

MIKROVLNNÁ TROUBA

NÁVOD K OBSLUZE

PHILCO



Famous for Quality the World Over

PMD 205 R
PMD 205 C

Vážený zákazníku,

Děkujeme, že jste si koupili výrobek značky PHILCO. Aby mohl váš spotřebič sloužit dobře, přečtěte si všechny pokyny uvedené v tomto návodu k obsluze.

OBSAH

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	2
POKYNY PRO UZEMNĚNÍ TROUBY	7
INSTALACE TROUBY.....	7
TECHNICKÉ ÚDAJE TROUBY	8
POPIS MIKROVLNNÉ TROUBY	10
OBSLUHA SPOTŘEBIČE	12
(REŽIM ECO) POHOTOVOSTNÍ REŽIM - JAK FUNGUJE	13
OVLÁDACÍ PRVKY	14
PŘEDTÍM NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISU.....	17
ÚDRŽBA MIKROVLNNÉ TROUBY	18
ÚDRŽBA MIKROVLNNÉ TROUBY	19
OTÁZKY A ODPOVĚDI.....	19
INSTRUKCE O VAŘENÍ.....	21
PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ TROUBY.....	22
ZÁKLADY VAŘENÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ	23
PŘEVODNÍ TABULKY	25
TECHNIKY VAŘENÍ.....	25
PRŮVODCE ROZMRAZOVÁNÍM	27
TABULKA VAŘENÍ & OHŘEVU	28
TABULKA VAŘENÍ ZELENINY.....	30

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti bez dozoru.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, jeho výměnu svěřte odbornému servisnímu středisku, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace. Spotřebič s poškozeným přívodním kabelem je zakázáno používat.



Varování:

Pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozeno, nesmí být trouba v činnosti, dokud nebude opravena autorizovaným servisním střediskem.



Varování:

Je nebezpečné pro jakoukoli osobu jinou než proškolenou, aby prováděla jakékoli opravy nebo údržbu vedoucí k odstranění libovolného krytu, který zajišťuje ochranu před zářením mikrovlnné energie.



Varování:

Kapaliny nebo jiné pokrmy nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože jsou náchylné k explozi.

- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a podobných prostorech, jako jsou:
 - kuchyňské kouty v obchodech, kancelářích a ostatních pracovních prostředích;
 - v zemědělství;
 - hosty v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích;
 - v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní.
- Pro zajištění dostatečné cirkulace vzduchu musí být ponechán volný prostor okolo mikrovlnné trouby. Ponechejte volný prostor 20 cm nad horním povrchem trouby, 10 cm za její zadní částí a po stranách. Neblokujte jakékoliv otvory trouby. Neodstraňujte nožky trouby.
- Používejte pouze nádoby, které jsou vhodné k použití v mikrovlnných troubách.
- V mikrovlnné troubě nepoužívejte níže uvedené kuchyňské nádobí a pomůcky:
 - kovové pánve nebo nádobí s kovovou rukojetí nebo s kovovým zdobením;
 - svorky na plastových sáčkách;
 - nádobí s povrchovou úpravou z melaminu;
 - běžné teploměry, které se používají např. k měření teploty masa apod.
- Když se ohřívá pokrm v nádobách z plastu nebo papíru, kontrolujte občas troubu, aby nedošlo ke vznícení.
- Mikrovlnná trouba je určena pro ohřev potravin a nápojů. Sušení potravin nebo oděvů a ohřev ohřívacích podušek, domácí obuvi, mycích hub, vlhkého textilu a podobných věcí může vést k nebezpečí poranění, vznícení nebo požáru.

- Pokud vzniká kouř, vypněte spotřebič nebo vytáhněte vidlici ze zásuvky a nechte dvířka zavřena, aby se zabránilo rozšíření případného ohně.
- Mikrovlnný ohřev nápojů může způsobit opožděný var, s čímž se musí počítat při držení nádoby. Buďte proto opatrní při manipulaci s nádobou.
- Obsah kojeneckých lahví a dětské stravy musí být promíchán nebo protřepán a musí se kontrolovat teplota před konzumací, aby se zabránilo popálení.
- Vejce ve skořápkách a celá natvrdo uvařená vejce se nesmějí v mikrovlnných troubách ohřívat, protože mohou i po ukončení mikrovlnného ohřevu explodovat.
- Pravidelně čistěte dvířka a okénko trouby po obou stranách, těsnění dvířek a přilehlé části od nečistot a případných zbytků potravin. K čištění doporučujeme použít slabý roztok neutrálního kuchyňského saponátu. Dbejte na to, aby na vnitřní straně dvířek nezůstávaly zbytky čisticího prostředku.
- Troubu pravidelně čistěte dle výše uvedených pokynů a odstraňujte z ní případné zbytky potravin. Neudržování trouby v čistotě by mohlo vést k poškození povrchu, které by mohlo nepříznivě ovlivnit životnost spotřebiče a mít za následek vznik nebezpečné situace.
- Spotřebič se nesmí čistit parním čističem.
- Tato mikrovlnná trouba je určena pro používání jako volně stojící. Není určena k zabudování ani do skříňky.
- Mikrovlnná trouba se nesmí umísťovat do skříňky.
- Mikrovlnná trouba je určena k umístění na pracovní desce v maximální výšce 900 mm.

- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se napětí uvedené na jejím typovém štítku shoduje s elektrickým napětím zásuvky.
- Spotřebič připojujte pouze k řádně uzemněné zásuvce.
- Mikrovlnnou troubu nepoužívejte venku ani ji nevystavujte vlivům venkovního prostředí.
- Mikrovlnnou troubu neumísťujte na parapety oken, odkapávací desku dřezu nebo na nestabilní povrchy. Vždy ji umístěte na stabilní, rovný a suchý povrch.
- Mikrovlnnou troubu nikdy nepoužívejte v bezprostředním okolí vany, sprchy nebo bazénu.
- Mikrovlnnou troubu nepoužívejte pro průmyslové ani laboratorní účely.
- Kuchyňské nádobí se může stát horkým v důsledku přeneseného tepla z ohříváných potravin. Někdy může být třeba použít ochranné rukavice.
- Nepokoušejte se používat mikrovlnnou troubu při otevřených dvířkách. Mohli byste se vystavit škodlivému působení mikrovln. Nespouštějte mikrovlnnou troubu naprázdno.
- Při manipulaci s ohřátými nápoji a potravinami dbejte zvýšené opatrnosti, neboť se z nich může uvolňovat horká pára.
- V mikrovlnné troubě nesmažte potraviny. Horký olej může poškodit části trouby, nádobí, nebo dokonce přivodit popálení pokožky.
- Před vařením propíchněte potraviny se silnou slupkou, jako jsou brambory, dýně, jablka.
- Nepoužíváte-li troubu, nenechávejte uvnitř papírové materiály, kuchyňské nádobí nebo potraviny.

- Udržujte vnitřní prostor trouby v čistotě. Jsou-li stěny trouby potřísněny šťávami z potravin, otřete je vlhkým hadříkem. Je-li trouba silněji znečištěna, můžete použít slabý roztok neutrálního kuchyňského saponátu.
- Nepoužívejte mikrovlnnou troubu, pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka, v případě, že nefunguje správně, je-li poškozena nebo byla-li upuštěna na zem. Jakákoliv oprava mikrovlnné trouby nebo výměna poškozeného napájecího kabelu smí být provedena pouze autorizovaným servisním střediskem, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.

**SEZNAMTE SE PROSÍM S NÁSLEDUJÍCÍMI POKYNY A
DODRŽUJTE JE. POKYNY ULOŽTE PRO PŘÍPAD JEJICH DALŠÍ
POTŘEBY.**

POKYNY PRO UZEMNĚNÍ TROUBY

Trouba musí být uzemněna. V případě elektrického zkratu je uzemněním trouby snižováno riziko úrazu elektrickým proudem odvedením elektrického náboje uzemňovacím vodičem. Síťový kabel trouby je vybaven vidlicí s uzemňovacím kolíkem, vidlici připojte do řádně instalované a uzemněné síťové zásuvky.

UPOZORNĚNÍ: Nesprávné uzemnění trouby může mít za následek úraz elektrickým proudem. V případě jakýchkoliv pochybností o správnosti instalace síťové zásuvky nepřipojujte troubu k elektrické síti a kontaktujte odbornou firmu. V případě potřeby použijte pro připojení trouby k elektrické síti trojžilový správně zapojený prodlužovací kabel s vodiči o dostatečném průřezu a se řádně připojenými kabelovými koncovkami. Povolené proudové zatížení použitého kabelu musí odpovídat požadavkům na napájení trouby.

INSTALACE TROUBY

1. Přístup vzduchu

Nezakrývejte větrací otvory skříňky trouby - zakryté větrací otvory skříňky trouby mohou při jejím používání zapříčinit její přehřátí nebo poškození. Pro zajištění přístupu vzduchu ponechtejте okolo a za troubou nejméně 10 cm volného prostoru, nad troubou nejméně 20 cm.

2. Umístění

Troubu umístěte na stabilní, rovnou a pevnou plochu. Trouba je konstruována pro instalaci na pracovní ploše kuchyňské linky.

3. Udržujte větrací otvory skříňky trouby v čistotě.

Zakrytím větracích otvorů skříňky za provozu trouby hrozí riziko jejího přehřátí a poškození.

4. Troubu instalujte v dostatečné vzdálenosti od rozhlasových přijímačů a televizorů, jejich antén a anténních napáječů.

Za provozu trouby je možné rušení příjmu těmito přístroji.

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

Při výběru místa pro instalaci trouby zvolte místo, kde bude trouba chráněna před horkým vzduchem, párou popř. postříkáním nebo politím - možné poškození izolace a závažných poruch trouby.

6. Napájení trouby

- Pro napájení trouby je specifikováno střídavé napětí 230 V, 50 Hz při proudovém odběru cca 6 A.
- Délka síťového kabelu trouby je cca 0,8 metru.
- Napětí použité pro napájení trouby musí přesně odpovídat napětí specifikovanému na typovém štítku trouby. Napětí vyšší než na typovém štítku může mít za následek vznik požáru nebo poškození trouby. Nižší napětím zpomaluje přípravu potravin v troubě. Výrobce trouby v žádném případě neodpovídá za škody zapříčiněné nesprávným napájením trouby popř. použitím jističů (pojistik) o hodnotách jiných než specifikovaných.
- Pro zabránění vzniku rizik smí být poškozený síťový kabel trouby vyměněn nebo opraven výrobcem, autorizovaným servisem nebo pracovníkem s odpovídající kvalifikací.

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

Věnujte pozornost především neseříženým nebo poškozeným dvířkům, popř. poškození vnitřního prostoru trouby. V případě zjištění některé z uvedených závad NEINSTALUJTE TROUBU a kontaktujte jejího prodejce.

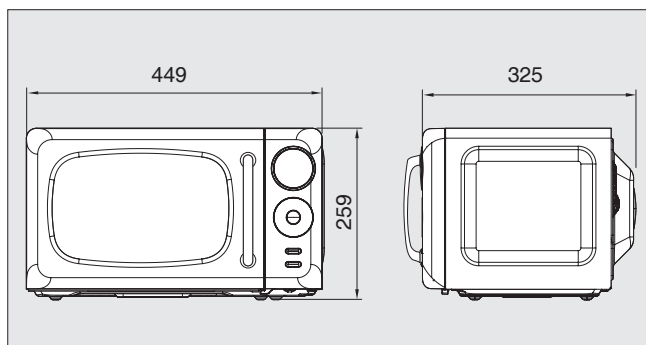
8. Před použitím trouby ponechte troubu vytemperovat na teplotu místnosti, kde bude používána.

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

TECHNICKÉ ÚDAJE TROUBY

NAPÁJENÍ	230 V ~, 50 Hz s uzemněním, 10 A jednofázové
MIKROVLNÝ PŘÍKON	1250 W
MIKROVLNÝ VÝKON	800 W
MIKROVLNÝ KMITOČET	2450 MHz
VNĚJŠÍ ROZMĚRY (Š x V x H)	449 x 259 x 325 mm
VNITŘNÍ ROZMĚRY (Š x V x H)	307 x 210 x 304 mm
HMOTNOST	Cca 10 kg
ČASOVAČ	60 min.
NASTAVENÍ MIKROVLNNÉ VÝKONU	5 výkonnostních stupňů

* Změny designu a technických údajů vyhrazeny bez předchozího oznámení.



DŮLEŽITÉ

Barvy izolace jednotlivých vodičů síťového kabelu jsou v souladu s následujícím schématem:

žlutozelený vodič : uzemnění

modrý vodič : nula

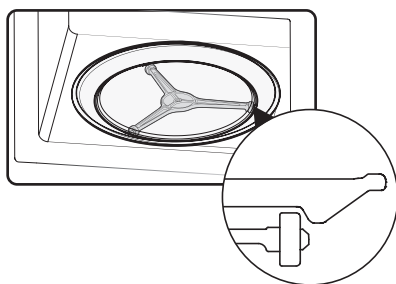
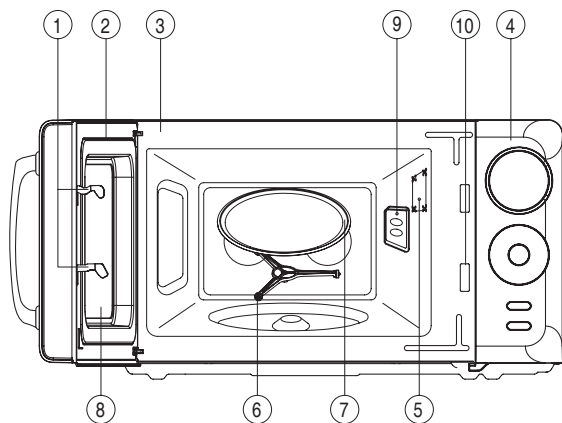
hnědý vodič : fáze

Vzhledem k tomu, že barvy izolací jednotlivých vodičů síťového kabelu trouby nemusí odpovídat barevným značkám identifikujícím jednotlivé vývody síťové vidlice jsou jednotlivé vodiče kabelu připojovány takto:

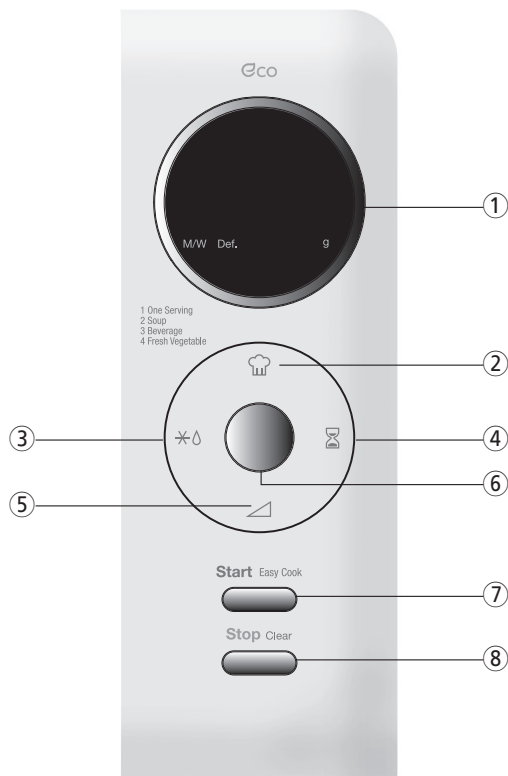
Vodič se žlutozelenou izolací musí být připojen k vývodu síťové vidlice označenému písmenem E nebo symbolem uzemnění. Vodič s modrou izolací musí být připojen k vývodu síťové vidlice označenému písmenem N nebo černou barvou. Vodič s hnědou izolací musí být připojen ke svorce síťové vidlice označenému písmenem L nebo černou barvou.

UPOZORNĚNÍ: Trouba musí být uzemněna.

POPIS MIKROVLNNÉ TROUBY



- ① **Západka dveří** – Když jsou dvířka zavřená zajistěte je. Pokud dvířka během provozu otevřete, magnetron mikrovlnné trouby se automaticky vypne.
- ② **Těsnění dvířek** – Těsnění dvířek zabraňuje úniku mikrovln z vnitřního prostoru mikrovlnné trouby.
- ③ **Vnitřní prostor trouby**
- ④ **Ovládací panel**
- ⑤ **Osvětlení vnitřního prostoru mikrovlnné trouby** – Automaticky svítí během provozu mikrovlnné trouby.
- ⑥ **Vodítko otočného talíře** – Vždy se musí používat spolu se skleněným otočným talířem.
- ⑦ **Skleněný otočný talíř** – Je vyroben ze speciálního žáruvzdorného skla. Před použitím musí být vždy ve správné poloze. Nepřipravujte jídlo přímo na tomto talíři, jídlo nechte rovnoměrně otáčet, aby se rovnoměrně ohřálo nebo uvařilo.
- ⑧ **Okénko** – umožňuje kontrolu jídla.
Okénko je navrženo tak, aby přes jeho sklo mohlo procházet světlo ale ne mikrovlny.
- ⑨ **Kryt vlnovodu** – Chrání výstup mikrovln před znečištěním jídlem.
- ⑩ **Bezpečnostní blokovací systém**



- ① **Displej** – Zobrazuje se čas pečení, úroveň výkonu a indikátory.
- ② **Funkce Auto cook (Automatické vaření)** – Používá se k vaření nebo ohřívání pomocí programu.
- ③ **Funkce Defrost (Rozmrazování)** – Používá se k rozmrazování potravin podle hmotnosti nebo času.
- ④ **Funkce Timer (Časovač)** – Slouží k nastavení časovače.
- ⑤ **Funkce Power (Výkon)** – Slouží k nastavení úrovně výkonu.
- ⑥ **Otočný ovladač** – Slouží k nastavení času a hmotnosti.
- ⑦ **Funkce Start/Easy cook (Start / Snadné vaření)** – Používá se ke spuštění provozu spotřebiče nebo na prodloužení doby ohřevu o 30 sekund.
- ⑧ **Funkce Stop / Clear (Zastavení / Vymazání)** – Používá se na zastavení provozu spotřebiče nebo na vymazání všech záznamů.

OBSLUHA SPOTŘEBIČE

V této části návodu naleznete užitečné informace o obsluze trouby.

1. Po instalaci trouby vložte vidlici síťového kabelu trouby do síťové zásuvky (230 V stříd., 50 Hz).
2. Po vložení jídla do vhodné nádoby, otevřete dvířka trouby a vložte ji na skleněný otočný talíř. Skleněný otočný talíř a vodítko otočného talíře musí být během přípravy jídla vždy na svém místě.
3. Zavřete dvířka. Ujistěte se, že jsou správně zavřená.
4. Nastavte požadovaný program a čas a stiskněte tlačítko Start.
5. Po dokončení vaření opatrně vyjměte nádobu, protože bude horká.

- 1 Během provozu je vnitřní prostor spotřebiče osvětlený.
- 2 Dvířka spotřebiče je možné kdykoliv během provozu otevřít. Spotřebič se automaticky vypne.
- 3 Po každém stisknutí tlačítka se ozve pípnutí, které potvrdí stisknutí tlačítka.
- 4 Pokud nenastavíte nižší úroveň výkonu, spotřebič automaticky pracuje při plném výkonu.
- 5 Na displeji se po připojení trouby k síti nic nezobrazí. Po otevření dvířek se displej zapne a ozve se pípnutí.
- 6 Po stisknutí tlačítka Stop / Clear během provozu se trouba zastaví a všechny informace se zachovají. Pokud chcete vymazat všechny informace, stiskněte ještě jednou tlačítko Stop / Clear. Pokud během provozu spotřebiče otevřete dvířka, všechny informace se uloží.
- 7 Pokud stisknete tlačítko Start a spotřebič nefunguje, zkontrolujte, zda mezi dvířky a těsněním dvířek není překážka a zkontrolujte, že jsou dvířka bezpečně zavřená. Spotřebič začne pracovat až po správném zavření dvířek nebo resetování programu.

Ujistěte se, že je spotřebič správně nainstalován a připojen k elektrické zásuvce.

TABULKA S ÚROVNĚMI VÝKONŮ

- Úroveň výkonu se nastavuje stisknutím tlačítka Power. Tabulka níže popisuje zobrazení na displeji, úroveň výkonu a procento výkonu.

Stisknutí tlačítka Power	Procento výkonu	Výstupní výkon 800 W	
		Zobrazení na displeji	Výkon ve wattch
jednou	100%	P-HI	800 W
dvakrát	80%	P-80	640 W
tříkrát	60%	P-60	480 W
čtyřikrát	40%	P-40	320 W
pětkrát	20%	P-20	160 W

(REŽIM ECO) POHOTOVOSTNÍ REŽIM - JAK FUNGUJE

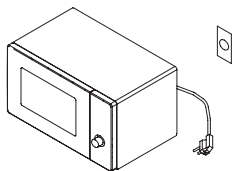
Co je pohotovostní režim ...

Tento spotřebič má speciální funkci, která může snížit spotřebu energie v pohotovostním režimu odpojením nebo úplným vypnutím.

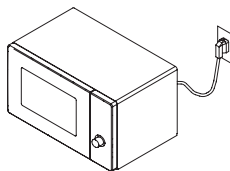
Spotřebič se automaticky vypne, když ho nepoužijete 2 minuty po ukončení provozu. I když je spotřebič připojen, v režimu úspory nespotřebovává žádnou energii. Když otevřete dvířka, trouba ukončí režim úspory energie a připraví se na provoz.

V pohotovostním režimu spotřebič spotřebovává malé množství elektrické energie.

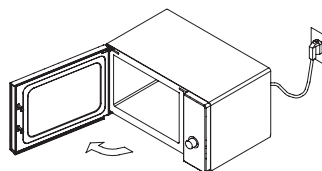
První zapnutí spotřebiče ...



1. Spotřebič je odpojen.

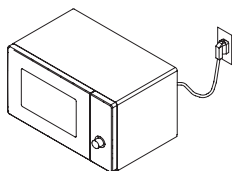


2. Připojte napájecí kabel k elektrické zásuvce, displej se nezapne.

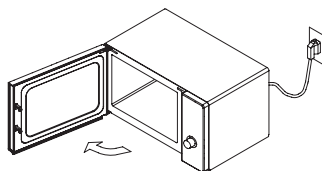


3. Otevřete dvířka spotřebiče displej se zapne.

Jak zapnout troubu po práci ...



1. Spotřebič se automaticky vypne, když ho nepoužíváte 2 minuty po ukončení provozu.



2. Otevřete dvířka spotřebiče displej se zapne.

Ovládací prvky

MICROWAVE COOK (Mikrovlnné vaření)

Tato funkce umožňuje vaření jídla pomocí mikrovlnné energie. Úroveň mikrovlnného výkonu můžete nastavit od 100 % do 20 %.

1. Vložte jídlo do spotřebiče a zavřete dvířka.

Power

2. Stisknutím tlačítka Power zvolte požadovanou úroveň výkonu. Zobrazí se indikátor M / W a na displeji se zobrazí zvolený výkon.

POZNÁMKA: Pokud krok 2 vynecháte, spotřebič bude pracovat s plným výkonem.

3. Otočením otočného ovladače nastavte dobu vaření.

POZNÁMKA: Můžete nastavit až 60 minut.

Start

4. Stiskněte tlačítko Start.

Po stisknutí tlačítka Start začne blikat indikátor M / W, znamená to, že se spotřebič připravuje. Na displeji se odpočítává čas. Zobrazuje, kolik času ještě zbývá. Po ukončení vaření uslyšíte 3 pípnutí.

POZNÁMKA: Použitím nižších úrovní výkonu se prodlouží doba vaření, která se doporučuje pro jídla jako sýr, mléko nebo na pomalé vaření masa.

EASY COOK (Snadné vaření)

Funkce EASY COOK umožňuje ohřívání jídla na 30 sekund při plném výkonu jednoduchým stisknutím tlačítka Easy Cook.

Opakovaným stisknutím tlačítka Easy Cook můžete prodloužit čas ohřívání až na 5 minut v 30sekundových krocích.

1. Vložte jídlo do spotřebiče a zavřete dvířka.

Easy cook

2. Stiskněte tlačítko Easy Cook.

Po stisknutí tlačítka Easy cook se zobrazí „30“.

Spotřebič začne automaticky pracovat.

Po ukončení ohřívání uslyšíte 3 pípnutí.

AUTO COOK (Automatické vaření)

Funkce AUTO COOK vám umožní připravit si vaše oblíbená jídla.

1. Vložte jídlo do spotřebiče a zavřete dvířka.
2. Stisknutím tlačítka Auto cook zvolte požadovanou funkci menu automatického vaření.
3. Otočením otočného ovladače nastavte požadované množství.
4. Stiskněte tlačítko Start.
Po ukončení vaření uslyšíte 3 pípnutí.

Auto cook

Start

Jídlo	Stisknutí tlačítka Autocook	Zobrazení na displeji	Hmotnost	Usměrnění
Jedna porce	jednou	AC-1	350 g	Vložte potraviny a zakryjte je vhodným krytem.
			450 g	
Polévka	dvakrát	AC-2	350 g	Nalijte polévku do misky nebo hrnku. Před podáváním promíchejte.
			450 g	
Nápoj	třikrát	AC-3	1 šálek (200 ml)	Nalijte nápoj do hrnku a položte ho na otočný talíř. Nezakryvejte. Před podáváním promíchejte.
			2 šálky (200 ml x 2)	
			3 šálky (200 ml x 3)	
Čerstvá zelenina	čtyřikrát	AC-4	200 g	Zeleninu omyjte a vložte do hrnce. Pokud byla zelenina právě umytá, nepřidávejte vodu. Jemnou zeleninu přikryjte pokličkou a po uvaření promíchejte.
			400 g	

TIMER (Časovač)

1. Otevřete dvířka a opět je zavřete.
2. Stiskněte tlačítko Timer.
3. Otáčením otočného ovladače nastavte časovač.

Timer

POZNÁMKA: Můžete nastavit až 60 minut.

Start

4. Stiskněte tlačítko Start.
Po uplynutí nastaveného času časovače, uslyšíte 3 pípnutí.

WEIGHT DEFROST (Rozmrazování podle hmotnosti)

Funkce WEIGHT DEFROST vám umožní jednoduše rozmrazit jídlo podle hmotnosti. Minimální hmotnost pro rozmrazování podle hmotnosti je 100 gramů a maximální hmotnost je 1 500 gramů.

Postupujte podle kroků uvedených níže.

1. Vložte jídlo do spotřebiče a zavřete dvířka.

Defrost

2. Stiskněte tlačítko Defrost.

Na displeji se zobrazí indikátor DEF., & "0" a indikátor g začne blikat.

3. Otáčením otočného ovladače nastavte hmotnost.

Start

4. Stiskněte tlačítko Start.

Když stisknete tlačítko Start, indikátor g zmizí a indikátor DEF. začne blikat, což znamená, že je spotřebič v režimu rozmrazování. Na displeji se odpočítává čas, který zobrazuje, kolik času na rozmrazování ještě zůstává v režimu rozmrazování. Spotřebič během rozmrazování signalizuje, že je třeba jídlo otočit nebo přemístit. Po uplynutí doby rozmrazování, uslyšíte 3 pípnutí.

TIME DEFROST (Rozmrazování podle času)

Pomocí funkce TIME DEFROST, automatický cyklus rozdělí čas rozmrazování na periody rozmrazování a přestávky.

1. Vložte jídlo do spotřebiče a zavřete dvířka.

Defrost

2. Stiskněte tlačítko Defrost.

Na displeji se zobrazí indikátor DEF., & "0" a indikátor g začne blikat.

3. Stiskněte ještě jednou tlačítko Defrost. Indikátor g zmizí a zobrazí se „: 0“.

4. Otočením otočného ovladače nastavte čas rozmrazování. Na displeji se zobrazí zvolená hodnota.

POZNÁMKA: Můžete nastavit až 60 minut.

5. Stiskněte tlačítko Start.

Start

Po stisknutí tlačítka Start začne blikat indikátor DEF, který tak indikuje, že je spotřebič v režimu rozmrazování. Na displeji se odpočítává zbývající čas rozmrazování. Spotřebič během rozmrazování signalizuje, že je třeba jídlo otočit nebo přemístit. Po uplynutí doby rozmrazování, uslyšíte 3 pípnutí.

ZASTAVENÍ SPOTŘEBIČE BĚHEM PROVOZU

1. Stiskněte tlačítko Stop / Clear.
 - Spotřebič můžete restartovat stisknutím tlačítka Start.
 - Dalším stisknutím tlačítka Stop / Clear vymažete všechna nastavení.
 - Musíte zadat nové nastavení.
2. Otevřete dvířka.
 - Spotřebič můžete restartovat zavřením dvířek a stisknutím tlačítka Start.

POZNÁMKA: Když otevřete dvířka, spotřebič přestane okamžitě pracovat.

VAROVÁNÍ

Pokud uvidíte jiskření, stiskněte tlačítko STOP / CLEAR a problém vyřešte. Jiskření v troubě může nastat v následujících případech:

- a) **Kov nebo fólie se dotýká boční stěny spotřebiče.**
 - b) **Fólie, která není přitlačena k jídlu (otočené okraje fungují jako antény).**
 - c) **Kov, jehly na drůbež nebo jídla, talíř se zlatým okrajem.**
 - d) **Recyklované papírové utěrky obsahující malé kovové kousky.**
-

PŘEDTÍM NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISU

Pokud mikrovlnná trouba nepracuje tak, jak je od ní očekáváno lokalizujte v následujícím přehledu problém a podle uvedených pokynů zkuste závadu odstranit.

* Trouba nepracuje:

1. Překontrolujte správné připojení trouby k síťové zásuvce.
2. Překontrolujte dokonalé uzavření dvířek trouby.
3. Překontrolujte naprogramování času přípravy potravin v troubě.
4. Překontrolujte, zda je používána síťová zásuvka pod proudem (přepálená pojistka, vypadlý jistič).

* Jiskření ve spotřebiči;

1. Zkontrolujte, zda nepoužíváte kovové nádoby nebo nádobí se zlatým nebo kovovým proužkem.
2. Zkontrolujte, zda se kovové jehly na maso nedotýkají vnitřních stěn.

Pokud problém přetrvává, kontaktujte servisní středisko.

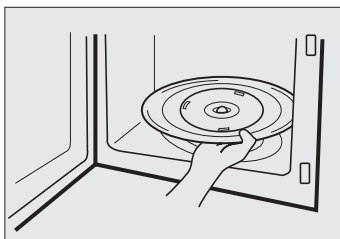
NEPOKOUŠEJTE SE SPOTŘEBIČ OPRAVOVAT SVĚPOMOCÍ!

ÚDRŽBA MIKROVLNNÉ TROUBY

Troubu byste měli pravidelně čistit, stejně jako odstraňovat zbytky potravin.

V opačném případě může dojít k poškození povrchu trouby, následnému ovlivnění životnosti a možnému poškození trouby a vzniku nebezpečné situace.

- 1** Před čištěním trouby vypněte.
- 2** Udržujte vnitřní prostor trouby v čistotě. Zbytky potravin a kapky tuku odstraňte ze stěn vnitřního prostoru trouby otřením vlhkým hadříkem. Pro vyčištění nadměrně znečištěného vnitřního prostoru trouby použijte zředěný roztok mírného saponátového přípravku. Použití agresivních čisticích prostředků nebo čisticích prostředků způsobujících otěr není doporučeno.
- 3** Vnější plochy skříňky trouby vyčistěte otřením utěrkou lehce zvlhčenou ve zředěném roztoku mírného saponátového čisticího přípravku a poté troubu otřete vlhkou utěrkou zvlhčenou v čisté vodě. Pozor na vniknutí vody do větracích otvorů skříňky trouby - riziko poškození dílů instalovaných ve skříňce trouby.
- 4** Ovládací panel trouby vyčistěte otřením měkkou suchou utěrkou - nepoužívejte agresivní čisticí prostředky nebo čisticí prostředky způsobující otěr.
- 5** Vlhkost z páry zkonzenované na vnitřní straně dvířek trouby, popř. okolo její vnější strany odstraňte otřením suchou měkkou utěrkou. Ke kondenzaci páry dochází především, pokud je trouba používána ve vlhkém prostředí - nejedná se tedy o závadu.
- 6** Příležitostně vyjměte z trouby pro jeho vyčištění skleněný talíř. Talíř můžete umýt ve vlažné vodě spolu s ostatním nádobím nebo v myčce nádobí.
- 7** Pro zabránění nadměrnému hluku za provozu trouby pravidelně čistěte vodítko talíře a dno vnitřního prostoru trouby. Pro vyčištění dna vnitřního prostoru trouby použijte utěrkou zvlhčenou ve vlažném zředěném roztoku mírného saponátového čisticího přípravku nebo prostředku na mytí oken, potom dno trouby osušte otřením suchou utěrkou. Vodítko talíře lze umýt ve vlažné vodě.



ÚDRŽBA MIKROVLNNÉ TROUBY

Spotřebič musíte pravidelně čistit a odstraňovat zbytky jídla. Pokud nebudete spotřebič udržovat čistý, bude to vést k poškození povrchu a nepříznivě ovlivnit životnost a bezpečnost spotřebiče.

1. Před čištěním spotřebič vypněte.
2. Vnitřní prostor spotřebiče udržujte čistý. Pokud se na stěnách spotřebiče zachytí kousky jídel nebo rozlité tekutiny, otřete je vlhkým hadříkem. Pokud je spotřebič velmi znečištěný můžete použít jemný čistící prostředek. Nedoporučujeme používat drsné čistící prostředky nebo abrazivní prostředky.
3. Vnější povrch spotřebiče očistěte mýdlem a vodou, opláchněte a vysušte měkkou utěrkou. Abyste zabránili poškození provozních částí uvnitř spotřebiče, nesmí do ventilačních otvorů vniknout voda. Zajistěte, aby byly všechny zbytky jídel očištěny, protože mohou způsobit poškození.
4. Pokud ovládací panel navlhne, očistěte ho měkkou suchou utěrkou. K čištění ovládacího panelu nepoužívejte agresivní čistící prostředky nebo abrazivní prostředky.
5. Pokud se uvnitř nebo kolem vnější strany dvířek spotřebiče nahromadí pára, otřete ji měkkou utěrkou. Může se to stát, když je mikrovlnná trouba používána při vysoké okolní vlhkosti, neznamená to poruchu spotřebiče.
6. Skleněný otočný talíř je třeba při čištění odložit. Umyjte ho v teplé mýdlové vodě nebo v myčce nádobí.
7. Vodítko otočného talíře a dolní část spotřebiče pravidelně čistěte, aby nedošlo k nadměrnému hluku. Dolní část spotřebiče jednoduše otřete jemným čistícím prostředkem nebo čistícím prostředkem na okna a vysušte.
Vodítko otočného talíře umyjte v mírně napěněné vodě.

OTÁZKY A ODPOVĚDI

Je možné spotřebič používat, když jsou skleněný otočný talíř a vodítko otočného talíře odstraněny?
Ne. Skleněný otočný talíř i vodítko otočného talíře musí být před vařením vždy vloženy ve spotřebiči.

Mohu otevřít dvířka během provozu spotřebiče?

Dvířka lze otevřít kdykoliv během provozu. Spotřebič se okamžitě vypne a bude pokračovat v provozu až po zavření dvířek stisknutí tlačítka Start.

Proč je po vaření v mikrovlnné troubě vlhkost?

Vlhkost na boční straně mikrovlnné trouby je normální. Je to způsobeno párou z vařeného jídla, která se sráží na chladném povrchu trouby.

Prochází mikrovlnná energie přes okénko ve dvířkách?

Ne. Kovové síto odráží energii zpět do vnitřního prostoru spotřebiče. Otvory jsou vyrobeny tak, aby umožňovaly pouze průchod světla. Nenechají projít mikrovlnnou energii.

Proč vejčička někdy prasknou?

Při pečení nebo poširování vejčiček může žloutek prasknout v důsledku nahromadění páry uvnitř žloutkové membrány. Abyste tomu zabránili, před vařením jednoduše propíchněte žloutek párátkem. Nikdy nevařte vejčička bez propíchnutí skořápky.

Proč se doporučuje čas odstátí po dokončení vaření?

Doba odstátí je velmi důležitá. Při mikrovlnném vaření je teplo v jídle, ne ve spotřebiči. Mnoho potravin vytváří velké vnitřní teplo, aby umožnilo pokračovat v procesu vaření, a to i po vyjmutí jídla ze spotřebiče. Doba odstátí pro maso, velkou zeleninu a koláče umožňuje úplné ukončení vaření.

Co znamená „čas odstátí“?

Čas odstátí znamená, že jídlo by mělo být ze spotřebiče vyjmuté a zakryto na určitý čas, aby se mohlo dovařit. Takto je spotřebič uvolněn na další vaření.

Proč spotřebič nevaří vždy tak rychle, jak je uvedeno v návodu k obsluze?

Ujistěte se, že jste postupovali přesně podle pokynů a pokuste se zjistit, co mohlo způsobit změny v čase vaření. Orientační časy a nastavení teploty jsou doporučené, aby se zabránilo převaření. Rozdíly ve velikosti, tvaru, hmotnosti a rozměrech mohou vyžadovat delší dobu vaření. Podle vlastního uvážení spolu s pokyny zkontrolujte, zda bylo jídlo správně uvařené.

Poškodí se mikrovlnná trouba, pokud pracuje naprázdno?

Ano. Nikdy mikrovlnnou troubu nepouštějte naprázdno. Poškodíte ji. Pokud mikrovlnná trouba pracuje naprázdno, přebytečná energie bude absorbována a zaměřena na nejslabší místo vnitřního prostoru spotřebiče nebo dvířek, což může způsobit roztavení. Energie se v tomto případě neabsorbuje do jídla. To platí i pro potraviny, které obsahují jen velmi málo nebo žádnou tekutinu.

Mohu mikrovlnnou troubu používat bez otočného talíře nebo otočit otočný talíř, aby se do spotřebiče vešla velká miska?

Ne. Pokud otočný talíř vyjmete nebo otočíte, budete mít nesprávné výsledky při vaření. Pokrmy použité ve spotřebiči musí být položeny na otočném talíři.

Je normální, že se skleněný otočný talíř otáčí kterýmkoliv směrem?

Ano. Otočný talíř se otáčí ve směru nebo proti směru hodinových ručiček, v závislosti na otáčení motoru po zahájení provozu.

Mohu v mikrovlnné troubě připravit popcorn? Jak dosáhnu nejlepších výsledků?

Ano. Popcorn ve papírových sáčcích můžete připravovat v mikrovlnné troubě podle pokynů výrobce nebo použijte přednastavenou funkci POPCORN. Nepoužívejte běžné papírové tašky. Použijte „test poslechu“ tak, že troubu vypnete, jakmile se praskání zpomalí na 1 nebo 2 sekundy. Nepoužívejte znovu neprasklá zrna. Nevkládejte do skleněného nádoby.

INSTRUKCE O VAŘENÍ

Používejte pouze nádobí, které je vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Pro přípravu jídla v mikrovlnné troubě musí být mikrovlny schopné proniknout do jídla, aniž se odrážely nebo aby je absorbovala použitá miska. Při výběru nádobí je proto třeba postupovat opatrně. Pokud je nádobí označeno jako vhodné pro mikrovlnné trouby, nemusíte se obávat.

Následující tabulka obsahuje seznam různého nádobí a naznačuje, zda a jak by se mělo používat v mikrovlnné troubě.

Kuchyň. Pomůcka	Bezpečnost	Poznámky
Hliníková fólie	▲	Použijte jen v malém množství pro ochranu proti převaření. Jiskření se může objevit, je-li fólie blízko stěny nebo je jí příliš mnoho.
Talíře pro vytvoření kůrky	●	Nepoužívejte déle než 8 minut.
Porcelán a hrnčířské zboží	●	Porcelán, hrnčířské zboží včetně glazovaného a kostní porcelán jsou vhodné - pokud však nejsou dekorovány kovy.
Polyesterové talíře pro jednorázové použití	●	Porcelán, hrnčířské zboží včetně glazovaného a kostní porcelán jsou vhodné - pokud však nejsou dekorovány kovy.
Balená hotová jídla <ul style="list-style-type: none">Polystyrenové šálkyPapírové sáčky nebo novinyRecyklovaný papír nebo kovové jehlice	● X X	Mohou být použity pro ohřev potravin. Přehřátím je možné roztavení polystyrenu. Mohou se v troubě vznítit. Mohou v troubě zapříčinit jiskření.
Sklo <ul style="list-style-type: none">Skleněné nádobí pro přípravu a podávání potravinJemné skloSklenice	● ● ●	Může být používáno, pokud není opatřeno kovovým dekorem. Může být používáno pro ohřev potravin a nápojů. Sejměte víko. Používejte pouze pro ohřev.

Kuchyň. Pomůcka	Bezpečnost	Poznámky
Kovové nádoby <ul style="list-style-type: none"> Talíře Kovové pásky pro uzavírání sáčků s mraženými potravinami 	X X	Mohou v troubě zapříčinit jiskření nebo vznícení potravin.
Papírové nádoby <ul style="list-style-type: none"> Tácky, šálky, ubrousky a kuchyňský papír Recyklovaný papír 	●	Pro krátkém čase ohřevu a přípravy, rovněž pro absorpci přebytečné vlhkosti. Může v troubě zapříčinit jiskření.
Plastové nádoby <ul style="list-style-type: none"> Nádoby Fólie Sáčky pro mražené potraviny 	● ● ▲	Používejte pouze plasty odolávající teple, jiné plasty mohou vysokými teplotami ztratit tvar nebo barvu. Nepoužívejte výrobky z melaminu. Používejte pro udržení vlhkosti, neměly by se dotýkat potravin. Při jejich snímání dávejte pozor na únik páry. Pouze pokud jsou odolné varu nebo vysokým teplotám, nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskovaný papír nebo papír odolávající tukům	●	Může být používán pro udržení vlhkosti v potravinách a pro zabránění rozstříkávání kapek tuku a šťávy.

● : doporučené použití;

▲ : omezené použití;

X : nedoporučeno

PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ TROUBY

Obecné použití

Nepokoušejte se rozbít nebo manipulovat s bezpečnostním zámkem dveří trouby. Mezi přední rám trouby a dvířka nic neumísťujte ani nenechávejte povrch zajištění dveří znečištění. Otřete houbičkou namočenou v lehkém roztoku čisticího prostředku, opláchněte a vytřete dosucha. K čištění nikdy nepoužívejte hrubé čisticí prostředky nebo houbičky. Nevystavujte troubu velkému napětí nebo váze, nedovolte, aby se děti věšely za otevřená dvířka. Trouba by mohla spadnout a způsobit zranění nebo by se mohla poškodit.

Nespouštějte troubu, pokud je bezpečnostní zámek dveří poškozen; nebo jsou dvířka promáčklá; nebo závěsy dveří jsou povolená nebo rozbitá.

Nespouštějte troubu naprázdno. Můžete troubu poškodit.

V troubě se nesmí sušit prádlo, noviny nebo podobné materiály. Mohou se snadno vznítit.

Nepoužívejte výrobky z recyklovaného papíru, jelikož tyto výrobky mohou obsahovat nečistoty, které mohou jiskřit nebo se vznítit.

Nevystavujte kontrolní panel působením tvrdých předmětů. Můžete troubu poškodit.

Jídlo

Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k zavařování. Trouba není navržena pro správné zavařování.

Nesprávně zavařené jídlo se může zkazit, a tudíž může být nebezpečné pro případnou konzumaci.

Vždy používejte minimální dobu pro vaření nebo ohřev. Je lépe vařit nebo ohřívat pomalu a pravidelně kontrolovat než jídlo převařit. Nedovařené jídlo můžete vrátit zpět do trouby pro pokračování vaření, ale s převařeným jídlem se nedá dělat nic.

Ohřívejte malé množství jídla a jídlo s nízkou vlhkostí ohřívejte opatrně. Potraviny se mohou rychle vysušit, spálit nebo vzplanout.

V troubě nepřipravujte vejce ve skořápce. Tlak pod skořápkou začne vzrůstat a vajíčka mohou explodovat. Brambory, jablka a vaječné žloutky jsou příklady potravin s nepropustnou slupkou. Před přípravou je třeba tyto potraviny několikrát propíchnout vidličkou.

V mikrovlnné troubě nefritujte.

Vždy nechte potraviny 20 sekund odstát po dokončení procesu vaření nebo ohřevu, aby se ustálila teplota. Tekuté potraviny před podáváním zamíchejte. Abyste zabránili případnému bublání a možnému rozstříkávání, měli byste do tekutin vložit lžici nebo lžičku a tekutinu před podáváním zamíchat.

Nenechávejte troubu bez dozoru při přípravě pražené kukuřice. Nepřipravujte praženou kukuřici v papírovém sáčku, pokud se nejedná o speciální sáček na přípravu pražené kukuřice v mikrovlnné troubě. Zrna se mohou přehřát a zapálit tak papírový sáček. Sáček na přípravu pražené kukuřice v mikrovlnné troubě nepokládejte na skleněný otočný talíř. Umístěte sáček na skleněný nebo keramický talíř, abyste se zabránili přehřátí a případnému rozbití skleněného otočného talíře. Neprodulujte výrobcem doporučenou dobu přípravy pražené kukuřice. Prodloužení dané doby, neznamená přípravu většího množství pražené kukuřice. Naopak může způsobit popáleniny nebo oheň. Sáček i skleněný otočný talíř mohou být příliš horké na držení. Z trouby vyjímejte opatrně a používejte ohnivzdorné rukavice.

JISKŘENÍ

Pokud v troubě zjistíte jiskření, neprodleně stiskněte tlačítko **STOP/CLEAR** a odstraňte jeho příčinu.

Jiskření ve vnitřním prostoru trouby je zapříčiněno:

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

ZÁKLADY VAŘENÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ

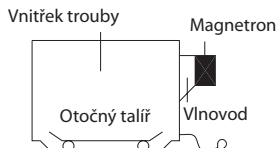
Princip mikrovlnné energie pro vaření a ohřev potravin je znám již od vzniku radaru v 2. světové válce.

Mikrovlny se objevují v atmosféře celou dobu jak přírodní, tak vycházejí z umělé vyrobených zdrojů. Umělé vyrobené zdroje jsou radar, rádio, televize, telefonní linky a telefony do auta.

JAK MIKROVLNY VAŘÍ JÍDLO

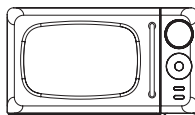
Mikrovlenná trouba je zařízení skupiny 2 ISM, ve které rádio frekvenční energie je intenzivně generována a používána ve formě elektromagnetické radiace. Tento výrobek třídy B je zařízení vhodné pro domácí použití a přímé použití při nízkém napětí, které je dodáváno do domácností.

V mikrovlenné troubě je energie přeměněna na mikrovlny pomocí MAGNETRONU.



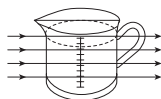
► ODRAZ

Mikrovlny se odrazí od kovových stěn a od kovové sítky dveří.



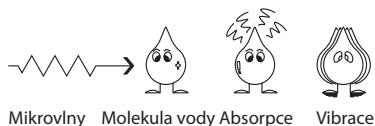
► PŘENOS

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



► ABSORPCE

Mikrovlny způsobují vibraci molekul vody, která následně způsobuje TŘENÍ, tzn. TEPLO. Toto teplo pak ohřívá potraviny. Mikrovlny také působí na tuky a cukry, a proto se potraviny s vyšším obsahem tuku a cukru ohřejí rychleji. Mikrovlnou mohou prostoupit pouze hloubkou 4-5 cm. Jak teplo prostupuje potravinou, stejně jako u tradiční trouby, potravina se ohřívá z vnějšku dovnitř.



PŘEVODNÍ TABULKY

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

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

TECHNIKY VAŘENÍ

DOBA ODSTÁTÍ

Husté potraviny, např. maso, brambory ve slupce a koláče, vyžadují dobu odstátí (v nebo mimo troubu) po dovaření, aby došlo ke kompletnímu přechodu tepla. Po dobu odstátí zabalte maso a brambory do alobalu. Maso vyžaduje například 10-15 minut, brambory 5 minut. Ostatní pokrmy, jako je předvařené jídlo, zelenina, ryby, vyžadují 2-5 minut. Po rozmrazení jídel je také důležité ponechat rozmražené potraviny chvíli odstát. Pokud není jídlo po době odstátí dovařené, vraťte ho do trouby a dokončete přípravu.

OBSAH VHLKOSTI

Mnoho čerstvých potravin, např. zelenina a ovoce mají různý obsah vlhkosti v době sezóny, hlavně brambory. Z tohoto důvodu může být čas přípravy různý. Suché potraviny, jako je rýže, těstoviny, se mohou vysušit během skladování, proto může být jejich čas přípravy různý.

HUSTOTA

Pórovité pokrmy se ohřívají rychleji než velmi husté potraviny.

KRYCÍ FÓLIE

Krycí fólie pomáhá udržovat vlhkost potravin a nahromaděná pára urychluje čas přípravy. Před přípravou fólii propíchněte, aby mohla nadměrná pára unikat. Věnujte pozornost při odstraňování fólie z potravin po přípravě, protože unikající pára může být velmi horká.

TVAR

Potraviny rovnoměrných tvarů se uvaří rovnoměrněji. Potraviny se připravují lépe v kulatých nádobách než v hranatých.

ROZLOŽENÍ

Potraviny se uvaří rychleji a rovnoměrněji, když jsou rozložené od sebe. NIKDY neukládejte potraviny na sebe.

POČÁTEČNÍ TEPLOTA

Čím chladnější jsou potraviny, tím delší čas vyžadují na ohřev. Potraviny z chladničky se ohřívají déle než potraviny při pokojové teplotě.

TEKUTINY

Všechny tekutiny je třeba zamíchat před a po ohřevu. Hlavně vodu je třeba zamíchat před a po ohřevu, aby se zabránilo nadměrnému varu. Neohřívajte tekutiny, které se již vřeli.

OTÁČENÍ A MÍCHÁNÍ

Některé potraviny vyžadují míchání během vaření. Maso a drůbež je třeba v polovině doby přípravy otočit.

ROZMÍSTĚNÍ

Jednotlivé kusy potravin, např. kuřecí maso nebo kotlety umístěte tak, aby hrubší části směřovali ven.

MNOŽSTVÍ

Malé množství potravin se uvaří rychleji než velká množství, tudíž malé porce jídel se ohřejí rychleji než velké.

PROPICHOVÁNÍ

Kůže nebo blána na některých potravinách může způsobit hromadění páry během vaření. Tyto potraviny musíte propíchnout nebo nařezat kůži před vařením. Vajíčka, brambory, jablka, klobásy apod., je třeba před vařením propíchnout. NEVAŘTE VAJÍČKA VE SKOŘÁPCE.

ZAKRYTÍ

Zakryjte potraviny fólií nebo pokličkou vhodnou pro mikrovlnné vaření. Zakryjte ryby, zeleninu, hotová jídla, polévky. Nezakrývejte koláče, omáčky, brambory nebo jídla připravená z těsta.

PRŮVODCE ROZMRAZOVÁNÍM

Nerozmrazujte zakryté maso. Může dojít k vaření. Odstraňte obal a podnos. Používejte pouze nádoby, které jsou vhodné do mikrovlnné trouby.

Drůbež v celku rozmrazujte prsní stranou směrem dolů. U masa rozmrazovat začnete tukem dolu.

Tvar obalu se mění během rozmrazování. Plytké pravidelné tvary se rozmrazují rychleji než velké kusy.

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

Během rozmrazování vás trouba upozorní, abyste pokrm otočili. Otevřete dvířka a zkontrolujte potraviny. Dodržujte níže uvedené postupy, abyste dosáhli nejlepších výsledků. Poté zavřete dvířka.

Po rozmrazení by měl být pokrm chladný, ale měkký. Pokud je stále zmrzlý, vraťte ho zpět nebo ho nechte několik minut odstát. Po rozmrazování nechte potraviny odstát 5-60 minut, pokud je potraviny ještě částečně zmrzlá. Drůbež a ryby vložte pod tekoucí studenou vodu, dokud nerozmrzne.

- **Otáčení:** Pečené maso, žebírka, drůbež, krůtí prsa, hot dogy, klobásy, steaky nebo kotlety.
- **Rozložte:** Oddělte od sebe steaky, kotlety, maso do hamburgerů, mleté maso, kuřecí kousky a kusy masa.
- **Zakryté:** Použijte malé kousky hliníkové fólie na zakrytí tenkých částí nebo okrajů nerovnoměrných částí, jako jsou např. kuřecí křídla. Abyste se vyhnuli jiskření, nenechte fólie se dotýkat stěn nebo dvířek.
- **Vyjmutí:** Abyste zabránili převaření, odstraňte rozmražené části. To může zkrátit čas rozmrazování pro potraviny s menší hmotností než 1350 g.

TABULKA VAŘENÍ & OHŘEVU

Tabulka vaření

Potravina	Úroveň výkonu	Doba vaření/ 450 g	Zvláštní instrukce
MASO			<ul style="list-style-type: none"> - Chlazené maso a drůbež byste měli vyjmout alespoň 30 minut před vaření. - Vždy nechte maso i drůbež odstát zakryté po vaření.
Hovězí steak			
- krvavý	640	8-10 min.	
- středně propečený	640	9-11 min.	
- propečený	640	11-13 min.	
Vepřový řízek	800	12-15 min.	
Uzený plátek	800	8-10 min.	
DRŮBEŽ			
Celé kuře	800	7-9 min.	
Kousky kuřete	800	5-7 min.	
Prsa (s kostí)	640	6-8 min.	
RYBY			<ul style="list-style-type: none"> - Rybu potřete malým množstvím oleje nebo másla nebo přidejte 15 - 30 ml citrónové šťávy, vína, vývaru, mléka nebo vody. - Vždy nechte rybu odstát po uvaření.
Rybí filé	800	4-6 min.	
Makrela (celá)	800	4-6 min.	
Pstruh (celý)			
Losos (steak)	800	5-7 min.	
	800	5-7 min.	
Poznámka:			
Výše uvedené doby vaření jsou pouze orientační. Mohou se lišit v závislosti na chuti a preferencích. Doba přípravy se může lišit v závislosti na tvaru a skladbě potravin. Mražené maso, drůbež a ryby musí být řádně rozmražené před vařením.			

Tabulka ohřevu

- Dětské pokrmy je třeba zvlášť pozorně kontrolovat před podáváním.
- Když ohříváte zabalené polotovary, vždy dodržujte pokyny na obale.
- Když necháte zamrazit pokrmy, které jste koupili čerstvé, ujistěte se, že byli před přípravou důkladně rozmražené.
- Pamatujte na to, abyste odstranili kovové jehly z obalu potravin před ohřevem.
- Chlazené (mražené) potraviny vyžadují delší dobu ohřevu než potraviny při pokojové teplotě.
- Všechny druhy potravin můžete ohřívát s plným výkonem mikrovln.

Potravina	Doba ohřevu	Zvláštní instrukce
Dětské jídlo 128 g sklenice	30 sec.	Přendejte jídlo do malé misky. Během ohřevu jednou nebo dvakrát zamíchejte. Před podáváním pečlivě zkontrolujte teplotu.
Dětské mléko 100 ml 225 ml	20-30 sec. 40-50 sec.	Zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované láhve. Před podáváním pečlivě zkontrolujte teplotu.
Sendvič 1 ks	20-30 sec.	Zabalte do papírové utěrky a umístěte na skleněný podnos. * Pozn: Nepoužívejte utěrky z recyklovaného papíru.
Lasagne 1 porce (300 g)	4-6 min.	Vložte lasagne do trouby zakryté poklopem vhodným do mikrovlnné trouby nebo zakryjte fólií a propíchněte fólii vidličkou.
Jídlo z jednoho hrnce 1 hrnek 4 hrnky	1 1/2-3 min. 5-7 min.	Vložte do trouby zakryté poklopem vhodným do mikrovlnné trouby. Po uplynutí poloviny doby ohřevu zamíchejte.
Bramborová kaše 1 hrnek 4 hrnky	2-3 min. 6-8 min.	Vložte do trouby zakryté poklopem vhodným do mikrovlnné trouby. Po uplynutí poloviny doby ohřevu zamíchejte.
Pečené fazole 1 hrnek	2-3 min.	Vložte do trouby zakryté poklopem vhodným do mikrovlnné trouby. Po uplynutí poloviny doby ohřevu zamíchejte.
Ravioli nebo těstoviny v omáčce 1 hrnek 4 hrnky	3-4 min. 7-10 min.	Vložte do trouby zakryté poklopem vhodným do mikrovlnné trouby. Po uplynutí poloviny doby ohřevu zamíchejte.

TABULKA VAŘENÍ ZELENINY

Použijte vhodnou skleněnou návodu s víčkem. Přidejte 30 - 45 ml studené vody na každých 250 g, dokud není potřeba další množství vody - viz tabulka. Vařte zakryté na minimální dobu vaření - viz tabulka. Dobu vaření můžete kdykoliv prodloužit. Během vaření jednou zamíchejte a po dokončení vaření také. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po uvaření. Po uvaření nechte asi 3 minuty odstát.

Tip: Nakrájejte zeleninu na stejné kousky. Čím menší budou kousky, tím rychlejší bude zelenina uvařena. Všechna zelenina by měla být vařena při maximálním výkonu.

Tabulka vaření mražené zeleniny

Zelenina	Hmotnost	Doba ohřevu	Instrukce
Špenát	125 g	2-3 min.	Přidejte 15 ml studené vody.
Brokolice	250 g	3-4 min.	Přidejte 30 ml studené vody.
Hrášek	250 g	3-4 min.	Přidejte 15 ml studené vody.
Zelené fazolky	250 g	4-5 min.	Přidejte 30 ml studené vody.
Směs na polévku (mrkev/hrášek/kukuřice)	250 g	3-4 min.	Přidejte 15 ml studené vody.
Směs na čínu	250 g	4-5 min.	Přidejte 15 ml studené vody.

Tabulka vaření čerstvé zeleniny

Zelenina	Hmotnost	Doba vaření	Instrukce
Brokolice	250 g 500 g	2-3 min. 4-6 min.	Nakrájejte na stejné růžičky. Stopky mají směřovat do středu.
Bruselská kapusta	250 g	3-4 min.	Přidejte 60 - 75 ml vody.
Mrkev	250 g	2-3 min.	Nakrájejte na stejné kousky.
Květák	250 g 500 g	2-3 min. 4-6 min.	Nakrájejte na stejné růžičky. Velké rozpujte. Stopky mají směřovat do středu.
Cukety	250 g	2-3 min.	Nakrájejte cukety na plátky. Přidejte 30 ml vody nebo kousek másla. Vařte do měkka.
Lilek	250 g	2-3 min.	Nakrájejte lilek na malé kousky a pokapejte 1 lžící citrónové šťávy.
Pórek	250 g	2-3 min.	Nakrájejte pórek na tlusté plátky.
Houby	125 g 250 g	1-2 min. 2-4 min.	Připravujte celé nebo nakrájené na kousky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním osušte.
Cibule	250 g	2-3 min.	Nakrájejte cibuli na plátky nebo na půlky. Přidejte 15 ml vody.
Paprika	250 g	2-4 min.	Nakrájejte papriky na malé kousky.
Brambory	250 g 500 g	3-5 min. 7-9 min.	Brambory oloupejte a nakrájejte na půlky nebo na čtvrtky.
Kedluben	250 g	3-5 min.	Nakrájejte kedluben na malé kousky.

PÉČE O ZÁKAZNÍKA A SERVIS

Vždy používejte pouze originální náhradní díly.

Označení modelu a sériové číslo naleznete na typovém štítku. Polohu typového štítku je možné změnit bez předchozího upozornění.

Originální náhradní díly pro některé konkrétní komponenty jsou k dispozici minimálně 7 nebo 10 let. Závísí to na typu komponentu a na uvedení posledního spotřebiče daného modelu na trh.

Při kontaktování našeho autorizovaného servisu mějte k dispozici modelové označení, sériové číslo a popis závady.

Pro stažení dokumentů navštivte www.philco.cz.

Pro nahlášení závady a získání dalších servisních informací navštivte <https://philco.cz/podpora-a-servis>.

Změny vyhrazeny bez předchozího upozornění.

POKYNY A INFORMACE O LIKVIDACI POUŽITÝCH BALENÍ MATERIÁLŮ

Obalové materiály zlikvidujte na veřejném místě pro likvidaci odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTŘEBIČŮ



Význam symbolu na výrobku, jeho příslušenství nebo obalu znamená, že s tímto výrobkem nesmí být zacházeno jako s domovním odpadem. Tento výrobek zlikvidujte na příslušném sběrném místě pro recyklaci odpadu z elektrických a elektronických zařízení. Popřípadě je možné v některých státech Evropské unie nebo jiných evropských státech vrátit své výrobky místnímu prodejci, v případě koupě obdobného nového výrobku. Správná likvidace tohoto výrobku pomůže ušetřit cenné přírodní zdroje a pomoci při prevenci případného negativního vlivu na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterému by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace odpadu. Podrobnější informace získáte od místního úřadu nebo v nejbližším středisku pro sběr odpadu. Nesprávná likvidace tohoto typu odpadu může podléhat vnitrostátním předpisům o pokutách.

Pro podnikatelské subjekty v Evropské unii

Chcete-li zlikvidovat elektrické nebo elektronické zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních státech mimo Evropskou unii

Chcete-li zlikvidovat tento výrobek, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo svého prodejce.



Tento výrobek splňuje všechny základní požadavky nařízení EU, které se na něj vztahují.

Změny v textu, designu a technických údajích se mohou vyskytnout bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo provést tyto změny.

Originál tohoto návodu k obsluze je v českém jazyce.

Manufacturer/Importer:
Fast ČR, a.s.
Praha 10, Černokostecká 2111
CZ-10000; CZECH REPUBLIC

PHILCO[®] 

**is a registered trademark used under license from
Electrolux Home Products., Inc.**