3:00
2. Nastavte na 20% výkon po dobu 9 minut	
2.1. Stiskněte Výkon 5x	20P
2.2. Nastavte dobu vaření otočením Auto vaření / čas / kg	9:00
3. Spusťte multisekvenční vaření stisknutím START	

Upozornění

- Když skončí vaření na 100% výkonu, mikrovlnná trouba začne druhou fází vaření (na 20%) automaticky.

b) Maximální počet nastavených sekvencí jsou 4.

9. Funkce dětského zámku

Tuto funkci použijte k zamčení ovládacího panelu, aby si děti s mikrovlnnou troubou nemohly hrát ve vaší nepřítomnosti. V tomto režimu jsou všechny ovládací prvky nefunkční.

Stlačit	Displej
Zamknutí zámku	Stiskněte a držte tlačítko Pauza/
Zruš cca 3 sekundy	OFF
Odemknutí zámku	Stiskněte a držte tlačítko Pauza/
Zruš cca 3 sekundy	:

Rozehřívání

- Ztuhlé máslo se lépe roztírá, když ho vložíme bez obalu asi na 20 sekund do mikrovlnné trouby nastavené na nízký výkon. Stejným způsobem lze rozehrát i hluboce zamraženou zmrzlinu.
- Při přípravě čokoládové polevy vložíme rozlámanou čokoládu na 2 minuty do mikr. trouby při polovičním výkonu.

Sušení

V mikrovlnné troubě rychle usušíte i např. rohlíky na strouhanku. Stačí nastavit plný výkon na 1 - 2 minuty, rohlík se rychle vysuší a po vychladnutí ztvrdne.

Vaření

I když většina domácností používá mikrovlnnou troubu převážně k rychlému ohřívání a rozmrazování, můžeme v mikrovlnné troubě připravovat většinu pokrmů. Obvykle stačí ubrat množství tuku, snížit množství vody o dvě třetiny a zkrátit dobu vaření o čtvrtinu až třetinu. Na našem trhu se prodává několik desítek různých kuchařských knih pro mikrovlnné vaření. V nich představují profesionální kuchařky stále nové recepty. Pokud již některou z nich nemáte, doporučujeme zajít do knihkupectví a kuchařku zakoupit. Při vaření se řiďte podle receptů.

- Potraviny obsahující velké množství tuku (prorostlá masa) a cukru (moučníky) se vaří podstatně rychleji, než potraviny s vysokým obsahem vody.

- Zelenina a jiné potraviny obsahující více vody mohou být tepelně upravovány ve vlastní šťávě nebo s přidáním malého množství vody. Zůstane tak zachováno více živin a vitamínů.

Výhody mikrovlnné trouby

+ Rychlost a způsob vaření zachovává více vitamínů a minerálních látek + zvláště vhodná je pro dietní vaření bez tuku, oleje i vody + potraviny si udržují dobrou strukturu a neztrácejí chuť + během 10 sekund je i 2 dny starý rohlík opět jako čerstvý + hluboce zmražené potraviny rychle a šetrně rozmrazí + jídlo je možné ohřívát přímo na talíři + energetická úspora.

Nevýhody mikrovlnné trouby

Masa pečená v mikrovlnné troubě bez grilu nemají hnědou křupavou kůžičku. Zhnědnutí je ale možno docílit potíráním koření směsí. Vzhledem k rychlému tepelnému zpracování může dojít při špatném nastavení času k vysušení nebo k připálení jídla, což ovlivňuje dobu vaření.

Časy přípravy uvedené v tabulkách jsou jen přibližné. Na dobu vaření má vliv řada okolností. Ohříváte-li např. polévku vyndanou z ledničky, trvá její ohřev o něco déle, než u stejného množství polévky skladované při pokojové teplotě v kuchyni. Doba vaření je ovlivňována především nastaveným výkonem.

VLASTNOSTI POTRAVIN OVLIVŇUJÍCÍ VAŘENÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ

Hustota potravin

Lehké, pórovité potraviny (např. pečivo nebo chléb) se připravují rychleji než těžké husté potraviny (např. pečená masa). Při přípravě pórovitých potravin proto používejte nižší výkon

Výška potravin

Horní části vysokých pokrmů se uvaří rychleji než spodní část. Proto takové pokrmy v průběhu vaření několikrát obraťte.

Počáteční teplota

Stejně jako u běžného vaření se mražené potraviny vaří déle, než potraviny chlazené nebo skladované při pokojové teplotě.

Velikost potravin

Lépe se vaří menší a porcované kousky potravin. Vhodné je rozložit nakrájené potraviny ve větší nádobě, nebo na větším talíři tak, aby měly mikrovlny přístup k vařeným surovinám rovnoměrně ze všech stran.

Množství potravin

Výkon mikrovlnné trouby je konstantní. Čím více potravin vaříte najednou, tím déle trvá jejich příprava. Malé množství potravin vyžaduje kratší dobu vaření nebo ohřívání. Pozor, pokud nastavíte delší čas pro vaření malého množství, můžete jídlo vysušit nebo spálit.

Kosti a tuky

Kosti snadno vedou teplo a velké množství tuku přitahuje mikrovlnnou energii. Proto při přípravě plátků masa obsahujících kosti a tuk pracujte opatrně, aby se maso nespálilo. Když se maso začne vařit, nastavte troubu raději na nižší výkon a v průběhu vaření několikrát obraťte.

Tvar potravin

Mikrovlny pronikají do potravin ze všech stran do hloubky asi 3 cm. Vnitřní části silnějších pokrmů se uvaří tím, že teplo vytvořené na povrchu prostupuje dovnitř. Proto pouze vnější části se uvaří energií mikrovln a vnitřní část se vaří klasicky předaným teplem. Proto se nejlépe připravují pokrmy zaoblených tvarů, naporcované plátky masa apod. Většina spotřebitelů však využívá mikrovlnnou troubu nejčastěji k ohřívání pokrmů přímo na talíři.

Vaření zmrazených potravin

Řada výrobců dodává na náš trh zmrazené potraviny, přímo určené pro ohřev v mikrovlnné troubě. Při ohřevu dodržujte pokyny, uvedené na obalu.

Důležité pokyny pro ohřívání jídla

- během ohřívání jídlo pravidelně míchejte (polévky, omáčky, rýže, kaše) nebo otáčejte (plátky masa, mouč-níky)
- po ohřátí i vaření nechte jídlo několik minut odstát
- při ohřívání je vhodné zakrýt jídlo fólií pro mikrovlnnou troubu nebo plastovým přiklopem. Z jídla neuniká pára a nevysuší se.
- při ohřívání brambor ve slupce, chleba, pečiva nebo vlhkých potravin položte potraviny na list savého kuchyňského papíru, který vlhkost pohltí.
- při ohřívání jídla na talíři se jej pokuste rozložit v rovnoměrné vrstvě. Při ohřívání omáčky a knedlíků současně výkon trouby snižte a prodlužte dobu ohřívání.
- doby uvedené v tabulce pro ohřívání platí pro potraviny o pokojové teplotě. Jsou-li potraviny chladnější, dobu prodlužte.

- ohřívání pokrmů dejte na talíř tak, aby silnější, hustší a masitější části ležely po obvodu talíře, kde pohltí nejvíce energie, a tenké části uprostřed talíře.

Rozmístění a vzdálenosti

Jednotlivé kusy pokrmů, jako jsou pečené brambory, malé kousky pečiva atd., se zahřejí lépe, když jsou rozloženy na talíři stejně daleko od sebe, nejlépe v kruhu. Pokud je to možné, nerovnejte potraviny na sebe.

Míchání

Za účelem rovnoměrného šíření a rozvedení tepla v pokrmu je důležité jídlo v průběhu vaření několikrát míchat. Míchejte od okraje nádoby směrem dovnitř, protože vnější část pokrmu se ohřeje nejdříve.

Obracení

Velké a dlouhé pokrmy (např. pečeně a celá drůbež) se musejí obracet, aby se všechny části uvařily rovnoměrně. Je vhodné obracet také rozporcovanou drůbež a řízky.

Zakrývání fólií.

Rohy a okraje hranatých pokrmů, ale např. také kuřecí křídla je vhodné zakrýt alobalem, protože se upečou jako první, a mohly by se spálit. Alobal upevněte tak, aby se nedotýkal vnitřku mikrovlnné trouby, jinak může dojít k jiskření.

Zhnědnutí

Maso a drůbež vařené 15 min. a déle mohou zhnědnout ve vlastním tuku. Pokrmy připravované kratší dobu je vhodné potřít omáčkou, která způsobí zhnědnutí. Např. omáčky Barbecue a worcester, sojová omáčka, mletá paprika rozpuštěná v másle apod.

K zamezení spálení jídla uvnitř trouby

- Nepřevařujte jídlo. Nenechávejte troubu bez dozoru, obzvláště jestliže při vaření používáte papír, umělou hmotu nebo jiné hořlavé materiály může dojít ke vznícení.
- Odstraňte drátěné sponky ze sáčků před tím, než je vložíte do trouby.

- Pokud dojde ke vznícení materiálu uvnitř trouby, nechte zavřené dveře trouby, vypněte ji a vyjměte zástrčku ze zásuvky elektrického proudu nebo vypněte pojistky bytu.
- Jako i u ostatních spotřebičů, k zabezpečení co nejlepšího fungování Vaší mikrovlnné trouby existuje řada pravidel, která se musí dodržovat:
- Spolu s mikrovlnnou troubou používejte skleněný otočný talíř, podložený unašečem otočného talíře.
- Nepoužívejte troubu, jestliže je prázdná. Mohlo by dojít k poškození trouby.
- Nepoužívejte vnitřek trouby pro skladování žádných materiálů, především papírů, kuchařských knih apod.
- Nepoužívejte troubu pro domácí konzervování. Mikrovlnné trouby nejsou k takové činnosti přizpůsobeny. Nevhodně konzervované jídlo se může zkazit a jeho konzumace je nebezpečná.
- Potraviny s blánou, jako vaječné žloutky, rajčata, kuřecí ledviny apod. před vařením několikrát propíchněte vidličkou.
- Nevkládejte žádné předměty do otvorů na vnějším povrchu trouby.
- Nikdy neodstraňujte žádné části trouby, jako nožičky, spojovací články nebo šroubky.
- Nevařte jídlo přímo na skleněném talíři. Před použitím v troubě vložte jídlo do vhodné nádoby.
- Nepoužívejte obvyklé potravinové teploměry. Pro použití v mikrovlnné troubě slouží speciální teploměry, jiné jsou nevhodné.
- Nepokoušejte se smažit jídlo v oleji. U oleje nelze při smažení kontrolovat jeho teplotu.
- Uvědomte si, že mikrovlnná trouba pouze ohřívá jídlo/tekutinu v nádobě, ale ne nádobu jako takovou, může způsobit opožděný var. Proto, i když víko nádoby není při vyndávání z trouby horké, jídlo/tekutina uvnitř nádoby se chová jako při obvyklém vaření. Při sejmutí víka tedy prská, případně uniká pára.
- Obsah kojeneckých lahví a dětské stravy má být promícháván nebo protřásán a má být kontrolována teplota před konzumací, aby se zabránilo popálením.
- Kuchyňské nádobí může být horké! Nádoba není ohřívána mikrovlnnou energií, ale teplým pokrmem. Aby jste se vyhnuli popáleninám, používejte silné rukavice na pečení.

VARNÉ NÁDOBÍ

V mikrovlnné troubě nikdy nepoužívejte kovové nádobí nebo nádobí se zlatým dekorem. Mikrovlny totiž neprocházejí kovem a od cizích kovových předmětů se odráží a mohou vyvolat elektrické jiskření. V mikrovlnné troubě používejte nádoby z varného skla Simax nebo jiné nekovové žáruvzdorné nádobí.

V mikrovlnné troubě můžete používat i papírové a kartónové ubrousky, utěrky, talíře a pohárky. Nepoužívejte ale výrobky z recyklovaného papíru, protože mohou obsahovat příměsi, které mohou způsobit jiskření i požár.

Plastové talíře, pohárky, sáčky a obaly můžete v mikrovlnné troubě používat podle pokynů jejich výrobce.

Pokud recept předepisuje použití hliníkové folie, grilovacích jehel s obsahem kovů, ponechte mezi kovovým předmětem a stěnou trouby mezeru alespoň 2,5 cm. Dojde-li k výskytu jiskření kovový předmět raději odstraňte a nahraďte nekovovým.

Příručka pro použití nádobí

	Mikrovlny
Varné sklo, sklokeramika	ano
Keramika a porcelán	ano (ne s kovovými ozdobami)
Kovové nádobí	ne
Nevarné sklo	ne
Plast pro mikrovlnné vaření	ano
Plastové obaly	ano
Papír	ano
Sláma, proutí	ano

ÚDRŽBA MIKROVLNNÉ TROUBY

- Před čištěním troubu vždy odpojte ze zásuvky elektrického proudu.
- Udržujte vnitřní prostor trouby čistý. Jestliže dojde k přetečení tekutin a ty přilnou ke stěnám trouby, vyčistěte je vlhkým hadrem. Můžete použít jemný čisticí prostředek, který není agresivní. Nedoporučuje se užití abrazivních nebo drsných čistících prostředků.
- Venkovní povrch trouby čistěte vlhkým hadrem. Aby jste zamezili riziku poškození funkčních částí uvnitř trouby, nenechte vodu vniknout do ventilačních otvorů.
- Kontrolní panel nesmí být mokrá ani mastná. Čistěte ho lehce jemným vlhkým hadrem. Nepoužívejte práškové čisticí prostředky ani jiné agresivní nebo mastné látky, neboť by mohlo dojít k odstranění popisů.
- Jestliže se uvnitř trouby nebo venku okolo dveří akumuluje pára, otřete prostor měkkým hadrem. Tato situace může nastat, používáte-li Vaši mikrovlnnou troubu v podmínkách s vysokou vzdušnou vlhkostí a neznámá tedy poruchu Vaší trouby.
- Čistěte skleněný talíř. Umyjte ho v horké vodě se saponátem nebo v myčce nádobí.
- Unašeč otočného talíře a dno trouby čistěte pravidelně. Vyhnete se tak nadbytečnému hluku. Jednoduše setřete měkkým hadrem a jemným čisticím prostředkem, vodou nebo čističem oken povrch dna a vysušte. Unašeč otočného talíře umyjte ve vlažné vodě se saponátem.
- K odstranění nežádoucích pachů uvnitř mikrovlnné trouby vložte hrnek vody se šťávou a kůrou z jednoho citronu do hluboké nádoby. Vařte 5 minut. Pečlivě vytřete a vysušte jemným hadrem.
- Jestliže potřebujete vyměnit vnitřní osvětlení, kontaktujte, prosím, odborný servis.

Bezpečnost při práci

Z bezpečnostních důvodů je mikrovlnné záření uzavřeno ve vnitřním prostoru trouby neprostupnými kovovými stěnami. Také průhledné dveřní okénko je potaženo pro mikrovlny neproniknutelným kovovým sítím. Mikrovlnná trouba musí okamžitě automaticky vypínat při každém otevření dvířek! Důležité je také udržování dosedacích ploch dvířek v čistotě, aby se zabránilo úniku mikrovln! V žádném případě nesmí být trouba používána při rozbití průhledného okénka!

NEŽ ZAVOLÁTE SERVIS

Jestliže trouba nefunguje:

- Zkontrolujte, zda je zástrčka Vaší mikrovlnné trouby správně zastrčena do zásuvky. Vyměňte zástrčku ze zásuvky, počkejte 10 sekund a zapojte znovu do zásuvky.
- Prověřte, zda nejsou vadné pojistky nebo jistič. Jestliže tyto fungují správně, zkuste do zásuvky zapojit jiný spotřebič.

Jestliže nefunguje funkce mikrovln:

- Prověřte, zda je nastaven čas vaření.
- Prověřte, zda jsou dveře dobře uzavřeny, a zapadly do bezpečnostních zámků. Dvířka mikrovlnné trouby mají bezpečnostní pojistku, která vypíná troubu při jejich otevření nebo špatném zavření.

Jestliže žádná z těchto rad nenapraví situaci, kontaktujte nejbližší autorizovaný servis.

Technický vývoj

Výrobce si vyhrazuje právo provádět v rámci technického vývoje a zdokonalování výrobku technické změny i bez předchozího upozornění.

Likvidace odpadů

Po uplynutí záruky odevzdejte obal do sběru. Obal je 100% recyklovatelný. Až výrobek doslouží, odevzdejte jej do sběrných druhotných surovin, případně zlikvidujte dle místních předpisů o odpadech.

Záruka

Na mikrovlnné trouby Professor je spotřebiteli poskytována záruka v době trvání 24 měsíců ode dne nákupu. Tato záruka se vztahuje na veškeré materiálové a pracovní náklady spojené s opravou výrobku.

Kukuřičný klas s petrželovým máslem

Nastavení výkonu na maximum

Potřebujete: 4 kukuřičné klasy (čerstvé nebo zmražené), 75 g másla, 2 polévkové lžíce najemno nasekané čerstvé petržele.

1. Máslo nakrájejte na kousky a dejte na malou misku. Zahřívajte dokud se nerozpustí, cca 1 1/2 minuty.
2. Kukuřici potřete máslem a každou zvlášť zabalte do pergamenového papíru.
3. Naskládejte kukuřici na mēlkou mísu a zakrytou vařte v mikrovlnné troubě 10 minut, pokud je čerstvá, nebo 12 minut je-li zmražená. Vidličkou vyzkoušejte, jestli je kukuřice už měkká, jinak dobu vaření prodlužte.
4. Vařenou kukuřici vybalte z papíru a dejte na talířky.
5. Do másla zamíchejte petržel a zahřívajte asi 45 sekund. Horkým máslem s petrželí přelijte kukuřici.

Játrová paštika

Nastavení výkonu na maximum

Potřebujete: nakrájet 2 plátky anglické slaniny, 225 g kuřecích jater, 1 rozdrčený stroužek česneku, 150 g másla, 1 lžíce šlehačky, 1 lžíce sušených mēchaných bylinek, mletý černý pepř, 1 lžíce suchého sherry.

1. Vložte slaninu do středně velké misky a vařte 1 minutu.
2. Přidejte játra, česnek, 100 g másla, bylinky a pepř. Zakryté vařte 5 minut. V polovině zamíchejte.
3. Přidejte sherry a šlehačku. Směs rozmixujte dohladka. Paštiku rozdělte do 4 formiček, nebo ji dejte do jedné větší mísy.
4. Zbytek másla dejte do misky a zahřívajte půl minuty dokud se nerozpustí, potom nalijte na paštiku
5. Nechte 2 hodiny vychladit a můžete podávat.

Ztracená vejce

Nastavení výkonu na maximum

Potřebujete: 2 vejce, 2 lžíce octa, 120 ml vody, špetku soli a pepře.

1. Vodu smíchejte s octem, solí a pepřem. Rozdělte do dvou misek a vařte v mikrovlnce dokud voda nezačne vřít (asi 2 minuty).

2. Rozbijte vejce do vody s octem a nezakryté vařte 1 minutu a pak nechte 1 minutu odstát.

3. Vejce vyndejte z misky, nechte odkapat a podávejte například na horkém toastu s máslem.

Hovězí plátky na whisky

Nastavení výkonu na maximum

Potřebujete: 4 lehce naklepané plátky z hovězí kýty, celkem 750 g, 2 lžíce whisky, 1 rozdrčený stroužek česneku, 1 najemno nakrájená střední cibule, 50 g másla, 1/2 lžičky worcesterové omáčky, sůl a pepř.

1. Plátky osolte, opepřete a naložte na do whisky. Přikryte a uložte do druhého dne (nebo alespoň 3 hodiny) uležet do chladničky
2. Česnek, máslo a cibuli vložte do nádoby a vařte zakryté asi 4 minuty. Odstavte stranou.
3. Plátky masa vyjměte z marinády, nechte okapat a marinádu odložte. Maso dejte do mēlkého rendlíku a vařte nezakryté asi 7 minut. Během vaření maso obračejte.
4. Do rendlíku přidejte marinádu, povařený česnek s cibulí, worcesterovou omáčku a podle chuti sůl a pepř. Rozmíchejte a vařte společně s masem asi 2 a 1/2 minuty.
5. Ozdobte zeleninou a podávejte s vařenou rýží a brokolicí.

Ďábelská kuřecí stehýnka

Nastavení výkonu na maximum

Potřebujete: 750 g dolních částí kuřecích stehýnek (asi 8 ks), 1 lžičku kari koření, 1 lžici sojové omáčky, 3 lžíce rajského protlaku, 3 lžíce přírodního hnědého cukru, 25 g másla.

1. Stehýnka rozložte rovnoměrně na dno nádoby a pečte v mikrovlnce nezakryté asi 4 a 1/2 minuty. Odstavte.
2. Kari, rajský protlak, sojovou omáčku, cukr a máslo dejte do nádoby a vařte nezakryté 2 minuty.
3. Přidejte stehýnka, potřete je omáčkou, a pečte nezakryté asi 4 a půl minuty.
4. Přidejte tři lžíce vody, rozmíchejte v omáčce, znovu stehýnka potřete a ještě 2 minuty dopečte. Nechte 3 minuty odstát.
5. Podávejte s rýží a zelným salátem.

Pstruh s citrónem

Nastavení výkonu na maximum

Potřebujete: 1 kg pstruhů (4 ks), 50 g másla (nakrájeného na 8 plátků), 1 citron (rozdělný na 8 dílků), strouhaná citrónová kůra z 1 - 2 citrónů.

1. Do každého pstruha dejte 2 měsíčky citrónu, položte do mělké nádoby, zakryjte a pečte v mikrovlnce asi 4 minuty.
2. Pstruhy obraťte, posypte citrónovou kůrou a položte na ně máslo. Zakryjte a pečte dalších 5 minut. Po 2,5 minutách pstruhy obraťte a polejte máslem.
3. Zakryté nechte 3 minuty odpočinout.
4. Ozdobte citrónovými plátky a petrželkou. Podávejte se zeleninovým salátem.

Další recepty a možnosti

V mikrovlnné troubě Professor můžete připravovat tisíce chutných a zajímavých jídel. Záleží jen na Vaší fantazii. Více inspirace najdete v desítkách kuchařských knih pro mikrovlnné trouby, dostupných na českém trhu.

Většina domácností stále využívá mikrovlnné trouby **především k ohřívání**. Řada zkušených kuchařů ale dává přednost mikrovlnné troubě před klasickými způsoby vaření např. při: **rozpékání pečiva, vaření omáček, dušení bez vody a tuku ve vlastní šťávě, vaření ryb bez vody, ale také pro přípravu horkých nápojů, svařeného vína, punče, čokolád atd.**

Přejeme Vám dobrou chuť!

Zpětný odběr elektroodpadu



Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (z domácnosti)

Uvedený symbol na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech, kde budou přijata zdarma.

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, nejbližšího sběrného místa, v Zákonu o odpadech příslušné země, v ČR č. 185/2001 Sb. v platném znění. Dále rovněž na www.zasobovani.cz/odber a na internetových stránkách www.elektrowin.cz a www.asekol.cz (likvidace elektroodpadu).

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

Celostátní nositel servisu zajišťující opravy
a náhradní díly prostřednictvím
smluvních partnerů je:

INTERSERVIS LIBREC s.r.o.
460 07 Liberec 7, 28. října 41
tel.: +420 482 771 547, fax: +420 482 771 515
info@inter-servis.cz, www.inter-servis.cz

Digitálna mikrovlnná rúra **Professor MTE205**

NÁVOD NA OBSLUHU

*Pred inštaláciou a prvým použitím Vašej mikrovlnnej rúry Professor si pozorne prečítajte tento návod na použitie a ďalšie inštrukcie a upozornenia.
Uschovajte na neskoršie použitie.*



SLOVENSKY

Mikrovlnná rúra je určená výhradne na použitie v domácnosti vo voľnom priestore. Nie je určená ako vstavaná.

Poznamenajte si výrobné číslo, ktoré je uvedené na štítku Vašej mikrovlnnej rúry.

*Overte si, či máte správne vyplnený záručný list
a spoločne so záručným listom starostlivo uschovajte aj doklad o zaplatení.*

Dovozce: Zásobování a.s., Chloumecká 3376, 276 01 Mělník, www.EVA.cz

Základné údaje

Digitálna mikrovlnná rúra Professor MTE205

elegantný design • jednoduchá obsluha • perfektná kvalita
otočný sklenený tanier 245 mm • bezpečnostné zatváranie dvierok
digitálne ovládanie • mikrovlny
zvuková signalizácia pri vypnutí • osvetlenie vnútorného priestoru

objem 20 litrov • výkon 800 W • príkon 1280 W
sieťové napätie 230 V~50 Hz • frekvencia mikrovln 2 450 MHz
vnútorné rozmery rúry 300 x 296 x 212 mm
vonkajšie rozmery rúry 451 x 257 x 326 mm
rozmery obalu 478 x 288 x 382 mm
hmotnosť rúry bez obalu 10,1 kg
hmotnosť rúry s obalom 11,2 kg

SLOVENSKY

Blahoželáme Vám k nákupu novej mikrovlnnej rúry a ďakujeme Vám, že ste sa rozhodli pre nový model Professor MTE205. Prístroj bol vyrobený s využitím najnovších výrobných metód s dôrazom na kvalitu, jednoduchú obsluhu a dlhú životnosť. Kvalita a spoľahlivosť tohto nového radu výrobkov presvedčila milióny domácností na celom svete. Veríme, že nová mikrovlnná rúra Professor bude výborným pomocníkom tiež vo Vašej domácnosti a prajeme Vám dobrú chuť.

O mikrovlnných rúrach

Mikrovlnná rúra je elektrický spotrebič, ktorý potraviny tepelne spracováva úplne novým spôsobom - energiou mikrovln.

Mikrovlny sú formou energie podobnou rádiovým a televíznym vlnám i bežnému dennému svetlu. Všetko vyžaruje mikrovlny - kovové predmety i živé tvory. Mikrovlny sa bežne šíria atmosférou a stráti sa bez účinku. Mikrovlnná rúra Professor je navrhnutá tak, aby mohla mikrovlny bezpečne vyrábať a využívať k tepelnému spracovaniu potravín.

Špeciálna elektrónka (magnetron) vytvára vo vnútri mikrovlnnej rúry elektromagnetické vlny o veľmi vysokej frekvencii podobné tým, ktoré vysielajú rozhlasové alebo televízne vysielacie. Mikrovlny sa odrážajú od

kovov, prechádzajú vzduchom, sklom, plastickými hmotami, keramikou i papierom. Pri prenikaní potravinami rozkmitávajú molekuly vody, tukov a cukru rýchlosťou až 2 miliardy kmitov za sekundu.

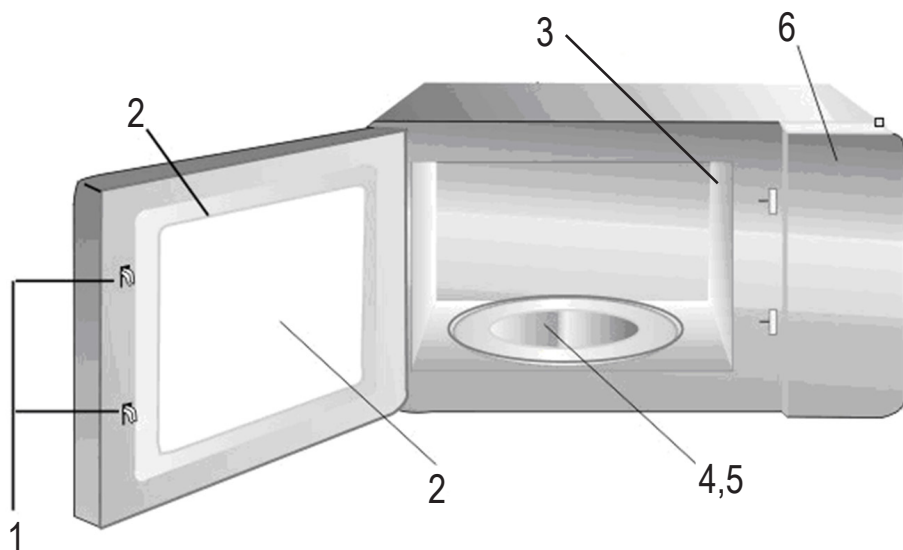
Molekuly, ktoré kmitajú v tomto neuveriteľnom rytme sa o **seba trú**, čím vzniká **teplo** nielen na povrchu, ale i vo vnútri potravín, ktoré sa veľmi rýchlo a silno zahrievajú. Mikrovlny neohrievajú riad, ale riad sa môže ohriať od horúceho jedla.

Pri varení s mikrovlnnou rúrou Professor nie je potreba ohrievať platničku ako u variča, ani vzduch a riad ako v klasickej rúre, preto ju radíme medzi **energeticky úsporné spotrebiče**. Táto úspora sa výrazne prejavuje pri ohrievaní malých porcií.



Pred prvým použitím si pozorne prečítajte nasledujúce inštrukcie i upozornenia a riad'te sa nimi.

Vyobrazenie a popis mikrovlnnej rúry Professor MTE205



Ovládací panel

Výkon

Expres

Prog / Rozmraz / Hodiny

START

Pauza / Zruš

Auto
vaření

Čas
kg

POPIS RÚRY

- (1) Bezpečnostný systém dverí
- (2) Dverové sklo s mriežkou
- (3) Výstup mikrovln
- (4) Unášač otočného taniera
- (5) Sklenený tanier
- (6) Ovládací panel

SLOVENSKY

Upozornenie:

Bod 3 - VÝSTUP MIKROVLN udržiujte v čistote, predĺžite tým životnosť Vašej rúry !

INŠTALÁCIA

• Zoznámte sa najskôr s jednotlivými časťami a príslušenstvom Vašej mikrovlnnej rúry. (viď. obr. str. 3)

• Rúru vybaľte, odstráňte všetky obalové materiály a postavte ju na rovný pevný povrch. Táto mikrovlnná rúra váži cca 10,5 kg a preto musí byť umiestnená plochu dostatočne hrubú k udržaniu tejto hmotnosti.



Pozor, na vnútornej strane dvierok (na ochrannnej mriežke) je fólia, ktorá zabraňuje, aby sa časti jedla dostali do kontaktu s ochrannou mriežkou v dvierkach. Túto fóliu v žiadnom prípade neodstraňujte!

• Uistite sa, že sú všetky ostatné obalové materiály odstránené z vnútra Vašej rúry.

• Aj keď je výrobný proces neustále kontrolovaný, presvedčte sa prosím pred uvedením do prevádzky, či nie sú jednotlivé diely zvonku alebo zvnútra poškodené (pretlačené dvierka, deformované závesy dvierok, rozbité sklo a pod.) Ak by ste zistili poškodenie, ktoré mohlo vzniknúť napr. pri preprave, rúru nepoužívajte a dopravte prístroj k svojmu predajcovi alebo do autorizovaného servisu.

• Inštalujte rúru tak, aby zostal voľný priestor min. 5 cm od bočných stien a 10 cm od zadnej steny, aby bola zaistená dostatočná ventilácia. Mikrovlnná rúra musí byť umiestnená v dostatočnej vzdialenosti od zdrojov tepla a pary.

• Skontrolujte, či je vo vnútri mikrovlnnej rúry v strede spodnej časti správne osadený trojramenný unášač otočného taniera (ak je prelepený lepiacou páskou, tak pásku odstráňte).

• Unášač otočného taniera položte do otvoru v spodnej časti rúry a naň položte sklenený otočný tanier. Takto nasadeným tanierom už neotáčajte, aby ste nepoškodili otočný mechanizmus vo vnútri rúry.



Mikrovlnná rúra smie byť zapojená výhradne do zásuvky s uzemňovacím kolíkom. Zásuvka musí zodpovedať bezpečnostným normám.



Dôležité bezpečnostné pokyny

Čítajte pozorne a uschovajte pre budúce použitie

- Nepracujte s mikrovlnnou rúrou, ak nefunguje tak, ako má alebo ak bola poškodená.
- VÝSTRAHA - Ak sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené, nesmie byť rúra v činnosti, kým nebude opravená preškolenou osobou.
- VÝSTRAHA - Je nebezpečné pre akúkoľvek osobu inú než preškolenú, aby vykonávala akékoľvek opravy alebo údržbu vedúce k odstráneniu ľubovoľného krytu, ktorý zaisťuje ochranu pred žiarením mikrovlnnej energie.
- VÝSTRAHA - Kvapaliny alebo iné pokrmy nesmú byť ohrievané v uzavretých nádobách, pretože sú náchylné k explózií.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
- Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.
- Na deti by sa malo dohliadať, aby sa zaistilo, že si nebudú so spotrebičom hrať.
- VÝSTRAHA - Použitie rúry deťmi bez dozoru je povolené iba, keď sú dané dostatočné pokyny, aby dieťa bolo schopné používať rúru bezpečným spôsobom a rozumelo nebezpečenstvu pri nesprávnom použití.
- Ventiláčne otvory na povrchu rúry nesmú byť prikryté. Zakrytie ventiláčnych otvorov môže poškodiť rúru a ohroziť výsledky varenia.
- Neodstraňujte nožičky mikrovlnnej rúry.
- Minimálna výška voľného priestoru nad mikrovlnnou rúrou je 20 cm, 10 cm od zadnej steny a 5 cm od bočných stien.
- Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Ak ohrievate pokrm v nádobách z plastov alebo papiera, kontrolujte občas rúru, aby nedošlo k vznieteniu. Pred vložením do rúry, odstráňte kovové spony z plastových alebo papierových obalov.
- Ak spozorujete dym, vypnite spotrebič alebo vyti-

ahňte vidlicu zo zásuvky a nechajte dvierka zatvorené, aby sa zabránilo rozšíreniu prípadného ohňa.

- Mikrovlnný ohrev nápojov môže spôsobiť oneskorený var, s čím sa musí počítať pri vyberaní a držaní nádoby. Tekutina môže vzkypieť.

- Obsah dojčenských fliaš a detskej stravy pred konzumáciou premiešajte alebo pretraste a skontrolujte jeho teplotu, aby ste zabránili popáleniu.

- Niektoré výrobky, ako napríklad celé vajcia (aj natvrdo uvarené) a potraviny v uzavretých nádobách (napr. zatvorené sklenené fľaše a zatvorené dojčenské fľaše s cumlíkom) môžu explodovať a preto nesmú byť ohrievané v mikrovlnnej rúre.

- Mikrovlnná rúra je určená iba na použitie v domácnosti.

- Používajte mikrovlnnú rúru iba k účelom popísaných v tomto návode. Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na iné účely než na prípravu potravín. Nepoužívajte na sušenie tkanín, papiera, alebo iných nepotravinových materiálov, nepoužívajte ku sterilizácii.

- Táto mikrovlnná rúra je určená ako pre používanie ako voľne stojace, nie je určená na zabudovanie a nesmie sa umiestňovať do skriniek.

- Nepokladajte žiadne predmety na hornú plochu rúry.

- Mikrovlnná rúra smie byť zapojená výhradne do zásuvky s uzemňovacím kolíkom (rovnako ako napr. žehlička, varná kanvica, a pod). Zásuvka musí zodpovedať bezpečnostným normám.

- Pri poškodení prírodného kábla a akékoľvek iné súčiastky sa nikdy nepokúšajte závalu opravovať, ale vždy sa obracajte na odborný servis.

- Nepoužívajte rúru, ak je prázdna. Nepoužívajte rúru na skladovanie čohokoľvek. Nenechávajte potraviny ani iné predmety v rúre, ak nie je používaná.

- Nesmažte pokrmy v mikrovlnnej rúre. Horúci olej môže poškodiť časti rúry, riad a aj spôsobiť popáleniny.

OBSLUHA

K výhodám mikrovlnnej rúry Professor MTE205 patrí jednoduchý spôsob obsluhy, ktorú rýchlo zvládne aj začiatočník.

1. Ľahkým ťahom za rukoväť otvorte dvierka mikrovlnnej rúry.
2. Jedlo vo vhodnej nádobe postavte na stred otočného taniera.
3. Zatvorte dvierka rúry.

4. Nastavte podľa nasledujúcich pokynov režim a dobu varenia.

5. Počas varenia môžete jedlo kontrolovať jednoduchým otvorením dvierok. Bezpečnostná poistka automaticky vypne rúru, ktorá prestane pracovať a časový spínač sa zastaví. Ak chcete pokračovať vo varení, uzavrite dvierka a stlačte opäť tlačidlo "Štart". Varenie bude pokračovať až do uplynutí nastavenej doby.

6. Ak chcete rúru vypnúť pred uplynutím nastaveného času, stlačte tlačidlo "Nulovanie".

Ako nastaviť a používať ovládacie prvky

Ako nastaviť a používať ovládacie prvky

Po zapnutí zástrčky do elektrickej siete zabliká LED displej 3x . Potom blíkajú „ : „ , ako výzva na nastavenie režimu varenia a času .

1. Automatické pripomenutie

Ak je ukončené vopred naprogramované varenie , na displeji sa objaví END a ozve sa trojaký zvukový signál ako upozornenie pre vybratie uvareného jedla . Ak nestlačíte tlačidlo Pauza / Zruš alebo neotvoríte dvierka , pípavie pokračuje po dobu cca 3 minút .

2. Nastavenie hodín

Tlačidlo Prog/Rozmraz/Hodiny umožňuje nastaviť skutočný čas , alebo čas pre programové varenie po dobu, kedy po zapnutí do siete na LED displeji blíkajú „ : „ . Ak chcete, je možné toto nastavenie taktiež preskočiť .

Např. nastaviť hodiny na 12:30	
Stlačiť	Displej
1. Po zapnutí do siete	:
2. Stlačte Prog/Rozmraz/Hodiny po 3 sekundy	0:00
3. Otočte Auto varenie/ Čas/ Kg pre nastavenie hodín	12:00
4. Stlačte Prog/Rozmraz/Hodiny raz krátko	12:00
5. Otočte Auto varenie/ Čas/ Kg pre nastavenie minút	12:30
6. Stlačte Prog/Rozmraz/Hodiny raz krátko alebo počkajte po dobu 5 sekúnd a tým sa rozbehne nastavený aktuálny čas.	

Upozornenie :

Ak chcete nastaviť aktuálny čas v režime Standby , podržte tlačidlo Prog/Rozmraz/Hodiny po dobu cca 3 sekúnd a tým prepnete rúru do režimu nastavenia hodín. Pre prepnutie do režimu nastavenia Rozmrazovanie , stlačte v režime Standby raz krátko tlačidlo Prog/Rozmraz/Hodiny.

Po nastavení aktuálneho času, vyberte požadovaný

režim a čas varenia a potom stlačte a po dobu 3 sekúnd držte tlačidlo Prog/Rozmraz/Hodiny .

3. Mikrovlnné varenie

Táto funkcia slúži pre mikrovlnné varenie alebo ohrievanie jedla . Opakovaným stlačením tlačidla Výkon , sa na LED displeji cyklicky objavuje 100P - 80P - 60P - 40 - 20P atď

Vysoký výkon	100 % mikrovlnného výkonu . Služi pre rýchle a dôkladné varenie
Stredne vysoký výkon	80 % , služi k stredne rýchlemu varenie .
Stredný výkon	60 % - služi pre dusenie či parné varenie
Stredne nízky výkon	40 % - služi pre rozmrazovanie
Nízky výkon	20 % - služi pre udržiavanie teplého jedla

Upozornenie

- a) Maximálny nastaviteľný čas varenia je 60 min .
- b) Nikdy nezapínajte prázdnu mikrovlnnú rúru .
- c) Ak chcete po obrátení alebo zamiešaní jedla pokračovať , stlačte po zatvorení dvierok tlačidlo START .
- d) Ak chcete vybrať jedlo pred ukončením prednastavené doby varenia , stlačte tlačidlo Pauza / Zruš .

Napr . Variť na 80 % po dobu 10 minút

- | | |
|---|-------------|
| 1. Stlačte opakovane tlačidlo Výkon | displej 80P |
| 2. Nastavte čas varenia otočením Auto varenie/ Čas/ Kg | 10:00 |
| 3. Stlačte START a LED displej začne odpočítavať zadaný čas | |

Upozornenie

Môžete meniť čas varenia v jeho priebehu pomocou gombíka Auto varenie/ Čas/ Kg . Odporúčame v priebehu varenia jedlo zamiešať či otočiť . Po otvorení dvierok sa program zastaví . Po zamiešaní zatvorte dvierka a stlačte START . Program sa opäť rozbehne .

4. Expres varenie

Ak stlačíte opakovane tlačidlo Expres , na displeji sa objavuje postupne 0:30 , 1:00 , 1:30 atď Táto funkcia umožňuje ľahko ohrievať vodu alebo jedlo bez komplikovaného nastavovania času. Podľa druhu a množstva ohrievanej potraviny nastavte požadovaný čas .

Napr . Ohrievať expres po dobu jednej minúty

- 1. Stlačte Express tlačidlo dvakrát 1:00
- 2. stlačte START

5. Rozmrazovanie

Táto funkcia slúži na rozmrazovanie potravín . Stlačte opakovane tlačidlo Prog/Rozmraz/Hodiny a LED displej postupne ukazuje d.1 - d.2 - d.3 atď Potom otočením gombíka Auto varenie/Čas/Kg nastavte váhu rozmrazovanej potraviny . Potom stlačte START .

- d.1 Pre rozmrazování mäsa o váhe medzi 0,1 do 2,0 kg
- d.2 Pre rozmrazovanie hydiny medzi 0.2 a 3.0 kg
- d.3 Pre rozmrazovanie rýb a morských plodov od 0.1 do 0.9 kg

Upozornenie

- a) Pre lepšie a rovnomerné rozmrazovanie odporúčame potraviny raz alebo viackrát obrátiť v priebehu rozmrazovacieho cyklu .
- b) Zvyčajne trvá rozmrazovanie dlhšie než samotné mikrovlnné varenie .
- c) Ak je možné potraviny krájať nožom , je rozmrazovanie dostatočné .
- d) Mikrovlnné žiarenie preniká obvykle cca 4cm dovnútra väčšiny potravín .
- e) Rozmrazené potraviny konzumujte VUR najskôr a nikdy ich znova nezmrázujte .

Napr . Rozmraziť 0.4 kg hydiny

- | | |
|--|-------------|
| 1. Stlačte tlačidlo Prog/Rozmraz/Hodiny dvakrát | Displej d.2 |
| 2. Otočením Auto varenie/ Čas/ Kg nastavte 0.4kg | 0.4kg |
| 3. stlačte START | |
| 4. V polovici rozmrazovania sa ozve 3x pípnutie ako výzva k otočeniu potravín . Otvorte dvierka , otočte potraviny , zatvorte dvierka a opäť stlačte START . | |

6. Programové varenie

Táto rúra má prednastavené niekoľko základných jednoduchých programov varenia . Po zapnutí rúry do zásuvky bliká na displeji „ : „ . Otočením gombíka Auto varenia LED displej postupne ukazuje A.1 , A.2 A.8 . Zvoľte požadovaný program (pozri nasledujúcu tabuľku) . Dodržujte prísne pokyny v tabuľke .

Displej	Druh jedla	Pokyny
A.1	Popcorn	Vhodný pre výrobu popcornu zo sáčku o váhe 85g (k dostaniu v supermarketoch či predajniach potravín . Ak sa rýchlosť pukanie spomalí na cca 1x za 1-2 sekundy , stlačte tlačidlo Pauza / Zruš a ukončíte výrobu popcornu .
A.2	Popcorn	To isté ako A.1 ale pre 100g balenie
A.3	Pizza	Ohreje pizzu o váhe cca 0.15 kg .
A.4	Nápoje	Ohreje šálka 250 ml tekutiny (nápoje) . Teplota pred ohrevom je cca 5-10 ° C. Použite šálka s širokým hrdlom a neprikrývajte .

A.5 Nápoje Ohreje šálka 500 ml tekutiny (nápoje) .
Teplota pred ohrevom je cca 5-10 ° C. Použite šálka s širokým
hrdlom a neprikryvajte .

A.6 Zemiaky Uvarí zemiakové hranolčeky nakrájané
na 5x5mm (dĺžka podľa veľkosti zemiakov). O celkovej váhe
cca 0,45 kg. Umiestnite hranolky na misu a prikryte tenkou
fóliou , aby sa neodparovala príliš voda .

A.7 Zemiaky To isté ako A6 pre váhu 0,65 kg

A.8 Ryba Program pre uvarení ryby o váhe cca
0,45 kg . Po opláchnutí a očistení, narežte niekoľkokrát kožu
ryby na povrchu. Umiestnite rybu do plytkej misy o priemere
cca 22-27 cm, okoreňte , pokvapkať olejom a prikryte slabú
fóliou. Po ukončení varenia nechajte stáť cca 2 minúty.

Upozornenie

- a) Potraviny pred varením by mali mať cca izbovú teplotu (20-25 ° C) . Je teplota vyššia alebo nižšia , potraviny potom vyžadujú kratšiu alebo dlhšiu dobu prípravy .
- b) Teplota, váha aj tvar potravín majú tiež vplyv na prípravu. Vyššie uvedené programy sú teda vypočítané podľa priemerných hodnôt .

Napr . Variť 0.45 kg ryby

- | | Displej |
|--|---------|
| 1. Po zapnutí rúry do siete blíká „ : „ : | |
| 2. Otočením Auto varenie / Čas / Kg proti smeru
hod ručičiek nastavte program | A.8 |
| 3. Stlačte START a displej začne odpočítavať
naprogramovaný čas | 6:30 |

7. Automatický štart (odložené varenie)

Ak nechcete začať variť nastaveným programom okamžite , môžete predprogramovať režim aj dobu štartu varenia . Prednastavený program varenia sa zapne vo vami nastavenom čase. Táto funkcia sa skladá z dvoch krokov :

1. Nastavenie aktuálneho času (pokiaľ už nie je nastavený)
2. Nastavenie programu a doby varenia

Napr . Teraz je 12:30 . Chcete aby rúra automaticky začala variť vo 14:20 na výkon 100P po dobu 9 minút a 30 sekúnd .

- | Stlačiť | Displej |
|--|-------------|
| 1. Po zapnutí do siete blíká : | |
| 1.1 . Stlačte Prog/Rozmraz/Hodiny po dobu 3 s | ekúnd 00:00 |
| 1.2 . Nastavte hodiny otočením Auto varenie/ Čas/ Kg | 12:00 |
| 1.3 . Potvrďte nastavenie hodiny jedným stlačením
Prog/Rozmraz/Hodiny | 12:00 |

1.4 . Nastavte minúty pomocou Auto varenie/ Čas/ Kg 12:30

1.5 . Potvrďte nastavenie minút stlačením Prog/Rozmraz/Hodiny alebo počkajte 5 sekúnd a čas sa potvrdí sám 12:30

2. Nastavenie doby varenia a výkonu -

2.1 . Stlačením tlačidla Výkon nastavte výkon na 100% 100P

2.2 . Otočením Auto varenie/ Čas/ Kg nastavte dobu varenia 9:30

2.3 . Stlačte a podržte tlačidlo Prog/Rozmraz/Hodiny po dobu 3 sekúnd na vstup do režimu nastavenia štartu varenie

3. Nastavte čas štartu varenia na 14:20 opakovaním bodov

1.2 . , 1.3 . a 1.4 . -

4. Stlačte tlačidlo Prog/Rozmraz/Hodiny pre potvrdenie nastaveného času štartu varenia . Teraz je program aktivovaný a varenie začne o 14:20 .

5. Pre kontrolu prednastaveného štartu varenia môžete stlačiť Prog/Rozmraz/Hodiny

8. Multisekvenčné varenie

Pre dosiahnutie najlepších výsledkov varenia , niektoré recepty priamo volajú po rôznych režimoch , výkonoch a dobách varenia . Môžete si naprogramovať vaše osobné menu nasledovne :

Napr . Chcete variť pri 100 % výkone po dobu 3 minút , potom 9 minút pri výkone 20 % . Tu je nastavenie tejto sekvencie .

Stlačiť Displej

- | | |
|--|------|
| 1. Nastavenie 100 % výkonu | |
| 1.1 . Stlačte Výkon 1x | 100P |
| 1.2 . Nastavte dobu varenia otočením Auto varenie/ Čas/ Kg | 3:00 |
| 2. Nastavte na 20 % výkon po dobu 9 minút | |
| 2.1 . Stlačte Výkon 5x | 20P |
| 2.2 . Nastavte dobu varenia otočením Auto varenie/ Čas/ Kg | 9:00 |
| 3. Spustíte multisekvenčné varenie stlačením START | |

Upozornenie

- a) Keď skončí varenie na 100 % výkonu , mikrovlnná rúra začne druhú fázu varenia (na 20 %) automaticky .
- b) Maximálny počet nastavených sekvencií sú 4.

9. Funkcia detského zámku

Túto funkciu použite na zamknutie ovládacieho panelu, aby si deti s mikrovlnnou rúrou nemohli hrať vo vašej neprítomnosti . V tomto režime sú všetky ovládacie prvky nefunkčné .

- | Stlačiť | Displej |
|---|---------|
| Zamknutie zámku Stlačte a držte tlačidlo | |
| Pauza / Zruš cca 3 sekundy | OFF |
| Odomknutie zámku Stlačte a držte tlačidlo | |
| Pauza / Zruš cca 3 sekundy | : |

Rozohrievanie

• Stuhnuté maslo sa lepšie rozťiera, keď ho vložíme bez obalu asi na 20 sekúnd do mikrovlnnej rúry nastavenej na nízky výkon. Rovnakým spôsobom je možné rozohriať i hlboko zmrazenú zmrzlinu.

• Pri príprave čokoládovej polevy vložíme rozlámanú čokoládu na 2 minúty do mikr. rúry pri polovičnom výkone.

Sušenie

V mikrovlnnej rúre rýchlo usušíte aj napr. rožky na strúhanku. Stačí nastaviť plný výkon na 1- 2 minúty, rožok sa rýchlo vysuší a po vychladnutí stvrdne.

Varenie

I keď väčšina domácností používa mikrovlnnú rúru prevažne na rýchle ohrievanie a rozmrazovanie, môžeme v mikrovlnnej rúre pripravovať väčšinu pokrmov. Zvyčajne stačí ubrať množstvo tuku, znížiť množstvo vody o dve tretiny a skrátiť dobu varenia o štvrtinu až tretinu. Na našom trhu sa predáva niekoľko desiatok rôznych kuchárskych kníh pre mikrovlnné varenie. V nich predstavujú profesionálne kuchárky stále nové recepty. Ak už niektorú z nich nemáte, odporúčame zájsť do kníhkupectva a kuchársku knihu zakúpiť. Pri varení sa riaďte podľa receptov.

• Potraviny obsahujúce veľké množstvo tuku (prerastené mäsa) a cukru (múčniky) sa varia podstatne rýchlejšie, než potraviny s vysokým obsahom vody.

• Zelenina a iné potraviny obsahujúce viac vody môžu byť tepelne upravované vo vlastnej šťave alebo s prídanim malého množstva vody. Zostane tak zachovaných viac živín a vitamínov.

Výhody mikrovlnnej rúry

+ Rýchlosť a spôsob varenia zachováva viac vitamínov a minerálnych látok + zvlášť vhodná je pre diétne varenie bez tuku, oleja a vody + potraviny si udržiajú dobrú štruktúru a nestrácajú chuť + počas 10 sekúnd je aj 2 dni starý rožok opäť ako čerstvý + hlboko zmrazené potraviny rýchlo a šetrne rozmrazí + jedlo je možné ohrievať priamo na tanieri + energetická úspora.

Nevýhody mikrovlnnej rúry

Mäsa pečené v mikrovlnnej rúre bez grilu nemajú hnedú chrumkavú kožu. Zhnednutie je ale možné docieľiť potieraním koreniacou zmesou. Vzhľadom k

rýchlemu tepelnému spracovaniu môže dôjsť pri zlom nastavení času k vysušeniu alebo k pripáleniu jedla, čo ovplyvňuje dobu varenia.

Časy prípravy uvedené v tabuľkách sú len približné. Na dobu varenia má vplyv rad okolností. Ak ohrievate napr. polievku vybranú z chladničky, trvá jej ohrev o niečo dlhšie, než u rovnakého množstva polievky skladovanej pri izbovej teplote v kuchyni. Doba varenia je ovplyvňovaná predovšetkým nastaveným výkonom

VLASTNOSTI POTRAVÍN OVPLYVŇUJÚCE VARENIE V MIKROVLNNEJ RÚRE

Hustota potravín

Lahké, pórovité potraviny (napr. pečivo alebo chlieb) sa pripravujú rýchlejšie než ťažké husté potraviny (napr. pečené mäsa). Pri príprave pórovitých potravín preto používajte nižší výkon.

Výška potravín

Horné časti vysokých pokrmov sa uvaria rýchlejšie než spodná časť. Preto také pokrmky v priebehu varenia niekoľkokrát obráťte.

Počiatková teplota

Rovnako ako u bežného varenia sa mrazené potraviny varia dlhšie než potraviny chladené alebo skladované pri izbovej teplote.

Veľkosť potravín

Lepšie sa varia menšie a porciované kusky potravín. Vhodné je rozložiť nakrájané potraviny vo väčšej nádobe alebo na väčšom tanieri tak, aby mali mikrovlny prístup k vareným surovinám rovnomerne zo všetkých strán.

Množstvo potravín

Výkon mikrovlnnej rúry je konštantný. Čím viac potravín varíte naraz, tým dlhšie trvá ich príprava. Malé množstvo potravín vyžaduje kratšiu dobu varenia alebo ohrievania. Pozor, ak nastavíte dlhší čas pre varenie malého množstva, môžete jedlo vysušiť alebo spáliť.

Kosti a tuky

Kosti ľahko vedú teplo a veľké množstvo tuku priťahuje mikrovlnnú energiu. Preto pri príprave plátkov mäsa obsahujúcich kosti a tuk pracujte opatrne, aby sa mäso nespálilo. Keď sa mäso začne variť, nastavte rúru radšej na nižší výkon a v priebehu varenia ho niekoľkokrát obráťte.

Tvar potravín

Mikrovlny prenikajú do potravín zo všetkých strán do hĺbky asi 3 cm. Vnútorne časti hrubších pokrmov sa uvaria tým, že teplo vytvorené na povrchu prestupuje dovnútra. Preto len vonkajšie časti sa uvaria energiou mikrovln a vnútorné časti sa varia klasicky odovzdaným teplom. Preto sa najlepšie pripravujú pokrmy zaoblených tvarov, naporciované plátky mäsa a pod. Väčšina spotrebiteľov však využíva mikrovlnnú rúru najčastejšie na ohrievanie pokrmov priamo na tanieri.

Varenie zmrazených potravín

Rad výrobcov dodáva na náš trh zmrazené potraviny, priamo určené pre ohrev v mikrovlnnej rúre. Pri ohreve dodržujte pokyny, uvedené na obale.

Dôležité pokyny pre ohrievanie jedál

- počas ohrievania jedlo pravidelne miešajte (polievky, omáčky, ryžu, kašu) alebo otáčajte (plátky mäsa, múčniky).
- po ohriatí alebo varení nechajte jedlo niekoľko minút odstáť.
- pri ohrievaní je vhodné zakryť jedlo fóliou pre mikrovlnnú rúru alebo plastovým priklopom. Z jedla potom neuniká para a nevysuší sa.
- pri ohrievaní zemiakov v šupke, chleba, pečiva alebo vlhkých potravín položte potraviny na list pľavého kuchynského papiera, ktorý vlhkosť pohltil.
- pri ohrievaní jedla na tanieri sa ho pokúste rozložiť v rovnomernej vrstve. Pri ohrievaní omáčky a knedlí súčasne výkon rúry znížte a predĺžte dobu ohrievania.
- doby uvedené v tabuľke pre ohrievanie platia pre potraviny o izbovej teplote. Ak sú potraviny chladnejšie, dobu predĺžte.
- ohrievané pokrmy dajte na tanier tak, aby hrubšie, hustejšie a mäsitejšie časti ležali po obvode taniera, kde pohltila najviac energie a tenké časti uprostred taniera.

Rozmiestnenie a vzdialenosti

Jednotlivé kusy pokrmov, ako sú pečené zemiaky, malé kúsky pečiva atď. sa zahrejú lepšie, keď sú rozložené na tanieri rovnako ďaleko od seba, najlepšie v kruhu. Ak je to možné, neukladajte potraviny na seba.

Miešanie

Za účelom rovnomerného šírenia a rozvedenia tepla v pokrmu je dôležité jedlo v priebehu varenia niekoľkokrát

miešať. Miešajte od okraja nádoby smerom dovnútra, pretože vonkajšia časť pokrmu sa ohreje najskôr.

Obracanie

Veľké a dlhé pokrmy (napr. pečené mäso a celá hydina) sa musia obracať, aby sa všetky časti uvarili rovnomerne. Je vhodné obracať tiež rozporciovanú hydinu a rezne.

Zakrývanie fóliou

Rohy a okraje hranatých pokrmov, ale napr. tiež kura-cie krídla je vhodné zakryť alobalom, pretože sa upečú ako prvé a mohli by sa spáliť. Alobal upevnite tak, aby sa nedotýkal vnútra mikrovlnnej rúry, inak môže dôjsť k iskreniu.

Zhnednutie

Mäso a hydina varená 15 min. a dlhšie môžu zhnednúť vo vlastnom tuku. Pokrmy pripravované kratšiu dobu je vhodné potrieť omáčkou, ktorá spôsobí zhnednutie. Napr. omáčky Barbecue a worcester, sójová omáčka, mletá paprika rozpustená v masle a pod.

K zamedzeniu spálenia jedla vo vnútri rúry

- Neprevarujte jedlo. Nenechávajte rúru bez dozoru, zvlášť ak pri varení používate papier, umelú hmotu alebo iné horľavé materiály. Môže dojsť k vznieteniu.
- Odstráňte drôtené sponky z vreciek pred tým, než ich vložíte do rúry.
- Ak dôjde k vznieteniu materiálu vo vnútri rúry, nechajte zatvorené dvierka rúry, vypnite ju a vyberte zástrčku zo zásuvky elektrického prúdu alebo vypnite poistky bytu. Ako i u ostatných spotrebičov, k zabezpečeniu čo najlepšieho fungovania Vašej mikrovlnnej rúry existuje rad pravidiel, ktoré sa musia dodržiavať:
- Spolu s mikrovlnnou rúrou používajte sklenený otočný tanier, podložený kruhovým nosičom otočného taniera.
- Nepoužívajte rúru, ak je prázdna. Mohlo by dôjsť k poškodeniu rúry.
- Nepoužívajte vnútrajšok rúry pre skladovanie žiadnych materiálov, predovšetkým papierov, kuchárskych kníh a pod.
- Nepoužívajte rúru pre domáce konzervovanie. Mikrovlnné rúry nie sú k takej činnosti prispôsobené. Nevhodne konzervované jedlo sa môže pokaziť a jeho konzumácia je nebezpečná.
- Potraviny s blanou - napr. vaječné žĺtky, paradajky, kuracie ľadviny a pod. pred varením niekoľkokrát prepichnete vidličkou.

- Nevkladajte žiadne predmety do otvorov na vonkajšom povrchu rúry.
- Nikdy neodstraňujte žiadne časti rúry ako napr. nožičky, spojovacie články alebo skrutky.
- Nevarte jedlo priamo na sklenenom tanieri. Pred použitím v rúre vložte jedlo do vhodnej nádoby.
- Nepoužívajte zvyčajné potravinové teplomery. Pre použitie v mikrovlnnej rúre slúžia špeciálne teplomery, iné sú nevhodné.
- Nepokúšajte sa smažiť jedlo v oleji. U oleja nie je možné pri smažení kontrolovať jeho teplotu.
- Uvedomte si, že mikrovlnná rúra len ohrieva jedlo/tekutinu v nádobe, ale nie nádobu ako takú. Môže spôsobiť spoždený var. Preto, aj keď vrchnák nádoby nie je pri vyberaní z rúry horúci, jedlo/tekutina sa vo vnútri nádoby chová ako pri bežnom varení. Pri odstránení vrchnáku teda prská, prípadne uniká para.
- Obsah dojčenských fliaš a detskej stravy má byť premiešavanie alebo protřásan a má byť kontrolovaná teplota pred konzumáciou, aby sa zabránilo popáleniu.
- Kuchynský riad môže byť horúci. Nádoba nie je ohrievaná mikrovlnnou energiou, ale teplým pokrmom. Aby ste sa vyhli popáleninám, používajte hrubé rukavice na pečenie.

VARNÝ RIAD

V mikrovlnnej rúre nikdy nepoužívajte kovový riad alebo riad so zlatou dekoráciou. Mikrovlny totiž neprechádzajú kovom a od cudzích kovových predmetov sa odrážajú a môžu vyvolať elektrické iskrenie. V mikrovlnnej rúre používajte nádoby z varného skla Simax alebo iný nekovový žiaruvzdorný riad.

V mikrovlnnej rúre môžete používať aj papierové a kartónové servítky, utierky, tanieri a pohárik. Nepoužívajte ale výrobky z recyklovaného papiera, pretože môžu obsahovať prímеси, ktoré by mohli spôsobiť iskrenie či požiar.

Plastové tanieri, pohárik, vrecká a obaly môžete v mikrovlnnej rúre používať podľa pokynov ich výrobcu.

Kovový riad a riad s kovovými ozdobami v mikrovlnnej rúre nepoužívajte. Ak recept predpisuje použitie hliníkovej fólie, grilových ihl s obsahom kovov, nechajte medzi kovovým predmetom a stenou rúry medzeru aspoň 2,5 cm. Ak dôjde k iskreniu, kovový predmet radšej odstráňte a nahraďte nekovovým.

Nepoužívajte uzavreté nádoby, fľaše so zátkami, uzávermi, atď.. Pri varení v nich môže vzniknúť tlak a nádoba sa môže roztrhnúť.

Príručka pre použitie riadu

	Mikrovlny
Varné sklo, sklokeramika	áno
Keramika a porcelán	áno (nie s kovovými ozdobami)
Kovové riadu	ne
Nevarné sklo	ne
Plast pre mikrovlnné varenie	áno
Plastové obaly	áno
Papier	áno
Slama, prútie	áno

ÚDRŽBA MIKROVLNNEJ RÚRY

- Pred čistením rúry vždy odpojte zo zásuvky elektrického prúdu.
- Udržujte vnútorný priestor rúry čistý. Ak dôjde k pretečeniu tekutín a tie prilnú ku stenám rúry, vyčistite ich vlhkou handričkou. Môžete použiť jemný čistiaci prostriedok, ktorý nie je agresívny. Neodporúča sa použitie abrazívnych alebo drsných čistiacich prostriedkov.

- Vonkajší povrch rúry čistíte vlhkou handričkou. Aby ste zabránili riziku poškodenia funkčných častí vo vnútri rúry, nenechajte vodu vniknúť do ventilačných otvorov.
- Kontrolný panel nesmie byť mokrá ani mastná. Čistíte ho zľahka jemnou vlhkou handričkou. Nepoužívajte práškové čistiace prostriedky ani iné agresívne alebo mastné látky, pretože by mohlo dôjsť k odstráneniu popisov.
- Ak sa vo vnútri rúry alebo vonku okolo dvierok akumuluje para, utrite priestor mäkkou handričkou. Táto situácia môže nastať, ak používate Vašu mikrovlnnú rúru v podmienkach s vysokou vzdušnou vlhkosťou a neznamená teda poruchu Vašej rúry.
- Čistíte sklenený tanier. Umyte ho v horúcej vode so saponátom alebo v umývačke riadu.
- Unášač otočného taniera a dno rúry čistíte pravidelne. Vyhnete sa tak nadbytočnému hluku. Jednoducho utrite mäkkou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom, vodou alebo čistiadlom okien povrch dna a vysušte. Unášač otočného taniera umyte vo vlažnej vode so saponátom.
- Pre odstránenie nežiaducich pachov vo vnútri mikrovlnnej rúry vložte hrnček vody so šťavou a kôrou z jedného citróna do hlbokéj nádoby. Varte 5 minút. Starostlivo vytrite a vysušte jemnou handričkou.
- Ak potrebujete vymeniť vnútorné osvetlenie, kontaktujte prosím odborný servis.

Bezpečnosť pri práci

Z bezpečnostných dôvodov je mikrovlnné zariadenie uzavreté vo vnútornom priestore rúry nepriepustnými kovovými stenami. Taktiež aj priehľadné dverové okienko je potiahnuté pre mikrovlny nepreniknuteľným kovovým sítom. Mikrovlnná rúra musí okamžite automaticky vypínať pri každom otvorení dvierok! Dôležité je tiež udržiavanie styčných plôch dvierok v čistote, aby sa zabránilo úniku mikrovln! V žiadnom prípade nesmie byť rúra používaná pri rozbití priehľadného okienka!

NEŽ ZAVOLÁTE SERVIS

Ak rúra nefunguje:

- Skontrolujte, či je zástrčka Vašej mikrovlnnej rúry správne zastrčená do zásuvky. Vyberte zástrčku zo zásuvky, počkajte 10 sekúnd a zapojte znovu do zásuvky.
- Preverte, či nie sú nefunkčné poistky alebo istič. Ak tieto fungujú správne, skúste do zásuvky zapojiť iný spotrebič.

Ak nefunguje funkcia mikrovln:

- Preverte, či je nastavený čas varenia.
- Preverte, či sú dvierka dobre uzavreté a zapadli do bezpečnostných zámkov. Dvierka mikrovlnnej rúry Professor majú bezpečnostnú poistku, ktorá vypína rúru pri ich otvorení alebo zlom zatvorení.

Ak žiadna z týchto rád nenapraví situáciu, kontaktujte najbližší autorizovaný servis.

Technický vývoj

Výrobca si vyhradzuje právo vykonávať v rámci technického vývoja a zdokonaľovania výrobku technické zmeny i bez predošlého upozornenia.

Likvidácia odpadov

Po uplynutí záruky odovzdajte obal do zberu. Obal je 100% recyklovateľný. Keď výrobok doslúži, odovzdajte ho do zberne druhotných surovín, prípadne zlikvidujte podľa miestnych predpisov o odpadoch.

Záruka

Na mikrovlnnú rúru Professor je spotrebiteľovi poskytovaná záruka v dobe trvania 24 mesiacov odo dňa predaja. Táto záruka sa vzťahuje na všetky materiálové a pracovné náklady spojené s opravou výrobku.

Kukuriničny klas s petržlenovým maslom*Nastavenie výkonu na maximum*

Potrebuje: 4 kukuričné klasy (čerstvé alebo zmrazené), 75 g masla, 2 polievkové lyžice najemno nasekanej čerstvej petržlenovej vňate.

1. Maslo nakrájajte na kúsky a dajte na malú misku. Zahrievajte až kým sa nerozpustí, cca 1 1/2 minúty.
2. Kukuricu potrite maslom a každú zvlášť zabaľte do pergamenového papiera.
3. Naskladajte kukuricu na plytkú misu a zakrytú varte v mikrovlnnej rúre 10 minút ak je čerstvá, alebo 12 minút ak je zmrazená. Vidličkou vyskúšajte, či je kukurica už mäkká, inak dobu varenia predĺžte.
4. Varenú kukuricu vybaľte z papiera a dajte na tanieriky.
5. Do masla zamiešajte petržlenovú vňať a zahrievajte asi 45 sekúnd. Horúcim maslom s petržlenovou vňaťou prelejte kukuricu.

Pečeňová paštéta*Nastavenie výkonu na maximum*

Potrebuje: nakrájať 2 plátky anglickej slaniny, 225 g kuracej pečene, 1 rozdrvený strúčik cesnaku, 150 g masla, 1 lyžicu šľahačky, 1 lyžicu sušených miešaných bylín, mleté čierne korenie, 1 lyžicu suchého sherry.

1. Vložte slaninu do stredne veľkej misky a varte 1 minútu.
2. Pridajte pečeň, cesnak, 100 g masla, bylinky a korenie. Zakryté varte 5 minút. V polovici zamiešajte.
3. Pridajte sherry a šľahačku. Zmes rozmixujte dohladka. Paštétu rozdeľte do 4 formičiek, alebo ju dajte do jednej väčšej misky.
4. Zvyšok masla dajte do misky a zahrievajte pol minúty až kým sa nerozpustí, potom nalejte na paštétu
5. Nechajte 2 hodiny vychladnúť a môžete podávať.

Miešané vajcia*Nastavenie výkonu na maximum*

Potrebuje: 4 vajcia, 1 lyžicu mlieka, 15 g masla, štipku soli a korenia.

1. Vajcia, mlieko, soľ a korenie dajte do veľkej misy a dobre našľahajte. Pridajte maslo.
2. Varte nezakryté asi 3 minúty (prípadne dlhšie, podľa požadovanej hustoty). Po minúte zľahka premiešajte.
3. Podávajte napr. na hrianke potretej maslom.

Hovädzie plátky na whisky*Nastavenie výkonu na maximum*

Potrebuje: 4 zľahka naklepané plátky z hovädzieho stehna - celkom 750 g, 2 lyžice whisky, 1 rozdrvený strúčik cesnaku, 1 najemno nakrájaná stredná cibuľa, 50 g masla, 1/2 lyžičky worcestrovej omáčky, soľ a korenie.

1. Plátky osolte, okoreňte a naložte do whisky. Prikryte a uložte do druhého dňa (alebo aspoň na 3 hodiny) uležať do chladničky.
2. Cesnak, maslo a cibuľu vložte do nádoby a varte zakryté asi 4 minúty. Odstavte nabok.
3. Plátky mäsa vyberte z marinády, nechajte okvapkať a mari-

nádu odložte. Mäso dajte do plytkej misky a varte nezakryté asi 7 minút. Počas varenia mäso obracajte.

4. Do misky pridajte marinádu, povarený cesnak s cibuľou, worcestrovú omáčku a podľa chuti soľ a korenie. Rozmiešajte a varte spoločne s mäsom asi 2 a 1/2 minúty.
5. Ozdobte zeleninou a podávajte s varenou ryžou a brokolicou.

Diabolské kuracie stehienka*Nastavenie výkonu na maximum*

Potrebuje: 750 g dolných častí kuracích stehienok (asi 8 ks), 1 lyžičku kari korenia, 1 lyžičku sójovej omáčky, 3 lyžice paradajkového pretlaku, 3 lyžice prírodného hnedého cukru, 25 g masla.

1. Stehienka rozložte rovnomerne na dno nádoby a pečte v mikrovlnnej rúre nezakryté asi 4 a 1/2 minúty. Odstavte.
2. Kari, paradajkový pretlak, sójovú omáčku, cukor a maslo dajte do nádoby a varte nezakryté 2 minúty.
3. Pridajte stehienka, potrite ich omáčkou a pečte nezakryté asi 4 a pol minúty.
4. Pridajte tri lyžice vody, rozmiešajte v omáčke, znovu stehienka potrite a ešte 2 minúty dopečte. Nechajte 3 minúty odstáť.
5. Podávajte s ryžou a kapustovým šalátom.

Pstruh s citrónom*Nastavenie výkonu na maximum*

Potrebuje: Potrebuje: 1 kg pstruhov (4 ks), 50 g masla (nakrájaného na 8 plátkov), 1 citrón (rozdelený na 8 dielikov), strúhaná citrónová kôra z 1 - 2 citrónov.

1. Do každého pstruha dajte 2 mesiačky citrónu, položte do plytkej nádoby, zakryte a pečte v mikrovlnnej rúre asi 4 minúty.
2. Pstruhy obráťte, posypte citrónovou kôrou a položte na ne maslo. Zakryte a pečte ďalších 5 minút. Po 2,5 minútach pstruhy obráťte a polejte maslom.
3. Zakryté nechajte 3 minúty odpočinúť.
4. Ozdobte citrónovými plátkami a petržlenovou vňaťou. Podávajte so zeleninovým šalátom.

Ďalšie recepty a možnosti

V mikrovlnnej rúre Professor môžete pripravovať tisíce chutných a zaujímavých jedál. Záleží len na Vašej fantázii. Viac inšpirácie nájdete v desiatkach kuchárskych kníh pre mikrovlnné rúry, dostupných na slovenskom trhu.

Väčšina domácností stále využíva mikrovlnné rúry **predovšetkým na ohrievanie**. Rad skúsených kuchárov ale dáva prednosť mikrovlnnej rúre pred klasickými spôsobmi varenia - napr. pri: **rozpekaní pečiva, varení omáčok, dusení bez vody a tuhu vo vlastnej šťave, varení rýb bez vody, ale tiež pri prípravu horúcich nápojov, zvarného vína, punču, čokolád atď.**

Prajeme Vám dobrú chuť!

Spätný odber elektroodpadu



Informácie pre používateľa ohľadom likvidácie elektrických a elektronických zariadení (z domácnosti)

Uvedený symbol na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamená, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. Za účelom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma.

Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu, najbližšieho zberného miesta, v Zákone o odpadoch príslušnej země, v ČR č. 185/2001 Sb. v platnom znení. Ďalej rovnako na www.zasobovani.cz/odber a na internetových stránkach www.elektrowin.cz a www.asekol.cz (likvidácia elektroodpadu).

Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty

Celostátní nositel servisu zajišťující opravy
a náhradní díly prostřednictvím
smluvních partnerů je:

Zodpovedný zástupca pre Slovensko

TV - AV Elektronik, s. r. o., P. O. Hviezdoslava 9
010 01 Žilina, Tel.: +421 415 626 061,
E-mail: greschner@tvav.sk Web: www.tvav.sk