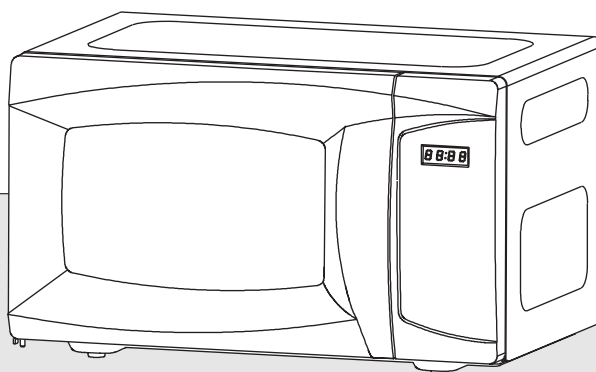


MIKROVLNNÁ TROUBA

KOR-6L1B

NÁVOD K OBSLUZE &
KUCHAŘKA



Před instalací a nastavováním trouby se prosím seznámte s tímto návodem.

UPOZORNĚNÍ PRO ZABRÁNĚNÍ MOŽNÉMU OZÁŘENÍ MIKROVLNNOU ENERGIÍ

- (a) **Nepoužívejte troubu s otevřenými dvířky** - použití trouby s otevřenými dvířky může mít za následek ozáření škodlivou mikrovlnnou energií. Nevyražujte z činnosti a nemanipulujte s bezpečnostními uzávěry dvířek trouby.
- (b) **Pozor na vniknutí jakéhokoliv předmětu** do prostoru mezi dvířky a čelní částí trouby, nedovolte nahromadění nečistot nebo zbytků čisticích prostředků na těsnících plochách.
- (c) **UPOZORNĚNÍ:** Pokud budou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek trouby nesmí být trouba používána a to až do její opravy pracovníkem s odpovídající kvalifikací. Jedná se především o poškození: (1) dvířek (nesmí být ohnuta), (2) závěsů a západek dvířek (nesmí být ulomeny nebo uvolněny), (3) těsnění dvířek a těsnicí plochy trouby.
- (d) **UPOZORNĚNÍ:** Opravy nebo servisní úkony vyžadující sejmutí krytů chránících uživatele trouby před účinky mikrovlnné energie jsou pro všechny k tomuto nequalifikované osoby možnými zdroji rizik.
- (e) **UPOZORNĚNÍ:** V troubě nesmějí být ohřívány jakékoliv tekutiny nebo potraviny uložené v uzavřených nádobách - mohou v troubě vybuchnout.
- (f) **UPOZORNĚNÍ:** Děti smějí troubu používat bez trvalého dohledu pouze pokud byly způsobem odpovídajícím jejich věku upozorněny na možnosti rizik při používání trouby, pokud mohou troubu bezpečným způsobem používat a pokud pochopily rizika při jejím nesprávném používání.
- (g) **UPOZORNĚNÍ:** Pokud je trouba používána v kombinovaném režimu (pokud je u trouby k dispozici) smí být trouba vzhledem k vysoké provozní teplotě obsluhována dětmi pouze za trvalého dohledu dospělé osoby obeznámené s používáním trouby.

OBSAH

• UPOZORNĚNÍ PRO ZABRÁNĚNÍ MOŽNÉMU OZÁŘENÍ MIKROVLNNOU ENERGIÍ.....1 • DŮLEŽITÉ POKYNY PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ TROUBY.....2 • POKYNY PRO UZEMNĚNÍ TROUBY.....3 • INSTALACE TROUBY.....3 • JEDNOTLIVÉ ČÁSTI TROUBY.....4 • JEDNOTLIVÉ ČÁSTI TROUBY (pokračování).....5 • OBSLUHA TROUBY.....6 • OBSLUHA TROUBY.....7 - NASTAVENÍ HODIN.....7 - ROZMRAZOVÁNÍ POTRAVIN PODLE VÁHY.....8 - ROZMRAZOVÁNÍ POTRAVIN PODLE ČASU.....8 - NASTAVENÍ DOBY PŘÍPRAVY POTRAVIN A ÚROVNÍ VÝKONU – 1 FÁZE.....9 - NASTAVENÍ DOBY PŘÍPRAVY POTRAVIN A ÚROVNÍ VÝKONU – 2 FÁZE.....9 +30 sec.....10 - PŘEDNASTAVENÉ VOLBY VAŘENÍ.....10 - AUTOMATICKÁ PŘÍPRAVA POTRAVIN.....11 - ZABLOKOVÁNÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ TROUBY.....12 - AKTIVOVÁNÍ / VYPNUTÍ ÚSPORNÉHO REŽIMU TROUBY.....12 - UKONČENÍ PROVOZU TROUBY.....12	• PÉČE O MIKROVLNNOU TROUBU.....13 • OTÁZKY A ODPOVĚDI.....14 • PŘEDTÍM NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISU.....15 • UDRŽOVÁNÍ A ČIŠTĚNÍ TROUBY.....15 • LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ.....15 • TECHNICKÉ ÚDAJE.....16 • NÁDOBÍ PRO POUŽITÍ V TROUBĚ.....17 • PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ TROUBY.....18 • JISKŘENÍ V TROUBĚ.....18 • PRINCIP PŘÍPRAVY POTRAVIN MIKROVLNAMI.....19 • JAK JSOU MIKROVLNAMI PŘÍPRAVOVÁNY POTRAVINY.....19 • PŘEVODNÍ TABULKY.....19 • TECHNIKY PŘÍPRAVY POTRAVIN V TROUBĚ.....20 • PRŮVODCE ROZMRAZOVÁNÍM POTRAVIN.....21 • POSTUPY PŘÍPRAVY NĚKTERÝCH POTRAVIN V TROUBĚ.....22 • PŘEHLED PŘÍPRAVY ZELENINY.....24 • PŘEDPISY.....25
--	---

DŮLEŽITÉ POKYNY PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ TROUBY

PŘED INSTALACÍ A POUŽITÍM TROUBY SI PROSÍM PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD A ULOŽTE JEJ PRO PŘÍPAD JEHO DALŠÍ POTŘEBY.

UPOZORNĚNÍ: Pro zabránění vzniku požáru, popálení, úrazu elektrickým proudem a jiným rizikům: V následujícím textu jsou uvedeny pokyny, které je stejně jako u jiných elektrických spotřebičů nutno dodržovat pro bezpečné používání trouby a využití jejích vlastností a funkcí.

1. Trouba je určena pro rozmrazování, ohřev a přípravu potravin. Nepoužívejte troubu pro sterilizaci popř. pro sušení oděvů, papíru nebo jiných materiálů, které nejsou určeny pro konzumaci.
2. Nepoužívejte troubu bez vložených potravin - může tak být poškozena.
3. Nepoužívejte vnitřní prostor trouby pro ukládání jakýchkoliv předmětů jako jsou např. noviny, kuch. příručky nebo kuchyňské nářadí.
4. Nepoužívejte troubu bez řádně vloženého skleněného talíře. Před zapnutím trouby přezkontrolujte správné uložení talíře na vodičku.
5. Před vložením potravin ve sklenicích nebo v lahvích do trouby sejměte z nádob jejich víčka.
6. Pozor na vniknutí cizích předmětů do prostoru mezi těsněním dvířek a čelními těsnícími plochami trouby - riziko úniku mikrovlnné energie z trouby.
7. Pro přípravu potravin v troubě nepoužívejte výrobky z recyklovaného papíru - mohou obsahovat nečistoty zapříčínující v troubě jiskření popř. vznícení obsahu trouby.
8. Nepoužívejte troubu pro pražení kukuřice s výjimkou spec. balené kukuřice výslovně určené pro pražení v mikrovlnné troubě. Výtěžnost pražení spec. neupravené kukuřice v mikrovlnné troubě (počet neupravených zrn) je mnohem nižší než při pražení upravené kukuřice. Pokud tak není určeno výrobcem kukuřice nepřidávejte ke kukuřici pro její pražení v troubě olej.
9. Neohřívejte a nepřipravujte v troubě potraviny opatřené na jejich povrchu slupkou, blankou nebo skořápkou jako jsou např. vaječné žloutky, brambory nebo drůbeží játra bez jejich předchozího několikerého propíchnutí - např. vidličkou.
10. Nepražte v troubě kukuřici po dobu delší než doporučenou jejím výrobcem (zpravidla 3 minuty). Delším ponecháním kukuřice v troubě nezvýšíte výtěžek jejího pražení - vzniká tak riziko jejího připálení nebo požáru. Kromě toho může v důsledku nadměrného ohřevu skleněného talíře může talíř prasknout.
11. V případě výskytu dýmu vycházejícího z trouby neprodleně troubu vypněte nebo odpojte od elektrické sítě a potom při uzavřených dvířkách trouby vyčkejte na zhasnutí obsahu trouby.
12. Příprava potravin v troubě v nádobách z plastu nebo z papíru vyžaduje vzhledem k možnosti jejich vznícení častou kontrolu.
13. Před podáváním potravin a nápojů ohříváných v troubě v kojeneckých lahvích je pro zabránění popálení obsah nádob před jeho podáváním nutno zamíchat nebo protřepat a přezkontrolovat jeho teplotu.
14. Před podáváním potravin nebo nápojů připravovaných nebo ohříváných v troubě malým dětem nebo naopak seniorům je vždy nutno přezkontrolovat jejich teplotu. Důležitost této kontrol vyplývá ze skutečnosti, že k ohřevu potravin v troubě (vedením tepla) dochází i poté, co byla trouba vypnuta.
15. Nepoužívejte troubu pro přípravu vajec ve skořápce nebo pro ohřev natvrdo uvařených vajec - mohou vybuchnout a to i po ukončení jejich ohřevu.
16. Udržujte kryt vlnovodu ve vnitřním prostoru trouby v trvalé čistotě. Po každém použití trouby otřete vnitřní prostor trouby měkkou vlhkou utěrkou. Tuk nebo olej nahromaděné v troubě mohou při jejím dalším použití zapříčínovat vznik dýmu nebo se v troubě mohou vznítit.
17. Nepoužívejte troubu pro fritování - na rozdíl od fritovacího hrnce není trouba vybavena termostatem. Riziko přehřátí a vznícení tuku nebo oleje.
18. Vzhledem k povrchovému napětí mohou být některé kapaliny jako např. voda, káva nebo čaj v troubě ohřáty na teplotu vyšší než je jejich bod varu. Po vyjmutí takto ohřátých kapalin z trouby nemusí být vždy viditelné obvyklé příznaky jejich varu jako jsou např. unikající bubliny vzduchu. **UVEDENÝ JEV MŮŽE MÍT PO PONOŘENÍ LŽÍČKY NEBO PŘI POHYBU S NÁDOBOU ZA NÁSLEDEK NÁHLÉ PŘEKYPNÍ OBSAHU NÁDOBY S TAKTO OHŘÁTOU KAPALINOU – RIZIKO OPAŘENÍ.**
Pro snížení rizika úrazu osob:
 - a) Nepřehřívejte ohříváné kapaliny.
 - b) Před vložením ohříváné kapaliny do trouby a po uplynutí poloviny času jejího ohřevu kapalinu zamíchejte
 - c) Pro ohřev kapalin v troubě nepoužívejte vysoké nádoby s úzkými hrdly.
 - d) Před vyjmutím ohřáté kapaliny z trouby ponechejte kapalinu krátký čas v troubě.
 - e) Při ponořování lžice nebo pohybu s nádobou obsahující ohřátou kapalinu postupujte se zvýšenou opatrností.

NÁVOD ULOŽTE PRO PŘÍPAD JEHO DALŠÍ POTŘEBY

POKYNY PRO UZEMNĚNÍ TROUBY

Trouba musí být uzemněna. V případě elektrického zkratu je uzemněním trouby odváděn elektrický potenciál a je tak snižováno riziko úrazu elektrickým proudem. Trouba je vybavena síťovým kabelem s uzemňovacím vodičem a vidlicí kabelu umožňující připojení k síťové zásuvce opatřené ochranným kolíkem v jediné možné poloze. Použitá síťová zásuvka musí být správně zapojena a uzemněna.

UPOZORNĚNÍ: Nesprávným připojením vidlice síťového kabelu trouby k síťové zásuvce vzniká riziko úrazu elektrickým proudem. V případě jakýchkoliv pochybností o správnosti instalace síťové zásuvky zásuvku nepoužívejte a kontaktujte odbornou firmu. Pokud bude pro instalaci trouby nutné použití prodlužovacího kabelu použijte trojžilový kabel s vodiči o dostatečném průřezu umožňujícím zatížení shodné nebo vyšší než je příkon trouby a se řádně zapojenými kabelovými koncovkami.

INSTALACE TROUBY

1. Přístup vzduchu

Nezakrývejte větrací otvory skříňky trouby - zakrytím otvorů za provozu trouby riziko jejího přehřátí a poškození. Pro zajištění přístupu vzduchu ponechtejte okolo a za troubou nejméně 8 cm, nad troubou nejméně 10 cm volný prostor.

2. Stabilní, rovná plocha

Troubu instalujte na stabilní, pevnou a rovnou plochu. Tento model trouby není určen do vestavbu do skříňky (kuchyňské linky). Troubu instalujte na lince, stole, skříňce apod.

3. Okolo a za troubou ponechtejte volný prostor

Nezakrývejte větrací otvory skříňky trouby - zakrytím otvorů za provozu trouby riziko jejího přehřátí a poškození.

4. Troubu umístěte v dostatečné vzdálenosti od televizoru a rozhlasového přijímače

Pokud by trouba byla instalována v blízkosti TV nebo rozhlasového přijímače, jejich antén popř. anténních napáječů je provozem trouby možné rušení příjmu TV nebo rozhlasu. Troubu instalujte v co možná největší vzdálenosti od televizoru nebo rozhlasového přijímače.

5. Troubu instalujte v dostatečné vzdálenosti od zdrojů tepla a na místě, kde nemůže být postříkána nebo polita

Při výběru místa pro instalaci trouby zvolte místo v dostatečné vzdálenosti od zdrojů tepla nebo páry, na kterém trouba nemůže být postříkána nebo polita. Působením uvedených vlivů zhoršování izolačních vlastností trouby.

6. Napájení trouby

- Trouba je konstruována pro napájení střídavým napětím 230 V / 50 Hz, proudem cca 12 A.
- Délka síťového kabelu trouby je cca 0,8 metru.
- Pro napájení trouby dodržte napětí uvedené na typovém štítku trouby. Napájením trouby vyšším napětím riziko požáru nebo jiné nehody, mající za následek poškození trouby, napájením trouby nižším než uvedeným napětím je zpomalována příprava potravin v troubě. Výrobce trouby v žádném případě neodpovídá za jakékoliv škody zapříčiněné napájením trouby jiným než na typovém štítku uvedeným napětím.
- Poškozený síťový kabel trouby musí být vyměněn za nový, z důvodů zabránění rizik musí být výměna kabelu provedena buď výrobcem trouby nebo jím autorizovaným servisem.

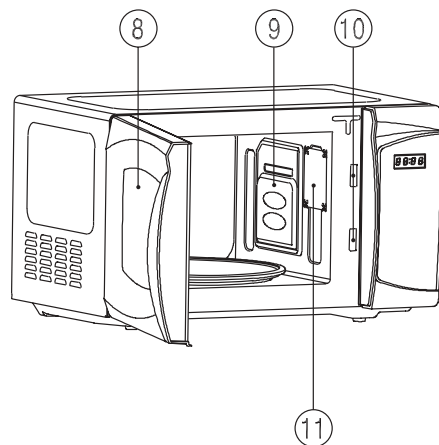
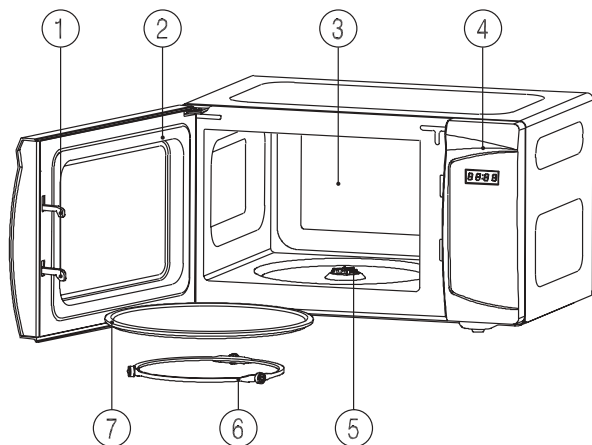
7. Po vybalení trouby z přepravního kartonu přezkontrolujte, zda trouba není poškozena, jako např.

nevyrovnání dvířek, prasklá dvířka, poškození vnitřního prostoru trouby apod. V případě zjištění poškození trouby troubu neinstalujte a okamžitě kontaktujte jejího dodavatele.

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

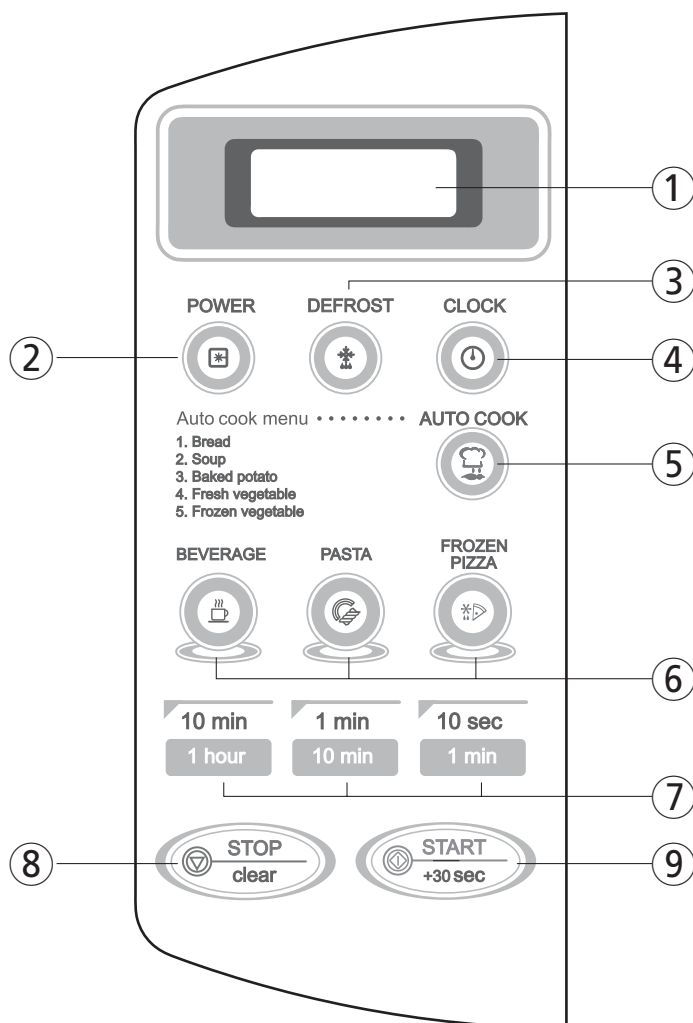
Pozor zejména při prvním použití trouby bezprostředně po jejím nákupu v chladném ročním období.

JEDNOTLIVÉ ČÁSTI TROUBY



- ① **Západky dvířek** - po uzavření dvířek zajišťují dvířka proti jejich otevření. Otevřením dvířek za provozu trouby bude automaticky vypnut magnetron.
- ② **Těsnění dvířek** - brání úniku mikrovln z vnitřního prostoru trouby.
- ③ **Vnitřní prostor trouby**
- ④ **Ovládací panel trouby**
- ⑤ **Spojovací díl** - je upevněn na hřídeli umístěném uprostřed dna vnitřního prostoru trouby. Zůstává trvale v troubě bez ohledu na způsob jejího používání.
- ⑥ **Vodítko otočného talíře** - spolu se skleněným talířem musí být vždy použito pro přípravu potravin v troubě.
- ⑦ **Skleněný talíř** - ze speciálního ohnivzdorného skla. Před zapnutím trouby musí být talíř správně umístěn v troubě. Nepřipravujte potraviny položené přímo na talíři.
- ⑧ **Okénko dvířek** - umožňuje kontrolu připravovaných potravin. Je konstruováno tak, že propouští pouze světlo - mikrovlny okénkem neprocházejí.
- ⑨ **Kryt vlnovodu** - chrání výstup mikrovln před znečištěním potravinami připravovanými v troubě.
- ⑩ **Bezpečnostní uzavírací systém**
- ⑪ **Svítilna osvětlení vnitřního prostoru trouby** - rozsvítí se automaticky po zapnutí trouby.

JEDNOTLIVÉ ČÁSTI TROUBY (pokračování)



- ① **DISPLEJ** - na displeji jsou zobrazovány čas přípravy potravin v troubě, úroveň výkonu, ikony režimu trouby a údaj hodin.
- ② **POWER** - tlačítko pro nastavení úrovně výkonu.
- ③ **DEFROST** - tlačítko pro rozmrazení potravin podle času a hmotnosti.
- ④ **CLOCK** - tlačítko pro nastavení hodin.
- ⑤ **AUTO COOK** - tlačítko pro přípravu potravin v troubě nebo jejich ohřev.
- ⑥ **ONE TOUCH COOK** - tlačítka pro přípravu nebo ohřev specifického množství jídla.
- ⑦ **TIME SET PAD** - tlačítko pro nastavení doby přípravy a hodin.
- ⑧ **STOP / CLEAR** - tlačítko je používáno pro ukončení provozu trouby a pro vymazání programu.
- ⑨ **START / +30 SEC** - tlačítko pro spuštění trouby a také pro nastavení doby ohřevu o 30 sekund.

OBSLUHA TROUBY

V této kapitole naleznete užitečné informace o používání trouby.

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

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

PŘEHLED VÝKONU TROUBY

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

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

OBSLUHA TROUBY

NASTAVENÍ HODIN

Po připojení trouby k elektrické síti, popř. po obnovení přerušené dodávky elektřiny, bude na displeji trouby blikat údaj „:0“.

CLOCK



1. Stiskněte tlačítko CLOCK. Bude používán 12hod režim indikace času.

2. Dalším stisknutím tlačítka budou hodiny přepnuty do 24hod režimu indikace času.

3. Nastavte správný čas pomocí tlačítka TIME SET postupně.

4. Stiskněte tlačítko CLOCK.

CLOCK



Displej přestane blikat a dvojtečka se rozblíká. Pokud vyberete 12hod režim indikace času, budou na displeji zobrazovány údaje 1:00 do 12:59. Pokud vyberte 24hod režim indikace času, budou zobrazovány údaje 0:00 – 23:59.

POZNÁMKA: Jestliže se pokuste vložit nesprávný čas, nesprávné hodiny nebudou nastaveny a režim hodin se vrátí do původního stavu. Stiskněte tlačítko CLOCK a znovu nastavte čas.

ROZMRAZOVÁNÍ POTRAVIN PODLE VÁHY

Jakmile zvolíte režim DEFROST (rozmrazování), automaticky se cyklus doby rozmrazování rozdělí na dobu rozmrazování a odpočinku, které se budou střídát.

DEFROST



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

Na displeji se zobrazí „0“.

2. Pomocí tlačítka TIME SET nastavte požadovanou hmotnost.

Na displeji se zobrazí, co jste stiskli.

3. Stiskněte tlačítko START.

POZNÁMKA: Mikrovlnná trouba může rozmrazovat v režimu rozmrazování podle váhy od 200 g do 3000 g.

Doba rozmrazování je automaticky ovlivňována vloženou hmotností potravin.

Po stisknutí tlačítka START se bude na displeji odpočítávat doba rozmrazování a zobrazí se tak i doba zbývajících do konce rozmrazování. Přibližně uprostřed cyklu rozmrazování trouba vydá zvukový signál, který signalizuje, že je třeba otočit nebo přeskádat potraviny. Jakmile je proces rozmrazování u konce, uslyšíte 3 zvukové signály značící konec procesu.

ROZMRAZOVÁNÍ POTRAVIN PODLE ČASU

Jakmile zvolíte režim DEFROST (rozmrazování), automaticky se cyklus doby rozmrazování rozdělí na dobu rozmrazování a odpočinku, které se budou střídát.

DEFROST



X2

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

Na displeji se zobrazí „0“.

2. Pomocí tlačítka TIME SET nastavte požadovaný čas.

Na displeji se zobrazí, co jste stiskli.

3. Stiskněte tlačítko START.

POZNÁMKA: Můžete naprogramovat troubu až na 59 minut 59 sekund (59:59).

Po stisknutí tlačítka START se bude na displeji odpočítávat doba rozmrazování a zobrazí se tak i doba zbývajících do konce rozmrazování. Přibližně uprostřed cyklu rozmrazování trouba vydá zvukový signál, který signalizuje, že je třeba otočit nebo přeskádat potraviny. Jakmile je proces rozmrazování u konce, uslyšíte 3 zvukové signály značící konec procesu.

NASTAVENÍ DOBY PŘÍPRAVY POTRAVIN A ÚROVNÍ VÝKONU – 1 FÁZE

POWER



1. Stiskněte tlačítko POWER.
(Vyberte úroveň výkonu.)

Na displeji se zobrazí, co jste stiskli.

2. Stiskněte tlačítko TIME SET pro nastavení doby vaření.

Na displeji se zobrazí, co jste stiskli.

3. Stiskněte tlačítko START.

POZNÁMKA:

Troubu je možné naprogramovat na 59 minut a 59 sekund (59:59).

Použitím nižší úrovně výkonu prodloužíte dobu ohřevu, který je doporučen u potravin, jako jsou sýry, mléko a dušené maso.

Po stisknutí tlačítka START se bude na displeji odpočítávat doba přípravy a zobrazí se tak i doba zbývající do konce procesu.

NASTAVENÍ DOBY PŘÍPRAVY POTRAVIN A ÚROVNÍ VÝKONU – 2 FÁZE

U všech receptů je třeba, aby potraviny byly před zpracováváním zmražené.

Trouba může naprogramována zároveň s rozmrazováním před procesem přípravy.

DEFROST



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

2. Stiskněte tlačítko TIME SET pro nastavení času nebo váhy, kterou požadujete.

Na displeji se zobrazí, co jste stiskli.

3. Stiskněte tlačítko POWER. (Vyberte úroveň výkonu).

„P-HI“ se zobrazí.

Na displeji se zobrazí, co jste stiskli.

Tento příklad zobrazuje úroveň výkonu 5.

POWER



X6

4. Stiskněte tlačítko TIME SET pro nastavení požadované doby přípravy.

Na displeji se zobrazí, co jste stiskli.

5. Stiskněte tlačítko START.

Displej odpočítává zbývající čas v režimu rozmrazování. V polovině doby rozmrazování, potraviny otočte, rozeberte na menší kousky a/nebo přeskládejte. Na konci režimu rozmrazování začne trouba připravovat potraviny. Displej tak bude odpočítávat zbývající čas mikrovlnného vaření.

Jestliže v režimu rozmrazování stisknete tlačítko DEFROST, zobrazí se na displeji „DEF“ asi 3 sekundy. Jestliže v režimu rozmrazování nebo přípravy stisknete tlačítko POWER, na displeji se zobrazí aktuální úroveň výkonu asi 3 sekundy.

+30 sec

Tlačítko + 30 sec umožňuje ohřát potraviny na dobu 30 sekund při 100% (plném) výkonu jednoduchým stisknutím tlačítka + 30 sec. Opakovaným stisknutím tlačítka + 30 sec prodloužíte dobu ohřevu, maximálně však až na 5 minut a 30 sekund.



1. Stiskněte tlačítko + 30 sec.

Jakmile stisknete tlačítko + 30 sec, na displeji se zobrazí „:30“ a trouba začne ohřívat.

PŘEDNASTAVENÉ VOLBY VAŘENÍ

Přednastavené volby vaření dovolují vařit nebo ohřát mnoho oblíbených druhů potravin jednoduchým stisknutím tlačítka. Pro zvýšení kvality stiskněte vybrané tlačítko, dokud číslo na displeji není shodné s požadovaným množstvím.

BEVERAGE



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

Jestliže stisknete tlačítko BEVERAGE jednou, na displeji se zobrazí „1“. Po přibližně 1,5 sekundě se displej změní na dobu ohřevu a trouba začne ohřívat.

* BEVERAGE * (200 ml/šálek)

1 šálek (hrnek): Stiskněte tlačítko BEVERAGE jednou.

2 šálky (hrnky): Stiskněte tlačítko BEVERAGE dvakrát do 1,5 sekundy.

3 šálky (hrnky): Stiskněte tlačítko BEVERAGE třikrát do 1,5 sekundy.

FROZEN PIZZA



1. Stiskněte tlačítko FROZEN PIZZA jednou pro ohřev 200g kousku pizzy nebo dvakrát pro ohřev 400g kousky pizzy.

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

* FROZEN PIZZA *

200 g: Stiskněte tlačítko FROZEN PIZZA jednou.

400 g: Stiskněte tlačítko FROZEN PIZZA dvakrát do 1,5 sekundy.

POZNÁMKA:

1. Používejte jen 1 mraženou pizzu najednou.
2. Používejte mraženou pizzu vyrobenou pouze pro ohřev mikrovlnné trouby.
3. Jestliže se sýr nebo pizza dostatečně nerozmrazili, ohřívejte o pár sekund déle.
4. Některé značky mražených pizz potřebují více nebo méně doby ohřevu.

PASTA



1. Stiskněte tlačítko PASTA jednou pro 1 porci těstovin nebo dvakrát pro 2 porce těstovin.

Jestliže stisknete tlačítko PASTA jednou, na displeji se zobrazí „1“. Po přibližně 1,5 sekundě se displej změní na dobu ohřevu a trouba začne ohřívat.

* PASTA *

- 1 porce: Stiskněte tlačítko PASTA jednou.
2 porce: Stiskněte tlačítko PASTA dvakrát do 1,5 sekundy.

AUTOMATICKÁ PŘÍPRAVA POTRAVIN

Automatická příprava potravin umožňuje přípravu nebo ohřev oblíbených jídel opakovaným stisknutím tlačítka AUTO COOK.

Jestliže stisknete tlačítko AUTO COOK jednou, na displeji se zobrazí „AC-1“. Opakovaným stisknutím můžete vybrat jiné kategorie potravin – viz níže.

AUTO COOK



1. Stiskněte tlačítko AUTO COOK jednou pro 4 kusy chleba. Na displeji se zobrazí AC-1.

2. Stiskněte tlačítko AUTO COOK dvakrát pro 350 g polévky. Na displeji se zobrazí AC-2.
3. Stiskněte tlačítko AUTO COOK třikrát pro brambory. Na displeji se zobrazí AC-3.
4. Stiskněte tlačítko AUTO COOK čtyřikrát pro 200 g čerstvé zeleniny. Na displeji se zobrazí AC-4.
5. Stiskněte tlačítko AUTO COOK pětkrát pro 200 g mražené zeleniny. Na displeji se zobrazí AC-5.

Poté stiskněte tlačítko START. Displej zobrazí dobu přípravy zvoleného množství a trouba se spustí.

ZABLOKOVÁNÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ TROUBY

Tato funkce je určena pro zabránění nežádoucímu používání trouby, např. malými dětmi. Pro zablokování ovládacích prvků trouby stlačte a přidržte 3 sekundy stlačeno tlačítko STOP / Clear, odblokování ovládacích prvků trouby opakováním postupu jejich zablokování.

AKTIVOVÁNÍ / VYPNUTÍ ÚSPORNÉHO REŽIMU TROUBY

1. Po zobrazení údaje “:0” na displeji trouby stlačte tlačítko STOP / Clear.
Zhasne displej trouby a trouba pípne.
 2. Zrušení úsporného režimu trouby stlačením libovolného tlačítka, otevřením dvířek trouby nebo pootočením voliče. Poté budete moci troubu normálně používat.
-

UKONČENÍ PROVOZU TROUBY

1. Stlačte tlačítko STOP / Clear.
Pro pokračování v programu stlačte tlačítko START.
Dalším stlačením tlačítka STOP / Clear výmaz programu z paměti trouby.
Pro další použití trouby je troubu nutno naprogramovat.
2. Otevřete dvířka trouby.
Pro pokračování v programu uzavřete dvířka trouby a potom stlačte tlačítko START.

POZNÁMKA: Otevřením dvířek trouby bude program přerušen.

PÉČE O MIKROVLNNOU TROUBU

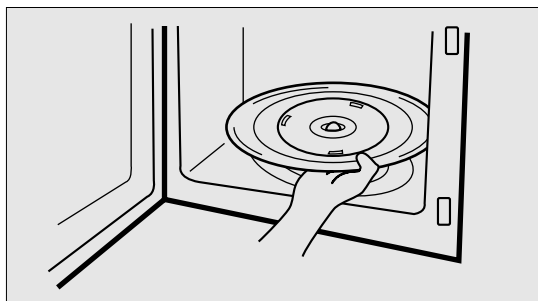
Mikrovlnnou troubu pravidelně čistěte a z trouby odstraňujte zbytky potravin.

Neudržováním trouby v čistotě riziko poškození povrchu trouby, majícím za následek výrazné zkrácení její životnosti a možný vznik rizik.

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

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

- 6** Příležitostně vyjměte z trouby pro jeho vyčištění skleněný otočný talíř - můžete jej umýt v horké vodě spolu s ostatním nádobím popř. v automatické myčce nádobí.
- 7** Pro zabránění nadměrnému hluku při používání trouby je nutné pravidelné čištění vodítka otočného talíře a dna vnitřního prostoru trouby. Dno vnitřního prostoru trouby vyčistěte utěrkou zvlhčenou ve zředěném roztoku mírného saponátového čisticího přípravku nebo prostředku na čištění oken, vodítko talíře můžete umýt v horké vodě spolu s nádobím.

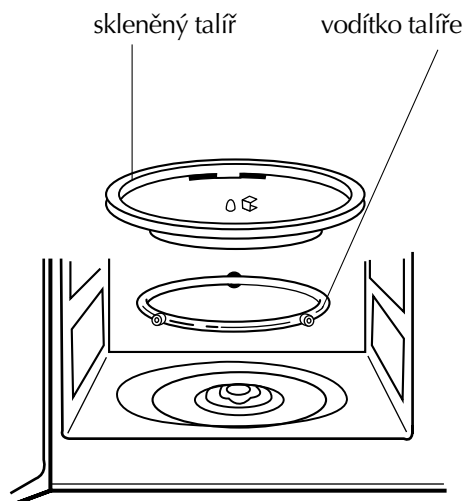


VODÍTKO TALÍŘE

- 1** Pro zabránění hluku za provozu trouby musí být vodítko talíře a dno vnitřního prostoru trouby pravidelně čištěny.
- 2** Za provozu trouby musí být v troubě vždy vloženo vodítko talíře a skleněný talíř.

SKLENĚNÝ TALÍŘ

- 1** Nepoužívejte troubu bez řádně vloženého skleněného talíře.
- 2** V troubě používejte pouze skleněný talíř z příslušenství trouby.
- 3** Horký talíř ponechtejte před ponořením do vody (pro jeho umytí) vychladnout.
- 4** Nepřipravujte potraviny položené přímo na skleněném talíři (s výjimkou pražení kukuřice).



OTÁZKY A ODPOVĚDI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

*** Otázka: Co znamená pojem "ponechání potravin v klidu"?**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PŘEDTÍM NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISU

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

* Trouba nepracuje :

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

* Jiskření ve vnitřním prostoru trouby :

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

UDRŽOVÁNÍ A ČIŠTĚNÍ TROUBY

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

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

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

- i) dvířka (např. ohnuta)
- ii) závěsy dvířek (prasklé nebo uvolněné)
- iii) těsnění dvířek a těsnící plochy trouby

4. Trouba smí být opravována a seřizována pouze k tomuto vyškolenými pracovníky odborných servisů.
5. Trouba musí být pravidelně čištěna a z trouby musí být (nejlépe bezprostředně po jejím použití) odstraňovány veškeré zbytky potravin.
6. Nedodržování pokynů pro udržování trouby v čistotě může mít za následek zhoršení kvality povrchu trouby s možnými důsledky projevujícími se zkrácením její životnosti a možnému vzniku nebezpečných situací.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



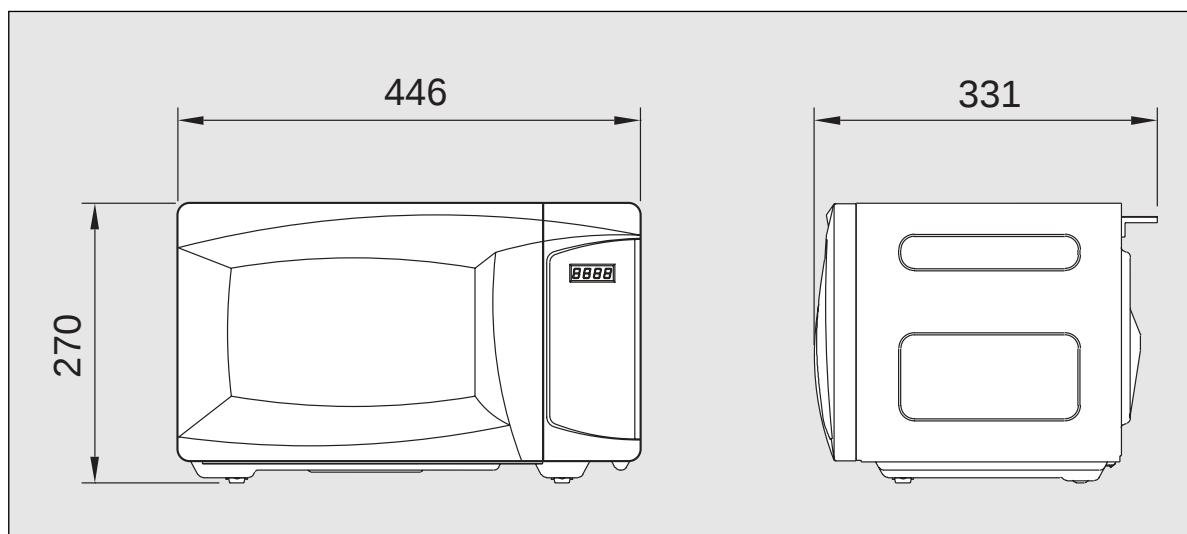
Tento symbol na výrobku, jeho příslušenství nebo obalu označuje, že s tímto výrobkem nesmí být zacházeno jako s domovním odpadem. Výrobek zlikvidujte jeho předáním na sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. V zemích evropské unie a jiných evropských zemích existují samostatné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

TECHNICKÉ ÚDAJE

NAPÁJENÍ		jednofázovým stříd. napětím 230 V / 50 Hz s uzemněním
MIKROVLNY	PŘÍKON	1 000 W
	VÝKON	700 W
	KMITOČET	2 450 MHz
VNĚJŠÍ ROZMĚRY (Š x V x HL.)		446 x 270 x 331 mm
VNITŘNÍ ROZMĚRY (Š x V x HL.)		295 x 219 x 303 mm
VNITŘNÍ OBJEM TROUBY		20 l
ČISTÁ HMOTNOST TROUBY		cca 10.2 kg
ČASOVAČ		59 min 90 sek
NASTAVENÍ VÝKONU TROUBY		10 ÚROVNÍ

* Změny designu a technických údajů vyhrazeny bez předchozího oznámení.

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



NÁDOBÍ PRO POUŽITÍ V TROUBĚ

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

Nádobí	Vhodnost	Komentář
Hliníková fólie	▲	Může být v malém množství použita pro ochranu některých částí potravin před přepečením. Pokud je fólie blízko stěn vnitřního prostoru trouby nebo pokud je použito velké množství fólie může v troubě docházet k jiskření.
Talíře pro vytvoření kůrky	●	Nepřehřívejte déle než 8 minut.
Porcelán a hrncířské zboží	●	Porcelán, hrncířské zboží včetně glazovaného a kostního porcelánu jsou vhodné - pokud však nejsou dekorovány kovy.
Polyesterové talíře pro jednorázové použití	●	Talíře jsou používány pro balení některých mražených potravin.
Balená hotová jídla • Polystyrenové šálky • Papírové sáčky nebo noviny • Recyklovaný papír nebo kovové jehlice	● ✕ ✕	Mohou být použity pro ohřev potravin. Přehřátím je možné roztavení polystyrenu. Mohou se v troubě vznítit. Mohou v troubě zapříčinit jiskření.
Sklo • Skleněné nádobí pro přípravu a podávání potravin • Jemné sklo • Sklenice	● ● ●	Může být používáno pokud není opatřeno kovovým dekorem. Může být používáno pro ohřev potravin a nápojů. Sejměte víko. Používejte pouze pro ohřev.
Kovové nádobí • Talíře • Kovové pásky pro uzavírání sáčků s mraženými potravinami	✕ ✕	Mohou v troubě zapříčinit jiskření nebo vznícení potravin.
Papírové nádobí • Tacky, šálky, ubrusky a kuchyňský papír • Recyklovaný papír	● ✕	Pro krátké časy ohřevu a přípravy, rovněž pro absorpci přebytečné vlhkosti. Může v troubě zapříčinit jiskření.
Plastové nádobí • Nádobí • Fólie • Sáčky pro mražené potraviny	● ● ▲	Používejte pouze plasty odolávající teple, jiné plasty mohou vysokými teplotami ztratit tvar nebo barvu. Nepoužívejte výrobky z melaminu. Používejte pro udržení vlhkosti, neměly by se dotýkat potravin. Při jejich snímání pozor na únik páry. Pouze pokud jsou odolné varu nebo vysokým teplotám, nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskovaný papír nebo papír odolávající tukům	●	Může být používán pro udržení vlhkosti v potravinách a pro zabránění rozstříkávání kapek tuků a šťáv.

- : doporučené použití;
▲ : omezené použití;
✕ : nedoporučeno;

PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ TROUBY

Všeobecně

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

Potraviny

Nepoužívejte troubu pro zavařování – trouba není konstruována pro tento způsob jejího použití. Nesprávně zavařené potraviny se mohou zkazit a jejich konzumace může být nebezpečná.

Pokud je v kuch. předpisech uváděno časové rozpětí přípravy potravin v troubě, vždy používejte nejkratší z uváděných časů. Krátké časy lze kdykoliv prodloužit. Při přípravě malých množství potravin nebo potravin s malým obsahem vody postupujte obzvlášť opatrně. Tyto potraviny mohou rychle vyschnout, být připáleny nebo se v troubě mohou vznítit.

V troubě nepřipravujte vejce ve skořápce – v průběhu jejich přípravy dochází pod skořápkou k nárůstu tlaku a vejce mohou vybuchnout.

Dalšími potravinami, které mohou během jejich přípravy v troubě vybuchnout jsou brambory, jablka, vaječné žloutky, uzeniny, rajčata apod. Před zahájením jejich přípravy v troubě je tyto nutno několikrát propíchnout např. vidličkou.

Nepoužívejte troubu pro fritování potravin.

Po ukončení přípravy potravin a vypnutí trouby vždy ponechte potraviny nejméně 20 sekund v troubě v klidu – během této doby dojde k rovnoměrnému rozložení tepla v potravinách. Připravené potraviny

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

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

Nepoužívejte troubu bez vložených potravin – může tak být poškozena.

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

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

Pozor na poškrábání ovládacího panelu trouby.

před jejich podáváním VŽDY zamíchejte.

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

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

JISKŘENÍ V TROUBĚ

Pokud v troubě zjistíte jiskření neprodleně nastavte knoflík timeru do polohy “OFF” a potom odstraňte jeho příčinu. Jiskření ve vnitřním prostoru trouby je zapříčiněno:

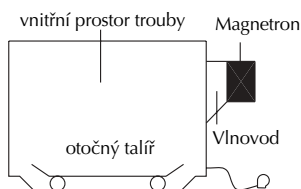
- kovovými předměty nebo hliníkovou fólií dotýkajících se stěn vnitřního prostoru trouby
- potraviny nejsou správně zabaleny do hliníkové fólie (vyčnívající rohy fólie působí jako anténa)
- v troubě jsou vloženy kovové předměty jako např. kovové pásky, jehly nebo porcelánový talíř s kovovým dekorem
-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

PRINCIP PŘÍPRAVY POTRAVIN MIKROVLNAMI

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

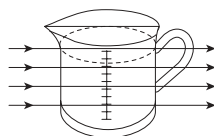
JAK JSOU MIKROVLNAMI PŘIPRAVOVÁNY POTRAVINY

Mikrovlenná trouba je zařízením skupiny 2 (Group 2) ISM. Zařízení této skupiny generují a používají mikrovlnnou energii pro úpravu materiálů různého druhu. Tato mikrovlnná trouba je zařízením třídy B (Class B) vhodným pro



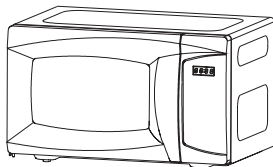
V mikrovlnné troubě dochází prostřednictvím magnetronu k převodu elektrické energie na mikrovlnnou energii.

► PRŮCHOD



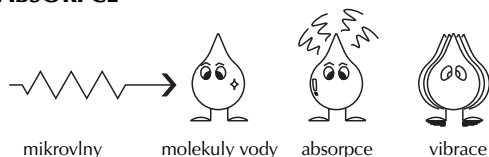
Mikrovlny procházejí stěnami nádob s potravinami a jsou absorbovány molekulami vody, která je součástí potravin. Všechny potraviny obsahují větší či menší množství vody.

► ODRAZY



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

► ABSORPCE



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

PŘEVODNÍ TABULKY

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

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

TECHNIKY PŘÍPRAVY POTRAVIN V TROUBĚ

PONECHÁNÍ POTRAVIN V KLIDU

Potraviny o větší hustotě (jako např. maso, brambory ve slupce, moučníky atd.) vyžadují po dokončení jejich přípravy v troubě ponechání určitou dobu v klidu (uvnitř trouby resp. po vyjmutí z trouby). Bude tak umožněno (vedením tepla) ukončení jejich přípravy. Maso nebo brambory je pro jejich ponechání v klidu nutno zabalit do hliníkové fólie. Maso vyžaduje cca 10 - 15 minut, brambory ve slupce cca 5 minut ponechání v klidu, u ostatních potravin jako např. hotová jídla na talířích, zeleniny nebo ryb postačuje 2 - 5 minut. Ponechání potravin v klidu je rovněž možné po jejich předchozím rozmrazení. Pokud po ponechání potravin v klidu zjistíte, že jejich příprava nebyla ukončena, je tyto nutno vrátit zpět do trouby a dokončit jejich přípravu.

OBSAH VODY V POTRAVINÁCH

U čerstvých potravin jako např. u ovoce a zeleniny a především u brambor závisí obsah vody v potravinách na ročním období. Z uvedeného důvodu je pro přípravu těchto druhů potravin nutno specifikovat požadovaný čas jejich přípravy. Suché potraviny (jako jsou např. rýže nebo těstoviny) mohou během jejich skladování vyschnout, z tohoto důvodu mohou být pro jejich přípravu vyžadovány různé časy.

HUSTOTA POTRAVIN

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

MIKROTÉNOVÁ FÓLIE

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

TVAR POTRAVIN

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

MEZERY MEZI JEDNOTLIVÝMI ČÁSTMI (PORCEMI) POTRAVIN

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

VÝCHOZÍ TEPLOTA POTRAVIN

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

TEKUTINY

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

OBRACENÍ A MÍCHÁNÍ PŘÍPRAVOVANÝCH POTRAVIN

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

USPOŘÁDÁNÍ POTRAVIN

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

MNOŽSTVÍ

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

PROPÍCHÁNÍ POTRAVIN

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

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

V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEVAŘTE V TROUBĚ VEJCE VE SKOŘÁPCE.

ZAKRYTÍ PŘÍPRAVOVANÝCH POTRAVIN

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

PRŮVODCE ROZMRAZOVÁNÍM POTRAVIN

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

POSTUPY ROZMRAZOVÁNÍ NĚKTERÝCH POTRAVIN

Potraviny & jejich hmotnost	Čas rozmrazování	Čas ponechání v troubě v klidu	Speciální techniky
HOVĚZÍ MASO Mleté maso 450 g Maso pro dušení 675 g Paštičky 4 porce po 110 g	9-11 minut 13-17 minut 9-11 minut	15-20 minut 25-30 minut 15-20 minut	Rozmražené porce oddělte a vyjměte z trouby. Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání. Po polovině času obraťte.
VEPŘOVÉ MASO Žebírka 450 g Kousky 125 g Mleté maso 450 g	9-11 minut 10-12 minut 10-12 minut	25-30 minut 25-30 minut 15-20 minut	Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání. Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání. Rozmražené porce oddělte a vyjměte z trouby.
DRŮBEŽ Celé kuře 1 125 g Kuřecí prsíčka 450 g Fritované kuře (porce) 900 g Kuřecí stehna 675 g	21-25 minut 11-14 minut 18-20 minut 14-17 minut	45-90 minut 15-30 minut 25-30 minut 15-30 minut	Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání. Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání. Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání. Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání.
RYBY A PLODY MOŘE Celé ryby 450 g Rybí filé 675 g Garnáti 225 g	7-10 minut 10-12 minut 3-5 minut	15-20 minut 15-20 minut 15-20 minut	Po polovině času obraťte, podle potřeby zakryjte fólií. Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání. Jedenkrát oddělte a změňte uspořádání.

Vzhledem k rozdílným teplotám mrazniček jsou uváděné časy pouze přibližné.

POSTUPY PŘÍPRAVY NĚKTERÝCH POTRAVIN V TROUBĚ

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

Přehled ohřevu potravin v troubě

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

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

PŘEHLED PŘÍPRAVY ZELENINY

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

Časy pro přípravu čerstvé zeleniny

Zelenina	Hmotnost	Čas	Komentář
Brokolice	250 g 450 g	3 - 4 minuty 5 - 7 minut	Připravte okvěti stejné velikosti. Uspořádejte stonky do středu nádoby.
Růžičková kapusta	250 g	4 - 5 minuty	Přidejte 60 - 75 ml (4 - 5) polévkových lžic vody.
Karotka	250 g	3 - 4 minuty	Karotku nakrájejte na kousky o stejné velikosti.
Květák	250 g 500 g	3 - 4 minuty 5 - 7 minut	Připravte okvěti stejné velikosti. Uspořádejte stonky do středu nádoby.
Baklažán	250 g	3 - 4 minuty	Nakrájejte na malé kousky a přidejte polévkovou lžici citronové šťávy.
Pórek	250 g	3 - 4 minuty	Nakrájejte na tenké plátky.
éampiony	125 g 250 g	2 - 3 minuty 3 - 5 minut	Připravte malé celé nebo nakrájené žampiony, nepřidávejte vodu, polijte citronovou šťávou, osolte a opepřete. Před podáváním slijte.
Cibule	250 g	3 - 4 minuty	Rozkrájejte na plátky nebo na poloviny, přidejte pouze 15 ml (polévkovou lžici) vody.
Paprika	250 g	3 - 5 minuty	Nakrájejte na malé kousky.
Brambory	250 g 500 g	3 - 5 minut 8 - 10 minut	Oškrábané brambory odvažte a nakrájejte na poloviny nebo čtvrtiny o stejné velikosti.
Tuřín	250 g	5 - 7 minut	Nakrájejte na malé kousky.

Časy pro přípravu mražené zeleniny

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

PŘEDPISY

RAJČATOVÁ A POMERANČOVÁ POLÉVKA

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

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

FRANCOUZSKÁ CIBULOVÁ POLÉVKA

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

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

MÍCHANÁ SMAŽENÁ ZELENINA

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

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

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

KUŘE NA MEDU

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

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

BRAMBORY V ŽUPANU Z PLÍŠŇOVÉHO SÝRA S PAŽITKOU

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

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

BÍLÁ OMÁČKA

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

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

JAHODOVÝ DŽEM

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

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

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

KOLÁČ Z MIKROVLNNÉ TROUBY

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

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

OMELETY

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

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

MÍCHANÁ VEJCE

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

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

CHUTNÁ SEKANÁ PEČENĚ

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

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

ABOUT THIS MANUAL

VISION CREATIVE, INC.

서울 종로구 통의동
6번지 이룸빌딩 4층

담 당	최금실 님		
F.MODEL	KOR-6L1B3S	브랜드	DAEWOO
B.MODEL	KOR-6L1B	언 어	체코
B U Y E R	FAST향	COUNTRY	
일 정	1차		
	2차		
	3차		
	4차		
	5차		
제 판	한	인쇄	
MEMO 총 28p 10.03.19-전체신규 28p 10.03.26-9p, 16p, 20p, 22p 수정_신규 4p			

연락처

VISION 담당 방 문 수

TEL: 730-0660 FAX: 730-3788