



☉ **Mikrovlnná trouba s grilem KH 1166**

Návod k obsluze

☉ **Mikrovlnná rúra s grilom KH 1166**

Návod na používanie

Mikrovlnná trouba s grilem KH 1166	Strana
Úvod	5
Účel použití	5
Rozsah dodávky	5
Seznam dílů	5
Tlačítka/ovladač obslužného pole	5
Technické údaje	5
Bezpečnost	6
Bezpečnostní opatření pro eliminaci případného nadměrného kontaktu s mikrovlnnou energií	6
Důležitá bezpečnostní upozornění	6
Pokyny pro uzemnění/řádná instalace	10
Rádiové rušení u jiných přístrojů	10
Umístění přístroje	10
Dříve než začnete	11
Základní zásady při vaření v mikrovlnné troubě	11
Použití vhodného nádobí	11
Popis funkcí	12
Nastavení hodin	12
Nastavení kuchyňského časovače	12
Provoz	13
Ohřev v mikrovlnné troubě	13
Rychlý start	14
Paměť	15
Volba přednastavení	15
Automatické menu	16
Grilovací funkce	18
Ohřev pomocí grilu/kombinace	19
Rozmrazování podle váhy	20
Rozmrazování podle času	20
Funkce dotazování	21
Zabezpečení před dětmi	21
Funkce úspory energie	21
Funkce signálního tónu	21
Čištění a údržba	22

Likvidace	23
Záruka a servis	23
Dovozce	23
Tipy	23
Zmrazování a rozmrazování – jak na to...	23
Ohřívání – jak na to...	25
Grilování – jak na to...	27
Recepty	29
Pizza	29
Zapékaná cibulačka se sýrem	30
Eintopf z čočkové polévky	30
Květák zapečený se sýrem	31
Makaronový nákyp s mletým masem a brokolicí	31
Vepřová panenka se žampiony v pikantní paprikové omáčce	32
Zapékané brambory	32
Kuřecí frikasé	33
Zelená kuřecí polévka	33
Houskové nebo špekové knedlíky	34
Světlá omáčka	34
Vanilková omáčka	34
Mléčná rýže	35
Červená krupičná kaše (s jahodami a malinami)	35
Seznam hesel	36

Před prvním použitím si pozorně přečtěte návod k obsluze a uschovejte ho pro pozdější potřebu. Při předávání zařízení třetím osobám předejte i tento návod.

Mikrovlnná trouba s grilem KH 1166

Úvod

Účel použití

Tento přístroj je určen k ohřívání a přípravě potravin podle popsaných postupů. Každá změna přístroje je pokládána za rozpor s určeným účelem a může způsobit nebezpečí úrazu. Pro škody, které vzniknou při použití, jež neodpovídá účelu použití, neposkytuje výrobce záruku. Tento přístroj není určen pro využití v podnikatelské sféře.

Legenda

-  **Pozor!** Upozornění na zranění a škody na přístroji.
-  **Pozor Nebezpečí!** Upozornění na úraz elektrickým proudem!
-  **Upozornění!** Pokyny a tipy pro ovládání mikrovlnné trouby.

Rozsah dodávky

-  **Pozor!** Plastikové sáčky mohou představovat nebezpečí. Abyste předešli nebezpečí udušení, uchovávejte tyto sáčky mimo dosah batolat a malých dětí.

Prosíme Vás, abyste před spuštěním přístroje zkontrolovali kompletnost dodávky a zjistili případná viditelná poškození.

- 1 mikrovlnná trouba, model KH 1166
- 1 otočný talíř grilu
- 1 kovový stojan ke grilu
- 1 návod k obsluze
- 1 záruční podmínky

Seznam dílů

- ① otočný talíř grilu
- ② ventilační otvor
- ③ displej LED
- ④ obslužné pole
- ⑤ otočný knoflík
- ⑥ otevírač dvířek
- ⑦ bezpečnostní uzavírání dvířek
- ⑧ kontrolní okénko
- ⑨ kovový stojan ke grilu

Tlačítka/ovladač obslužného pole

- ⑩ pole s tlačítka pro jedenáct předprogramovaných funkcí vaření (Auto Cook)
- ⑪ Tlačítko rozmrazování podle váhy
- ⑫ Tlačítko rozmrazování podle času
- ⑬ Tlačítko gril/kombinace
- ⑭ Tlačítko hodiny/kuchyňský časovač
- ⑮ Tlačítko mazání/stop/dětská pojistka
- ⑯ Tlačítko start/rychlý start
- ⑰ Tlačítko gril
- ⑱ Tlačítko mikrovlnná trouba
- ⑲ Tlačítko paměť
- ⑳ Tlačítko přednastavení



Tento symbol na mikrovlnné troubě Vás upozorňuje na nebezpečí popálenin.

Technické údaje

Jmenovité napětí:	230 V ~ 50 Hz
Jmenovitý výkon:	1300 W
Maximální užitečný výkon mikrovlnné trouby:	800 W
Maximální příkon grilu:	1350 W
Objem vnitřního prostoru:	cca 20 l

Bezpečnost

Bezpečnostní opatření pro eliminaci případného nadměrného kontaktu s mikrovlnnou energií

- Nepokoušejte se přístroj používat, jsou-li dvířka otevřená, neboť takový provoz může vést ke kontaktu s nebezpečnou dávkou mikrovlnného záření. Dále je důležité neodstraňovat bezpečnostní součásti či s nimi jinak manipulovat.
- Nelepte nic mezi čelní stranu přístroje a dvířka a dbejte na to, aby se na těsnicích plochách neshromažďovaly nečistoty nebo zbytky čisticích prostředků.

-  **Varování:** Mikrovlnnou troubu nepoužívejte, je-li poškozená. Důležité je především to, aby dvířka přístroje dobře těsnila a aby nebyla nikterak poškozena:
- dvířka (prohnutí),
 - závěsy dvířek a pojistky (zlomení nebo uvolnění),
 - těsnění dvířek a těsnicí plochy.
- Nastavení či opravy přístroje smí provádět pouze autorizovaná servisní provozovna nebo kvalifikovaný personál.

Důležitá bezpečnostní upozornění

Při používání elektrických přístrojů je nutné z hlediska bezpečnosti dodržovat základní bezpečnostní opatření, mimo jiné:

-  **Nebezpečí:** Snižte riziko popálenin, úrazů elektrickým proudem, požárů, jiných zranění nebo nadměrného kontaktu s mikrovlnným zářením:

Před použitím přístroje si přečtěte návod.

- Používejte tento přístroj pouze k účelům, k nimž je určen, a to podle pokynů v této příručce. V tomto přístroji nepoužívejte žádné leptavé chemikálie nebo výpary. Tato mikrovlnná trouba je určena speciálně pro ohřev, vaření, grilování nebo sušení potravin. Není koncipována pro použití v průmyslové nebo laboratorní sféře.
- Mikrovlnnou troubu nepoužívejte, je-li prázdná.
- Nepoužívejte tento přístroj, je-li poškozen jeho kabel nebo zástrčka, nefunguje-li řádně, je-li poškozen nebo pokud spadl na zem. Poškozený přírodní kabel nebo síťovou zástrčku nechte opravit či vyměnit výrobcem nebo kvalifikovaným odborným personálem.
- Mikrovlnnou troubu umístěte tak, aby stála minimálně 20 cm ode zdi nebo skříní. Ventilační otvory nikdy nezakrývejte. Mikrovlnná trouba není předurčena pro vestavbu do kuchyňských linek.

- Mikrovlnnou troubu připojte do zásuvky s parametry 230 V, 50 Hz a pojistkou 16 A. Doporučujeme, aby mikrovlnnou troubu napájel samostatný obvod proudu.
- Nejste-li si jisti, jak máte mikrovlnnou troubu zapojit, požádejte o radu odborníka.
- Mikrovlnnou troubu neinstalujte na místech s vysokou vlhkostí vzduchu nebo tam, kde se akumuluje vlhkost.
- Pokud ohříváte potraviny v plastových nebo papírových obalech, nenechávejte mikrovlnnou troubu nikdy bez dozoru.
- Do blízkosti mikrovlnné trouby a ventilačních otvorů neumísťujte hořlavé materiály.
- Z obalů potravin, které chcete ohřívat, odstraňte veškeré kovové uzávěry. Nebezpečí požáru!
- K výrobě popcornu používejte výhradně sáčky, které jsou určeny do mikrovlnné trouby.
- Mikrovlnnou troubu nepoužívejte ke skladování potravin či jiných předmětů.
- Po spuštění mikrovlnné trouby zkontrolujte její naprogramování.
- Za žádných okolností neodstraňujte plášť mikrovlnné trouby.
- Nikdy nevylévejte tekutiny do ventilačních otvorů nebo do bezpečnostních uzávěrů dvířek. Pokud se do těchto míst tekutina přesto dostane, mikrovlnnou troubu okamžitě vypněte a vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky. Mikrovlnnou troubu nechte zkontrolovat kvalifikovaným odborníkem.
- Nikdy nevkládejte žádné předměty do ventilačních otvorů nebo do bezpečnostních uzávěrů dvířek.
- Výměnu lampy uvnitř mikrovlnné trouby nechte provádět pouze odborným personálem.
- Při ohřívání tekutin buďte zvláště opatrní. Používejte pouze otevřené nádoby, aby mohly unikat vznikající vzduchové bubliny.
- Jak se vyvarovat náhlého varu:
 - Tekutinu před ohříváním zamíchejte.
 - Pokud je to možné, vložte do tekutiny skleněnou tyčinku po dobu jejího ohřívání.
 - Tekutinu po ohřívání nechte 20 sekund odstát v mikrovlnné troubě, čímž se vyhnete náhlému vření.
- Propíchněte slupku brambor, střívka klobás a podobně. V opačném případě mohou explodovat.
- Děti se nesmějí zdržovat v blízkosti dvířek mikrovlnné trouby po dobu jejího provozu. Nebezpečí popálení!
- Nikdy se nedotýkejte dvířek mikrovlnné trouby, pláště mikrovlnné trouby, ventilačních otvorů, příslušenství nebo jídelních souprav bezprostředně po grilování, kombinovaném či automatickém ohřevu. Tyto díly/předměty jsou velmi horké. Před čištěním nechte tyto díly vychladnout.
- Vysvětlete dětem, jak se mikrovlnná trouba bezpečně ovládá, a upozorněte je na případná nebezpečí.
- Neopírejte se o dvířka mikrovlnné trouby. Mikrovlnnou troubu nepoužívejte jako hračku.
- Na mikrovlnné troubě neprovádějte žádné změny.

- Nepohybujte mikrovlnnou troubou, je-li v provozu.
- Pod nádoby, které se zahřívají na vysokou teplotu, používejte vždy otočný talíř, který je odolný proti vysokým teplotám, například porcelánový talíř. Otočný talíř grilu se může poškodit.
- Nepřekračujte doby ohřevu předepsané výrobcem.
- Nepoužívejte kovové pomůcky, které odrážejí mikrovlny a vedou ke vzniku jisker. Do mikrovlnné trouby nekládejte plechové dózy.
- Mikrovlnnou troubu použijte pouze tehdy, je-li do ní vložen otočný talíř grilu.
- Na mikrovlnnou troubu nepokládejte po dobu jejího provozu žádné předměty.
- Po grilování, kombinovaném nebo automatickém ohřevu nekládejte do mikrovlnné trouby žádné nádoby z umělých hmot. Umělá hmota se může roztavit.
- Na dvířkách mikrovlnné trouby se mohou tvořit vodní kapky. Je to běžný jev a nejedná se o znak chybné funkce mikrovlnné trouby.
- Dbejte na to, aby byla síťová zástrčka vždy dobře dosažitelná, aby se dala v případě nouze rychle vytáhnout ze sítě.
- Mikrovlnnou troubu neumísťujte do blízkosti jiných přístrojů, které vydávají teplo, jako je například pečicí trouba.
- Po ohřívání pokrmů s obsahem tuku mikrovlnnou troubu důkladně vyčistěte, zejména pokud tyto pokrmy nebyly přikryty. Před čištěním však přístroj nechte zcela vychladnout. Na ohřívacích prvcích grilu se nesmějí nacházet žádné zbytky, například zbytky tuku. Ty by se mohly přehřát a vznítit.
- V mikrovlnné troubě nerozmrazujte zmražený tuk nebo olej. Tuk nebo olej by se mohl vznítit.
- Osoby, které používají kardiostimulátor, by se měly před používáním mikrovlnné trouby poradit se svým lékařem o možných rizicích.
- Síťový kabel ani síťovou zástrčku nekládejte do vody ani do jiných tekutin.
- Síťový kabel nenechávejte nikdy viset přes stůl nebo pracovní desku. Děti by za něj mohly zatáhnout.
- Síťový kabel udržujte v dostatečné vzdálenosti od zdrojů tepla. Neved'te jej před dvířky mikrovlnné trouby. Horko by kabel mohlo poškodit.
- Dózy, sáčky s popcornem atd. otevírejte po ohřátí vždy tak, aby byl jejich otvor orientován opačným směrem od vašeho těla. Vystupující pára by mohla způsobit opaření.
- Při otevírání dvířek nikdy nestůjte přímo před mikrovlnnou troubou. Vystupující pára by mohla způsobit opaření.

⚠ Nebezpečí: Děti mohou používat mikrovlnnou troubu bez dozoru pouze poté, co byly přiměřeným způsobem instruovány o jejím používání. Děti musí porozumět nebezpečím, která vznikají při nesprávném používání přístroje.

- Pro omezení rizika požáru s původem v mikrovlnné troubě: Pokud v mikrovlnné troubě ohříváte pokrmy v nádobkách z umělé hmoty nebo papíru, mějte přístroj neustále na očích, neboť existuje nebezpečí vznícení těchto materiálů.
- Odstraňte drátěné svorky z papírových nebo plastových sáčků, než tyto sáčky vložíte do mikrovlnné trouby.
- Pokud byste ucítili kouř, přístroj vypněte, vytáhněte zástrčku ze sítě a dvířka ponechte uzavřená, aby došlo k udušení případných plamenů.
- Vnitřek mikrovlnné trouby nepoužívejte jako skladovací prostor. Pokud mikrovlnnou troubu nepoužíváte, neponechávejte v ní papírové výrobky, pomůcky k vaření ani pokrmy.

⚠ Pozor: Tekutiny a ostatní potraviny nesmíte ohřívát ve vzduchotěsně uzavřených nádobkách, jelikož by mohly explodovat a poškodit přístroj.

Při ohřevu nápojů v mikrovlnné troubě může dojít k časově omezenému bublání tekutiny v době, kdy nápoj dosáhne bodu varu. Proto buďte při manipulaci s nádobou vždy opatrní.

- V mikrovlnné troubě nefritujte. Horký olej může poškodit součásti přístroje i pomůcky k vaření a existuje dokonce nebezpečí popálení kůže.
- Vajíčka ve skořápce a vajíčka uvařená na tvrdo se v mikrovlnné troubě nesmějí ohřívát, neboť mohou i po ukončení ohřevu v mikrovlnné troubě explodovat.
Potraviny s tlustou slupkou, jako např. brambory, celé dýně, jablka a kaštiny, je třeba před ohřevem naříznout.
Obsah dětských lahví a dětských skleniček by měl být promíchán nebo protřepán.

⚠ Nebezpečí: Před použitím zkontrolujte teplotu, aby nedošlo k popálení dětí a ohrožení života. Pomůcky pro vaření se mohou v důsledku horka vycházejícího z pokrmů rozpálit, a proto je v některých případech odbírejte pouze pomocí kuchyňské chňapky. Je třeba ověřit, zda jsou pomůcky k vaření vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

⚠ Nebezpečí: Mikrovlnné záření je nebezpečné! Údržbu a opravy, při nichž je zapotřebí odstranit kryty, které chrání před kontaktem s mikrovlnným zářením, nechte provádět pouze vyškolený odborný personál.

⚠ Nebezpečí: Nedostatečná čistota kuchyňského nádobí může vést k poškození povrchu, které může ovlivnit jeho životnost a zároveň může způsobit nebezpečné situace.

Pokyny pro uzemnění/řádná instalace

Tento přístroj musí být uzemněn. Tento přístroj musí být připojen pouze do zásuvky, která je řádně uzemněna. Doporučujeme používat uzavřený elektrický obvod, který zásobuje proudem pouze mikrovlnnou troubu.

⚠ Pozor nebezpečí! Neodborné zacházení s uzemňovací zástrčkou může být spojeno s rizikem úrazu elektrickým proudem.

❗ Upozornění: V případě dotazů souvisejících s uzemněním nebo pokyny k elektrickému zapojení se obraťte na svého dodavatele elektřiny či odborníka na elektroinstalace.

Výrobce ani prodejce nenesou odpovědnost za poškození mikrovlnné trouby nebo za zranění osob, která vznikla v důsledku nedodržování pokynů k elektrickému zapojení.

Rádiové rušení u jiných přístrojů

Provoz mikrovlnné trouby může vyvolat rušení Vašeho rádia, televizoru nebo podobných zařízení.

V případě výskytu těchto interferencí je možné problémy snížit či omezit pomocí těchto opatření:

- Vyčistěte dvířka a těsnicí plochy mikrovlnné trouby.
- Nově nasměrujte přijímací anténu rádia nebo televizoru.
- Mikrovlnnou troubu umístěte na jiné místo mimo dosah přijímače, který je rušen.
- Odstraňte mikrovlnnou troubu z dosahu přijímače.
- Mikrovlnnou troubu zasuňte do jiné zásuvky. Mikrovlnná trouba a přijímač by měly být připojeny na rozdílnou větev elektrického obvodu.

Umístění přístroje

- Zvolte rovnou plochu, která zajistí dostatečnou vzdálenost pro přívod a odvod vzduchu k přístroji/od přístroje.
- Bezpodmínečně dodržujte minimální vzdálenost 20 cm mezi přístrojem a okolními stěnami. Přesvědčete se, že se dvířka mikrovlnné trouby dají bez problémů otevírat.
- Dbejte na to, aby byla síťová zástrčka bez problémů dosažitelná, aby byla v případě nebezpečí snadno uchopitelná a dala se vytáhnout ze zásuvky.
- Nad mikrovlnnou troubou udržujte volný prostor do výše minimálně 20 cm.
- Neodstraňujte nožky, na nichž mikrovlnná trouba stojí.

- Neblokujte otvory pro vstup a výstup vzduchu. V opačném případě může dojít k poškození přístroje.
- Přístroj umístěte pokud možno do co největší vzdálenosti od rozhlasových a televizních přístrojů. Provoz mikrovlnné trouby může vyvolat poruchy příjmu rozhlasového nebo televizního signálu.
- Přístroj zapojte do standardní zásuvky v domácnostech. Dbejte na to, aby se napětí a frekvence shodovaly s údaji uvedenými na nálepce se jmenovitým výkonem.

⚠ Pozor: Mikrovlnnou troubu neumísťujte na kuchyňský sporák nebo jiný přístroj, který vytváří teplo. Umístění v této poloze by mohlo způsobit poškození přístroje a tím i zánik záručních nároků.

- Odstraňte obalový materiál a popřípadě také ochrannou fólii umístěnou na povrchu pláště přístroje.
- ① Upozornění:** Neodstraňujte světle šedou slídovou krycí desku, která je umístěna k ochraně magnetronů v prostoru ohřevu!

Dříve než začnete

Základní zásady při vaření v mikrovlnné troubě

- Pokrmy uvážlivě uspořádejte.
- Nejtlustší místa by měla být umístěna do okrajových částí.
- Dodržujte čas ohřevu. Zvolte nejkratší udávaný čas ohřevu a v případě potřeby jej prodlužte. Z intenzivně a dlouho ohříváných pokrmů se může začít kouřit nebo se mohou vznítit.
- Během ohřevu pokrmy opatřete víčkem, které je vhodné i do mikrovlnné trouby. Víčko zabrání výstřikům a přispívá k tomu, že se pokrmy ohřívají rovnoměrně.
- Pokrmy během přípravy v mikrovlnné troubě jednou obraťte, aby se pokrmy jako kuře nebo hamburgery rychleji prohřály.
- Velké kusy potravin, např. pečeně, je třeba obrátit minimálně jednou.
- Kusy pokrmů, jako např. kuličky z mletého masa, v polovině doby ohřevu zcela obraťte. Po obrácení umístěte kuličky ze středu nádoby na okraj.

Použití vhodného nádobí

- Ideální materiál pro mikrovlnnou troubu propouští mikrovlny, nechává tedy pronikat energii skrz nádobu, čímž se pokrm ohřívá. Mikrovlny nejsou schopny pronikat kovem. Z tohoto důvodu se nesmějí používat kovové nádoby ani kovové nádobí.
- Při ohřívání v mikrovlnné troubě nepoužívejte žádné výrobky z recyklovaného papíru. Ten může obsahovat drobné kovové částičky, které mohou vytvářet jiskry a/nebo způsobit požár.
- Doporučujeme spíše používání kulatého/oválného nádobí místo hranatého/podélného, neboť pokrmy se v rozích nádob snadno spékají.

Následující seznam lze chápat jako obecnou pomůcku pro volbu správného nádobí.

Nádobí	Mikro- vlnná trouba	Gril	kombi- nace
Tepelně odolné sklo	Ano	Ano	Ano
Tepelně neodolné sklo	Ne	Ne	Ne
Tepelně odolná keramika	Ano	Ano	Ano
Pro mikrovlnné trouby určené nádobí z plastu	Ano	Ne	Ne
Kuchyňský papír	Ano	Ne	Ne
Kovový podnos/tác	Ne	Ano	Ne
Kovový stojan ⑨	Ne	Ano	Ne
Alobal & Zásobník na fólii	Ne	Ano	Ne
Otočný talíř grilu ①	Ano	Ano	Ano

Popis funkcí

Nastavení hodin

Po zasunutí zástrčky do zásuvky otevřete dvířka mikrovlnné trouby. Na displeji se zobrazí „1:00“. Navíc zazní signální tón a přístroj se přepne do režimu stand-by.

1. Stiskněte jednou tlačítko ⑭ „hodiny/ kuchyňský časovač“ po dobu ca 3 sekund. Na displeji LED se zobrazí režim 24 hodin jako „Hr 24“. Chcete-li režim přepnout na 12 hodin, stiskněte ještě jednou tlačítko ⑭ „hodiny/ kuchyňský časovač“. Na displeji LED se zobrazí režim 12 hodin jako „Hr 12“.
2. Otočným knoflíkem ⑤ můžete nastavovat hodiny.
3. Po stisknutí tlačítka ⑭ „hodiny/kuchyňský časovač“ začnou na displeji blikat minuty.
4. Otočným knoflíkem ⑤ můžete nastavovat minuty.
5. Pro ukončení postupu stiskněte tlačítko ⑭ „hodiny/kuchyňský časovač“.

i Upozornění: Stisknete-li tlačítko „mazání/stop/dětská pojistka“ ⑮, vrátí se přístroj automaticky do režimu stand-by.

Nastavení kuchyňského časovače

Mikrovlnná trouba je vybavena kuchyňským časovačem, který můžete používat nezávisle na provozu mikrovlnné trouby.

1. Je-li přístroj v režimu stand-by, stiskněte tlačítko ⑭ „hodiny/kuchyňský časovač“. Na displeji LED se zobrazí „0:00“, přičemž dvojtečka bliká a červený symbol hodin ⑯ svítí.
2. Pomocí otočného knoflíku ⑤ nyní nastavte čas. Můžete nastavit čas od 5 sekund do 95 minut.
3. Stiskněte tlačítko ⑮ start/rychlý start. Zazní signální tón a čas se začne odečítat.

Po 5 sekundách se na displeji LED zobrazí čas a červený symbol hodin  zhasne. Kuchyňský časovač přesto pokračuje v odečítání času.

5 sekund před uplynutím času se znovu zobrazí kuchyňský časovač a červený symbol hodin .

Můžete si kdykoliv nechat zobrazit aktuální stav na kuchyňském časovači, a to stisknutím tlačítka  „hodiny/ kuchyňský časovač“.

Po uplynutí nastaveného času zní signální tón, dokud nestisknete libovolné tlačítko.

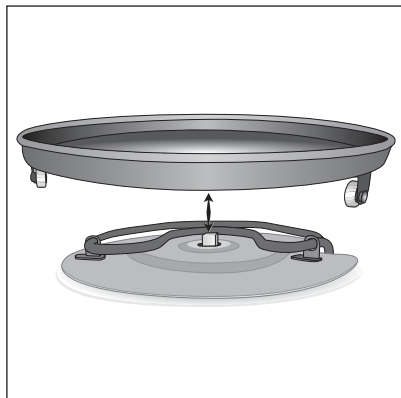
Provoz

Bezpečnostní uzavírání dvířek

Stiskněte otevírač dvířek  pro otevření dvířek. Po otevření dvířek během ohřevu se provoz přeruší, avšak nastavený program nebo funkce zůstanou zachovány. Doba ohřevu pokračuje po uzavření dvířek a stisknutí tlačítka „start/rychlý start“ .

Otočný talíř grilu

Otočný talíř grilu  položte tak, aby osička uprostřed mikrovlnné trouby zapadla přímo do prohlubni na spodní straně otočného talíře grilu . Po dobu používání ponechte otočný talíř grilu  vždy v přístroji. Pomocí otočného talíře grilu  je zajištěno rovnoměrné rozdělení energie a mikrovln.



Po ukončení mikrovlnného procesu (ohřev, grilování, rozmrazování) zazní pětinasobný signální tón a na displeji LED se střídavě objevují nápisy „End“ a „Hot“.

Ohřev v mikrovlnné troubě

-  Před prvním spuštěním zapněte grilovací funkci „opékání zdola“ po dobu 10 minut na nejvyšší stupěň: Třikrát stiskněte tlačítko gril . Na displeji se zobrazí symbol grilovací funkce „opékání zdola“ . Pomocí otočného knoflíku  nastavte 10 minut. Stiskněte tlačítko „start/rychlý start“ . Jelikož jsou ohřívací prvky lehce naolejovány, může dojít ke vzniku mírného zápachu. Tento zápach je neškodný a po krátké době vymizí. Zajistěte dostatečné větrání. Otevřete okno.

Chcete-li používat klasické základní funkce mikrovlnné trouby (rozmrazování, vaření, ohřev), musíte zvolit pouze výkon mikro-vlnné trouby a nastavit požadovanou dobu ohřevu. Pro volbu máte k dispozici osm stupňů výkonu od 800 do 100 wattů, s maximální dobou ohřevu 95 minut.

1) Volba výkonu

- Stiskněte odpovídajícím počtem stisků tlačítko  „mikrovlnná trouba“, chcete-li zvolit stupeň výkonu.
- 1x pro výkon 800 wattů.
- 2x pro výkon 700 wattů.
- 3x pro výkon 600 wattů.
- 4x pro výkon 500 wattů.
- 5x pro výkon 400 wattů.
- 6x pro výkon 300 wattů.
- 7x pro výkon 200 wattů.
- 8x pro výkon 100 wattů.

Výkon se zobrazí na displeji LED (např. P 800 při výkonu 800 wattů (Power)).

2) Nastavení času ohřevu

Otáčejte otočným knoflíkem  pro nastavení doby ohřevu.

Stupně nastavení času pomocí otočného regulátoru jsou následující:

- od 0 do 1 min.: v 5 sekundových krocích
- od 1 do 5 min.: v 10 sekundových krocích
- od 5 do 10 min.: v 30 sekundových krocích
- od 10 do 30 min.: v 1 minutových krocích
- od 30 do 95 min.: v 5 minutových krocích

3) Spuštění ohřevu

Pro spuštění ohřevu stiskněte tlačítko  „start/rychlý start“. Na displeji LED se zobrazí symbol provozu mikrovlnné trouby . Čas se odečítá.

Přerušení procesu (Vymazání/stop)

Celý proces můžete ukončit, přerušit a znovu v něm pokračovat.

Ukončení/zrušení zadávání

Jednou stiskněte tlačítko  „mazání/stop/dětská pojistka“, chcete-li přerušit a ukončit zadávání. Přístroj se znovu vrátí do režimu stand-by.

Přerušení ohřevu

Jednou stiskněte tlačítko  „mazání/stop/dětská pojistka“, chcete-li přerušit ohřev. Přístroj přeruší ohřev a zastaví čas, který ještě zbývá. Stiskněte tlačítko  „start/rychlý start“, chcete-li v ohřevu znovu pokračovat.

Ukončení ohřevu

Dvakrát stiskněte tlačítko  „mazání/stop/dětská pojistka“, chcete-li zrušit ohřev. Přístroj se znovu vrátí do režimu standby.

Rychlý start

Pomocí této funkce můžete neprodleně začít s ohřevem na 100% výkon.

- Pomocí otočného knoflíku  nastavte požadovanou dobu.
- Stiskněte tlačítko  „start/rychlý start“. Na displeji LED se zobrazí symbol provozu mikrovlnné trouby . Čas se odečítá.

Jiná varianta...

Stiskněte tlačítko ⑯ „start/rychlý start“. Na displeji LED se zobrazí symbol provozu mikrovlnné trouby . Čas se automaticky nastaví na 30 sekund a postupně se odečítá. Při každém stisknutí tlačítka ⑯ „start/rychlý start“ se doba ohřevu zvýší o 30 sekund.

Paměť

Funkci Paměť používejte, chcete-li postupně provádět až tři různé postupy. Při vícero postupech musíte jako první postup nastavit rozmrazování, má-li být jedním z vybraných postupů. Po ukončení jednoho postupu se jednou ozve signální tón a poté ihned začne další postup.

① **Upozornění:** Rozmrazovací program by se měl vždy programovat jako první.

① **Upozornění:** „rozmrazování podle váhy“ a „automatické menu“ se nedají naprogramovat.

Příklad využití

Pro přípravu pokrmu chcete 15 minut rozmrazovat + 10 minut provádět ohřev při výkonu 600 wattů + 10 minut grilování shora a zdola.

1. Stiskněte tlačítko ⑫ „rozmrazování podle času“ a pomocí otočného knoflíku ⑤ nastavte dobu rozmrazování 15 minut. Na displeji LED se zobrazí „M1“.
2. Stiskněte tlačítko ⑰ „přednastavení“. Na displeji se rozsvítí „--:--“ a „M2“.
3. Třikrát stiskněte tlačítko ⑱ „mikrovlnná trouba“, pro nastavení ohřevu na výkon 600 wattů. Na displeji LED se zobrazí „P600“.

4. Otočným knoflíkem ⑤ můžete nastavit dobu ohřevu (délka: 10:00).
5. Stiskněte tlačítko ⑰ „přednastavení“. Na displeji LED se zobrazí „--:--“ a „M3“.
6. Dvakrát stiskněte tlačítko ⑰ „gril“, pro nastavení opékání shora i zdola.
7. Otočným knoflíkem ⑤ můžete nastavit dobu grilování (délka: 10:00).
8. Stiskněte tlačítko ⑯ „start/rychlý start“ pro aktivaci přednastavení.

Volba přednastavení

S tímto programem si můžete předprogramovat určitý čas spuštění ohřevu nebo grilování pokrmů. Pokud přístroj nastavíte správně, přístroj se v nastaveném čase automaticky spustí.

① **Upozornění:** Chcete-li zvolit funkci „přednastavení“, musí být nastaveny hodiny.

1. Nastavte požadovanou funkci mikrovlnné trouby (rozmrazování, ohřev nebo grilování):
Pro provoz mikrovlnné trouby:
Stiskněte odpovídajícím počtem stisků tlačítko ⑱ „mikrovlnná trouba“, chcete-li zvolit stupeň výkonu. Pomocí otočného knoflíku ⑤ nyní nastavte dobu ohřevu.
Pro grilování: Tlačítko ⑰ „gril“ stiskněte tolikrát, abyste aktivovali grilovací funkci.
Pomocí otočného knoflíku ⑤ nastavte požadovanou dobu grilování. Pro funkci rozmrazování: Stiskněte tlačítko ⑫ „rozmrazování podle času“. Pomocí otočného knoflíku ⑤ nastavte požadovanou dobu rozmrazování.

2. Stiskněte tlačítko ⑳ „přednastavení“. Displej LED zobrazuje aktuálně nastavený čas, číslo hodin se rozblíká a symbol přesýpacích hodin  se zobrazí na displeji LED.
3. Otočným knoflíkem ⑤ můžete nastavovat hodiny.
4. Po stisknutí tlačítka ⑳ „přednastavení“ začnou blikat čísla minut.
5. Otočným knoflíkem ⑤ můžete nastavovat minuty.
6. Stiskněte tlačítko ⑯ start/rychlý start. Symbol přesýpacích hodin  bliká. Mikrovlnná trouba spustí proces automaticky v nastavenou dobu.

Příklad využití

Je 12.30. Chcete své pokrmy ohřát automaticky ve 12.45 při výkonu 400 wattů po dobu 10 minut.

1. Pětkrát stiskněte tlačítko ⑯ „mikrovlnná trouba“ pro zvolení stupně výkonu P400.
2. Pomocí otočného knoflíku ⑤ nastavte 10 minut.
3. Stiskněte tlačítko ⑳ „přednastavení“. Displej LED zobrazuje aktuálně nastavený čas (12.30), zobrazí se symbol přesýpacích hodin  a číslo hodin bliká.
4. Znovu stiskněte tlačítko ⑳ „přednastavení“ a pomocí otočného knoflíku ⑤ nastavte minuty na „:45“.
5. Stiskněte tlačítko ⑯ „start/rychlý start“ pro spuštění předem uloženého postupu. Symbol přesýpacích hodin  bliká.

Automatické menu

U pokrmů, které mají být připravovány v režimu auto-menu, není nutné zadávat dobu trvání ohřevu a stupeň výkonu. Postačí zadat druh potraviny, která se má ohřívat/vařit, a hmotnost této potraviny. Pro tento účel stiskněte tlačítko na poli s tlačítky ⑩, na němž je vyobrazeno vařené jídlo. Poté je zapotřebí zadat hmotnost potraviny pomocí otočného knoflíku ⑤.

Zadání hmotnosti pokrmů

Údaj o hmotnosti je potřebný k určení potřebné doby ohřevu. Po stisknutí příslušného symbolu se na displeji LED zobrazí údaj o hmotnosti v gramech „g“; u předkrmů počet porcí a u nápojů údaj v „ml“. Pomocí otočného tlačítka ⑤ změňte příslušné údaje. Jakmile je zobrazena hmotnost pokrmů, stiskněte tlačítko ⑯ „start/rychlý start“. Na displeji LED se zobrazí „Auto-Cook“ AUTO COOK a „M1“.

- ❗ **Upozornění:** U některých pokrmů, například u telecího masa, vepřového masa, drůbeže a uzenin, je nutné tato jídla obrátit po uplynutí ca 1/2 doby vaření. Signální tón zazní pětkrát a na displeji se na 30 sekund zobrazí nápis „turn“, aby Vás upozornil na nutnost obrácení pokrmu.

1. Jednou stiskněte tlačítko ⑮ „mazání/stop/dětská pojistka“, chcete-li přerušit ohřev. Otevřete dvířka a obraťte pokrmy.
2. Pro další postup vaření znovu uzavřete dvířka. Stiskněte tlačítko ⑯ „start/rychlý start“. Mikrovlnná trouba pokračuje automaticky v provozu po zbývajících nastavenou dobu.

ⓘ Upozornění: Chcete-li se obracení pokrmů vyhnout, vyčkejte na odeznění signálního tónu. Mikrovlnná trouba pokračuje ve svém programu automaticky.

ⓘ Upozornění: Obracení pokrmů však doporučujeme. Tím dosáhnete rovnoměrného ohřevu. Dbejte však na to, že při manipulaci s horkými pokrmy v mikrovlnné troubě musíte být velice opatrní.

Mikrovlnná trouba může ohřívat následující hmotnosti různých potravin:

Potravin-y	sym-bol	hmotnost	obrátit po...
Hovězí maso		100 - 1500 g	1/2 doby ohřevu
Vepřové maso		100 - 1500 g	1/2 doby ohřevu
Drůbež		400 - 1400 g	1/2 doby ohřevu
Uzení-na		100 - 500 g	1/2 doby ohřevu
Ryby		100 - 1200 g	-
Zelenina/ovoce		100 - 1000 g	-
Pizza		P1 150 - 900 g P2 150 - 900 g P3 300 - 900 g	-
Předkrm		1 - 2 porce	-
Bram-bory		100 - 800 g	-
Nápoje		200 - 500 ml	-
Auto-matické ohřívání		300 - 700 g	-

ⓘ UPOZORNĚNÍ: Signální tón zazní pětkrát, aby Vás upozornil na obrácení pokrmu.

Příklad využití 1:

Chcete-li ohřát 400 g zeleniny nebo ovoce, postupujte následovně:

1. Stiskněte (v režimu stand-by) tlačítko „Zelenina/ovoce“.
2. Pomocí otočného knoflíku zvolte ⑤ „400 g“.
3. Stiskněte tlačítko ⑯ start/rychlý start.

Příklad využití 2:

Chcete-li zahřát 300 ml vody, postupujte následovně:

1. Stiskněte (v režimu stand-by) tlačítko „Nápoje“.
2. Pomocí otočného knoflíku zvolte ⑤ „300 ml“.
3. Stiskněte tlačítko ⑯ start/rychlý start.

Příklad využití 3:

Chcete-li ohřát dva předkrmy, postupujte následovně:

1. Stiskněte (v režimu stand-by) tlačítko „Předkrm“.
2. Pomocí otočného knoflíku zvolte ⑤ „2“.
3. Stiskněte tlačítko ⑯ start/rychlý start.

Pečení pizzy

V mikrovlnné troubě můžete připravit křupavou pizzu. K tomuto účelu slouží tlačítko „pizza“. Na poli s tlačítky ⑩ stiskněte tlačítko „pizza“:

- jednou pro hluboce zmraženou pizzu o teplotě cca -18 stupňů/hmotnosti 150 g - 900 g (na displeji LED se zobrazí „P-1“)
- dvakrát pro chlazenou pizzu o teplotě cca 5 stupňů/hmotnosti 150 g - 900 g (na displeji LED se zobrazí „P-2“)

- třikrát pro čerstvou pizzu o teplotě cca 20 stupňů/hmotnosti 300 g - 900 g (na displeji LED se zobrazí „P-3“)

Příklad využití

Chcete-li ohřát pizzu, postupujte následovně:

1. Položte pizzu na otočný talíř grilu pokrytý papírem na pečení ①.
2. Jednou stiskněte tlačítko „pizza“. Na displeji se zobrazí „P-1“. („P-2“, „P-3“ při dvojím či trojím stisknutí)
3. Otáčejte otočným knoflíkem ⑤ pro nastavení hmotnosti pizzy.
4. Stiskněte tlačítko ⑯ „start/rychlý start“ pro spuštění grilování. Na displeji LED se zobrazí čas.

- ❗ **Upozornění:** Podle druhu pizzy a individuální chuti se může doba pečení prodloužit. Přečtěte si proto kapitulu „Grilovací funkce“.

Grilovací funkce

Grilovací funkci ⑰ můžete využít na tenké plátky masa, steaky, karbanátky, párky nebo kousky kuřecího masa. Výtečně se hodí také pro zapékané sendviče, zapékané brambory a pro zapékání křupavých housek.

- ⚠ **Varování:** Ohřívací prostor, dvířka přístroje, vnější strana, otočný talíř grilu ①, kovový stojan ⑨, nádobí a zejména ohřívací součásti pod otočným talířem grilu ① se intenzivně zahřívají.

⚠ Nebezpečí popálenin! Při vyjímání pokrmů a otočného talíře grilu ① používejte vždy chňapky na hrnce, vhodné rukavice apod., abyste se vyhnuli popáleninám.

Můžete volit mezi dvěma druhy grilování: Opékání shora, opékání zdola a oboustranné opékání. Při grilování opékáním shora používejte vždy kovový stojan ⑨. Tím dosáhnete optimálního výsledku grilování. Kovový stojan ⑨ umístěte vždy doprostřed na otočný talíř grilu ①.

1. Jednou stiskněte tlačítko ⑰ „gril“, abyste aktivovali grilovací funkci „opékání shora“. Na displeji LED se zobrazí červený symbol grilovací funkce „opékání shora“ .
2. Dvakrát stiskněte tlačítko ⑰ „gril“, abyste aktivovali grilovací funkci „opékání shora i zdola“. Na displeji LED se zobrazí červené symboly grilovací funkce „opékání shora i zdola“  a .
3. Třikrát stiskněte tlačítko ⑰ „gril“, abyste aktivovali grilovací funkci „opékání zdola“. Na displeji LED se zobrazí červený symbol grilovací funkce „opékání zdola“ .
4. Pomocí otočného knoflíku ⑤ nastavte požadovanou dobu ohřevu. Maximální nastavitelná doba ohřevu činí 95 minut.
5. Ke spuštění grilovací funkce stiskněte tlačítko ⑯ „start/rychlý start“.

Ohřev pomocí grilu/kombinace

Tato funkce sdružuje grilovací funkci s běžným provozem mikrovlnné trouby. Během kombinovaného postupu se část doby využívá pro vaření a zbývající čas pro grilování, a to automaticky během jednoho postupu. Okamžik přepnutí přístroje zaznamenáte díky lehkému kliknutí přístroje.

Gril/kombinace 1

1. Jednou stiskněte tlačítko ⑬ „gril/kombinace“. Na displeji LED se zobrazí červený symbol provozu mikrovlnné trouby a  grilovací funkce „opékání shora“ .
2. Pomocí otočného knoflíku ⑤ nastavte požadovanou dobu ohřevu. Maximální nastavitelná doba ohřevu činí 95 minut.
3. Pro spuštění stiskněte tlačítko ⑯ „start/rychlý start“.

Gril/kombinace 2

1. Dvakrát stiskněte tlačítko ⑬ „gril/kombinace“. Na displeji LED se zobrazí červené symboly provozu mikrovlnné trouby a  grilovací funkce „opékání shora i zdola“  a .
2. Pomocí otočného knoflíku ⑤ nastavte požadovanou dobu ohřevu. Maximální nastavitelná doba ohřevu činí 95 minut.
3. Pro spuštění stiskněte tlačítko ⑯ „start/rychlý start“.

Gril/kombinace 3

1. Třikrát stiskněte tlačítko ⑬ „gril/kombinace“. Na displeji LED se zobrazí červené symboly provozu mikrovlnné trouby a  grilovací funkce „opékání zdola“ .
2. Pomocí otočného knoflíku ⑤ nastavte požadovanou dobu ohřevu. Maximální nastavitelná doba ohřevu činí 95 minut.
3. Pro spuštění stiskněte tlačítko ⑯ „start/rychlý start“.

Rozmrazování podle váhy

Pomocí této funkce můžete bez problémů rozmrazovat maso, drůbež a ryby. Doba rozmrazování a stupeň výkonu se vypočítávají a nastavují automaticky po zadání hmotnosti.

1. Stiskněte tlačítko ⑪ rozmrazování podle váhy.
Na displeji LED bliká „--:--.“ a zobrazí se červené symboly „rozmrazování“ , „Auto Cook“  a „M1“.
2. Na poli s tlačítky pro přednastavené funkce vaření ⑩ (Auto Cook) zvolte potravinu, kterou chcete odmrazit. Výjimkou z této funkce jsou funkce vaření pro nápoje, předkrmy a automatické ohřívání.
3. Pomocí otočného knoflíku ⑤ zadejte hmotnost.
4. Pro spuštění rozmrazování podle váhy stiskněte tlačítko ⑯ „start/rychlý start“. Vypočtený čas se odečítá.

ⓘ Upozornění: U některých pokrmů, jako je maso, drůbež, ryby, zelenina a uzeniny, je nutné tyto pokrmy po uplynutí určité doby obrátit. Signální tón zazní pětkrát a na displeji se na 30 sekund zobrazí nápis „turn“, aby Vás upozornil na nutnost obrácení pokrmu.

1. Jednou stiskněte tlačítko ⑮ „mazání/stop/dětská pojistka“, chcete-li přerušit ohřev. Otevřete dvířka a obraťte pokrmy.
2. Znovu zavřete dvířka. Stiskněte tlačítko ⑯ „start/rychlý start“. Mikrovlnná trouba pokračuje automaticky v provozu po zbývajícím nastavenou dobu.

ⓘ Upozornění: Chcete-li se obracení pokrmů vyhnout, vyčkejte na odeznění signálního tónu. Mikrovlnná trouba pokračuje ve svém programu automaticky. Obracení pokrmů však doporučujeme. Tím dosáhnete rovnoměrného rozmrazování.

Rozmrazování podle času

1. Stiskněte tlačítko ⑫ „rozmrazování podle času“. Na displeji LED se zobrazí červené symboly funkce rozmrazování , Auto Cook  a „M1“.
2. Otočným knoflíkem ⑤ můžete nastavit dobu rozmrazování. Maximální nastavitelná doba rozmrazování činí 95 minut.
3. Stiskněte tlačítko ⑯ „start/rychlý start“ pro spuštění rozmrazování. Vypočtený čas se odečítá.

Funkce dotazování

Zjišťování stupně výkonu mikrovlnné trouby během jejího provozu.

Během ohřevu stiskněte tlačítko ⑱ „mikrovlnná trouba“. Na displeji LED se po dobu 3 sekund zobrazí aktivovaný stupeň výkonu.

Zabezpečení před dětmi

Zvolte toto nastavení, chcete-li zabránit malým dětem a jiným osobám, které nejsou seznámeny s obsluhou přístroje, v používání mikrovlnné trouby bez dozoru.

Symbol zabezpečení před dětmi  se zobrazí na displeji LED a přístroj nelze po dobu aktivace této funkce používat.

Nastavení zabezpečení před dětmi

Po dobu ca 3 sekund držte stisknuté tlačítko ⑮ „mazání/stop/dětská pojistka“. Nejprve zazní signální tón a poté se na displeji LED objeví symbol dětská pojistka .

Vypnutí dětské pojistky

Znovu držte po dobu ca 5 sekund stisknuté tlačítko ⑮ „mazání/stop/dětská pojistka“, dokud nezazní signální tón a dokud nezhasne symbol dětské pojistky .

Funkce úspory energie

Nechcete-li mikrovlnnou troubu používat, můžete zapnout funkci úspory energie.

Zapnutí funkce úspory energie

V režimu stand-by stiskněte tlačítko ⑳ „přednastavení“ po dobu jedné sekundy. Displej LED zhasne a aktivuje se funkce úspory energie.

Vypnutí funkce úspory energie

Jakmile dojde ke stisknutí libovolného tlačítka, mikrovlnná trouba se přepne do režimu stand-by a zobrazí se čas.

i Upozornění: Hodiny fungují v pozadí navzdory funkci úspory energie i nadále.

Funkce signálního tónu

Po ukončení ohřevu zazní 5 krátkých signálních tónů a na displeji se střídavě objevují nápisy „End“ a „Hot“. Pokud do ca 2 minut neotevřete dvířka, zazní znovu 4 krátké signální tóny.

i Upozornění:

- Pokud jste stisknuli tlačítko a aktivovali platnou funkci, zazní signální tón. Pokud jste naopak zvolili neplatné tlačítko/funkci, ozvou se 2 signální tóny.

- Pokud po provedeném nastavení ohřevu po dobu 15 sekund nestisknete tlačítko  „start/rychlý start“, vrátí se přístroj do režimu stand-by (zobrazeny jsou hodiny) a zazní signální tón.

Čištění a údržba

 **Varování:** Před čištěním mikrovlnnou troubu vypněte a zástrčku vytáhněte ze síťové zásuvky.

- Vnitřek mikrovlnné trouby udržujte neustále v čistotě.
- Pokud na stěnách mikrovlnné trouby zůstanou uchyceny části pokrmů nebo vystříknuté tekutiny, očistěte je vlhkým hadříkem.
- Pokud se v mikrovlnné troubě vyskytnou hrubší nečistoty, použijte jemný čisticí prostředek.
- Vyhněte se používání čisticích sprejů a jiných agresivních čisticích prostředků, jelikož mohou způsobit skvrny, pruhy nebo zmatnění povrchu dvířek.
- Vnější stěny očistěte vlhkým hadříkem.
- Chcete-li se vyhnout poškození funkčních dílů uvnitř mikrovlnné trouby, zabraňte vniku vody do ventilačních otvorů.
- Pravidelně odstraňujte stříkance nebo nečistoty. Dvířka a průhledné okénko čistěte z obou stran vlhkým hadříkem, stejně jako těsnění dvířek a sousední části. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.
- Pokud se na vnější straně dvířek přístroje či kolem nich usazuje pára, odstraňte usazeniny měkkým hadříkem. K tomuto jevu dochází, je-li mikrovlnná trouba provozována ve velmi vlhkém prostředí.
- Otočný talíř grilu čistěte pravidelně vlhkou houbičkou. Dobře jej poté osušte. Dbejte na to, abyste otočný talíř grilu, který odstraníte za účely čištění ze dna ohřívacího prostoru, znovu správně nastavili.
- Stejně pravidelně čistěte také dvířka přístroje, abyste se vyhnuli vzniku nadměrného hluku.
- Vnitřní prostor mikrovlnné trouby otírejte jemným čisticím prostředkem.
- Pravidelně odstraňujte pachy. Do mikrovlnné trouby umístěte hlubokou mísu vhodnou do mikrovlnné trouby naplněnou šálkem vody a šťávou a kůrou citrónu. Po dobu 5 minut ji zahřívejte. Troubu důkladně vytřete a vysušte měkkým hadříkem.
- Pokud by bylo nutné vyměnit lampu uvnitř mikrovlnné trouby, nechte ji vyměnit u prodejce přístroje nebo požádejte náš servis (viz záruční sešit).

Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.

Informace o možnostech likvidace vysloužilého přístroje Vám podá obecní nebo městská správa. Dodržujte aktuální platné předpisy. Obal je složen výhradně z materiálů, které jsou ohleduplné k životnímu prostředí. Může být uložen do nádob na tříděný odpad.

Záruka a servis

Záruční podmínky a adresu servisu naleznete v záručním sešitu.

Dovozce

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Tipy

Zmrazování a rozmrazování – jak na to...

Mikrovlnná trouba je ideální přístroj pro rovnoměrné a rychlé rozmrazování zmražených potravin. Volba výkonu ve watttech a doby rozmrazování či stabilizační doby je přitom závislá na povaze a množství potraviny.

Mikrovlny pronikají do potravin vždy zvětjšku dovnitř. Proto není možné zvláště velké kusy rozmrazit až do středu, neboť v opačném případě by mohlo dojít ke spečení vnějších vrstev.

Správné rozmrazování začíná již při zmrazování. Postupujte uvážlivě a vytvářejte pokud možno malé a ploché porce, přiměřené pro Vaši domácnost. Přitom zohledněte také velikost různých nádob nebo talířů, na nichž budete zmrazené potraviny později rozmrazovat. V následující tabulce jsou uskupeny doby rozmrazování některých běžně používaných potravin. Kromě časových a množství údajů tam naleznete také tzv. „stabilizační dobu“. Jedná se o dobu potřebnou k vyrovnání teplot, během níž se zbytkové teplo rozmražených vrstev přenáší doprostřed, respektive k vrstvám, které ještě nerozmrzly. Během této stabilizační doby ponechávejte zmrazené potraviny ve vypnuté mikrovlnné troubě nebo mimo přístroj.

U uvedených hodnot může docházet k odchylkám. Ty jsou podmíněny různými faktory potravin.

Využívejte kombinované funkce rozmrazování. Viz kapitola „Rozmrazování podle váhy“ a „Rozmrazování podle času“.

Potraviny	Housky
Hmotnost/ množství	50 g/2 kusy
Doba rozmrazování	cca 1 min.
Stabilizační doba	- -
Pokyny/tipy	- -

Potraviny	Chléb
Hmotnost/ množství	500 g
Doba rozmrazování	cca 8 - 10 min.
Stabilizační doba	cca 10 - 20 min.
Pokyny/tipy	- -

Potraviny	Šlehačkový dort
Hmotnost/ množství	400 - 800 g
Doba rozmrazování	8 - 12 min.
Stabilizační doba	90 - 120 min.
Pokyny/tipy	dort pouze částečně rozmrazte

Potraviny	Máslo
Hmotnost/ množství	250 g
Doba rozmrazování	cca 1 min.
Stabilizační doba	20 - 30 min.
Pokyny/tipy	odstraňte obal a máslo položte na talíř

Potraviny	Sýr (kus)
Hmotnost/ množství	500 g
Doba rozmrazování	5 - 6 min.
Stabilizační doba	60 - 90 min.
Pokyny/tipy	po uplynutí poloviny doby kus jednou otočte

Potraviny	Studený nářez
Hmotnost/ množství	200 g
Doba rozmrazování	cca 3 min.
Stabilizační doba	10 - 15 min.
Pokyny/tipy	nářez po uplynutí poloviny doby otočte, plátky před stabilizační dobou opatrně oddělte nožem

Potraviny	Jahody
Hmotnost/ množství	250 g
Doba rozmrazování	cca 8 min.
Stabilizační doba	5 - 10 min.
Pokyny/tipy	rozmrazte jahody nebo jiné ovoce v misce s víčkem. Po uplynutí polo- viny doby jednou opatrně zamíchejte

Pro rozmrazování masa, drůbeže a ryb si přečtěte kapitolu „Rozmrazování podle váhy“.

Ohřívání – jak na to...

- Pro ohřev potravin používejte vždy (není-li uvedeno jinak) vhodný tvar nádoby s víčkem.
Údaje o ohřevu se vztahují k potravinám s teplotou ledničky. Potraviny určené k ohřevu nejprve nechte rozmrazit.
- ① **Upozornění:** U mražené zeleniny (-18°C, cca 100-1000 g) se může doba rozmrazování pohybovat mezi 5 a 15 minutami. Řiďte se pokyny uvedenými na obalech. Zeleninu nejprve omyjte a očistěte.

Pokyny pro přípravu jsou důležité

- Dbejte bezpodmínečně na rozdílné pokyny pro přípravu. Zatímco u některých potravin je nutné přidávat tekutinu (u zeleniny zpravidla 1-2 polévkové lžíce na 100 g), u některých potravin se nepřidává, např. u okurek, cibule, hub a špenátu. Jiné potraviny musejí být zase průběžně minimálně jednou promíchány.

Dbejte na stabilizační dobu

- Zvlášť důležitá je takzvaná „stabilizační doba“, stejně jako při rozmrazování. Vyrovnání teplot a s tím spojený dodatečný ohřev by měly trvat vždy 5 až 10 minut.
- Během této stabilizační doby ponechávejte zmražené potraviny ve vypnuté mikrovlnné troubě nebo mimo přístroj.
- Zeleninu můžete po uplynutí stabilizační doby okořenit nebo k ní dodat ještě trochu másla.
- U pokrmů se slupkami nebo u zmražených hotových jídel se orientujte podle časů přípravy v mikrovlnné troubě, uvedených na obalech potravin.
- Údaje v následující tabulce berte pouze jako orientační hodnoty.

Potraviný	Osolené brambory
Hmotnost/ množství	250 g
Přidaná tekutina	3 polévkové lžíce vody
watty/výkon	600 wattů
Ohřev v min.	cca 5 min.
Příprava - pokyny	pokud možno stejně velké kousky - přímo po době ohřevu vodu slijte

Potraviný	Těstoviny
Hmotnost/ množství	125 g
Přidaná tekutina	600 ml vody:
watty/výkon	500 wattů
Ohřev v min.	cca 5 min.
Příprava - pokyny	nejprve uveďte vodu do varu při 800 W (ca 7 min.). Přidejte nudle a ohřívejte bez víčka

Potraviný	Rýže
Hmotnost/ množství	100 g
Přidaná tekutina	300 ml vody:
watty/výkon	600 wattů
Ohřev v min.	cca 3-4 min.
Příprava - pokyny	Doba nabobtnání závisí na druhu rýže. Rýže Natural potřebuje delší dobu

Potraviný	Květák
Hmotnost/ množství	400 g
Přidaná tekutina	4 polévkové lžíce vody
watty/výkon	600 wattů
Ohřev v min.	cca 6 - 7 min.
Příprava - pokyny	Tyto hodnoty platí také pro brokolici

Potraviný	Hrách
Hmotnost/ množství	300 g
Přidaná tekutina	3 polévkové lžíce vody
watty/výkon	600 wattů
Ohřev v min.	cca 3-4 min.
Příprava - pokyny	- -

Potraviny	Špenát
Hmotnost/ množství	500 g
Přidaná tekutina	- -
watty/výkon	600 wattů
Ohřev v min.	cca 6 min.
Příprava - pokyny	přidejte na špenát trochu šlehačky

Potraviny	Houby/žampiony
Hmotnost/ množství	400 g
Přidaná tekutina	- -
watty/výkon	600 wattů
Ohřev v min.	cca 5 - 6 min.
Příprava - pokyny	před ohřevem přidejte trochu másla

Potraviny	Rybí filé
Hmotnost/ množství	400 - 600 g
Přidaná tekutina	viz pokyny
watty/výkon	500 wattů
Ohřev v min.	cca 8 - 12 min.
Příprava - pokyny	na 100 g ryby přidejte 1 pol. lžíci vody, citrónu, vývaru nebo vína

Grilování – jak na to...

- Pro veškeré grilování opékáním shora používejte kovový stojan ⑨. Otočný talíř grilu ① podkládejte vždy pod kovový stojan ⑨. Zachytíte jím šťávu při pečení/tuk, zbytky pokrmu a nečistoty vzniklé odstříknutím.
- Grilovací funkce je vhodná např. pro tenké plátky masa, ryby, karbanátky, šašliky, klobásy nebo kousky kuřete. Také toastový chléb nebo housky lze opékat na grilu (přečtěte si také „Tipy“) nebo připravovat zapékané tousty (např. havajské tousty).
- Grilovací funkci můžete zvolit rovnou nebo můžete vybrat některé potraviny pomocí pole tlačítek pro přednastavené funkce vaření.
- U některých potravin nebo jejich způsobu úpravy se nabízí také kombinovaný postup složený z ohřevu a grilování. U obou možných funkcí se přitom ohřev a grilování provádějí automaticky po zvolené dobu. Pro tento účel si přečtěte kapitulu „Gril/kombinace-ohřev“.
- Potraviny, které chcete grilovat, si připravte přesně tak, jak jste zvyklí. Například z ryby nejprve odstraňte šupiny. Drůbež potřete kořením a kuřecí stehna grilujte nejprve ze strany kůže.
- Potraviny otáčejte po uplynutí první uvedené doby (1. strana). Po otočení se tyto potraviny musí ohřívat ještě nadále (2. strana).

ⓘ Upozornění: Oba časy pro první a druhou stranu zadávejte vždy odděleně.

U níže uvedených hodnot může docházet k odchylkám. Ty jsou způsobeny různými faktory potravin (např. teplota, tvar).

Potraviny	2 krutí řízký 400 g
Funkce	Gril (opékání shora/zdola)
čas (1. strana) v min.	cca 12 min.
Funkce	Gril (opékání shora/zdola)
čas (2. strana) v min.	cca 10 min.

Potraviny	2 kuřecí stehna 500 g
Funkce	Gril (opékání shora/zdola)
čas (1. strana) v min.	cca 8 min.
Funkce	Gril (opékání shora/zdola)
čas (2. strana) v min	cca 7 min.

Potraviny	2 šašliky 400 g
Funkce	Gril (opékání shora/zdola)
čas (1. strana) v min.	cca 12 min.
Funkce	Gril (opékání shora/zdola)
čas (2. strana) v min	cca 12 min.

Potraviny	2 pstruzi 400 g
Funkce	Gril/kombinace 2
čas (1. strana) v min.	cca 8 min.
Funkce	Gril (opékání shora)
čas (2. strana) v min	cca 7 min.

Potraviny	4 karbanátky 600 g
Funkce	Gril/kombinace 2
čas (1. strana) v min.	cca 12 min.
Funkce	Gril (opékání shora/zdola)
čas (2. strana) v min	cca 8 min.

Potraviny	2 kotlety 600 g
Funkce	Gril (opékání shora/zdola)
čas (1. strana) v min.	cca 15 min.
Funkce	Gril (opékání shora/zdola)
čas (2. strana) v min	cca 13 min.

Vhodné nádoby

Pro rozmrazování, ohřev atd. používejte vždy nádoby či misky vhodné pro mikrovlnnou troubu. Ve většině případů se k ohřevu nabízejí příslušné skleněné nádoby. Obstarejte si pokud možno nádoby do mikrovlnné trouby v různých velikostech s víčky.

Pečení křupavých housek

Pomocí grilovací funkce Vaší mikrovlnné trouby můžete odmražené housky upéci do křupava. Před pečením housky navlhčete trochou vody. Housky opékejte v závislosti na množství a typu cca 2 minuty. Aby byly housky čerstvé také zevnitř, doporučujeme Vám, abyste po prvním grilování housky nakrojili a znovu je nechali jednu minutu péci, pak je otočili a opékali ještě jednu minutu.

Recepty

Pizza

Přísady:

300 g hotového těsta
200 g rajčatového protlaku
150 g surovin na obložení (podle vlastní chuti, např. šunka, salám, houby)
50 g nastrouhaného sýra
Koření: bazalka, oregano, tymián, sůl, pepř

Příprava:

Těsto připravíme podle návodu výrobce. Těsto rozválejte do velikosti otočného talíře grilu. Grilovací talíř grilu lehce namastěte a položte na něj základ pizzy. Do těsta uděláme několik otvorů. Na základ pizzy rozdělíme rajčata s kořením. Na tuto vrstvu vložíme suroviny podle vlastní chuti. Nakonec pizzu posypte sýrem. Grilovací talíř grilu s pizzou vložte do mikrovlnné trouby a pečte ji s nastavením „čerstvá pizza“ (P-3).

Zapékaná cibulačka se sýrem

Přísady pro 4 porce

300 g cibule
30 g másla, sůl, bílý pepř,
500 ml instantního hovězího vývaru
125 ml suchého bílého vína
2 plátky opečeného chleba
2 plátky mladé goudy

Příprava:

Oloupeme cibuli a nakrájíme na kroužky. Společně s máslem a pepřem vložíme do nádoby vhodné pro mikrovlnnou troubu, přilijeme hovězí vývar a necháme dusit pod pokličkou při výkonu 800 wattů po dobu cca 12-15 minut. Poté přidáme ještě bílé víno a dochutíme podle potřeby. Nyní nakrájíme opečený chléb na malé kostičky. Cibulačku rozdělte do 4 polévkových šálků a posypte ji opečenými kostičkami chleba. Do každého šálku položíme navrch polovinu plátku sýra. 4 šálky postavte na otočný talíř grilu a polévku zapečte pomocí grilovací funkce „opékání shora“ po dobu 10 minut. Podle možnosti použijte stojan grilu ⑨.

Eintopf z čočkové polévky

Přísady:

200 g sušené čočky
50 g prorostlé slaniny
125 g bůčku
1 svazek polévkové zeleniny
500 ml vody:
1 bobkový list
250 g brambor
2 uzené klobásky
Koření: sůl, pepř, ocet cukr

Příprava:

Čočku necháme přes noc změkhnout v dostatečném množství vody. Očistíme a omyjeme zeleninu do polévky a nakrájíme na malé kousky. Maso a slaninu nakrájíme na kostičky. Odkapanou čočku vložíme společně s 500 ml vody a masem, slaninou, zeleninou do polévky a bobkovým listem do misky vhodné pro mikrovlnnou troubu. Vaříme pod pokličkou při 600 wattech 10-12 minut. Mezitím oloupeme, omyjeme a na kostky nakrájíme brambory a klobásky nakrájíme plátky. Kousky brambor a kolečka klobásy vložíme do Eintopfu a dobře promícháme. Povaříme pod pokličkou při 500 wattech cca 18 minut. Poté dochutíme kořením.

Květák zapečený se sýrem

Přísady:

500 g očištěného květáku
250 ml vody
sůl
1 polévková lžíce škrobové moučky
2 bílky
2 žloutky
1 pohárek smetany (200 ml)
2 polévkové lžíce nakrájené pažitky,
1 špetka cayenského pepře
150 g syrové šunky (libové)
50 g nastrohaného ementálu

Příprava:

Květák rozdělíme na růžičky a vložíme společně s 250 ml vody do misky vhodné pro mikrovlnnou troubu, osolíme. Ohříváme pod pokličkou při plném výkonu 800 wattů po dobu cca 5 minut.

Poté slijeme vývar do zvláštní nádoby. Nyní rozmícháme škrobovou moučku ve smetaně a přidáme ke květákovému vývaru. Při plném výkonu 800 wattů necháme povařit cca 2 až 3 minuty za občasného zamíchání.

Přidejte žloutek, pažitku a cayenský pepř, bílek ušlehejte a opatrně jej přidejte.

Nyní vložíme květák a šunku (nakrájenou na proužky) do ploché formy na nákypy, poté přelijeme omáčkou a posypeme sýrem. Pomocí grilu/kombinace 1 při výkonu 500 wattů provádějte ohřev a zapékejte po dobu 18-22 minut.

Podle možnosti použijte stojan grilu ⑨.

Makaronový nákyp s mletým masem a brokolicí

Přísady:

150 g makaronů, 500 ml vody
1 lžička soli, 1 cibule, 1 stroužek česneku
20 g másla, 300 g mletého masa
1 balíček rajčatového protlaku s bylinkami (350 g)
400 g brokolice, 4 lžičky vody
1 kelímek smetany (200 g)
150 g plátků středně uzlalé goudy
Koření: sůl, pepř

Příprava:

Přidejte 500 ml vody s 1 čajovou lžičkou soli do misky s víkem, která je určena do mikrovlnné trouby, a při plném výkonu 800 wattů ji nechte během ca 10 minut přivést do varu. Poté přidáme makarony a vaříme při 600 wattech 3-5 minut a při 300 wattech dalších cca 3-5 minut. Někdy je nechte odkapat ve vhodném cedníku. Nyní podusíme cibulku a stroužek česneku na másle v misce vhodné k použití do mikrovlnné trouby při 600 wattech cca 4-5 minut. Poté přidáme mleté maso a rajčatový protlak a povaříme dalších 8-10 minut při 600 wattech. Vmícháme 3/4 kelímku smetany a ochutíme solí a pepřem. Brokolici omyjeme a očištíme a společně se 4 polévkovými lžícemi vody vložíme do misky vhodné pro mikrovlnnou troubu. Necháme předpéct s poklicí při 800 wattech po dobu cca 5 minut a poté necháme okapat. Makarony, zeleninu a omáčku s mletým masem vložíme do zapékací misky a zamícháme. Zbývajících 1/4 smetany nalijte na povrch a vše obložte plátky sýra. Pomocí grilu/kombinace 1 při výkonu 500 wattů provádějte ohřev a zapékejte po dobu ca 16-18 minut. Podle možnosti použijte stojan grilu ⑨.

Vepřová panenka se žampiony v pikantní paprikové omáčce

Přísady:

4 plátky vepřové panenky o hmotnosti
cca 150 g
350 g bílých žampionů
150 g slaniny nakrájené na kostičky
2 kelímky smetany (400 ml)
2 polévkové lžíce rajčatového protlaku
Koření: sůl, pepř, paprika

Příprava:

Vepřové plátky okořeníme a vložíme do ploché zapékací misky. Žampiony očistíme, nakrájíme na poloviny a spolu se slaninou přidáme k plátkům masa do zapékací misky.
V misce vhodné pro použití v mikro-
vlnné troubě smícháme smetanu, rajčatový protlak a papriku a povaříme při 600 wattech cca 5-6 minut.
Poté přelijeme omáčku přes plátky masa. Pomocí grilu/kombinace 2 při výkonu 300 wattů provádějte ohřev a zapékejte po dobu ca 20-22 minut.

Zapékané brambory

Přísady:

1000 g brambor
tuk (k vymazání zapékací misky)
2 polévkové lžíce strouhanky
1 pohárek smetany (200 ml)
50 g nastrouhaného ementálu
máslo (vločky másla)
Koření: sůl, pepř

Příprava:

Brambory oloupeme, omyjeme a nakrájíme na tenké plátky a okořeníme. Vymažeme zapékací misku, navrstvíme do ní plátky brambor a zalijeme smetanou. Poté posypeme sýrem a strouhankou a na povrch dáme vločky másla.
Gratinujte pomocí grilu/kombinace 1 při výkonu 500 wattů po dobu ca. 20 minut. Podle možnosti použijte stojan grilu ⑨.

Kuřecí frikasé

Přísady:

1 kuře (cca 1000 g)
 300 g žampionů
 500 g chřestu
 250 ml instantního masového vývaru
 100 ml smetany
 2 balíčky světlé jíšky (instantní)
 1 polévkové lžíce bílého vína
 Koření: sůl, pepř, muškátový oříšek

Příprava:

Kuře posolte a vložte do misky s víkem, která je vhodná do mikrovlnné trouby. Nakonec povaříme pod pokličkou při 800 wattech po dobu ca 16 -18 minut. Žampiony očistíme a rozkrájíme na poloviny, chřest oloupeme a nakrájíme na kousky o délce 2 až 3 cm. Z pečeného kuřete odstraníme kůži a kosti a maso nakrájíme na kousky odpovídající velikosti jednoho sousta.

Přidáme vývar, kuřecí maso, chřest a žampiony vložíme do misky vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Zahříváme pod pokličkou při 600 wattech po dobu cca 13-15 minut a občas zamícháme. Nyní vmícháme smetanu a instantní jíšku a při 600 wattech necháme povařit dalších cca 5-6 minut. Na závěr ochutíme bílým vínem, solí, pepřem a muškátovým oříškem.

Zelená kuřecí polévka

Přísady:

400 g kuřecích prsíček
 1 malá cuketa
 1 malá zelená paprika
 125 ml instantního kuřecího vývaru
 200 g pórků
 150 g kedlubny
 150 g řapíkatého celeru
 2 polévkové lžíce pomazánkového másla
 2 polévkové Crème fraîche
 50 g čerstvého sýra s bylinkami

Příprava:

Zeleninu očistíme a omyjeme. Pórek nakrájíme na kroužky, kedlubny a celer na tenké plátky. Dusíme v nádobě s víčkem, která je vhodná do mikrovlnné trouby, při výkonu 600 wattů po dobu ca 6-8 minut. Kuřecí prsa nakrájíme na malé kousky, cuketu na plátky, které ještě rozpůlíme, a papriku na kostičky a společně s horkým kuřecím vývarem přidáme k ostatním přísadám do formy. Pečeme pod pokličkou při 600 wattech po dobu cca 12-15 minut a občas zamícháme. Na závěr zamícháme pomazánkové máslo - Crème fraîche a čerstvý sýr s bylinkami.

Houskové nebo špekové knedlíky

Přísady na 4 knedlíky:

4 pšeničné housky
1/2 ČL soli
150 ml mléka
40 g másla
3 vejce
2-3 polévkové lžíce strouhanky
2-3 polévkové lžíce nadrobno pokrájené petrželky
30 g anglické slaniny nakrájené na kostičky (na špekové knedlíky)

Příprava:

Housky nakrájíme na malé kousky a osolíme. Mléko zahřejeme v nádobě vhodné do mikrovlnné trouby (při 800 wattech cca 2-4 minuty), potom nalijeme mléko na housky a necháme vše stát po dobu cca 15 minut.

Máslo a vejce ušleháme do pěny, přidáme namočené housky spolu se strouhankou a petrželkou a všechno dobře uhněteme do těsta (upozornění: u špekových knedlíků zapracujeme do těsta anglickou slaninu nakrájenou na kostičky).

Navlhčete si ruce a vytvořte 4 stejně velké knedlíky, které poté krátce ponoříte do studené vody. Pod pokličkou vaříme při 500 wattech po dobu cca 6-8 minut, potom jsou knedlíky hotové a můžeme je podávat.

Světlá omáčka

Přísady:

40 g mouky
30 g másla
250 ml instantního vývaru
250 ml mléka
Koření: sůl, bílý pepř, cukr

Příprava:

Mouku, máslo, horký vývar a mléko vložíme do nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě, dobře zamícháme a při plném výkonu 800 wattů povaříme cca 4-5 minut, občas silně zamícháme. Pak povaříme při 300 wattech přibližně dalších 4-5 minut. Znovu dobře zamícháme a ochutíme kořením.

Vanilková omáčka

Přísady:

250 ml mléka
Dužina z 1/2 vanilkového lusku
1 kelímek smetany (250 ml)
2 polévkové lžíce škrobové moučky
3 PL cukru
1 žloutek

Příprava:

Smícháme mléko, dužinu z vanilky, smetanu, škrobovou moučku a cukr v nádobě vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Necháme povařit při 800 wattech po dobu cca 4-5 minut, jednou zamícháme. Hotovou omáčku dobře promícháme a spojíme žloutkem.

Mléčná rýže

Přísady:

250 g mléčné rýže

1 litr mléka

1 lžička másla

40 g cukru, skořice a cukr (na posypání)
nebo kompot

Koření: sůl

Příprava:

Mléčnou rýži, mléko, špetku soli, máslo a cukr vložíme do velké nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. S víčkem při plném výkonu 800 wattů přivedeme během ca 10-12 minut k varu, poté promícháme a necháme vystoupnout při výkonu pouze 100 wattů po dobu ca 20-22 minut. Poté necháme ještě několik minut odstát, nato promícháme a podle chuti posypeme skořicí a cukrem nebo ozdobte ovocným kompotem.

Červená krupičná kaše (s jahodami a malinami)

Přísady:

250 g mražených jahod

250 g mražených malin

1 balíček vanilkového cukru

2 PL cukru

2 polévkové lžíce škrobové moučky

Příprava:

Nejprve vmíchejte škrobovou moučku do 3 polévkových lžic vody. Ovoce vložte do nádoby s víčkem, která je vhodná do mikrovlnné trouby. Poté nechte rozmrazit a ohřát při plném výkonu 800 wattů po dobu ca 6-8 minut.

Poté ovoce trochu rozmačkáme a přidáme vanilkový cukr, cukr a rozmíchanou škrobovou moučku. Dobře promícháme a necháme vařit pod pokličkou při 600 watttech cca 6-8 minut.

Poté naplníme krupičnou kaši do dezertních misek a necháme vychladnout.

i Krupičnou kaši servírujte s popsanou vanilkou polevou ...

Dobrou chuť!

Recepty jsou bez záruky. Všechny údaje o přísadách a o přípravě jsou jen orientační. Tyto navrhované recepty doplňte o své osobní zkušenosti. V každém případě Vám přejeme, ať se dílo podaří a dobrou chuť.

Seznam hesel

Čištění 22
Automatické menu 16
Automatické ohřívání 17, 20
Brambory 9, 17-18, 26, 30, 32
Chléb 24, 27, 30
Cibulačka 30
Doba ohřevu 13, 15, 19-20
Drůbež 17, 20, 27
Dětská pojistka 5, 12, 14, 17, 20-21
Funkce úspory energie 21
Grilovací funkce 18-20, 27, 29-30
Houby 27, 29
Housky 24, 27, 29, 34
Hovězí 17, 30
Hrách 26
Jahody 25
Karbanátky 18, 27-28
kotlety 28
Krůtí řízky 28
Kuchyňský časovač 5, 12-13
Kuřecí stehna 27-28
Květák 26, 31
Likvidace 23
Máslo 24, 32-35
Mikrovlnné záření 9
Nádobí 10-12, 18, 29
Nápoje 17, 20
Nastavení hodin 12
Ohřev 6, 13-15, 17, 19-20, 25-27, 29, 31-32
Ohřev pomocí grilu/kombinace 19
Ohřev v mikrovlnné troubě 13
Osolené brambory 26
Otočný talíř grilu 5, 8, 12-13, 18-19, 22, 27, 30
Paměť 5, 15
Předkrm 17
přednastavení 5, 15
Pizza 17, 29
Pokyny pro uzemnění 10
Potraviny 7, 9, 16-17, 23-28
Recepty 29, 35
Rozmrazování podle času 5, 20
Rozmrazování podle váhy 5, 20
Rybí filé 27
Ryby 17, 20, 27
Rychlý start 5, 13-20, 22
Rýže 26, 35
Stabilizační doby 23, 25
Studený nářez 24
Stupeň výkonu 14-16, 20-21
Sýr 24, 33
Technické údaje 5
Těstoviny 26
Uzenina 17
Vepřové 17, 32
Výkon 5, 13-15, 26-27
Zapékané brambory 18, 32
Záruka a servis 23
Zelenina/ovoce 17
Šlehačkový dort 24
Špenát 27
šášliky 27-28

Mikrovlnná rúra s grilom KH 1166	Strana
Úvod	39
Používanie v súlade s účelom použitia	39
Obsah dodávky	39
Označenie jednotlivých častí	39
Technické údaje	39
Bezpečnosť	40
Bezpečnostné opatrenia na zamedzenie možného nadmerného styku s mikrovlnnou energiou	40
Dôležité bezpečnostné pokyny	40
Pokyny pre uzemnenie/inštalácia podľa predpisu	44
Rušenie iných zariadení	44
Umiestnenie prístroja	44
Skôr než začnete	45
Základné princípy varenia v mikrovlnnej rúre	45
Používanie vhodného kuchynského riadu	45
Opis funkcií	46
Nastavenie hodín	46
Nastavenie kuchynského časovača	46
Prevádzka	47
Varenie v mikrovlnnej rúre	47
Rýchly štart	48
Funkcia pamäte	49
Voľba prednastavení	49
Menu automatiky	50
Funkcia grilovania	52
Postup pri varení s grilom/kombi	53
Rozmrazovanie podľa hmotnosti	54
Rozmrazovanie podľa času	54
Dotazovacie funkcie	55
Detská poistka	55
Šetrenie energiou	55
Pípanie	55
Čistenie a údržba	56
Likvidácia	57

Záruka & servis	57
Dovozca	57
Tipy	57
Zmrazovanie a rozmrazovanie – tak sa to robí ...	57
Varenie – tak sa to robí ...	59
Grilovanie – tak sa to robí ...	61
Recepty	63
Pizza	63
Cibuľová polievka zapečená so syrom	64
Hustá šošovicová polievka	64
Karfiolová polievka zapečená so syrom	65
Zapekané makaróny s mletým mäsom a brokolicou	65
Bravčové filé so šampiňónmi v pikantnej paprikovej omáčke	66
Zapekané zemiaky	66
Slepačie frikasé	67
Zelený slepačí hrniec	67
Žemľové alebo slatinové knedle	68
Svetlá omáčka	68
Vanilková omáčka	68
Ryžová kaša	69
Červená ovsená kaša (s jahodami a malinami)	69
Zoznam hesiel	70

Pred prvým použitím si pozorne prečítajte návod na používanie a uschovajte ho pre prípadné ďalšie použitie. Pri odovzdaní prístroja tretej osobe ho odovzdajte spolu s návodom.

Mikrovlnná rúra s grilom KH 1166

Úvod

Používanie v súlade s účelom použitia

Tento prístroj je určený na zohrievanie a prípravu potravín podľa uvedeného postupu. Akákoľvek úprava prístroja platí za neoprávnenú a predstavuje významné riziko úrazu. Za škody vzniknuté používaním, ktoré je v rozpore s deklarovaným účelom, nepreberá výrobca žiadnu záruku. Tento prístroj nie je určený na priemyselné využitie.

Legenda

-  **Pozor!** Varovania pred úrazmi a poškodením prístroja.
-  **Nebezpečenstvo!** Varovanie pred úrazom elektrickým prúdom!
-  **Upozornenie!** Pokyny a rady pre manipuláciu s mikrovlnnou rúrou.

Obsah dodávky

-  **Pozor!** Plastové vrecká môžu byť nebezpečné. Uchovávajte tieto vrecká mimo dosahu detí a batoliat, aby ste zamedzili riziku ich udusenía.

Pred uvedením do prevádzky si overte dodávku z hľadiska jej úplnosti a prípadných viditeľných poškodení

- 1 mikrovlnná rúra, model KH 1166
- 1 otočný grilovací tanier
- 1 kovový stojan pre gril
- 1 návod na obsluhu
- 1 záručný list

Označenie jednotlivých častí

- ① otočný grilovací tanier
- ② vetrací otvor
- ③ indikátor LED
- ④ ovládací panel
- ⑤ otočný regulátor
- ⑥ otvárač dvierok
- ⑦ bezpečnostná aretácia dvierok
- ⑧ priezor
- ⑨ kovový stojan na grilovanie

Tlačidlá / regulátory ovládacieho panela

- ⑩ tlačidlá pre jedenásť predprogramovaných funkcií varenia (Auto Cook)
- ⑪ tlačidlo Rozmrazovanie podľa hmotnosti
- ⑫ tlačidlo Rozmrazovanie podľa času
- ⑬ tlačidlo Gril/Kombi
- ⑭ tlačidlo Hodiny/Kuchynský časovač
- ⑮ tlačidlo Vymazať/Stop/Detská poistka
- ⑯ tlačidlo Štart/Rýchly štart
- ⑰ tlačidlo Gril
- ⑱ tlačidlo Mikrovlnná rúra
- ⑲ tlačidlo Pamäť
- ⑳ tlačidlo Prednastavenia



Tento symbol na mikrovlnnej rúre vás varuje pred nebezpečenstvom popálenia.

Technické údaje

Menovité napätie:	230 V, 50 Hz
Menovitý výkon:	1300 W
Maximálny výkon mikrovlnnej rúry:	800 W
Maximálny príkon Gril:	1350 W
Objem vnútorného priestoru:	cca 20 l

Bezpečnosť

Bezpečnostné opatrenia na zamedzenie možného nadmerného styku s mikrovlnnou energiou

- Nepokúšajte sa používať prístroj s otvorenými dvierkami, pretože prevádzka pri otvorených dvierkach môže viesť k styku so škodlivým množstvom mikrovlnného žiarenia. Dôležité je tiež nevyložiť bezpečnostné poistky alebo nemanipulovať s nimi.
- Nič nenalepujte medzi predok prístroja a dvierka a zabezpečte, aby žiadne nečistoty ani zvyšky čistiacich prostriedkov nezostali na tesniacich plochách.

 **Varovanie:** Nepoužívajte mikrovlnnú rúru, keď je poškodená. Predovšetkým je dôležité, aby sa dvierka prístroja správne zatvárali a žiadne poškodenia neboli na:

- dvierkach (skrivenie),
- pántoch a zámke (zlomené alebo uvoľnené),
- tesneniach a tesniacich plochách dvierok.
- Prístroj dajte nastaviť alebo opraviť len v uvedených opravovniach alebo zodpovedajúco kvalifikovanému opravárovi.

Dôležité bezpečnostné pokyny

Pri používaní elektrických prístrojov treba kvôli bezpečnosti dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia, medzi nimi:

 **Nebezpečenstvo:** Na zníženie rizika popálenia, úrazu elektrickým prúdom, požiaru, úrazu alebo nadmerného styku s mikrovlnným žiarením:

Pred používaním vášho prístroja si prečítajte všetky pokyny.

- Používajte tento prístroj len na to, na čo je podľa tohto návodu určený. Nepoužívajte v tomto prístroji žiadne leptavé chemikálie alebo výpary. Táto mikrovlnná rúra je skonštruovaná špeciálne na zohrievanie, varenie, grilovanie alebo sušenie potravín. Nie je určená na použitie v priemyselnej alebo laboratórnej oblasti.
- Nepoužívajte mikrovlnnú rúru, keď je prázdna.
- Nepoužívajte tento prístroj, keď má poškodený kábel alebo zástrčku, nefunguje správne alebo je poškodený, príp. spadol. Poškodenú sieťovú šnúru alebo zástrčku dajte vymeniť len výrobcovi alebo podobne kvalifikovanému opravárovi.
- Postavte mikrovlnnú rúru tak, aby bol minimálny odstup 20 cm od stien alebo skríň. Vetracie otvory udržiavajte vždy voľné. Mikrovlnná rúra nie je určená na zabudovanie do kuchynských skriniek.

- Na pripojenie mikrovlnnej rúry použite zásuvku 230 V, 50 Hz s okruhom isteným 16 A poistkou. Odporúčame, aby ste pre mikrovlnnú rúru vyhradili samostatný napájací okruh.
- Ak ste si nie istí, ako sa má mikrovlnná rúra pripojiť, požiadajte o radu odborníka.
- Mikrovlnná rúra nesmie byť na miestach, kde je vysoká vlhkosť vzduchu alebo kde sa zhromažďuje vlhkosť.
- Nenechávajte mikrovlnnú rúru bez dozoru, keď zohrievate potraviny v plastových alebo papierových obaloch.
- Nekladte žiadne horľavé materiály do blízkosti mikrovlnnej rúry ani na jej vetracie otvory.
- Odstráňte všetky kovové uzávery z balení potravín, ktoré chcete zohriať. Hrozí nebezpečenstvo požiaru!
- Na výrobu pukancov používajte len vrecká na pukance vhodné pre mikrovlnné rúry.
- Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na skladovanie potravín alebo iných vecí.
- Skontrolujte naprogramovanie po spustení mikrovlnnej rúry.
- V žiadnom prípade neodstráňte plášť mikrovlnnej rúry.
- Nikdy nelejte tekutiny do vetracích otvorov ani do bezpečnostnej aretácie dvierok. Ak by sa tam tekutina napriek tomu dostala, ihneď odstavte mikrovlnnú rúru a vyťahnite zástrčku zo zásuvky. Nechajte mikrovlnnú rúru preskúšať kvalifikovaným odborníkom.
- Nikdy nedávajte žiadne predmety do vetracích otvorov ani do bezpečnostnej aretácie dvierok.
- Lampu vo vnútri mikrovlnnej rúry dajte vymeniť len kvalifikovanému odborníkovi.
- Pri zohrievaní tekutín zachovajte opatrnosť. Používajte len otvorené nádoby, aby vzniknuté bubliny mohli uniknúť.
- Ak chcete zabrániť náhlemu zovretiu:
 - Pred ohriatím tekutinu premiešajte.
 - Ak je to možné, postavte sklenú paličku do tekutiny, len čo sa zohreje.
 - Po zohratí ponechajte tekutinu 20 sekúnd stáť v mikrovlnnej rúre, aby ste zamedzili neočakávanému bublaniu.
- Prepichnete šupku zemiakov, klobás a podobných potravín. Inak by mohli vybuchnúť.
- Počas prevádzky mikrovlnnej rúry držte deti ďaleko od jej dvierok. Nebezpečenstvo popálenia!
- Nedotýkajte sa dvierok, plášťa, vetracích otvorov a príslušenstva mikrovlnnej rúry, ani riadu hneď po príprave jedla grilom, kombi alebo automatikou. Tieto časti sú veľmi horúce. Pred čistením ich nechajte vychladnúť.
- Vysvetlite deťom bezpečnú prácu s mikrovlnnou rúrou a objasnite aj prípadné nebezpečenstvá.
- Neopierajte sa o dvierka mikrovlnnej rúry. Nepoužívajte mikrovlnnú rúru ako hračku.
- Neobostavajte mikrovlnnú rúru.

- Nepohybujte mikrovlnnou rúrou, keď je v prevádzke.
- Pod nádoby, ktoré sa môžu veľmi zohriať, dajte vždy teplovzdorný tanier, napríklad porcelánový. Otočný tanier grilu sa môže poškodiť.
- Nikdy neprekračujte výrobcom udávané doby varenia.
- Nepoužívajte žiadne kovové pomôcky, ktoré odrážajú mikrovlny a vedú k vzniku iskier. Nedávajte do mikrovlnnej rúry žiadne plechovky.
- Mikrovlnnú rúru používajte vždy len s nasadeným otočným tanierom.
- Nekladte žiadne predmety na mikrovlnnú rúru počas jej prevádzky.
- Nedávajte žiadne plastové nádoby do mikrovlnnej rúry ihneď varení grilom, kombi alebo automatikou. Plast sa môže roztaviť.
- Na dvierkach alebo plášti mikrovlnnej rúry sa môžu tvoriť vodné kvapky. Je to normálne a nie je to príznak poruchy.
- Dajte pozor na to, aby bola zástrčka vždy dobre prístupná, aby ste ju mohli v prípade nutnosti rýchlo vytiahnuť.
- Nikdy nedávajte mikrovlnnú rúru do blízkosti iných teplo vyžarujúcich prístrojov, ako je napríklad rúra a pod.
- Poriadne vyčistite mikrovlnnú rúru po zohrievaní mastnotu obsahujúcich jedál, hlavne ak neboli prikryté. Po použití nechajte prístroj celkom vychladnúť než ho začnete čistiť. Na vyhrievacích špirálach grilu nesmú zostať žiadne zvyšky, ako je napríklad tuk. Mohli by sa prehriať a zapáliť.
- V mikrovlnnej rúre neroztápajte zamrznutú masť ani olej. Masť alebo olej sa môžu zapáliť.
- Osoby, ktoré používajú kardiostimulátor, by sa mali pred uvedením mikrovlnnej rúry do prevádzky informovať u svojho lekára o možných rizikách.
- Nikdy neponárajte sieťovú šnúru ani zástrčku do vody alebo iných tekutín.
- Nikdy nenechajte sieťovú šnúru visieť zo stola alebo pracovnej plochy. Deti by za ňu mohli ťahať.
- Majte sieťovú šnúru ďaleko od zdrojov tepla. Nikdy ju nevedzte pred dvierkami mikrovlnnej rúry. Horúčava by mohla šnúru poškodiť.
- Plechovky, vrecká s pukancami apod. otvárajte po zohriatí vždy tak, aby otvor smeroval preč od vášho tela. Vychádzajúca para môže spôsobiť popáleniny.
- Pri otváraní dvierok nestojte priamo pred mikrovlnnou rúrou. Vychádzajúca para môže spôsobiť popáleniny.

⚠ Nebezpečenstvo: Deťom povoľte používanie mikrovlnnej rúry bez dozoru len vtedy, ak boli primerane poučené. Deti musia pochopiť nebezpečenstvá pri nesprávnom používaní.

- Na zníženie rizika požiaru v mikrovlnnej rúre: Keď ohrievate jedlá v umelohmotných alebo papierových nádobách, dohliadajte stále na mikrovlnnú rúru, lebo tieto materiály sa prípadne môžu zapáliť.
- Pred vložením do mikrovlnnej rúry odstráňte drôtené spony z papierových alebo umelohmotných vreciek.
- Ak zacítite dym, vypnite prístroj alebo vytiahnite zástrčku a ponechajte dvierka zatvorené, aby sa prípadné plamene zadusili.
- Nepoužívajte vnútrajšok mikrovlnnej rúry na skladovanie. Ak mikrovlnnú rúru nepoužívate, nenechávajte v nej žiadne papierové veci, kuchynské náradie ani jedlá.

⚠ Pozor: Tekutiny a iné potraviny sa nesmú zohrievať vo vzduchotesne zatvorených nádobách, lebo môžu vybuchnúť a poškodiť prístroj.

Pri zohrievaní nápojov v mikrovlnnej rúre môže dôjsť k časovo oneskorenému bublaniu, keď nápoj vrie. Buďte preto opatrní pri zaobchádzaní s nádobou.

- Nefritujte v mikrovlnnej rúre. Horúci olej môže poškodiť súčasti prístroja a náradie a spôsobiť popáleniny.
- Vajcia v škrupine a natvrdo uvarené vajcia sa nemajú zohrievať v mikrovlnnej rúre, pretože môžu aj po skončení zohrievania v mikrovlnnej rúre vybuchnúť. Potraviny s hrubou šupkou, ako napr. zemiaky, celé tekvice, jablká a gaštany treba pred varením prepichnúť. Obsah kojeneckých fliaš alebo detských pohárov treba premiešať alebo potriať.

⚠ Nebezpečenstvo: Pred kŕmením skontrolujte teplotu, aby ste zabránili životunebezpečným popáleninám kojencov a malých detí. Kuchynský riad sa môže teplom z horúceho jedla natoľko rozpáliť, že ho prípadne treba chytať chňapkou. Pri kuchynskom riade si musíte overiť, či je vhodný pre mikrovlnnú rúru.

⚠ Nebezpečenstvo: Mikrovlnné žiarenie je nebezpečné! Prenechajte údržbu a opravy, pri ktorých treba sňať kryty chrániace pred stykom s mikrovlnným žiarením, len školenému odbornému personálu.

⚠ Nebezpečenstvo: Nedostatočná čistota prístroja môže viesť k zničeniu povrchu, čo ovplyvňuje životnosť a môže viesť aj k nebezpečným situáciám.

Pokyny pre uzemnenie/inštalácia podľa predpisu

Tento prístroj musí byť uzemnený. Tento prístroj sa smie pripojiť len k predpisovo uzemnenej zásuvke. Odporúčame použiť samostatný elektrický okruh len pre túto mikrovlnnú rúru.

⚠ Nebezpečenstvo: Nesprávne zaobchádzanie s uzemnenou zástrčkou môže niesť so sebou riziko úrazu elektrickým prúdom.

ⓘ Upozornenie: Ak máte otázky ohľadne uzemnenia alebo pokynov v elektrických záležitostiach, opýtajte sa odborníka v oblasti elektro.

Ani výrobca, ani predajca nepreberajú záruku za poškodenia mikrovlnnej rúry alebo za poranenia osôb, ktoré boli vyvolané nedodržaním pokynov pre elektrické pripojenie.

Rušenie iných zariadení

Prevádzka mikrovlnnej rúry môže vyvolať rušenie rozhlasového alebo televízneho prijímača alebo podobných zariadení. Ak sa takéto rušenia vyskytnú, skúste ich nasledujúcimi opatreniami znížiť alebo odstrániť:

- Vyčistiť dvierka a tesniace plochy mikrovlnnej rúry.
- Presmerovať prijímaciu anténu rádia alebo televízora.
- Premiestniť mikrovlnnú rúru na iné miesto než kde je prijímač.
- Oddialiť mikrovlnnú rúru od prijímača.

- Zapojiť mikrovlnnú rúru do inej zásuvky. Mikrovlnná rúra a prijímač by mali byť zapojené v rôznych elektrických obvodoch.

Umiestnenie prístroja

- Zvoľte rovnú plochu, ktorá ponechá dostatočný priestor pre vstup a výstup ventilačného vzduchu do/z prístroja.
- Bezpodmienečne zachovajte medzi prístrojom a okolitými stenami minimálny odstup 20 cm. Zabezpečte, aby sa dvierka mikrovlnnej rúry dali voľne otvárať.
- Postarajte sa o to, aby bola zástrčka stále prístupná a v prípade nebezpečenstva sa dala ľahko vytiahnuť.
- Zachovajte nad mikrovlnnou rúrou odstup aspoň 20 cm.
- Neodstráňte nožičky spod mikrovlnnej rúry.
- Nezakrývajte ventilačné otvory. V opačnom prípade môže dôjsť k poškodeniu prístroja.
- Postavte prístroj čo možno najďalej od rádia alebo televízora. Prevádzka mikrovlnnej rúry môže spôsobovať poruchy rozhlasového alebo televízneho príjmu.
- Pripojte prístroj do bežnej domácej elektrickej zásuvky. Dajte pozor na to, aby napätie a kmitočet siete zodpovedali údajom na typovom štítku prístroja.

⚠ Pozor: Nedávajte mikrovlnnú rúru nad kuchynskú rúru alebo iné teplo vyžarujúce zariadenie. Umiestnenie na takom mieste môže viesť k poškodeniu prístroja, a tým aj zániku záruky.

- Odstráňte obalový materiál a prípadne na hornej strane prístroja umiestnenú ochrannú fóliu.

ⓘ Upozornenie: Neodstraňujte svetlosivú sľudovú kryciu dosku, ktorá je vo varnom priestore na ochranu magnetónu!

Skôr než začnete

Základné princípy varenia v mikrovlnnej rúre

- Rozvážne usporiadajte jedlá.
- Najhrubšie miesta patria na okraj taniera.
- Dajte pozor na doby varenia. Zvoľte si najkratšiu uvádzanú dobu varenia a v prípade potreby ju predĺžujte. Príliš dlho varené jedlá môžu začať dymiť alebo sa zapália.
- Prikryte jedlá v priebehu varenia pre mikrovlnnú rúru vhodným krytom. Kryt zabraňuje vystrekovaniu a okrem toho prispieva k rovnomernému vareniu pokrmu.
- Raz obráťte jedlá v priebehu prípravy v mikrovlnnej rúre, aby sa pokrmy, ako hydina alebo hamburgery rýchlejšie „prehriali“.
- Veľké kusy jedál, ako napr. pečeň, sa musia, aspoň raz obrátiť.
- Popremiestňujte kúsky jedál, ako napr. guľky z mletého mäsa po polčase varenia. Obráťte ich a preložte guľky zo stredu taniera na okraj.

Používanie vhodného kuchynského riadu

- Ideálny materiál pre mikrovlnnú rúru prepúšťa mikrovlny, takže prepúšťa energiu do nádoby, čím sa jedlá ohrievajú. Mikrovlny nedokážu prejsť cez kovy. Preto nepoužívajte žiadne kovové nádoby a žiadny kovový riad.
- Pri ohrievaní v mikrovlnnej rúre nepoužívajte žiadne výrobky z recyklovaného papiera. Môžu obsahovať jemné kovové čiastočky, ktoré potom iskria a/alebo spôsobia požiar.
- Odporúčame používať radšej okrúhly/oválny riad namiesto hranatého/podlhovastého, lebo jedlá v rohoch sa mierne prevaria. Nasledujúci zoznam je všeobecnou pomôckou pre výber správneho riadu.

Riad	Mikro- vlnka	Gril	Kombi- nácia
Teplovzdušné sklo	Áno	Áno	Áno
Nie teplovzdušné sklo	Nie	Nie	Nie
Varná keramika	Áno	Áno	Áno
Do mikrovlnnej rúry vhodný plastový riad	Áno	Nie	Nie
Papierové kuchynské utierky	Áno	Nie	Nie
Kovové podnosy- /tácky	Nie	Áno	Nie
Kovový stojan ⑨	Nie	Áno	Nie
Hliníková fólia (alobal) & hliníkové misky	Nie	Áno	Nie
Otočný grilovací tanier ①	Áno	Áno	Áno

Opis funkcií

Nastavenie hodín

Po pripojení zástrčky do zásuvky raz otvorte dvierka mikrovlnnej rúry. Na displeji LED sa zobrazí „1:00“. Zároveň zaznie pípnutie a prístroj sa prepne do pohotovostného režimu.

1. Raz stlačte tlačidlo ⑭ „Hodiny/Kuchynský časovač“ na asi 3 sekundy. Na indikátore LED sa zobrazí 24 hodinový režim údajom „Hr 24“. Keď chcete zmeniť režim na 12 hodinový, ešte raz stlačte tlačidlo ⑭ „Hodiny/Kuchynský časovač“. Na indikátore LED sa zobrazí 12 hodinový režim údajom „Hr 12“.
2. Otáčajte otočným regulátorom ⑤, aby ste nastavili hodinu.
3. Teraz stlačte tlačidlo ⑭ „Hodiny/Kuchynský časovač“ a na displeji blíkajú údaje minút.
4. Otáčajte otočným regulátorom ⑤, aby ste nastavili minútu.
5. Pre ukončenie stlačte tlačidlo ⑭ „Hodiny/Kuchynský časovač“.

ⓘ Upozornenie: Keď stlačíte tlačidlo „Vymazať/Stop/Detská poistka“ ⑮, prepne sa prístroj automaticky späť do pohotovostného režimu.

Nastavenie kuchynského časovača

Mikrovlnná rúra má kuchynský časovač, ktorý môžete použiť nezávisle od prevádzky mikrovlnnej rúry.

1. Stlačte tlačidlo ⑭ „Hodiny/Kuchynský časovač“, keď je prístroj v pohotovostnom režime. Na indikátore LED sa zobrazí „0:00“, dvojbodka blíkajú a červený symbol hodín ⑰ svieti.
2. Nastavte teraz otočným regulátorom ⑤ čas. Môžete nastaviť časy od 5 sekúnd po 95 minút.
3. Stlačte tlačidlo ⑮ „Štart/Rýchly štart“. Zaznie pípnutie a začne odpočítavanie času dozadu.

Po 5 sekundách sa na indikátore LED zobrazí normálny čas a červený symbol hodín  zhasne. Kuchynský časovač odpočítava napriek tomu ďalej. 5 sekúnd pred uplynutím nastavenej doby sa znova zobrazí kuchynský časovač a červený symbol hodín .

Kedykoľvek si môžete pozrieť aktuálny stav kuchynského časovača, ak stlačíte tlačidlo ⑭ „Hodiny/Kuchynský časovač“.

Len čo uplynie nastavená doba, bude znieť pípanie, kým nestlačíte ľubovoľné tlačidlo.

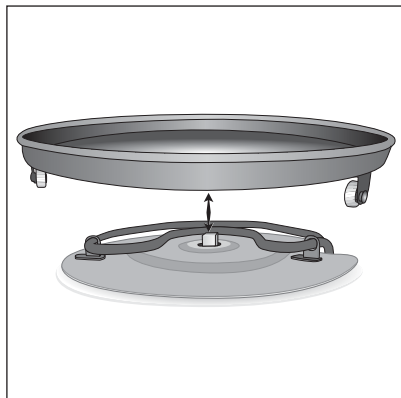
Prevádzka

Bezpečnostná aretácia dvierok ⑦

Stlačením otvárača dvierok ⑥ otvoríte dvierka. Otvorením dvierok v priebehu varenia sa prevádzka preruší, ale nastavený program alebo funkcia zostanú zachované. Varenie bude pokračovať, keď dvierka zatvoríte a stlačíte tlačidlo „Štart/Rýchly štart“ ⑯.

Otočný grilovací tanier ①

Položte otočný grilovací tanier ① tak, aby kolík v strede mikrovlnnej rúry presne zapadol do priehlbiny v spodnej strane otočného taniera ①. Nechajte otočný grilovací tanier ① počas prevádzky vždy v prístroji. Otáčaním grilovacieho taniera ① sa zabezpečí rovnomerné pôsobenie energie a mikrovln.



Ak mikrovlnný program (varenie, grilovanie, rozmrazovanie) skončí, zaznie päťnásobné pípnutie a na displeji LED sa striedavo zobrazí „End“ a „Hot“.

Varenie v mikrovlnnej rúre

- ① Pred prvým použitím grilu zapnite funkciu „Spodné ohrievanie“ na 10 minút na plný výkon: Trikrát stlačte tlačidlo Gril ⑰. Na displeji sa zobrazí symbol grilovacej funkcie „Spodné ohrievanie“ . Otočným regulátorom ⑤ nastavte 10 minút. Stlačte tlačidlo „Štart/Rýchly štart“ ⑯. Pretože sú vyhrievacie špirály jemne naolejované, môže byť cítiť mierny zápach. Tento zápach je neškodný a po chvíli prestane. Zabezpečte dostatočné vetranie. Otvorte okno.

Keď chcete používať klasické základné funkcie mikrovlnnej rúry (zohrievanie, varenie, dusenie), musíte si zvoliť mikrovlnný výkon a nastaviť požadovanú dobu varenia. Na výber máte osem výkonových stupňov od 800 do 100 W a maximálnu dobu varenia 95 minút.

1) Voľba výkonu

- Postupným stláčaním tlačidla ⑮ „Mikrovlnná rúra“ si zvolíte požadovaný výkonový stupeň.
- 1x pre 800 W výkonu.
- 2x pre 700 W výkonu.
- 3x pre 600 W výkonu.
- 4x pre 500 W výkonu.
- 5x pre 400 W výkonu.
- 6x pre 300 W výkonu.
- 7x pre 200 W výkonu.
- 8x pre 100 W výkonu.

Výkon sa zobrazí na displeji LED (napr. P 800 pri 800 W výkone (Power)).

2) Nastavenie doby varenia

Otáčaním otočného regulátora ⑤ nastavte dobu varenia.

Stupne nastavenia času pre otočný regulátor sú takéto:

- od 0 do 1 min.: v 5-sekundových krokoch
- od 1 do 5 min.: v 10-sekundových krokoch
- od 5 do 10 min.: v 30-sekundových krokoch
- od 10 do 30 min.: v 1-minútových krokoch
- od 30 do 95 min.: v 5-minútových krokoch

3) Začatie varenia

Pre začatie varenia stlačte tlačidlo ⑮ „Štart / Rýchly štart“. Na indikátore LED sa zobrazí symbol mikrovlnnej prevádzky . Čas sa odpočítava dozadu.

Prerušenie (Vymazať / Stop)

Postup môžete zastaviť, prerušiť alebo pokračovať.

Postup zadávania prerušiť/ukončiť

Ak chcete postup zadávania prerušiť a zastaviť, raz stlačte tlačidlo ⑮ „Vymazať/ Stop/Detská poistka“. Prístroj sa prepne späť do pohotovostného režimu.

Prerušenie varenia

Raz stlačte tlačidlo ⑮ „Vymazať/Stop/ Detská poistka“, ak chcete prerušiť varenie. Prístroj preruší varenie a zastaví odpočítavanie zvyšného času. Stlačte tlačidlo ⑮ „Štart/Rýchly štart“, ak chcete vo varení opäť pokračovať.

Ukončiť varenie

Dvakrát stlačte tlačidlo ⑮ „Vymazať/Stop/ Detská poistka“, ak chcete varenie ukončiť. Prístroj sa prepne späť do pohotovostného režimu.

Rýchly štart

S touto funkciou môžete bezodkladne začať s varením pri 100 % výkone.

- Otočným regulátorom ⑤ nastavte požadovaný čas.
- Stlačte tlačidlo ⑮ „Štart/Rýchly štart“. Na indikátore LED sa zobrazí symbol mikrovlnnej prevádzky . Čas sa odpočítava dozadu.

alebo...

- Stlačte tlačidlo ⑯ „Štart/Rýchly štart“. Na indikátore LED sa zobrazí symbol mikrovlnnej prevádzky . Čas sa automaticky nastaví na 30 sekúnd a odpočítava sa k nule. Každým stlačením tlačidla ⑯ „Štart/Rýchly štart“ sa predĺži doba varenia o 30 sekúnd.

Funkcia pamäte

Používajte funkciu pamäte, keď chcete vykonať až 3 postupy po sebe. Pri viacerých postupoch musíte, ak má niektorý obsahovať rozmrazenie, tento nastaviť ako prvý. Po skončení jedného postupu zaznie jedno pípnutie, následne začne ihneď nasledujúci postup.

ⓘ Upozornenie: Rozmrazovací program sa má naprogramovať vždy ako prvý.

ⓘ Upozornenie: „Rozmrazovanie podľa hmotnosti“ a „Auto Menu“ sa nedajú naprogramovať.

Príklad použitia

Chcete jedlo 15 minút rozmrazovať + 10 minút variť v mikrovlnnej rúre s výkonom 600 W + 10 minút grilovať s horným aj dolným ohrievačom.

1. Stlačte tlačidlo ⑫ „Rozmrazovanie podľa času“ a otočným regulátorom ⑤ nastavte dobu rozmrazovania na 15 minút. Na displeji LED sa zobrazí „M1“.
2. Stlačte tlačidlo ⑰ „Pamäť“. Na displeji svieti „--:--“ a „M2“.
3. Trikrát stlačte tlačidlo ⑱ „Mikrovlnná rúra“, čím nastavíte výkon 600 W na varenie. Na displeji LED sa zobrazí „P600“.

4. Otáčajte otočným regulátorom ⑤, aby ste nastavili dobu varenia (trvanie: 10:00).
5. Stlačte tlačidlo ⑰ „Pamäť“. Na displeji LED sa zobrazí „--:--“ a „M3“.
6. Dvakrát stlačte tlačidlo ⑰ „Gril“, aby ste nastavili horný aj dolný grilovač.
7. Otáčajte otočným regulátorom ⑤, aby ste nastavili dobu grilovania (trvanie: 10:00).
8. Stlačte tlačidlo ⑯ „Štart/Rýchly štart“, čím aktivujete prednastavenie.

Voľba prednastavení

Týmto programom si môžete predprogramovať určitý čas pre začatie varenia alebo grilovania jedla. Keď ste správne urobili nastavenia, začne prístroj automaticky pracovať v nastavený čas.

ⓘ Upozornenie: Hodiny musia byť nastavené, aby ste si mohli vybrať funkciu „Prednastavenia“.

1. Nastavte požadovanú funkciu mikrovlnnej rúry (rozmrazovanie, varenie alebo grilovanie):
Pre mikrovlnnú prevádzku: Postupným stláčaním tlačidla ⑱ „Mikrovlnná rúra“ si zvolíte požadovaný výkonový stupeň. Nastavte dobu varenia otočným regulátorom ⑤.
Pre grilovanie: Postupným stláčaním tlačidla ⑰ „Gril“ aktivujte funkciu grilu. Otočným regulátorom ⑤ nastavte požadovanú dobu grilovania.
Pre rozmrazovanie: Stlačte tlačidlo ⑫ „Rozmrazovanie podľa času“. Otočným regulátorom ⑤ nastavte požadovanú dobu rozmrazovania.

2. Stlačte tlačidlo ⑳ „Prednastavenia“. Displej LED ukáže aktuálne nastavený čas, číslica hodín sa rozblíkajú a symbol presýpacích hodín  sa zobrazí na displeji LED.
3. Otáčajte otočným regulátorom ⑤, aby ste nastavili hodinu.
4. Stlačte tlačidlo ⑳ „Prednastavenia“, teraz blikajú číslice minút.
5. Otáčajte otočným regulátorom ⑤, aby ste nastavili minútu.
6. Stlačte tlačidlo ⑯ „Štart/Rýchly štart“. Symbol presýpacích hodín  bliká. Mikrovlnná rúra automaticky spustí postup v nastavenom čase.

Príklad použitia:

Je 12:30. Chcete si jedlo ohriať o 12:45 automaticky so 400 W výkonom po dobu 10 minút.

1. Päťkrát stlačte tlačidlo ⑯ „Mikrovlnná rúra“ pre voľbu výkonu P400.
2. Otočným regulátorom ⑤ nastavte 10 minút.
3. Stlačte tlačidlo ⑳ „Prednastavenia“. Indikátor LED zobrazí aktuálne nastavený čas (12:30), zobrazí sa symbol presýpacích hodín  a číslica hodín bliká.
4. Znova stlačte tlačidlo ⑳ „Prednastavenia“ a otočným regulátorom ⑤ nastavte minúty na „:45“.
5. Stlačte tlačidlo ⑯ „Štart/Rýchly štart“, čím spustíte prednastavený postup. Symbol presýpacích hodín  bliká.

Menu automatiky

Pre jedlá, ktoré sa majú pripraviť v režime menu automatiky, nie je potrebné nastavovať trvanie varenia ani výkon. Úplne stačí zadať, aký druh pokrmu sa má dusiť alebo variť a hmotnosť tohto pokrmu.

Na to stlačte príslušné tlačidlo na klávesnici ⑩, na ktorom je jedlo zobrazené. Potom musíte nastaviť hmotnosť jedla otočným regulátorom ⑤.

Zadávanie hmotnosti jedla

Údaj hmotnosti je potrebný pre to, aby sa dala určiť potrebná doba varenia. Keď ste stlačili príslušný symbol, zobrazí sa na displeji LED údaj o hmotnosti v gramoch „g“; pri predjedlách počet porcií a pri nápojoch v „ml“. Otočným regulátorom ⑤ zmeníte príslušný údaj. Len čo sa zobrazí hmotnosť jedla, stlačte tlačidlo ⑯ „Štart/Rýchly štart“. Na displeji LED sa zobrazí „Auto-Cook“ AUTO COOK a „M1“.

i Upozornenie: Pri niektorých jedlách, ako je napríklad hovädzie, bravčové, hydina a klobása, je potrebné po asi 1/2 doby varenia jedlo obrátiť. Pípnutie zaznie päťkrát a na displeji sa na 30 sekúnd zobrazí „turn“ (otočiť), čím vám pripomenie potrebu otočenia.

1. Stlačte tlačidlo ⑯ „Vymazať/ Stop/ Detská poistka“, ak chcete prerušiť varenie. Otvorte dvierka a obráťte jedlá.

2. Zatvorte dvierka, aby ste mohli pokračovať vo varení. Stlačte tlačidlo ⑩ Štart/Rýchly štart. Mikrovlnná rúra automaticky pokračuje v prevádzke po zvýšný čas.

❗ **Upozornenie:** Keď chcete vynechať obracanie jedla, čakajte po pípnutí. Mikrovlnná rúra pokračuje v programe automaticky ďalej.

❗ **Upozornenie:** Odporúčame jedlo obrátiť. Tým dosiahnete rovnomerné spracovanie. Dajte si však pozor pri obracaní - pri zaobchádzaní s veľmi horúcimi jedlami v mikrovlnnej rúre treba byť veľmi opatrný.

Nasledujúce hmotnosti rôznych potravín dokáže mikrovlnná rúra uvariť:

Potravina	Sym bol	Hmotnosť	otočiť po...
Hovädzie		100 - 1500 g	1/2 doby varenia
Bravčové		100 - 1500 g	1/2 doby varenia
Hydina		400 - 1400 g	1/2 doby varenia
Klobása		100 - 500 g	1/2 doby varenia
Ryby		100 - 1200 g	-
Zelenina/ovocie		100 - 1000 g	-
Pizza		P1 150 - 900 g P2 150 - 900 g P3 300 - 900 g	-
Predkmy		1 - 2 porcie	-
Zemiaky		100 - 800 g	-
Nápoje		200 - 500 ml	-
Automatické ohrievanie		300 - 700 g	-

❗ **Upozornenie:** Pípnutie zaznie päťkrát, aby vás upozornilo na potrebu obrátiť jedlo.

Príklad použitia 1:

Takto postupujte, keď chcete variť 400 g zeleniny alebo ovocia:

1. Stlačte (v pohotovostnom režime) tlačidlo „Zelenina/Ovocie“.
2. Otočným regulátorom ⑤ zvolte „400 g“.
3. Stlačte tlačidlo ⑯ „Štart/Rýchly štart“.

Príklad použitia 2:

Takto postupujte, keď chcete zohriať 300 ml vody:

1. Stlačte (v pohotovostnom režime) tlačidlo „Nápoje“.
2. Otočným regulátorom ⑤ zvolte „300 ml“.
3. Stlačte tlačidlo ⑯ „Štart/Rýchly štart“.

Príklad použitia 3:

Takto postupujte, keď chcete zohriať dve predjedlá:

1. Stlačte (v pohotovostnom režime) tlačidlo „Predjedlo“.
2. Otočným regulátorom ⑤ zvolte „2“.
3. Stlačte tlačidlo ⑯ „Štart/Rýchly štart“.

Pečenie pizzy

V mikrovlnnej rúre si môžete pripraviť chrumkavú pizzu. Na to slúži tlačidlo „Pizza“. Na klávesnici ⑩ stlačte tlačidlo „Pizza“:

- raz pre hlboko zmrazenú pizzu. Teplota cca -18 stupňov, hmotnosť 150 - 900 g (na displeji LED sa zobrazí „P-1“)
- dvakrát pre chladenú pizzu. Teplota cca 5 stupňov, hmotnosť 150 - 900 g (na displeji LED sa zobrazí „P-2“)

- trikrát pre čerstvú pizzu. Teplota cca 20 stupňov, hmotnosť 300 - 900 g („P-3“ sa zobrazí na displeji LED)

Príklad použitia:

Takto postupujte, keď chcete upiecť pizzu:

1. Položte pizzu na otočný grilovací tanier ①, na ktorom je papier na pečenie.
2. Raz stlačte tlačidlo „Pizza“. Na displeji LED sa zobrazí „P-1“. („P-2“, „P-3“ pri stlačení dva, resp. trikrát)
3. Otáčaním otočného regulátora ⑤, nastavte hmotnosť pizzy.
4. Stlačte tlačidlo ⑯ „Štart/Rýchly štart“, čím spustíte grilovanie. Na displeji LED sa bude zobrazovať čas.

- ❗ **Upozornenie:** Podľa druhu pizzy a osobnej chuti môže byť potrebné predĺžiť dobu pečenia. Prečítajte si o tom kapitolu „Funkcia grilovania“.

Funkcia grilovania

Funkciu grilovania ⑰ môžete použiť na tenké plátky mäsa, rezne, frikadely, klobásky alebo časti kureniec. Vynikajúco sa hodí na prepečené sendviče, gratiny a na vypekanie chrumkavých zemií.

- ⚠ **Varovanie!** Varný priestor, dvierka, vonkajšia strana, otočný grilovací tanier ①, kovový stojan ⑨, riad a hlavne vyhrievacie špirály pod otočným tanierom ① sú veľmi horúce.

⚠ Nebezpečenstvo popálenia! Pri vyberaní jedál a otočného taniera ① vždy používajte chňapky, ochranné rukavice pre rúry alebo niečo podobné, aby ste sa vyhli popáleniu.

Môžete si vybrať spomedzi troch spôsobov grilovania: horné vyhrievanie, dolné vyhrievanie alebo horné aj dolné vyhrievanie.

Pri grilovaní s horným vyhrievaním vždy používajte kovový stojan ⑨. Tým dosiahnete optimálny výsledok grilovania. Umiestnite kovový stojan ⑨ vždy do stredu otočného taniera ①.

1. Raz stlačte tlačidlo ⑰ „Gril“, aby ste aktivovali funkciu grilovania s „horným vyhrievaním“. Na displeji LED sa zobrazí červený symbol pre grilovanie s „horným vyhrievaním“ .
2. Dvakrát stlačte tlačidlo ⑰ „Gril“, aby ste aktivovali grilovanie s „horným aj dolným vyhrievaním“. Na displeji LED sa zobrazia červené symboly pre grilovanie s „horným aj dolným vyhrievaním“  a .
3. Trikrát stlačte tlačidlo ⑰ „Gril“, aby ste aktivovali funkciu grilovania s „dolným vyhrievaním“. Na displeji LED sa zobrazí červený symbol pre grilovanie s „dolným vyhrievaním“ .
4. Otočným regulátorom ⑤ nastavte požadovanú dobu varenia. Maximálna nastaviteľná doba je 95 minút.
5. Pre spustenie grilovania stlačte tlačidlo ⑰ „Štart / Rýchly štart“.

Postup pri varení s grilom/kombi

Táto funkcia spája grilovanie s normálnou prácou mikrovlnnej rúry. Počas kombinovaného postupu sa po určitý čas varí a zvyšný čas griluje s automatickým prepnaním v jednom postupe. Moment prepnutia prístroja si uvedomíte pri tichom kliknutí.

Gril/Kombi 1

1. Raz stlačte tlačidlo ⑬ „Gril/Kombi“. Na displeji LED sa zobrazí červený symbol pre mikrovlnnú prevádzku  a grilovanie s „horným vyhrievaním“ .
2. Otočným regulátorom ⑤ nastavte požadovanú dobu varenia. Maximálna nastaviteľná doba je 95 minút.
3. Pre začatie stlačte tlačidlo ⑰ „Štart / Rýchly štart“.

Gril/Kombi 2

1. Dvakrát stlačte tlačidlo ⑬ „Gril/Kombi“. Na displeji LED sa zobrazia červené symboly pre mikrovlnnú prevádzku  a grilovanie s „horným aj dolným vyhrievaním“  a .
2. Otočným regulátorom ⑤ nastavte požadovanú dobu varenia. Maximálna nastaviteľná doba je 95 minút.
3. Pre začatie stlačte tlačidlo ⑰ „Štart / Rýchly štart“.

Gril/Kombi 3

1. Trikrát stlačte tlačidlo ⑬ „Gril/Kombi“. Na displeji LED sa zobrazia červené symboly pre mikrovlnnú prevádzku  a grilovanie s dolným vyhrievaním .
2. Otočným regulátorom ⑤ nastavte požadovanú dobu varenia. Maximálna nastaviteľná doba je 95 minút.
3. Pre začatie stlačte tlačidlo ⑯ „Štart / Rýchly štart“.

Rozmrazovanie podľa hmotnosti

Touto funkciou môžete bez problémov rozmrazovať mäso, hydinu a ryby. Doba rozmrazovania a výkon sa po zadaní hmotnosti automaticky vypočítajú a nastavujú.

1. Stlačte tlačidlo ⑪ „Rozmrazovanie podľa hmotnosti“. Na displeji LED bliká „:“ a zobrazia sa červené symboly „Rozmrazovanie“ , „Auto Cook“  a „M1“.
2. Zvoľte rozmrazovanú potravinu na klávesnici pre prednastavené funkcie varenia ⑩ (Auto Cook). Z tejto funkcie sú vyňaté funkcie Nápoje, Predjedlá a Autoohrev.
3. Otočným regulátorom ⑤ zadajte hmotnosť.
4. Na spustenie rozmrazovania podľa hmotnosti stlačte tlačidlo ⑯ „Štart / Rýchly štart“. Vypočítaný čas sa odpočítava dozadu.

ⓘ Upozornenie: Pri niektorých jedlách, ako je mäso, hydina, ryby, zelenina a klobása, je nutné po určitom čase jedlo obrátiť. Pípnutie zaznie päťkrát a na displeji sa na 30 sekúnd zobrazí „turn“ (otočiť), čím vám pripomenie potrebu otočenia.

1. Stlačte tlačidlo ⑮ „Vymazať/ Stop/ Detská poistka“, ak chcete prerušiť varenie. Otvorte dverka a obráťte jedlá.
2. Znova zatvorte dverka. Stlačte tlačidlo ⑯ Štart/Rýchly štart. Mikrovlnná rúra pokračuje automaticky v prevádzke po zvyšný čas.

ⓘ Upozornenie: Keď chcete vynechať obracanie jedla, vyčkajte na pípnutie. Mikrovlnná rúra pokračuje v programe automaticky ďalej. Odporúčame jedlo obrátiť. Tým dosiahnete rovnomerné rozmrazenie.

Rozmrazovanie podľa času

1. Stlačte tlačidlo ⑫ „Rozmrazovanie podľa času“. Na displeji LED sa zobrazia červené symboly pre rozmrazovanie , Auto Cook  a „M1“.
2. Otočným regulátorom ⑤ nastavte dobu rozmrazovania. Maximálna nastaviteľná doba rozmrazovania je 95 minút.
3. Stlačte tlačidlo ⑯ „Štart/Rýchly štart“, čím spustíte rozmrazovanie. Vypočítaný čas sa odpočítava dozadu.

Dotazovacie funkcie

Zisťovanie mikrovlnného výkonu počas prevádzky

Počas varenia stlačte tlačidlo ⑮ „Mikrovltná rúra“. Na displeji LED sa na 3 sekundy zobrazí aktivovaný výkonový stupeň.

Detská poistka

Toto nastavenie zapnite, keď chcete zabrániť spusteniu mikrovlnnej rúry malými deťmi a inými, s obsluhou prístroja neoboznámenými ľuďmi bez dozoru.

Symbol pre detskú poistku  sa zobrazí na displeji LED, a prístroj sa nedá spustiť dovtedy, kým je táto funkcia aktivovaná.

Nastavenie detskej poistky

Držte tlačidlo ⑮ „Vymazať/Stop/Detská poistka“ asi 3 sekundy stlačené. Zaznie najprv pípnutie, potom sa na displeji LED zobrazí symbol detskej poistky .

Vypnutie detskej poistky

Podržte tlačidlo ⑮ „Vymazať/Stop/Detská poistka“ stlačené znova po dobu asi 5 sekúnd, až zaznie pípnutie a symbol detskej poistky  zmizne.

Šetrenie energiou

Môžete zapnúť šetrenie energiou, keď nepoužívate mikrovlnnú rúru.

Zapnutie funkcie šetrenia energiou

Na jednu sekundu stlačte (v pohotovostnom režime) tlačidlo ⑳ „Prednastavenia“. Displej LED zhasne a šetrenie energiou je zapnuté.

Vypnutie funkcie šetrenia energiou

Len čo stlačíte ľubovoľné tlačidlo, zapne sa mikrovlnná rúra do pohotovostného režimu a hodiny začnú ukazovať čas.

i Upozornenie: Hodiny idú aj napriek funkcii šetrenia energiou na pozadí ďalej.

Pípanie

Po skončení varenia zaznie 5 krátkych pípnutí a na displeji sa striedavo zobrazuje „End“ a „Hot“. Ak sa do dvoch minút neotvorí dvierka, znova zaznejú 4 krátke pípnutia.

i Upozornenie:

- Keď ste stlačili tlačidlo a aktivovali platnú funkciu, zaznie jedno pípnutie. Ak ste však zvolili neplatné tlačidlo / funkciu, zaznejú 2 pípnutia.

- Ak po úspešnom nastavení varenia do 15 sekúnd nestlačíte tlačidlo ⑩ „Štart/Rýchly štart“, prejde prístroj späť do pohotovostného režimu (zobrazujú sa hodiny) a zaznie jedno pípnutie.

Čistenie a údržba

 **Varovanie:** Pred čistením vypnite mikrovlnnú rúru a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

- Udržiavajte vnútrojšok mikrovlnnej rúry v čistote.
- Ak sa vyprsknuté jedlo alebo rozliate tekutiny zachytia na stenách mikrovlnnej rúry, utrite ich vlhkou utierkou.
- Použite jemný čistiaci prostriedok, ak sú na mikrovlnnej rúre hrubšie nečistoty.
- Vyhnite sa používaniu čistiacich sprejov a iných silných čistiacich prostriedkov, lebo môžu spôsobiť fľaky, pásy alebo zakalenie povrchu dvierok.
- Vonkajšie steny čistite vlhkou utierkou.
- Aby ste sa vyhli poškodeniu súčiastok vo vnútri mikrovlnnej rúry, nenechajte žiadnu vodu vniknúť do ventilačných otvorov.
- Pravidelne odstraňujte nečistoty a prskance. Dvierka a pozorovacie okienko čistite z oboch strán, tesnenia dvierok a susediace časti vlhkou utierkou. Nepoužívajte žiadne prostriedky na drhnutie.
- Ak sa na alebo okolo vonkajšej strany dvierok usadzuje prach, utrite ho mäkkou utierkou. Dochádza k tomu vtedy, keď mikrovlnná rúra pracuje v prostredí, kde je vysoká vlhkosť.
- Pravidelne čistite otočný grilovací tanier vlhkou hubou. Dobré ho osušte. Keď pri čistení zdvihnete otočný tanier zo spodnej časti priestoru na varenie, dajte pozor, aby ste ho zase správne nasadili naspäť.
- Taktiež pravidelne čistite dvierka, aby ste zabránili nadmernému hluku.
- Využívajte vnútorný priestor mikrovlnnej rúry jemným čistiacim prostriedkom. V žiadnom prípade sa pritom nedotknite vyhrievacích špirál vo vnútornom priestore!
- Pravidelne odstraňujte zápachy. Postavte hlbokú misku pre mikrovlnnú rúru naplnenú pohárom vody, šľavou a šupkou z citróna do mikrovlnnej rúry. Zohrievajte ju 5 minút. Poriadne pomývajte a mäkkou utierkou vysušte.
- Ak je treba v mikrovlnnej rúre vymeniť žiarovku, nechajte si ju vymeniť u predajcu alebo sa obráťte na náš servis (pozri záručný list).

Likvidácia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do normálneho domového odpadu.

Možnosti likvidácie nepotrebného prístroja zistíte na miestnej alebo mestskej správe.

Dodržite aktuálne platné predpisy.

Balenie sa skladá výlučne z materiálov, ktoré neškodia životnému prostrediu.

Môžete ho vyhodiť do nádob na zber a recykláciu odpadov.

Záruka & servis

Záručné podmienky a adresu servisu nájdete v prílohe k záručnému listu.

Dovozca

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Tipy

Zmrazovanie a rozmrazovanie – tak sa to robí ...

Mikrovlnná rúra je ideálny prístroj na rovnomerné a rýchle rozmrazovanie hlboko zmrazených potravín. Pritom je voľba výkonu, doby rozmrazovania a odstátia závislá od vlastností a množstva potraviny.

Mikrovlny prenikajú do potravín vždy zvonku dovnútra. Preto sa obzvlášť veľké kusy nedajú až do stredu dobre rozmraziť, lebo inak by sa už vonkajšie vrstvy mohli upieť.

Správne rozmrazovanie začína už pri zmrazovaní. Pracujte rozvážne a porciujte jednotlivé množstvá podľa možnosti malé, ploché a zodpovedajúce potrebám vašej domácnosti. Zohľadnite pritom aj veľkosti rôznych misiek alebo tanierov, na ktorých budete neskôr hlboko zmrazené potraviny v mikrovlnnej rúre rozmrazovať. V nasledujúcej tabuľke rozmrazovania sú uvedené doby rozmrazovania niektorých bežných potravín. Nájdete v nej okrem údajov o dobách a množstvách aj takzvanú „dobu odstátia“. Tá slúži na vyrovnanie teploty a počas nej sa zvyšné teplo z rozmrazených vrstiev dostáva do stredu, k prípadne ešte zmrznutým vrstvám. Ponechajte hlboko zmrazené potraviny v priebehu tejto doby odstátia vo vypnutej mikrovlnnej rúre alebo mimo prístroja. Pri uvedených hodnotách môže dôjsť k odchýlkam. Tieto sú podmienené rôznymi faktormi týkajúcimi sa potravín.

Používajte integrované funkcie rozmrazovania. Pozri kapitola „Rozmrazovanie podľa hmotnosti“ a „Rozmrazovanie podľa doby“.

Potravina	Žemľa
Hmotnosť/ množstvo	50 g / 2 ks
Doba rozmrazovania	cca 1 min.
Doba odstátia	- -
Rady/tipy	- -

Potravina	Chlieb
Hmotnosť/ množstvo	500 g
Doba rozmrazovania	8 - 10 min.
Doba odstátia	10 - 20 min.
Rady/tipy	- -

Potravina	Šľahačková torta
Hmotnosť/ množstvo	400 - 800 g
Doba rozmrazovania	8 - 12 min.
Doba odstátia	90 - 120 min.
Rady/tipy	nechajte tortu len rozmraziť

Potravina	Maslo
Hmotnosť/ množstvo	250 g
Doba rozmrazovania	cca 1 min.
Doba odstátia	20 - 30 min.
Rady/tipy	odstráňte balenie a položte maslo na tanier

Potravina	Syr (kus)
Hmotnosť/ množstvo	500 g
Doba rozmrazovania	5 - 6 min.
Doba odstátia	60 - 90 min.
Rady/tipy	otočte kus raz po polovici času

Potravina	Klobásový nárez
Hmotnosť/ množstvo	200 g
Doba rozmrazovania	cca 3 min.
Doba odstátia	10 - 15 min.
Rady/tipy	otočte nárez po polovici času, plátky opatrne oddelte nožom pred odstátím

Potravina	Jahody
Hmotnosť/ množstvo	250 g
Doba rozmrazovania	cca 8 min.
Doba odstátia	5 - 10 min.
Rady/tipy	Rozmrazte jahody alebo iné ovocie v miske s pokrievkou. Po polovici času raz opatrne premiešajte.

O rozmrazovaní mäsa, hydiny a rýb si prečítajte kapitolu „Rozmrazovanie podľa hmotnosti“.

Varenie – tak sa to robí ...

- Na varenie potravín používajte vždy (ak nie je inak uvedené) pre mikrovlnnú rúru vhodnú formu s pokrievkou. Údaje o varení sa vzťahujú na potraviny s teplotou chladničky. Najprv rozmrazte potraviny, ktoré chcete variť.

ⓘ Upozornenie: Pri hlboko zmrazenej zelenine (-18°C, cca 100-1000 g) môže byť doba rozmrazovania medzi 5 a 15 minútami. Riadte sa podľa prípadných údajov na obale. Zeleninu si pripravte zodpovedajúcim spôsobom, pri ktorom ju umyjete a očistíte.

Pokyny pre prípravu sú dôležité

- Bezpodmienečne sa riadte rôznymi pokynmi pre prípravu. Zatiaľ čo niektoré potraviny si vyžadujú pridanie tekutiny (zelenina spravidla na 100 g 1-2 PL), iné, napr. uhorky, cibuľa, hríby a špenát nepotrebujú žiadnu tekutinu. Ďalšie potraviny je zasa potrebné medzičasom aspoň raz zamiešať.

Dajte pozor na odstátie

- Obzvlášť dôležitá je, podobne ako pri rozmrazovaní, takzvaná „doba odstátia“. Vyrovnanie teplôt a s ním spojené dovarenie má trvať vždy 5 až 10 minút.
- Ponechajte potraviny v priebehu tejto doby odstátia vo vypnutej mikrovlnnej rúre alebo mimo prístroja.
- Zeleninu môžete po odstátí prikoreniť alebo ešte pridať trochu masla.
- Pri pokrmoch v miskách alebo pri hlboko zmrazených hotových jedlách sa orientujte podľa časov uvedených pre prípravu v mikrovlnnej rúre na obale.
- Údaje v nasledujúcej tabuľke sú len orientačné.

Potravina	Solené zemiaky
Hmotnosť/ množstvo	250 g
Pridanie tekutiny	3 PL vody
Výkon/W	600 W
Doba varenia v min.	cca 5 min.
Rady pre prípravu	podľa možnosti rovnako veľké kusy - hneď po varení zliať vodu

Potravina	Rezance
Hmotnosť/ množstvo	125 g
Pridanie tekutiny	600 ml vody
Výkon/W	500 W
Doba varenia v min.	cca 5 min.
Rady pre prípravu	Najprv uveďte vodu do varu pri 800 W (asi 7 min.). Pridajte rezance a varte bez pokrievky

Potravina	Ryža
Hmotnosť/ množstvo	100 g
Pridanie tekutiny	300 ml vody
Výkon/W	600 W
Doba varenia v min.	cca 3 - 4 min.
Rady pre prípravu	Doba bobtnania závisí od druhu ryže. Prírodná ryža potrebujeme viac času.

Potravina	Karfiol
Hmotnosť/ množstvo	400 g
Pridanie tekutiny	4 PL vody
Výkon/W	600 W
Doba varenia v min.	cca 6 - 7 min.
Rady pre prípravu	Hodnoty platia aj pre brokolicu

Potravina	Hrášok
Hmotnosť/ množstvo	300 g
Pridanie tekutiny	3 PL vody
Výkon/W	600 W
Doba varenia v min.	cca 3 - 4 min.
Rady pre prípravu	- -

Potravina	Špenát
Hmotnosť/ množstvo	500 g
Pridanie tekutiny	- -
Výkon/W	600 W
Doba varenia v min.	cca 6 min.
Rady pre prípravu	dajte trochu smo- tany na špenát

Potravina	Hríby/šampiňóny
Hmotnosť/ množstvo	400 g
Pridanie tekutiny	- -
Výkon/W	600 W
Doba varenia v min.	cca 5 - 6 min.
Rady pre prípravu	pred varením pri- dajte trochu masla

Potravina	Rybie filé
Hmotnosť/ množstvo	400 - 600 g
Pridanie tekutiny	pozri rady
Výkon/W	500 W
Doba varenia v min.	cca 8 - 12 min.
Rady pre prípravu	na 100 g ryby pri- dajte 1 PL vody, citrón, vývar alebo víno

Grilovanie – tak sa to robí ...

- Pri každom grilovaní s horným vyhrievaním používajte kovový stojan ⑨. Vždy dajte otočný tanier ① pod kovový stojan ⑨. Ten zachytí štavu z pečenia / tuk, mäsový vývar a nečistoty, ktoré vyprsknú.
- Grilovanie je vhodné napr. pre tenké plátky mäsa, ryby, frikadely, šašlik, klobásky alebo časti kureniec. Aj toastový chlieb alebo žemle si môžete v grile vypieť (prečítajte si o tom v „tipoch“), prípadne pripraviť prepečené toasty (napr. havajský).
- Môžete si priamo zvoliť grilovanie alebo niektoré potraviny vybrať tlačidlami prednastavených funkcií.
- Pre niektoré potraviny, príp. spôsob ich prípravy sa ponúka aj zmiešaný postup z varenia a grilovania. Pri oboch možných funkciách sa pritom varenie a grilovanie automaticky vykoná v príslušnom trvaní. Prečítajte si o tom aj v kapitole „Postup pri varení s grilom/kombi“.
- Pripravte si potraviny, ktoré chcete grilovať, tak ako ste zvyknutí. To znamená najprv odstráňte šupiny z rýb a vyčistite ich. Potrite hydinu korením a opekajte kuracie stehná vždy najprv zo strany kože.
- Obráťte potraviny po prvej uvedenej dobe (1. strana). Po otočení sa musia potraviny variť ešte po druhú uvedenú dobu (2. strana).

① **Upozornenie:** Bezpodmienečne zadajte obe doby pre prvú aj druhú stranu oddelene.

Pri ďalej uvedených hodnotách môže dôjsť k odchýlkam. Tie sú spôsobené rôznymi faktormi (napr. teplota, tvar) potravín.

Potravina	2 morčacie rezne 400 g
Funkcia	Gril (horný/dolný ohrievač)
Doba (1. strana) v min.	cca 12 min.
Funkcia	Gril (horný/dolný ohrievač)
Doba (2. strana) v min.	cca 10 min.

Potravina	2 kuracie stehná 500 g
Funkcia	Gril (horný/dolný ohrievač)
Doba (1. strana) v min.	cca 8 min.
Funkcia	Gril (horný/dolný ohrievač)
Doba (2. strana) v min.	cca 7 min.

Potravina	2 šašliky 400 g
Funkcia	Gril (horný/dolný ohrievač)
Doba (1. strana) v min.	cca 12 min.
Funkcia	Gril (horný/dolný ohrievač)
Doba (2. strana) v min.	cca 12 min.

Potravina	2 pstruhy 400 g
Funkcia	Gril/Kombi 2
Doba (1. strana) v min.	cca 8 min.
Funkcia	Gril (horný ohrievač)
Doba (2. strana) v min.	cca 7 min.

Potravina	4 frikadely 600 g
Funkcia	Gril/Kombi 2
Doba (1. strana) v min.	cca 12 min.
Funkcia	Gril (horný/dolný ohrievač)
Doba (2. strana) v min.	cca 8 min.

Potravina	2 kotlety 600 g
Funkcia	Gril (horný/dolný ohrievač)
Doba (1. strana) v min.	cca 15 min.
Funkcia	Gril (horný/dolný ohrievač)
Doba (2. strana) v min.	cca 13 min.

Vhodný riad

Na rozmrazovanie, varenie, atď. používajte, vždy do mikrovlnnej rúry vhodný riad alebo misky. Vo väčšine prípadov sa na varenie núkajú zodpovedajúce riady zo skla. Podľa možnosti si zaobstarajte mikrovlnný riad rôznych veľkostí s pokrievkou.

Chrumkavo vypečené žemle

Pomocou grilu vo vašej mikrovlnnej rúre si môžete rozmrazené žemle vypečiť do chrumkava. Navlhčíte žemľu pred vypekaním trochou vody. Pečte žemle podľa množstva a druhu asi 2 minúty. Aby boli žemle aj zvnútra „čerstvé ako z pece“, odporúčame vám po prvom grilovaní žemle rozrezať a znova minútu piecť, potom obrátiť a ešte minútu piecť.

Recepty

Pizza

Suroviny:

300 g hotového cesta

200 g pretlačených rajčín

150 g obloženie (podľa chuti, napr. šunka, saláma, hríby)

50 g strúhaného syra

Koreniny: bazalka, oregano, tymián, soľ, korenie

Príprava:

Pripravte cesto podľa údajov výrobcu. Vyvalkajte cesto na veľkosť otočného grilovacieho taniera. Jemne pomastite otočný tanier a položte naň základ pizzy. Prepichnete do cesta niekoľko otvorov. Rozdeľte rajčiny s koreninami na pizzový základ. Na to položte požadované obloženie. Nakoniec posypte pizzu syrom. Postavte otočný tanier s pizzou do mikrovlnnej rúry a pečte s nastavením „čerstvá pizza“ (P-3).

Cibuľová polievka zapečená so syrom

Suroviny na 4 porcie

300 g cibule
30 g masla, soľ, biele korenie,
500 ml instantného mäsového vývaru
125 ml suchého bieleho vína
2 plátky hriankovaného chleba
2 plátky mladéj goudy

Príprava:

Olúpte cibuľu a pokrájajte ju na kolieska. Spolu s maslom a korením dajte do misky vhodnej pre mikrovlnnú rúru, polejte mäsovým vývarom, zakryte pokrievkou a varte pri 800 W cca 12-15 minút. Potom pridajte biele víno a podľa chuti dochuťte. Potom nakrájajte hriankovaný chlieb na malé kocky.

Rozdeľte cibuľovú polievku do 4 polievkových tanierov a rozdeľte na ňu aj kocky chleba. Navrch každého taniera položte pol plátka syra. Postavte 4 tanier na otočný tanier a prepečte polievku grilovaním s horným vyhrievaním asi 10 minút. Podľa možnosti použite grilovací stojan ⑨.

Hustá šošovicová polievka

Suroviny:

200 g sušenej šošovice
50 g prerastenej slaniny
125 g bravčového bôčika
1 zväzok polievkovej zeleniny
500 ml vody:
1 bobkový list
250 g zemiakov
2 údené klobásy
Koreniny: soľ, korenie, ocot, cukor

Príprava:

Nechajte šošovicu cez nabobtnať v dostatku vody.

Očistite a umyte zeleninu do polievky a nadrobno ju pokrájajte. Na kocky nakrájajte mäso a slaninu. Pridajte scedenú šošovicu spolu s 500 ml vody, ako aj mäso, slaninu, zeleninu do polievky a bobkový list, všetko do misy vhodnej pre mikrovlnnú rúru.

Prikryte pokrievkou a s výkonom 600 W 10-12 minút varte. Medzitým olúpte, umyte a na kocky nakrájajte zemiaky a na plátky pokrájajte klobásu. Kúsky zemiakov a klobásy vhodte do misy a dobre premiešajte. Prikryte pokrievkou a s výkonom 500 W varte asi 18 minút. Potom dochuťte koreninami.

Karfiolová polievka zapečená so syrom

Suroviny:

500 g očisteného karfiolu
250 ml vody
soľ
1 PL maizeny
2 bielky
2 žĺtky
1 odmerka smotany (200 ml)
2 PL pažitky,
štipka kajenského korenia
150 g surovej šunky (málo tučnej)
50 g strúhaného ementálu

Príprava:

Rozdeľte karfiol na ružičky a dajte ho spolu s 250 ml vody a soľou do misky vhodnej pre mikrovlnnú rúru. Varte s pokrievkou pri plnom výkone 800 W asi 5 minút. Potom zlejte mäsový vývar a nechajte odstáť. Zamiešajte maizenu do smotany a pridajte k mäsovému vývaru. Nechajte vriieť s viacnásobným premiešaním pri plnom výkone 800 W asi 2 až 3 minúty. Pridajte žĺtky, pažitku a kajenské korenie, bielky vyšľahajte na tuhý sneh a opatrne vmiešajte. Teraz dajte karfiol a šunku (v pásikoch) na plochú nákylovú formu, polejte omáčkou a posypte syrom. Funkciou Gril/Kombi 1 pri výkone 500 W varte 18-22 minút a prepečte. Podľa možnosti použite grilovací stojan ⑨.

Zapekané makaróny s mletým mäsom a brokolicou

Suroviny:

150 g makarónov, 500 ml vody
1 ČL soli, 1 cibuľa, 1 strúčik cesnaku
20 g masla, 300 g mletého mäsa
„polovica-polovica“
1 balíček rajčinového pyré s bylinkami (cca 350 g)
400 g brokolice, 4 PL vody
1 odmerka šľahačky (200 g)
150 g plátkov stredne starej goudy
Koreniny: soľ, korenie

Príprava:

Dajte 500 ml vody s 1 ČL soli do misky vhodnej pre mikrovlnnú rúru s pokrievkou a pri plnom výkone 800 W za asi 10 minút privedte do varu. Potom pridajte makaróny a varte pri 600 W 3-5 minút a pri 300 W ďalších asi 3-5 minút. Potom dajte do sitka a nechajte odkvapkať. Teraz poduste cibuľu a strúčik cesnaku s maslom v miske vhodnej pre mikrovlnnú rúru pri 600 W asi 4-5 minút. Potom pridajte mleté mäso a rajčinové pyré – všetko varte ďalších 8-10 minút pri výkone 600 W. 3/4 odmerky šľahačky primiešajte a dochuťte soľou a korením. Umyte a očistite brokolicu a pridajte ju so 4 PL vody do misky vhodnej pre mikrovlnnú rúru. S pokrievkou predvarte pri 800 W asi 5 minút a potom nechajte odkvapkať. Makaróny, zeleninu a šľavu z mletého mäsa dajte do nákylovej formy a zmiešajte. Zvyšnú 1/4 šľahačky rozdeľte na to a všetko obložte plátkami syra. Funkciou Gril/Kombi 1 pri výkone 500 W varte asi 16-18 minút a prepečte. Podľa možnosti použite grilovací stojan ⑨.

Bravčové filé so šampiňónmi v pikantnej paprikovej omáčke

Suroviny:

4 bravčové filé a cca 150 g
350 g bielych šampiňónov
150 g na kocky pokrájanej slaniny
2 odmerky smotany (400 ml)
2 PL rajčinového pretlaku
Koreniny: soľ, korenie, paprika

Príprava:

Okoreňte bravčové filé a dajte do plochej nákyrovej formy. Očistite šampiňóny, rozdeľte ich na polovice a so slaninou pridajte k filé vo forme.

V miske vhodnej pre mikrovlnnú rúru zmiešajte smotanu, rajčinový pretlak a papriku a nechajte vrieť pri 600 W asi 5-6 minút.

Potom dajte túto omáčku na filé.

Funkciou Gril/Kombi 2 pri výkone 300 W varte asi 20-22 minút a prepečte.

Zapekané zemiaky

Suroviny:

1000 g zemiakov
tuk (na vymastenie formy)
2 PL múky na panírovanie
1 odmerka smotany (200 ml)
50 g strúhaného ementálu
maslo (vločky)
Koreniny: soľ, korenie

Príprava:

Po olúpaní a umytí pokrájajte zemiaky na tenké plátky a okoreňte ich. Vymastite formu, nakladte na ňu plátky zemiakov a polejte smotanou.

Nakoniec posypte syrom a panírovacou múkou a navrch dajte vločky masla.

Funkciou Gril/Kombi 1 pri výkone 500 W varte asi 20 minút a zapečte. Podľa možnosti použite grilovací stojan ⑨.

Slepačie frikasé

Suroviny:

1 kura (asi 1000 g)
 300 g šampiňónov
 500 g špargle
 250 ml instantného mäsového vývaru
 100 ml smotany
 2 balíčky svetlej omáčky (instantnej)
 1 PL bieleho vína
 Koreniny: soľ, korenie, muškát

Príprava:

Posypte kura soľou a dajte do misky s pokrievkou vhodnej pre mikrovlnnú rúru. Potom varte s výkonom 800 Watt asi 16-18 minút.

Očistite a na polovice nakrájajte šampiňóny, olúpte špargľu a pokrájajte na 2 až 3 cm dlhé kúsky. Odstráňte z uvareného kuraťa kožu a kosti, a pokrájajte kura na kúsky vhodné do úst.

Dajte mäsový vývar, kuracie mäso, špargľu a šampiňóny do misky vhodnej pre mikrovlnnú rúru. S pokrievkou pri občasnom pomiešaní zohrievajte s výkonom 600 W asi 13-15 minút. Teraz primiešajte smotanu a omáčkový prášok a s výkonom 600 W nechajte vriieť ďalších asi 5-6 minút. Na záver dochuťte bielym vínom, soľou, korením a muškátom.

Zelený slepačí hrniec

Suroviny:

400 g filetov z kuracích prs
 1 malá cukina
 1 malá zelená paprika
 125 ml instantného slepačieho vývaru
 200 g póru
 150 g kalerábu
 150 g zelerovej vňate
 2 PL kyslej smotany
 50 g bylinkového tvarohu

Príprava:

Očistite a umyte zeleninu. Nakrájajte pór na kolieska, kaleráb a zeler na tenké plátky. Duste vo forme vhodnej pre mikrovlnnú rúru s pokrievkou pri výkone 600 W asi 6-8 minút. Pokrájajte filety z kuracích prs na malé kúsky, cukinu na polovice a papriku na kocky, a spolu s horúcim slepačím vývarom dajte k ostatným prísadám do formy. S pokrievkou pri občasnom pomiešaní varte s výkonom 600 W asi 12-15 minút. Potom pridajte kyslú smotanu a bylinkový tvaroh.

Žemľové alebo slaninové knedle

Suroviny pre 4 knedle:

4 pšeničné žemle
 1/2 ČL soli
 150 ml mlieka
 40 g masla
 3 vajcia
 2 -3 PL múky na panírovanie
 2-3 PL posekaného petržlenu
 30 g na kocky pokrájanej šunkovej
 slaniny (pre slaninové knedle)

Príprava:

Pokrájajte žemle na malé kúsky a posypte ich soľou. Zohrejte mlieko vo forme vhodnej pre mikrovlnnú rúru (pri 800 W asi 2-4 minúty), potom ho nalejte na žemle a nechajte všetko asi 15 minút stáť. Maslo a vajcia vymiešajte do peny, pridajte namočené žemle spolu s panírovacou múkou a petržlenom a všetko dobre zamiešajte na cesto (Upozornenie: pri slaninových knedliach pridajte aj na kocky pokrájanú slaninu). Navlhčite si ruky a vyformujte 4 rovnako veľké knedle, ktoré potom na chvíľu ponoríte do studenej vody. Varte s pokrievkou pri 500 W asi 6-8 minút, potom sú knedle pripravené na servírovanie.

Svetlá omáčka

Suroviny:

40 g múky
 30 g masla
 250 ml instantného vývaru
 250 ml mlieka
 Koreniny: soľ, biele korenie, cukor

Príprava:

Dajte múku, maslo, horúci vývar a mlieko do formy vhodnej pre mikrovlnnú rúru, dobre zamiešajte a pri plnom výkone 800 W povarte asi 4-5 minút s občasným silným pomiešaním. Potom varte pri 300 W ďalších asi 4-5 minút. Znova dobre pomiešajte a dochuťte koreninami.

Vanilková omáčka

Suroviny:

250 ml mlieka
 dreň z 1/2 lusku vanilky
 1 odmerka smotany (250 ml)
 2 PL maizeny
 3 PL cukru
 1 žltok

Príprava:

Zamiešajte mlieko, dreň z vanilky, smotanu, maizenu a cukor do formy vhodnej pre mikrovlnnú rúru. Nechajte vriieť pri 800 W asi 4-5 minút, medzitým raz pomiešajte. Hotovú omáčku dobre premiešajte a zahustite ju žĺtkom.

Ryžová kaša

Suroviny:

250 g ryžovej kaše

1 liter mlieka

1 ČL masla

40 g cukru, škorica s cukrom (na posypanie) alebo ovocný kompót

Korenie: soľ

Príprava:

Dajte ryžovú kašu, mlieko, trošku soli, maslo a cukor do veľkej formy vhodnej pre mikrovlnnú rúru. S pokrievkou priveďte do varu s plným výkonom 800 W za asi 10-12 minút, potom pomiešajte a len s výkonom 100 W asi 20-22 minút nechajte bobtnať. Potom ešte niekoľko minút nechajte stáť a nakoniec premiešajte a podľa chuti buď posypte škoricovým cukrom alebo pridajte ovocný kompót.

Červená ovsená kaša (s jahodami a malinami)

Suroviny:

250 g hlboko zmrazených jahôd

250 g hlboko zmrazených malín

1 balíček vanilkového cukru

2 PL cukru

2 PL maizeny

Príprava:

Zamiešajte maizenu do 3 PL vody. Vložte ovocie do pre mikrovlnnú rúru vhodnej formy s pokrievkou. Potom s plným výkonom 800 W asi 6-8 minút rozmrazujte a ohrievajte.

Potom trochu pretlačte ovocie a pridajte vanilkový cukor, cukor a premiešanú maizenu. Dobre premiešané nechajte s pokrievkou pri 600 W variť asi 6-8 minút. Potom naplňte kašu do dezertných misiek a nechajte vychladnúť.

 Kašu servírujte s opísanou vanilkovou omáčkou ...

Dobrú chuť!

Recepty bez záruky. Všetky údaje o surovinách a príprave sú orientačné. Doplňte si tieto recepty o vaše vlastné, ktoré ste si vyskúšali. Želáme vám úspech a dobrú chuť.

Zoznam hesiel

- Čistenie 56
Autoohrev 54
Bravčové 50-51, 66
Chlieb 58, 61, 64
Cibuľová polievka 64
Detská poistka 39, 46, 48, 50, 54-55
Doba odstátia 58-59
Doba varenia 49-50, 60-61
Frikadely 52, 61-62
Funkcia pamäte 49
Grilovanie 39-40, 47, 49, 52-54, 61
Hovädzie 50
Hrášok 60
Hríby 59, 61, 63
Hydina 45, 50-51, 54
Žemľa 58
Jahody 59
Karfiol 60, 65
Klobása 50-51, 54
Klobásový nárez 58
Kotlety 62
Kuchynský časovač 39, 46-47
Kuracie stehná 61-62
Likvidácia 57
Maslo 58, 66, 68-69
Menu automatiky 50
Mikrovlnné žiarenie 43
Minimálny odstup 40
Morčacie rezne 62
Nápoje 51, 54
Nastavenie hodín 46
Otočný grilovací tanier 39, 46-47, 52, 56
Pizza 51, 63
Pokyny pre uzemnenie 44
Postup pri varení s grilom/kombi 53
Predjedlá 52, 54
Prednastavenia 39
Pstruhy 62
Recepty 63, 69
Rezance 60
Riad 43, 45-46, 52, 63
Rozmrazovanie podľa času 39, 54
Rozmrazovanie podľa hmotnosti 54
Rybie filé 61
Ryby 51, 54, 61
Ryža 60
Rýchly štart 39, 46-54, 56
Solené zemiaky 60
Syr 58
Technické údaje 39
Varenie v mikrovlnnej rúre 47
Výkon 39, 47-50, 54, 60-61
Výkonový stupeň 48-49, 55
Začatie 48-49, 53-54
Zapekané zemiaky 66
Záruka & servis 57
Zelenina/ovocie 51
Zemiaky 43, 51, 60, 64, 66
Šetrenie energiou 55
Špenát 60
Šľahačková torta 58
šašliky 62

CZ/SK

KOMPERNASS GMBH • BURGSTRASSE 21 • D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com

IČO: KH1166-11/06-V1