



**MIKROVLNNÁ TROUBA/GRILL/KOMBINACE  
MIKROVLNNÁ RÚRA /GRIL/KOMBINÁCIA  
HASZNÁLATI UTASÍTÁS**

**MH-6384BLC**

P/No: 3828W5A6149



**CZ**

.....  
**MIKROVLNNÁ TROUBA/GRILL/KOMBINACE** návod k obsluze

**4~35**

Před uvedením trouby do provozu si důkladně přečtěte tento návod k obsluze

**SK**

.....  
**MIKROVLNNÁ RÚRA GRIL / KOMBINÁCIA** NÁVOD NA OBSLUHU

**36~67**

Pred uvedením rúry do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu

**HU**

.....  
**MIKROHULLÁMÚ SŰTŐ**  
FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYVE

**68~100**

# Bezpečnostní pokyny

## Pokyny k zabránění vystavení osob možnému působení mikrovlnné energie.

Nepokoušejte se uvádět troubu do provozu při otevřených dvířkách, protože dveře jsou zajištěny bezpečnostním blokovacím systémem. Tento bezpečnostní blokovací systém automaticky vypne troubu při kterémkoliv způsobu vaření jakmile se dvířka otevřou. Došlo by totiž při úniku mikrovlnné energie ke škodlivému působení na přítomné osoby.

### **Nesnažte se jakýmkoliv způsobem manipulovat s dveřním bezpečnostním blokovacím systémem.**

Nevkládejte žádné předměty mezi dvířka a čelní stěnu trouby a zamezte usazování, hromadění zbytků jídel a čistících prostředků na povrchu těsnicích ploch.

Nepoužívejte troubu, jestliže je poškozena. Je velmi důležité, aby dvířka trouby řádně doléhala a následující části byly bez poškození: (1) dvířka (záhyby), (2) dveřní závěsy a západky zámků (nesmí být zlomené nebo uvolněné), (3) těsnění dvířek nebo těsnící plochy.

Veškerá seřizování a opravy trouby smí provádět pouze odborný servis.

## Upozornění

**Dbejte na to, aby doba vaření byla vždy správně nastavena, jelikož příliš dlouhá doba ohřevu může způsobit vznícení POTRAVIN a následné poškození trouby.**

Ohříváte-li v mikrovlnné troubě tekutiny, např. polévky, omáčky a nápoje, může dojít k náhlému a velmi prudkému vzkypění bez předchozího viditelného bublání. Může také dojít náhlému vystříknutí vařící tekutiny. Předejít výše uvedeným jevům můžete dodržением následujících pokynů:

1. Nepoužívejte vysoké nádoby s úzkým hrdlem.
2. Tekutiny nepřehřívajte.
3. Před vložením nádoby do trouby promíchejte tekutinu a pak ji promíchejte ještě jednou asi v polovině celkové doby ohřevu.
4. Po ohřevu tekutinu nechejte ještě krátkou dobu v troubě, znova ji opatrně zamíchejte nebo s ní zatřepete (zvláště u kojeneckých lahví a nádob s dětskou výživou) a zkontrolujte teplotu před konzumací, aby nedošlo k opaření (zvláště u kojeneckých lahví a nádob s dětskou výživou). Dávejte pozor při manipulaci s nádobami.

## Upozornění

**Vždy nechejte potraviny chvíli stát po ohřevu v mikrovlnné troubě a před konzumací vždy zkontrolujte teplotu. Zvláště u kojeneckých lahví a nádob s dětskou výživou**

## Jak pracuje mikrovlnná trouba.

Mikrovlny jsou formou elektromagnetické energie podobné radiovým nebo televizním vlnám a obyčejnému dennímu světlu. Normálně se mikrovlny při průchodu atmosférou rozptýlí a ztrácejí se bez užitku. Mikrovlnné trouby však obsahují magnetron, který je zkonstruován tak, aby umožnil využití energie obsažené v mikrovlnách, které generuje. Elektrická energie se mění pomocí magnetronu na mikrovlnnou energii.

Mikrovlny vstupují do vnitřního prostoru trouby otvory v jejích stěnách. Otočný talíř nebo podnos je umístěn ve spodní části trouby. Mikrovlny nemohou procházet kovovými stěnami trouby, ale pronikají materiály jako je sklo, porcelán a papír, ze kterých se vyrábí nádobí vhodné pro přípravu pokrmů v mikrovlnné troubě.

Mikrovlny varné nádobí přímo nezahřívají. To se zahřívá teplem vznikajícím v pokrmu.

## *Jde o velmi bezpečné zařízení.*

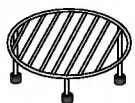
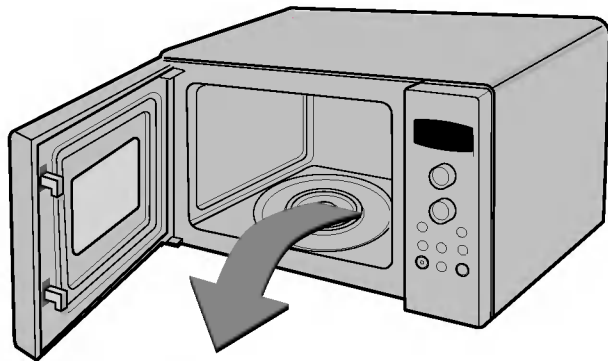
**Mikrovlnná trouba je jedním z nejbezpečnějších domácích spotřebičů. Jakmile se dvířka otevřou, generování mikrovln se automaticky zastaví. V průběhu ohřevu potravin se mikrovlnná energie zcela přemění na teplo. Žádný škodlivý "zbytek" mikrovln nikdy nezůstává v pokrmech a nemůže poškodit vaše zdraví při konzumaci těchto potravin.**

Bezpečnostní pokyny .....	4
Obsah .....	5
Vybalení a instalace .....	6~7
Nastavení hodin .....	8
Dětská pojistka .....	9
Vaření pomocí mikrovln .....	10
Úrovně výkonu mikrovln .....	11
Rychlý start .....	12
Grilování .....	13
Kombinované vaření .....	14
Automatické vaření .....	15~17
Automatické rozmrazování .....	18~19
Automatické pečení na roštu .....	20~22
Speciální vaření .....	23~25
Vaření v páře Manuální .....	26
Ohřívání pokrmů .....	27
Čerstvá zelenina .....	28
Grilování .....	29
Důležité bezpečnostní pokyny	
Pozorně si je přečtěte a uložte pro pozdější použití .....	30
Nádobí vhodné pro mikrovlnnou troubu .....	31
Charakteristika potravin a vaření v mikrovlnné troubě .....	32~33
Otázky a odpovědi .....	34
Značení vodičů napájecího kabelu/ Technické údaje .....	35

# Vybalení a instalace

Pokud budete postupovat podle následujících základních kroků uvedených na této dvoustraně, pak budete schopni velice rychle zkontrolovat, jestli vaše trouba správně funguje. Obzvláště dodržujte rady ohledně umístění trouby. Při rozbalování trouby odstraňte všechny doplňky a veškerý balicí materiál. Zkontrolujte, zda trouba nebyla během přepravy poškozena.

- 1** Vybalte troubu z přepravní krabice a postavte ji na vodorovnou plochu.



VYSOKÝ GRILOVACÍ STOJÁNEK



NÍZKÝ GRILOVACÍ STOJÁNEK

SKLENĚNÝ TALÍŘ

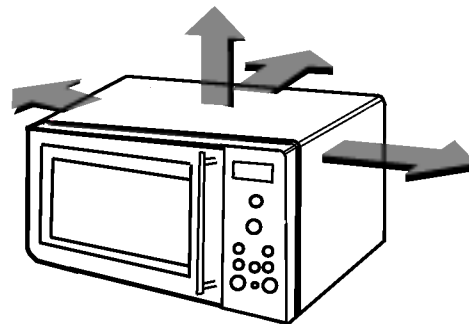


ROTAČNÍ PODPĚRA



PARNÍ ŠÉFKUČAŘ

- 2** Umístěte troubu na zvolené vodorovné místo o minimální světlé výšce 85 cm ale přesvědčete se, že nad troubou zůstane alespoň 30 cm a za ní alespoň 10 cm volný prostor pro zajištění náležitého větrání. Čelní strana musí být alespoň 8 cm od hrany desky, na které je trouba umístěna, aby nedocházelo k náhodnému dotyku horké trouby.



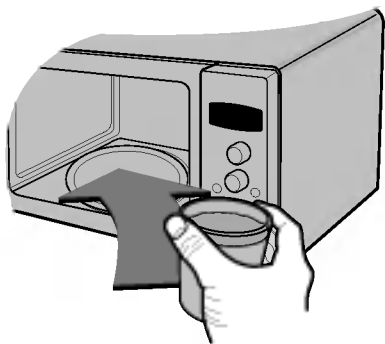
Výstupní větrací otvor se nachází na vrchní nebo boční stěně trouby. Zakrytí tohoto otvoru by mohlo způsobit poškození trouby

**Tato mikrovlnná trouba se nesmí používat pro účely komerčního stravování.**

**3** Troubu zapojte do normalizované jednofázové zásuvky. Dbejte, aby mikrovlnná trouba byla jediným spotřebičem v obvodu. **Pokud trouba nefunguje správně, vytáhněte vidlici síťové šňůry ze zásuvky a znovu ji zasuňte.**

**4** Zatažením za **MADLO** otevřete dvířka trouby a do vnitřního prostoru vložte **ROTAČNÍ PODPĚRU** a na ni **SKLENĚNÝ TALÍŘ**.

**5** Do poháru **vhodného pro mikrovlnou** troubu nalijte asi 300 ml vody. Položte pohár s vodou na **SKLENĚNÝ TALÍŘ** a uzavřete dvířka trouby. Pokud si nejste jisti, jaký pohár smíte používat, přečtěte si informace na straně 31.



**6** Stiskněte tlačítko **STOP** a zmáčkněte 1 krát za sebou tlačítko **START**, tím nastavíte dobu vaření na 30 sekund.



**7** Na displeji se Vám začne od 30 sekund čas odečítat. Jakmile počítadlo dosáhne 0, uslyšíte **ZVUKOVÝ SIGNÁL**. Otevřete dvířka trouby a zkontrolujte teplotu vody. **S pohárem manipulujte opatrně, může být horký.**



**NYNÍ MÁTE INSTALACI TROUBY UKONČENOU**

# Nastavení hodin



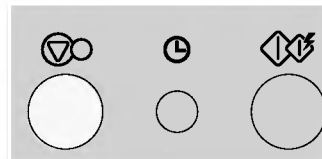
V případě že jste troubu zapojili do sítě poprvé nebo v případě, že se přerušil napájení, zobrazí se na displeji „0“, musíte hodiny seřadit.

Pokud hodiny (nebo displej) zobrazují nějaké podivné znaky, pak odpojte troubu ze zásuvky a zapojte ji zpět. Poté seřadte hodiny.

*Hodiny trouby se dají nastavit jak na 12 tak i na 24 hodinový způsob zobrazení času. Na následujícím příkladu Vám ukážeme, jak nastavit hodiny na 14:35 v případě, že používáme 24 hodinový režim.*

Presvědčete se, že máte správně instalovanou troubu podle výše uvedeného popisu.

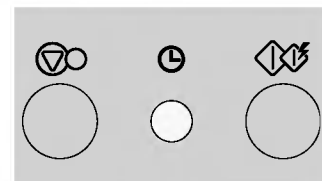
Zmáčknete tlačítko **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)**.



Zmáčknete jednou tlačítko **CLOCK (HODINY)**.

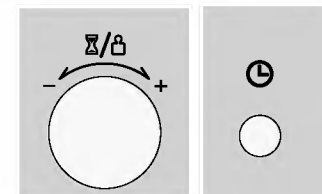
Pokud chcete nastavit hodiny do 12 hodinového režimu, pak zmáčknete **CLOCK (HODINY)** ještě jednou.

(Pokud, byste po nastavení hodin chtěli změnit režim, musíte odpojením a novým zapojením do sítě vymazat nastavení hodin.)



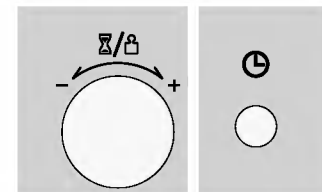
Otáčejte otočným knoflíkem **DIAL (VOLICÍ KOTOUČ)**, až se na displeji ukáže „14:00“.

Zmáčknutím **START (SPUSTIT/Rychle)** provedete potvrzení.



Otáčejte knoflíkem **DIAL (VOLICÍ KOTOUČ)**, až se na displeji ukáže „14:35“.

Zmáčknete **START (SPUSTIT)**.  
Hodiny se rozběhnou.





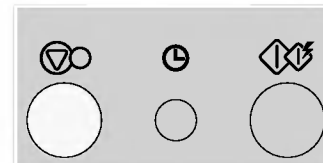
# Dětská pojistka



Trouba je vybavena blokovací pojistkou, která neumožní náhodné spuštění trouby. Pokud je dětská pojistka aktivní, pak nebude možné spustit žádnou funkci trouby a nebude možné v ní vařit.

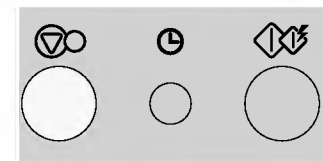
Děti mohou dvířka trouby otevřít i se zapnutou blokovací pojistkou.

Zmáčknete **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)**



Zmáčknete **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)** a tlačítko přidržíte, dokud se neobjeví „L“ na displeji a neuslyšíte zvukový signál. **DĚTSKÁ POJISTKA** je aktivní.

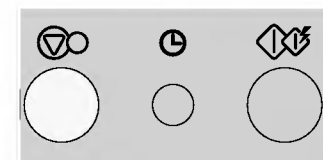
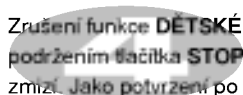
Z displeje na chvíli zmizí časový údaj a pak se po několika sekundách znova objeví.



Na displeji zůstane „L“ a signalizuje, že **DĚTSKÁ POJISTKA** je aktivní.



Zrušení funkce **DĚTSKÉ POJISTKY** provedete zmáchnutím a podržením tlačítka **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)** až „L“ zmizí. Jako potvrzení po uvolnění uslyšíte zvukový signál.



# Vaření pomocí mikrovln

Na následujícím návodu Vám ukážeme, jak uvařit libovolné potraviny při 80%-ním výkonu za 5 minut a 30 sekund.

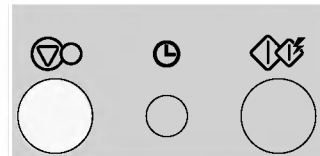


Výkon mikrovlnné trouby je možné regulovat v pěti stupních. Automaticky se nastavuje vysoký výkon a otáčením knoflíku **DIAL (VOLICÍ KOTOUČ)** je možné nastavit nižší hodnoty.

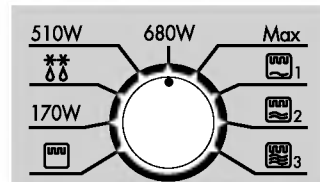
VÝKON	zmáčknout <b>MICRO</b>	Výkon	%
VYSOKÝ	<b>1</b> krát	850W	100%
STŘEDNĚ VYSOKÝ	<b>2</b> krát	680W	80%
STŘEDNÍ	<b>3</b> krát	510W	60%
ROZMRAZOVÁNÍ STŘEDNĚ NÍZKÝ	<b>4</b> krát	340W	40%
NÍZKÝ	<b>5</b> krát	170W	20%

Přesvědčete se, že máte správně instalovanou troubu podle výše uvedeného popisu.

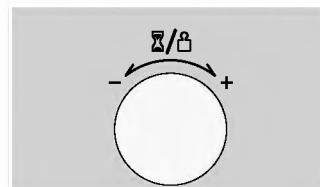
Zmáčkněte tlačítko **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)**.



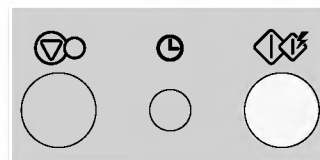
Otáčením knoflíku zvolte výkon 80%.



Otáčejte knoflík **DIAL (VOLICÍ KOTOUČ)**, dokud se na displeji neobjeví "5.30".



Zmáčkněte **START (SPUSTIT)**.



Výkon mikrovlnné trouby je možné regulovat v pěti úrovních, takže je zajištěna maximální možnost výběru výkonu a plná kontrola nad vařením pokrmů. Níže uvedená tabulka obsahuje několik příkladů potravin a doporučené výkony mikrovlnného záření pro jejich uvaření.

# Úrovně výkonu mikrovln

VÝKON	VÝSTUP	POUŽITÍ
<b>VYSOKÝ</b>	100%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaření vody</li> <li>• Pečení hovězí sekané</li> <li>• Vaření kousků drůbeže, ryb, zeleniny</li> <li>• Vaření jemně krájeného masa</li> </ul>
<b>STŘEDNĚ VYSOKÝ</b>	80%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veškeré ohřívání pokrmů</li> <li>• Pečení masa a drůbeže</li> <li>• Vaření hub a plodů moře</li> <li>• Vaření jídel obsahujících sýry a vejce</li> </ul>
<b>STŘEDNÍ</b>	60%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pečení koláčů a drobného pečiva</li> <li>• Příprava vajec</li> <li>• Vaření vaječných krémů, pudinků</li> <li>• Příprava rýže a polévek</li> </ul>
<b>ROZMRAZOVÁNÍ STŘEDNĚ NÍZKÝ</b>	40%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozmrazování všech pokrmů</li> <li>• Rozpouštění másla a čokolády</li> <li>• Vaření velmi jemně krájeného masa</li> </ul>
<b>NÍZKÝ</b>	20%	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Změkčení másla a sýrů</li> <li>• Změkčení mražených krémů</li> <li>• Kynutí těsta</li> </ul>



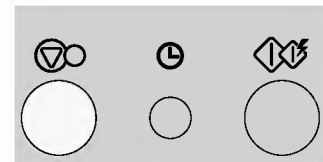
# Rychlý start

Na následujícím příkladu ukážeme, jak nastavit 2 minuty vaření při vysokém výkonu.

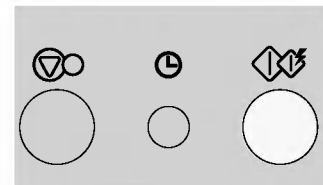
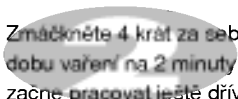


Funkce **QUICK START (RYCHLÝ START)** Vám umožní jednoduchým mačkáním tlačítka **START** nastavit dobu vaření při **VYSOKÉM** výkonu v intervalech po 30-ti sekundách.

Zmáčknete tlačítko **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)**.



Zmáčknete 4 krát za sebou tlačítko **START (SPUSTIT)**, tím nastavíte dobu vaření na 2 minuty při **VYSOKÉM** výkonu. Mikrovlnná trouba začne **pracovat** ještě dřív, než zmáčknete tlačítko počtvrté.

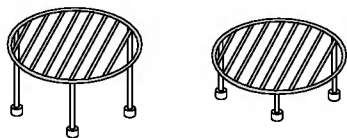


Na následujícím příkladu Vám ukážeme, jak se používá gril s nastavením doby 12 minut a 30 sekund.

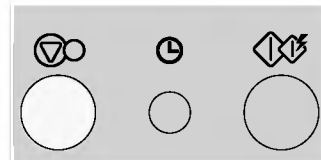
# Grilování



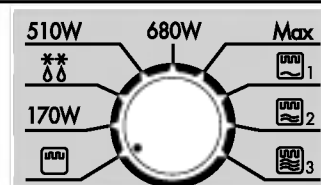
Tato funkce zajistí rychlé zkrétnutí a upečení povrchu potravin dohněda.



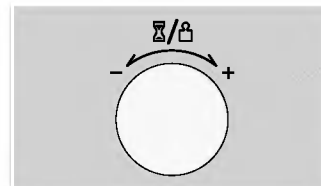
Zmačkněte tlačítko **STOP/CLEAR** (ZASTAVIT/VYNULOVAT).



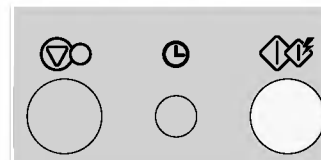
Otočením knoflíku zvolte režim **GRILL** (GRIL).



Otáčejte knoflíkem **DIAL** (VOLICÍ KOTOUČ) až se objeví na displeji "12:30".



Zmačkněte tlačítko **START** (SPUSTIT).



# Kombinované vaření

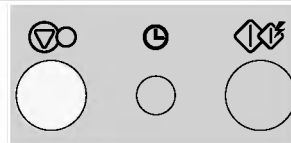
Na následujícím příkladu Vám ukážeme, jak naprogramovat troubu v kombinovaném režimu Co-3 na dobu vaření 25 minut.



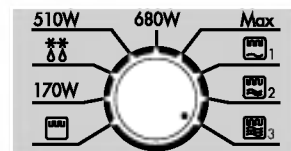
Mikrovlnná trouba je vybavena možností kombinovaného vaření, což vám umožňuje vařit jídla s kombinací nebo postupným používáním ohřevu a mikrovln. Tím se dá dosáhnout kratší doby vaření.

Topné těleso chráněné krytem griluje povrch potravin a mikrovlny zároveň ohřívají jídlo zevnitř. Není nutné předhřívat troubu.

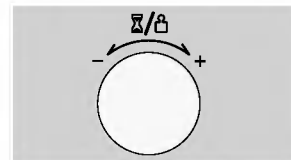
Zmáčkněte **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)**.



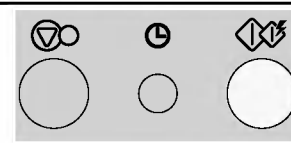
Otočením knoflíku zvolte režim **KOMBINOVANÝ-3**.



Otáčejte knoflíkem **DIAL (VOLICÍ KOTOUČ)**, až se na displeji objeví hodnota "25:00".



Zmáčkněte **START (SPUSTIT)** a tím potvrdíte volbu výkonu.



**S nádobou po vaření manipulujte opatrně, může být horká.**

## Programy kombinovaného vaření

Kategorie	Výkon mikrovln (%)	Výkon grilu (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

# Automatické vaření

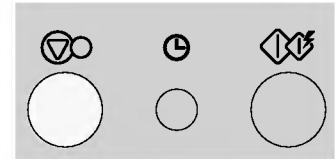
Na následujícím příkladu Vám ukážeme, jak uvařit 0,6 kg brambory ve slupce.



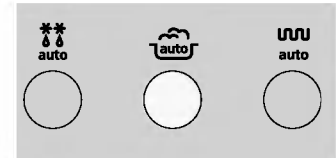
Funkce **AUTO COOK** (**AUTOMATICKÉ VAŘENÍ**) vám umožní jednoduchým způsobem uvařit většinu vašich oblíbených jídel volbou druhu potraviny a zadáním hmotnosti této potraviny.

<i>Kategorie</i>	zmáčknout <b>AUTO COOK</b>
<b>BRAMBORY VE SLUPCE</b>	<b>1</b> krát
<b>SYROVÁ ZELENINA</b>	<b>2</b> krát
<b>MRAŽENÁ ZELENINA</b>	<b>3</b> krát
<b>RÝŽE, TĚSTOVINY</b>	<b>4</b> krát
<b>PUKANÁ KUKUŘICE</b>	<b>5</b> krát
<b>MRAŽENÁ PIZZA</b>	<b>6</b> krát
<b>OMÁČKA</b>	<b>7</b> krát
<b>KARI, OHŘÁTÍ</b>	<b>8</b> krát

Zmáčkněte **STOP/CLEAR** (ZASTAVIT/VYNULOVAT).



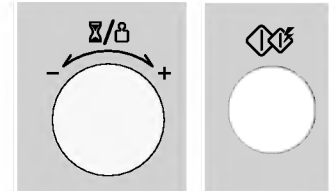
Zmáčkněte **AUTO COOK** (AUTOMATICKÉ VAŘENÍ).



Otáčejte knoflíkem **DIAL** (VOLICÍ KOTOUČ) až se na displeji objeví "Ac-1".



Zmáčkněte **START** (SPUSTIT) pro potvrzení volby.



DRUH	TEPLOTA POTRAVIN	NÁDOBA	MAXIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ	POKYNY																	
1. BRAMBORY VE SLUPCE	Pokožová teplota	Skleněný talíř	0,1 - 1,0 kg	Umyjte brambory a osušte je. Propíchejte brambory několikrát vidličkou. Vložte je společně s třemi papírovými ubrousky na skleněný talíř. Po uvaření je zakryjte fólií a nechejte stát 5 minut.																	
2. SYROVÁ ZELENINA	Pokožová teplota	Skleněný talíř	0,2 - 0,8 kg	Vložte připravenou zeleninu do vhodné nádoby. Přidejte 30 ml vody na 200 g zeleniny Po uvaření nechejte stát 2 minuty.																	
3. MRAŽENÁ ZELENINA	Mražená potravina	Skleněný talíř	0,2 - 0,8 kg	Vložte připravenou zeleninu do vhodné nádoby. Přidejte 30 ml vody na 200 g zeleniny. Nádobu zakryjte a uložte ji do středu skleněného talíře. Po uvaření nechejte stát 2 minuty.																	
4. RÝŽE, TĚSTOVINY	Pokožová teplota	Nádoba pro mikrovlnné trouby	0,1 - 0,3 kg	<p>Properte rýži a nechejte 30 minut namáčet. Dejte rýži a vařící vodu s 1/4 až 1 lžičkou soli do hluboké a dostatečně velké nádoby.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Hmotnost</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> <th>Pokrievka</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Voda</td> <td>Rýže</td> <td>180 ml</td> <td>330 ml</td> <td>480 ml</td> <td>Ano</td> </tr> <tr> <td>Těstoviny</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1200 ml</td> <td>Ne</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>**Rýže</b> – po uvaření nechejte stát zakryté po dobu 5 minut nebo dokud se voda nevsákne.</p> <p><b>**Těstoviny</b> – během vaření několikrát zamíchejte. Po uvaření nechejte 1 - 2 minuty stát. Properte studenou vodou.</p>	Hmotnost		100 g	200 g	300 g	Pokrievka	Voda	Rýže	180 ml	330 ml	480 ml	Ano	Těstoviny	400 ml	800 ml	1200 ml	Ne
Hmotnost		100 g	200 g	300 g	Pokrievka																
Voda	Rýže	180 ml	330 ml	480 ml	Ano																
	Těstoviny	400 ml	800 ml	1200 ml	Ne																



<i>DRUH</i>	<i>TEPLOTA POTRAVIN</i>	<i>NÁDOBA</i>	<i>MAXIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ</i>	<i>POKYNY</i>
<b>5. PUKANÁ KUKUŘICE</b>	Pokožová	Sáček na skleněném podnosu	100 g	Používejte výrobek určený pro mikrovlnnou troubu. Sejměte umělohmotný přebal. Nerozložený sáček položte na skleněný podnos. (Řiďte se pokyny uvedenými na obalu výrobku) Po rozpuštění vyjměte sáček z mikrovlnné trouby. <b>UPOZORNĚNÍ:</b> Výrobek je HORKÝ! Otvírejte sáček opatrně tahem za protilehlé rohy.
<b>6. MRAŽENÁ PIZZA</b>	Mražený	Miska pro mikrovlnnou troubu	0,1 - 0,4 kg	Tato funkce je určena pro ohřátí mražené pizzy. Mraženou pizzu položte na plochý talíř. Po ohřátí nechejte 1 - 2 minuty uležet.
<b>7. OMÁČKA</b>	Pokožová	Miska pro mikrovlnnou troubu	0,2 - 0,6 kg	Omáčku nalejte do misky vhodné k použití v mikrovlnné troubě. Misku zakryjte víkem nebo plastovým přebalem. Po ohřátí promíchejte. Ponechejte 2 minuty odstát a poté znovu promíchejte.
<b>8. KARI, OHŘÁTÍ</b>	Pokožová	Miska pro mikrovlnnou troubu	0,2~0,8 kg	Omáčku kari nalejte do nádoby vhodné k použití v mikrovlnné troubě. Nádobu položte na skleněný podnos mikrovlnné trouby. Po ohřátí promíchejte a ponechejte 1 - 2 minuty zakryté odstát.

# Automatické rozmrazování



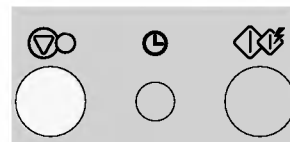
Mikrovlnná trouba má čtyři možnosti nastavení rozmrazování: **MEAT (MASO)**, **POULTRY (DRŮBEŽ)**, **FISH (RYBA)**, **BRED (CHLĚB)**. Každá z těchto kategorií má jiné nastavení výkonu. Opakovaným mačkáním tlačítka **AUTO DEFROST (AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ)** můžete zvolit jedno z dostupných předvoleb.

Kategorie	zmáčknout	DEFROST
<b>MASO</b>	<b>1</b>	krát
<b>DRŮBEŽ</b>	<b>2</b>	krát
<b>RYBY</b>	<b>3</b>	krát
<b>CHLĚB</b>	<b>4</b>	krát

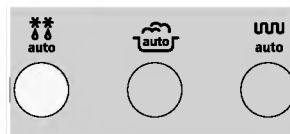
Teplota a hustota potravin bývá různá. Doporučujeme před počátkem vaření potraviny zkontrolovat. Dávejte pozor obzvláště na velké kusy masa na pečení, kuřata. Některé suroviny by se neměly úplně rozmrazit před vařením. Program **DRŮBEŽ** je vhodný na rozmrazování menších kousků jako je rohlík anebo malý plátek chleba. Proces vyžaduje určitou dobu odstavení, aby se i vnitřek rozmrazil. Na následujícím příkladu ukážeme, jak rozmrazit 1,4 kg zmražené drůbeže.

Zmáčkněte **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)**.

Zvážením zjistíte hmotnost potravin, které chcete rozmrazit. Odstraňte veškeré kovové spony a obalový materiál. Potom vložte potraviny do mikrovlnné trouby a zavřete dvířka.

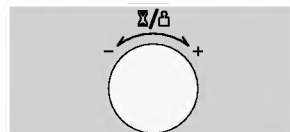


Zmáčkněte tlačítko **(AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ)** dvakrát a tím zvolíte program rozmrazování **POULTRY (DRŮBEŽ)**. Na displeji se objeví "dEF2".

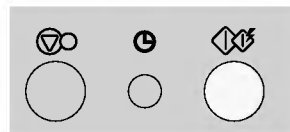


Zadejte hmotnost zmražené potraviny, kterou chcete rozmrazit.

Otáčejte knoflíkem **DIAL (VOLICÍ KOTOUČ)** až se na displeji objeví hodnota "1.4".



Zmáčkněte **START (SPUSTIT)**.



V průběhu rozmrazování uslyšíte zvukový signál, který značí, že máte otevřít dvířka mikrovlnné trouby, otočit vložené potraviny a oddělit jednotlivé kousky, abyste tím zajistili rovnoměrné rozmrazování. Odstraňte všechny porce, které jsou již rozmražené nebo je zastíhnete tak, aby se tím zajistilo pomalé rozmražení. Po kontrole zavřete dvířka a zmáčkněte **START (SPUSTIT/RYCHLE)** pro dokončení procesu rozmrazování.

**Mikrovlnná trouba nepřerušuje rozmrazování (i když uslyšíte zvukový signál) dokud neotevřete dvířka.**

## PRŮVODCE ROZMRAZOVÁNÍM

- Potraviny, které chcete rozmrazovat vložte do vhodné nádoby použitelné v mikrovlnné troubě a bez zakrytí ji položte na skleněný otočný talíř.
- Pokud je to nutné, zastiňte tenké části masa plochými kousky hliníkové fólie. Tím se zabrání jejich přehřátí v průběhu rozmrazování. Zajistěte, aby se fólie nedotýkala stěn mikrovlnné trouby.
- Potraviny jako mleté maso, řízky, klobásky a pláty slaniny od sebe oddělujte co nejdříve.
- Jakmile trouba vydá zvukový signál, otočte potraviny. Rozmražené části vyndejte z trouby. Pokračujte dále v rozmrazování zbývajících potravin.
- Po ukončení rozmrazovacího procesu nechejte potraviny ještě odstát, aby došlo k úplnému roztátí.
- Například velké kusy masa na pečení a celá kuřata by měla před počátkem vaření ještě alespoň jednu hodinu stát.

<b>Kategorie</b>	<b>Nádoba</b>	<b>Druh zpracování</b>	<b>Hmotnost</b>
<b>MASO DRŮBEŽ RYBY</b>	<b>Nádobí pro mikrovlnné trouby (mělké talíře)</b>	<p><b>Maso</b> Mleté hovězí maso, řízky, plátky, kostky na dušení, roštěnky, roštěnec, hovězí zadní, mleté bifteky, vepřové kotlety, jehněčí kotlety, roláda, klobásky, plátky ( do 2 cm) Po zaznění zvukového signálu otočte rozmrazované potraviny Po rozmražení nechejte stát 5 - 15 minut.</p> <p><b>Drůbež</b> Celé kuře, stehýnka, prsíčka, krůtí prsa (do 2,0 kg) Po zaznění zvukového signálu otočte rozmrazované potraviny Po rozmražení nechejte stát 20 - 30 minut.</p> <p><b>Ryby</b> Filé, steaky, celé ryby, mořské plody Po zaznění zvukového signálu otočte rozmrazované potraviny Po rozmražení nechejte stát 10 - 20 minut.</p>	0,1- 4,0 kg
<b>CHLÉB</b>	<b>Papírový ubrousek nebo mělký talíř</b>	Krájený chléb, žemle, bagety atd.	0,1- 0,5 kg

# Automatické pečení na roštu

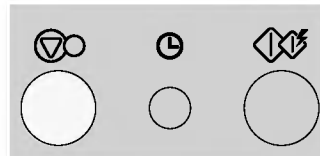
Na následujícím příkladu je uvedeno, jak připravíme 0,6 kg vepřová pečeně.



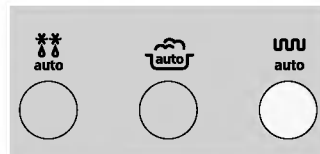
Automatické pečení na roštu vám umožní upečení vašich oblíbených pokrmů jednoduše navolením druhu pokrmu a zadáním jeho hmotnosti.

Druh	Stlače AUTO ROAST
Křupavá kůrka	<b>1</b> krát
Lasáně	<b>2</b> krát
Garnáti (krabi) na roštu	<b>3</b> krát
Hovězí pečeně	<b>4</b> krát
Vepřová pečeně	<b>5</b> krát
Kuřecí kousky	<b>6</b> krát

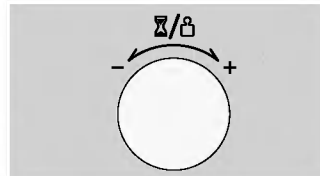
Zmačkněte **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)**.



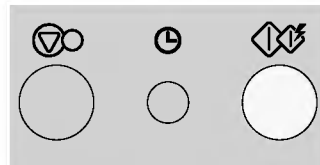
Stiskněte pětkrát **AUTO ROAST (AUTOMATICKÉ PEČENÍ)** pro volbu vepřová pečeně. Na displeji se zobrazí „Ar-5“.



Otočte **DIAL (VOLICÍ KOTOUČ)** tak, aby bylo na displeji zobrazeno „0,6“.



Zmačkněte **START (SPUSTIT)**.



<i>Druh</i>	<i>Maximální množství</i>	<i>Nádoba</i>	<i>Teplota pokrmu</i>	<i>Pokyny</i>
1. Křupavá kůrka	0,5 - 1,2 kg	Spodní rošt	Pokojeová	<p>Toto tlačítko použijte pro kůrku opečenou doma. Pokrm položte na spodní rošt. Po opečení vyjměte pokrm z trouby a ponechejte jej 1 - 2 minuty odstát.</p> <p><b>*Opékané brambory*</b>  <b>Suroviny</b>  400 g brambor  100 g cibule (nakrájené na tenké kolečka)  2/3 polévkové lžice másla  3 plátky slaniny  350 g bílé omáčky  80 g sýru mozzarella natrhaného na kousky  Sůl, pepř</p> <p><b>(Bílá omáčka)</b>  3 polévkové lžice másla, 5 lžic mouky, 2,5 šálku mléka.  Máslu vložte do větší misky. Vložte do mikrovlnné trouby a při nastaveném výkonu HIGH (Vysoký) u nechte rozpustit. Přidejte mouku a v poloze HIGH ponechejte 2 minuty vařit. Přidejte mléko, sůl a pepř. V poloze HIGH vařte po dobu 15 minut. (Během vaření několikrát promíchejte.)</p> <p><b>Postup</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Upečte brambory pomocí funkce Jacket Potato (Brambory ve slupce). Poté je oloupejte a rozkrájejte na malé kousky. Přidejte sůl a pepř.</li> <li>2. Smíchejte v misce s máslem a cibulkou. Vložte do mikrovlnky a v poloze HIGH ponechejte 2 minuty vařit.</li> <li>3. Jednou třetinou bílé omáčky vytřete zapékací misku. Vložte brambory, cibuli a slaninu. Polejte zbytkem bílé omáčky.</li> <li>4. Posypejte sýrem. Vložte na sleněném podnose na spodní rošt. Po upečení ponechejte 1 - 2 minuty odstát.</li> </ol>

<i>Druh</i>	<i>Maximální množství</i>	<i>Nádoba</i>	<i>Teplota pokrmu</i>	<i>Pokyny</i>
<b>2. Lasáně</b>	0,3 - 0,6 kg	Spodní rošt	Zmražený	POKRÉM VYJMĚTE Z KRABÍČKY A SEJMĚTE Z NĚJ OCHRANNÝ POVLAK. Vložte jej na spodní rošt. Po upečení jej vyjměte z trouby a ponechte 1 - 2 minuty odstát.
<b>3. Garnáti (krabi) na roštu</b>	0,1 - 0,6 kg	Horní rošt	Zmražený	Očistěte a osušte. Položte na horní rošt. Jakmile trouba pípne, garnáty přetočte a stisknutím tlačítka start pokračujte v pečení. Po dopečení vyjměte z trouby. Podávejte.
<b>4. Hovězí pečeně</b>	0,5 - 1,5 kg	Spodní rošt	Zmražený	Pečení potřete rozpuštěným margarínem nebo máslem. Položte ji na spodní rošt na kovový táč. Jakmile trouba pípne, pečení přetočte a stisknutím tlačítka start pokračujte v pečení. Po dopečení ponechte odstát zabalené ve fólii 10 minut, pak podávejte.
<b>5. Vepřová pečeně</b>	0,5 - 1,5 kg	Spodní rošt	Zmražený	Pečení potřete rozpuštěným margarínem nebo máslem. Položte ji na spodní rošt na kovový táč. Jakmile trouba pípne, pečení přetočte a stisknutím tlačítka start pokračujte v pečení. Po dopečení ponechte odstát zabalené ve fólii 10 minut, pak podávejte.
<b>6. Kuřecí kousky</b>	0,2 - 0,8 kg	Horní rošt	Zmražený	Kůži omyjte a osušte. Stehýnka potřete rozpuštěným margarínem nebo máslem. Položte je na horní rošt na kovový táč. Jakmile trouba pípne, pokrm přetočte a stisknutím tlačítka start pokračujte v pečení. Po dopečení ponechte odstát zabalené ve fólii 2 - 5 minut, pak podávejte.

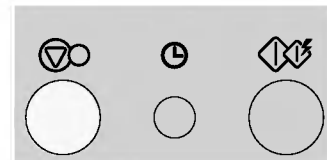
# Speciální vaření

Na následujícím příkladu je uvedeno, jak připravíme speciální pokrm

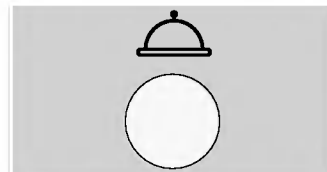


Speciální vaření vám umožní upečení vašich oblíbených pokrmů jednoduše navolením druhu pokrmu a zadáním jeho hmotnosti.

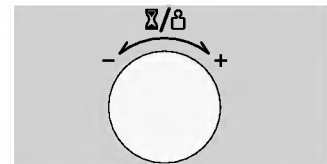
Stiskněte **STOP/CLEAR** (ZASTAVIT/VYNULOVAT).



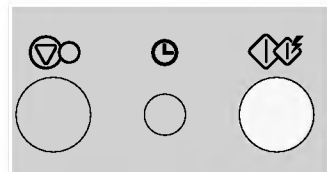
Stiskněte několikrát podle zvoleného pokrmu **SPECIAL COOK** (SPECIÁLNÍ VAŘENÍ).



Otočte **DIAL** (VOLICÍ KOTOUČ) tak, aby bylo na displeji zobrazeno množství vloženého pokrmu.



Stiskněte tlačítko **START** (SPUSTIT).



Druh	Stlače SPECIAL COOK
Zelenina (pokrájená nadrobno)	<b>1</b> krát
Zelenina (pokrájená nahrubo)	<b>2</b> krát
Mořské plody	<b>3</b> krát
Kuřecí prsíčka	<b>4</b> krát
Vejce	<b>5</b> krát

<i>Druh</i>	<i>Teplota pokrmu</i>	<i>Nádoba</i>	<i>Maximální množství</i>	<i>Pokyny</i>
<b>1. Zelenina</b> <b>(Pokrájená nadrobno)</b>	Pokožová Voda: 300 ml vlažná	Nádoba pro vaření v páře Miska pro vaření v páře Víko nádoby	0,2 - 0,8 kg	Očistěte zeleninu a nakrájejte ji na stejně velké kousky. Do nádoby pro vaření v páře nalejte 300 ml vody. Na nádobu pro vaření v páře vložte misku pro vaření v páře. Na misku rozložte připravenou zeleninu. Přikryjte víkem. Nádobu pro pvaření v páře položte na střed skleněného podnosu. Po napaření ponechejte v troubě 3 - 5 minut odstát.  - Mrkev nakrájená na plátky, brambory nakrájené na plátky, pepř, krájená dyně, kousky kvěťáku a brokolice, brambory (drobné).
<b>2. Zelenina</b> <b>(pokrájená nahrubo)</b>	Pokožová Voda: 300 ml vlažná	Nádoba pro vaření v páře Miska pro vaření v páře Víko nádoby	0,2 - 0,8 kg	Očistěte zeleninu a nakrájejte ji na stejně velké kousky. Do nádoby pro vaření v páře nalejte 300 ml vody. Na nádobu pro vaření v páře vložte misku pro vaření v páře. Na misku rozložte připravenou zeleninu. Přikryjte víkem. Nádobu pro pvaření v páře položte na střed skleněného podnosu. Po napaření ponechejte v troubě 3 - 5 minut odstát.  - Brambory překrojené na půl, zelí rozkrojené na čtvrtky, celý kvěťák, kukuřičné klasy.
<b>3. Mořské plody</b>	Pokožová Voda: 300 ml vlažná	Nádoba pro vaření v páře Miska pro vaření v páře Víko nádoby	0,1 - 0,6 kg	Očistěte pokrm. Do nádoby pro vaření v páře nalejte 300 ml vody. Na nádobu pro vaření v páře vložte misku pro vaření v páře. Na misku rozložte připravený pokrm. Přikryjte víkem. Nádobu pro pvaření v páře položte na střed skleněného podnosu. Po napaření ponechejte v troubě 3 - 5 minut odstát.  - Rybí filé, rybí steaky, celé ryby, garnáti, krabi, ústřice.



<i>Druh</i>	<i>Teplota pokrmu</i>	<i>Nádoba</i>	<i>Maximální množství</i>	<i>Pokyny</i>
<b>4. Kuřecí prsíčka</b>	Pokojeová Voda: 300 ml vložná	Nádoba pro vaření v páře Miska pro vaření v páře Víko nádoby	0,2 - 0,8 kg	Očistěte pokrm. Do nádoby pro vaření v páře nalejte 300 ml vody. Na nádobu pro vaření v páře vložte misku pro vaření v páře. Na misku rozložte připravená kuřecí prsíčka. Přikryjte víkem. Nádobu pro vaření v páře položte na střed skleněného podnosu. Po napaření ponechejte v troubě 3 - 5 minut odstát.
<b>5. Vejce</b>	Pokojeová Voda: 300 ml vložná	Nádoba pro vaření v páře Miska pro vaření v páře Víko nádoby	2 - 9 vajec	Do nádoby pro vaření v páře nalejte 300 ml vody. Na nádobu pro vaření v páře vložte misku pro vaření v páře. Na misku rozložte připravená vejce. Přikryjte víkem. Nádobu pro vaření v páře položte na střed skleněného podnosu. Po napaření ponechejte v troubě 3 - 5 minut odstát.

# Vaření v páře

## Manuální

Na následujícím příkladu je uvedeno, jak připravíme pokrm vařením v páře za 12 minut a 30 sekund



Manuální vaření v páře využívá Parního Šéfkuchaře

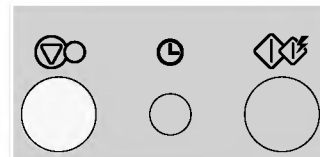
Tato funkce vám umožňuje bezpečnou přípravu některých pokrmů, například vajec. Pokud vaříte vejce klasickým způsobem, mohou se roztrhnout.

Taktéž vám tato funkce umožňuje vařit pokrm s větším množstvím vody, například některé druhy zeleniny, maso. Tato nádoba zabrání ztrátám vody.

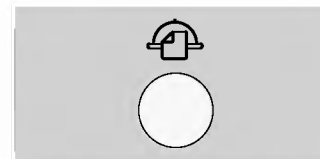


Parní Šéfkuchař

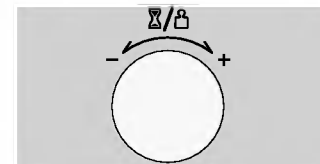
Zmačkněte **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)**.



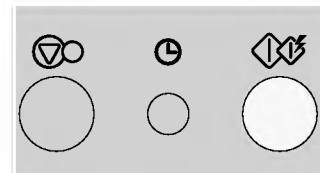
Stiskněte tlačítko **STEAM (PÁRA)**.



Otočte **DIAL (VOLICÍ KOTOUČ)** tak, aby bylo na displeji zobrazeno „12:30“.



Stiskněte tlačítko **START (SPUSTIT)**.



Pro úspěšné ohřívání pokrmů v mikrovlnné troubě je důležité dodržet několik zásad. Pro správné nastavení potřebného času ohřevu je potřebné znát množství (hmotnost) ohříváných potravin. Nejlepšího výsledku se dosáhne rozložením potravin do kruhu. Jídlo o pokojové teplotě se ohřeje rychleji než jídlo studené z chladničky. Obsah konzerv vyndejte z plechovky a uložte do nádoby vhodné pro mikrovlnné trouby. Obsah nádoby se ohřeje mnohem rovnoměrněji, pokud bude nádoba přikrytá víkem nebo odvětrávanou fólií. Víko sundávejte opatrně, horká pára by mohla způsobit opaření. K ohřívání různých jídel využijte níže uvedených rad.

# Ohřívání pokrmů

<b>Pokrm</b>	<b>Doba ohřevu (při výkonu VYSOKÝ)</b>	<b>Speciální instrukce</b>
Plátky masa 3 plátky (0,5 mm)	1-2 min	Položte plátky masa na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Zakryjte mikrotenovou fólií a propíchněte jí, aby mohl pokrm větrat. Pozn.: Vydušená šťáva z masa nebo omáčka udrží maso šťavnaté.
Kousky kuřete 1 ks prsíčka 1 ks spodní či horní stehno	2-3 min 3-3 1/2 min	Položte kousky kuřete na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Zakryjte mikrotenovou fólií a propíchněte jí, aby mohl pokrm větrat.
Rybí filety (170 -230 g)	1 - 2 min	Položte kusy ryby na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Zakryjte mikrotenovou fólií a propíchněte jí, aby mohl pokrm větrat.
Lasagne (1 porce 300 g)	4 - 6 min	Položte lasagne na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Zakryjte mikrotenovou fólií a propíchněte jí, aby mohl pokrm větrat.
Guláče, kotlíková jídla 1 šálek 3 šálky	1 1/2 - 3 min 4 1/2 - 7 min	Ohřívajte přikryté v hluboké nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.
Krémové nebo sýrové pokrmy 1 šálek 3 šálky	1 - 2 1/2 min 3 1/2 - 6 min	Ohřívajte přikryté v hluboké nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.
Masové toasty (1/2 šálku masové hmoty bez žemle)	1-1 1/2 - min	Masovou toustovou směs a žemli ohřívajte odděleně. Směs připravujte v zakryté ohnivzdorné nádobě do mikrovlnné trouby. Během přípravy jednou promíchejte. Žemli ohřívajte podle návodu viz dále.

<b>Pokrm</b>	<b>Doba ohřevu (při výkonu VYSOKÝ)</b>	<b>Speciální instrukce</b>
Bramborová kaše 1 šálek 4 šálky	2 1/2-3 1/2 min 6-9 min	Ohřívajte přikryté v hlubší nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.
Zapékaná fazole	1 1/2-3 min	Ohřívajte přikryté v hluboké nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.
Ravioli nebo těstoviny s omáčkou 1 šálek 4 šálky	2 1/2- 4 min 7 1/2-11 min	Ohřívajte přikryté v nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby vaření zamíchejte.
Rýže 1 šálek 4 šálky	1-1 1/2 min 3 1/2-5 min	Ohřívajte přikryté v nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.
Rohlík nebo žemle na sendviče 1 ks	15 - 30 sec	Zabalte do papírové utěrky a položte na skleněný talíř.
Zelenina 1 šálek 4 šálky	1 1/2-1 1/2 min 3 1/2 1/2-5 min	Ohřívajte přikryté v nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.
Polévka 1 porce (cca 0,3 litr)	1 1/2 - 2 min	Ohřívajte přikryté v nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.

# Čerstvá zelenina

Pokrm	Množství	Doba přípravy (až vykoř VYSOKÝ)	Instrukce	Doba stání
Artyčoky (kus 230 g)	2 středně velké 4 středně velké	4 1/2 - 7 min 10 - 12	Ořízněte. Přidejte 2 polévkové lžíce vody a 2 lžíce vývaru. Zakryjte.	2-3 minuty
Chřest, čerstvé výhonky	450 g	2 1/2 - 6	Přidejte 1 sklenku vody. Zakryjte.	2-3 minuty
Zelené fazolky	450 g	7 - 11	Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Červená řepa, čerstvá	450 g	11 - 16	Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Brokolice, čerstvé výhonky	450 g	5 - 8	Vložte brokolici do zapékací nádoby. Přidejte 1/2 sklenice vody.	2-3 minuty
Zelí, čerstvé, krájené	450 g	5 1/2 - 7 1/2	Přidejte 1/4 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Mrkev, čerstvá, pokrájená na plátky	200 g	2 - 3	Přidejte 1/4 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Květák, čerstvý, vcelku	450 g	5 - 7	Přidejte 1/4 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy otočte.	2-3 minuty
Čerstvá celerová nat', krájená na plátky	2 hrnky (0,5 l) 4 hrnky (1 l)	11 - 16	Nakrájejte na plátky. Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty

Pokrm	Množství	Doba přípravy (až vykoř VYSOKÝ)	Instrukce	Doba stání
Kukuřice, čerstvá	2 klasy	4 - 8	Oloupejte. Přidejte 2 polévkové lžíce vody do zapékací nádoby. Zakryjte.	2-3 minuty
Houby, čerstvé, nakrájené na plátky	230 g	11/2 - 21/2	Vložte houby do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Pastinák, čerstvý, krájený	450 g	4 - 7	Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Hrášek, čerstvý	4 hrnky (1 l)	6 - 9	Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Sladké brambory, pečení vcelku (kus 120 - 230 g)	2 kusy 4 kusy	51/2 - 71/2 91/2 - 141/2	Propíchněte brambory několikrát vidličkou. Položte je na 2 papírové ubrusky. V polovině přípravy obraťte.	2-3 minuty
Špenát, čerstvý, celé listy	450 g	4 1/2 - 7 1/2	Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 2 l a zakryjte.	2-3 minuty
Cuketa, čerstvá, krájená	450 g	4 1/2 - 7 1/2	Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Cuketa, čerstvá, celá	450 g	6 - 9	Propíchejte. Položte na 2 papírové ubrusky. V polovině přípravy obraťte a přemístěte.	2-3 minuty

# Grilování

## Pokyny pro přípravu masa na grilu

- Okrájejte z masa přebytečný tuk. Nařežte okraje kolmo k libovému masu. Tím zabráníte jeho zkroutení.
- Naskládejte na grilovací stojánek. Potřete rozpuštěným máslem nebo olejem.
- V polovině doby přípravy maso obraťte.

<b>Pokrm</b>	<b>Množství</b>	<b>Přibližná doba přípravy (v minutách)</b>	<b>Pokyny</b>
Sekané bifteky	50 g x 2 100 g x 2	13-16 19-23	Potřete olejem nebo rozpuštěným máslem. Tenké plátky položte na grilování mřížku, silnější položte na odkapávací pekáček. V polovině doby přípravy obraťte.
Bifteky 2,5 cm silné krvavé	230 g x 2	18-20	
středně propečené	230 g x 2	22-24	
dobře propečené	230 g x 2	26-28	
Kotlety 2,5 cm silné	230 g x 2	27-32	
Jehněčí kotlety 2,5 cm silné	230 g x 2	25-32	
Párky, klobásky	230 g	13-16	Několikrát obraťte.

## Pokyny pro grilování ryb a mořských plodů

Položte ryby nebo mořské plody na grilovací stojánek. Ryby v celku nařizněte před grilováním šikmými řezy po obou stranách. Potírejte před i během grilování rozpuštěným máslem, margarinem nebo olejem, abyste zabránili vysušení ryb. Grilujte po doporučenou dobu. Celou rybu nebo rybí steaky obraťte opatrně v polovině doby přípravy. Silnější filety je podle potřeby také možné otočit.

<b>Pokrm</b>	<b>Množství</b>	<b>Přibližná doba přípravy (v minutách)</b>	<b>Pokyny</b>
Rybí filety 1 cm silné	230 g	17-21	Potřete rozpuštěným máslem a v polovině doby přípravy obraťte.
1,5 cm silné	230 g	20-24	
Rybí steaky 2,5 cm silné	230 g	24-28	
Ryby v celku	225-350 g 450 g	16-20 24-28	Pro silné a tučné ryby přidejte čas navíc.
Hřebenatky, skeble nepředvařené	450 g 450 g	16-20 16-20	Dobře podlévejte během přípravy.

# Důležité bezpečnostní pokyny

Pozorně si je přečtěte a uložte pro pozdější použití

## Upozornění

*Dbejte na to, aby doba vaření byla vždy správně nastavena, protože příliš dlouhá doba varu může způsobit vznícení potravin a následně poškození trouby.*

1. Nepokoušejte se jakkoliv neodborně zasahovat do zařízení trouby, tj. jakýmkoliv způsobem seřizovat a opravovat dvířka, ovládací panel, bezpečnostní blokovací spínače, nebo jakoukoliv jinou součást trouby. Provádění jakékoliv servisní operace nebo oprav, které by měly za následek sejmutí kteréhokoliv dílu zajišťujícího ochranu proti zasažení energií mikrovlnného záření je nebezpečné. Opravu smí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.
2. Nikdy nezapínejte troubu pokud je prázdná. Doporučujeme vždy, když je prázdná, nechat v troubě sklenici s vodou. Voda bezpečně pohltí mikrovlnnou energii pokud dojde k náhodnému zapnutí.
3. V troubě nesušte prádlo, může zuhelnatět nebo i shořet, pokud je příliš dlouho ohříváno.
4. V troubě nepřipravujte potraviny zabalené do papírových ubrousků s výjimkou případů, které jsou uvedeny v kuchařské knize.
5. Nepoužívejte při vaření jídel noviny místo papírových ubrousků.
6. Nepoužívejte dřevěné nádoby, jelikož se může snadno přehřát a zuhelnatět. Nepoužívejte porcelánové nádoby, které je ozdobené pokovením (např. zlatem nebo stříbrem). Vždy odstraňte kovové spony. Kovové předměty v troubě mohou způsobit elektrické výboje a tím závažně poškodit mikrovlnnou troubu.
7. Nikdy nepoužívejte mikrovlnnou troubu s utěrkou, ubrouskem nebo jakoukoliv překážkou mezi dvířky a čelní stranou trouby. Může to způsobit unik mikrovlnného záření z vnitřku trouby.
8. Nepoužívejte recyklované papírové výrobky, jelikož mohou obsahovat nečistoty, způsobující v troubě jiskření a/nebo oheň při vaření.
9. Neoplachujte ihned po pečení skleněný otáčivý talíř ve vodě, mohl by popraskat nebo se rozpadnout.
10. Malá množství potravin vyžadují kratší dobu k vaření nebo k ohřevu. Pokud se použije normální čas, budou potraviny rozvařené nebo připálené.
11. Přesvědčete se, že přední strana dvířek trouby je nejméně 8 cm vzdálená od hrany povrchu, na kterém je trouba umístěna, zabráníte tím náhodnému doteku zařízení.
12. Před vařením propíchejte slupky brambor, jablek a všech obdobných druhů ovoce a zeleniny
13. Nevařte v troubě vejčička ve skořápce. Uvnitř vznikající tlak může způsobit explozi vejčička.
14. Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k fritování potravin v hlubší vrstvě tuku.
15. Před pečením nebo rozmrazováním úplně odstraňte z potravin plastový balicí materiál. Pouze v některých případech musí být potraviny zabaleny do plastové folie určené k vaření v mikrovlnné troubě.
16. Je zakázáno používat troubu, jsou-li poškozena dvířka nebo jejich těsnění, dokud nebude provedena oprava mikrovlnné trouby odborníkem.
17. Objevili-li se kouř, vypněte troubu a odpojte ji z elektrické sítě vytažením napájecí šňůry ze zásuvky. Nechejte troubu zavřenou, aby plameny uhasly.
18. Ohřívá-li se jídlo v nádobkách pro jednorázové použití z plastů, papíru nebo jiných hořlavých materiálů, kontrolujte často troubu a tyto nádoby kvůli možnému vznícení.
19. Dětem povolte používání mikrovlnné trouby bez dozoru pouze v případě, že byly odpovídajícím způsobem poučeny a tudíž budou schopny používat mikrovlnnou troubu bezpečným způsobem a budou si vědomy nebezpečí nevhodného používání.
20. Tekutiny a jiné potraviny se nesmí ohřívat v neprodyšně uzavřených nádobách, protože může dojít k jejich explozi.

# Nádobí vhodné pro mikrovlnnou troubu

## **Nikdy nepoužívejte v mikrovlnné troubě kovové nebo pokovené nádoby.**

Mikrovlnné záření nemůže procházet kovovým materiálem. Vlny se odrazí od kovového materiálu v troubě a způsobí výboje, tj. jev, který se podobá blesku.

Většinu nekovových, tepelně odolných varných nádob je možné použít i v mikrovlnné troubě. Některé materiály však mohou obsahovat určité látky, které z nich činí nádoby nevhodné pro mikrovlnné trouby. Pokud si nejste jisti, že daná nádoba se smí nebo nesmí používat v mikrovlnné troubě, uvádíme jednoduchý návod, jak tuto skutečnost zjistit. Vložte testovanou nádobu do trouby a přidejte skleněnou nádobu naplněnou vodou. Spusťte mikrovlnnou troubu po dobu 1 minuty při vysokém výkonu (HIGH). Pokud se voda ohřeje, ale zkoumaná nádoba zůstane na dotek chladná, pak je vhodná do mikrovlnné trouby. Pokud voda nezmění svoji teplotu, ale nádoba se ohřeje, pak materiál této nádoby absorbuje mikrovlnné záření a není vhodný. Ve vaší kuchyni je pravděpodobně mnoho nádobí, které se dá použít jako varné nádoby do mikrovlnné trouby. Přečtete si prosím následující dělení nádob.

## **Jídelní talíře**

Velká část jídelních talířů se může v mikrovlnné troubě používat. Pokud máte pochybnosti prostudujte si dokumentaci výrobce anebo proveďte test.

## **Skleněné nádoby**

Varné sklo je vhodné do mikrovlnné trouby. To platí pro všechny druhy tepelně upravených skleněných varných nádob. V mikrovlnné troubě nepoužívejte jemné sklo, jako skleničky na likéry či na víno, mohly by se při ohřevu tekutin rozbít.

## **Umělohmotné zásobníky**

Mohou se používat pro uskladnění potravin, které mají být rychle ohřáté. Nehodí se však pro uskladnění potravin, které vyžadují delší dobu tepelného zpracování v troubě, jelikož může dojít k roztavení či deformaci plastové nádoby.

## **Papír**

Papírové tácky a krabičky vyhovují podmínkám zpracování potravin v mikrovlnné troubě s tou podmínkou, že doba vaření je krátká a potraviny uložené v papírových nádobách obsahují málo tuku a vody. Papírové ubrusky jsou též velmi užitečné pro obalení potravin a pro obložení plechů na pečení, ve kterých se tepelně zpracovávají potraviny s vysokým obsahem tuku, jako např. anglická slanina. Obecně platí zásada: nepoužívejte barevné papíry, protože barva může pouštět. Některé výrobky z recyklovaného papíru mohou obsahovat příměsi způsobující při použití v mikrovlnné troubě jiskření nebo i vznícení.

## **Plastové varné sáčky**

Sáčky speciálně vyráběné pro vaření vyhovují i použití v mikrovlnné troubě. Před použitím v nich nezapomeňte udělat otvor, aby pára mohla unikat. Nikdy nepoužívejte v mikrovlnné troubě obyčejné umělohmotné sáčky, protože by se spekly anebo by praskly.

## **Umělohmotné varné nádoby pro mikrovlnné trouby**

V obchodech je k dostání široký výběr různých druhů a velikostí nádob pro mikrovlnné trouby. Ve většině případů budete moci použít nádoby, které již vlastníte, aniž byste museli nakupovat nové vybavení do kuchyně.

## **Keramické a kameninové nádoby**

Nádoby z těchto materiálů se většinou dají použít v mikrovlnné troubě, ale je lepší se před jejich použitím přesvědčit pomocí testu.

## **UPOZORNĚNÍ:**

**Většina nádob s vysokým obsahem olova anebo železa nejsou vhodné jako varné nádoby.**

**Nádoby by se měly před použitím vyzkoušet, zda vyhovují provozu v mikrovlnné troubě.**

# Charakteristika potravin a vaření v mikrovlnné troubě

## Neustálý dohled

Přestože recepty byly sepsány s největší péčí, Váš úspěch při přípravě těchto jídel závisí na tom, kolik pozornosti budete věnovat pokrmům v průběhu vaření. Po celou dobu vaření sledujte stav připravovaného pokrmu. Mikrovlnná trouba je vybavena vnitřním osvětlením, které se automaticky rozsvítí, jakmile se trouba zapne. Umožní se tím sledování vnitřku trouby a průběhu procesu vaření. V receptech uváděné příkazy jako vyjmout, zamíchat apod. jsou uváděny pouze jako nejnižší nutné doporučené množství kroků. Pokud by se pokrm začal vařit nějakým neočekávaným způsobem, proveďte potřebné zásahy, abyste napravili odchylku.

## Faktory, které ovlivňují dobu vaření

Dobu přípravy ovlivňuje mnoho faktorů. Teplota použitých surovin v nádobě může velice ovlivnit dobu vaření. Například koláč pečený z ledové studené másla, mléka a vajec bude trvat mnohem déle, než když tyto suroviny budou mít pokojovou teplotu. U všech receptů v této příručce jsou uvedeny časové údaje v určitém rozsahu. Může se stát, že když použijete spodní časový údaj, jídlo zůstane nedovařené a možná, že podle Vaší chuti budete někdy volit čas delší, než je uveden jako maximální v této příručce. Zásadou této knižky je, že co se týče časových údajů vaření, zůstávat konzervativní. Trošku přeavařené jídlo nemusí být dobré. U některých receptů, hlavně u chleba, koláčů a pudinků je doporučeno vyndat pokrmy z mikrovlnné trouby poněkud nedovařené. To není omyl. Když necháte pokrm (většinou přikrýlý) chvíli stát mimo troubu, pak ještě určitou dobu bude proces "vaření" pokračovat, jelikož teplo absorbované u okrajových částech potravin bude postupně prostupovat směrem dovnitř. Pokud pokrm zůstane v mikrovlnné troubě tak dlouho, dokud se zcela neuvaří vnitřek, pak venkovní vrstva bude již přeavařená nebo i spálená. Postupně budete získávat zkušenosti, jak u kterého pokrmu nastavit dobu vaření a následující dobu než pokrm "dojde".

## Hustota potravin

Lehké, porézní pokrmy jako chleba, pečiva jsou hotovy mnohem dříve než potraviny s vysokou hustotou jako kýta a guláše. Při mikrovlnném zpracování porézních potravin musíte dávat pozor, aby se okraje nevysušily a neztrdly.

## Výška pokrmů

Horní část vysokých kusů potravin, jako například kýty, se upeče rychleji než spodní část. Proto doporučujeme vysoké kusy pokrmů v průběhu pečení otočit, někdy i vícekrát.

## Obsah vody v potravinách

Jelikož teplo generované mikrovlnným zářením odpařuje vodu z potravin, relativně suché potraviny jako roštěnce a některé zeleniny je nutné před uvařením v mikrovlnné troubě posířkat vodou nebo je v nádobě přikrýt.

## Kosti a pokrmy s obsahem tuku

Kosti vedou teplo a tuk je dříve uvařen než maso. Je nutné pozorně sledovat proces vaření pokud se zhotovuje pokrm z kousků masa včetně kostí nebo tuku aby nedošlo k neočekávanému procesu a jídlo nebylo přeavařené.

## Množství potravin

Množství vyzářeného mikrovlnného záření zůstává konstantní nezávisle na tom, kolik potravin do trouby vložíte. Čím více surovin do mikrovlnné trouby vložíte, tím více budete potřebovat k uvaření jídla. Pokud snížíte množství uvedeně v receptu na polovinu, nezapomeňte zkrátit čas přípravy alespoň o jednu třetinu.

## Plátky potravin

Mikrovlnné záření pronikne u potravin maximálně do hloubky 2 cm, vnitřní části surovin se uvaří teplem, které vzniká ve vrchní vrstvě a prostupuje do vnitřní části pokrmu. Pouze vnější povrch je uvařen mikrovlnnou energií, vnitřek se uvaří díky odvodu tepla do vnitřních částí. Nejhorší formou pro mikrovlnnou troubu je tlustý hranol suroviny. Rohy takového kusu již budou spálené aniž by přitom došlo k ohřátí vnitřku. Potraviny ve formě kulatých tenkých plátků a jídlo ve formě kroužků se naopak připravuje velmi dobře.

## Zakrytí

Zakrytím nádoby dojde k zachycení tepla a páry což urychlí proces vaření. Použijte pokličku nebo mikrotenovou fólii určenou pro mikrovlnné trouby s jedním odhmutým rohem, aby nedošlo k jejímu prasknutí.

## Hnědnutí

Pečení a drůbež, které se připravují 15 min. nebo i déle, mírně zhnědnou ve vlastním tuku. Jídla která se v mikrovlnné troubě upravují kratší dobu, je dobré pomazat prostředkem na zhnědnutí jako např. worchesterová, sojová, barbecue omáčka, aby se dosáhlo potřebné barvy. Jelikož stačí přidat velmi malé množství, původní chuť pokrmu se nezmění.

## Zakrytí papírem na pečení

Je to ochrana proti rozstříkávání tuku a trochu brzdí i ztrátu tepla u potravin. Jelikož toto zakrytí není tak těsné jako zakrytí pokličkou či mikrotenovou fólií, umožní mírně vysychání pokrmu.

## Rozmístění a vzdálenosti

Jednotlivé kousky pokrmů, jako např. opékané brambory, malá pečiva nebo předkrmy můžete zahřívát mnohem účinněji, když je umístíte v mikrovlnné troubě v rovnoměrných vzdálenostech od sebe, nejlépe v kruhovém rozložení. Nikdy jednotlivé kousky nedávejte na sebe.



# Charakteristika potravin a vaření v mikrovlnné troubě

## Míchání

Míchání potravin je jednou z nejdůležitějších technologických kroků při vaření v mikrovlnné troubě. Při standardním způsobu vaření se používá míchání ke směšování potravin. Pokrmy v mikrovlnné troubě se musí míchat proto, aby se teplo rozneslo, rozdělilo v celé hmotě. Míchejte pokrmy vždy směrem od okrajů do vnitřku, protože krajní části se ohřívají jako první.

## Obraceni

Velké kusy potravin, jako roštěnec nebo celé kuře by se mělo v mikrovlnné troubě otáčet. Tím se zajistí stejnoměrné opečení horní i spodní části. Je dobré obracet i porcovaná kuřata a kotlety.

## Umístění silnějších kousků ke kraji

Jelikož mikrovlnné záření je pohlcováno krajními částmi potravin, je rozumné pokládat silnější plátky masa, drůbeže a ryb ke krajním částem nádoby na pečení. Díky tomu větší kousky dostanou větší dávku mikrovlnného záření a pokrm se uvaří rovnoměrně.

## Stínění

Pomocí proužků alobalu (hliníková fólie zabraňuje průchodu mikrovln) je možné zabalit hrany a rohy čtvercových nebo hranatých kousků surovin tak, aby se zabránilo spálení či převaření těchto porcí. Nepoužívejte větší množství hliníkové fólie a dbejte na to, aby alobal byl uchycen ve vnitřku varné nádoby. Pokud bude vyčnívat, může způsobit „iskření“.

## Zvětšení objemu

Velké nebo hutné kusy potravin mohou zvětšit svůj objem, a tak může být mikrovlnná energie absorbována na neočekávaných místech spodku nebo středu suroviny.

## Propichování

Potraviny uzavřené ve skořápce, kůře nebo slupce mohou v mikrovlnné troubě explodovat, pokud se před vařením jejich slupka nepropíchne. Mezi tyto potraviny řadíme žloutky a bílky vajec, škeble a ústřice a úplné kusy zeleniny a ovoce.

## Jak vyzkoušet, jestli je pokrm uvařený.

Protože se suroviny v mikrovlnné troubě vaří velice rychle, je nutné často zkoušet jejich stav. Některé potraviny se nechávají v mikrovlnné troubě až do úplného uvaření, avšak většinu potravin, jako maso a drůbež, je nutné vyndat z trouby ještě před úplným uvařením s tím, že se v době odstavení dovaří. Vnitřní teplota potravin stoupne v době klidu o 3°C až 8°C.

## Doba stání

Uvařená jídla je potřebné často nechat stát 3 až 10 minut po vyjmutí z mikrovlnné trouby. Většinu jídel je nutné nechat v zakrytém stavu, aby se tím zabránilo jejich vychladnutí. Výjimku tvoří potraviny, které mají být suché, jako např. sušenky, suchary, atp. Odstání umožní jídlu, aby se zcela dovařilo a také napomáhá smíšení a plnému rozvinutí chuti.

## Čištění mikrovlnné trouby

### 1. Udržujte vnitřní povrch trouby v čistotě

Odstraňujte skvrny od jídel a rozstříknuté části tekutin ze stěn trouby a z míst mezi dvířky a těsněním. Nejlepší je vyteklé zbytky jídla ihned odstranit vlhkým hadříkem. Ulomky a skvrny absorbují mikrovlnnou energii a tím prodlouží dobu vaření. Vlhkým hadříkem odstraňte drobky, které spadnou mezi dvířka a rám. Tato místa je nutné čistit zvláště pečlivě, aby u dvířek bylo zajištěno dokonalé těsnění. Mastné skvrny odstraňujte hadříkem navlhčeným v saponátu, pak jej otřete pouze čistou vodou a troubu nakonec osušte. Nepoužívejte žádná agresivní rozpouštědla a čisticí prostředky s brusným účinkem. Skleněný talíř můžete umýt ručně nebo v myčce nádobí.

### 2. Udržujte vnější povrch trouby v čistotě

Vnější povrch trouby očistěte hadříkem navlhčeným v saponátu a vodě, pak jej vytřete pouze čistou vodou a troubu nakonec osušte jemným hadříkem nebo papírovým ubrouskem. Abyste předešli poškození funkčních částí vnitřku mikrovlnné trouby, dbejte na to, aby se nikdy nedostala voda do větracích otvorů. Pokud budete utírat ovládací panel, nejdříve otevřete dvířka, abyste předešli nechtěnému zapnutí mikrovlnné trouby. Panel očistěte vlhkým hadříkem a okamžitě jej osušte hadříkem suchým.

3 Jestliže se pára nahromadí na vnitřní straně dvířek nebo kolem vnější části dvířek, pak otřete panely jemným hadříkem. To se stane v případě, že mikrovlnná trouba se používá ve velmi vlhkém prostředí, ale přitom nic nesignalizuje poruchu zařízení.

4 Dvířka a dveřní těsnění je nutné udržovat v čistotě. K omývání používejte pouze teplou vodu se saponátem, otřete hadříkem s čistou vodou a pak je pečlivě vytřete do sucha.  
**NEPOUŽÍVTE ABRAZIVNÍ MATERIÁLY JAKO JSOU ČISTÍCÍ PRAŠKY NEBO KOVOVÉ A PLASTOVÉ STĚRKY.**  
Kovové části se udržují snadněji čisté častějišším vytíráním vlhkým hadříkem.

# Otázky a odpovědi

**OTÁZKA: Co se stalo, nesvítili-li vnitřní osvětlení trouby za provozu?**

**ODPOVĚĎ:** Může být více důvodů proč nesvítilí.

Žárovka je prasklá.

Dvířka nejsou úplně zavřená.

**OTÁZKA: Může mikrovlnná energie pronikat přes průhledné okno dvířek?**

**ODPOVĚĎ:** Ne. Otvory dovolují průchod světla, ale nedovolí průnik mikrovlnné energie ven.

**OTÁZKA: Proč je slyšet zvukový signál, když se zmáčkne tlačítko na ovládacím panelu?**

**ODPOVĚĎ:** Zvukový signál dává zpětnou informaci, že volba byla správně provedena.

**OTÁZKA: Může se mikrovlnná trouba poškodit, pokud je uvedena do činnosti prázdná?**

**ODPOVĚĎ:** Ano. Nikdy ji nezapínejte prázdnou nebo bez skleněného otočného talíře.

**OTÁZKA: Proč vejce při vaření prasknou?**

**ODPOVĚĎ:** Když se vejce pečou, smaží nebo vaří jako ztracená vejce, pak žloutek může prasknout v důsledku nahromaděné páry pod blánou. Můžete tomu předejít propíchnutím žloutků před vařením. Nikdy nevařte celá vejce ve skořápce.

**OTÁZKA: Proč se doporučuje nechat jídlo stát po ukončení vaření?**

**ODPOVĚĎ:** Po ukončení zpracování v mikrovlnné troubě bude pokračovat proces vaření (pečení) ještě po vyjmutí z trouby. Tato doba stání dokončí uvaření vnitřku rovnoměrným způsobem. Čas stání závisí na hustotě dané suroviny.

**OTÁZKA: Je možné dělat popcorn v mikrovlnné troubě?**

**ODPOVĚĎ:** Ano, pokud použijete jednu ze dvou následujících metod

1. Použití speciální nádoby určené pro zpracování popcornu v mikrovlnné troubě.
2. Použití předem průmyslově zabalené kukuřice, která má na obalu uveden přesný čas a výkon mikrovlnného ohřevu pro získání žádoucího konečného výsledku.

**DODRŽUJTE NÁVODY JEDNOTLIVÝCH VÝROBCŮ POPCORNŮ PRO JEJICH VÝROBKŮ. NENECHÁVEJTE TROUBU BEZ DOZORU OD MOMENTU, KDY KUKUŘIČNÁ SEMÍNKÁ ZAČNOU PUKAT. POKUD BY KUKUŘICE PO UPLYNUTÍ DOBY DANÉ NÁVODEM NEZAČALA PUKAT, OKAMŽITĚ VYPNĚTE TROUBU. PŘEPÁLENÍ BY MOHLO ZPŮSOBIT VZNÍCENÍ KUKUŘICE.**

**UPOZORNĚNÍ**

**NIKDY NEPOUŽÍVEJTE HNĚDÉ PAPIROVÉ SÁČKY K PRAŽENÍ KUKUŘICE. NEZKOUŠEJTE ZNOVA OPRAŽIT ZBYLÁ KUKUŘIČNÁ SEMENA.**

**OTÁZKA: Proč mikrovlnná trouba nevaří vždy tak rychle jak uvádí recept?**

**ODPOVĚĎ:** Znovu se podívejte na recept v kuchařské knize a přesvědčete se, že jste se jím přesně řídili; pak můžete zjišťovat, co způsobilo rozdílné doby vaření. Kuchařské předpisy spolu s uvedením času ohřevu jsou informativní a mají za úkol zabránit připálení - to je totiž nejčastější problém při používání mikrovlnných trub. Rozdílné velikosti, tvary, hmotnosti a rozměry mohou vyžadovat delší dobu vaření. Posuďte sami dle doby uvedené v kuchařce, v jakém stavu je pokrm, právě tak, jako jste byli zvyklí při běžném způsobu vaření.

# Značení vodičů napájecího kabelu

## Technické údaje

### Upozornění

Tento výrobek musí být zapojen do elektrické sítě s ochranou před nebezpečným dotykovým napětím (zemnění).

Vodiče síťového napájecího kabelu jsou barevně značeny takto:

MODRÝ - nulový vodič

HNĚDÝ - fáze

ŽLUTOZELENÝ - ochranný zemnicí vodič

Jelikož barvy vodičů v napájecím kabelu tohoto přístroje nemusí odpovídat barevnému značení svorek na vaší síťové vidlici, dodržujte následující:

Vodič MODRÉ barvy musí být připojen ke svorce, která je značena písmenem N nebo je označena ČERNOU barvou.

Vodič HNĚDÉ barvy musí být připojen ke svorce, která je značena písmenem L nebo je označena ČERVENOU barvou

Vodič ŽLUTOZELENÉ NEBO ZELENÉ barvy musí být připojen ke svorce, která je značena písmenem E nebo je označena znakem  $\perp$ .

Pokud je síťový napájecí kabel poškozen, pak z důvodu ochrany před elektrickým úrazem musí být bezpodmínečně nahrazen výrobcem nebo jeho pověřenou servisní organizací či jiným, kvalifikovaným odborníkem.

### Technické údaje

		MH-6384BLC
Napájecí napětí		230 V střídavé/50 Hz
Výkon		850 W (dle normy IEC60705)
Frekvence mikrovln		2450 Mhz
Vnější rozměry		507mm(W) X 283mm(H) X 435mm(D)
Přikon	Mikrovlny	1250 W
	Gril	1000 W
	Kombinace	2200 W

<Czech>

### **Likvidace starých spotřebičů**

1. Pokud je u výrobku uveden symbol pojízdného kontejneru v přeškrtnutém poli, znamená to, že na výrobek se vztahuje směrnice Evropské unie číslo 2002/96/EC.
2. Všechny elektrické a elektronické výrobky by měly být likvidovány odděleně od běžného komunálního odpadu prostřednictvím sběrných zařízení zřízených za tímto účelem vládou nebo místní samosprávou.
3. Správný způsob likvidace starého elektrického spotřebiče pomáhá zamezit možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví.
4. Bližší informace o likvidaci starého spotřebiče získáte u místní samosprávy, ve sběrném zařízení nebo v obchodě, ve kterém jste výrobek zakoupili.

<Slovak>

### **Likvidácia vášho starého prístroja**

1. Keď sa na produkte nachádza tento symbol prečiarknutej smetnej nádoby s kolieskami, znamená to, že daný produkt vyhovuje európskej Smernici č. 2002/96/EC.
2. Všetky elektrické a elektronické produkty by mali byť zlikvidované oddelene od komunálneho odpadu prostredníctvom na to určených zberných zariadení, ktoré boli ustanovené vládou alebo orgánmi miestnej správy.
3. Správnu likvidáciu starých zariadení pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym následkom pre prostredie a ľudské zdravie.
4. Podrobnejšie informácie o likvidácii starých zariadení nájdete na miestnom úrade, v službe na likvidáciu odpadu alebo u predajcu, kde ste tento produkt zakúpili.



<Hungarian>

### **Régi eszközök ártalmatlanítása**

1. A termékhez csatolt áthúzott, kerekese szeméttároló jel jelöli, hogy a termék a 2002/96/EC EU-direktíva hatálya alá esik.
2. Minden elektromos és elektronikai terméket a lakossági hulladéktól elkülönítve kell begyűjteni, a kormány vagy az önkormányzatok által kijelölt begyűjtő eszközök használatával.
3. Régi eszközeinek megfelelő ártalmatlanítása segíthet megelőzni az esetleges egészségre vagy környezetre ártalmas hatásokat.
4. Ha több információra van szüksége régi eszközeinek ártalmatlanításával kapcsolatban, tanulmányozza a vonatkozó környezetvédelmi szabályokat, vagy lépjen kapcsolatba az üzlettel, ahol a terméket vásárolta.