



# MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ MIKROVLNNÁ TROUBA

## FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYVE NÁVOD K POUŽITÍ

Tisztelt vásárló !

Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket. Reméljük, hogy sok örömet fog szerezni Önnek és családjának. Ez a készülék a legmodernebb gyártástechnológiával készült, műszaki jellemzői és szolgáltatásai magas színvonalúak.

Kérjük, hogy a jótállási jegy pontos kitöltését követelje meg az eladótól, azt gondosan őrizze meg, mert jogait csak ennek birtokában tudja érvényesíteni.

Mielőtt használatba venné a készüléket, kérjük szíveskedjen elolvasni a kezelési útmutatót a szakszerű használat érdekében, s ne dobja el mert előfordulhat, hogy szüksége lesz rá.

Jegyezze fel a készülék hátlapján található gyári számot, s a szervizben erre hivatkozzon.

Gyári szám:

Před používáním přístroje si pečlivě přečtete tento návod k použití a uschovejte jej pro případ potřeby.

**MD-2642GT**  
**MD-2642GTY**  
**MD-2642GTS**

# Bezpečnostní opatření

## Jak se vyvarovat případnému nadměrnému působení mikrovlnného záření

Bezpečnostní zařízení zabudované v mechanismu dvířek brání používání trouby, jsou-li dvířka otevřená. Toto zařízení při otevření dvířek automaticky vypne troubu. Otevřená dvířka mikrovlnné trouby představují nebezpečí, že bychom se mohli vystavit škodlivému působení mikrovlnného záření.

Je nadmíru důležité, aby nikdo neodborně nezasahoval do bezpečnostního zařízení ve dvířkách mikrovlnné trouby.

Nevkládejte žádné předměty mezi zadní stranu čela trouby a dvířka, na těsnicích plochách mezi dvířky a přední stranou trouby se nesmí shromažďovat zbytky jídla a čisticích prostředků.

Nepoužívejte troubu, je-li poškozená. Je zvláště důležité, aby se dvířka správně dovírala a (1) aby nebyla poškozena samotná dvířka, (2) aby nebyly zlomené nebo uvolněné závěsy a západky a (3) aby nebyly poškozeny hermetický uzávěr a těsnicí plochy dvířek.

Troubu smí seřizovat nebo opravovat jen školený servisní pracovník.

## Varování

**Dávejte prosím pozor, aby byl správně nastaven čas přípravy pokrmu, neboť překročení přípustné doby by mohlo mít za následek, že by se jídlo vznítilo a oheň by poškodil troubu.**

Při ohřívání tekutých pokrmů, např. polévek, omáček a nápojů může dojít k zahřátí až k bodu varu i bez toho, že by tekutina začala bublat. To může vést k náhlému překypění horké tekutiny. Aby se tomu zabránilo, je třeba učinit následující kroky:

1. Nepoužívat nádoby se strmými stěnami a úzkými hrdly.
2. Nepoužívat nádoby se strmými stěnami a úzkými hrdly.
3. Zamíchat tekutinu předtím, než se vloží do trouby a znovu po uplynutí zhruba poloviny ohřívací doby.
4. Po ohřátí ponechat chvíli tekutinu v troubě a potom ji znova opatrně zamíchat nebo jí potřást. Před konzumací je třeba zkontrolovat její teplotu, aby se zabránilo popálení (zvláště obsah dětských lahví a jídelních nádob).  
Zachovávat opatrnost při zacházení s nádobou.

## Varování

**Vždy ponechejte potraviny po přípravě v mikrovlnné troubě chvíli stát a před konzumací zkontrolujte jejich teplotu, zvláště co se týče obsahu dětských lahví a jídelních nádob.**

## Jak pracuje mikrovlnná trouba

Mikrovlny představují určitou formu energie, která je podobná rádiovým nebo televizním vlnám a obyčejnému dennímu světlu. Za normálních okolností se šíří volně atmosférou, až zmizí bez účinku ve vnějším prostoru. Ale součástí mikrovlnné trouby je tzv. magnetron, jenž je navržen tak, aby bylo možné energie mikrovln využít. Mikrovlnné záření vzniká v trubici magnetronu, který je napájen elektrinou.

Mikrovlny vstupují otvory uvnitř trouby do prostoru, v němž se připravují pokrmy. U spodu trouby je umístěn otočný talíř nebo tác. Mikrovlny nemohou procházet skrze kovové stěny trouby, ale mohou pronikat takovými materiály, jako je sklo, porcelán nebo papír, to jsou látky, z nichž se vyrábí nádobí, jehož užívání je v mikrovlnných troubách bezpečné.

Mikrovlny nádobí neohřívají, i když může být nakonec rozpálené od tepla, které vzniklo v jídle.

## *Velmi bezpečný spotřebič*

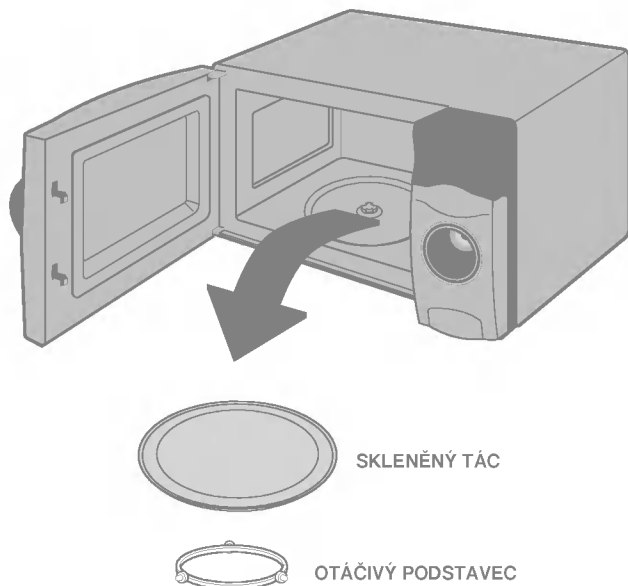
**Mikrovlnná trouba je jeden z nejbezpečnějších domácích spotřebičů. Otevrou-li se dvířka, trouba automaticky přestane vydávat mikrovlny. Jakmile mikrovlnné záření vnikne do pokrmu, přemění se zcela v teplo, přičemž v jídle, které jíte, nezůstává žádné „zbytkové“ záření, které by Vám mohlo ublížit.**

Bezpečnostní opatření .....	24
Obsah .....	25
Vybalení a instalace trouby .....	26~27
Nastavení hodin .....	28
Dětská pojistka .....	29
Úsporné vaření .....	30
Úrovně úsporného režimu .....	31
Dvoufázové vaření .....	32
Rychlý start .....	33
Automatické vaření .....	34~35
Automatické rozmrazování .....	36~37
Toustovač .....	38
Vyčištění tácku na zachycení drobků .....	39
Důležité bezpečnostní pokyny .....	40
Nádobí bezpečné	
pro užívání v mikrovlnné troubě .....	41
Vlastnosti jídel a mikrovlnné vaření .....	42~43
Otázky a odpovědi .....	44
Zapojení kabelů/Technická specifikace .....	45

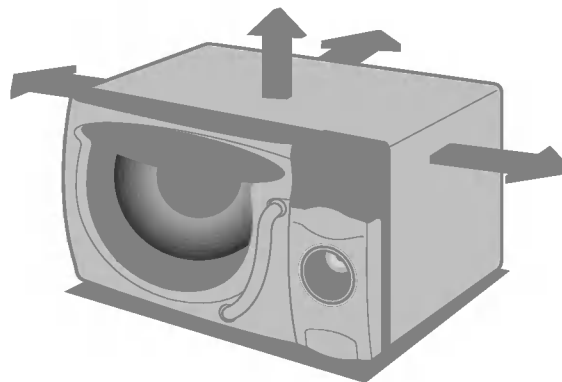
# Vybalení a instalace trouby

Pokyny uvedené na těchto dvou stránkách Vám umožní velmi rychle zjistit, zda Vaše trouba funguje správně. Věnujte prosím zvláštní pozornost poučení o tom, kde má být trouba umístěna. Při vybalování se přesvědčte, že jste vyjmuli veškeré příslušenství a odstranili obal. Zkontrolujte, jestli trouba nebyla poškozena během dodávky.

- 1** Vybalte troubu a umístěte ji na rovný povrch.



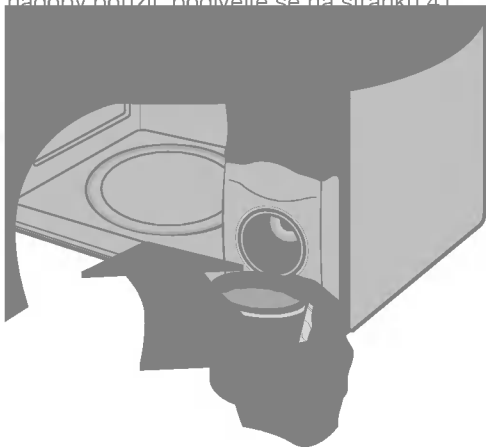
- 2** Položte troubu na místo, které si vyberete, do výšky min. 85 cm, a přesvědčte se, že nad ní zůstává nejméně 30 cm a za ní alespoň 10 cm, kvůli náležitému odvětrávání. Předek trouby by měl být přinejmenším 8 cm od okraje podložky, aby se nemohla trouba převrhnout. Odsávání je umístěno na vrchu nebo po straně trouby. Brání-li něco jeho činnosti, může se trouba poškodit.



**TATO TROUBA BY SE NEMŮLA POUŽÍVAT PRO ÚSELY VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ**

- 3** Zastrčte síťovou šňůru do běžné elektrické zásuvky. Ujistěte se, že Vaše trouba je jediný spotřebič připojený k této zásuvce. **Jestliže nefunguje správně, vytáhněte šňůru ze zásuvky a znovu ji zasuňte.**

- 5** Naplňte nádobu z materiálu, jehož užívání v mikrovlnných troubách je bezpečné, třemi sty mililitry (0,3 litru) vody. Položte ji na skleněný táč a zavřete dvířka trouby. Máte-li pochybnosti o tom, jaký typ nádoby použít, podívejte se na stránku 41.



- 4** Otevřete dvířka zatáhnutím za **KLIČKU DVÍŘEK**. Do trouby položte **OTÁČIVÝ PODSTAVEC** a na něj **SKLENĚNÝ TÁČ**.

- 6** Stiskněte šestkrát tlačítko **START**, čímž se nastaví ohřívací doba tří minut. Při každém stisknutí tlačítka uslyšíte **PÍPNUTÍ**. Trouba začne pracovat dříve, než tlačítko zmáčknete po šesté, nemějte obavy, to je v pořádku.



- 7** Na **DISPLEJI** se bude odpočítávat čas od 3 minut. Když se dosáhne 0, zazní **PÍPNUTÍ**. Otevřete dvířka trouby a vyzkoušejte teplotu vody. Jestliže trouba funguje, měla by být voda teplá. **Při vyndávání nádoby buďte opatrní, mohla by být horká.**



**VAŠE TROUBA JE TEĚ INSTALOVÁNA**

# Nastavení hodin

Na hodinách můžete nastavit dvanáctihodinový (anglosaský) cyklus, nebo cyklus čtyřadvacetihodinový (evropský). Na následujícím příkladě Vám ukážeme, jak nastavit čas 14:35 při použití evropského způsobu. Přesvědčte se, že jste odstranili z trouby veškeré zbytky balení.



Když zapnete troubu poprvé nebo po výpadku elektrického proudu, pak se na displeji zobrazí '0'; budete muset hodiny znovu nastavit.

Budou-li hodiny (resp. displej) ukazovat nějaké podivné symboly, vytáhněte šňůru ze zásuvky, znovu ji zasuňte a nastavte hodiny.

Během nastavování hodin bude blikat dvojtečka. Po nastavení blikat přestane.

Ubezpečte se, že jste správně instalovali troubu podle pokynů uvedených dříve v této příručce.

Stiskněte **STOP/NULOVÁNÍ**.



Stiskněte tlačítko **HODINY**.

(Chcete-li použít anglosaské nastavení, zmáčkněte **HODINY** jednou. Chcete-li změnit volbu po nastavení hodin, musíte odpojit troubu od sítě a znovu ji zapojit.)



Stiskněte tlačítko **10 MIN**.

Stiskněte tlačítko **1 MIN**.

Stiskněte tlačítko **10 SEC**.

Plynulého zvyšování hodnot docílíte tím, že tlačítko (**10 MIN / 1 MIN / 10 SEC**) stisknete a podržíte.



Stisknutím tlačítka **HODINY** nastavíte hodiny

Hodiny začnou počítávat čas.



# Dětská pojistka



Trouba je vybavena bezpečnostními prvky, které zabraňují jejímu nahodilému spuštění. Po nastavení dětské pojistky nejsou přístupné žádné funkce trouby a příprava pokrmů je znemožněna. Bohužel, i tak může Vaše dítě otevřít dvířka trouby!

Stiskněte a podržte **STOP/NULOVÁNÍ**

Stiskněte a podržte **STOP/NULOVÁNÍ**, dokud se na displeji neobjeví „L“ a nezazní zvukový signál.  
Tím jste **2** **DĚTSKOU POJISTKU**.

Pokud byly nastaveny hodiny, zmizí z displeje časový údaj.

„L“ na displeji signalizuje nastavení **DĚTSKÉ POJISTKY**.

Dětskou pojistku vyřadíte z činnosti tím, že stisknete a podržíte **STOP/NULOVÁNÍ**, dokud „L“ nezmizí.  
Poté uslyšíte zvukový signál.

# Úsporné vaření

Na následujícím příkladě Vám ukážeme, jak za pět minut a třicet sekund připravíte nějaký pokrm, přičemž spotřebujete jen 720 elektrické energie. Na následujícím příkladu Vám ukážu, jak připravit pokrm během 5 minut a 30 sekund při nastavené úrovni 720. Během přípravy pokrmu v mikrovlnné troubě, můžete prodloužit čas přípravy od 30 sekund do 30 minut opakovaným tisknutím tlačítka start.



Trouba má pět stupňů nastavení výkonu. Automaticky je nastaven vysoký výkon, ale opakovaným stisknutím tlačítka **VÝKON** můžete zvolit jinou úroveň výkonu.

VÝKON	Stiskněte VÝKON	krát	%	
VYSOKÁ	<b>1</b>	1	100%	900W
MÍRNĚ VYŠŠÍ	<b>2</b>	2	80%	720W
STŘEDNÍ	<b>3</b>	3	60%	540W
ROZMRAZOVÁNÍ MÍRNĚ NIŽŠÍ	<b>4</b>	4	40%	360W
NIŽKÝ	<b>5</b>	5	20%	180W

Ubezpečte se, že jste správně instalovali troubu, podle pokynů uvedených také v této příručce.

Stiskněte **STOP/NULOVÁNÍ**.

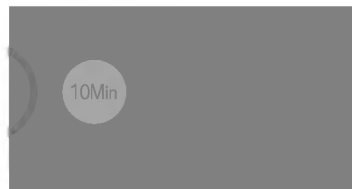


Stiskněte tlačítko **VÝKON**, čímž zvolíte 80% výkon.

Na displeji se objeví „720“.



Stiskněte tlačítko **1 MIN.**  
Stiskněte tlačítko **10 SEC.**



Stiskněte tlačítko **START**.





Mikrovlnná trouba má pět úrovní nastavení výkonu, což umožňuje nejvyšší rozmanitost při přípravě pokrmů a plnou kontrolu nad celým procesem.

Níže uvedená tabulka na příkladech uvádí, jak využít různých úrovní výkonu pro přípravu rozličných jídel a nápojů.

<b>VYSOKÁ</b>	100%	900W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaření vody</li> <li>• Pečení sekaného a mletého masa</li> <li>• Vaření drůbeže, ryb a zeleniny</li> <li>• Vaření křehkého masa</li> </ul>
<b>MÍRNĚ VYŠŠÍ</b>	80%	720W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veškeré ohřívání</li> <li>• Pečení masa a drůbeže</li> <li>• Vaření hub a krabů</li> <li>• Vaření pokrmů obsahujících sýr a vajíčka</li> </ul>
<b>STŘEDNÍ</b>	60%	540W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pečení koláčů</li> <li>• Příprava vajíček</li> <li>• Vaření pudinků a vaječná sedlina</li> <li>• Vaření rýže, polévky</li> </ul>
<b>ROZMRAZOVÁNÍ / MÍRNĚ NIŽŠÍ</b>	40%	360W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veškeré rozmrazování</li> <li>• Rozpouštění másla a čokolády</li> <li>• Vaření tužšího masa</li> </ul>
<b>NIŽKÝ</b>	20%	180W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Změkčení másla a sýra</li> <li>• Mírné rozmrazení zmrzliny</li> <li>• Kynutí těsta</li> </ul>



# Dvoufázové vaření

V následujícím návodu Vám ukážeme, jak uvařit libovolné potraviny ve dvou fázích. V první fázi budeme vařit 11 minut při VYSOKÉM výkonu a v druhé fázi 35 minut při 360W-ním výkonu.



V průběhu dvoufázového vaření je možné dvířka mikrovlnné trouby otevřít a zkontrolovat stav potravin. Po zavření dvířek a opětovném zmáčknutí **START** průběh vaření v dané fázi bude pokračovat.

Na konci 1. fáze se ozve ZVUKOVÝ SIGNÁL a začne druhá fáze vaření.

Pokud chcete vymazat nastavený program pak stačí dvakrát zmáčknout **STOP/CLEAR**.

Zmáčkněte tlačítko **STOP/CLEAR**.



Nastavte výkon a doby vaření **pro 1. fázi**.



Pro volbu **VYSOKÉHO** výkonu zmáčkněte jednou tlačítko **MICRO**.



Zmáčkněte jednou tlačítko **10 MIN**.

Zmáčkněte jednou tlačítko **1 MIN**.



Nastavte výkon a doby vaření **pro 2. fázi**.



Pro volbu výkonu **360W** zmáčkněte 4-krát tlačítko **MICRO**.



Zmáčkněte 3-krát tlačítko **10 MIN**.



Zmáčkněte 5-krát tlačítko **1 MIN**.

Následující příklad Vám předvede, jak nastavit dvě minuty vaření při vysokém výkonu.

# Rychlý start



Režim **RYCHLÉHO STARTU** umožňuje nastavovat třicetisekundové intervaly ohřívací doby při **VYSOKÉM** výkonu pomocí tlačítka **START**.

Stisknutím tlačítka **START** nastavení **RYCHLÉHO STARTU** ukončíme. **RYCHLÝ START** ukončíme stisknutím tlačítka **STOP**.

Čtyřikrát stisknete tlačítko **START**, čímž nastavíte dvě minuty ohřívací doby při **VYSOKÉM** výkonu.

Troubička začne pracovat dříve, než dokončíte čtvrté stisknutí.

10Min

Během režimu **RYCHLÉHO STARTU** můžete prodloužit ohřívací dobu až na deset minut tím, že opakovaně stisknete tlačítko **START**.

# Automatické vaření

Na následujícím příkladu Vám ukážeme, jak uvařit 0,5 kg brambor ve slupce.



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

Zadejte **CLEAR**.

Zmáčkněte tlačítko **AUTO COOK**.  
Na displeji se objeví znak „Ac-1“.

Zadejte množství vložených brambor.  
Zmáčkněte tlačítko a tím zadáte hmotnost 0,5 kg.  
V případě potřeby podržte tlačítko zmáčkuté, pak nastavovaná hmotnost potraviny bude růst/klesat mnohem rychleji.

Zmáčkněte **START**.

<i>DRUH JÍDLA</i>	<i>TEPLOTA SUROVIN</i>	<i>NÁDOBA</i>	<i>HMOTNOST</i>	<i>POKYNY</i>
<b>BRAMBORY VE SLUPCE</b>	Pokožová teplota	Skleněný talíř	0,1 - 1,0 kg	Umyjte a osušte brambory. Propíchejte brambory několikrát vidličkou. Položte brambory do středu skleněného talíře na tři papírové ubrousky. Po uvaření nechejte stát 5 minut.
<b>SYROVÁ ZELENINA</b>	Pokožová teplota	Skleněný talíř	0,2 - 0,8 kg	Vložte zeleninu do dostatečně veliké nádoby, která je vhodná do mikrovlnné trouby. Přidejte 30 ml vody na 0,2 kg zeleniny. Po uvaření nechejte stát 5 minut.
<b>MRAŽENÁ ZELENINA</b>	Mražené	Skleněný talíř	0,2 - 0,8 kg	Vložte zeleninu do dostatečně veliké nádoby, která je vhodná do mikrovlnné trouby. Přidejte 30 ml vody na 0,2 kg zeleniny. Nádobu zakryjte a položte ji do středu skleněného talíře. Po uvaření nechejte stát 5 minut.

# Automatické rozmrazování



Trouba má čtyři nastavení rozmrazování: **MASO, DRŮBEŽ, RYBY A PEČIVO**; každý typ rozmrazování má různé nastavení výkonu. Tohoto nastavení docílíme tím, že opakovaně stiskneme tlačítko **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ**.

Typ pokrmu	Stiskněte ROZMRAZOVÁNÍ
<b>MASO</b>	<b>1</b> krát
<b>DRŮBEŽ</b>	<b>2</b> krát
<b>RYBY</b>	<b>3</b> krát
<b>CHLĚB A PEČIVO</b>	<b>4</b> krát

*Pokrmý mají různou teplotu a hustotu. Lze jen doporučit, abychom si je před začátkem vaření pořádně prohlédli. Některá jídla by se neměla před přípravou zcela rozmrazovat, zvláště věnujte pozornost velkým kusům masa a kuřete. Například ryba se připravuje tak rychle, že je někdy lepší, když je na začátku tepelné úpravy ještě mírně zmrazená. Program CHLĚB a PEČIVO se hodí pro rozmrazování menšího pečiva jako jsou rohlíky nebo malé bochníčky chleba. Ty vyžadují delší čas, aby se rozmrazil i jejich prostředek. Na následujícím příkladě Vám ukážeme, jak rozmrazit 1,4 kg zmrazené drůbeže.*

Stiskněte **STOP/NULOVÁNÍ**.

Zvažte pokrm, který budete rozmrazovat. Ubezpečte se, že jste odstranili všechny kovové součásti obalu, poté vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.



Stiskněte **2** krát **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ**, čímž zvolíte program na rozmrazování **DRŮBEŽE**.

Na displeji se objeví „dEF2“.



Zadejte dobu zmrázene potraviny, kterou chcete rozmrazit.

Pro začáteční hodnotu 1,4 Kg zmáčkněte čtrnáctkrát tlačítko **▲**.







Stiskněte

Během rozmrazování trouba zapípá, po tomto signálu otevřete dvířka, oddělte částečně odmražené kusy a pokrm přetáhněte, aby se jídlo rozmrazilo rovnoměrně. Odstraňte všechny části, které už jsou rozmražené, nebo je zakryjte, aby se rozmrazovaly povlovněji. Pak zavřete dvířka a pokračujte v rozmrazování stisknutím tlačítka **START**.

I po zaznění zvukového signálu trouba nepřestává rozmrazovat, dokud neotevřete dvířka.



## AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ – TYPICKÉ POUŽITÍ

ROZMRAZOVACÍ REŽIM	TYP POKRMU		MIN./MAX. HMOTNOST
<b>1. MASO</b>  	<b>Hovězí</b>	Sekané a mleté maso, steaky, hovězí plátky, kostky na guláš, svíčková, maso určené k dušení, kýta, karbanátky.	0,1/4,0 kg
	<b>Jehněčí</b>	Řízky a kotlety (2,5 cm silné), rolády a závitky.	
	<b>Vepřové</b>	Řízky a kotlety (1,2 cm silné), žebírka, rolády a závitky, klobásy.	
	<b>Telecí</b>	Řízky a kotlety (450 g, 1,2 cm silné).	
<b>2. DRŮBEŽ</b>  	<b>Kuře</b>	Celé (do 2 kg), vykostěné řízky z prsíček, stehna.	0,1/4,0 kg
	<b>Krocán</b>	Prsa (do 2,5 kg).	
<b>3. RYBY</b>  	<b>Ryby</b>	Filé, řízky, celé.	0,1/4,0 kg
	<b>Krabi</b>	Krabí maso, humři, garnáti, ústřice.	
<b>4. CHLÉB A PEČIVO</b>  		Krajíce tmavého a světlého chleba, světlé a tmavé pečivo, bagety, francouzské pečivo.	0,1/0,5 kg

- Výhodou automatického rozmrazování je samočinné nastavení a ovládání rozmrazovacího procesu, ale, stejně jako u běžného rozmrazování, musíte rozmrazovaný pokrm během rozmrazování alespoň jednou zkontrolovat.
- Aby při rozmrazování nedošlo k nějakým problémům, vybalte ryby, kraby, maso a drůbež z papírového nebo umělohmotného balení. Jinak by obal zadržoval páru a šťávu uvolněnou z pokrmu a ten by se mohl na povrchu začít vařit.
- Vložte pokrm do mělké skleněné pečící misky, abyste zachytili vodu a tuk.
- Když vyjmete pokrm z trouby, měl by být uprostřed ještě poněkud studený.
- Je-li obtížné sundat z pokrmu obal, rozmrazujte ho i s obalem asi čtvrtinu celkové rozmrazovací doby, jež se zobrazuje na displeji na začátku rozmrazovacího cyklu. Potom vyjměte pokrm z trouby a odstraňte obal.
- Krajíce chleba proložte záhyby utěrky nebo plátna, rohlíky je dobré před rozmrazováním rozpůlit.



# Toustovač

Na následujícím příkladě Vám ukážeme, jak opékat po dobu 3 minut a 40 vteřin

**BUĎTE OPATRNÍ A NEDOTÝKEJTE SE PO UKONČENÍ PRÁCE KOVOVÝCH ČÁSTÍ. MOHOU BÝT HORKÉ.**



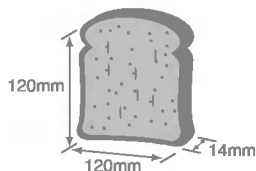
Mikrovlnná trouba a toustovač mohou být použity současně.

Pokud opékáte nepřetržitě, zkratíte dobu opékání dalšího toastu.

Chladicí větrák po ukončení toastování ještě krátkou dobu poběží.

## Maximální velikost chleba.

(picture of slice of bread)



Stiskněte tlačítko „1 MIN“ (vedle tlačítka „TOAST“) třikrát.  
Stiskněte tlačítko „10 SEC“ (vedle tlačítka „TOAST“) čtyřikrát.



Po ukončení opékání zazní zvukový signál, otevřete dvířka a vyndejte chléb.  
Chléb se může vznítil. Z tohoto důvodu se nesmí touster používat v blízkosti záclon a ostatních hořlavých materiálů a musí být pod dozorem.



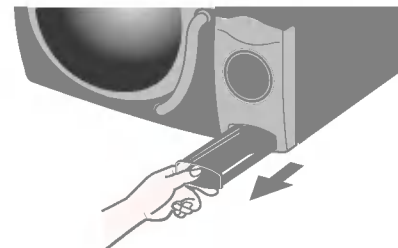
Na následujícím příkladu Vám ukážeme, jak vyčistit tácek na zachycení drobků.

## Vyčištění tácku na zachycení drobků

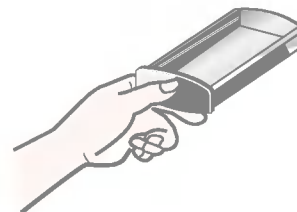


Plochy, které přicházejí do kontaktu s chlebem musíte čistit pravidelně.

Vyčistěte tácek na zachycení drobků.



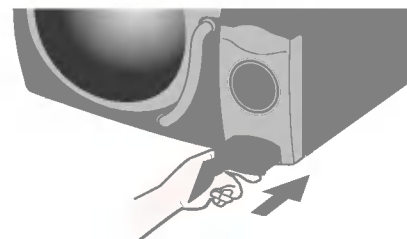
Vyčistěte tácek na uchování drobků.



Úplně zasuněte tácek na své místo.

# 3

Dvířka na horní troubě nemusí jít otevřít, pokud není tácek zcela zasunutý.



# Důležité bezpečnostní pokyny

Pozorně si je přečtěte a uložte pro pozdější použití

## VAROVÁNÍ

*Dbejte prosím toho, aby byl správně nastaven čas přípravy pokrmů, neboť překročení přípustné doby ohřevu by mohlo mít za následek, že by se jídlo VZNÍTILO a oheň by POŠKODIL TROUBU.*

1. Nepokoušejte se jakkoli zasahovat do konstrukce dveří, ovládacího panelu, bezpečnostního mechanismu dveří, nebo jiných dílů trouby, ani o jejich seřízení a opravy. Je riskantní provádět jakékoli servisní činnosti a opravy, jejichž součástí je odstranění krytu, který poskytuje ochranu proti expozici mikrovlnným zářením. Opravy může provádět pouze školený servisní pracovník.
2. Neprovozujte troubu, když je prázdná. Nejlepší je - když je mimo provoz - ponechávat v ní sklenici vody. Voda bezpečně pohltí veškeré mikrovlnné záření, pokud by byla trouba nahodile zapnuta.
3. Nesušte v mikrovlnné troubě oděv a prádlo, pokud by byly zahřívány příliš dlouho, mohly by se spálit.
4. Nepřipravujte v troubě jídlo zabalené do papírových ubrousků, ledaže by Vám k tomu dávala - pro případ pokrmu, který vaříte - Vaše kuchařská kniha přímé pokyny.
5. Nepoužívejte při přípravě pokrmů místo papírových ubrousků noviny.
6. Nepoužívejte dřevěné nádoby a misky. Mohly by se přehřát a spálit. Nepoužívejte keramické nádoby, které mají kovové (např. zlaté nebo stříbrné) zdobení. Vždy odstraňte kovové předměty (sponky, drátky). Kovové předměty mohou v troubě způsobit elektrický oblouk, což může mít za následek její vážné poškození.
7. Nepoužívejte troubu, je-li ve dvířkách přivřena utěrka, ubrousek nebo jakákoliv jiný předmět. Mohlo by to způsobit únik mikrovlnného záření.
8. Nepoužívejte výrobků z recyklovaného papíru, protože by mohl obsahovat příměsi, které by se mohly při vaření zapálit.
9. Neoplachujte vodou otočný talíř ihned po vaření. Mohl by prasknout nebo se poškodit.
10. Malá množství potravin vyžadují kratší dobu přípravy. Zvolíte-li normální čas ohřevu, mohou se přehřát a spálit.
11. Určitě umístěte troubu na podložku tak, aby od čelní strany trouby k přednímu okraji podložky zbylo nejméně osm centimetrů. Zamezí se tím nešťastnému zvrhnutí trouby.
12. Před přípravou brambor, jablek nebo podobného ovoce nebo zeleniny propíchněte jejich slupku vidličkou.
13. Nevařte vajíčka ve skořápce. Uvnitř by vznikl přetlak a vajíčko by puklo.
14. Nepokoušejte se v troubě smažit.
15. Před přípravou pokrmu nebo jeho rozmrazováním odstraňte obaly z plastu. Nicméně v některých případech se vyžaduje, aby byl pokrm při přípravě přikryt plastovou fólií.
16. Jsou-li dvířka trouby nebo jejich bezpečnostní mechanismus poškozeny, nesmí se trouba používat, dokud ji neopraví školený servisní technik.
17. Zpozorujete-li kouř, vypněte troubu nebo odpojte troubu od elektriny a ponechejte dvířka zavřená, aby se udusily případné plameny.
18. Jestliže ohříváte nebo vaříte jídlo v nádobách na jedno použití, které jsou vyrobeny z plastické hmoty, papíru či jiného hořlavého materiálu, kontrolujte troubu častěji, protože je možné, že by se nádoba mohla začít rozpadat nebo jinak poškozovat.
19. Dětem bez dohledu dovolte používat troubu pouze tehdy, dáte-li jim přiměřené pokyny, tak aby dítě mohlo troubu obsluhovat bezpečně a bylo si vědomo nebezpečí při špatném zacházení s troubou.
20. Tekutiny a ostatní pokrmy se nesmí ohřívat nebo vařit v uzavřených nádobách, protože by snadno mohly explodovat.

# Nádobí bezpečné pro užívání v mikrovlnné troubě

## **Niky v mikrovlnné troubě nepoužívejte kovové nádobí nebo nádobí, které je lemováno nebo zdobeno kovem**

Mikrovlny nemohou pronikat kovem. Odrážejí se od každého kovového předmětu v troubě a způsobují elektrický oblouk, děsivý jev, který připomíná blesk.

Většinu nekovového nádobí odolného teple můžete ve Vaší mikrovlnné troubě bezpečně používat. Avšak některé nádoby mohou obsahovat materiály, které je činí nevhodnými pro mikrovlnné vaření. Máte-li o nějakém nádobí pochybnosti, existuje jednoduchý způsob, jak zjistit, zdali může být použito v mikrovlnné troubě.

Vložte dotyčné nádobí do mikrovlnné trouby vedle skleněného kalíšku nebo poháru naplněného vodou. Ohřívejte po jednu minutu při VYSOKÉM výkonu. Je-li voda ohřátá, a nádobí zůstalo na omak chladné, lze je v troubě bezpečně používat. Avšak, jestliže voda zůstala chladná, ale nádobí se rozešlo, pak byly mikrovlny pohlceny nádobím a to není pro použití v mikrovlnné troubě bezpečné. Zřejmě máte už teď v kuchyni po ruce mnoho věcí, které mohou být využity při mikrovlnné přípravě pokrmů. Stačí si projít následující seznam.

## **Jídelní talíře, misky a podnosy**

Mnoho druhů talířů, misek a podnosů lze užívat bezpečně. V případě pochybností si přečtěte dokumentaci od výrobce nebo proveďte mikrovlnný test.

## **Skleněné nádobí**

Varné skleněné nádoby jsou z hlediska použití v mikrovlnné troubě bezpečné. To zahrnuje všechny značky temperovaného skleněného nádobí. Nicméně, nepoužívejte křehké nádoby, jako číše a vinné skleničky, protože by mohly při ohřívání prasknout.

## **Plastové misky**

Mohou se použít k rychlému ohřátí jídla. Ale neměly by se používat pro jídla, která vyžadují delší čas pobytu v troubě, jelikož horký pokrm by případně mohl zdeformovat nebo roztavit plastovou nádobu.

## **Papír**

Papírové talíře a nádoby jsou vhodné a bezpečné pro použití v mikrovlnné troubě, je-li ohřívací doba krátká a pokrmy neobsahují příliš mnoho tuku nebo vody. Papírové ubrusky jsou velmi užitečné při balení jídla a hodí se k výstelce pečicích misek, ve kterých se připravují tučné potraviny, jako například slanina. Vyvarujte se běžnému použití výrobků z barevného papíru, neboť barva může pouštit. Některé výrobky z recyklovaného papíru mohou obsahovat příměsi, které při použití v mikrovlnné troubě mohou zapříčinit elektrický oblouk, nebo mohou vzplanout.

## **Plastové varné sáčky**

Jedním z nejdůležitějších prvků při mikrovlnném vaření je míchání. Při běžném vaření se jídla míchají, aby se promísila. Při přípravě pomocí mikrovln se pokrmy míchají, aby se rovnoměrně prohřály. Vždy míchejte ve směru z vnějšku doprostřed, poněvadž povrch pokrmu se zahřívá nejdříve.

## **Plastové nádobí pro mikrovlnné trouby**

Dostupné je množství nádob určených pro mikrovlnné trouby, nejrůznějších tvarů a velikostí. Většinou však asi použijete věci, které už máte, než abyste investovali do nového vybavení kuchyně.

## **Hrnčířské výrobky, kamenina a keramika**

Tyto materiály jsou většinou pro použití v mikrovlnné troubě vhodné, ale měly by se podrobit mikrovlnnému testu.

## **Varování**

**Některé kusy nádobí, které obsahují vysoký podíl olova nebo železa, nejsou vhodné k použití jako nádobí pro mikrovlnné trouby.**

**Nádobí musí být podrobena testu, zda se hodí k použití v mikrovlnné troubě.**

# Vlastnosti jídel a mikrovlnné vaření

## Dohled nad přípravou

Předpisy v této příručce jsou formulovány velice pečlivě, ale úspěch při jejich přípravě závisí na tom, jakou pozornost budete při vaření pokrmu věnovat. Vždycky pokrm při přípravě sledujte. Mikrovlnná trouba je vybavena osvětlením, které se automaticky zapne, je-li trouba v činnosti, takže vidíte dovnitř a můžete kontrolovat změny stavu pokrmu. Pokyny uvedené v předpisech týkající se manipulace s pokrmem, míchání a tak podobně, je třeba považovat za minimum, které by se mělo dodržovat. Zdá-li se Vám, že se pokrm nepřipravuje rovnoměrně, tak jednoduše proveďte potřebné úpravy, které budete považovat za vhodné, aby se problém napravil.

## Faktory ovlivňující dobu ohřevu v mikrovlnné troubě

Na dobu ohřevu má vliv mnoho faktorů. Teplota jednotlivých ingrediencí (složek) použitých v předpisu má velký význam pro stanovení ohřívací doby. Například dort dělaný z ledové studené másla, mléka a vajec se bude péci podstatně déle, než když mají ingredience pokojovou teplotu. Obecně vzato, někdy se Vám bude zdát, že při dolní hranici rozsahu ohřívací doby je pokrm nedovařený či nedopečený a budete ho chtít připravovat po delší dobu, než je maximální daná, podle toho, jak to máte raději. Určujícím principem v této příručce je být umírněný při stanovování doby přípravy. Protože spálené jídlo je jednou pro vždy zkažené. Některé předpisy, zvláště ty, které se týkají chleba a pečiva, koláčů, dortů a vaječných krémů a pudinků, doporučují, aby se pokrm vyndal z trouby mírně nedodělaný. To není omyl. Když ponecháme pokrm stát, obvykle zakrýtý, pokrm dojde mimo troubu, poněvadž teplo, které bylo zachyceno vnějším povrchem pokrmu se šíří postupně do vnitřku. Pokud je pokrm ponechán v troubě, až je celý propečený nebo provařený, bude vnější povrch přepečený či přeavařený nebo dokonce spálený. Postupně budete nabývat lepšího a lepšího odhadu jak ohřívací doby, tak doby stání pro různé druhy pokrmů.

## Hustota pokrmu

Příprava lehkých, poréznych pokrmů, jako jsou koláče a chleba, probíhá daleko rychleji, než příprava těžkých, hutných pokrmů, jako jsou pečeně, nebo než příprava jídel v rendlíku. Při mikrovlnné přípravě poréznych pokrmů je třeba dávat pozor, aby se povrch nevysušil a nezkrěhl.

## Rozměry pokrmu

Výše položené části pokrmů, zvláště pečení, se připravují rychleji, než níže položené. Proto je rozumné rozměrnější pokrmy během přípravy, někdy i několikrát, obrátit.

## Obsah vody

Jelikož teplo vytvořené mikrovlnami má za následek vypařování vody obsažené v pokrmu, měla by se relativně suché pokrmy jako jsou pečeně a některé druhy zeleniny před přípravou buď navlhčit nebo zakrýt, aby se zadržela vlhkost.

## Obsah tuku a kosti

Kosti vedou teplo a tuk se zahřívá rychleji než maso. Je třeba dávat pozor při přípravě kusů masa s kostmi nebo tučných mas, aby se připravovaly rovnoměrně a nepřepecky se.

## Množství pokrmu

Intenzita mikrovlnného záření v troubě, laicky řečeno počet mikrovln v troubě, nezávisí na množství jídla, které se připravuje. Z toho vyplývá, že čím větší množství pokrmu vložíte do trouby, tím delší bude čas přípravy. Pamatujte si, že ohřívací dobu je třeba při přípravě polovičního množství pokrmu, než je uvedeno v předpise, zkrátit minimálně o jednu třetinu.

## Tvar pokrmu

Mikrovlny vnikají do pokrmu do hloubky pouze asi 2,5 cm, tepelná úprava vnitřních částí rozměrnějších pokrmů je způsobena teplem, které se šíří z vnějších částí do vnitřku. Mikrovlnným zářením se tepelně upravuje pouze vnější povrch pokrmu, zbytek je zahříván vedením tepla. Nejhorší možný tvar pro přípravu v mikrovlnné troubě je tlustý čtvercový kus resp. kostka. Předtím, než se teplo vůbec dostane do vnitřku, budou se rohy dlouho pražit. Naopak příprava zaoblených, nepřilíš rozměrných pokrmů a jídel prstencovitého tvaru bývá v mikrovlnné troubě bez problémů.

## Zakrýtí pokrmu

Zakrýtí pokrmu zachycuje teplo a páru, což způsobuje, že příprava pokrmu probíhá rychleji. Pro zakrývání pokrmů používejte pokličky nebo mikrotěn pro mikrovlnné vaření, u kterého přeložíte rohy, aby nepraskl.

## Pečení dozlatova

Maso a drůbež, které se připravují po dobu patnácti minut či více, se zbarví ve vlastní šťávě mírně dohněda. Pokrm, který se dělá kratší dobu, je možné kvůli dosažení podobného vábného zbarvení potřít např. worcesterskou, sojovou nebo grilovací omáčkou. Jelikož množství omáčky, která se přidává kvůli zbarvení, je poměrně malé, původní chuť a vůně dle předpisu se tím nezmění.

## Použití pergamenového nebo svačinového papíru

Pergamenový či svačinový papír velmi účinně zabraňuje rozstříku tuku a napomáhá udržení tepla v pokrmu. Ale protože je zakrýtí tímto papírem volnější než pokličkou či mikrotěnem, může se jídlo mírně vysušit.

## Umístění a uspořádání v troubě

Pokrmy, které jsou tvořeny jednotlivými částmi, jako např. pečeně brambory, malé koláčky nebo zapékané předkrmy, se zahřívají rovnoměrněji, jsou-li umístěny ve stejných vzdálenostech od sebe, nejlépe do kruhu. Nikdy je nepokládejte na sebe.

# Vlastnosti jídel a mikrovlnné vaření

## Míchání

Míchání je při vaření v mikrovlnné troubě jeden z nejvýznamnějších postupů. Při běžném vaření se pokrm míchá, aby se promísil. Při mikrovlnné přípravě se pokrm míchá, aby se dosáhlo rovnoměrného rozdělení tepla. Vždycky míchejte ve směru z vnějšíku ke středu pokrmu, jelikož povrch pokrmu se zahřívá nejdříve.

## Obraceni

Velké, rozměrné pokrmy, jako je např. pečeně nebo celé kuře, je třeba obracet, aby se horní a dolní část propekla rovnoměrně. Neuškodí rovněž obracet i díly kuřete, řízky a kotlety.

## Silnější porce dáváme spíše k vnějšímu okraji pekáčku

Jelikož se mikrovlny soustřeďují ve vnějších částech pokrmů, je rozumné dávat silnější porce masa, drůbeže nebo ryb ke vnějšímu okraji pekáčku. V tom případě obdrží silnější porce nejvíce energie mikrovlnného záření a pokrm se bude připravovat rovnoměrně.

## Odstínění

Na rohy nebo okraje pokrmů, které mají čtvercový tvar nebo tvar rovnoběžníku je možné umístit proužky aluminiové (hliníkové) fólie, např. alobalu, která brání průchodu mikrovln, čímž se zabrání spálení těchto částí. Nepoužívejte jí příliš mnoho a zajistěte, aby byla upevněna k misce, jinak by mohla způsobit v troubě elektrický oblouk.

## Vyvýšená podložka

Rozměrnější nebo hutnější pokrmy je možné umístit na vyvýšenou podložku tak, aby mohly být mikrovlny pohlcovány i dolní a střední částí pokrmu.

## Propichování

Pokrmy, které mají slupku, skořápku, jsou ve střívku nebo v bláně, pravděpodobně v troubě puknou, pokud je před přípravou nepropíchnete. Patří sem např. vajíčka, mlži, škeble a ústřice a celé ovoce či zelenina.

## Jak zkoušet, jestli je už uvařeno

V mikrovlnné troubě se pokrmy připravují velmi rychle, často je třeba vyzkoušet, jestli už je hotovo. Některé pokrmy se ponechávají v troubě, dokud nejsou úplně upravené, ale většina jídel, např. maso a drůbež, se vyndává z trouby mírně nedodělaná a jídlo dojde během doby, kdy se nechá stát. Vnitřní teplota pokrmu během doby stání vzroste o tři až osm stupňů.

## Doba stání

Pokrmy se poté, co byly vyjmuty z mikrovlnné trouby, nechávají stát obvykle tři až deset minut. Je zvykem je během doby stání zakrýt, aby se udrželo teplo, ledaže by se měly trochu zbavit vlhkosti (např. některé koláče nebo sušenky). Stání napomáhá dokončení přípravy pokrmu a taktéž přispívá k rozvinutí a vyladění chuti a vůně.

## Jak čistit troubu

### 1. Udržujte vnitřek trouby v čistotě

Nabryndané jídlo a rozlité tekutiny ulpívají na stěnách trouby a mezi těsnicími plochami dvířek. Je dobré je vytřít okamžitě. Drošky a loužičky pohlcují mikrovlnné záření a prodlužují čas přípravy. K vytření drobků uvízlých mezi dvířky a rámem trouby použijte navlhčenou utěrku. Je důležité udržovat tato místa v čistotě, aby se zajistila hermetičnost těsnění. Masné skvrny odstraňte utěrkou navlhčenou vodou s nějakým odmašťovacím kuchyňským prostředkem, potom místo opláchněte a osušte. Nepoužívejte hrubé a agresivní čisticí prostředky. Skleněný táč je možné umývat ve dřezu.

### 2. Udržujte vnějšek trouby v čistotě

Vnější části trouby očistěte nějakým vhodným kuchyňským čisticím prostředkem, potom omyjte čistou vodou a osušte měkkou utěrkou nebo papírovým ubrouskem. Voda se nesmí dostat do ventilačních otvorů, aby se předešlo poškození funkčních částí trouby. Před čištěním ovládacího panelu otevřete dvířka, abyste zamezili náhodnému spuštění, oťete ho nejdříve vlhkým hadříkem a potom osušte. Po vyčištění stiskněte tlačítko STOP.

3. Jestliže se uvnitř trouby nebo okolo vnější strany dvířek shromažďuje pára, vytřete danou část měkkým hadříkem. K tomu může dojít, jestliže trouba pracuje v prostředí s velkou vlhkostí vzduchu a v žádném případě to neznačí špatnou funkci spotřebiče.
4. Dvířka a jejich těsnění je třeba udržovat čisté. Používejte pouze teplou vodu s kuchyňským čisticím prostředkem, opláchněte a důkladně osušte. **NEPOUŽÍVEJTE ODÍRAJÍCÍ, ABRAZIVNÍ LÁTKY A POTŘEB Y, JAKO JSOU ČISTICÍ PRAŠKY NEBO DRÁTĚNKY A HOUBY NA NÁDOBÍ.** Kovové části se snadněji udržují, jsou-li často otírány vlhkým hadříkem.

# Otázky a odpovědi

## Otázka: Co se stalo, když světlo v troubě nesvítí?

Odpověď: To že v troubě nesvítí světlo, může mít několik příčin.

Je špatná žárovka.

Dvířka nejsou zavřena.

## Otázka: Prochází mikrovlny průhledným okénkem ve dvířkách trouby?

Odpověď: Nikoliv. Průzor, resp. okénko, je uzpůsoben tak, aby propouštěl světlo, ale ne mikrovlnné záření.

## Otázka: Proč zazní pípnutí, když se dotknu ovládacího panelu?

Odpověď: Pípnutí značí, že je správně vloženo zadání nastavení.

## Otázka: Poškodí se mikrovlnná trouba, když pracuje prázdná?

Odpověď: Ano. Nikdy neprovozujte troubu, je-li prázdná, nebo bez skleněného tácu.

## Otázka: Proč vejce občas puknou?

Odpověď: Při vaření, smažení či pečení vajec, i bez skořápky, může někdy vyprsknout pára, která se vytvoří pod blánou žloutku. Abyste tomu zabránili, stačí před přípravou žloutek propíchnout. Nikdy nepoužívejte mikrovlnnou přípravu u vajec ve skořápce.

## Otázka: Proč se má po mikrovlnném vaření nechat pokrm chvíli stát?

Odpověď: Když se ukončí příprava v mikrovlnné troubě, tepelná úprava během stání probíhá dál, čímž se zajistí rovnoměrné zpracování pokrmu. Délka stání závisí na hutnosti pokrmu.

## Otázka: Je možné v mikrovlnné troubě pražit kukuřiči?

Odpověď: Ano, pokud aplikujete jeden z následujících postupů:

1. Užijete speciálního nádobí, vyvinutého k pražení kukuřice v mikrovlnné troubě.
  2. Použijete předem upravené kukuřice, určené k mikrovlnné přípravě, a dodržíte doporučenou dobu ohřevu a hodnotu výkonu trouby, které zajistí přiměřený výsledek.
- DODRŽUJTE PŘESNĚ POKYNY, KTERÉ UDÁVÁ KAŽDÝ VÝROBCE PRO SVŮJ POLOTOVAR PRAŽENÉ KUKUŘICE. PŘI PRAŽENÍ NEPŘESTÁVEJTE DÁVAT POZOR NA TROUBU. JESTLIŽE SE NEPODAŘÍ KUKUŘICI UPRAŽIT BĚHEM DOPORUČENÉ DOBY, PŘÍPRAVU PŘERUŠTE. KUKUŘICE BY SE MOHLA SPÁLIT A VZPLANOUT.**

## VAROVÁNÍ

PŘI PRAŽENÍ KUKUŘICE NIKDY NEPOUŽÍVEJTE HNĚDÉ PAPIROVÉ PYTLÍKY. NEPOKOUŠEJTE SE UPRAŽIT ZRNA, KTERÁ ZBYLA.

## Otázka: Proč trouba vždycky nevaří tak rychle, jak tvrdí má kuchařka?

Odpověď: Přesvědčte se, zda jste postupovali správně podle pokynů ve Vaší kuchařské knize a pokuste se zjistit, co by mohlo způsobit změny ohřívací doby. Doba přípravy a nastavení výkonu trouby uvedené v kuchařce jsou orientační hodnoty zvolené tak, aby se vyloučilo spálení pokrmu, problém, se kterým se můžeme při mikrovlnné přípravě setkat nejčastěji. Změny co do velikosti, tvaru, hmotnosti a rozměrů pokrmu, si mohou vyžádat prodloužení doby přípravy. Spolu s návody v kuchařce použijte vlastního úsudku, tak jak to nakonec činíte, vaříte-li běžným způsobem.

# Zapojení kabelů/Technická specifikace

## Varování

Tento spotřebič musí být uzemněn

Vodiče síťového připojení jsou barevně označeny následujícím způsobem  
MODRÁ - nulový vodič  
HNĚDÁ - živý vodič  
ZELENÁ a ŽLUTÁ - uzemňovací vodič

Jelikož se barevné označení vodičů síťového připojení tohoto spotřebiče nemusí shodovat s označením vývodů vaší síťové přípojky, řiďte se následujícím:

MODRÝ kablík musí být připojen k vývodu, který je označen písmenem N nebo ČERNOU BARVOU.

HNĚDÝ kablík musí být připojen k vývodu, který je označen písmenem L nebo ČERVENOU BARVOU.

ZELENÝ a ŽLUTÝ kablík musí být připojen k vývodu, který je označen písmenem E nebo  $\perp$ .

Je-li síťová šňůra poškozena, je třeba ji kvůli zajištění bezpečnosti vyměnit u výrobce nebo jeho servisního pracovníka či podobně kvalifikovaného pracovníka.

## Technická specifikace

	MD-2642GT/MD-2642GTY/MD-2642GTS
Síťové napětí / frekvence	230 V ~/50 Hz
Výkon	900W (dle IEC60705)
Frekvence mikrovln	2450 Mhz
Vnější rozměry	512 mm (šířka) x 302 mm (výška) x 439 mm (hloubka)
Spotřeba	1200 wattů
Toustovač	550 wattů
Kombinace	1800 wattů

