



Mikrovlnná trouba **Professor** MT1707

NÁVOD K OBSLUZE



*Blahopřejeme Vám k nákupu nové mikrovlnné trouby
a děkujeme Vám, že jste se rozhodli pro výrobek značky Professor.*



**Mikrovlnná trouba je určena výhradně k použití
v domácnosti ve volném prostoru.
Není určena jako vestavná.**

**Před instalací a prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod
i další instrukce a upozornění a řiďte se jimi.
Ušchovejte pro pozdější použití**

Pro případnou reklamaci si uschovejte doklad o zaplacení.

Technické údaje

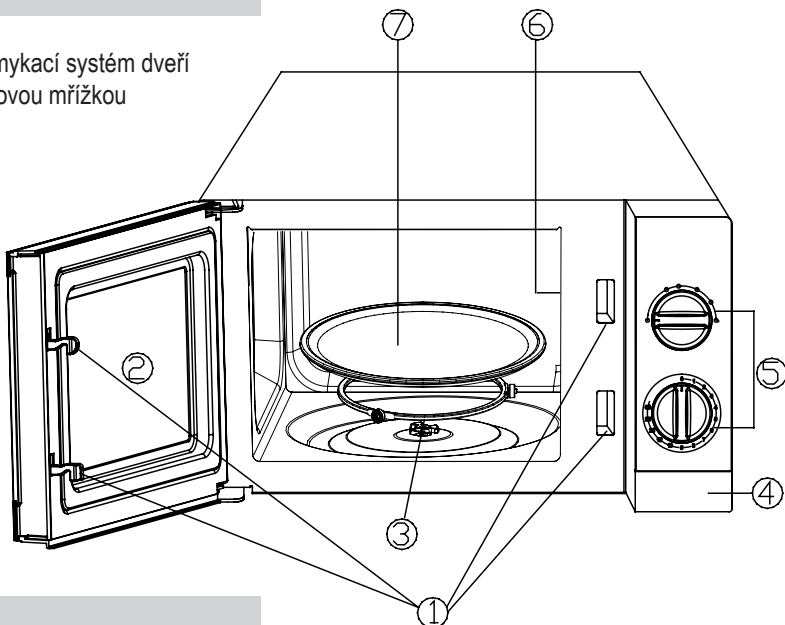
obsah 17 litrů • výkon 700 W • příkon 1100 W
síťové napětí 230-240 V~50 Hz • frekvence mikrovln 2 450 MHz
vnitřní rozměry trouby 298 x 200 x 308 mm
vnější rozměry trouby 446 x 245 x 360 mm
rozměry obalu 292 x 496 x 354 mm
hmotnost trouby bez obalu 9,6 kg
hmotnost trouby s obalem 10,4 kg
hlučnost <58 dB

30 min. časovač • otočný skleněný talíř 245 mm • bezpečnostní zavírání dvířek
otočný regulátor výkonu • zvuková signalizace při vypnutí • osvětlení vnitřního prostoru



Vyobrazení

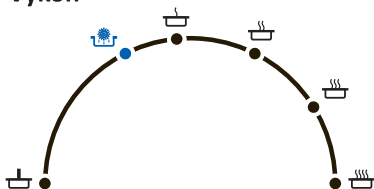
- 1 - Bezpečnostní zamykací systém dveří
- 2 - Dveřní sklo s kovovou mřížkou
- 3 - Unašeč talíře
- 4 - Otevírání dvířek
- 5 - Ovládací panel
- 6 - Výstup mikrovln
- 7 - Skleněný talíř



Ovládací panel

Regulátor výkonu

Výkon

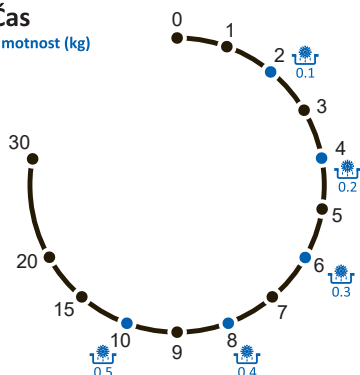


Vysoký		100% výkon	- 700 W
Vyšší		85% výkon	- 595 W
Střední		66% výkon	- 462 W
Nízký		48% výkon	- 336 W
Rozmrazit		40% výkon	- 280 W
Nejnižší		17% výkon	- 119 W

Časový spínač

Čas

Hmotnost (kg)



Zapne nastavený výkon na zvolený čas v rozsahu 0 - 30 minut.

Na časovém spínači je vyobrazena orientační hmotnost rozmrazované potraviny u času, za kterou by se potravina měla rozmrazit.



Důležité bezpečnostní pokyny

- Nepracujte s mikrovlnnou troubou, jestliže nefunguje tak, jak má nebo jestliže byla poškozena.
- **VÝSTRAHA - Pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozena, nesmí být trouba v činnosti, dokud nebude opravena proškolenou osobou.**
- **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.**
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo 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, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- Na děti by se mělo dohlížet, aby se zajistilo, že si nebudou se spotřebičem hrát.
- **VÝSTRAHA - Použití trouby dětmi bez dozoru je povoleno pouze, když jsou dány dostatečné pokyny, aby dítě bylo schopno používat troubu bezpečným způsobem a rozumělo nebezpečí při nesprávném použití.**
- Mikrovlnná trouba je určena pouze k použití v domácnosti. Není určena pro jiné prostory jako jsou např.:
 - 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
- Ventilační otvory na povrchu trouby nesmí být překryty. Zakrytí ventilačních otvorů může poškodit troubu a ohrozit výsledky vaření.
- Neodstraňujte nožičky mikrovlnné trouby.
- Minimální výška volného prostoru nad mikrovlnnou troubou je 20 cm, 10 cm od zadní stěny a 5 cm od bočních stěn.
- Nepokládejte žádné předměty na horní plochu trouby.
- Nevkládejte žádné předměty do otvorů na vnějším povrchu trouby.
- Tato mikrovlnná trouba je určena jako pro používání jako volně stojící, není určena k zabudování a nesmí se umísťovat do skříněk.
- Mikrovlnná trouba smí být zapojena výhradně do zásuvky s uzemňovacím kolíkem (stejně jako např. žehlička, varná konvice, apod.). Zásuvka musí odpovídat bezpečnostním normám.





- Při poškození přívodního kabelu a jakékoliv jiné součástky se nikdy nepokoušejte závadu opravovat, ale vždy se obračejte na odborný servis.
- Nepoužívejte troubu, pokud je prázdná. Nepoužívejte troubu ke skladování čehokoliv. Nenechávejte potraviny ani jiné předměty v troubě, pokud není používána.
- Spolu s mikrovlnnou troubou používejte skleněný otočný talíř, podložený unašečem otočného talíře. Jídlo vždy vložte do vhodné nádoby.
- Používejte pouze nádoby, které jsou vhodné k použití v mikrovlnné troubě.
- Kovové nádoby pro pokrmy a nápoje nejsou pro mikrovlnné vaření dovoleny.
- Ohříváte-li pokrm v nádobách z plastů nebo papíru, kontrolujte občas troubu, aby nedošlo ke vznícení. Před vložením do trouby, odstraňte kovové spony z plastových nebo papírových obalů.
- Nepoužívejte obvyklé potravinové teploměry. Pro použití v mikrovlnné troubě slouží speciální teploměry, jiné jsou nevhodné.
- **VÝSTRAHA - Kapaliny nebo jiné pokrmy nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách** (např. zavřené skleněné lahve a zavřené kojenecké lahve s dudlíkem), **protože jsou náchylné k explozi.**
- Obsah kojeneckých lahví a dětské stravy před konzumací promíchejte nebo protřeste a zkontrolujte jeho teplotu, abyste zabránili popálení.
- Mikrovlnný ohřev nápojů může způsobit opožděný var, s čímž se musí počítat při vyjímání a držení nádoby. Tekutina může vzkypět.
- Nesmažte pokrmy v mikrovlnné troubě. Horký olej může poškodit části trouby, nádobí a i způsobit popáleniny.
- Upozornění: Povrch mikrovlnné trouby může být během zapnutí horký. Nedo-
týkejte se povrchových částí, kromě ovládacích prvků panelu nebo madla dveří.
- Při vyjímání hotových potravin použijte kuchyňské rukavice (chňapky).
- Používejte mikrovlnnou troubu pouze k účelům popsáných v tomto návodu. Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k jiným účelům než k ohřevu potravin a nápojů. Nepoužívejte k sušení potravin, tkanin či oděvů, papíru, nebo jiných nepotravinových materiálů, nepoužívejte ke sterilizaci, nepoužívejte k ohřívání vyhřívacích podložek, obuvi, mycích houbiček, vlhkých utěrek a podobně. Může to vést k nebezpečí poranění, vznícení nebo požáru.
- Pokud vzniká kouř, vypněte spotřebič nebo vytáhněte vidlici ze zásuvky a nechte dvířka zavřená, aby se zabránilo rozšíření případného ohně.
- Spotřebič se nesmí čistit parním čističem.



Instalace

- Seznamte se nejdříve s jednotlivými částmi a příslušenstvím Vaší mikrovlnné trouby. (viz obr. str. 3)
- Troubu vybalte, odstraňte všechny obalové materiály a postavte ji na rovný pevný povrch. Tato mikrovlnná trouba váží cca 9,6 kg a proto musí být umístěna na plochu dostatečně silnou k udržení této váhy.



Pozor, na vnitřní straně dvířek (na ochranné mřížce) je fólie, která zabraňuje, aby se části jídla dostaly do kontaktu s ochranou mřížkou ve dveřích. Tuto folii v žádném případě nesnímejte!

- Ujistěte se, že jsou všechny ostatní obalové materiály odstraněny z vnitřku Vaší trouby.
- Ačkoliv je výrobní proces neustále kontrolován, přesvědčte se prosím před uvedením do provozu, zda nejsou jednotlivé díly zvenci nebo zevnitř poškozeny (promáčknutá dvířka, deformované závěsy dvířek, rozbité sklo, apod.) Pokud byste zjistili poškození, které mohlo vzniknout např. při přepravě, troubu nepoužívejte a dopravte přístroj ke svému prodejci nebo do autorizovaném servisu.
- Instalujte troubu tak, aby zůstal volný prostor min. 5 cm od bočních stěn a 10 cm od zadní stěny, aby byla zajištěna dostatečná ventilace. Mikrovlnná trouba musí být umístěna dále od zdrojů tepla a páry.
- Zkontrolujte, zda je uvnitř mikrovlnné trouby, ve středu spodní části správně usazen trojramenný unašeč otočného talíře (pokud je přelepen lepicí páskou, tak pásku odstraňte).
- Unašeč otočného talíře umístěte do otvoru ve spodní části trouby a na něj položte skleněný otočný talíř. Takto nasazeným talířem již neotáčejte, abyste nepoškodili otočný mechanismus uvnitř trouby.



Mikrovlnná trouba smí být zapojena výhradně do zásuvky s uzemňovacím kolíkem. Zásuvka musí odpovídat bezpečnostním normám!

Varné nádobí

V mikrovlnné troubě nikdy nepoužívejte kovové nádobí nebo nádobí se zlatým dekorem. Mikrovlny totiž neprocházejí kovem a od cizích kovových předmětů se odráží a mohou vyvolat elektrické jiskření. V mikrovlnné troubě používejte nádoby z varného skla nebo jiné nekovové žáruvzdorné nádobí.

V mikrovlnné troubě můžete používat i papírové a kartónové ubrousky, utěrky, talíře a pohárky. Nepoužívejte ale výrobky z recyklovaného papíru, protože mohou obsahovat příměsi, které mohou způsobit jiskření i požár.

Plastové talíře, pohárky, sáčky a obaly můžete v mikrovlnné troubě používat podle pokynů jejich výrobce.

Pokud recept předepisuje použití hliníkové folie, grilovacích jehel s obsahem kovů, ponechte mezi kovovým předmětem a stěnou trouby mezeru alespoň 2,5 cm. Dojde-li k výskytu jiskření kovový předmět raději odstraňte a nahraďte nekovovým.



Na nádobách můžete nalézt symbol mikrovlnné trouby, kterým jsou označeny nádoby vhodné k použití v mikrovlnné troubě.





Obsluha

K výhodám mikrovlnné trouby patří jednoduchý způsob obsluhy, kterou rychle zvládne i začátečník. Stačí jen vložit nádobu s jídlem, nastavit výkon a nastavit čas.

1. Otevřete dvířka mikrovlnné trouby.
2. Jídlo ve vhodné nádobě postavte na otočný talíř.
3. Zavřete dvířka trouby.
4. Nastavte požadovaný výkonový stupeň.
5. Nastavte časovač na požadovanou dobu vaření. Jakmile otočíte časovým spínačem, trouba začne pracovat. V průběhu vaření můžete libovolně měnit nastavení časovače.
6. Jestliže požadujete čas kratší než dvě minuty, otočte nejprve časovým spínačem dále za 2 minuty (např. na 10 minut) tím aktivujete časový spínač se zvukovým signálem, a pak spínač hned vraťte na požadovaný čas.
7. Chcete-li troubu vypnout před uplynutím nastaveného času, jednoduše vraťte časový spínač na polohu 0.
8. Bezpečnostní pojistka vypne mikrovlnnou troubu automaticky také vždy, když otevřete dvířka trouby.



**Po vyjmutí potravin z mikrovlnné trouby vždy mikrovlnnou troubu vypněte
vrácením časovače do polohy 0 !**

Údržba mikrovlnné trouby

- Před čištěním troubu vždy odpojte ze zásuvky elektrického proudu.
- Udržujte vnitřní prostor trouby čistý. Jestliže dojde k přetečení tekutin a ty přilnou ke stěnám trouby, vyčistěte je vlhkým hadrem. Můžete použít jemný čistící prostředek, který není agresivní. Nedoporučuje se užití abrazivních nebo drsných čistících prostředků.
- Čistěte pravidelně a důkladně těsnění dvířek, vnitřní (duté) prostory trouby a přilehlé části. Čistěte je lehce jemným vlhkým hadrem. Nepoužívejte práškové čistící prostředky ani jiné agresivní nebo mastné látky, protože by mohlo dojít k jeho poškození. Můžete použít teplou vodu a saponát, těsnění poté opláchněte vlhkým hadříkem.
- Venkovní povrch trouby čistěte vlhkým hadrem. Aby jste zamezili riziku poškození funkčních částí uvnitř trouby, nenechte vodu vniknout do ventilačních otvorů.
- Kontrolní panel nesmí být mokrá ani mastná. Čistěte ho lehce jemným vlhkým hadrem. Nepoužívejte práškové čistící prostředky ani jiné agresivní nebo mastné látky, neboť by mohlo dojít k odstranění popisů.
- Jestliže se uvnitř trouby nebo venku okolo dveří akumuluje pára, otřete prostor měkkým hadrem. Tato situace může nastat, používáte-li Vaši mikrovlnnou troubu v podmínkách s vysokou vzdušnou vlhkostí a neznamená tedy poruchu Vaší trouby.
- Čistěte skleněný talíř. Umyjte ho v horké vodě se saponátem nebo v myčce nádobí.
- Unašeč otočného talíře a dno trouby čistěte pravidelně. Vyhnete se tak nadbytečnému hluku. Jednoduše setřete měkkým hadrem a jemným čistícím prostředkem, vodou nebo čistěčem oken povrch dna a vysušte. Unašeč otočného talíře umyjte ve vlažné vodě se saponátem.
- Nesplnění požadavku udržovat troubu v čistotě může vést k poškození povrchu, což může nepříznivě ovlivnit životnost spotřebiče a případně vyústit do nebezpečné situace.
- K odstranění nežádoucích pachů uvnitř mikrovlnné trouby vložte hrnek vody se šťávou a kůrou z jednoho citronu do hluboké nádoby. Vařte 5 minut. Pečlivě vytřete a vysušte jemným hadrem.
- Jestliže potřebujete vyměnit vnitřní osvětlení, kontaktujte, prosím, odborný servis.



**Bod 6 - VÝSTUP MIKROVLN udržujte v čistotě!
Prodloužíte tím životnost Vaší trouby !**





Obecné rady pro použití

Jak nastavit výkon

Výkon nastavte podle druhu jídla, které připravujete. Ve všech dostupných kuchařských knihách pro mikrovlnné vaření je u každého receptu uvedeno nastavení výkonu i času.

Nemáte-li ještě dostatek zkušeností, doporučujeme raději nastavit čas o něco kratší a přípravu pokrmu časěji kontrolovat.

- plný výkon používejte k rychlému varu a ohřevu
- nižší stupeň volte při šetrném vaření
- rozmrazovací stupeň lze také použít k vaření nejchoulostlivějších jídel, která vyžadují pomalý varný proces.
- po ukončení vaření nechte jídlo ještě alespoň 2 minuty „dojít“.

Ohřívání

Nejčastěji je mikrovlnná trouba užívána k ohřívání všech druhů jídel. Pokrm lze ohřívát velmi rychle přímo v nádobí, ve kterém je pak servírujete.

- tekuté potraviny (polévky, omáčky) ohřívajte při plném výkonu, ostatní při výkonu sníženém.
- tekuté potraviny během ohřívání zamíchejte, dosáhnete tím rovnoměrnějšího, rychlejšího prohřátí.
- ohříváte-li najednou více kousků masa různé velikosti, umístěte větší kousky na okraj talíře a menší do středu.
- k masu je vhodné přidat trochu vody a přikrýt jej mikrotenovou fólií, aby se nevysušilo
- smažené řízky a pečenou drůbež s kůrkou pokapejte rozpuštěným máslem a ohříváme nepřikryté.
- zeleninu a přílohy (rýži, brambory, knedlíky) ohřívajte pod pokličkou pokapané malým množstvím vody.
- párky a klobásy vždy nejprve propíchněte, aby při ohřívání nepraskly.
- nikdy neohřívajte potraviny v uzavřených obalech, které se mohou tlakem páry roztrhnout.
- při ohřívání a vaření doporučujeme, zvláště u jídel déle skladovaných, připravovaný pokrm nechat zahřát na 80 °C a tuto teplotu udržet alespoň 2 minuty, aby byly zneškodněny veškeré eventuálně obsažené choroboplodné zárodky.

Rozehřívání

- Ztuhlé máslo se lépe roztírá, když ho vložíte bez obalu asi na 20 sekund do mikrovlnné trouby nastavené na nízký výkon.
- Při přípravě čokoládové polevy vložte rozlámanou čokoládu na 2 minuty do mikrovlnné trouby při polovičním výkonu.

Rozmrazování

Mikrovlnná trouba rozmrazuje potraviny velmi rychle, šetrně a zdravě. Časy doporučené pro rozmrazování jsou orientační protože opět záleží na množství, tvaru a struktuře potravin, ale především na teplotě, na kterou jsou zmrazeny. Pokud nastavíte čas pro rozmrazování příliš dlouhý, může se rozmrazovaný pokrm, nebo jeho okraje začít vařit. Proto je lepší zpočátku nastavit čas kratší, a případně pak prodloužit, nebo jídlo nechat několik minut „dojít“ při pokojové teplotě.

- na časovém spínači je vyobrazena orientační hmotnost rozmrazované potraviny u času, za kterou by se potravina měla rozmrazit.
- během rozmrazování jídlo obračejte, aby bylo rozmrazení rovnoměrné
- rozmrazujete-li potraviny uzavřené v mikrotenovém sáčku, nesmíte zapomenout sáček propíchnout, aby mohla unikát pára.
- pod chléb a pečivo položte při rozmrazování papírový ubrousek, který pohltí přebytečnou vlhkost.

Sušení

V mikrovlnné troubě rychle usušíte i např. rohlíky na strouhanku. Stačí nastavit plný výkon na 1 - 2 minuty, rohlík se rychle vysuší a po vychladnutí ztverdne.

Vaření

I když většina domácností používá mikrovlnnou troubu převážně k rychlému ohřívání a rozmrazování, můžete v mikrovlnné troubě připravovat většinu pokrmů. Obvykle stačí ubrat množství tuku, snížit množství vody o dvě třetiny a zkrátit dobu vaření o čtvrtinu až třetinu. Na našem trhu se prodává několik desítek různých kuchařských knih pro mikrovlnné vaření. V nich představují profesionální kuchařky stále nové recepty. Pokud již některou z nich nemáte, doporučujeme zajít do knihkupectví a kuchařku zakoupit. Při vaření se řiďte podle receptů.

- Potraviny obsahující velké množství tuku (prorostlá masa) a cukru (moučníky) se vaří podstatně rychleji, než potraviny s vysokým obsahem vody.
- Zelenina a jiné potraviny obsahující více vody mohou být tepelně upravovány ve vlastní šťávě nebo s přidáním malého množství vody. Zůstane tak zachováno více živin a vitamínů.
- Potraviny s blánou, jako vaječné žloutky, rajčata, játra apod. před vařením několikrát propíchněte vidličkou.





Vlastnosti potravin ovlivňující vaření

Hustota potravin

Lehké, pórovité potraviny (např. pečivo nebo chléb) se připravují rychleji než těžké husté potraviny (např. pečená masa). Při přípravě pórovitých potravin proto použijte nižší výkon

Výška potravin

Horní části vysokých pokrmů se uvaří rychleji než spodní část. Proto takové pokrmy v průběhu vaření několikrát obraťte.

Počáteční teplota

Stejně jako u běžného vaření se mražené potraviny vaří déle, než potraviny chlazené nebo skladované při pokojové teplotě.

Velikost potravin

Lépe se vaří menší a porcované kusy potravin. Vhodné je rozložit nakrájené potraviny ve větší nádobě, nebo na větším talíři tak, aby měly mikrovlny přístup k vařeným surovinám rovnoměrně ze všech stran.

Množství potravin

Výkon mikrovlnné trouby je konstantní. Čím více potravin vaříte najednou, tím déle trvá jejich příprava. Malé množství potravin vyžaduje kratší dobu vaření nebo ohřívání. Pozor, pokud nastavíte delší čas pro vaření malého množství, můžete jídlo vysušit nebo spálit.

Kosti a tuky

Kosti snadno vedou teplo a velké množství tuku přitahuje mikrovlnnou energii. Proto při přípravě plátků masa obsahujících kosti a tuk pracujte opatrně, aby se maso nespálilo. Když se maso začne vařit, nastavte troubu raději na nižší výkon a v průběhu vaření několikrát obraťte.

Tvar potravin

Mikrovlny pronikají do potravin ze všech stran do hloubky asi 3 cm. Vnitřní části silnějších pokrmů se uvaří tím, že teplo vytvořené na povrchu prostupuje dovnitř. Proto pouze vnější části se uvaří energií mikrovln a vnitřní část se vaří klasicky předaným teplem. Proto se nejlépe připravují pokrmy zaoblených tvarů, naporcované plátky masa apod.

Vaření zmrazených potravin

Řada výrobců dodává na náš trh zmražené potraviny, přímo určené pro ohřev v mikrovlnné troubě. Při ohřevu dodržujte pokyny, uvedené na obalu.

Pokyny pro ohřívání jídel

- během ohřívání jídlo pravidelně míchejte (polévky, omáčky, rýže, kaše) nebo otáčejte (plátky masa, moučníky)
- po ohřátí i vaření nechte jídlo několik minut odstát
- při ohřívání je vhodné zakrýt jídlo folií pro mikrovlnné trouby nebo plastovým přiklopem. Z jídla neuniká pára a nevysuší se.
- při ohřívání brambor ve slupce, chleba, pečiva nebo vlhkých potravin položte potraviny na list savého kuchyňského papíru, který vlhkost pohltí.
- při ohřívání jídla na talíři se jej pokuste rozložit v rovnoměrné vrstvě. Při ohřívání omáčky a knedlíků současně výkon trouby snižte a prodlužte dobu ohřívání.
- doby uvedené v tabulce pro ohřívání platí pro potraviny o pokojové teplotě. Jsou-li potraviny chladnější, dobu prodlužte.
- ohřívání pokrmů dejte na talíř tak, aby silnější, hustší a masitější části ležely po obvodu talíře, kde pohltí nejvíce energie, a tenké části uprostřed talíře.

Rozmístění a vzdálenosti

Jednotlivé kusy pokrmů, jako jsou pečené brambory, malé kusy pečiva atd., se zahřejí lépe, když jsou rozloženy na talíři stejně daleko od sebe, nejlépe v kruhu. Pokud je to možné, nerovnejte potraviny na sebe.

Míchání

Za účelem rovnoměrného šíření a rozvedení tepla v pokrmu je důležité jídlo v průběhu vaření několikrát míchat. Míchejte od okraje nádoby směrem dovnitř, protože vnější část pokrmu se ohřeje nejdříve.

Obracení

Velké pokrmy (např. pečeně a celá drůbež) se musejí obracet, aby se všechny části uvařily rovnoměrně. Je vhodné obracet také rozporcovanou drůbež a řízky.

Zakrývání fólií.

Rohy a okraje hranatých pokrmů, ale např. také kuřecí křídla je vhodné zakrýt alobalem, protože se upečou jako první, a mohly by se spálit. Alobal upevněte tak, aby se nedotýkal vnitřku mikrovlnné trouby, jinak může dojít k jiskření.

Zhnědnutí

Maso a drůbež vařené 15 min. a déle mohou zhnědnout ve vlastním tuku. Pokrmy připravované kratší dobu je vhodné potřít omáčkou, která způsobí zhnědnutí. Např. omáčky Barbecue a worcester, sojová omáčka, mletá paprika rozpuštěná v másle apod.



Stručný průvodce vařením v mikrovlnné troubě

Uvedená množství a časy jsou orientační a závisí na teplotě a stavu zpracovávaných surovin

Otočný regulátor výkonu			
vysvětlení symbolů			
stupeň	výkon %	výkon W	použití
Vysoký	100	700	Rychlé vaření a ohřívání, např. malá jídla, nápoje, zelenina, ryby. Rozpečení pečiva (jen 5 - 10 sekund!)
Vyšší	85	595	Delší úprava kompaktních jídel, např. pečeně, nebo choulostivějších jídel např. sýrové omáčky, která snižuje výkon mikrovln. Při nižším výkonu se jídlo nepřevaří maso se peče rovnoměrně. Ohřívání větších pokrmů.
Střední	66	462	Pečení těsta. Pomalé vaření jídel, která potřebují dlouhodobou úpravu i při klasickém vaření, např. jídla z hovězího masa. Při použití středního výkonu se prodlouží doba vaření, maso je ale jemnější.
Nízký	48	336	Šetrné ohřívání knedlíků, masa i omáčky najednou.
Rozmrazit	40	280	Rychlé rozmrazení jídla. Vhodné i pro pomalé vaření rýže, těstovin a knedlíků. Šetrné rozmrazování, rozpuštění másla, čokolády, sýra, apod.
Nejnižší	17	119	Udržování jídla v teplém stavu, ale i max. šetrné rozmrazení např. šlehačkového dortu.

Ohřívání					
pokrm	množství g/ml	výkon. stupeň	čas min	poznámka	doba odstavení
šálek kávy	150	6	1-1 1/2	nepřikrývat	1
šálek mléka	150	6	1-1 1/2	nepřikrývat	1
jídlo na talíři	400	5	3-4	přikrýt obráceným talířem	2
omáčka	200	5	2-3	přikrýt, po ohřátí promíchat	2
polévka	250	6	2-3	přikrýt, po ohřátí promíchat	2
zelenina	200	6	2-4	přidat trochu vody	2
zelenina	500	5	6-8	přikrýt, v polovině promíchat	2
přiložky	200	5	1-3	pokapat vodou	1
přiložky	500	5	5-7	občas promíchat	1
maso, 1 porce	200	6	2-3	pokapat omáčkou, přikrýt talířem (poklopem)	2
rybí filé	200	6	2-4	přikrýt	2
párek	180	5	1-1 1/2	párkrát propíchnout, aby nepraskl	2
dětská výživa	190	3	1-1 1/2	odstranit víčko, po ohřátí promíchat	1
rozpuštit tuk	50	6	1/2-1		1
čokoládu	100	3	3	rozpuštění, promíchat	1





Rozmrazování

<i>pokrm</i>	<i>množství g</i>	<i>výkon. stupeň</i>	<i>čas min</i>	<i>poznámka</i>	<i>dobu odstavení</i>
pečeně	1500	3	30-35	v polovině rozmrazování obrátit	30
pečeně	1000	3	20-25		30
pečeně	500	3	10-14		30
řízek, kotleta	200	3	4-6	v polovině rozmrazování obrátit	10
guláš	500	3	11-14	2x obrátit, promíchat	10-15
párky 8 ks	600	3	7-10	položit vedle sebe, v polovině rozmr. obrátit	5
párky 4 ks	300	3	4-6	položit vedle sebe, v polovině rozmr. obrátit	5
kachna, krůta	1500	3	24-30	v polovině rozmrazování obrátit	30
kuře	1200	3	18-23	v polovině rozmrazování obrátit	20
kuře	1000	3	15-20	v polovině rozmrazování obrátit	20
kuřecí stehno	200	3	4-6	v polovině rozmrazování obrátit	10
ryba	800	3	10-13	v polovině rozmrazování obrátit	10
rybí filé	400	3	8-11	v polovině rozmrazování obrátit	5
krabí	500	3	10-13	v polovině rozmrazování obrátit	5
2 housky	80	3	1-2	jen rozmrazení	
krájený chléb	250	3	2-4	krajíce položit vedle sebe	5
celý chléb	750	3	9-11	v polovině rozmrazování obrátit	10
koláč	150	3	2-3		2
celý dort		2	15-20	po rozmrazení naporcovat a nechat odstát	20
máslo	250	3	2-4	jen rozmrazení	5
ovoce	250	3	4-6	rovnoměrně rozložit, v polovině rozmrazování obrátit	5

Vaření masa a ryb

Údaje jsou jen orientační, dodržujte časy a nastavení uvedené u receptů v kuchařských knihách ochutit, potřít olejem, příp. propíchnout kůži, v polovině vaření obracet

<i>pokrm</i>	<i>množství g</i>	<i>výkon. stupeň</i>	<i>čas min</i>	<i>poznámka</i>	<i>dobu odstavení</i>
mleté	500	5	8-9	vařit zakryté	2
vepř. plátek	225	6	5-6		5
kotleta	300	6	7		2
jehněčí hrud'	500	5	8-9		3
kuře	2x400	6	10	porce vedle sebe, potřít kořením pro zhnědnutí	10
uzené	2x200	6	3	vařit zakryté	5
játra	450	5	6		5
hovězí pečeně	500	5	8-10	lehce propečené	10
hovězí pečeně	500	5	9-11	středně propečené	10
hovězí pečeně	500	5	11-13	silně propečené	10
vepřová pečeně	500	6	12-15		10
jehněčí pečeně	500	6	12-15		10
kuře, kachna	500	5	12		15
rybí filé	500	6	5-7	+ 2 lžíce mléka, vařit zakryté	3
ryba	500	6	5-7	+ 2 lžíce mléka, vařit zakryté	4





Vaření čerstvé zeleniny					
<i>pokrm</i>	<i>množství g</i>	<i>výkon. stupeň</i>	<i>čas min</i>	<i>poznámka</i>	<i>doba odstavení</i>
červená řepa	450	6	8	omýt, oloupat, rozkrojit, vařit bez vody	2
brokolice	225	6	5	rozebrat na růžičky + 3 lžice vody	2
zelí	500	6	14	nakrouhat + 5 lžic vody	2
mrkev	225	6	7	oškrábat, nakrájet + 2 lžice vody	2
kedlubny	500	6	15	nakrájet na kostky + 4 lžice vody	2
květák	500	6	13	očistit, rozebrat + 4 lžice vody	2
celer	500	6	13	nakrájet na kostky + 100 ml vody	2
kukuřice	2 klasy	6	8	omýt + 4 lžice vody	2
cuketa	500	6	12	nakrájet, lehce prosolit, vařit bez vody	2
pórek	500	6	12	nakrájet + 3 lžice vody	2
houby	120	6	3-4	očistit + 2 lžice vody	2
brambory	500	6	10-12	oloupat, nakrájet osolit + 3 lžice vody	5
brambory ve slupce	250	6	9	očistit, propíchat, vařit bez vody	5
rajčata	225	6	2-3	nakrájet, vařit bez vody	2

Recepty pro inspiraci

Michaná vejce

Nastavení výkonu na maximum

Potřebujete: 4 vejce, 1 lžice mléka, 15 g másla, špetku soli a pepře.

1. Vejce, mléko, sůl a pepř dejte do velké mísy a dobře našlehejte. Přidejte máslo.
2. Vařte nezakryté asi 3 minuty (případně déle, podle požadované hustoty). Po minutě lehce promíchejte.
3. Podávejte např. na topince potřené máslem.

Smažená vejce

Nastavení výkonu na maximum

Potřebujete: 2 vejce, 20 g másla, špetku soli a pepře.

1. Rozdělte máslo do 2 misek a dejte rozpustit asi 30 sekund do mikrovlnné trouby.
2. Na rozehřáté máslo do každé misky rozklepněte jedno vejce, dle chuti osolte a opepřete. Těsně přikryjte fólií pro mikrovlnné trouby.
3. Vařte asi 1 minutu a 15 sekund. Před podáváním nechte zakryté odpočinout asi 1 minutu. Pokud nebude vejce ještě hotové, vraťte ho do mikrovlnky na 15 sekund dodělat.

Ztracená vejce

Nastavení výkonu na maximum

Potřebujete: 2 vejce, 2 lžice octa, 120 ml vody, špetku soli a pepře.

1. Vodu smíchejte s octem, solí a pepřem. Rozdělte do dvou misek a vařte v mikrovlnce dokud voda nezačne vřít (asi 2 minuty).
2. Rozbijte vejce do vody s octem a nezakryté vařte 1 minutu a pak nechte 1 minutu odstát.
3. Vejce vyndejte z misky, nechte odkapat a podávejte například na horkém toastu s máslem.

Hrnekový houskový knedlík

Nastavení výkonu na maximum

Potřebujete na 3 porce: 1 rohlík, 1 hrnkou polohrubé mouky + na vysypání, 1 hrnek polotučného mléka, 1 vejce, špetku soli, 0,5 prášku do pečiva, lžice oleje.

1. 3 hrnečky vymažte olejem a vysypte moukou.
2. Rohlík nakrájený na kostičky smíchejte v misce s vejcem, mlékem, solí, moukou a práškem do pečiva.
3. Vzniklým těstem naplňte každý hrníček do tří čtvrtin.
4. Hrnky následně vložte do mikrovlnky na plný výkon na 6 až 7 minut. Po uplynutí této doby nechte houskové knedlíky v mikrovlnné troubě další 2 minuty. Hotové knedlíky poté z hrnečků vyklepněte, nakrájejte na plátky a můžete podávat.



Kukuřičný klas s petrželovým máslem

Nastavení výkonu na maximum

Potřebujete: 4 kukuřičné klasy (čerstvé nebo zmražené), 75 g másla, 2 polévkové lžíce nejmenno nasekané čerstvé petržele.

1. Máslo nakrájejte na kousky a dejte na malou misku. Zahřívejte dokud se nerozpustí, cca 1 1/2 minuty.
2. Kukuřici potřete máslem a každou zvlášť zabalte do pergamenového papíru.
3. Naskládejte kukuřici na mělkou mísu a zakrytou vařte v mikrovlnné troubě 10 minut, pokud je čerstvá, nebo 12 minut je-li zmražená. Vidličkou vyzkoušejte, jestli je kukuřice už měkká, jinak dobu vaření prodlužte.
4. Vařenou kukuřici vybalte z papíru a dejte na talířky.
5. Do másla zamíchejte petržel a zahřívejte asi 45 sekund. Horkým máslem s petrželí přelijte kukuřici.

Játrová paštika

Nastavení výkonu na maximum

Potřebujete: nakrájet 2 plátky anglické slaniny, 225 g kuřecích jater, 1 rozdrcený stroužek česneku, 150 g másla, 1 lžice šlehačky, 1 lžice sušených míchanych bylinek, mletý černý pepř, 1 lžice suchého sherry.

1. Vložte slaninu do středně velké misky a vařte 1 minutu.
2. Přidejte játra, česnek, 100 g másla, bylinky a pepř. Zakryté vařte 5 minut. V polovině zamíchejte.
3. Přidejte sherry a šlehačku. Směs rozmixujte dohladka. Paštiku rozdělte do 4 formiček, nebo ji dejte do jedné větší misky.
4. Zbytek másla dejte do misky a zahřívejte půl minuty dokud se nerozpustí, potom nalijte na paštiku
5. Nechte 2 hodiny vychladit a můžete podávat.

Hovězí plátky na whisky

Nastavení výkonu na maximum

Potřebujete: 4 lehce naklepané plátky z hovězí kýty, celkem 750 g, 2 lžice whisky, 1 rozdrcený stroužek česneku, 1 nejmenno nakrájená střední cibule, 50 g másla, 1/2 lžičky worcesterové omáčky, sůl a pepř.

1. Plátky osolte, opepřete a naložte na do whisky. Přikryjte a uložte do druhého dne (nebo alespoň 3 hodiny) uležet do chladničky
2. Česnek, máslo a cibuli vložte do nádoby a vařte zakryté asi 4 minuty. Odstavte stranou.
3. Plátky masa vyjměte z marinády, nechte okapat a marinádu odložte. Maso dejte do mělkého rendlíku a vařte nezakryté asi 7 minut. Během vaření maso obračejte.
4. Do rendlíku přidejte marinádu, povařený česnek s cibulí, worcesterovou omáčku a podle chuti sůl a pepř. Rozmíchejte a vařte společně s masem asi 2 a 1/2 minuty.
5. Ozdobte zeleninou a podávejte s vařenou rýží a brokolicí.

Ďábelská kuřecí stehýnka

Nastavení výkonu na maximum

Potřebujete: 750 g dolních částí kuřecích stehýnek (asi 8 ks), 1 lžičku kari koření, 1 lžici sojové omáčky, 3 lžice rajského protlaku, 3 lžice přírodního hnědého cukru, 25 g másla.

1. Stehýnka rozložte rovnoměrně na dno nádoby a pečte v mikrovlnce nezakryté asi 4 a 1/2 minuty. Odstavte.
2. Kari, rajský protlak, sojovou omáčku, cukr a máslo dejte do nádoby a vařte nezakryté 2 minuty.
3. Přidejte stehýnka, potřete je omáčkou, a pečte nezakryté asi 4 a půl minuty.
4. Přidejte tři lžice vody, rozmíchejte v omáčce, znovu stehýnka potřete a ještě 2 minuty dopečte. Nechte 3 minuty odstát.
5. Podávejte s rýží a zelným salátem.

Pstruh s citrónem

Nastavení výkonu na maximum

Potřebujete: 1 kg pstruhů (4 ks), 50 g másla (nakrájeného na 8 plátků), 1 citron (rozdělný na 8 dílků), strouhaná citrónová kůra z 1 - 2 citrónů.

1. Do každého pstruha dejte 2 měsíčky citrónu, položte do mělké nádoby, zakryjte a pečte v mikrovlnce asi 4 minuty.
2. Pstruhy obraťte, posypte citrónovou kůrou a položte na ně máslo. Zakryjte a pečte dalších 5 minut. Po 2,5 minutách pstruhy obraťte a polejte máslem.
3. Zakryté nechte 3 minuty odpočinout.
4. Ozdobte citrónovými plátky a petrželkou. Podávejte se zeleninovým salátem.

Rychlá rýže s brokolicí

Nastavení výkonu na maximum

Potřebujete: ½ hrnku rýže, 1½ hrnku vody, 1/4 lžičky soli, pepř, ½ lžičky sušeného česneku, ½ brokolice, ½ hrnku vody, hrst oblíbeného sýra (čedar, niva, gouda)

1. Ve větší vysoké míse, aby vám rýže při vaření nepřetekla, smíchejte propláchnutou rýži, hrnek vody, sůl, čerstvě mletý pepř a česnek a přetáhněte přes ni potravinářskou fólii, kterou nožikem propíchněte, aby mohla unikat pára.
2. Dejte na sedm minut do mikrovlnné trouby
3. Očištěnou a na malé kousky nakrájenou brokolici smíchejte s rýží a dalším půlhrnkem vody.
4. Znovu zakryjte a nechte dalších sedm vařit.
5. Přimíchejte nastrohaný sýr

Další recepty a možnosti

V mikrovlnné troubě Professor můžete připravovat tisíce chutných a zajímavých jídel. Záleží jen na Vaší fantazii. Více inspirace najdete v desítkách kuchařských knih pro mikrovlnné trouby, dostupných na českém trhu. Přejeme Vám dobrou chuť!



Technický vývoj

Výrobce si vyhrazuje právo provádět v rámci technického vývoje a zdokonalování výrobku technické změny i bez předchozího upozornění.

Likvidace odpadů

Po uplynutí záruky odevzdejte obal do sběru. Obal je 100% recyklovatelný. Až výrobek doslouží, odevzdejte jej do sběrných druhotných surovin, případně zlikvidujte dle místních předpisů o odpadech.

Než zavoláte servis

Jestliže trouba nefunguje:

- Zkontrolujte, zda je zástrčka Vaší mikrovlnné trouby správně zastrčena do zásuvky. Vyjměte zástrčku ze zásuvky, počkejte 10 sekund a zapojte znovu do zásuvky.
- Prověřte, zda nejsou vadné pojistky nebo jistič. Jestliže tyto fungují správně, zkuste do zásuvky zapojit jiný spotřebič.

Jestliže nefunguje funkce mikrovln:

- Prověřte, zda je nastaven čas vaření.
- Prověřte, zda jsou dveře dobře uzavřeny, a zapadly do bezpečnostních zámků. Dvířka mikrovlnné trouby mají bezpečnostní pojistku, která vypíná troubu při jejich otevření nebo špatném zavření.

Jestliže žádná z těchto rad nenapraví situaci, kontaktujte nejbližší autorizovaný servis.





ZÁRUČNÍ PROHLÁŠENÍ

Děkujeme Vám za důvěru v tento výrobek. Věříme, že s ním budete maximálně spokojeni. Jestliže jste se rozhodli zakoupit některý výrobek z oblasti drobných kuchyňských spotřebičů, péče o tělo nebo spotřební elektroniky, dovolujeme si Vás upozornit na několik skutečností.

- Při vybírání přístroje pečlivě zvažte, jaké funkce od přístroje požadujete. Pokud Vám nebude výrobek v budoucnu vyhovovat, není tato skutečnost důvodem k reklamaci.
- Před prvním použitím si pozorně přečtěte přiložený návod a důsledně se jím řiďte.
- Veškeré výrobky slouží pro domácí použití. Pro profesionální použití jsou určeny výrobky specializovaných výrobců.
- Všechny doklady o koupi a o případných opravách Vašeho výrobku pečlivě uschovejte po dobu 3 let pro poskytnutí maximálně kvalitního záručního a pozáručního servisu.

Na tento domácí spotřebič poskytujeme záruku na bezchybnou funkci po dobu **24 měsíců** od data zakoupení výrobku spotřebitelem. Záruka se vztahuje na závady způsobené chybou výroby nebo vadou materiálu.

Záruku lze uplatňovat u organizace, u které byl výrobek zakoupen. Záruka je neplatná, jestliže je závada způsobena mechanickým poškozením (např. při přepravě), nesprávným používáním nebo používáním v rozporu s návodem k obsluze, neodvratnou událostí (např. živelná pohroma), byl-li výrobek připojen na jiné síťové napětí, než pro které je určen a také v případě úprav nebo oprav provedených osobami, jež k tomuto zákroku nemají oprávnění. Výrobky jsou určeny pro použití v domácnosti. Při použití jiným způsobem nemůže být záruka uplatněna.

V případě poruchy se obraťte na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili. Pro reklamaci doporučujeme doložit doklad o koupi výrobku.

V případě nerespektování těchto zásad nemůžeme uznat případnou reklamaci.

Servis: **Zásobování a. s., Chloumecká 3376, 276 01 Mělník,**
 tel.: 315 646 160, reklamacie@zasobovani.cz, www.eva.cz



Zpětný odběr elektroodpadu

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (z domácnosti)

Uvedený symbol na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech, kde budou přijata zdarma.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu, nejbližšího sběrného místa, v Zákonu o odpadech příslušné země, v ČR č. 185/2001 Sb. v platném znění. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.



