

# MIKROVLNNÁ TROUBA

NÁVOD K OBSLUZE

**PHILCO**



*Famous for Quality the World Over*

**PMD 2011 W**  
**PMD 2011 B**

**Vážený zákazníku,**

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

# OBSAH

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	2
OSTATNÍ DOPORUČENÍ .....	5
POKYNY PRO UZEMNĚNÍ TROUBY .....	7
INSTALACE TROUBY .....	7
TECHNICKÉ ÚDAJE TROUBY .....	8
POPIS MIKROVLNNÉ TROUBY .....	10
OBSLUHA TROUBY .....	11
ÚDRŽBA MIKROVLNNÉ TROUBY .....	12
PŘEDTÍM NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISU .....	14
ÚDRŽBA MIKROVLNNÉ TROUBY .....	15
OTÁZKY A ODPOVĚDI .....	16
INSTRUKCE O VAŘENÍ .....	17
PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ TROUBY .....	18
ZÁKLADY VAŘENÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ .....	19
PŘEVODNÍ TABULKY .....	21
TECHNIKY VAŘENÍ .....	21
PRŮVODCE ROZMRAZOVÁNÍM .....	23
TABULKA VAŘENÍ & OHŘEVU .....	25
TABULKA VAŘENÍ ZELENINY .....	27

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

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



#### **Výstraha:**

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



#### **Výstraha:**

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



#### **Výstraha:**

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

- Tento spotřebič je určen výhradně pro použití v domácnosti a nikoliv v podobných prostorech, jako jsou:
  - kuchyňské kouty v obchodech, kancelářích a ostatních pracovních prostředích;
  - v zemědělství;
  - hosty v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích;
  - v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní.
- Pro zajištění dostatečné cirkulace vzduchu musí být ponechán volný prostor okolo mikrovlnné trouby. Ponechejte volný prostor 30 cm nad horním povrchem trouby, 20 cm po stranách. Neblokujte jakékoliv otvory trouby. Neodstraňujte nožky trouby.
- Kovové nádoby pro pokrmy a nápoje nejsou pro mikrovlnné vaření dovoleny.
- Používejte pouze nádoby, které jsou vhodné k použití v mikrovlnných troubách.
- V mikrovlnné troubě nepoužívejte níže uvedené kuchyňské nádobí a pomůcky:
  - kovové pánve nebo nádobí s kovovou rukojetí nebo s kovovým zdobením;
  - svorky na plastových sáčkách;
  - nádobí s povrchovou úpravou z melaminu;
  - běžné teploměry, které se používají např. k měření teploty masa apod.
- Když se ohřívá pokrm v nádobách z plastu nebo papíru, kontrolujte občas troubu, aby nedošlo ke vznícení.
- Mikrovlnná trouba je určena pro ohřev potravin a nápojů. Sušení potravin nebo oděvů a ohřev ohřívacích podušek, domácí obuvi, mycích hub, vlhkého textilu a podobných věcí může vést k nebezpečí poranění, vznícení nebo požáru.

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

## OSTATNÍ DOPORUČENÍ

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

- Nepoužívejte mikrovlnnou troubu, pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka, v případě, že nefunguje správně, je-li poškozena nebo byla-li upuštěna na zem. Jakákoliv oprava mikrovlnné trouby nebo výměna poškozeného napájecího kabelu smí být provedena pouze autorizovaným servisním střediskem, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.

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

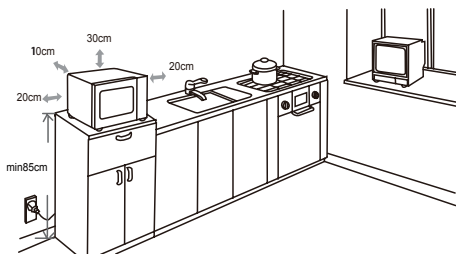


# POKYNY PRO UZEMNĚNÍ TROUBY

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

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

## INSTALACE TROUBY



### 1. Po vybalení trouby překontrolujte, zda trouba není poškozena.

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

### 2. Přístup vzduchu

Nezakrývejte větrací otvory skříňky trouby - zakryté větrací otvory skříňky trouby mohou při jejím používání zapříčinit její přehřátí nebo poškození. Pro zajištění přístupu vzduchu ponechtejте okolo a za troubou nejméně 20 cm volného prostoru, nad troubou nejméně 30 cm.

### 3. Umístění

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

### 4. Udržujte větrací otvory skříňky trouby v čistotě.

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

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

Za provozu trouby je možné rušení příjmu těmito přístroji.

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

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

## 7. Napájení trouby

- Napětí použité pro napájení trouby musí přesně odpovídat napětí specifikovanému na typovém štítku trouby. Napětí vyšší než na typovém štítku může mít za následek vznik požáru nebo poškození trouby. Nižší napětím zpomaluje přípravu potravin v troubě. Výrobce trouby v žádném případě neodpovídá za škody zapříčiněné nesprávným napájením trouby popř. použitím jističů (pojistek) o hodnotách jiných než specifikovaných.
- Pro zabránění vzniku rizik smí být poškozený síťový kabel trouby vyměněn nebo opraven výrobcem, autorizovaným servisem nebo pracovníkem s odpovídající kvalifikací.

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

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

## TECHNICKÉ ÚDAJE TROUBY

NAPÁJENÍ	230 V ~, 50 Hz s uzemněním
MIKROVLNY PŘÍKON	1050 W
MIKROVLNY VÝKON	700 W
MIKROVLNY KMITOČET	2450 MHz
VNĚJŠÍ ROZMĚRY (Š x V x H)	439,5 x 334,2 x 258,2 mm
OBJEM	20 l
HMOTNOST	Cca 11 kg
ČASOVAČ	35 min. dvojitá rychlost
NASTAVENÍ MIKROVLNNÉ VÝKONU	5 výkonnostních stupňů

\* Změny designu a technických údajů vyhrazeny bez předchozího oznámení.

# DŮLEŽITÉ

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

žlutozelený vodič : uzemnění

modrý vodič : nula

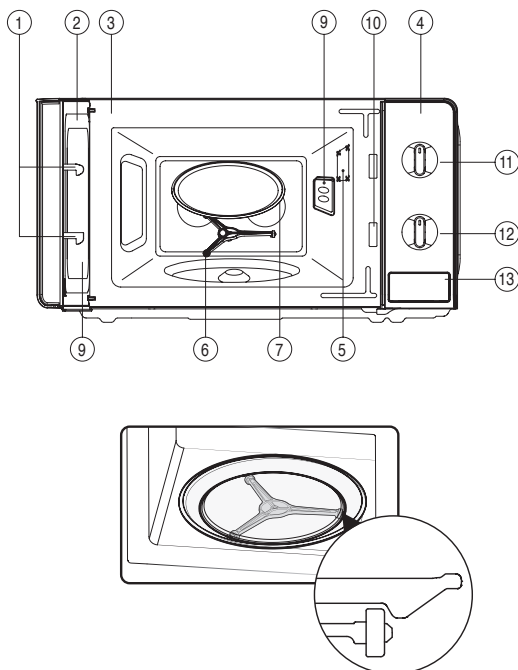
hnědý vodič : fáze

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

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

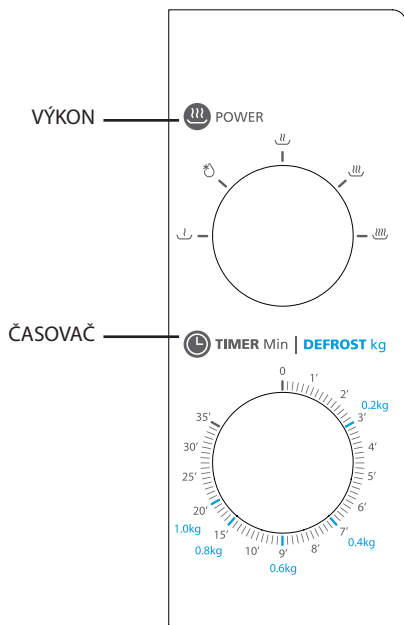
**UPOZORNĚNÍ:** Trouba musí být uzemněna.

## POPIS MIKROVLNNÉ TROUBY



- ① **Bezpečnostní uzávěry dvířek** - po uzavření dvířek budou dvířka automaticky zajištěna. Otevřením dvířek za provozu trouby bude vypnut magnetron (zdroj mikrovlnné energie).
- ② **Těsnění dvířek** - zajišťuje působení mikrovlnné energie pouze ve vnitřním prostoru trouby a brání jejímu úniku do okolí trouby.
- ③ **Vnitřní prostor trouby**
- ④ **Ovládací panel trouby**
- ⑤ **Osvětlení vnitřního prostoru trouby** - po zahájení provozu trouby se automaticky zapne.
- ⑥ **Vodítko otočného talíře** - Před použitím mikrovlnné trouby se vždy ujistěte, že je vodítko otočného talíře nainstalovaný. Nikdy nepoužívejte troubu bez instalovaného vodítka i otočného talíře.
- ⑦ **Skleněný otočný talíř** - je vyroben ze speciálního ohnivzdorného skla. Před zahájením provozu trouby musí být talíř správně vložen do trouby. Nepřipravujte v troubě potraviny položené přímo na otočném talíři.
- ⑧ **Okénko dvířek** - okénko umožňuje kontrolu přípravy v troubě, sítkem okénka dvířek mikrovlnny neprocházejí.
- ⑨ **Kryt** - chrání výstup z generátoru mikrovln proti vniknutí kapek šťávy nebo tuku z připravovaných potravin.
- ⑩ **Bezpečnostní systém zajištění dvířek trouby**
- ⑪ **Otočný ovladač výkonu** - používá se pro nastavení výkonu mikrovlnné trouby.
- ⑫ **Otočný ovladač času** - používá se pro nastavení doby vaření u všech funkcí.
- ⑬ **Tlačítko pro otevření dvířek**

## OBSLUHA TROUBY



1. Pro nastavení výkonu vaření otočte ovladač výkonu na požadovanou úroveň.
2. Chcete-li nastavit čas vaření, otočte ovladač časovače na požadovaný čas podle vašeho průvodce vařením pokrmu.
3. Mikrovlnná trouba automaticky spustí vaření po nastavení úrovně výkonu a času.
4. Po uplynutí času vaření se spotřebič zastaví a zazní zvukový signál.
5. Pokud se spotřebič nepoužívá, vždy nastavte dobu vaření na „0“.

Funkce/Výkon	Výkon	Použití
⚡	17% výkon	Rozmrazení zmrzliny
★	33% výkon	Vaření, zjemnění máslem nebo rozmrazení polévky
🔥	55% výkon	Dušení ryby
☀️	77% výkon	Rýže, ryby, kuřecí maso, mleté maso
☀️☀️	100% výkon	Zahřívání mléka, převaření vody, zeleniny, nápoje

Upozornění: Při vyjímání pokrmu z trouby se ujistěte, zda je trouba vypnutá otočením ovladače časovače do polohy 0 (nula).

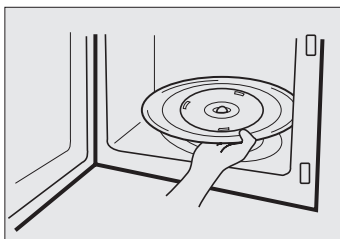
Pokud tak neučiníte a při provozu mikrovlnné trouby bez pokrmu, může dojít k přehřátí a poškození magnetronu.

## ÚDRŽBA MIKROVLNNÉ TROUBY

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

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

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

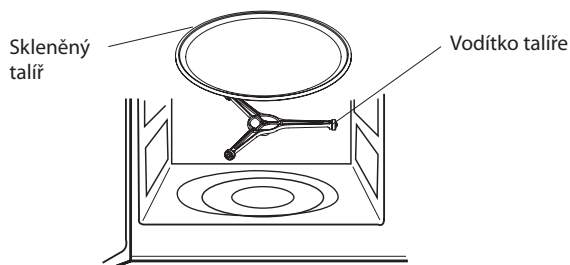


## VODÍTKO TALÍŘE

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

## SKLENĚNÝ TALÍŘ

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



# PŘEDTÍM NEŽ ZAVOLÁTE DO SERVISU

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

## \* Trouba nepracuje:

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

## \* Jiskření ve vnitřním prostoru trouby:

1. Překontrolujte použité nádoby - v troubě nesmí být používáno kovové nádobí včetně smaltovaného popř. porcelánové nebo skleněné nádobí s kovovým (zlatým nebo stříbrným) dekorem.
2. Překontrolujte, zda se event. použitá hliníková fólie nedotýká stěn vnitřního prostoru trouby. Pokud ani poté nebude problém odstraněn, kontaktujte odborný servis.
3. Zkontrolujte, zda na vlnovodu není nějaká nečistota nebo mastnota.

Normální provoz	
Mikrovlnná trouba ruší televizní příjem.	Při provozu mikrovlnné trouby může být rušen rozhlasový a televizní příjem. Je to podobné rušení malých elektrických spotřebičů, jako je mixér, vysavač a elektrický ventilátor. To je normální.
Ztlumené světlo trouby.	Při vaření v mikrovlnné troubě s nízkým výkonem může světlo v troubě ztmavnout. To je normální.
Pára se hromadí na dvířkách trouby, horký vzduch vychází ven z větracích otvorů.	Při vaření může z pokrmu vycházet pára. Většina se dostane ven z větracích otvorů. Některé se však mohou hromadit na chladném místě, jako jsou dvířka trouby. To je normální.
Trouba se náhodně spustila bez jídla.	Je zakázáno provozovat spotřebič bez jídla uvnitř. Je to velmi nebezpečné.

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba se nedá spustit.	(1) Napájecí kabel není pevně připojen.	Odpojte ho. Potom ho po 10 sekundách znovu připojte.
	(2) Vypálená pojistka nebo vypnutý jistič.	Vyměňte pojistku nebo resetujte jistič (opravený odborným personálem naší společnosti).
	(3) Problém s napájením.	Otestujte zásuvku s jinými elektrickými spotřebiči.
Trouba nehřeje.	(4) Dvířka nejsou dobře zavřená.	Dobře zavřete dvířka trouby.



Podle směrnice o odpadu z elektrických a elektronických zařízení (OEEZ) by se měl OEEZ sbírat a zpracovávat odděleně. Pokud kdykoli v budoucnu budete muset tento výrobek zlikvidovat, NELIKVIDUJTE ho spolu s domovním odpadem. Pošlete tento výrobek na sběrná místa OEEZ, jsou-li k dispozici.



## ÚDRŽBA MIKROVLNNÉ TROUBY

I když je trouba vybavena řadou funkcí zajišťujících její bezpečný provoz je důležité věnovat pozornost následujícím pokynům:

1. Nemanipulujte a nevyřazujte z činnosti bezpečnostní uzávěry dvířek trouby.
2. Pozor na vniknutí cizích předmětů do prostoru mezi těsněním dvířek a čelními plochami trouby, zabraňte event. hromadění zbytků potravin nebo čisticích prostředků na tomto místě. Pro čištění těchto částí trouby použijte vlhkou utěrku zvlhčenou ve zředěném roztoku mírného saponátového čisticího prostředku, vyčištěné díly otřete do sucha. V žádném případě nepoužívejte pro čištění trouby ředidla, rozpouštědla popř. čisticí prostředky způsobující otěr.
3. Chraňte dvířka trouby před nadměrným mechanickým namáháním. V žádném případě nedovolte, aby si s troubou hrály děti - mikrovlnná trouba není hračka. Nepoužívejte poškozenou troubu - s používáním poškozené trouby vyčkejte na její opravu pracovníkem s odpovídající kvalifikací.  
Z hlediska funkce trouby je důležité správné uzavírání dvířek a dvířka nesmí vykazovat následující poškození:
  - i) poškození (ohnutí)
  - ii) závěsy a uzávěry (nesmí být poškozeny nebo uvolněny)
  - iii) těsnění dvířek a těsnící čelní plochy trouby (nesmí být poškozena).
4. Trouba smí být opravována nebo seřizována pouze pracovníky s odpovídající kvalifikací.
5. Troubu je nutno pravidelně čistit a z trouby je nutno odstraňovat event. zbytky potravin.
6. Pokud nebude trouba udržována v čistotě, je možné znehodnocení kvality jejich povrchových ploch, což může výrazně ovlivnit její životnost, a zapříčinit vznik nebezpečných situací.

### **POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM**

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

## OTÁZKY A ODPOVĚDI

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

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

### **Otázka: Mohu používat troubu bez vloženého skleněného otočného talíře nebo vodítka talíře?**

Odpověď: Nikoliv - oba uvedené díly musí být v troubě instalovány již před jejím uvedením do provozu.

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

Odpověď: Dvířka je za provozu trouby možno otevřít kdykoliv - otevřením dvířek je automaticky vypínán zdroj mikrovlnné energie. Po uzavření dvířek trouby bude trouba pokračovat v zahájeném programu.

### **Otázka: Proč je v troubě po ukončení jejího používání vlhko?**

Odpověď: V průběhu přípravy potravin v troubě je z potravin uvolňována pára. Většina této páry je z trouby odváděna vzduchem, který cirkuluje ve vnitřním prostoru trouby, část páry kondenzuje na stěnách vnitřního prostoru trouby.

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

Odpověď: Nikoliv - kovová síťka okénka odráží mikrovlny zpět do vnitřního prostoru trouby. Otvory sítky umožňují kontrolu přípravy potravin v troubě, brání však průniku mikrovln.

### **Otázka: Proč vajíčka občas explodují?**

Odpověď: Při pečení nebo při sázených vejcích může žloutek explodovat z důvodu páry, která se tvoří v membráně žloutku.

### **Otázka: Proč se doporučuje po dokončení vaření ohřáté jídlo odstát?**

Odpověď: Doba odstátí je velmi důležitá. Během mikrovlnného vaření se teplota nachází v potravinách a ne v troubě. Většina potravin se ohřeje hlavně uvnitř, což umožňuje pokračování procesu vaření po vyjmutí potravin z trouby. Doba odstátí pro maso, velké kusy zeleniny a koláče umožňuje dostatečně prohřát vnitřek potravin bez převaření na povrchu.

### **Otázka: Co znamená „doba odstátí“?**

Odpověď: „Doba odstátí“ znamená, že potraviny by měly být vyjmuty z trouby a ponechány zakryté by měly dokončit proces vaření nebo ohřevu. Díky této funkci není třeba ohřívat příliš dlouhou dobu.

### **Otázka: Proč trouba nevaří stejně tak rychle, jak je uvedeno v průvodci vaření?**

Odpověď: Zkontrolujte údaje v průvodci vařením, abyste se ujistili, že přesně postupovali podle instrukcí. Zkontrolujte, co by mohlo způsobit rozdílnost v čase. Časy uvedené v průvodci vařením a nastavení teplot jsou pouze orientační a mají napomáhat převaření potravin. To je nejčastější problém používání mikrovlnné trouby. Velikost, tvar, hmotnost a rozměry ovlivňují dobu vaření nebo ohřevu.

### **Otázka: Poškodí se mikrovlnná trouba, když bude spouštěna na prázdko?**

Odpověď: Ano. Nikdy nezapínejte troubu na prázdko.

### **Otázka: Můžu používat troubu bez vloženého skleněného otočného talíře nebo otočit otočný talíř pro zajištění velké mísy?**

Odpověď: Ne. Jestliže vyjmete skleněný otočný talíř, dojde ke snížení výsledků vaření. Nádoby používané v troubě musí pasovat na skleněný otočný talíř.

**Otázka: Může se skleněný otočný talíř otáčet v jakémkoliv směru?**

Odpověď: Ano. Skleněný otočný talíř se může otáčet ve směru i proti směru hodinových ručiček. Nádoby používané v troubě musí pasovat na skleněný otočný talíř.

**Otázka: Mohu v mikrovlnné troubě pražit praženou kukuřici? Jak dosáhnou nejlepších výsledků?**

Odpověď: Ano. V mikrovlnné troubě můžete připravovat praženou kukuřici, ale jen tu ve speciálním balení a za pomoci instrukcí od výrobce. Nepoužívejte běžné papírové sáčky. Pomocí poslechu ukončete činnost, jakmile doba pukání kukuřice bude delší jak 1-2 sekundy. Nepuklá zrna kukuřice znovu nenechávejte pražit. Pro pražení kukuřice nepoužívejte skleněné nádoby.

## INSTRUKCE O VAŘENÍ

### Použití kuchyňské pomůcky

Používejte kuchyňské pomůcky vhodné pouze pro použití v mikrovlnné troubě.

Při vaření nebo ohřevu jídla je nutné, aby mikrovlny prošly jídlem bez odrazení nebo absorpce použitého nádobí. Dávejte důraz při výběru správného nádobí. Jestliže je uvedeno, že je nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě, není třeba se obávat. Níže uvedená tabulka obsahuje seznam nádobí a doporučuje, jaké nádobí lze v mikrovlnné troubě použít.

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

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

● : doporučené použití;

▲ : omezené použití;

X : nedoporučeno

## PRO BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ TROUBY

### Obecné použití

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

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

Nespouštějte troubu naprázdno. Můžete troubu poškodit.

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

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

Nevystavujte kontrolní panel působením tvrdých předmětů. Můžete troubu poškodit.

## Jídlo

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

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

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

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

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

V mikrovlnné troubě nefritujte.

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

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

## JISKŘENÍ

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

Jiskření ve vnitřním prostoru trouby je zapříčiněno:

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

## ZÁKLADY VAŘENÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ

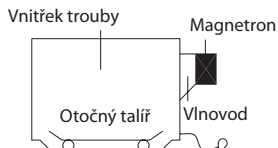
Princip mikrovlnné energie pro vaření a ohřev potravin je znám již od vzniku radaru v 2. světové válce.

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

## JAK MIKROVLNY VAŘÍ JÍDLO

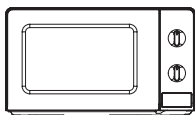
Mikrovlenná trouba je zařízení skupiny 2 ISM, ve které rádio frekvenční energie je intenzivně generována a používána ve formě elektromagnetické radiace. Tento výrobek třídy B je zařízení vhodné pro domácí použití a přímé použití při nízkém napětí, které je dodáváno do domácností.

V mikrovlenné troubě je energie přeměněna na mikrovlny pomocí MAGNETRONU.



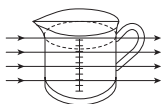
### ► ODRAZ

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



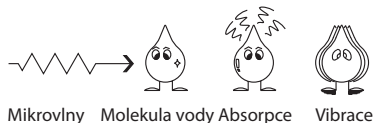
### ► PŘENOS

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



### ► ABSORPCE

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



## PŘEVODNÍ TABULKY

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

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

## TECHNIKY VAŘENÍ

### DOBA ODSTÁTÍ

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

### OBSAH VLNKOSTI

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

### HUSTOTA

Pórovité pokrmy se ohřívají rychleji než velmi husté potraviny.

### KRYCÍ FÓLIE

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

## **TVAR**

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

## **ROZLOŽENÍ**

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

## **POČÁTEČNÍ TEPLOTA**

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

## **TEKUTINY**

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

## **OTÁČENÍ A MÍCHÁNÍ**

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

## **ROZMÍSTĚNÍ**

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

## **MNOŽSTVÍ**

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

## **PROPÍCHOVÁNÍ**

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

## **ZAKRYTÍ**

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



## PRŮVODCE ROZMRAZOVÁNÍM

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

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

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

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

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

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

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

## Tabulka rozmrazování

Potravina a hmotnost	Doba rozmrazování	Doba odstátí	Technika přípravy
HOVĚZÍ Mleté maso 450 g	9-11 min.	15-20 min.	Rozložte na části a vyjměte rozmražené části.
Vařené maso 675 g	14-18 min.	25-30 min.	Rozložte a jednou otočte.
Karbanátky 4 ks/110 g	8-10 min.	15-20 min.	Po uplynutí poloviny doby otočte.
VEPŘOVÉ Žebírka 450 g	8-10 min.	25-30 min.	Rozložte a jednou otočte.
Řízky 4 ks/125 g	9-11 min.	25-30 min.	Oddělte a jednou otočte.
Mleté maso 450 g	9-11 min.	15-20 min.	Rozložte na části a vyjměte rozmražené části.
DRŮBEŽ Celé kuře 1125 g	21-25 min.	45-90 min.	Otočte prsní částí dolů. Po uplynutí poloviny doby otočte. Zakryjte podle potřeby.
Kuřecí prsa 450 g	12-15 min.	15-30 min.	Oddělte a jednou otočte.
Smažené kuře 900 g	19-22 min.	25-30 min.	Oddělte a jednou otočte.
Kuřecí stehna 675 g	14-18 min.	15-30 min.	Oddělte a jednou otočte.
RYBY A MOŘSKÉ PLODY Celá ryba 450 g	7-9 min.	15-20 min.	Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte. Zakryjte podle potřeby.
Rybí filé 675 g	10-12 min.	15-20 min.	Oddělte a jednou otočte.
Krevety - 225 g	3-4 min.	15-20 min.	Oddělte a jednou otočte.

\* Uvedené doby rozmrazování jsou pouze orientační, jelikož se teplota mražených potravin může lišit.

# TABULKA VAŘENÍ & OHŘEVU

## Tabulka vaření

Potravina	Úroveň výkonu	Doba vaření/ 450 g	Zvláštní instrukce
<b>MASO</b> Hovězí steak - krvavý - středně propečený - propečený Vepřový řízek Uzený plátek	STŘEDNÍ STŘEDNÍ STŘEDNÍ VYSOKÝ VYSOKÝ	8-10 min. 9-11 min. 11-13 min. 12-14 min. 8-10 min.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Chlazené maso a drůbež byste měli vyjmout alespoň 30 minut před vaření.</li><li>- Vždy nechte maso i drůbež odstát zakryté po vaření.</li></ul>
<b>DRŮBEŽ</b> Celé kuře Kousky kuřete Prsa (s kostí)	VYSOKÝ STŘEDNÍ STŘEDNÍ	6-8 min. 5-7 min. 6-8 min.	
<b>RYBY</b> Rybí filé Makrela (celá) Pstruh (celý) Losos (steak)	VYSOKÝ VYSOKÝ VYSOKÝ VYSOKÝ	4-6 min. 4-6 min. 5-7 min. 4-6 min.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Rybu potřete malým množstvím oleje nebo másla nebo přidejte 15 - 30 ml citrónové šťávy, vína, vývaru, mléka nebo vody.</li><li>- Vždy nechte rybu odstát po uvaření.</li></ul>
<b>Poznámka:</b> Výše uvedené doby vaření jsou pouze orientační. Mohou se lišit v závislosti na chuti a preferencích. Doba přípravy se může lišit v závislosti na tvaru a skladbě potravin. Mražené maso, drůbež a ryby musí být řádně rozmražené před vařením.			

### Poznámka:

Výše uvedené doby vaření jsou pouze orientační. Mohou se lišit v závislosti na chuti a preferencích. Doba přípravy se může lišit v závislosti na tvaru a skladbě potravin.

## Tabulka ohřevu

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

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

### Poznámka:

Výše uvedené doby vaření jsou pouze orientační. Mohou se lišit v závislosti na chuti a preferencích. Doba přípravy se může lišit v závislosti na tvaru a skladbě potravin.

## TABULKA VAŘENÍ ZELENINY

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

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

### Tabulka vaření mražené zeleniny

Zelenina	Hmotnost	Doba ohřevu	Instrukce
Špenát	125 g	2-3 min.	Přidejte 15 ml studené vody.
Brokolice	250 g	3-4 min.	Přidejte 30 ml studené vody.
Hrášek	250 g	3-4 min.	Přidejte 15 ml studené vody.
Zelené fazolky	250 g	4-5 min.	Přidejte 30 ml studené vody.
Směs na polévku (mrkev/hrášek/kukuřice)	250 g	3-5 min.	Přidejte 15 ml studené vody.
Směs na čínu	250 g	4-6 min.	Přidejte 15 ml studené vody.

#### Poznámka:

Výše uvedené doby vaření jsou pouze orientační. Mohou se lišit v závislosti na chuti a preferencích. Doba přípravy se může lišit v závislosti na tvaru a skladbě potravin.

## Tabulka vaření čerstvé zeleniny

Zelenina	Hmotnost	Doba vaření	Instrukce
Brokolice	250 g 500 g	3-4 min. 5-7 min.	Nakrájejte na stejné růžičky. Stopky mají směřovat do středu.
Bruselská kapusta	250 g	4-5 min.	Přidejte 60 - 75 ml vody.
Mrkev	250 g	3-4 min.	Nakrájejte na stejné kousky.
Květák	250 g 500 g	3-4 min. 5-7 min.	Nakrájejte na stejné růžičky. Velké rozpujte. Stopky mají směřovat do středu.
Cukety	250 g	3-4 min.	Nakrájejte cukety na plátky. Přidejte 30 ml vody nebo kousek másla. Vařte do měkka.
Lilek	250 g	3-4 min.	Nakrájejte lilek na malé kousky a pokapejte 1 lžící citrónové šťávy.
Pórek	250 g	3-4 min.	Nakrájejte pórek na tlusté plátky.
Houby	125 g 250 g	2-3 min. 3-5 min.	Připravujte celé nebo nakrájené na kousky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním osušte.
Cibule	250 g	3-4 min.	Nakrájejte cibuli na plátky nebo na půlky. Přidejte 15 ml vody.
Paprika	250 g	3-5 min.	Nakrájejte papriky na malé kousky.
Brambory	250 g 500 g	3-5 min. 8-10 min.	Brambory oloupejte a nakrájejte na půlky nebo na čtvrtky.
Kedluben	250 g	5-7 min.	Nakrájejte kedluben na malé kousky.

### Poznámka:

Výše uvedené doby vaření jsou pouze orientační. Mohou se lišit v závislosti na chuti a preferencích. Doba přípravy se může lišit v závislosti na tvaru a skladbě potravin.

## TECHNICKÉ INFORMACE

Technické informace se nachází na typovém štítku na vnitřní straně spotřebiče a na energetickém štítku. QR kód, na dodaném energetickém štítku, obsahuje odkaz na registraci spotřebiče v databázi EU Eprel. Uchovejte si energetický štítek, návod k použití, spolu s dalšími dokumenty dodanými s přístrojem.

## INFORMACE O TESTOVÁNÍ

Dodané zařízení je v souladu s EcoDesignem a EN 50564:2011:2011; EN 50242:2016; EN 60350-1:2016; EN 60350-2:2013+A11:2014. Požadavky na přístup vzduchu pro správný provoz přístroje, minimální vzdálenost od zdi a rozměry přístroje, jsou součástí tohoto návodu. V případě dalších dotazů se obraťte na výrobce.

## PÉČE O ZÁKAZNÍKA A SERVIS

Vždy používejte pouze originální náhradní díly.

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

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

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

Pro stažení dokumentů navštivte [www.philco.cz](http://www.philco.cz).

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

Změny vyhrazeny bez předchozího upozornění.

## POKYNY A INFORMACE O LIKVIDACI POUŽITÝCH BALENÍ MATERIÁLŮ

Obalové materiály zlikvidujte na veřejném místě pro likvidaci odpadu.

### LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTŘEBIČŮ



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

#### Pro podnikatelské subjekty v Evropské unii

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

#### Likvidace v ostatních státech mimo Evropskou unii

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



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

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

Originál tohoto návodu k obsluze je v českém jazyce.









Výrobce/Manufacturer:  
Fast ČR, a.s.  
U Sanitasy 1621  
Říčany 251 01, CZECH REPUBLIC

Distributor:  
FAST PLUS, a.s.,  
Vlčie hrdlo 324/90  
821 07 Bratislava, SLOVAKIA

Distributor:  
FAST POLAND Sp. z o. o.  
Kwiatniowa 36  
05-090 Wypędy, POLAND

**PHILCO**<sup>®</sup> 

**is a pending or registered trademark of Electrolux Home Products, Inc. and used under a license from Electrolux Home Products, Inc.**