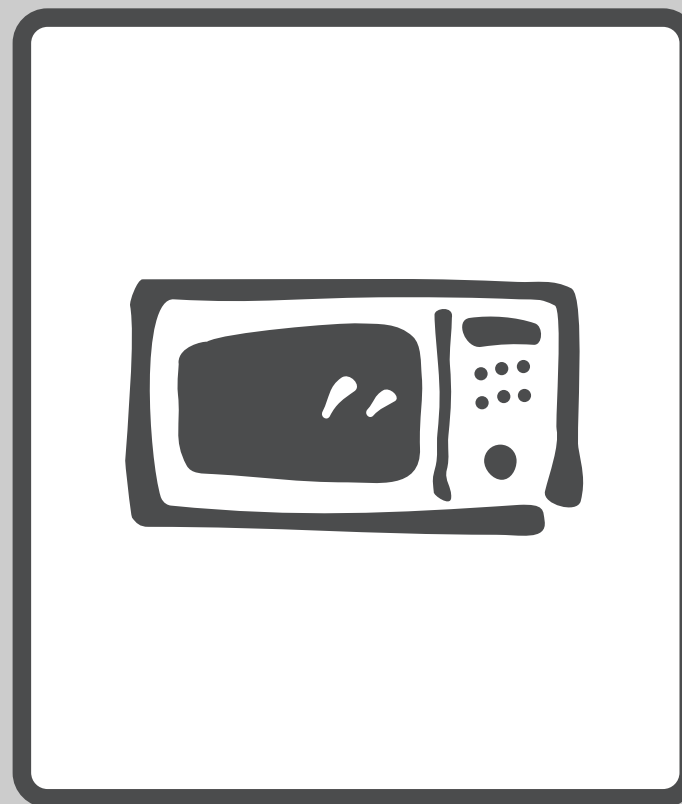


MIKROVLNNÁ TROUBA

NÁVOD K POUŽITÍ



EMS 1760 / EMS 17206

Thinking of you
 **Electrolux**


TINS-A385URRO

 **Electrolux**



OBSAH

Důležité bezpečnostní pokyny	3-5
Mikrovlnná trouba a příslušenství	6
Ovládací panel	7
Před prvním použitím	8
Nastavení hodin	8
Co je to mikrovlnné záření?	9
Nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě	9-10
Tipy a triky	10-13
Úrovně výkonů mikrovlnné trouby	14
Ruční ovládání	15
Další vhodné funkce	16-17
Používání funkce automatické programy	18
Tabulky automatických programů	19-21
Recepty pokrmů s použitím automatických programů AC-6 a AC-7	21-22
Tabulky	23-25
Recepty	26-29
Údržba a čištění	30
Co dělat, když... ..	31
Servis a náhradní díly	32
Záruční podmínky	33
Technické parametry	34
Důležité informace	34
Instalace	35-36
Záruční podmínky - ČR	37

Symbol  na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení.

Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku.

Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY: PEČLIVĚ JE PROSTUDUJTE A USCHOVEJTE PRO DALŠÍ POUŽITÍ

Jak zabránit nebezpečí vzniku požáru

Mikrovlnnou troubu nelze během provozu ponechávat bez dozoru. Jestliže bude mikrovlnná trouba nastavena na příliš vysoký výkonový stupeň nebo příliš dlouhá doba přípravy, tak může dojít k takovému přehřátí pokrmu, že se může stát příčinou vzniku požáru.

Elektrická zásuvka, ke které je mikrovlnná trouba připojená, musí být vždy dobře dostupná, aby bylo vždy v případě nebezpečí možné mikrovlnnou troubu jednoduše odpojit od elektrické sítě.

Jestliže zahřátý pokrm uvnitř mikrovlnné trouby začíná produkovat dým, TAK NEOTEVÍREJTE JEJÍ DVÍRKA. Mikrovlnnou troubu vypněte, odpojte ji od elektrické sítě a vyčkejte do doby, než pokrm přestane vyvíjet dým. Otevření dvířek v době, kdy pokrm vyvíjí dým, by mohlo způsobit vznik požáru. K přípravě pokrmů používejte pouze nádoby a pomůcky doporučené pro přípravu pokrmů v mikrovlnné troubě. Viz strana 9.

Jestliže k přípravě pokrmu používáte jednorázové plastové nádoby, papír nebo jiné hořlavé materiály, tak mějte mikrovlnnou troubu během provozu vždy pod pečlivým dozorem.

Kryt zdroje mikrovlnného záření, vnitřek trouby, otočný talíř včetně nosiče otočného talíře udržujte v čistotě a vždy po použití trouby je dobře vyčistěte. Tyto části před dalším použitím musí být suché a bez mastnoty. Nánosy mastnoty se během používání trouby mohou přehřát a začít dýmat nebo i začít hořet.

V blízkosti mikrovlnné trouby nebo k ventilačním otvorům nedávejte nebo neskladujte žádné hořlavé materiály. Ventilační otvory musí zůstat volné.

Z potraviny nebo jejího obalu sundejte veškeré kovové sponky, uzávěry, apod. Vznik elektrického oblouku na kovových materiálech by mohl způsobit požár.

Mikrovlnnou troubu nepoužívejte k ohřátí tuku pro účely smažení. Teplotu rozpáleného tuku nelze kontrolovat a mohlo by dojít po jeho přepálení i ke vzniku požáru.

K přípravě popcornu používejte pouze speciální nádoby určené pro jeho přípravu v mikrovlnné troubě. Potraviny a i jiné předměty neskladujte uvnitř mikrovlnné trouby.

Po spuštění mikrovlnné trouby se ještě jednou přesvědčte, že jste zvolili požadovanou funkci a že mikrovlnná trouba pracuje jak má.

Pročtěte si odpovídající tipy a triky uvedené v tomto manuálu.

Jak zabránit případnému poranění

VAROVÁNÍ:

Jestliže mikrovlnná trouba nepracuje správně nebo je porouchaná, tak ji v žádném případě nepoužívejte.

Před použitím mikrovlnné trouby zkontrolujte:

- Dvířka: zkontrolujte zda dvířka dobře doléhají, zda nejsou zkroucená nebo nejsou křivě uložena.
- Závěsy a bezpečnostní zámek dveří: zkontrolujte zda jsou nepoškozené či neuvolněné.
- Těsnění dveří a doléhavá plocha těsnění: zkontrolujte zda nejeví známky poškození.
- Vnitřek trouby a povrch dvířek: zkontrolujte zda nejsou mechanicky poškozené.
- Přívodní elektrický kabel a zástrčka: zkontrolujte zda nejsou mechanicky poškozené.

Nikdy mikrovlnnou troubu neopravujte, neopravujte nebo neměňte její nastavení či provozní podmínky. Je velice nebezpečné provádět opravy nebo servis neautorizovanou osobou a to zvláště na dílech, které vyžadují demontáž ochranného krytu, který je určen k zamezení vyzářování mikrovlnného záření mimo vnitřní prostor mikrovlnné trouby.

V žádném případě nepoužívejte mikrovlnnou troubu s otevřenými dvířky nebo s odblokovaným jištěním bezpečnostního zámku dveří.

V žádném případě mikrovlnnou troubu nepoužívejte, jestliže se mezi těsněním a doléhavou plochou vyskytuje jakýkoliv předmět.

Na těsnění dvířek a přiléhavé ploše mikrovlnné trouby zabraňte nánosům mastnoty a nečistot. Postupujte podle instrukcí uvedených v kapitole "Údržba a čištění" na straně 30 tohoto manuálu. V případě nedostatečné údržby mikrovlnné trouby může dojít k narušení povrchu, které tak může vést ke kratší životnosti spotřebiče a zároveň ke vzniku nebezpečných situací.

Osoby, které používají KARDIOSTIMULÁTOR, by měli neprodleně kontaktovat výrobce této zdravotní pomůcky nebo lékaře, kteří podají informace o bezpečném používání mikrovlnné trouby.

Zabraňte možnosti úrazu elektrickým proudem.

V žádném případě nesundávejte vnější kryt spotřebiče.



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Nikdy do otvoru zámku dvířek nebo větracích otvorů nevkládejte žádné předměty nebo nenechte natéci do nich jakoukoliv kapalinu. Jestliže již dojde k natečení kapaliny do zmíněných míst, tak mikrovlnnou troubu ihned vypněte a odpojte od elektrické sítě a zavolejte do nejbližšího autorizovaného servisu.

V žádném případě nenamáčejte přívodní elektrický kabel nebo zástrčku do vody či jiné kapaliny.

Přívodní elektrický kabel nesmí být veden přes horká místa nebo ostré hrany, jako je například větrací místo této mikrovlnné trouby umístěné vzadu nahoře.

V žádném případě se nepokoušejte sami nebo nedovolte nikomu, kromě odborného pracovníka autorizovaného servisu, aby vyměňoval žárovku vnitřního osvětlení mikrovlnné trouby. Jestliže žárovka nesvítí, tak zavolejte do odborného autorizovaného servisu.

Jestliže dojde k poškození přívodního elektrického kabelu, tak musí být vyměněn za nový. Tuto práci může provést pouze pracovník autorizované servisní opravy.

Jak zabránit možnosti výbuchu nebo utajenému varu:

VAROVÁNÍ: Tekutiny a jiné potraviny se nesmí ohřívat v uzavřených nádobách, protože by mohlo dojít k jejich explozi.

Nikdy nepoužívejte uzavřené nádoby. Před ohříváním pokrmu sejměte z nádoby víko nebo fólii, případně ohřívání pokrm vyndejte z vnějšího obalu. Uzavřené nádoby díky nahromaděné páře hrozí výbuchem a to i po vypnutí mikrovlnné trouby.

Během ohřevu tekutin buďte opatrní. K jejich ohřevu používejte nádoby se širokým hrdlem, aby pára ve formě bublinek mohla volně unikat.

Mikrovlnný ohřev kapaliny může vyústit k utajenému zpožděnému varu, proto při manipulaci s nádobou, ve které je kapalina, buďte zvláště opatrní.

Opožděnému utajenému varu kapalin můžete zabránit následujícím způsobem:

1. Kapalinu před ohříváním nebo opětovným ohříváním dobře zamíchejte.
2. Během ohřevu vám doporučujeme do nádoby s kapalinou vložit skleněnou tyčku nebo podobný kus nádoby.
3. Na konci ohřevu ponechte chvíli nádoby s kapalinou uvnitř mikrovlnné trouby bez manipulace.

Vejte nikdy nevařte ve skořápce, stejně tak jako uvařená vejce natvrdo nikdy v mikrovlnné troubě neohřívajte vcelku, protože by mohla explodovat a to i po skončení mikrovlnného vaření. Ohřívání nebo vaření vajec, která nebyla rozmixovaná nebo rozmíchaná provádějte tak, že propichnete žloutek i bílek. V opačném případě by mohla explodovat. Normálně uvařená vejce natvrdo nejprve nakrájejte na plátky a teprve potom je můžete ohřívát v mikrovlnné troubě.

Při vaření pokrmů s kůrou nebo slupkou jako jsou například brambory, pácky a ovoce před ohřevem propichnete. V opačném případě mohou explodovat.

Jak zabránit možnému popálení či opaření

Při vyndávání horkých nádob z mikrovlnné trouby používejte ochranné rukavice nebo kuchyňské čňapky případně přidržujte nádoby za úchyty.

Nádoby, sáčky do mikrovlnné trouby, výrobek popcornu, apod. vždy otevírejte směrem od sebe, aby vás horká pára nepopálila v obličeji či na rukách.

Abyste nedošlo k opaření či popálení, tak vždy kontrolujte teplotu servírovaného pokrmu, který před podáváním ještě jednou zamíchejte. Obzvláště buďte pozorní při podávání pokrmů a nápojů kojencům, dětem nebo starším osobám.

Povrchová teplota nádoby, ve které byl pokrm připravován vždy nemusí odpovídat vlastní teplotě pokrmu nebo nápoje. Vždy před podáváním zkontrolujte jejich teplotu.

Při otevírání dvířek mikrovlnné trouby mějte obličej i ruce mimo dosah unikající páry i mimo kontakt s horkým povrchem.

Plněné pokrmy nakrájejte po uvaření či pečení na plátky, aby z nich mohla uniknout uzavřená pára, která by vás mohla popálit.

Jak zabránit dětem nesprávné manipulaci s mikrovlnnou troubou

VAROVÁNÍ: Dětem bez dozoru dovolte obsluhovat mikrovlnnou troubu pouze v takových případech, kdy jste je adekvátně poučili o tom, jak mikrovlnnou troubu správně a bezpečně používat a že máte jistotu, že pochopili, jaká jim hrozí nebezpečí při nesprávné manipulaci s ní.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY - ČR



Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek je poskytována pouze kupujícímu spotřebiteli (dále také jen "Kupující") a jen na výrobek sloužící k běžnému používání v domácnosti.

Prodávající poskytuje Kupujícímu spotřebiteli Záruku v trvání dvaceti čtyř měsíců, a to od data převzetí prodaného výrobku Kupujícími.

Kupující má v rámci Záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění vady, popřípadě - není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné - právo na výměnu výrobku. Pokud není takový postup možný, je Kupující oprávněn žádat přiměřenou slevu z ceny výrobku. Právo na výměnu výrobku nebo odstoupení od kupní smlouvy lze uplatnit jen při splnění všech zákonných předpokladů, a to pouze tehdy, nebyl-li výrobek nadměrně opotřeben nebo poškozen. Podmínkou pro uplatnění každého práva ze Záruky přitom je, že:

- a) výrobek byl instalován a uveden do provozu i vždy provozován v souladu s návodem k obsluze,
- b) veškeré záruční nebo jiné opravy či úpravy výrobku byly vždy prováděny v Autorizovaném servisním středisku,
- c) Kupující při reklamaci výrobku předloží platný doklad o koupi.

Právo na odstranění vady výrobku (i všechna případná další práva ze Záruky) je kupující povinen uplatnit v nejbližším Autorizovaném servisním středisku. Zároveň musí Autorizovanému servisnímu středisku umožnit ověření existence reklamované vady, včetně odpovídajícího vyzkoušení (popř. demontáže) výrobku, v provozní době tohoto střediska.

Každé právo ze Záruky je nutno uplatnit v příslušném Autorizovaném servisním středisku bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby, jinak zaniká.

Autorizované servisní středisko posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu opravy. Kupující je povinen poskytnout Autorizovanému servisnímu středisku součinnost potřebnou k prokázání uplatněného práva na odstranění vady, k ověření existence reklamované vady i k záruční opravě výrobku.

Běh záruční doby se staví po dobu od řádného uplatnění práva na odstranění vady do provedení

záruční opravy Autorizovaným servisním střediskem, avšak jen při splnění podmínky uvedené v předchozím bodu.

Po provedení záruční opravy je Autorizované servisní středisko povinno vydat Kupujícímu čitelnou kopii Opravního listu. Opravní list slouží k prokazování práv Kupujícího, proto ve vlastním zájmu před podpisem Opravního listu zkontrolujte jeho obsah a kopii Opravního listu pečlivě uschovejte.

Jestliže nebude reklamovaná vada zjištěna nebo nejde-li o záruční vadu, za kterou odpovídá Prodávající, či neposkytne-li Kupující Autorizovanému servisnímu středisku shora uvedenou součinnost, je Kupující povinen nahradit Prodávajícímu i Autorizovanému servisnímu středisku veškeré případné náklady, které jim v souvislosti s tím vzniknou.

Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek platí pouze na území České republiky. Nevztahuje se na opotřebením nebo poškozením výrobku (včetně poškození způsobeného poruchami v elektrické síti, použitím nevhodných náplní, nevhodnými provozními podmínkami aj.), případný nedostatek jakosti nebo užitné vlastnosti (který není závadou) ani na výrobek použitý nad rámec běžného používání v domácnosti (např. k podnikatelským účelům aj.).

Poskytnutím záruky nejsou dotčena práva Kupujícího, která se ke koupi výrobku váží podle kogentních ustanovení zvláštních právních předpisů.

Prodávající je povinen předat Kupujícímu při prodeji výrobku a na požádání Kupujícího poskytnout mu i kdykoli poté aktuální seznam Autorizovaných servisních středisek v České republice, včetně jejich telefonních čísel.

Jakékoli bližší informace o Záruce a Autorizovaných servisních střediscích poskytnou:

- prodávající,
- Electrolux Service, a to buď na telefonu: 261126112, nebo na adrese ELECTROLUX s.r.o., Electrolux Service, Hanusova ul., 140 21 Praha 4,
- Bezplatná telefonní INFOLINKA: 800-160016.


Service



INSTALACE

PŘIPOJENÍ SPOTŘEBIČE DO ELEKTRICKÉ SÍTĚ

• Přívodní elektrická zásuvka musí být jednoduše dosažitelná, tak aby v případě nebezpečí bylo možno spotřebič jednoduše odpojit od elektrické sítě.

• Zásuvka nesmí být instalována za skříňku.

• Nejlepší umístění zásuvky je nad skříňkou (viz A).

Jestliže spotřebič připojíte do sítě do zásuvky v pozici A, tak lze přívodní elektrický kabel vyjmout z úchytu kabelu (viz obrázek, položka 13, na straně 4) a stočit ho pod mikrovlnou troubou.

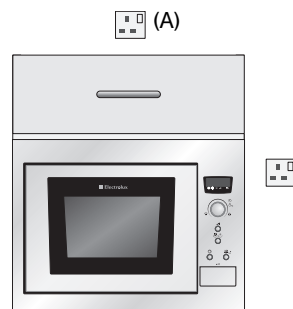
• Mikrovlnou troubou připojte do jednofázové elektrické sítě střídavého napětí 230-240V o frekvenci 50Hz, přes správně zemněnou zásuvku odpovídajících parametrů. Zásuvka musí být chráněna pojistkou nebo jističem hodnoty minimálně 10 A.

• Jestliže bude spotřebič provozován v zemi mimo Evropu, tak napájecí napětí, proud a frekvence musí odpovídat hodnotám uvedeným na typovém štítku spotřebiče. Typový štítek naleznete na vnitřní stěně v blízkosti ovládacího panelu.

• Přívodní elektrický kabel může vyměňovat pouze kvalifikovaný elektrikář.

• Před vlastní instalací upevněte na konec přívodního kabelu provázek, který vám po instalaci usnadní připojení do zásuvky v pozici (A).

• Jestliže mikrovlnnou troubu instalujete do vysoké skříňky, tak dejte pozor, aby jste přívodní elektrický kabel někde NEPŘÍSKŘÍPLY



ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ



VAROVÁNÍ:
SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚN. Výrobce spotřebiče se zříká jakékoliv odpovědnosti za škody, jestliže nebyly dodrženy uvedené bezpečnostní pokyny.

• Jestliže zástrčka mikrovlnné trouby neodpovídá typu zásuvky, kam chcete spotřebič připojit, tak ihned kontaktujte místní Servisní organizaci.


DŮLEŽITÉ

Vodiče v přívodním kabelu jsou barevně rozlišeny následujícím způsobem:

ZELENÝ A ŽLUTÝ	ZEMNĚNÍ
MODRÝ	NEUTRÁLNÍ (NULOVÝ)
HNĚDÝ	ŽIVÝ (POD NAPĚTÍM)

V případě zapojování své vlastní zástrčky nemusí barevné rozlišení vodičů přívodního kabelu odpovídat označení ve svorkovnici nové zástrčky.

Proto postupujte následujícím způsobem:

- Ke svorce, označené symbolem „E“ nebo symbolem zemnění  nebo žlutozelenou barvou, připojte zemní vodič.
- Modrý vodič (nulový) připojte ke svorce, která je označena symbolem „N“ nebo černou barvou.
- Hnědý vodič (živý) připojte ke svorce, která je označena symbolem „L“ nebo červenou barvou.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



Nikdy se nad dvířkách trouby nehoupejte nebo se o ně neopírejte. S mikrovlnnou troubou si nehrajte – není to hračka.

Děti musí být poučeni o následujících důležitých bezpečnostních pravidlech: jak používat madla a držáky nádobí, jak bezpečně sundávat víka a kryty varných nádob a to s důrazem na potraviny v původních obalech (např. polotovary), které jsou určeny k dopečení, protože se během přípravy silně zahřívají.

Další varování

Nikdy se nepokoušejte mikrovlnnou troubu jakkoliv upravovat.

Tato mikrovlnná trouba byla zkonstruována na použití v domácnostech pro přípravu pokrmů. Tato mikrovlnná trouba není určena pro průmyslové, komerční nebo laboratorní použití.

Zajištění bezporuchového provozu vaší mikrovlnné trouby a zabránění jejího poškození.

Nikdy mikrovlnnou troubu neprovozujte prázdnou. Nádobí určené k zapékání nebo nádobí, které se samo ohřívá, vždy podložte tepelně-izolačním materiálem jako například porcelánovým talířkem. Tím zabráníte poškození otočného talíře a jeho nosiče z důvodu tepelného šoku. Doporučená délka předehřevu jednotlivých nádob se nesmí překračovat.

Nikdy nepoužívejte kovové nádobí, které odráží mikrovlnné záření a může tak způsobit vznik elektrického oblouku. V mikrovlnné troubě neohřívajte konzervy.

V mikrovlnné troubě používejte pouze takový otočný talíř a nosič otočného talíře, které jsou pro tuto mikrovlnnou troubu určeny. Nikdy mikrovlnnou troubu neprovozujte bez otočného talíře.

Rozbití otočného talíře zabráníte následujícími způsoby:

(a) Před mytím ve vodě ponechejte otočný talíř vychladnout.

b) Na studený otočný talíř nikdy nepokládejte horké pokrmy nebo nádobí.

c) Na horký otočný talíř nikdy nepokládejte studené pokrmy nebo nádobí.

Během provozu na vnější plášť mikrovlnné trouby nic nepokládejte.

POZNÁMKY:

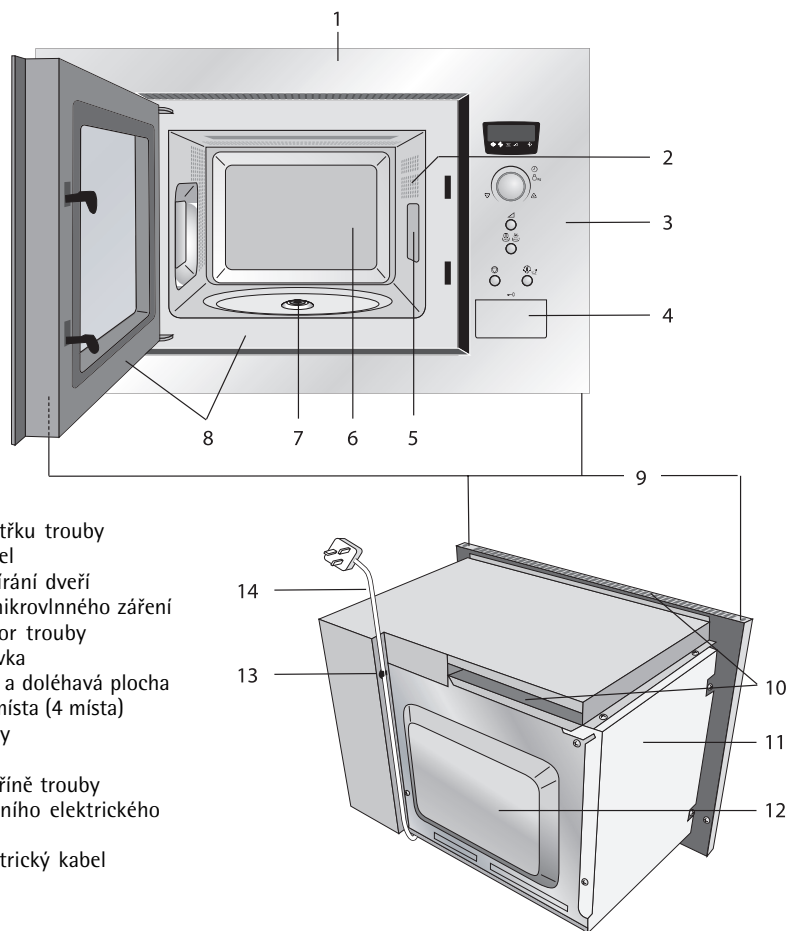
Jestliže si nevíte rady, jak mikrovlnnou troubu připojit do elektrické sítě, tak kontaktujte autorizovaného elektrikáře.

Jak výrobce tak i prodejce nemůže přijmout jakoukoliv odpovědnost za poškození mikrovlnné trouby nebo poranění či poškození zdraví osob, jestliže elektrické připojení nebylo provedeno podle návodu.

Na stěnách mikrovlnné trouby nebo kolem těsnění dveří se čas od času mohou objevit kapky vody nebo orosení. Toto je normální stav a není to projev nesprávné funkce, možného pronikání mikrovlnného záření ven z trouby nebo poškození těsnění dveří.



MIKROVLNNÁ TROUBA A PŘÍSLUŠENSTVÍ



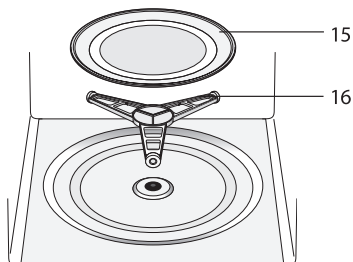
1. Přední panel
2. Osvětlení vnitřku trouby
3. Ovládací panel
4. Tlačítko otevírání dveří
5. Kryt zdroje mikrovlnného záření
6. Vnitřní prostor trouby
7. Těsnění/ucpávka
8. Těsnění dveří a doléhavá plocha
9. Upevňovací místa (4 místa)
10. Větrací otvory
11. Vnější plášť
12. Zadní část skříňě trouby
13. Úchyt přívodního elektrického kabelu
14. Přívodní elektrický kabel

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

Zkontrolujte, zda spolu s mikrovlnnou troubou byly dodány následující díly příslušenství:

15. Otočný talíř
 16. Nosič otočného talíře
- Nosič otočného talíře vložte do těsnění/ucpávky ve středu dna mikrovlnné trouby.
 - Otočný talíř položte na nosič otočného talíře.
 - Abyste zabránili poškození otočného talíře, tak při vyndávání nádobí nebo pokrmu z mikrovlnné trouby dbejte na to, abyste nezachytili za okraj otočného talíře

POZNÁMKA: Při objednávání příslušenství nezapomeňte sdělit prodejci nebo autorizovanému servisu dva údaje: název dílu a model vaší mikrovlnné trouby.

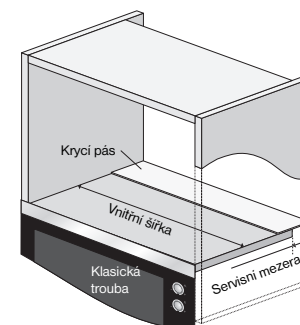


INSTALACE

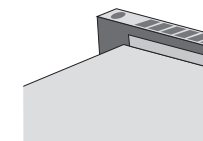


Instalace spotřebiče

1. Spotřebič vybalte a sundejte z něj veškeré obalové součásti. Spotřebič zkontrolujte, zda není mechanicky poškozen.
2. Spotřebič je určen standardně pro montáž do 360mm vysoké kuchyňské skříňky. Jestliže hodláte mikrovlnnou troubu instalovat do 350mm vysoké skříňky, tak vyšroubujte a sundejte ze spodku trouby 4 nožičky. Jsou zde 3 vysoké a jedna nízká. Tři vysoké nožičky vyměňte za nízké. Nízké nožičky byly dodány spolu se spotřebičem jako součást příslušenství. Nízkou nožičku nevyměňujte.
3. Jestliže hodláte instalovat mikrovlnnou troubu nad klasickou troubu (pozice A), tak použijte dodaný krycí pás.
 - a. Dodaný krycí pás uřízněte na takový rozměr, aby odpovídal šířce použité montážní skříňky.



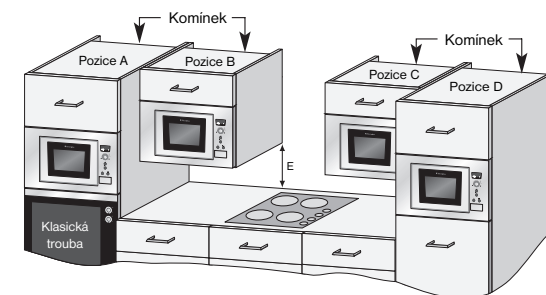
- b. Z pásu sundejte krycí vrstvu a nalepte ho do zadní části skříňky tak, aby zakrýval servisní mezeru za skříňkou (viz obrázek).
4. Spotřebič pomalu nasunujte bez použití velké síly do připravené kuchyňské skříňky dokud přední rám mikrovlnné trouby nelicuje s předními dvířky skříňky.
5. Ujistěte se, že spotřebič je ve stabilní poloze a že se nenaklání. Mezi horní částí rámu mikrovlnné trouby a dvířky skříňky umístěné nad ní musí zůstat minimálně mezera 5 mm vysoká (viz obrázek).
6. Trouby do skříňky připevňte dodanými šrouby. Fixační otvory jsou umístěny v horních a dolních rozích trouby (viz obrázek, položka 9, na straně 4).
7. Je bezpodmínečně nutné, aby provedená instalace odpovídala pokynům uvedeným jednak v tomto návodu a také návodu klasické trouby.



Bezpečné používání spotřebiče

Mikrovlnná trouba může být nainstalována i do pozice B nebo C:

- Vzdálenost skříňky s mikrovlnnou troubou od pracovní desky musí být minimálně 500mm (E) a NESMÍ být instalována přímo nad varnou desku.
- Tento spotřebič byl přezkoušen a schválen pouze pro použití v domácnostech v blízkosti plynové, elektrické a indukční varné desky.
- Dostatečný prostor mezi varnou deskou a mikrovlnnou troubou je nutný z důvodu ochrany spotřebiče z důvodu jeho přehřátí a dále přehřátí okolních skříňek a dalšího příslušenství.
- Varnou desku v době provozu mikrovlnné trouby nepoužívejte bez nádobí.
- Dbejte zvýšené pozornosti při manipulaci s mikrovlnnou troubou v době, kdy je v provozu i varná deska.



POLOHA	VELIKOST VÝKLENKU š v h	KOMÍNEK (minimálně)	Mezera mezi skříňkou a stropem
A	560 x 550 x 360	50	50
B + C	560 x 300 x 350	15	50
	560 x 300 x 360	15	50
D	560 x 500 x 350	40	50
	560 x 500 x 360	40	50

Uvedené rozměry jsou v milimetrech (mm)



TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Napájecí střídavé napětí	: 230-240V, 50 Hz, jednofázové
Jištění (pojistka/jistič)	: minimálně 16 A
Požadovaný příkon:	: 1,2 kW
Výkon:	Mikrovlny : 800 W (IEC 60705)
Frekvence mikrovlnného záření	: 2450 MHz* (skupina 2, třída B)
Vnější rozměry	: 592 mm (šířka) x 370 mm (výška) x 316 mm (hloubka)
Vnitřní rozměry	: 285 mm (šířka) x 202 mm (výška) x 298 mm (hloubka)**
Objem	: 17 litrů **
Otočný talíř	: Ø 272 mm, sklo
Hmotnost	: přibližně 15,5 kg
Osvětlení trouby	: 25 W/240-250V

- * Tento spotřebič splňuje požadavky Evropské normy EN55011. Ve shodě s touto normou je spotřebič zařazen do skupiny 2, výrokové třídy B. Skupina 2 znamená, že spotřebič cíleně a vědomě generuje elektromagnetické záření v oblasti rádiových vln a to z důvodu ohřevu potravin. Výrobek třídy B znamená, že je možné ho využívat v domácnostech.
- ** Vnitřní objem je spočítán násobkem vnitřních rozměrů (délky, šířky a hloubky). Využitelný objem při vaření pokrmů je samozřejmě menší.



Tato mikrovlnná trouba odpovídá požadavkům evropských směrnic číslo 89/336/EEC a 73/23/EEC včetně doplňku číslo 93/68/EEC. UVEDENÉ TECHNICKÉ SPECIFIKACE, KTERÉ JSOU SOUČÁSTÍ PROCESU NEUSTÁLÉHO ZLEPŠOVÁNÍ KVALITY, SE MOHOU MĚNIT BEZ OZNÁMENÍ



DŮLEŽITÉ INFORMACE

Ekologická a odpovědná likvidace obalů a vyloužených spotřebičů

Obaly

Společnost Electrolux vyžaduje využití obalů, které efektivně chrání výrobek během transportu. K zabalení výrobku bylo použito minimální množství obalových materiálů.

Obalové materiály (například polystyrén nebo plastové fólie) se mohou stát zdrojem nebezpečí pro děti. **Obaly mohou způsobit udušení. Obaly vždy mějte mimo dosah dětí.**

Všechny použité obaly jsou neškodné životnímu prostředí a mohou být recyklovány. Kartónové části obalu jsou vyrobené z recyklovaného papíru a dřevěné součásti nejsou nijak upravovány. Plastové obaly jsou označeny mezinárodně platnými symboly:

>PE < polyetylén –například obalová fólie

>PS< polystyrén –například těsnicí materiál (vždy bez freonů resp. „CFC-free“)

>PP< polypropylén – například plastové pásky

Jestliže umožníte obaly recyklovat, tak pomůžete ušetřit spotřebu surovin a snížíte množství vyrobeného odpadu.

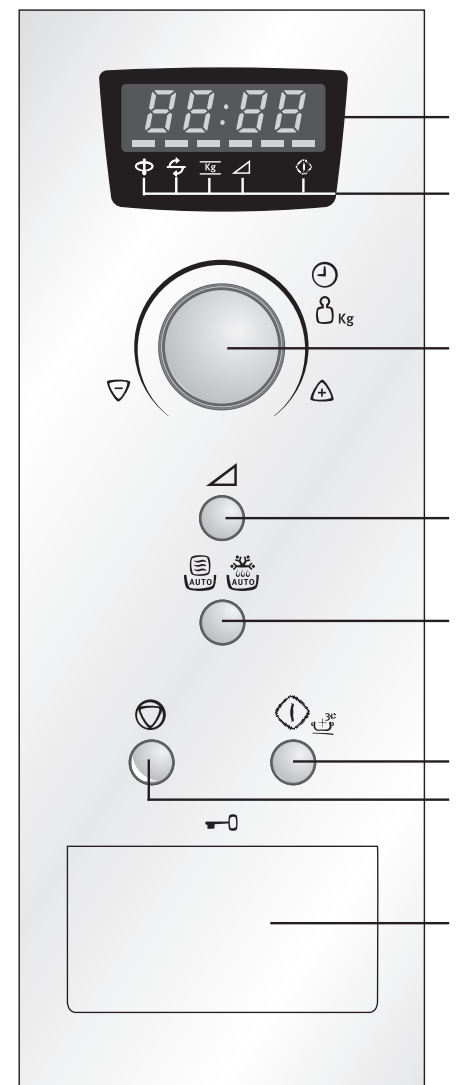
Obaly předejte nejbližší recyklační společnosti nebo na místa, která jsou pro sběr tříděných odpadů určená. Informace vám podá místní úřad, který odpovídá za řízení odpadů.

Likvidace vylouženého spotřebiče

Všechny staré spotřebiče, před uložením na skládku nebo na sběrné místo recyklační společnosti, je nutné znehodnotit odříznutím zástrčky spolu s celým přívodním kabelem.

Jako nejvhodnější způsob likvidace spotřebiče doporučujeme jeho odevzdání ve sběrném středisku recyklační společnosti. Recyklační společnost, nejbližší vašemu bydlišti vám pomohou nalézt buď pracovníci odpovědného správního úřadu nebo státní orgán ochrany přírody.

OVLÁDACÍ PANEL



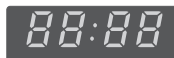
- Digitální displej**
- Ukazatele**
Nad každým symbolem funkce mikrovlnné trouby svítí nebo bliká odpovídající ukazatel a to podle informací uvedených v tomto návodu. Jestliže ukazatel bliká, tak stiskněte odpovídající tlačítko (označené stejným symbolem) nebo proveďte odpovídající operaci.
 - ☉ Zamíchat
 - ↻ Otočit
 - kg Hmotnost/Úroveň výkonu
 - △ Mikrovlnný ohřev
 - ⌚ Probíhající vaření/teplná úprava
- Otočný ovladač MINUTKA/HMOTNOST**
- Tlačítko VÝKON MIKROVLNNÉ TRUBY**
- Tlačítko AUTOMATICKÉ PROGRAMY**
Tiskněte pro volbu jednoho z 12 automatických programů.
- Tlačítko START/+30**
- Tlačítko STOP**
- Tlačítko OTEVÍRÁNÍ DVÍŘEK**



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Mikrovlnnou troubu zapojte do elektrické sítě.

1. Displej mikrovlnné trouby začne blikat:



2. Stisknutím tlačítka **STOP** se na displeji zobrazí:



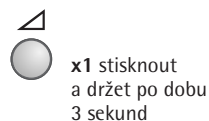
Hodiny nastavte podle níže uvedeného postupu.



NASTAVENÍ HODIN

Na hodinách lze nastavit jak 12-hodinový tak i 24-hodinový cyklus.

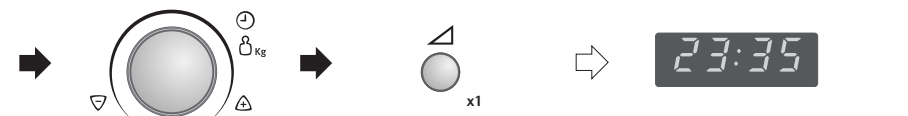
- 12-hodinový cyklus nastavíte držením tlačítka **VÝKON MIKROVLNNÉ TROUBY** po dobu asi 3 sekund. Na displeji se zobrazí nápis **12 H**.
- 24-hodinový cyklus nastavíte dalším stisknutím tlačítka **VÝKON MIKROVLNNÉ TROUBY** po provedení kroku 1. Na displeji se zobrazí nápis **24 H**, tak jako v následujícím příkladu.



Správný čas nastavíte způsobem uvedeným na následujícím příkladu.

Příklad: Nastavení času 23:35 ve 24-hodinovém cyklu.

- Zvolte funkci hodin. (12-hodinový cyklus) Zvolte 24-hodinový cyklus
- Nastavte hodiny. Otáčejte ovladačem **MINUTKA/HMOTNOST**, dokud nenastavíte správný časový údaj - hodiny (23).
- Stiskněte tlačítko **VÝKON MIKROVLNNÉ TROUBY**, čímž zvolíte možnost nastavovat minuty.
- Nastavte minuty. Otáčejte ovladačem **MINUTKA/HMOTNOST**, dokud nenastavíte správný časový údaj - minuty (35).
- Hodiny spusťte stisknutím tlačítka **VÝKON MIKROVLNNÉ TROUBY**.



POZNÁMKY:

- Ovladačem **MINUTKA/HMOTNOST** můžete otáčet na obě strany.
- Jestliže během nastavování uděláte chybu, tak stiskněte tlačítko **STOP**.
- Jestliže dojde k výpadku dodávky elektrické energie, tak se po její obnově na displeji objeví nápis **88:88**. Jestliže se tak stane v průběhu vaření, tak bude vymazán zvolený program. Zároveň bude vymazán i denní čas.
- Jestliže budete chtít denní čas opět nastavit, tak postupujte podle předchozího návodu.



ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Standardní záruční podmínky

My, společnost Electrolux vám poskytujeme záruku, trvající 24 měsíců od data nákupu tohoto spotřebiče nebo jakéhokoliv dílu společnosti Electrolux, která se vztahuje na poruchy a vady, které mají charakter konstrukční vady nebo vady způsobené nesprávnou výrobou spotřebiče. V těchto případech dle našeho uvážení **BEZPLATNĚ** buď spotřebič vyměníme nebo opravíme. Výše zmíněná záruka na vady výrobku je platná pouze za těchto podmínek:

- Spotřebič byl správně nainstalován a používán pouze v takové elektrické rozvodné síti, která je uvedena na typovém štítku spotřebiče.
- Spotřebič je používán pouze v domácnostech pro nekomerční užití a to dle originálního návodu k použití.
- Spotřebič nebyl opravován, nebyl na něm prováděn servis, demontován či upravován někým jiným, než pracovníkem, který byl k takové činnosti autorizován.
- Veškeré servisní práce musí být koordinovány některou z autorizovaných servisních oprav.
- Všechny vyměněné díly jsou majetkem společnosti Electrolux.
- Tyto záruční podmínky doplňují další odpovídající zákonná práva a záruky.

Výjimky ze záruky

Záruka se nevztahuje na následující oblasti:

- Poškození spojená s transportem, nesprávným používáním nebo nedostatečnou údržbou, výměna žárovek a volně vyjímatelné příslušenství ze skla a plastů.
- Náklady spojené s dodatečnou montáží spotřebiče, který byl instalován neodborně neautorizovanou osobou.
- Jestliže byl spotřebič používán v komerční nebo jiné podobné sféře nebo byl za podobných podmínek půjčován.
- Spotřebiče vyrobené společností Electrolux, které nebyly opatřené značkou ELECTROLUX.

Evropské záruční podmínky

Jestliže se přestěhuje do jiné země na území Evropy, tak se tyto záruční podmínky převádějí spolu se spotřebičem i do nového bydliště a to za těchto podmínek:

- Záruka je platná od data prvního nákupu spotřebiče.
- Záruka se vztahuje na stejnou dobu a stejné plnění (práce a náhradní díly) existující v nové zemi a použitelné pro tento typ spotřebiče.
- Tato záruka je nepřenositelná na jinou osobu.
- Vaše nové sídlo v Evropě musí být v rámci Evropské Unie (EC) nebo v rámci Evropské oblasti volného obchodu.
- Spotřebič je instalován a používán dle tohoto návodu i v nové zemi a je používán pouze v domácnostech, tzn. pro nekomerční, tj. domácí použití.
- Spotřebič byl v nové zemi zapojen a instalován dle místně platných legislativních požadavků.

Před tím než se odstěhuje, prosíme vás, abyste kontaktovali nejbližší Zákaznické centrum (viz dole) a sdělili jim detaily o vašem novém bydlišti. Oni zajistí, že místní Servisní organizace bude o vás vědět a že se o vás v případě potřeby postará.

Francie	Senlis	+33(0)3 44 62 22 22
Německo	Nürnberg	+49(0)911 323 2600
Itálie	Pordernone	+39(0)1678 47053
Švédsko	Stockholm	+46(0)20 78 77 50
Velká Británie	Slough	+44(0)1753 219 898



SERVIS A NÁHRADNÍ DÍLY

Jestliže spotřebič nefunguje správně nebo potřebujete zakoupit jakýkoliv náhradní díl, je nutné kontaktovat některý z autorizovaných servisů v blízkosti vašeho bydliště a to prostřednictvím telefonu:

261126112

Ještě před tím, než budete kontaktovat autorizovaný servis proveďte kontroly uvedené výše v kapitole „Odstraňování závad“.

Po kontaktování servisního střediska předejte odpovědnému pracovníkovi následující informace:

1. Vaše jméno, adresu a PSČ
2. Vaše telefonní číslo
3. Jasně vysvětlit vzniklou poruchu
4. Název a sériové číslo vašeho modelu (tyto informace naleznete na typovém štítku)
5. Datum nákupu

V případě záruční opravy bude nutné doložit doklad o nákupu a záruční list.

CO JE TO MIKROVLNNÉ ZÁŘENÍ?

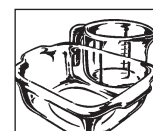


Mikrovlnné záření je generováno pomocí speciálního zařízení, které se jmenuje magnetron. Magnetron je bezpečně ukryt uvnitř mikrovlnné trouby. Mikrovlnné záření generované magnetronem má schopnost rozkmitat molekuly vody, které jsou přítomné prakticky v každé potravine. Tření, které toto kmitání molekul vody provází, je zdrojem tepla a toto uvolněné teplo způsobuje, že se potravina rozmrazuje, ohřívá nebo vaří.

NÁDOBÍ VHODNÉ PRO POUŽITÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ



Sklo a keramické sklo



V mikrovlnných troubách je velice vhodné používat nádobí vyrobené ze žáruvzdorného skla. K ohřívání pokrmu dochází ze všech stran. Toto sklo ovšem nesmí obsahovat žádné kovy (například olovo-Pb) a zároveň takové nádobí nesmí být kovem dekorováno (například zlaté ozdoby, kobaltové modré dekor).

Keramika

Velice vhodné je obecně vzato i keramické nádobí. Keramika musí být glazovaná. V opačném případě by vlhkost z pokrmu pronikala dovnitř neglazované keramiky, tato vlhkost by způsobovala jejich ohřívání a mohlo by dojít i jejímu poškození či zničení. Jestliže si nejste jisti, zda některé nádobí je vhodné pro použití v mikrovlnné troubě, proveďte test vhodnosti nádobí.

Porcelán

Velice vhodný. Ujistěte se, že porcelán není dekorován zlatým nebo stříbrným dekorem a že není přítomen žádný další kov.

Plastové a papírové nádobí

Plastové nádobí, které odolává vysoké teplotě může být v mikrovlnné troubě používáno pro rozmrazování, ohřívání a vaření pokrmů. Postupujte podle návodu výrobce tohoto nádobí. Vhodný je také tepelně odolný papír, určený pro použití v mikrovlnné troubě. Postupujte podle návodu výrobce tohoto nádobí.

Kuchyňský papír

Tento papír lze použít pro pohlčení vlhkosti, která se objeví při krátkém ohřevu, například chleba nebo výrobků obalených ve strouhance. Papír položte mezi potravinu a otočený talíř. Povrch pokrmu tak zůstane suchý a křehký. Zakrytí mastných pokrmů kuchyňským papírem zabráníte rozstříkávání mastnoty.

Fólie do mikrovlnné trouby

Vedle tepelně odolných druhů fólií je tento druh velmi vhodný pro zakrývání nebo balení pokrmů. Při používání těchto materiálů postupujte prosím podle návodu jejich výrobce.

Pečící sáčky

Pro použití v mikrovlnné troubě jsou vhodné i pečící sáčky. Nelze ale pro zavírání takových sáčků používat kovové spony či klipsy, protože by mohlo dojít k roztavení fólie pečícího sáčku. Sáček upevněte pomocí provázku a několikrát ho propíchněte vidličkou. Obaly, které nejsou odolné vysoké teplotě, nejsou vhodné v mikrovlnné troubě používat.

Nádobí určené k zapékání

Jedná se o speciální sklo-keramické nádobí, které má dno vyrobené ze speciální kovové slitiny a je určené pro použití v mikrovlnných troubách. Toto nádobí umožňuje pokrmy na povrchu zapéct. Při použití tohoto nádobí je nutné, aby mezi otočný talíř a toto nádobí byl vložen izolační kus nádobí jako je například porcelánový talíř. Nádobí předeřívajte přesně podle návodu výrobce zapékacího nádobí. Jestliže doba předeřívání bude delší než je uvedeno v návodu, tak může dojít k



NÁDOBÍ VHODNÉ PRO POUŽITÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ

poškození otočného talíře, nosiče otočného talíře, popřípadě bezpečnostní pojistka způsobí vypnutí mikrovlnné trouby.

Kovové materiály

Obecně řečeno, kovy nejsou vhodné pro použití v mikrovlnných troubách, protože mikrovlnné záření jimi neprochází a potraviny se tak nemohou ohřívat. Existují však následující výjimky: mohou se použít malé kousky alobalu, kterými se mohou obalit určitá místa připravovaného pokrmu a tato místa se tak nerozmrazí příliš rychle nebo nespálí (například kuřecí křídélka). V mikrovlnné troubě se mohou používat malé kovové špejle nebo hliníkové nádoby na jedno použití (například hotové porce pokrmu). V poměru k objemu pokrmu se musí jednat o malé díly, například hliníková nádobka musí být naplněná do 2/3 až 3/4 celkového objemu. Doporučujeme vám, abyste pokrm určený pro přípravu v mikrovlnné troubě přemístili do vhodného kusu nádoby. Při použití hliníkového nebo jiného kovového nádoby je nutné zajistit, aby mezera mezi tímto nádobím a vnitřními stěnami

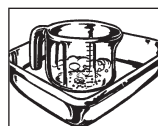
byla minimálně 2 cm. V opačném případě by vnitřní stěny trouby mohly být poškozeny vzniklým elektrickým obloukem.

Žádné nádoby nesmí obsahovat

kovové součástky - Povlaky, dekory a další různé šrouby, nýty, spony, madla, atd.

Test vhodnosti nádoby pro použití v mikrovlnné troubě

Jestliže si nejste jisti, zda konkrétní kus nádoby je vhodný pro použití v mikrovlnné troubě, tak proveďte následující test: Testovaný kus nádoby vložte do mikrovlnné trouby a na ní nebo těsně vedle ní položte sklenku s asi 150 ml vody. Mikrovlnnou troubu zapněte na dobu 1 až 2 minuty na výkon 800 W. Jestliže nádoby zůstane studené nebo se jen mírně ohřeje, tak je pro použití v mikrovlnné troubě vhodná. Nikdy takto nezkoušejte plastové nádoby, protože by se mohlo roztavit.



TIPY A TRIKY

Nastavení doby tepelné úpravy

Funkce jako rozmrazování, ohřívání a vaření trvají při použití mikrovlnné trouby mnohem kratší dobu než při přípravě na normálním sporáku nebo v troubě. Z tohoto důvodu budete potřebovat informace uvedené v tomto návodu, které vám pomohou určit správnou dobu tepelné úpravy. Vždy je lepší nastavit dobu o něco kratší než o něco delší. Vždy po skončení doby přípravy pokrm zkontrolujte. Vždy je lepší pokrm nechat ještě chvíli dovařit, než ho převarit.

Počáteční teplota

Doba rozmrazování, ohřívání a vaření závisí na teplotě pokrmu, který hodláte tepelně upravit. Například hluboce zmrazené potraviny a potraviny vyndané z chladničky budou pro správné dokončení potřebovat delší čas, než potraviny skladované při

pokojevé teplotě. Pro ohřívání a vaření se považuje normální skladovací teplota u potravin z chladničky +5°C a u potravin skladovaných v pokojové teplotě +20°C. Pro rozmrazování se považuje normální teplota -18°C.

Doba tepelné úpravy

Všechny časové údaje uvedené v tomto návodu jsou pouze informativní a budou se lišit v závislosti na počáteční teplotě pokrmu, jeho hmotnosti a stavu (obsah vody, obsah tuku, apod.).

Sůl, koření a bylinky

Potraviny připravované v mikrovlnné troubě si více ponechávají svoje původní aroma než při klasické přípravě. Z tohoto důvodu pokrm osolte, je-li to možné, až po tepelné úpravě. Sůl totiž vysušuje povrchové vrstvy pokrmu. Koření bez obsahu soli a bylinky můžete používat tak, jak jste zvyklí.

CO DĚLAT, KDYŽ...



PORUCHA	MOŽNÉ PŘÍČINY A ZPŮSOBY ODSTRANĚNÍ
... mikrovlnná trouba nepracuje správně?	Zkontrolujte, zda: <ul style="list-style-type: none"> - Jsou v pořádku pojistky či jistič v elektrickém rozvodu, - Není výpadek dodávky elektrické energie. - Jestliže dochází neustále k vypínání jističe nebo spálení pojistky, kontaktujte odborného elektrikáře.
... zvolený režim nepracuje ?	Zkontrolujte, zda: <ul style="list-style-type: none"> - Jsou správně zavřené dveře, - Zda těsnění a došedací místo těsnění jsou bez nečistot, - Bylo stisknuté tlačítko START
... se neotáčí otočný talíř?	Zkontrolujte, zda: <ul style="list-style-type: none"> - Nosič otočného talíře je správně nasazen do hřídele unášeče, - Zda nádoby položené na otočném talíři nepřesahují přes jeho okraj a nebrání tak v jeho otáčení. - Zda potraviny položené na talíři nepřesahují přes jeho okraj a nebrání tak v jeho otáčení. - Zda není žádná překážka v otvoru pod otočným talířem.
... se mikrovlnná trouba nevypíná?	<ul style="list-style-type: none"> - Troubu odpojte od elektrické sítě. - Kontaktujte autorizovanou servisní opravnu.
... nesvítil vnitřní osvětlení?	<ul style="list-style-type: none"> - Kontaktujte autorizovanou servisní opravnu. <p>Žárovku vnitřního osvětlení smí vyměňovat pouze autorizovaný pracovník autorizované servisní opravy.</p>
... ohřev či vaření potraviny trvá nyní déle, než bylo obvyklé dříve?	<ul style="list-style-type: none"> - Nastavte delší dobu vaření (dvojnásobné množství potravin=skoro dvojnásobný čas) nebo - Jestliže je připravovaná potravina studenější než obvykle, tak jí čas od času otáčejte nebo - Nastavte vyšší výkon mikrovlnného ohřevu

POZNÁMKA: Jestliže vaříte pokrm při výkonu 800W delší dobu než standardně nastaveno, tak se výkon trouby automaticky sníží, aby nedocházelo k jejímu přehřívání. (Výkon mikrovlnné trouby bude snížen na 560W). Po přerušení na dobu 90 sekund lze nastavit opět plný výkon trouby (800W).

Varný režim	Standardní doba vaření	Snížení výkonu
Mikrovlny (800W)	20 minut	Mikrovlny 560 W



ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

UPOZORNĚNÍ: NIKDY NEPOUŽÍVEJTE K ČIŠTĚNÍ TROUBY RŮZNÉ KOMERČNĚ DOSTUPNÉ ČISTIČE NA TROUBY, PARNÍ ČISTIČE, ABRAZIVNÍ A DRSNÉ ČISTIČÍ PROSTŘEDKY A POMŮCKY. DÁLE NEPOUŽÍVEJTE ANI PROSTŘEDKY S OBSAHEM HYDROXIDU SODNÉHO (NAOH) A ANI RŮZNÉ DRUHY DRÁTĚNEK VYROBENÝCH JAK Z KOVU, TAK PLASTU A TO NA ČIŠTĚNÍ JAKÉKOLIV ČÁSTI MIKROVLNNÉ TROUBY.

Vnější části

Vnější části mikrovlnné trouby lze dobře udržovat omýváním vodou s malým množstvím jemného mýdla. Po umytí je nutné všechny zbytky mýdla odstranit vlhkým hadříkem a zbytky vlhkosti vysušit suchou měkkou utěrkou.

Ovládací panel

Před omýváním ovládacího panelu otevřete dvířka trouby, abyste ho tak deaktivovali. Ovládací panel je nutné omývat zvláště opatrně. K omývání používejte pouze navlhčený hadřík, kterým opatrně odstraníte všechny nečistoty. Množství vody se snažte omezit na minimum. V žádném případě nepoužívejte jakýkoliv druh chemického nebo abrazivního čisticího prostředku.

Vnitřní části

1. Veškeré nakapané a rozstříknuté zbytky a nánosy potravin odstraňte ihned po použití trouby, kdy je ještě horká a to pomocí navlhčeného hadříku nebo houbičkou. Pro silněji ulpívající nečistoty použijte jemné mýdlo a navlhčený hadřík, kterým znečištěné místo otírejte tak dlouho, dokud nečistoty nezmizí. Nikdy při čištění nesundávejte kryt magnetronu.
2. Je nutné zabezpečit, aby se žádná voda nebo mýdlo nedostaly dovnitř stěn trouby přes větrací otvory na stěnách. V opačném případě by mohlo dojít k poškození trouby.
3. Pro čištění vnitřků trouby nikdy nepoužívejte jakékoliv čisticí prostředky ve spreji.

Otočný talíř a nosič otočného talíře

Otočný talíř a nosič otočného talíře vyndejte z trouby ven. Oba díly omýjte jemnou mýdlovou vodou. Po umytí vysušte měkkou utěrkou. Oba díly lze také umývat v myčce nádobí.

Dvířka trouby

Pomocí navlhčeného měkkého hadříku pravidelně odstraňujte všechny nečistoty z obou stran dveří, těsnění dveří a dosedací plochu dveří.

POZNÁMKA: V žádném případě se k čištění nesmí používat parní čističe.

TIPY A TRIKY



Přidání vody

Potraviny s vysokým obsahem vody, jako je například zelenina, lze vařit ve vlastní šťávě nebo s přidaným malým množstvím vody. Tím zajistíte, že velké množství vitamínů a minerálů zůstane zachováno.

Tučné potraviny

Tučná masa a vrstvy tuku se vaří lépe než maso libové. Před vařením či pečením zakryjte tučná místa kouskem alobalu nebo je obraťte tučnou vrstvou dolů.

Potraviny ve slupce či ve skořápce

Potraviny jako například párky, kuře, kuřecí stehna, vařené brambory, rajská jablka, jablka, vaječné žloutky apod. je nutné před ohřevem v mikrovlnné troubě nejprve propíchat vidličkou nebo napíchnout na dřevěnou špejli. Pára tak neroztrhává ohřívanou potravinu, ale unikne vzniklými otvory.

Malá a velká množství

Doba vaření pomocí mikrovlnného záření je závislá na velikosti vařené, rozmrazované nebo ohřívané porce potraviny. Znamená to, že malé porce jsou uvařené dříve a velké později. Pravidlo, které je dobré si zapamatovat:

2 x VĚTŠÍ MNOŽSTVÍ=SKORO 2 x DELŠÍ DOBA PŘÍPRAVY

1 MNOŽSTVÍ= 1 DOBY PŘÍPRAVY

Mělké a hluboké nádoby

Při stejném objemu obou kusů nádobí a porce pokrmu v ní bude pokrm v hluboké nádobě uvařen později. Z tohoto důvodu je lépe volit nádoby mělké s velkou hladinou. Hlubší nádoby používejte pouze tehdy, jestliže hrozí převaření, jako jsou například těstoviny, rýže, mléko, apod.

Kulaté a hranaté tvary nádobí

Pokrm se mnohem rovnoměrněji ohřívá v kulatých nádobách než v nádobách s hranami. Mikrovlnné záření se koncentruje na hranách a pokrm se tak v těchto místech může převařit.

Zakrývání nádob

Zakrytí nádob pomáhá udržet vlhkost uvnitř nádoby a zároveň tak snižuje délku přípravy. K tomuto účelu dobře slouží víka, fólie do mikrovlnné trouby nebo

speciální kryty. Pokrmy, které mají zůstat křupavé, jako například pečeně nebo drůbež, se během vaření a pečení nezakrývají.

Obecné pravidlo zní, že pokrm, který se nezakrývá při pečení či vaření v normální troubě či na plotně se nebude zakrývat ani při vaření pečení v mikrovlnné troubě. A dále platí, pokrm, který se při vaření či pečení zakrývá při normální přípravě se přikryje i při mikrovlnném vaření.

Nepravidelné tvary pokrmu

Silnější a kompaktnější část porce položte směrem od středu. Zeleninu (např. brokolici) položte košťálem (stonkem) směrem ven.

Míchání

Míchání pokrmů během přípravy je nutné, protože pokrm se ohřívá směrem od vnějších vrstev. Mícháním se teplota vyrovnává a dochází tak k rovnoměrnému vaření.

Rozmístění potravin

Umístěte jednotlivé porce, jako například malé kusy jitrnice, plněné kapsy nebo brambory v kruhu na otočném talíři. Dodržujte rovnoměrné vzdálenosti jednotlivých porcí od sebe, tak aby mikrovlnné záření bylo rovnoměrně pohlcováno ze všech stran stejně.

Obracení

Středně velké porce pokrmů, jako například hamburgery a steaky, by měli být během vaření či pečení jednou otočeny, aby se zkrátila doba jejich přípravy. Velké kusy pokrmů, jako například celá pečeně nebo kuře musí být během vaření obráceny, protože vrchní část se více ohřívá díky větší dávce mikrovlnné energie a vrchní strana pokrmu by tak byla vysušena.

Doba stání

Ponechat pokrm, po tepelné úpravě v mikrovlnné troubě, nějakou dobu odstát je jedním z nejdůležitějších pravidel mikrovlnného vaření. Prakticky všechny pokrmy, které se nechávají pomocí mikrovln rozmrznout, ohřát nebo uvařit potřebují nějaký čas po tepelné úpravě stát. Během této doby dojde jednak k vyrovnání teplot v celé porci pokrmu a jednak k rovnoměrnému rozložení vlhkosti uvnitř.



TIPY A TRIKY

Pomocné zapékací látky

Asi po 15 minutách se potravina začíná na povrchu opékat. Stupeň opečení resp. tvorba kůrky je v mikrovlnné troubě mnohem menší než při normálním způsobu vaření či pečení. Abyste i v mikrovlnné troubě mohli dosáhnout chutnou a nahnědlou kůrku, tak můžete při přípravě pokrmu použít

pomocné zapékací látky. Ve většině případů tyto přípravky fungují i jako koření. V následující tabulce naleznete několik příkladů takových látek, které můžete použít k přípravě chutné nahnědlé kůrky a to v závislosti na druhu připravované potraviny.

ZAPÉKACÍ LÁTKA	POKRM/POTRAVINA	ZPŮSOB POUŽITÍ
Rozpuštěné máslo a sušená paprika	Drůbež	Povrch masa potřít směsí másla a papriky
Sušená paprika	Pokrm pečené v troubě jako např. "Sýrový toust"	Posypat paprikou
Sójová omáčka	Maso a drůbež	Potřít omáčkou
Grilovací (Barbecue) a Worčestrová omáčka, šťáva z masa	Pečeně, karbanátky, malé pečené kousky	Potřít omáčkou
Vypečené kousky slaniny nebo sušená cibule	Pokrm pečené v troubě, toasty, omáčky, dušená masa	Posypat povrch pokrmu kousky slaniny nebo cibule
Kakao, čokoládové vločky, hnědá poleva, med a marmeláda	Dorty a dezerty	Povrch posypat kousky čokolády, kakaa či vytvořit vrstvu polevy

Ohřívání

- Hotové pokrmy přepravované v hliníkových miskách je nutné přemístit na vhodný talíř nebo do vhodné nádoby.
- Sundejte víka z pevně uzavřených nádob.
- Pokrm lze přikrýt fólií určenou pro použití v mikrovlnné troubě, talířem nebo speciálním krytem (dostupné v obchodech) a tím zabránit jeho vysušování. Nápoje nezakrývat.
- Do nádoby ve které se bude vařit voda, káva, čaj nebo mléko vložte skleněnou tyčku nebo míchadlo.
- Bude-li to možné, tak velká množství vařeného pokrmu čas od času zamíchejte. Tím zajistíte rovnoměrnou distribuci tepla v celém objemu pokrmu.
- Doby ohřevu jsou uvedené pro pokrmy při pokojové teplotě 20°C. U potravin, které byly uskladněny v chladničce je nutné tuto dobu ohřevu o něco prodloužit.
- Po ohřátí pokrmu nechte pokrm asi 1-2 minuty v klidu, během této doby dojde k vyrovnání teplot v celém objemu vařeného množství (doba stání).
- Všechny časové údaje uvedené v tomto návodu jsou pouze informativní a budou se lišit v závislosti na počáteční teplotě pokrmu, jeho hmotnosti a stavu (obsah vody, obsah tuku, apod.) a také na konečném stavu, který budete sami požadovat.

Rozmrazování

Vaše mikrovlnná trouba slouží jako ideální pomocník při rozmrazování. Doba rozmrazování je výrazně kratší než při použití tradičních metod. Na tomto naleznete několik tipů. Zmrzlou potravinu vybalte z obalu a položte ji na talíř a ponechte ji tak volně rozmrazit.

Nádoby a zásobníky

Mimořádně vhodné jsou pro rozmrazování a ohřev potravin v mikrovlnné troubě nádoby a zásobníky určené pro mikrovlnné trouby. Tento typ nádob vydrží nízké teploty (až do cca -40°C) a zároveň teploty vysoké (až asi do 220°C). Z tohoto důvodu můžete takovou nádobu používat jak pro rozmrazování, tak i pro zmrazování, ohřívání a i vaření, bez toho, aniž byste pokrm museli stále přendávat.

Zakrývání

Tenké části pokrmu před rozmrazováním zakryjte malými proužky alobalu. Rozmrzlá nebo horká místa můžete zakrýt alobalem i v průběhu procesu. Zakrytí alobalem způsobí, že tenké části pokrmu se nepřehřejí, zatímco silnější promrzlé vrstvy se mohou dále rozmrazovat.

RECEPTY



Španělsko

Zapékané brambory

Celková doba přípravy: asi 12-16 minut.
Nádobí: Hrnc s pokličkou (kapacita 2 l)
Porcelánový talíř

Suroviny:

4 Středně velké brambory (400g)
100ml Voda
60g Šunka nakrájená na malé kostičky

1/2 Jemně krájená cibule (50g),
75-100 Mléko
2pl Strouhaný Parmezán (20g)
Sůl a pepř
2pl Strouhaný Ementál

1. Brambory vložte do nádoby, přidejte vodu, přikryjte pokličkou a začněte vařit. V polovině vaření brambory promíchejte.

8-10min při výkonu 800W

Nechte vychladnout.

2. Brambory po délce rozkrojte a opatrně ze slupky brambory vyberte. Brambory promíchejte se šunkou, cibulí, mlékem a Parmezánem do stejnoměrné konzistence. Osolte a opepřete.

3. Bramborové slupky naplňte připravenou směsí a posypte Ementálem. Brambory naskládejte na talíř a vařte.

4-6min při výkonu 800W

Po uvaření nechte brambory asi 2 minuty odstát.

Dánsko

Ovocné želé s vanilkovou polevou

Celková doba přípravy: asi 10-13 min.
Nádobí: Hrnc s pokličkou (kapacita 2l)
(kapacita 1l)

Suroviny:

150 g Vytříděný a umytý odstopkovaný červený rybíz
150 g Vytříděný a umytý jahody, zbavené lůžek
150 g Vytříděný a umytý maliny bez stopek
250 ml Bílé víno
100 g Cukr
50 ml Citrónová šťáva
8 Plátky želatiny
300 ml Mléko
Aroma z 1 vanilkového lusku
30 g Cukr
15 g Potravinařské zahušťovadlo

1. Dejte stranou trochu ovoce na ozdobení. Zbytek ovoce rozmixujte spolu s vínem. Dejte do hrnce a pod pokličkou nechte vařit.

7-9 min při výkonu 800W

Přidejte cukr a citrónovou šťávu.

2. Plátky želatiny nechte ve studené vodě asi 10 minut změkknout. Poté je vyndejte a vymačkejte z nich přebytečnou vodu. Želatinu potom nechte po kouskách rozpustit v horké směsi ovoce. Po rozpuštění nechte želé ztuhnout v chladničce.

3. Vanilkovou polevu připravte následujícím způsobem: Do jiného hrnce nalijete mléko. Rozlouskněte vanilkový lusku a naškrábejte aroma do mléka. Dobře zamíchejte a přidejte cukr se zahušťovadlem. Přikryjte pokličkou a nechte vařit. Během vaření několikrát zamíchejte.

3-4 min při výkonu 800W

4. Želé přendejte na táč a ozdobte ho zbylým ovocem. Podávejte s vanilkovou polevou.

Tip: Je možné také použít ovoce rozmrazené.



RECEPTY

Itálie

Lasagne

Celková doba přípravy: asi 22–26 min.

Nádobí: Hrnec s pokličkou (kapacita 2 l)

Mělká hranatá zapékačí mísa s pokličkou (asi 20x20x6 cm)

Suroviny:

300 g	Konzervovaná rajčata
50 g	Šunka, jemně krájená
1	Rozetřený stroužek česneku
1	Jemně krájená cibule (50 g)
250g	Mleté hovězí maso
2 pl	Rajský protlak (30 g)
	Sůl a pepř
	Oregáno, tymián a bazalka, muškátový oříšek
150 ml	Zakysaná smetana
100 ml	Mléko
50 g	Strouhaný parmezán
1 čl	Směs sekaných bylinek
1 čl	Olivový olej
1 čl	Tuk na vymazání nádoby
125 g	Zelené lasagne (lasagne verde)
1 pl	Strouhaný parmezán
1 pl	Máslo nebo pokrmový tuk

Francie

Ratatouille (Vařená zeleninová směs)

Celková doba přípravy: asi 19–21 min.

Nádobí: Hrnec s pokličkou (kapacita 2 l)

Suroviny:

5 pl	Olivový olej (50ml)
1	Stroužek drčeného česneku
1	Jemně nakrájená cibule (50 g)
1	Malý lilek nakrájený na kostičky (250g)
1	Cuketa nakrájená na kostičky (200g)
1	Paprika (200g) nakrájená na velké kostky
1	Malý fenykl (75g) nakrájený na velké kostky
1	Bouquet garni (Nať různých bylinek)
200g	Konzervovaná srdíčka artyčoků, nakrájená na čtvrtky
	sůl a pepř

- Rajčata nakrájejte na plátky, smíchejte je se šunkou, nakrájenou cibulí, česnekem, mletým masem a rajským protlakem. Okořeňte a nechte dusit pod pokličkou.
7–9 min při výkonu 800W
- Smetanu smíchejte s mlékem, parmezánem, bylinkami, olejem a kořením.
- Zapékačí mísu vytřete tukem a její dno pokryjte do asi 1/3 těstovinami. Na ně dejte 1/2 směsi a trochu omáčky. Navrch dejte opět 1/3 těstovin a pak další vrstvu masové směsi a omáčky, kterou nakonec překryjte zbytkem těstovin. Na úplný konec vše důkladně zalijte omáčkou, zasypte strouhaným parmezánem a pokryjte kousky másla. Vše nechte zapéct zakryté pokličkou.
15–17min při výkonu 560W
Po zapečení nechte lasagne asi 5–10 minut odpočinout.

- Do nádoby dejte olivový olej a stroužek česneku. Přidejte připravenou zeleninu, vyjma artyčoků, a okořeňte pepřem a solí. Přidejte petrželovou nať, zakryjte poklici a začněte vařit. Během vaření jednou zamíchejte.
19–21 min při výkonu 800W
Po dalších 5 minutách přidejte srdíčka artyčoků a opět zahřejte.
 - Ratatouille okořeňte solí a pepřem dle chuti. Bouquet garni před servírováním vyndejte. Po dovaření ponechte ratatouille 2 minuty odstát.
- Tip: Ratatouille je možné servírovat teplé s masovými pokrmy. Je-li podávané studené, tak slouží jako vynikající předkrm.**

Bouquet garni se skládá z jedné stonky petržele, směsi bylinek vhodných pro kořenění polévek, 1 stonky libečku, 1 stonky tymiánu a několika bobkových listů.

TIPY A TRIKY



Správné nastavení

Je vždy lepší nastavit kratší dobu rozmrazování než dobu delší. Tím zaručíte, že pokrm bude rozmražen rovnoměrněji.

Jestliže je nastavení příliš vysoké, tak se povrch pokrmu může začít vařit zatímco vnitřek bude stále promrzlý.

Otáčení/Míchání

Prakticky veškeré potraviny se během rozmrazování musí obracet nebo míchat. Jednotlivé porce či zmrzlé kusy se snažte od sebe oddělit co nejdříve a uspořádat je tak, aby mikrovlnné záření mohlo dopadat na co největší povrch.

Malá množství pokrmu

Malá množství pokrmů rozmraznou mnohem dříve a rovnoměrněji než větší kusy. Z tohoto důvodu vám doporučujeme zmrazovat co nejmenší porce. Tím budete moci připravovat celé menu rychle a jednoduše.

Potraviny potřebují šetrné zacházení

Potraviny jako krémový dort, smetana, sýry a chléb se musí rozmrazit jen částečně. Dokončení rozmrazení musí být umožněno při pokojové teplotě. Tímto zabezpečíte, že povrch takovýchto pokrmů nebude horký, zatímco vnitřek bude stále zmrzlý.

Doba stání

Doba stání je velice důležitá, protože během ní dochází stále k rozmrazování pokrmu. V tabulce rozmrazování naleznete různé délky stání pro jednotlivé pokrmy. Silné a husté potraviny potřebují delší čas stání než potraviny tenčí a poróznější. Jestliže během doby stání nedojde k úplnému rozmrazení, tak lze pokrm ještě chvíli rozmrazovat v mikrovlnné troubě nebo/a prodloužit délku doby stání. Po úplném rozmrazení pokrmu jej začněte co nejdříve dále zpracovávat a nikdy ho opět nezmrzujte.

Vaření čerstvé zeleniny

- Při nákupu zeleniny se snažte, aby jednotlivé kusy měli pokud možno stejnou velikost. Toto je důležité pro případ, kdy zeleninu budete vařit vcelku (například brambory).
- Zeleninu před další úpravou dobře omyjte a očistěte. Nakrájejte pouze takové množství, které je vyžadováno recepturou.
- Zeleninu normálně okořeňte jak jste zvyklí, pouze s tou výjimkou, že sůl budete přidávat až po skončení vaření.

- Na 1/2kg zeleniny přidejte 5 polévkových lžic vody. Zelenina s velkým obsahem vlákniny bude potřebovat vody o něco více. Více informací naleznete v tabulce dále.
- Zeleninu je nejlépe vařit v nádobě s víkem. Zelenina s vysokým obsahem vody, jako například cibule a brambory mohou být vařeny bez přidávky vody ve fólii vhodné pro mikrovlnné vaření.
- Po uplynutí asi 1 délky vaření zeleninu zamíchejte nebo obraťte.
- Po uvaření nechte zeleninu asi 2 minuty volně stát (doba stání), aby se vyrovnala teplota v celém objemu vařené porce.
- Všechny časové údaje o délce vaření jsou pouze informativní a budou se lišit v závislosti na počáteční teplotě zeleniny, její hmotnosti a stavu. Čerstvější zelenina se bude vařit kratší dobu, než zelenina starší.

Vaření masa, ryb a drůbeže

- Při nákupu se snažte, aby jednotlivé kusy měli pokud možno stejnou velikost. Tím zajistíte jejich správné a stejnoměrné provaření.
- Před vařením porce masa, ryb a drůbeže dobře omyjte pod studenou tekoucí vodou a poté je dobře osušte kuchyňským papírem. Dále pokračujte jako obvykle.
- Hovězí maso by mělo být vyzrálé a mírně šlachovité.
- Přestože jednotlivé kusy masa budou mít stejnou velikost, tak se nemusí uvařit ve stejný čas. Doba vaření je závislá na mnoha faktorech. Mimo jiné mají na délku vaření vliv druh masa, množství tuku a vody a také teplota před jeho vařením.
- Velké kusy masa, ryb a drůbeže v 1 doby přípravy otočte, aby byly rovnoměrně uvařeny ze všech stran.
- Po uvaření resp. pečení maso zakryjte alobalem a nechte jej asi 10 minut stát. Během této doby se maso dovařuje, šťáva uvnitř masa se rovnoměrně rozdělí tak, že při následném porcování se ztratí jen její minimální množství.

Rozmrazování a vaření

Hluboce zmrazené pokrmy se mohou rozmrazit a uvařit během jednoho procesu uvnitř mikrovlnné trouby. V tabulce naleznete několik příkladů. Informace o časech "ohřevu" a "rozmrazování" považujte pouze za informativní, průměrné hodnoty. Při přípravě takových pokrmů se vždy řiďte návody jejich výrobců. V těchto návodech obvykle naleznete přesné podmínky (délku a způsob) jejich kuchyňské přípravy.



ÚROVNĚ VÝKONU MIKROVLNNÉ TROUBY

Vaše mikrovlnná trouba je vybavena 5 výkonovými stupni. Nejvhodnější stupeň pro jednotlivé typy příprav naleznete v části Recepty. Obecně platí následující pravidla:

800 W: využívá se při rychlém vaření a ohřívání například polévek, jídel v rendlíku, konzervovaných pokrmů, horkých nápojů, zeleniny, ryb, apod.

560 W: využívá se pro dlouhodobější vaření hustých a kompaktních pokrmů jako jsou například pečená masa, sekané, jednotlivé porce na talíři a dále pokrmy, které vyžadují šetrné zacházení jako například sýrová omáčka nebo piškotové těsto. Při tomto stupni výkonu se omáčka nepřevaří a pokrmy se vaří velice rovnoměrně bez nebezpečí, že se po stranách připálí nebo převaří.

Jak nastavit výkonové stupně:

Výkon mikrovlnné trouby nastavte tisknutím tlačítka **VÝKON MIKROVLNNÉ TROUBY** a to až do zobrazení požadovaného stupně výkonu trouby.

Stisknete-li tlačítko **VÝKON MIKROVLNNÉ TROUBY** pouze jednou, na displeji se zobrazí nápis **8 0 0**. Jestliže požadujete změnit úroveň výkonu, tak pokračujte v tisknutí tlačítka **VÝKON MIKROVLNNÉ TROUBY** do doby, než se na displeji nezobrazí požadovaný výkon. **Jestliže nebude zvolen žádný výkonový stupeň, bude automaticky zvolen výkon 800W.**

400 W: využívá se pro husté a kompaktní pokrmy, které vyžadují při normálním způsobu tepelné úpravy delší dobu, jako například hovězí pokrmy. Tento výkonový stupeň doporučujeme používat tehdy, když požadujeme, aby maso bylo po uvaření křehké.

240 W: (rozmrazovací stupeň)- tento stupeň se využívá pro dosažení rovnoměrného rozmrazení pokrmu. Tento stupeň je rovněž vhodný pro mírné vaření rýže, těstovin, knedlíků a vaječného svítka.

80 W: využívá se pro jemné rozmrazování například krémových dortů a moučníků.

W=Watt

RECEPTY



Švýcarsko

Curyšské dušené telecí na smetaně

Celková doba přípravy: asi 11-15 min.

Nádobí: Hrnc s pokličkou (kapacita 2 l)

Suroviny:

600 g	Telecí řízky
1 pl	Máslo nebo margarín
1	Jemně nakrájená cibule (50 g)
100 ml	Bílé víno
	Masový kořeněný bujón v kostce na přípravu 1 litru tekutiny
300 ml	Smetana
1 pl	Petrželka, jemně sekaná

1. Maso nakrájejte na proužky silné asi 1-2 cm.
2. Po dně hrnce rovnoměrně rozetřete máslo nebo tuk. Přidejte maso a cibuli, přikryjte pokličkou a nechte vařit. Během vaření jednou zamíchejte.
7-10 min při výkonu 800W
3. Přidejte bílé víno, masový bujón v kostce a smetanu, dobře rozmíchejte, zakryjte pokličkou a pokračujte ve vaření.
4-5 min při výkonu 800W
4. Ochutnejte, opět zamíchejte a nechte asi 5 minut odpočinout. Podávejte sypané jemně sekanou petrželkou.

Francie

Filet z mořského jazyka

Celková doba přípravy: asi 13-16 min.

Nádobí: Plochá oválná zapékač mísa s mikrovlnnou fólií (asi 26 cm dlouhá)

Suroviny:

400 g	Filety z mořského jazyka
1	Citrón, celý
2	Rajčata (150 g)
1 čl	Máslo nebo margarín na vymazání mísy
1 pl	Rostlinný olej
1 pl	Petrželka, sekaná
	Sůl a pepř
4 pl	Bílé víno (30 ml)
2 pl	Máslo nebo margarín (20g)

1. Rybu omyjte a osušte a vykostěte.
2. Nakrájejte na jemné plátky citrón a rajčata.
3. Tukem vymažte zapékač mísu. Vložte do mísy rybu a postříkejte ji olejem.
4. Rybu posypte petrželkou, naskládejte navrch plátky rajčat a okořeňte. Navrch poskládejte plátky citrónu a polijte vše bílým vínem.
5. Na citrón dejte kousky másla, mísu přiklopte a nechte péct.
13-16 min při výkonu 800W
Po upečení nechte rybu asi 2 minuty odpočinout.

Tip: Místo mořského jazyka můžete použít i platýze, halibuta, tresku, parmu, apod.

Řecko

Dušené jehněčí se zelenými fazolkami

Celková doba přípravy: asi 20-24min.

Nádobí: Mělká oválná zapékač mísa s pokličkou (asi 26 cm dlouhá)

Suroviny:

1-2	Rajčata (100g)
400g	Jehněčí kotlety
1 čl	Máslo nebo margarín na vymazání mísy
1	Jemně nakrájená cibule (50 g)
1	Drcený stroužek česneku
	Sůl a pepř
	Cukr
250g	Konzervované zelené fazolky

1. Rajčata oloupejte, vykrojte lůžka a rozmixujte na protlak v mixeru či kuchyňském robotu.
2. Jehněčí maso naporcujte na větší kusy. Hrnc vytřete tukem či máslem. Přidejte maso, cibuli a česnek, okořeňte, zakryjte pokličkou a vařte.
9-11 min při výkonu 800W
3. Přidejte fazolky a rajský protlak, zakryjte pokličkou a pokračujte ve vaření.
11-33mi při výkonu 560W
Po dovaření nechte maso asi 5 minut odstát.

Tip: Dáte-li přednost čerstvým fazolkám, tak je potřeba je nejprve předvařit.



RECEPTY

Německo

Hermelínový (resp. Camembert) toast

Celková doba přípravy: asi 1,5-2,5min.

Nádobí:

Suroviny:

4	Krajice trstového chleba
2 pl	Máslo nebo margarín (20g)
150g	Hermelín (Camembert)
4 čl	Brusinkové želé
	Sušená paprika

1. Plátek chleba namažte máslem.
2. Hermelín (Camembert) nakrájejte na plátky a naskládejte je na plátek chleba. Do středu sýra dejte trochu brusinkového želé a posypte paprikou.
3. Toast položte na talíř a zahřejte po dobu **1,5-2,5min při výkonu 800W**

Tip: Recept můžete dle vlastní chuti upravovat. Můžete například využít čerstvé houby a strouhaný sýr nebo dušenou šunku, chřest a Ementál.

Holandsko

Houbová polévka

Champignosoep

Celková doba přípravy: asi 13-17 min.

Nádobí: Hrnc s pokličkou (kapacita 2 l)

Suroviny:

200g	Krájené houby
1	Jemně nakrájená cibule (50g)
300ml	Masový vývar
300ml	Smetana
2,5pl	Mouka (25g)
2,5pl	Máslo nebo margarín (25g)
	Sůl a pepř
1	Vejce
150g	Zakysaná smetana

1. Do hrnce dejte zeleninu a vývar, hrnc přikryjte a vařte.
8-9min při výkonu 800W
2. Všechny suroviny rozmíchejte v mixeru.
3. Smíchejte mouku a máslo do pasty a tu rozmělněte do polévky. Okořeňte solí a pepřem, zakryjte pokličí a povařte. Po dovaření zamíchejte.
4-6 min při výkonu 800W
4. Zamíchejte vaječné žloutky se smetanou a postupně vzniklý krém vmíchejte do polévky. Na krátkou dobu polévku zahřejte, ale nesmíte ji přivést k varu!
1-2 min při výkonu 800W
Polévku nechte asi 5 minut po dovaření odstát.

RUČNÍ OVLÁDÁNÍ



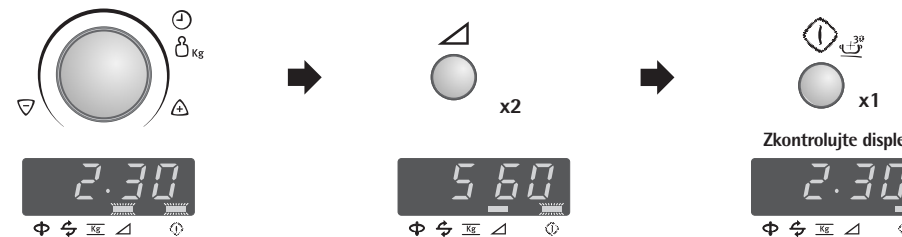
Vaši mikrovlnnou troubu lze naprogramovat až na 90 minut (90.00). Minimální časový krok pro nastavení změny délky vaření (rozmrazování) se mění od 10 sekund do 5 minut. Tento časový krok je závislý na celkové délce tepelné úpravy (vaření resp. rozmrazování). Viz tabulka:

Délka vaření	Časový krok
0-5 minut	10 sekund
5-10 minut	30 sekund
10-30 minut	1 minuta
30-90 minut	5 minut

Příklad:

Předpokládejme, že chcete ohřát polévku při výkonu 560W, po dobu 2 minut a 30 sekund.

1. Otáčejte ovladačem **MINUTKA/HMOTNOST/ VÝKON** po směru chodu hodinových ručiček. (2 min a 30 sec)
2. Výkon mikrovlnné trouby nastavte 2x stisknutím tlačítka **VÝKON MIKROVLNNÉ TROUBY**.
3. Stiskněte tlačítko **START/+30** a proces ohřevu začíná.



POZNÁMKY:

1. Jestliže během ohřevu dojde k otevření dveří, tak se doba vaření na digitálním displeji automaticky zastaví. Proces ohřevu pokračuje, když se dveře opět zavřou a stiskne se tlačítko **START/+30**.
2. Jestliže potřebujete zjistit, při jakém výkonu se ohřev provádí, tak stiskněte tlačítko **VÝKON MIKROVLNNÉ TROUBY**. Po celou dobu, co budete tlačítko **VÝKON MIKROVLNNÉ TROUBY** držet, se tento údaj bude na displeji zobrazovat.
3. Ovladačem **MINUTKA/HMOTNOST** můžete otáčet oběma směry. Jestliže budete ovladačem otáčet proti směru chodu hodinových ručiček, tak se délka vaření od 90 minut snižuje.



DALŠÍ VHODNÉ FUNKCE

1. Vícenásobné sekvenční vaření

Tato mikrovlnná trouba umožňuje naprogramovat sekvenci až 3 různých kroků, které mohou zahrnovat dobu ručně ovládaného vaření a režim.

Příklad:

Vaření: při výkonu 800W po dobu 5 minut (operace 1)
při výkonu 240W po dobu 16 minut (operace 2)

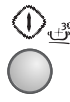
OPERACE 1

1. Otáčejte ovladačem **MINUTKA/HMOTNOST** po směru chodu hodinových ručiček a nastavte délku vaření.
2. Požadovaný výkonový stupeň zvolte 1x stisknutím tlačítka **VÝKON MIKROVLNNÉ TROUBY**.



OPERACE 2

3. Otáčejte ovladačem **MINUTKA/HMOTNOST** po směru chodu hodinových ručiček a nastavte délku vaření.
4. Požadovaný výkonový stupeň zvolte 4x stisknutím tlačítka **VÝKON MIKROVLNNÉ TROUBY**.
5. Stiskněte tlačítko **START/+30** a naprogramovaná sekvence mikrovlnného ohřevu začíná.



Zkontrolujte displej



(Mikrovlnná trouba nejprve pokrm vaří po dobu 5 minut při výkonu 800 W a poté 16 minut při výkonu 240W).

TABULKY



TABULKA: VAŘENÍ ČERSTVÉ ZELENINY

Potravina	Hmotnost -g-	Výkon -Nastavení-	Čas -min-	Postup	Přídavek vody -pl/ml-
Listový špenát	300	800 W	5-7	Omyt, dobře osušit, zakrýt, během vaření 1x až 2x zamíchat	-
Květák	800	800 W	15-17	1 hlávka, zakrýt, rozdělit na růžičky, během vaření míchat	5-6 pl
	500	800 W	10-12		4-5 pl
Brokolice	500	800 W	9-11	Rozdělit na růžičky, zakrýt, občas během vaření míchat	4-5 pl
Houby	500	800 W	8-10	Celé klobouky, zakrýt, občas během vaření míchat	-
Čínské zelí	300	800 W	9-11	Nakrájete na proužky, zakrýt, občas během vaření míchat	4-5 pl
Hrášek	500	800 W	9-11	Zakrýt, občas během vaření míchat	4-5 pl
Fenykl	500	800 W	9-11	Nakrájete na čtvrtky, zakrýt, občas během vaření míchat	4-5 pl
Cibule	250	800 W	5-7	Celou zabalit do mikrovlnné fólie	-
Kedlubna	500	800 W	10-12	Nakrájete na kostičky, během vaření občas zamíchat	50ml
Karotka	500	800 W	10-12	Nakrájete na kolečka, zakrýt, občas během vaření míchat	4-5 pl
	300	800 W	7-9		
Zelená paprika	500	800 W	7-9	Nakrájete na proužky, zakrýt, během vaření 1x až 2x zamíchat	4-5 pl
Brambory ve slupce (vařené)	500	800 W	9-11	Zakrýt, občas během vaření míchat	4-5 pl
Pórek	500	800 W	9-11	Nakrájete na kolečka, zakrýt, během vaření 1x až 2x zamíchat	4-5 pl
Červené zelí	500	800 W	15-17	Nakrájete na proužky, zakrýt, během vaření 1x až 2x zamíchat	50ml
Růžičková kapusta	500	800 W	9-11	Celé růžičky zakrýt, občas během vaření míchat	50ml
Vařené brambory (solené)	500	800 W	9-11	Nakrájete na stejné velké kusy, mírně osolít, zakrýt, občas během vaření míchat	150ml
Celer	500	800 W	9-11	Nakrájete na jemné kostičky, zakrýt, občas během vaření míchat	50ml
Bílé zelí	500	800 W	15-17	Nakrájete na proužky, zakrýt, občas během vaření míchat	50ml
Cuketa	500	800 W	9-11	Nakrájete na plátky, zakrýt, občas během vaření míchat	4-5 pl

TABULKY



Přizpůsobení receptů pro přípravu v mikrovlnné troubě

Jestliže budete chtít si vaše oblíbené recepty přizpůsobit pro přípravu pomocí mikrovlnné trouby, tak budete muset dávat pozor na několik odlišností oproti jejich klasické přípravě: Jejich příprava se zkrátí přibližně o jednu třetinu až polovinu. Pokrmy připravujte podle receptů uvedených v této příručce. Potraviny s vysokým obsahem vody, jako například maso, ryby, drůbež, zelenina, ovoce, dušené pokrmy a polévky lze ve vaší mikrovlnné troubě připravovat bez jakýchkoliv problémů. Potraviny, které obsahují jen malé množství vody, jako například pokrmy na podnose či talíři, je nutné před přípravou v mikrovlnné troubě lehce navlhčit pokropením vodou.

Potraviny, které budete v mikrovlnné troubě dusit, budou vyžadovat celkově asi o jednu třetinu méně vody či jiných tekutin, než je běžně potřeba u klasického dušení. Tekutinu lze v případě potřeby přidávat i během dušení.

Při přípravě pokrmu v mikrovlnné troubě lze také významně snížit množství použitého tuku. Malé množství másla, pokrmového tuku nebo oleje dodají pokrmu správnou chuť a konzistenci. Z tohoto důvodu je mikrovlnná trouba vhodná pro přípravu nízkotučných jídel, které jsou součástí různých diet.

Jak recepty používat

- Všechny recepty uvedené v tomto manuálu, není-li uvedeno jinak, jsou počítány pro 4 normální porce.
- Na začátku každého receptu je uvedena celková doba trvání přípravy konkrétního jídla a seznam nádobí, které je vhodné použít pro jejich zhotovení.
- Uvedená množství jednotlivých surovin znamenají jejich celkovou spotřebu, není-li v receptu uvedeno jinak.
- Vejce, která se při přípravě do pokrmů předpokládají používat, jsou o hmotnosti kolem 55g (středně velká, velikost M).



TABULKY

TABULKA : ROZMRAZOVÁNÍ

Potravina	Hmotnost -g-	Výkon -Nastavení-	Čas -min-	Postup	Doba výdrže -min-
Pečeně (např. vepřové, hovězí, jehněčí, telecí)	1500 1000 500	80 W 80 W 80 W	58-64 42-48 19-23	Položit na obrácený talíř, v polovině doby rozmrazování otočit	30-90 30-90 30-90
Steaky, řízky, kotlety, játra	200	80 W	4-5	V polovině doby rozmrazování otočit	30
Guláš	500	240 W	8-12	Rozdělit od sebe a v polovině rozmrazování zamíchat	10-15
Párky, 8ks 4ks	600 300	240 W 240 W	6-9 4-5	Položit vedle sebe, v polovině doby rozmrazování otočit	5-10 5-10
Kachna, krocan	1500	80 W	48-52	Položit na obrácený talíř, v polovině doby rozmrazování otočit	30-90
Kuře	1200 1000	80 W 80 W	39-43 33-37	Položit na obrácený talíř, v polovině doby rozmrazování otočit	30-90 30-90
Kuřecí stehna	200	240 W	4-5	V polovině doby rozmrazování otočit	10-15
Celá ryba	800	240 W	9-12	V polovině doby rozmrazování otočit	10-15
Rybí filé	400	240 W	7-10	V polovině doby rozmrazování otočit	5-10
Krab	300	240 W	6-8	V polovině doby rozmrazování otočit	30
Rohlík, 2ks	80	240 W	asi 1	Rozmrazit jen z části	-
Bílý (toastový) chléb, krájený	250	240 W	2-4	Každou minutu odeberteje rozmrzlé vnější krajíce	5
Bílý chléb, celý	750	240 W	6-8	V polovině doby rozmrazování otočit (střed bochníku bude stále zmrzlý)	30
Pečivo, 1ks	100-150	80 W	2-5	Položit na dortový podnos	5
Smetanový zákusek, 1ks	150	80 W	3-4	Položit na dortový podnos	10
Zdobený dort, Ø 25cm		80 W	18-20	Položit na dortový podnos	30-60
Máslo	250	240 W	2-4	Rozmrazit jen z části	15
Ovoce, např. jahody, maliny, třešně, švestky	250	240 W	4-5	Rozložit rovnoměrně vedle sebe a v polovině doby rozmrazování otočit	5

TABULKA: ROZMRAZOVÁNÍ A VAŘENÍ

Potravina	Hmotnost -g-	Výkon -Nastavení-	Čas -min-	Přídavek vody -pl/ml-	Postup	Doba výdrže -min-
Rybí filé	300	800 W	10-12	-	Zakrýt	1-2
Pstruh, 1ks	250	800 W	5-7	-	Zakrýt	1-2
1 porce jídla na talíři	400	800 W	9-11	-	Zakrýt, po 6 minutách zamíchat	2
Čerstvý špenát	300	800 W	6-8	-	Zakrýt, během vaření 1x až 2x zamíchat	2
Brokolice	300	800 W	7-9	3-5 pl	Zakrýt, v polovině doby vaření zamíchat	2
Hrášek	300	800 W	7-9	3-5 pl	Zakrýt, v polovině doby vaření zamíchat	2
Kedluben	300	800 W	7-9	3-5 pl	Zakrýt, v polovině doby vaření zamíchat	2
Míchaná zelenina	500	800 W	11-13	3-5 pl	Zakrýt, v polovině doby vaření zamíchat	2
Růžičková kapusta	300	800 W	7-9	3-5 pl	Zakrýt, v polovině doby vaření zamíchat	2
Červené zelí	450	800 W	10-12	3-5 pl	Zakrýt, v polovině doby vaření zamíchat	2

DALŠÍ VHODNÉ FUNKCE



2. FUNKCE: VAŘENÍ DALŠÍCH 30 SEKUND

Stisknutím tlačítka **START/+30** spustíte jednu z následujících operací:

a. Okamžitý start

Stisknutím tlačítka **START/+30** můžete okamžitě zahájit vaření při výkonu 800 W po dobu 30 sekund.



POZNÁMKA:

Aby nemohlo dojít ke zneužití dětmi, tak je tato funkce aktivní do tří minut po předchozí operaci, například zavření dvířek trouby, stisknutí tlačítka **STOP** nebo dokončování vaření.

b. Prodloužení doby vaření.

Jestliže trouba pracuje, tak můžete vícenásobným stisknutím tlačítka prodloužovat dobu vaření po 30 sekundových krocích.

3. KONTROLA ÚROVNĚ VÝKONU

Stisknutím tlačítka **VÝKON MIKROVLNNÉ TROUBY** během vaření můžete zjistit aktuálně nastavený výkon mikrovlnného vaření.



Po celou dobu, kdy budete tlačítko **VÝKON MIKROVLNNÉ TROUBY** tisknout, tak se na displeji bude zobrazovat aktuálně nastavený výkon.

Přestože bude tlačítko stisknuté a na displeji se bude zobrazovat hodnota výkonu, tak trouba ukončí vaření podle předem nastaveného programu.

4. FUNKCE BEZPEČNOSTNÍHO ZÁMKU

ZAPNUTÍ FUNKCE BEZPEČNOSTNÍHO ZÁMKU

1. Stiskněte a držte stlačené tlačítko **STOP** po dobu 3 sekund.



x1 stisknout
na dobu 3 sekund

Na displeji se zobrazí:



VYPNUTÍ FUNKCE BEZPEČNOSTNÍHO ZÁMKU

1. Stiskněte a držte stlačené tlačítko **STOP** po dobu 3 sekund.



x1 stisknout
na dobu 3 sekund

Na displeji se zobrazí
denní čas, je-li nastaven.

POZNÁMKA: Jestliže je zapnutá funkce bezpečnostního zámku, tak nelze ovládat jiné tlačítko, než tlačítko **STOP**.



POUŽÍVÁNÍ FUNKCE AUTOMATICKÉ PROGRAMY

Funkce **AUTOMATICKÉ PROGRAMY** automaticky vyberou optimální režim vaření a jeho délku. Tato mikrovlnná trouba nabízí 7 režimů **AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ** a 5 režimů **AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVÁNÍ**.

Co je potřeba znát při použití automatických funkcí:

- Po jednom stisknutí tlačítka **AUTOMATICKÉ PROGRAMY** se na displeji zobrazí následující nápis: Požadovaný program se navolí tisknutím tlačítka **AUTOMATICKÉ PROGRAMY** a to až do okamžiku, kdy se zobrazí požadované číslo programu. Viz strany 15-17 "Tabulky **AUTOMATICKÝCH PROGRAMŮ**". Program **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ** navolíte minimálně po 8 stisknutí tlačítka. Jestliže tlačítko stisknete 8x, tak se na displeji zobrazí nápis **Ad - 1**. Menu se bude držetím tlačítka **AUTOMATICKÉ PROGRAMY** měnit.
- Hmotnost nebo množství pokrmu lze vložit pomocí otočného ovladače **MINUTKA/HMOTNOST**, jehož otáčením nastavíte požadovanou hmotnost.
 - Vložte pouze hmotnost připravovaného pokrmu. Do zadané hmotnosti nezahrnujte hmotnost obalu.
 - Hmotnost resp. množství pokrmu menší nebo větší než je uvedeno v tabulkách "Tabulky **AUTOMATICKÝCH PROGRAMŮ**" zadejte manuálně. Nejlepších výsledků dosáhnete dodržetím hodnot uvedených na str. 19-21.
- Vaření zahájíte stisknutím tlačítka **START/+30**. Jestliže je požadováno, aby se například připravovaný pokrm otočil, tak se trouba automaticky zastaví a ozve se akustický signál. Displej bude stále zobrazovat dobu do dokončení vaření a nastavené funkce. Vařící program opět spustíte stisknutím tlačítka **START/+30**.

Příklad:

Příprava zapečeného pokrmu o hmotnosti 1,0kg při programu **AUTOMATICKÝ PROGRAM AC-7**.

1. Sedmi stisknutími tlačítka **AUTOMATICKÉ PROGRAMY** zvolte požadovaný režim.



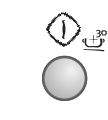
x7



2. Otáčením ovladače **MINUTKA/HMOTNOST** zvolte požadovanou hmotnost.



3. Režim spustíte stisknutím tlačítka **START/+30**.



x1



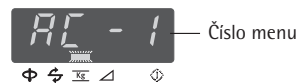
Zkontrolujte displej

1.



x1

Tlačítko **AUTOMATICKÉ PROGRAMY**



Číslo menu

2.



Ovladač **MINUTKA/HMOTNOST**

3.



Tlačítko **START/+30**

Konečná teplota pokrmu je závislá na jeho počáteční teplotě. Zkontrolujte, zda je pokrm po uvaření vařící. V případě potřeby, tak lze délku vaření prodloužit a zvolit vyšší výkon trouby.

TABULKY



POUŽITÉ ZKRATKY

pl = Polévková lžička
čl = Čajová lžička
vš = špetka (velká)
mš = špetka (malá)
Cup = šálek
sč = sáček

kg = kilogram
g = gram
l = litr
ml = mililitr
cm = centimetr
ot = obsah tuku

HZ = Hluboce zmražené
MZ = Mikrovlnné záření
MT = Mikrovlnná trouba
min = minuty
sec = sekundy
pr = průměr

TABULKA: OHŘÍVÁNÍ POTRAVINA NÁPOJŮ

Potravina/nápoj	Množství -g/ml-	Výkon -Nastavení-	Čas -min-	Typy
Káva, 1 šálek	150	800 W	asi 1	Nezakrývat
Mléko, 1 šálek	150	800 W	asi 1	Nezakrývat
Voda, 1 šálek	150	800 W	1 1/2-2	Nezakrývat, uvést k varu
6 šálků	900	800 W	10-12	Nezakrývat, uvést k varu
1 miska	1000	800 W	11 1/2-13	Zakrýt, uvést k varu
Porce na talíři (zelenina, maso+příloha)	400	800 W	3-6	Štávu pokapat vodou, zakrýt, uprostřed doby vaření zamíchat
Dušené maso, zelenina	200	800 W	1 1/2-2 1/2	Zakrýt, po uvaření zamíchat
Polévka, vývar	200	800 W	1 1/2-2	Zakrýt, po uvaření zamíchat
Polévka, hustá	200	800 W	1 1/2-2 1/2	Zakrýt, po uvaření zamíchat
Zelenina	200	800 W	2-2 1/2	Přidat vodu, případně zakrýt, uprostřed délky vaření zamíchat
500	800 W	4-5		
Přílohy	200	800 W	2-2 1/2	Postříkat vodou, zakrýt, uprostřed délky vaření zamíchat
500	800 W	4-4 1/2		
Maso, 1 plátek *	200	800 W	3-4	Pokapat trochou šťávy, zakrýt
Rybí filé*	200	800 W	2-3	Zakrýt
Párky 2	180	560 W	asi 2	Několikrát propíchnout slupku
Zákusek, 1 porce	100	400 W	1/2	Položit na talířek
Dětské jídlo, 1 sklenice	190	400 W	asi 1	Sejmout poklici, po ohřátí dobře zamíchat, zkontrolovat teplotu
Tavení másla pokrmového tuku*	50	800 W	1/2-1	
Tavení čokolády	100	400 W	2-3	Během ohřívání zamíchat
Rozpuštění 6 plátků želatiny	10	400 W	1/2	Namočit do vody, dobře vymačkat a vložit do polévkové misky, během ohřevu míchat
Dortová poleva (pro 1/4 litru tekutiny)	10	400 W	5-6	Zamíchat s cukrem a 250ml vody, zakrýt, během ohřevu i po něm dobře zamíchat

* Teplota uložení v chladničce

TABULKA: VAŘENÍ A PEČENÍ MASA, RYB A DRŮBEŽE

Maso, ryba nebo drůbež	Hmotnost -g-	Výkon -Nastavení-	Čas -min-	Postup	Doba výdrže -min-
Pečeně (vepřová, telecí, jehněčí)	500	800 W	8-10*	Okořenit podle chuti, položit na mēlkou dortovou misku a po (*) minutách otočit.	10
	400	400 W	10-12		
	1000	800 W	19-21*		10
		400 W	11-14		
	1500	800 W	33-36*		10
		400 W	13-17		
Pečené hovězí (středně)	1000	800 W	9-11*	Okořenit podle chuti, položit tučnou částí dolů na pečící misku a po (*) minutách otočit.	10
		400 W	5-7		
Sekaná pečeně	1000	800 W	16-18	Připravit mleté maso (1 vepřové a 1 hovězí) položit na vhodnou misku či pekáč	10
Rybí filé	200	800 W	3-4	Okořenit podle chuti, položit na talíř a zakrýt	3
Kuře	1200	800 W	21-24	Okořenit podle chuti, položit na pekáč či vhodnou misku a v polovině doby pečení otočit.	3
Kuřecí stehna	200	800 W	3-4	Okořenit podle chuti, položit na talíř, zakrýt	3



RECEPTY POKRMŮ S POUŽITÍM AUTOM. PROGRAMŮ AC-6 a AC-7

Zapékání (AC-7)

Zapékání špenát

Složení			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	Máslo nebo pokrmový tuk (na vymazání misky)
150 g	300 g	450 g	Listový špenát (rozmrážený, osušený)
15 g	30 g	45 g	Cibule (sekaná na jemno)
			Sůl, pepř a muškátový oříšek
150 g	300 g	450 g	Vařené brambory (krájené na plátky)
35 g	75 g	110 g	Vařená šunka (nakrájená na kostky)
50 g	100 g	150 g	Zakysaná smetana
1	2	3	Vejce
40 g	75 g	115 g	Strouhaný sýr
			Sušená paprika

Zapékání (AC-7)

Zapékané brambory s tykví

Složení			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	400 g	600 g	Vařené brambory (krájené na plátky)
115 g	230 g	345 g	Cuketa (krájená na jemné plátky)
75 g	150 g	225 g	Zakysaná smetana
1	2	3	Vejce
1/2	1	2	Stroužky česneku (rozetřené)
			Sůl a pepř
40 g	80 g	120 g	Feta (strouhaná)
10 g	20 g	30 g	Slunečnicová semínka
			Sušená paprika

Příprava






- Smíchejte špenát s cibulí, kořením a solí.
- Zapékací misku vytřete tukem. Střídavě pokládejte vrstvy brambor, šunky a špenátu. Na vrchu by měl být špenát.
- Zamíchejte vejce se smetanou, přidejte sůl a pepř a nalijte připravenou směs na zeleninu.
- Směs zakryjte strouhaným sýrem, poprašte paprikou a pečte s pomocí programu **AUTOMATICKÝ PROGRAM AC-7 "Zapékání"**.
- Po dovaření nechte asi 5 až 10 minut odstát.

Příprava

- Zapékací misku vytřete tukem. Střídavě pokládejte vrstvy brambor a tykve.
- Zamíchejte vejce se smetanou, přidejte sůl, pepř a česnek a nalijte připravenou směs na zeleninu.
- Směs pokryjte strouhanou Fetou.
- Nakonec pokrm posypte slunečnicovými semínky a pečte s pomocí programu **AUTOMATICKÝ PROGRAM AC-7 "Zapékání"**.
- Po dovaření nechte asi 5 až 10 minut odstát.





"TABULKY AUTOMATICKÝCH PROGRAMŮ"













TLAČÍTKO	AUTOMATICKÉ VAŘENÍ	HMOTNOST (vzrůstající hodnoty) /NÁDOBÍ	POSTUP
 x1	AC-1 Vaření Zmrazená zelenina (Např. růžičková kapusta, zelené fazolky, hrášek, zeleninové směsi, brokolice)	0,1-0,6kg (100g) (počáteční teplota -18°C) Mísa s poklicí	<ul style="list-style-type: none"> Přidejte 1 polévkovou lžici vody na každých 100g zeleniny a sůl dle potřeby. (Houby nepotřebují již žádný přídavek vody.) Přikryjte misku poklicí. Po zaznění zvukového signálu pokrm zamíchejte a opět zakryjte poklicí. Po dovaření nechte zeleninu ještě 2 min. doběhnout. POZNÁMKA: Je-li zelenina přimrzlá k sobě, tak ji vařte pomocí manuálního režimu.
 x2	AC-2 Vaření Čerstvá zelenina	0,1-0,6kg (100g) (počáteční teplota 20°C) Mísa s poklicí	<ul style="list-style-type: none"> Nařežte ji na malé kousky (např. pásky, kostičky či plátky). Přidejte 1 polévkovou lžici vody na každých 100g zeleniny a sůl dle potřeby. (Houby nepotřebují již žádný přídavek vody.) Přikryjte misku poklicí. Po zaznění zvukového signálu pokrm zamíchejte a opět zakryjte poklicí. Po dovaření nechte zeleninu ještě 2 min. doběhnout.
 x3	AC-3 Vaření Zmrazený hotový pokrm (Schopný zamíchání, jako např. těstoviny, čínská kuchyně, bolognese, apod)	0,3-1,0kg* (100g) (počáteční teplota -18°C) Mísa s poklicí *Jestliže výrobce pokrmu předepisuje přidat vodu, tak nezapomeňte počítat celkovou hmotnost i s tímto přídavkem.	<ul style="list-style-type: none"> Pokrm přendejte do nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Přidejte množství vody doporučené výrobcem pokrmu. Přikryjte misku poklicí. Pokrm vařte bez poklice dle návodu výrobce pokrmu. Po zaznění zvukového signálu pokrm zamíchejte a opět zakryjte poklicí. Po dovaření nechte pokrm ještě 2 min. doběhnout.
 x4	AC-4 Vaření Zmrazený zapečený pokrm (např. zapečené těstoviny, lasagne, apod)	0,2-0,6kg (100g) (počáteční teplota -18°C) Mělká oválná zapékací miska a fólie vhodná pro použití v mikrovlnné troubě nebo originální obal a fólie vhodná pro použití v mikrovlnné troubě	<ul style="list-style-type: none"> Pokrm vyndejte z obalu. Jestliže není miska výrobce pokrmu vhodná pro použití v mikrovlnné troubě, přendejte pokrm do nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Pokrm překryjte fólií. Jestliže je miska výrobce pokrmu vhodná pro použití v mikrovlnné troubě, tak sundejte originální papírový obal a pokrm překryjte fólií. Po dovaření nechte pokrm ještě 2 min. doběhnout.
 x5	AC-5 Vaření Vařené brambory Brambory ve slupce	0,1-0,8kg (100g) (počáteční teplota 20°C) Mísa s poklicí	<p>Vařené brambory: Brambory oloupejte a nakrájejte je na stejně velké kousky.</p> <p>Brambory ve slupce: Vyberte brambory přibližně stejně veliké a dobře je omyjte.</p> <ul style="list-style-type: none"> Brambory vložte do mísy. Přidejte požadované množství vody tj. na každých 100g zeleniny asi 2 polévkové lžice a dále trochu soli. Přikryjte misku poklicí. Po zaznění zvukového signálu pokrm zamíchejte a opět zakryjte poklicí. Po dovaření nechte zeleninu ještě 2 min. doběhnout.



"TABULKY AUTOMATICKÝCH PROGRAMŮ"

TLAČÍTKO	AUTOMATICKÉ VAŘENÍ	HMOTNOST (vzrůstající hodnoty) /NÁDOBÍ	POSTUP
 x6	AC-6 Vaření Rybí filé s omáčkou 	0,4-1,2kg* (100g) (počáteční teplota ryby 5°C, omáčky 20°C) Zapékací miska a fólie vhodná pro použití v mikrovlnné troubě	<ul style="list-style-type: none"> Viz recept Rybí filé s omáčkou na straně 17 * celková hmotnost všech ingrediencí
 x7	AC-7 Vaření Zapékání 	0,5-1,5kg* (100g) (počáteční teplota 20°C) Zapékací miska	<ul style="list-style-type: none"> Viz recepty Zapékání na straně 18 * celková hmotnost všech ingrediencí

TLAČÍTKO	AUTOMATICKÉ VAŘENÍ	HMOTNOST (vzrůstající hodnoty) /NÁDOBÍ	POSTUP
 x8	Ad-1 ROZMRAZOVÁNÍ Steak a kotlety 	0,2-0,8 kg (100g) (počáteční teplota -18°C) (viz poznámka na straně 17)	<ul style="list-style-type: none"> Maso položte na plochý talíř doprostřed otočného talíře. Po zaznění zvukového signálu maso otočte a přeskočte a pokud možno tak i rozdělte. Horká a tenká místa zakryjte kouskem alobalu. Po rozmrazení maso zabaľte na 10 až 15 minut do alobalu, dokud zcela nerozmrzne.
 x9	Ad-2 ROZMRAZOVÁNÍ Mleté maso 	0,2-0,8 kg (100g) (počáteční teplota -18°C) (viz poznámka na straně 17)	<ul style="list-style-type: none"> Zmrzlý kus mletého masa položte na plochý talíř doprostřed otočného talíře. Po zaznění zvukového signálu maso otočte a pokud možno tak oddělte rozmražené části. Po rozmrazení počkejte ještě asi 5 až 10 minut než maso zcela rozmrzne.
 x10	Ad-3 ROZMRAZOVÁNÍ Drůbež 	0,9-1,5 kg (100g) (počáteční teplota -18°C) (viz poznámka na straně 17)	<ul style="list-style-type: none"> Drůbež položte na plochý talíř doprostřed otočného talíře. Po zaznění zvukového signálu drůbež otočte. Horká a tenká místa zakryjte kouskem alobalu. Po rozmrazení drůbež opláchněte pod studenou tekoucí vodou, překryjte alobalem a ponechte asi 15-30 minut zcela rozmraznout. Nakonec drůbež opět dobře opláchněte pod studenou tekoucí vodou.
 x11	Ad-4 ROZMRAZOVÁNÍ Dort 	0,1-1,4 kg (100g) (počáteční teplota -18°C) Plochý táč	<ul style="list-style-type: none"> Z dortu sundejte všechny obaly. Dort položte přímo na otočný talíř nebo do středu dortu položte na plochý táč. Po rozmrazení dort rozkrájte přibližně na stejné velké porce a nechte mezi nimi přibližně stejné velké mezery. Poté nechte dort asi 10-30 minut zcela rozmraznout.
 x12	Ad-5 ROZMRAZOVÁNÍ Chléb 	0,1-1,0 kg (100g) (počáteční teplota -18°C) Plochý táč (Tímto programem je nevhodnější rozmrazovat jednotlivé krajíce)	<ul style="list-style-type: none"> Chléb rozložte po ploše plochého tácu ve středu otočného talíře. Celý kilogram chleba rozložte přímo po ploše otočného talíře. Po zaznění zvukového signálu krajice otočte a již rozmražené krajice z trouby vyndejte. Po rozmrazení chléb zakryjte alobalem a ponechte ho ještě 5 až 15 minut zcela rozmraznout.

"TABULKY AUTOMATICKÝCH PROGRAMŮ"



POZNÁMKA: Automatické rozmrazování

- Steaky a kotlety musí být zmrazovány v jedné vrstvě.
- Mleté maso musí být zmrazováno v tenké vrstvě.
- Po otočení rozmražené části zakryjte malými plochými kousky alobalu.
- Drůbež je nutné po rozmrazení ihned začít zpracovávat.
- Krémový dort s ovocem a se šlehačkou navrchu je velice citlivý na mikrovlnné záření. Když začne šlehačka rychle měknout, tak je nejlépe dort z trouby ihned vyndat a nechat ho stát 10 až 30 minut v pokojové teplotě.

RECEPTY POKRMŮ S POUŽITÍM AUTOM. PROGRAMŮ AC-6 a AC-7



Rybí filé s omáčkou (AC-6)

Rybí filé s pikantní omáčkou

Složení

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	konzervovaná rajčata (okapaná)
40 g	80 g	120 g	kukuřice
4 g	8 g	12 g	chilli omáčka
12 g	24 g	36 g	cibule (jemně nasekaná)
1 pl	1-2 pl	2 pl	ocet z červeného vína
			hořčice, tymián, krajánský pepř
200 g	400 g	600 g	rybí filé
			sůl

Příprava

- Ingredience na omáčku dobře promíchejte.
- Rybí filé naskládejte do kulaté zapékací misky s tenkými částmi směrem do středu a posolte.
- Rybí filé polijte připravenou omáčkou.
- Překryjte misku mikrovlnnou fólií a zapněte program **AUTOMATICKÝ PROGRAM AC-6** "Rybí filé s omáčkou".
- Po uvaření nechte asi 2 minuty odležet.

Rybí filé s omáčkou (AC-6)

Rybí filé s kari omáčkou

Složení

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	rybí filé
			sůl
40 g	80 g	120 g	banán (plátky)
160 g	320 g	480 g	hotová kari omáčka

Příprava

- Rybí filé naskládejte do kulaté zapékací misky s tenkými částmi směrem do středu a posolte.
- Na rybí filé naskládejte kousky banánu a polijte omáčkou.
- Překryjte misku mikrovlnnou fólií a zapněte program **AUTOMATICKÝ PROGRAM AC-6** "Rybí filé s omáčkou".
- Po uvaření nechte asi 2 minuty odležet.