

시방회차: 1

날짜: 2004년 1월 06일

시방번호: 04M0C00040

담당자: 박성욱

작업자: 강영진

변경 내용: 5, 6, 11, 17, 18, 19, 21, 25, 27, 28, 29P수정

시방회차:2

날짜: 2004년 5월 21일

시방번호: 04M2C06987

담당자: 정현주

작업자: 강영진

변경 내용: 앞표지, 3, 4, 5, 11, 12, 14, 15, 17, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 40 수정



# MIKROVLNNÁ TROUBA/GRILL/KOMBINAC

## NÁVOD K OBSLUZE

PŘED POUŽÍVÁNÍM PŘÍSTROJE SI PEČLIVĚ  
PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD K POUŽITÍ  
A UCHOVEJTE JEJ PRO PŘÍPAD POTŘEBY.

**MC-8083KLR**

P/ No: 3828W5A3845

# Bezpečnostní pokyny

## Pokyny k zabránění vystavení osob možnému působení mikrovlnné energie.

Nepokoušejte se uvádět troubu do provozu při otevřených dvířkách, protože dveře jsou zajištěny bezpečnostním blokovacím systémem. Tento bezpečnostní blokovací systém automaticky vypne troubu při kterémkoliv způsobu vaření jakmile se dvířka otevřou. Došlo by totiž při úniku mikrovlnné energie ke škodlivému působení na přítomné osoby.

**Nesazte se jakýmkoliv způsobem manipulovat s dveřním bezpečnostním blokovacím systémem.**

Nevkládejte žádné předměty mezi dvířka a čelní stěnu trouby a zamezte usazování, hromadění zbytků jídel a čistících prostředků na povrchu těsnicích ploch.

Nepoužívejte troubu, jestliže je poškozena. Je velmi důležité, aby dvířka trouby řádně doléhala a následující části byly bez poškození: (1) dvířka (záhyby), (2) dveřní závěsy a západky zámků (nesmí být zlomené nebo uvolněné), (3) těsnění dvířek nebo těsnící plochy.

Veškerá seřizování a opravy trouby smí provádět pouze odborný servis.

## Upozornění

**Dbejte na to, aby doba vaření byla vždy správně nastavena, jelikož příliš dlouhá doba ohřevu může způsobit vznícení POTRAVIN a následné poškození trouby.**

Ohříváte-li v mikrovlnné troubě tekutiny, např. polévky, omáčky a nápoje, může dojít k náhlému a velmi prudkému vzkypaní bez předchozího viditelného bublání. Může také dojít náhlému vystříknutí vařící tekutiny. Předejít výše uvedeným jevům můžete dodržением následujících pokynů:

1. Nepoužívejte vysoké nádoby s úzkým hrdlem.
2. Tekutiny nepřehřívejte.
3. Před vložením nádoby do trouby promíchejte tekutinu a pak ji promíchejte ještě jednou asi v polovině celkové doby ohřevu.
4. Po ohřevu tekutinu nechejte ještě krátkou dobu v troubě, znova ji opatrně zamíchejte nebo s ní zatřepete (zvláště u kojeneckých lahví a nádob s dětskou výživou) a zkontrolujte teplotu před konzumací, aby nedošlo k opaření (zvláště u kojeneckých lahví a nádob s dětskou výživou). Dávejte pozor při manipulaci s nádobami.

## Upozornění

**Vždy nechejte potraviny chvíli stát po ohřevu v mikrovlnné troubě a před konzumací vždy zkontrolujte teplotu. Zvláště u kojeneckých lahví a nádob s dětskou výživou**

## Jak pracuje mikrovlnná trouba.

Mikrovlny jsou formou elektromagnetické energie podobné radiovým nebo televizním vlnám a obyčejnému dennímu světlu. Normálně se mikrovlny při průchodu atmosférou rozptýlí a ztrácejí se bez užítku. Mikrovlnné trouby však obsahují magnetron, který je zkonstruován tak, aby umožnil využití energie obsažené v mikrovlnách, které generuje. Elektrická energie se mění pomocí magnetronu na mikrovlnnou energii.

Mikrovlny vstupují do vnitřního prostoru trouby otvory v jejích stěnách. Otočný talíř nebo podnos je umístěn ve spodní části trouby. Mikrovlny nemohou procházet kovovými stěnami trouby, ale pronikají materiály jako je sklo, porcelán a papír, ze kterých se vyrábí nádobí vhodné pro přípravu pokrmů v mikrovlnné troubě.

Mikrovlny varné nádobí přímo nezahřívají. To se zahřívá teplem vznikajícím v pokrmu.

## *Jde o velmi bezpečné zařízení.*

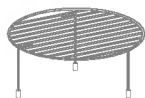
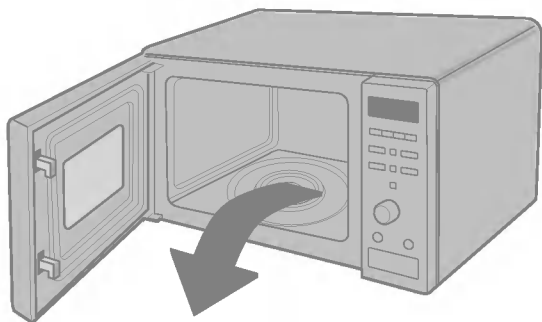
**Mikrovlnná trouba je jedním z nejbezpečnějších domácích spotřebičů. Jakmile se dvířka otevřou, generování mikrovln se automaticky zastaví. V průběhu ohřevu potravin se mikrovlnná energie zcela přemění na teplo. Žádný škodlivý "zbytek" mikrovln nikdy nezůstává v pokrmech a nemůže poškodit vaše zdraví při konzumaci těchto potravin.**

Bezpečnostní pokyny	2
Obsah	3
Vybalení a instalace	4 - 5
Nastavení hodin	6
Dětská pojistka	7
Vaření pomocí mikrovln	8
Úrovně výkonu mikrovln	9
Dvoufázové vaření	10
Rychlý start	11
Grilování	12
Horkovzdušná trouba	13 - 14
Kombinované vaření	15 - 16
Paměť	17
Udržování teploty	18
Automatické rozmrazování	19 - 20
Automatické vaření	21 - 24
Automatické ohřívání	25 - 26
Automatické opékání	27 - 28
Otočný rožeň	29 - 30
Ohřívání pokrmů	31
Čerstvá zelenina	32
Grilování	33
Důležité bezpečnostní pokyny	34 - 35
Nádobí vhodné pro mikrovlnnou troubu	36
Charakteristika potravin a vaření v mikrovlnné troubě	37 - 38
Otázky a odpovědi	39
Značení vodičů napájecího kabelu/Technické údaje	40

# Vybalení a instalace

Pokud budete postupovat podle následujících základních kroků uvedených na této dvoustraně, pak budete schopni velice rychle zkontrolovat, jestli vaše trouba správně funguje. Obzvlášť dodržujte rady ohledně umístění trouby. Při rozbalování trouby odstraňte všechny doplňky a veškerý balicí materiál. Zkontrolujte, zda trouba nebyla během přepravy poškozena.

- 1** Vybalte troubu z přepravní krabice a postavte ji na vodorovnou plochu.



VYSOKÝ  
GRILOVACÍ STOJÁNEK



NÍZKÝ  
GRILOVACÍ STOJÁNEK



KOVOVÝ TALÍŘ

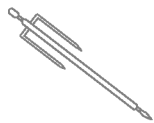
SKLENĚNÝ TALÍŘ



ROTAČNÍ PODPĚRA

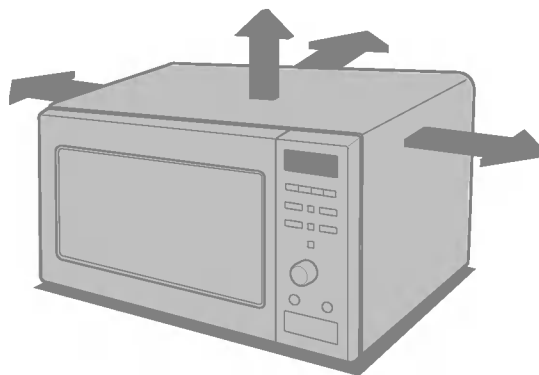


MADLO



GRILOVACÍ ROŽEŇ

- 2** Umístěte troubu na zvolené vodorovné místo o minimální světlé výšce 85 cm ale přesvědčete se, že nad troubou zůstane alespoň 30 cm a za ní alespoň 10 cm volný prostor pro zajištění náležitého větrání. Čelní strana musí být alespoň 8 cm od hrany desky, na které je trouba umístěna, aby nedocházelo k náhodnému doteku horké trouby.



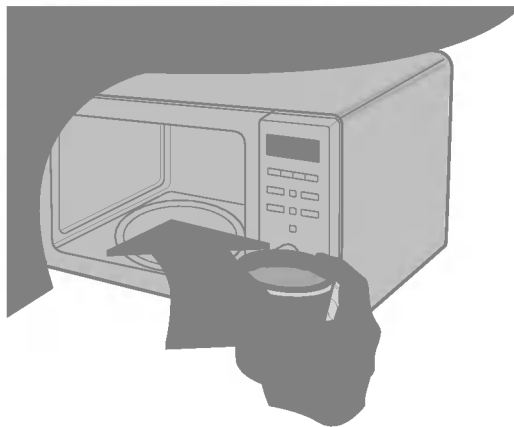
Výstupní větrací otvor se nachází na vrchní nebo boční stěně trouby. Zakrytí tohoto otvoru by mohlo způsobit poškození trouby

**Tato mikrovlnná trouba se nesmí používat pro účely komerčního stravování.**

- 3** Troubu zapojte do normalizované jednofázové zásuvky. Dbejte, aby mikrovlnná trouba byla jediným spotřebičem v obvodu. **Pokud trouba nefunguje správně, vytáhněte vidlici síťové šňůry ze zásuvky a znovu ji zasuňte.**

- 4** Otevřete dvířka zatáhnutím za **KLIČKU DVÍŘEK**. Do trouby položte **ROTAČNÍ PODPĚRA** a na něj **SKLENĚNÝ TALÍŘ**.

- 5** Do poháru **vhodného pro mikrovlnou** troubu nalijte asi 300 ml vody. Položte pohár s vodou na **SKLENĚNÝ TALÍŘ** a uzavřete dvířka trouby. Pokud si nejste jisti, jaký pohár smíte používat, přečtěte si informace na straně 36.



- 6** Stiskněte tlačítko **STOP** a zmáčkněte 6 krát za sebou tlačítko **START**, tím nastavíte dobu vaření na 3 minuty. Při každém zmáčknutí tlačítka uslyšíte **ZVUKOVÝ SIGNÁL**. Mikrovlnná trouba začne pracovat ještě dřív, než zmáčknete tlačítko pošesté. Nemusíte se ničeho obávat, tak je to správné.



- 7** Na displeji se Vám začne od 3 minut čas odečítat. Jakmile počítadlo dosáhne 0, uslyšíte **ZVUKOVÝ SIGNÁL**. Otevřete dvířka trouby a zkontrolujte teplotu vody. Pokud trouba funguje, voda bude teplá. **S pohárem manipulujte opatrně, může být horký.**



**NYNÍ MÁTE INSTALACI TROUBY UKONČENOU**

# Nastavení hodin

Hodiny trouby se dají nastavit jak na 12 tak i na 24 hodinový způsob zobrazení času. Na následujícím příkladu Vám ukážeme, jak nastavit hodiny na 14:35 v případě, že používáme 24 hodinový režim.



V případě že jste troubu zapojili do sítě poprvé nebo v případě, že se přerušil napájení, zobrazí se na displeji „0“, musíte hodiny seřadit.

Pokud hodiny (nebo displej) zobrazují nějaké podivné znaky, pak odpojte troubu ze zásuvky a zapojte ji zpět. Poté seřadíte hodiny.

1 Přesvědčete se, že máte správně instalovanou troubu podle výše uvedeného popisu.

Zmáčkněte tlačítko **STOP/CANCEL**.



2 Zmáčkněte jednou tlačítko **CLOCK**.

Otáčejte knoflík **DIAL**, dokud se na displeji neobjeví „24H“.



Zmáčknutím **START** provedete potvrzení.

3 Otáčejte knoflíkem **DIAL**, až se na displeji ukáže „:14:00“.

Zmáčknutím **START** provedete potvrzení.



4 Otáčejte knoflíkem **DIAL**, až se na displeji ukáže „:14:35“.

Zmáčkněte **START**.  
Hodiny se rozběhnou.



# Dětská pojistka



Trouba je vybavena blokovací pojistkou, která neumožní náhodné spuštění trouby. Pokud je dětská pojistka aktivní, pak nebude možné spustit žádnou funkci trouby a nebude možné v ní vařit.

Děti mohou dvířka trouby otevřít i se zapnutou blokovací pojistkou.



Zmáčknete **STOP/CANCEL** a tlačítko přidržte, dokud se neobjeví „L“ na displeji a neuslyšíte zvukový signál.

**DĚTSKÁ POJISTKA** je aktivní.

Na displeji se objeví „L“ a signalizuje, že **DĚTSKÁ POJISTKA** je aktivní.

Zrušení funkce **DĚTSKÉ POJISTKY** provedete zmáčknutím a podržením tlačítka **STOP/CANCEL** až „L“ zmizí. Jako potvrzení po uvolnění uslyšíte zvukový signál.



# Vaření pomocí mikrovl

Na následujícím návodu Vám ukážeme, jak uvařit libovolné potraviny při 720W(80%)-ním výkonu za 5 minut a 30 sekund.



Výkon mikrovlnné trouby je možné regulovat v pěti stupních. Automaticky se nastavuje vysoký výkon a otáčením knoflíku **DIAL** je možné nastavit nižší hodnoty.

VÝKON	%	Výkon
VYSOKÝ	100%	900W(max.)
STŘEDNĚ VYSOKÝ	80%	720W
STŘEDNÍ	60%	540W
ROZMRAZOVÁNÍ STŘEDNĚ NÍZKÝ	40%	360W( ** )
NÍZKÝ	20%	180W

1 Přesvědčte se, že máte správně instalovanou troubu podle výše uvedeného popisu.

Zmáčkněte tlačítko **STOP/CANCEL**.



2 Otáčejte knoflík **DIAL**, dokud se na displeji neobjeví "720W".

3 Pro potvrzení volby zmáčkněte **START**.



4 Otáčejte knoflík **DIAL**, dokud se na displeji neobjeví "5:30".

5 Zmáčkněte tlačítko **START**.

Dobu můžete prodloužit nebo zkrátit otočným ovladačem.



# Úrovně výkonu mikrovln

Výkon mikrovlnné trouby je možné regulovat v pěti úrovních, takže je zajištěna maximální možnost výběru výkonu a plná kontrola nad vařením pokrmů. Níže uvedená tabulka obsahuje několik příkladů potravin a doporučené výkony mikrovlnného záření pro jejich uvaření.



<b>VYSOKÝ</b>	100%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vaření vody</li><li>• Pečení hovězí sekané</li><li>• Vaření kousků drůbeže, ryb, zeleniny</li><li>• Vaření jemně krájeného masa</li></ul>
<b>STŘEDNĚ VYSOKÝ</b>	80%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Veškeré ohřívání pokrmů</li><li>• Pečení masa a drůbeže</li><li>• Vaření hub a plodů moře</li><li>• Vaření jídel obsahujících sýry a vejce</li></ul>
<b>STŘEDNÍ</b>	60%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pečení koláčů a drobného pečiva</li><li>• Příprava vajec</li><li>• Vaření vaječných krémů, pudinků</li><li>• Příprava rýže a polévek</li></ul>
<b>ROZMRAZOVÁNÍ STŘEDNĚ NÍZKÝ</b>	40%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rozmrazování všech pokrmů</li><li>• Rozpouštění másla a čokolády</li><li>• Vaření velmi jemně krájeného masa</li></ul>
<b>NÍZKÝ</b>	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Změkčení másla a sýrů</li><li>• Změkčení mražených krémů</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 40%-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/CANCEL**.

V případě vaření s automatickým rozmrazováním můžete jídlo upravovat maximálně ve třech fázích (automatické rozmrazování + fáze 1 + fáze 2). Proto můžete potravu rozmrazit a pokračovat ve vaření bez nutnosti troubu vynulovat po skončení každé fáze přípravy.

Zmáčkněte tlačítko **STOP/CANCEL**.

Nastavení výkonu a doby vaření pro 1. fázi.

(Vynecháním tohoto úkonu dosáhnete zvýšení výkonu.)

Zmáčkněte tlačítko jednou **MICRO** pro nastavení vysokého výkonu.

Pro potvrzení volby výkonu zmáčkněte **START**.

Otáčejte knoflíkem **DIAL**, až se na displeji ukáže hodnota "11:00".

Nastavení výkonu a doby vaření pro 2. fázi.

Zmáčkněte jednou tlačítko **MICRO**.

Otáčejte knoflíkem **DIAL** až se na displeji ukáže hodnota "360".

Pro potvrzení volby výkonu zmáčkněte **START**.

Otáčejte knoflíkem **DIAL**, až se na displeji ukáže hodnota "35:00".

Zmáčkněte tlačítko **START**.

# Rychlý start

Na následujícím příkladu ukážeme, jak nastavit 2 minuty vaření při vysokém výkonu.



Funkce **RYCHLÝ START** Vám umožní jednoduchým mačkáním tlačítka **RYCHLÝ START** nastavit dobu vaření při **VYSOKÉM** výkonu v intervalech po 30-ti sekundách.

Zmáčkněte tlačítko **STOP/CANCEL**.

Zmáčkněte 2krát za sebou tlačítko **QUICK START**, tím nastavíte dobu vaření na 2 minuty při **VYSOKÉM** výkonu. Mikrovlnná trouba začne vařit ještě dřív, než zmáčknete tlačítko počtvrté.

Během vaření **QUICK START** můžete prodloužit čas vaření až na 99 minut a 30 sekund opakovaným mačkáním tlačítka **QUICK START**.

# Grilování

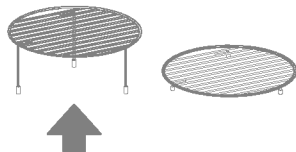
Na následujícím příkladu Vám ukážeme, jak se používá gril s nastavením doby 12 minut a 30 sekund.



Tato trouba je vybavena **KŘEMENNÝM GRILOVACÍM** topným tělesem (**QUARTZ GRILL**) proto není nutné předhřívání trouby.

Tato funkce zajistí rychlé zkréhnutí a upečení povrchu potravin dohněda. Při grilování se na skleněný talíř pod grilovací stojánek vkládá kovový talíř.

**Při grilování je nutné používat vysoký grilovací stojánek.**



Zmáčkněte tlačítko **STOP/CANCEL**.



Zmáčkněte tlačítko **GRILL**.



Otočte **ROTARY DIAL** až se objeví na displeji "12:30".



Zmáčkněte tlačítko **START**.



Dobu vaření můžete prodloužit nebo zkrátit otočným ovladačem.



# Horkovzdušná trouba

Na následujícím příkladu Vám ukážeme, jak napřed předeheřt troubu a poté uvařit libovolné jídlo při teplotě 230 °C po dobu 50 minut.



Horkovzdušnou troubu je možné nastavit na teplotu 40 °C a pak v rozmezí 100 °C až 250 °C (v případě volby funkce „horkovzdušná trouba“ se teplota nastaví automaticky na hodnotu 180 °C).

Trouba má funkci kynutí při teplotě 40 °C. Pro využití této funkce musíte počkat než vychladne, protože funkce kynutí není možné používat, pokud je teplota trouby vyšší než 40 °C.

Horkovzdušná trouba dosáhne během několika minut zvolené teploty.

Jakmile trouba dosáhne nastavenou teplotu vydá zvukový signál. Nyní můžete vložit do trouby potraviny, které chcete zpracovat a pak spustit proces vaření.

## 1. Předeheřtí

Zmáčkněte tlačítko **STOP/CANCEL**.



Zmáčkněte tlačítko **FUNCTION**.



Otáčejte kolečkem **DIAL** až se na displeji objeví hodnota "230 °C".

Zmáčkněte tlačítko **START** a tím potvrdíte volbu teploty.



Ještě jednou zmáčkněte tlačítko **START**.

Započne předehřívání a zobrazí se nápis "Pr-H".

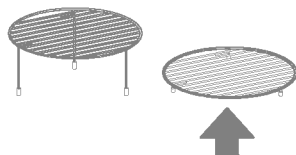


# Horkovzdušná trouba



V případě, že nenastavíte teplotu trouby, pak se horkovzdušná trouba automaticky nastaví na teplotu 180°C. Pootočením knoflíku DIAL můžete kdykoliv změnit teplotu vaření.

**Pokud budete vařit v horkovzdušné troubě, musíte použít rotační stojánek pro horkovzdušnou troubu (nízký stojánek).**



2. Vaření

**1**  
Zmáčkněte **TOP/CANCEL**.



3. **DEFINITION.**



Otáčejte knoflíkem **DIAL**, až se na displeji objeví hodnota "230°C".

**3**  
Zmáčkněte **START** a tím potvrdíte volbu teploty.



Otáčejte knoflíkem **DIAL**, až se na displeji objeví hodnota "50:00".



Zmáčkněte **START**.

**5**  
Dobu vaření můžete prodloužit nebo zkrátit otočným ovladačem.



# Kombinované vaření

Na následujícím příkladu Vám ukážeme, jak naprogramovat troubu, aby pekla při výkonu mikrovlnné trouby 180W(20%) a gril na dobu grilování 25 minut.



Mikrovlnná trouba je vybavena možností kombinovaného vaření, což vám umožňuje vařit jídla s kombinací nebo postupným používáním ohřevu a mikrovln. Tím se dá dosáhnout kratší doby vaření.

V kombinovaném režimu můžete nastavit výkon mikrovlnné trouby na 20%, 40% nebo 60%.

V grilovacím režimu používejte kovový talíř pod grilovacím stojánkem.

## 1. GRILOVÁNÍ V KOMBINACI

Zmáčkněte **STOP/CANCEL**.



## 2. VÝKON

Otáčejte knoflíkem **DIAL**, až se na displeji objeví

hodnota "00:00".

Zmáčkněte **START** pro potvrzení volby.



Otáčejte knoflíkem **DIAL**, až se na displeji objeví hodnota "180W".

Zmáčkněte **START**, a tím potvrdíte volbu výkonu.



Otáčejte knoflíkem **DIAL** až se na displeji objeví hodnota "25:00".



## 5. Doba vaření

Dobu vaření můžete prodloužit nebo zkrátit otočným ovladačem.

**S nádobou po vaření manipulujte opatrně, bude velmi horká.**





# Kombinované vaření



Na následujícím příkladu Vám ukážeme, jak naprogramovat výkon mikrovlnné trouby na 540W(60%) a teplotu horkovzdušné trouby na 200 °C s dobou vaření 25 minut.

## 2. HORKOVZDUŠNÁ KOMBINACE

Zmáčknete **TOP/CANCEL**.

Zmáčknete **COMBI**.

Otáčíte knoflíkem **DIAL**, až se na displeji objeví hodnota "60".

Zmáčknete **START** pro potvrzení volby.

Otáčíte knoflíkem **DIAL**, až se na displeji objeví hodnota "540W".

Zmáčknete **START**, a tím potvrdíte volbu výkonu.

Otáčíte knoflíkem **DIAL**, až se na displeji objeví hodnota "200 °C".

Zmáčknete **START** a tím potvrdíte volbu teploty.

Otáčíte knoflíkem **DIAL**, až se na displeji objeví hodnota "25:00".

Zmáčknete **START**.

Dobu vaření můžete prodloužit nebo zkrátit otočným ovladačem.

Jídlo z mikrovlnné trouby vydávejte opatrně, protože nádoba bude horká.

Tato funkce umožňuje nastavovat a provádět často používané programy používající pouze jednu fázi přípravy. Po nastavení programu přípravy jej můžete použít stisknutím tlačítka naprogramované přípravy. Následující příklad demonstruje způsob nastavení programu pro vaření po dobu 10 minut a 30 sekund s výkonem 720W(80%).



Program vaření je uložen do paměti mikrovlnné trouby. Odpojte-li mikrovlnnou troubu od napájení, dojde k vymazání paměti. Chcete-li změnit obsah paměti, jednoduše zadejte nový program vaření.

## 1. Nastavení

Stisknutím tlačítka **TOP/CANCEL**.

Stisknutím tlačítka **MEMORY**.  
Displej zobrazí číslo "900W".

Otáčejte knoflíkem **DIAL** až se na displeji objeví hodnota "[≡]", poté stisknutím tlačítka **START** volbu potvrďte.

Otáčejte knoflíkem **DIAL** až se na displeji objeví hodnota "720W", poté stisknutím tlačítka **START** volbu potvrďte.  
Otáčejte knoflíkem **DIAL** až se na displeji objeví hodnota "10:30", poté stisknutím tlačítka **START** volbu potvrďte.

## 2. Vaření

Chcete-li provést uložený program, použijte tlačítko paměti. Stiskněte tlačítko **MEMORY**.

Stisknutím tlačítka **START**.

## 3. Změna obsahu v paměti

Stisknutím tlačítka **MEMORY** zobrazte číslo "900W" na displeji, ozve se zvukový signál.

# Udržování teploty

Následující příklad demonstruje nastavení pro udržování teploty 90 °C po dobu 30 minut.



Je-li zvoleno udržování teploty, je teplotní rozsah trouby 30 °C – 90 °C. Po stisknutí tlačítka udržování teploty se nastaví počáteční hodnota teploty 60 °C. Stisknete-li tlačítko **START** bezprostředně po stisknutí tlačítka udržování teploty, nastaví se automaticky doba 99:59.

Trouba potřebuje několik minut pro dosažení zvolené teploty.

Trouba Vás upozorní na dosažení nastavené teploty zvukovým signálem.

Stiskněte tlačítko **STOP/CANCEL**.



Stiskněte tlačítko **KEEP WARMING**.

Otáčejte knobem **DIAL** až se na displeji objeví hodnota “90 °C”

Stisknutím tlačítka **START** potvrďte volbu teploty.



Otáčejte knobem **DIAL** až se na displeji objeví hodnota “30:00” a nastavte tak dobu udržování teploty.



Stiskněte tlačítko **START**.

Při vaření můžete prodlužovat nebo zkracovat dobu přípravy otočným ovladačem.



Teplota a hustota potravin bývá různá. Doporučujeme před počátkem vaření potraviny zkontrolovat. Dávejte pozor obzvláště na velké kusy masa na pečení, kuřata. Některé suroviny by se neměly úplně rozmrazit před vařením. Program BRED (CHLĚB) je vhodný na rozmrazování menších kousků jako je rohlík anebo malý plátek chleba. Proces vyžaduje určitou dobu odstavení, aby se i vnitřek rozmrazil. Na následujícím příkladu ukážeme, jak rozmrazit 1,4 kg zmražené drůbeže.

# Automatické rozmrazování



Mikrovlnná trouba má čtyři možnosti nastavení rozmrazování: **MEAT (MASO)**, **POULTRY (DRŮBEŽ)**, **FISH (RYBA)**, **BRED (CHLĚB)**. Každá z těchto kategorií má jiné nastavení výkonu. Opakovaným mačkáním tlačítka **AUTO DEFROST (AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ)** můžete zvolit jedno z dostupných předvoleb.

Kategorie	Zmačkněte DEFROST
<b>MASO</b>	<b>1</b>
<b>DRŮBEŽ</b>	<b>2</b>
<b>RYBA</b>	<b>3</b>
<b>CHLĚB</b>	<b>4</b>

Zmačkněte **STOP/CANCEL**.

Zvážením zjistíte hmotnost potravin, které chcete rozmrazit.

Odstraňte veškeré kovové spony a obalový materiál. Potom vložte potraviny do mikrovlnné trouby a zavřete dvířka.



Zmačkněte tlačítka **AUTO DEFROST**.

Otáčejte knoflíkem **DIAL** zvolte program rozmrazování **POULTRY (DRŮBEŽ)**.

Displej zobrazí nápis "dEF2".

Zmačkněte tlačítka **START** volbu potvrďte.



Zadejte hmotnost zmražené potraviny, kterou chcete rozmrazit.

Otáčejte knoflíkem **DIAL** až se na displeji objeví hodnota "1.4kg".



V průběhu rozmrazování uslyšíte zvukový signál, který značí, že máte otevřít dvířka mikrovlnné trouby, otočit vložení potraviny a oddělit jednotlivé kousky, abyste tím zajistili rovnoměrné rozmrazování. Odstraňte všechny spony, které jsou již rozmražené nebo je zastiňte tak, aby se tím zajistilo pomalé rozmražení. Po kontrole zavřete dvířka a zmačkněte **START** pro dokončení procesu rozmrazování.

**Mikrovlnná trouba nepřerušuje rozmrazování (i když uslyšíte zvukový signál) dokud neotevřete dvířka.**

## PRŮVODCE ROZMRAZOVÁNÍM

- Potraviny, které chcete rozmrazovat vložte do vhodné nádoby použitelné v mikrovlnné troubě a bez zakrytí ji položte na skleněný otočný talíř.
- Pokud je to nutné, zastiňte tenké části masa plochými kousky hliníkové fólie. Tím se zabrání jejich přehřátí v průběhu rozmrazování. Zajistěte, aby se fólie nedotýkaly stěn mikrovlnné trouby.
- Potraviny jako mleté maso, řízky, klobásky a pláty slaniny od sebe oddělujte co nejdříve.
- Jakmile trouba vydá zvukový signál, otočte potraviny. Rozmražené části vyndejte z trouby. Pokračujte dále v rozmrazování zbývajících potravin.
- Po ukončení rozmrazovacího procesu nechejte potraviny ještě odstát, aby došlo k úplnému roztátí.
- Například velké kusy masa na pečení a celá kuřata by měla před počátkem vaření ještě alespoň jednu hodinu stát.

<p><b>Maso</b> <b>Drůbež</b> <b>Ryby</b></p>	<p><b>Nádobí pro mikrovlnné trouby (mělké talíře)</b></p>	<p><b>Maso</b> Mleté hovězí maso, řízky, plátky, kostky na dušení, roštěnky, roštěnec, hovězí zadní, mleté bifteky, vepřové kotlety, jehněčí kotlety, roláda, klobásky, plátky ( do 2 cm) Po zaznění zvukového signálu otočte rozmrazované potraviny Po rozmražení nechejte stát 5 - 15 minut.</p> <p><b>Drůbež</b> Celé kuře, stehýnka, prsíčka, krutí prsa (do 2,0 kg) Po zaznění zvukového signálu otočte rozmrazované potraviny Po rozmražení nechejte stát 20 - 30 minut.</p> <p><b>Ryby</b> Filé, steaky, celé ryby, mořské plody Po zaznění zvukového signálu otočte rozmrazované potraviny Po rozmražení nechejte stát 10 - 20 minut.</p>	<p>0,1- 4,0 kg</p>
<p><b>Chléb</b></p>	<p><b>Papírový ubrousek nebo mělký talíř</b></p>	<p>Krájený chléb, žemle, bagety atd.</p>	<p>0,1- 0,5 kg</p>

# Automatické vaření

Na následujícím příkladu Vám ukážeme, jak uvařit 0,6 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.

Kategorie	AUTOMATICKÉ VAŘENÍ
<i>Brambory ve slupce</i>	<b>Ac-1</b>
<i>Syrová zelenina</i>	<b>Ac-2</b>
<i>Mražená zelenina</i>	<b>Ac-3</b>
<i>Rýže, těstoviny</i>	<b>Ac-4</b>
<i>Čerstvá ryba</i>	<b>Ac-5</b>
<i>Mražená pizza</i>	<b>Ac-6</b>
<i>Hranolky</i>	<b>Ac-7</b>
<i>Zapéka-ná jídla</i>	<b>Ac-8</b>

Zmáčkněte **CANCEL**.

Zmáčkněte **COOK**.

Otáčejte knoflíkem **DIAL** až se na displeji objeví "Ac-1".

Zmáčkněte **START** pro potvrzení volby.

Otáčejte knoflíkem **DIAL**, až se na displeji objeví hodnota "0.6kg".

Zmáčkněte **START**.

Automatické vaření	<b>Brambory ve slupce</b>	0,1~1,0 kg	Kovový talíř	Pokožová teplota	<p>Vyberte 200 - 220 g středně velkých brambor. Umyjte je a osušte. Propíchejte brambory několikrát vidličkou. Vložte je na kovový talíř. Nastavte hmotnost a stiskněte START. Po uvaření vyndejte jídlo z trouby.</p> <p>Zakryjte folií a nechejte stát 5 minut.</p> <p><b>UPOZORNĚNÍ: Gril a okolí mikrovlnné trouby bude velmi HORKÉ.</b></p> <p><b>Používejte tepelně izolující kuchyňskou „chňapku“.</b></p>																
	<b>Syrová zelenina</b>	0,2~0,8 kg	Nádoba pro mikrovlnné trouby	Pokožová teplota	<p>Vložte zeleninu do vhodné nádoby. Přidejte vodu a zakryjte. Po uvaření promíchejte a nechejte stát. Použijte dostatek vody podle množství zeleniny:</p> <p>** 0,2 - 0,4 kg : 2 polévkové lžice</p> <p>** 0,5 - 0,8 kg : 4 polévkové lžice</p>																
	<b>Mražená zelenina</b>	0,2~0,8 kg	Nádoba pro mikrovlnné trouby	Mražená potravina	<p>Vložte zeleninu do vhodné nádoby. Přidejte vodu a zakryjte. Po uvaření promíchejte a nechejte stát. Použijte dostatek vody podle množství zeleniny:</p> <p>** 0,2 - 0,4 kg : 2 polévkové lžice</p> <p>** 0,5 - 0,8 kg : 4 polévkové lžice</p>																
	<b>Rýže, těstoviny</b>	0,1~0,3 kg	Nádoba pro mikrovlnné trouby	Pokožová teplota	<p>Properete rýži a nechejte 30 minut namáčet. Dejte rýži a vařící vodu s 1/4 až 1 lžičkou soli do hluboké a dostatečně velké nádoby.</p> <table border="1" data-bbox="981 761 1492 862"> <thead> <tr> <th colspan="2">Hmotnost</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> <th>Zakry-tí</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Voda</td> <td>Rýže</td> <td>200 ml</td> <td>330 ml</td> <td>480 ml</td> <td>Ano</td> </tr> <tr> <td>Těsto-viny</td> <td>300 ml</td> <td>600 ml</td> <td>900 ml</td> <td>Ne</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>**Rýže</b> – po uvaření nechejte stát zakryté po dobu 5 minut nebo dokud se voda nevsákne.</p> <p><b>**Těstoviny</b> – během vaření několikrát zamíchejte. Po uvaření nechejte 1 - 2 minuty stát. Properete studenou vodou.</p>	Hmotnost		100 g	200 g	300 g	Zakry-tí	Voda	Rýže	200 ml	330 ml	480 ml	Ano	Těsto-viny	300 ml	600 ml	900 ml
Hmotnost		100 g	200 g	300 g	Zakry-tí																
Voda	Rýže	200 ml	330 ml	480 ml	Ano																
	Těsto-viny	300 ml	600 ml	900 ml	Ne																

<b>Automatické vaření</b>	<b>Čerstvá ryba</b>	0,1~0,6 kg	Plochý talíř pro mikrovlnný ohřev	Zmrazená	<p>Celá ryba, řezy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tučné ryby: losos, makrela</li> <li>- Ryby s bílým masem: treska, skvrnitá treska</li> </ul> <p>Rozložte v jedné vrstvě na velký plochý talíř určený k mikrovlnnému ohřevu.</p> <p>Zakryjte jídlo těsně plastovou fólií a na několika místech ji propíchněte.</p> <p>Vložte skleněnou točnu. Upravte hmotnost a stiskněte tlačítko START.</p> <p>Po dokončení tepelné úpravy vyjměte jídlo z trouby.</p> <p>Před podáváním nechte 3 minuty od stát.</p>
	<b>Mražená pizza</b>	0,1~0,5 kg	Nízký grilovací stojánek a kovový talíř	Mražená potravina	<p>Tato funkce slouží k upečení mražené pizzy. Odstraňte všechny obaly a položte pizzu na nízký grilovací stojánek na kovovém talíři. Po ohřátí nechejte 2 - 3 minuty stát.</p>
	<b>Hranolky</b>	0,2~0,4 kg	Nízký grilovací stojánek a kovový talíř	Mražené potraviny	<p>Rozprostřete mražené bramborové hranolky nebo jiné podobné výrobky na kovový talíř umístěný na nízkém grilovacím stojánku. Pro dosažení lepšího výsledku připravujte vždy jen v jedné vrstvě. Po upečení vyndejte z trouby a nechejte 2 - 3 minuty stát.</p>



**Automatické  
vaření**

**Zapéka-ná jídla**

0,5~1,2 kg

Nízký  
grilovací  
stojánek a  
kovový talíř

Pokojová  
teplota

Použijte následující návod při přípravě domácích zapékaných jídel. Položte jídlo na nízkou mřížku na kovovém tácku. Po upečení vyjměte z trouby a nechejte 1 - 2 minuty stát.

**\* Zapékané brambory \***

**Potřebujeme**

400 g brambor, 100 g cibule nakrájené na tenké plátky, 2/3 polévkové lžičce másla, 3 plátky anglické slaniny, 350 g bešamelu, 80 g strouhané mozzarely sůl, mletý černý pepř

**(Bešamel)**

3 polévkové lžičce másla, 5 polévkových lžic mouky, 2 1/2 hrníčku mléka.

Dejte máslo do větší misky. Vložte do mikrovlnné trouby a zahřívejte na HIGH

(při vysokém výkonu) dokud se máslo nerozpustí. Přidejte mouku a dále zahřívejte 2 minuty na HIGH (při vysokém výkonu).

Přidejte mléko, sůl a pepř. Znovu vařte na HIGH po dobu 15 minut. (Během vaření několikrát zamíchejte).

**Postup**

1. Upečte brambory podle návodu pro brambory ve slupce. Upečené brambory oloupejte a nakrájejte na malé kousky. Přidejte sůl a pepř.
2. Smíchejte máslo a cibuli v misce. Zahřívejte na vysokém stupni po dobu 2 minut.
3. Umístěte třetinu bešamelové omáčky do zapékačské misky. Přidejte brambory, cibuli a slaninu. Zalijte zbytkem bešamelu.
4. Posypte sýrem. Vložte na kovový talíř umístěný na nízkém grilovacím stojáčku. Po upečení nechejte 2 - 3 minuty stát.

Následující příklad demonstruje tepelnou úpravu chlazené potraviny o hmotnosti 0,6 kg.

# Automatické ohřívání



**AUTOMATICKÉ OHŘÍVÁNÍ** usnadňuje ohřívání jídla. Trouba je naprogramována pro automatické ohřívání jídla.

Trouba má k dispozici čtyři programy **AUTOMATICKÉHO OHŘÍVÁNÍ**: zmrazená pizza, polévka/omáčka, chlazené maso, zmrazené maso.

Zmáčkněte **CANCEL**.



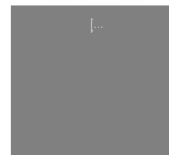
Zmáčkněte **REHEAT**.



Otáčejte knoflíkem **DIAL** až se na displeji objeví "rh-3".

**3**

Zmáčkněte **START** pro potvrzení volby.



Otáčejte knoflíkem **DIAL**, až se na displeji objeví hodnota "0.6kg".

**4**

Zmáčkněte **START**.



<b>Automatické ohřívání</b>	<b>Chlazená pizza</b>	0,2~0,4 kg	Nízký grilovací stojánek a kovový talíř	Chlazená potravina	Tato funkce slouží k ohřátí zbytků chlazené pizzy. Položte pizzu na kovový talíř umístěný na nízkém grilovacím stojánku. Po ohřátí okamžitě vyjměte z trouby. Nechejte 2 - 3 minuty stát
	<b>Polévka/omáčka</b>	0,2~0,6 kg	Mísa/fólie	Pokožová	Nalijte polévku/omáčku do mísy určené k mikrovlnnému ohřevu. Zakryjte ji víkem nebo plastovou fólií. Po ohřátí zamíchejte. Nechte od stát 2 minuty s víkem/fólií. Poté znovu zamíchejte.
	<b>Chlazené maso</b>	0,3~0,6 kg	Tácl/ propíchaná fólie	Zchlazená	Probodejte povrch špejlí. Vložte potravinu na skleněnou točnu. Po tepelné úpravě nechte před podáváním 2 - 3 minuty od stát. - Míchat lze: boloňské špagety, hovězí guláš - Míchat nelze: lasagne, sekanou zapečenou s brambory  <b>Poznámka:</b> Jídlo v sáčku (v sáčcích), tj. např. porci masa a rýže/těstovin, propíchejte. - Jídlo, které lze míchat, promíchejte po zaznění zvukového signálu. - Jídlo, které míchat nelze, nemíchejte.
	<b>Zmrazené maso</b>	0,3~0,6 kg	Tácl/ propíchaná fólie	Zmrazená	Viz výše

Na následujícím příkladu Vám ukážeme, jak uvařit 0,6 kg rostbif

# Automatické opékání



Funkce **AUTO ROAST**  
**(AUTOMATICKÉ OPÉKÁNÍ)** vám  
umožní jednoduchým způsobem  
uvařit většinu vašich oblíbených  
jidel volbou druhu potraviny a  
zadáním hmotnosti této potraviny.

Zmáčkněte **CANCEL.**



Zmáčkněte **ROAST.**



Otáčejte knoflíkem **DIAL** až se na displeji objeví "Ar-1".

**3**

Zmáčkněte **START** pro potvrzení volby.



Otáčejte knoflíkem **DIAL**, až se na displeji objeví hodnota "0.6kg".

**4**

Zmáčkněte **START**.

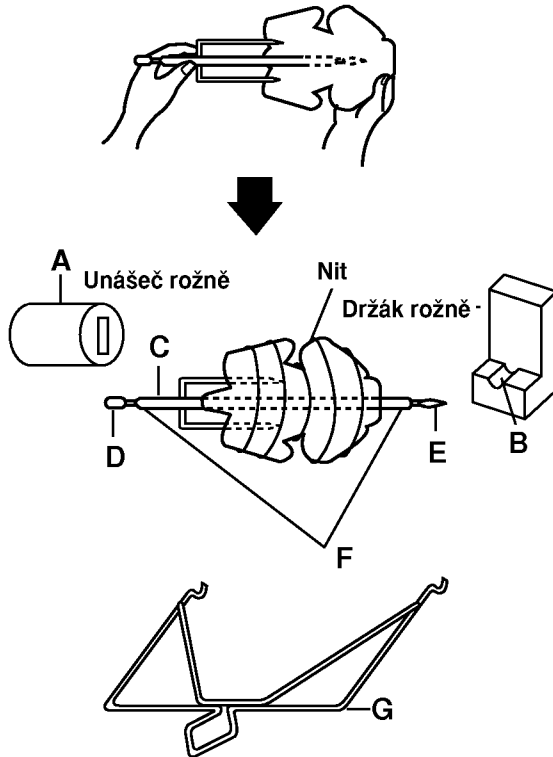


## PRŮVODCE AUTOMATICKÝM GRILOVÁNÍM

<b>Automatické opékání</b>	<b>Rostbíf</b>	0,5 – 1,5 kg	Grilovací rožeň a kovový talíř	Chlazená potravina	Hovězí napíchněte na rožeň a potřete roztaveným margarínem nebo máslem. Pokud je to nutné, připevněte maso k rožni provázkem. Na skleněnou otáčivou podložku dejte kovový táč. Po skončení přípravy nechte pokrm deset minut stát přikrytý alobalem.
	<b>Vepřová pečeně</b>	0,5 – 1,5 kg	Grilovací rožeň a kovový talíř	Chlazená potravina	Vepřové napíchněte na rožeň a potřete roztaveným margarínem nebo máslem. Pokud je to nutné, připevněte maso k rožni provázkem. Na skleněnou otáčivou podložku dejte kovový táč. Po skončení přípravy nechte pokrm deset minut stát přikrytý alobalem.
	<b>Kuřecí stehna</b>	0,2 – 0,8 kg	Grilovací rožeň a kovový talíř	Chlazená potravina	Omyjte stehna a osušte. Potřete roztaveným margarínem nebo máslem. Položte stehna na horní mřížku na kovový táč. Po zvukovém signálu pokrm otočte a stiskněte opět start. Příprava bude pokračovat. Po dokončení přípravy nechte pokrm 2-5 minut stát přikrytý alobalem.
	<b>Celé kuře</b>	0,8 – 1,5 kg	Grilovací rožeň a kovový talíř	Chlazená potravina	Kuře napíchněte na rožeň a potřete roztaveným margarínem nebo máslem. Pokud je to nutné, připevněte kuře k rožni provázkem. Na skleněnou otáčivou podložku dejte kovový táč. Po skončení přípravy nechte pokrm deset minut stát přikrytý alobalem.

# Otočný rožeň

Na následujícím příkladu Vám ukážeme jak upéci celé kuře.

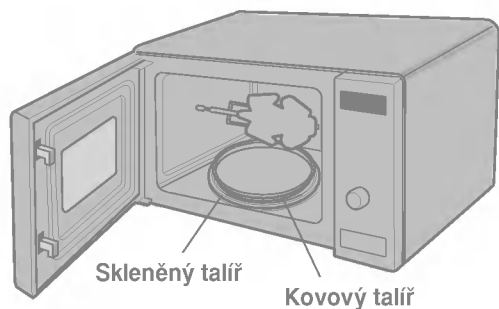


1. Úplně rozmražené kuře uložte na rožeň tak, aby tyč úplně procházela středem kuřete. Pokud je to nutné, tak připevněte kuře k rožni pomocí nitě.

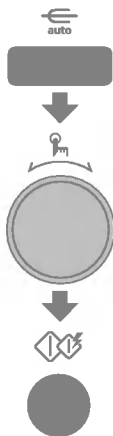
**POZN: KUŘE MUSÍ BÝT BEZPODMÍNEČNĚ ZCELA ROZMRAŽENÉ, JINAK BY KUŘE MOHLO ZŮSTAT V NĚKTERÝCH MÍSTECH NEDOVAŘENÉ.**

2. Levý konec (D) rozně zasuněte do unášече rožně (A) na levé boční straně mikrovlnné trouby. Jemně otáčejte rožnicí tyčí a přitom jí zatlačte levým směrem až zapadne do unášече.(A)
3. Druhý konec (E) rozně položte do prohlubně na držáku (B) rožnicí tyče.
4. Opatrně vložte do mikrovlnné trouby na skleněný otočný talíř nádobu z varného skla.
5. Zavřete dvířka trouby a pokračujte dál podle návodu uvedeného v kapitole **AUTO ROAST** (str. 27)

# Otočný rožeň



Auto Roast  
(AUTOMATICKÉ  
OPÉKÁNÍ)



6. Po ukončení tepelného zpracování uchyťte otočný rožeň na obou koncích (body F) pomocí držáku rožně (G) a opatrně zvedněte pravý konec. Celý rožeň s kuřetem vytáhněte ven z trouby pravým koncem dopředu.

## POZN.:

1. Opékání na otočném rožni je vhodné pro zpracování masa a drůbeže. Celý povrch vloženého pokrmu bude rovnoměrně dohněda upečený, aniž byste jej museli obracet.
2. Opékání na otočném rožni se může používat v kombinaci s následujícími způsoby tepelných úprav: mikrovlnná trouba, kombinovaný režim, grilování, auto roast, auto cook.
3. Otočný rožeň použijte pouze pro rožnění masa v režimu otočného rožnění. Po ukončení otočného rožnění očistěte otočný rožeň a uložte jej k ostatním doplňkům trouby.

## UPOZORNĚNÍ

1. **NEPOUŽÍVEJTE OTOČNÝ ROŠT A KOVOVÝ TÁČ K OHŘEVU BEZ POTRAVIN. MŮŽE DOJÍT K POŠKOZENÍ TROUBY.**
2. **POZOR, KOVOVÝ TALÍŘ SE V PRŮBĚHU TEPELNÉHO ZPRACOVÁNÍ OHŘEJE NA VELMI VYSOKOU TEPLITU.**
3. Doporučujeme před každým použitím mikrovlnné trouby odstranit zbylou mastnotu z otáčecího mechanismu. Ohřevem uchyceného tuku může vznikat kouř.

Pro úspěšné ohřívání pokrmů v mikrovlnné troubě je důležité dodržet několik zásad. Pro správné nastavení potřebného času ohřevu je potřebné znát množství (hmotnost) ohříváných potravin. Nejlepšího výsledku se dosáhne rozložením potravin do kruhu. Jídlo o pokojové teplotě se ohřeje rychleji než jídlo studené z chladničky. Obsah konzerv vyndejte z plechovky a uložte do nádoby vhodné pro mikrovlnné trouby. Obsah nádoby se ohřeje mnohem rovnoměrněji, pokud bude nádoba přikryta víkem nebo odvětrávanou fólií. Víko sundávejte opatrně, horká pára by mohla způsobit opaření. K ohřívání různých jídel využívejte níže uvedených rad.

# Ohřívání pokrmů

<i>Pokrm</i>	<i>Doba ohřevu (při výkonu VYSOKÝ)</i>	<i>Speciální instrukce</i>
Plátky masa 3 plátky (0,5 mm)	1-2 min	Položte plátky masa na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Zakryjte mikrotenovou fólií a propíchněte jí, aby mohl pokrm větrat. Pozn.: Vydušená šťáva z masa nebo omáčka udrží maso šťavnaté.
Kousky kuřete 1 ks prsíčka 1 ks spodní či horní stehno	2-3 min 3-3½ min	Položte kousky kuřete na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Zakryjte mikrotenovou fólií a propíchněte jí, aby mohl pokrm větrat.
Rybí filety (170 -230 g)	1 - 2 min	Položte kusy ryby na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Zakryjte mikrotenovou fólií a propíchněte jí, aby mohl pokrm větrat.
Lasagne (1 porce 300 g)	4 - 6 min	Položte lasagne na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Zakryjte mikrotenovou fólií a propíchněte jí, aby mohl pokrm větrat.
Guláče, kotlíková jídla 1 šálek 4 šálky	1½ - 3 min 4½ - 7 min	Ohřívajte přikryté v hluboké nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.
Krémové nebo sýrové pokrmy 1 šálek 4 šálky	1 - 2½ min 3½ - 6 min	Ohřívajte přikryté v hluboké nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.
Masové toasty (½ šálku masové hmoty bez žemle)	1-1½ - min	Masovou toustovou směs a žemli ohřívajte odděleně. Směs připravujte v zakryté ohnivzdorné nádobě do mikrovlnné trouby. Během přípravy jednou promíchejte. Žemli ohřívajte podle návodu viz dále.

<i>Pokrm</i>	<i>Doba ohřevu (při výkonu VYSOKÝ)</i>	<i>Speciální instrukce</i>
Bramborová kaše 350 g	6-7 min	Ohřívajte přikryté v hlubší nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.
Zapékané fazole	1½-3 min	Ohřívajte přikryté v hluboké nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.
Ravioli nebo těstoviny s omáčkou 1 šálek 4 šálky	2½- 4 min 7½-11 min	Ohřívajte přikryté v nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby vaření zamíchejte.
Rýže 1 šálek 4 šálky	1-1½ min 3½-5 min	Ohřívajte přikryté v nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.
Rohlik nebo žemle na sendviče 1 ks	15 - 30 sec	Zabalte do papírové utěrky a položte na skleněný talíř.
Zelenina 1 šálek 4 šálky	1½-2½ min 3½ -5½ min	Ohřívajte přikryté v nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.
Polévka 1 porce (cca 0,3 litr)	1½ - 2 min	Ohřívajte přikryté v nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.



# Čerstvá zelenina

Artyčoky (kus 230 g)	2 středně velké 4 středně velké	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> - 7 min 10 - 12	Oříznete. Přidejte 2 polévkové lžice vody a 2 lžice vývaru. Zakryjte.	2-3 minuty
Chřest, čerstvé výhonky	450 g	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> - 6	Přidejte 1 sklenku vody. Zakryjte.	2-3 minuty
Zelené fazolky	450 g	7 - 11	Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Červená řepa, čerstvá	450 g	11 - 16	Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Brokolice, čerstvé výhonky	450 g	5 - 8	Vložte brokolici do zapékací nádoby. Přidejte 1/2 sklenice vody.	2-3 minuty
Zelí, čerstvé, krájené	450 g	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> - 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Přidejte 1/4 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Mrkev, čerstvá, pokrájená na plátky	200 g	2 - 3	Přidejte 1/4 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Květák, čerstvý, vcelku	450 g	5 - 7	Přidejte 1/4 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy otočte.	2-3 minuty
Čerstvá celerová nať, krájená na plátky	2 hrnky (0,5 l) 4 hrnky (1 l)	11 - 16	Nakrájejte na plátky. Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty

Kukuřice, čerstvá	2 klasy	4 - 8	Oloupejte. Přidejte 2 polévkové lžice vody do zapékací nádoby. Zakryjte.	2-3 minuty
Houby, čerstvé, nakrájené na plátky	230 g	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> - 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Vložte houby do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Pastináč, čerstvý, krájený	450 g	4 - 7	Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Hrášek, čerstvý	4 hrnky (1 l)	6 - 9	Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Sladké brambory, pečení vcelku (kus 120 - 230 g)	2 kusy 4 kusy	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> - 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> 9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> - 14	Propíchněte brambory několikrát vidličkou. Položte je na 2 papírové ubrusky. V polovině přípravy obraťte.	2-3 minuty
Špenát, čerstvý, celé listy	450 g	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> - 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 2 l a zakryjte.	2-3 minuty
Cuketa, čerstvá, krájená	450 g	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> - 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Cuketa, čerstvá, celá	450 g	6 - 9	Propíchejte. Položte na 2 papírové ubrusky. V polovině přípravy obraťte a přemístěte.	2-3 minuty

## Pokyny pro přípravu masa na grilu

- Okrájejte z masa přebytečný tuk. Nařežte okraje kolmo k libovému masu. Tím zabráníte jeho zkroucení.
- Naskládejte na grilovací stojánek. Potřete rozpuštěným máslem nebo olejem.
- V polovině doby přípravy maso obraťte.

Sekané bifteky	50 g x 2 100 g x 2	13-16 19-23	Potřete olejem nebo rozpuštěným máslem.
Bifteky 2,5 cm silné krvavé středně propečené dobře propečené	230 g x 2 230 g x 2 230 g x 2	18-20 22-24 26-28	Tenké plátky položte na grilování mřížku, silnější položte na odkapávací pekáček. V polovině doby přípravy obraťte.
Jehněčí kotlety 2,5 cm silné	230 g x 2	25-32	
Párky, klobásky 2,5 cm silné	230 g	13-16	Několikrát obraťte.

## Pokyny pro grilování ryb a mořských plodů

Položte ryby nebo mořské plody na grilovací stojánek. Ryby v celku nařizněte před grilováním šikmými řezy po obou stranách. Potírejte před i během grilování rozpuštěným máslem, margarinem nebo olejem, abyste zabránili vysušení ryb. Grilujte po doporučenou dobu. Celou rybu nebo rybí steaky obraťte opatrně v polovině doby přípravy. Silnější filety je podle potřeby také možné otočit.

Rybí filety 1 cm silné 1,5 cm silné	230 g 230 g	17-21 20-24	Potřete rozpuštěným máslem a v polovině doby přípravy obraťte.
Rybí steaky 2,5 cm silné	230 g	24-28	
Ryby v celku	225-350 g 450 g	16-20 24-28	Pro silné a tučné ryby přidejte čas navíc.
Hřebenatky, škeble nepředvařené	450 g 450 g	16-20 16-20	Dobře podlévejte během přípravy.

# Důležité bezpečnostní pokyny

Pozorně si je přečtěte a uložte pro pozdější použití

## Upozornění

*Dbejte na to, aby doba vaření byla vždy správně nastavena, protože příliš dlouhá doba varu může způsobit vznícení potravin a následně poškození trouby.*

1. Nepokoušejte se jakkoliv neodborně zasahovat do zařízení trouby, tj. jakýmkoliv způsobem seřizovat a opravovat dvířka, ovládací panel, bezpečnostní blokovací spínače, nebo jakoukoliv jinou součást trouby. Provádění jakékoliv servisní operace nebo oprav, které by měly za následek sejmutí kteréhokoliv dílu zajišťujícího ochranu proti zasažení energií mikrovlnného záření je nebezpečné. Opravu smí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.
2. Nikdy nezapínejte troubu pokud je prázdná. Doporučujeme vždy, když je prázdná, nechat v troubě sklenici s vodou. Voda bezpečně pohltí mikrovlnnou energii pokud dojde k náhodnému zapnutí.
3. V troubě nesušte prádlo, může zuhelnatět nebo i shořet, pokud je příliš dlouho ohříváno.
4. V troubě nepřipravujte potraviny zabalené do papírových ubrousků s výjimkou případů, které jsou uvedeny v kuchařské knize.
5. Nepoužívejte při vaření jídel noviny místo papírových ubrousků.
6. Nepoužívejte dřevěné nádoby, jelikož se může snadno přehřát a zuhelnatět. Nepoužívejte porcelánové nádoby, které je ozdobené pokovením (např. zlatem nebo stříbrem). Vždy odstraňte kovové spony. Kovové předměty v troubě mohou způsobit elektrické výboje a tím závažně poškodit mikrovlnnou troubu.
7. Nikdy nepoužívejte mikrovlnnou troubu s utěrkou, ubrouskem nebo jakoukoliv překážkou mezi dvířky a čelní stranou trouby. Může to způsobit unik mikrovlnného záření z vnitřku trouby.
8. Nepoužívejte recyklované papírové výrobky, jelikož mohou obsahovat nečistoty, způsobující v troubě jiskření a/nebo oheň při vaření.
9. Neoplachujte ihned po pečení skleněný otáčivý talíř ve vodě, mohl by popraskat nebo se rozpadnout.
10. Malá množství potravin vyžadují kratší dobu k vaření nebo k ohřevu. Pokud se použije normální čas, budou potraviny rozvařené nebo připálené.
11. Přesvědčete se, že přední strana dvířek trouby je nejméně 8 cm vzdálená od hrany povrchu, na kterém je trouba umístěna, zabráníte tím náhodnému dotyku zařízení.
12. Před vařením propíchejte slupky brambor, jablek a všech obdobných druhů ovoce a zeleniny.
13. Nevařte v troubě vajíčka ve skořápce. Uvnitř vznikající tlak může způsobit explozi vajíčka.
14. Nepožívejte mikrovlnnou troubu k fritování potravin v hlubší vrstvě tuku.
15. Před pečením nebo rozmrazováním úplně odstraňte z potravin plastový balicí materiál. Pouze v některých případech musí být potraviny zabaleny do plastové folie určené k vaření v mikrovlnné troubě.
16. Je zakázáno používat troubu, jsou-li poškozena dvířka nebo jejich těsnění, dokud nebude provedena oprava mikrovlnné trouby odborníkem.
17. Objeví-li se kouř, vypněte troubu a odpojte ji z elektrické sítě vytažením napájecí šňůry ze zásuvky. Nechejte troubu zavřenou, aby plameny uhasly.
18. Ohřívá-li se jídlo v nádobkách pro jednorázové použití z plastů, papíru nebo jiných hořlavých materiálů, kontrolujte často troubu a tyto nádoby kvůli možnému vznícení.
19. Dětem povolte používání mikrovlnné trouby bez dozoru pouze v případě, že byly odpovídajícím způsobem poučeny a tudíž budou schopny používat mikrovlnnou troubu bezpečným způsobem a budou si vědomy nebezpečí nevhodného používání.
20. Tekutiny a jiné potraviny se nesmí ohřívat v neprodyšně uzavřených nádobách, protože může dojít k jejich explozi.

# Důležité bezpečnostní pokyny

Pozorně si je přečtěte a uložte pro pozdější použití

- 1 Používejte pouze takové kuchyňské nádobí, které je vhodné pro použití v mikrovlnných troubách.
- 2 Pokud ohříváte jídlo v plastových nebo papírových obalech, pozorně sledujte troubu vzhledem k možnosti vznícení.
- 3 Pokud zpozorujete kouř, vypněte nebo odpojte zařízení a udržujte dveře zavřené kvůli uhašení všech plamenů.
- 4 Mikrovlnný ohřev nápojů může mít za následek jejich opožděné vyvření, proto se manipulaci s nádobou musí věnovat pozornost.
- 5 Obsahy láhví pro kojence a sklenic s jídly pro děti by se měly před jejich konzumací zamíchat nebo zatřást kvůli zabránění popáleninám.
- 6 Vejce ve skořápce a celá vejce natvrdo by se neměla v mikrovlnné troubě zahřívat, protože by mohla vybuchnout, a to dokonce i po ukončení mikrovlnného ohřevu.
- 7 Podrobnosti o čištění těsnění dveří, dutin a přiléhajících částí.
- 8 Trouba by se měla pravidelně čistit a jakékoliv zbytky jídla by se měly odstranit.
- 9 Neudržování trouby v čistém stavu by mohlo vést ke zhoršení stavu povrchu, který by mohl nepříznivě ovlivnit životnost přístroje a případně mít za následek rizikové situace.
- 10 Používejte pouze teplotní sondu, která je doporučena pro tuto troubu (pro spotřebiče, které mají zařízení pro použití sondy pro sledování teploty).
- 11 Pokud je spotřebič vybaven topnými články, zahřívá se. Měla by se věnovat péče dotyku s topnými prvky uvnitř trouby.
- 12 Přístroj není určen pro použití mladými dětmi nebo nemohoucími osobami bez dozoru.

**UPOZORNĚNÍ:** Pokud jsou dveře nebo těsnění dveří poškozeny, nesmí se trouba provozovat do doby, než ji opraví kompetentní osoba.

**UPOZORNĚNÍ:** Pro kohokoliv jiného než kompetentní osobu je riskantní provádět jakoukoliv servisní nebo provozní činnost, která zahrnuje odstranění krytu chránícího proti vystavení mikrovlnné energii.

**UPOZORNĚNÍ:** Tekutiny a další potraviny se nesmějí ohřívat v utěsněných nádobách, protože by mohly snadno explodovat.

**UPOZORNĚNÍ:** Dětem povolte používání trouby bez dozoru pouze pokud jim byly poskytnuty dostatečné instrukce tak, aby mohly používat troubu bezpečným způsobem a rozuměly rizikům jejího nesprávného použití.

# Nádobí vhodná pro mikrovlnnou troubu

## **Nikdy nepoužívejte v mikrovlnné troubě kovové nebo pokovené nádoby.**

Mikrovlnné záření nemůže procházet kovovým materiálem. Vlny se odrazí od kovového materiálu v troubě a způsobí výboje, tj. jev, který se podobá blesku.

Většinu nekovových, tepelně odolných varných nádob je možné použít i v mikrovlnné troubě. Některé materiály však mohou obsahovat určité látky, které z nich činí nádoby nevhodné pro mikrovlnnou troubu. Pokud si nejste jisti, že daná nádoba se smí nebo nesmí používat v mikrovlnné troubě, uvádíme jednoduchý návod, jak tuto skutečnost zjistit. Vložte testovanou nádobu do trouby a přidejte skleněnou nádobu naplněnou vodou. Spusťte mikrovlnnou troubu po dobu 1 minuty při vysokém výkonu (HIGH). Pokud se voda ohřeje, ale zkoumaná nádoba zůstane na dotek chladná, pak je vhodná do mikrovlnné trouby. Pokud voda nezmění svoji teplotu, ale nádoba se ohřeje, pak materiál této nádoby absorbuje mikrovlnné záření a není vhodný. Ve vaší kuchyni je pravděpodobně mnoho nádob, které se dá použít jako varné nádoby do mikrovlnné trouby. Přečtete si prosím následující dělení nádob.

## **Jídelní talíře**

Velká část jídelních talířů se může v mikrovlnné troubě používat. Pokud máte pochybnosti prostudujte si dokumentaci výrobce anebo proveďte test.

## **Skleněné nádoby**

Varné sklo je vhodné do mikrovlnné trouby. To platí pro všechny druhy tepelně upravených skleněných varných nádob. V mikrovlnné troubě nepoužívejte jemné sklo, jako skleničky na likéry či na víno, mohly by se při ohřevu tekutin rozbít.

## **Umělohmotné zásobníky**

Mohou se používat pro uskladnění potravin, které mají být rychle ohřáté. Nehodí se však pro uskladnění potravin, které vyžadují delší dobu tepelného zpracování v troubě, jelikož může dojít k roztavení či deformaci plastové nádoby.

## **Papír**

Papírové tácky a krabičky vyhovují podmínkám zpracování potravin v mikrovlnné troubě s tou podmínkou, že doba vaření je krátká a potraviny uložené v papírových nádobách obsahují málo tuku a vody. Papírové ubrusky jsou též velmi užitečné pro obalení potravin a pro obložení plechů na pečení, ve kterých se tepelně zpracovávají potraviny s vysokým obsahem tuku, jako např. anglická slanina. Obecně platí zásada: nepoužívejte barevné papíry, protože barva může pouštět. Některé výrobky z recyklovaného papíru mohou obsahovat příměsi způsobující při použití v mikrovlnné troubě jiskření nebo i vznícení.

## **Plastové varné sáčky**

Sáčky speciálně vyráběné pro vaření vyhovují i použití v mikrovlnné troubě. Před použitím v nich nezapomeňte udělat otvor, aby pára mohla unikat. Nikdy nepoužívejte v mikrovlnné troubě obyčejné umělohmotné sáčky, protože by se spekly anebo by praskly.

## **Umělohmotné varné nádoby pro mikrovlnné trouby**

V obchodech je k dostání široký výběr různých druhů a velikostí nádob pro mikrovlnné trouby. Ve většině případů budete moci použít nádoby, které již vlastnitte, aniž byste museli nakupovat nové vybavení do kuchyně.

## **Keramické a kameninové nádoby**

Nádoby z těchto materiálů se většinou dají použít v mikrovlnné troubě, ale je lepší se před jejich použitím přesvědčit pomocí testu.

## **UPOZORNĚNÍ:**

**Většina nádob s vysokým obsahem olova anebo železa nejsou vhodné jako varné nádoby.**

**Nádoby by se měly před použitím vyzkoušet, zda vyhovují provozu v mikrovlnné troubě.**

# Charakteristika potravin a vaření v mikrovlnné troubě

## Neustálý dohled

Přestože recepty byly sepsány s největší péčí, Váš úspěch při přípravě těchto jídel závisí na tom, kolik pozornosti budete věnovat pokrmům v průběhu vaření. Po celou dobu vaření sledujte stav připravovaného pokrmu. Mikrovlnná trouba je vybavena vnitřním osvětlením, které se automaticky rozsvítí, jakmile se trouba zapne. Umožní se tím sledování vnitřku trouby a průběhu procesu vaření. V receptech uváděné příkazy jako vyjmout, zamíchat apod. jsou uváděny pouze jako nejnižší nutné doporučené množství kroků. Pokud by se pokrm začal vařit nějakým neočekávaným způsobem, proveďte potřebné zásahy, abyste napravili odchytku.

## Faktory, které ovlivňují dobu vaření

Dobu přípravy ovlivňuje mnoho faktorů. Teplota použitých surovin v nádobě může velice ovlivnit dobu vaření. Například koláč pečený z ledově studeného másla, mléka a vajec bude trvat mnohem déle, než když tyto suroviny budou mít pokojovou teplotu. U všech receptů v této příručce jsou uvedeny časové údaje v určitém rozsahu. Může se stát, že když použijete spodní časový údaj, jídlo zůstane nedovařené a možná, že podle Vaší chuti budete někdy volit čas delší, než je uveden jako maximální v této příručce. Zásadou této knížky je, že co se týče časových údajů vaření, zůstávat konzervativní. Trošku přeavařené jídlo nemusí být dobré. U některých receptů, hlavně u chleba, koláčů a pudinků je doporučeno vyndat pokrmy z mikrovlnné trouby poněkud nedovařené. To není omyl. Když necháte pokrm (většinou přikrytý) chvíli stát mimo troubu, pak ještě určitou dobu bude proces "vaření" pokračovat, jelikož teplo absorbované v okrajových částech potravin bude postupně prostupovat směrem dovnitř. Pokud pokrm zůstane v mikrovlnné troubě tak dlouho, dokud se zcela neuvaří vnitřek, pak venkovní vrstva bude již přeavařena nebo i spálena. Postupně budete získávat zkušenosti, jak u kterého pokrmu nastavit dobu vaření a následující dobu než pokrm "dojde".

## Hustota potravin

Lehké, porézní pokrmy jako chleba, pečiva jsou hotovy mnohem dříve než potraviny s vysokou hustotou jako kýta a guláše. Při mikrovlnném zpracování porézních potravin musíte dávat pozor, aby se okraje nevysušily a neztvrdly.

## Výška pokrmů

Horní část vysokých kusů potravin, jako například kýty, se upeče rychleji než spodní část. Proto doporučujeme vysoké kusy pokrmů v průběhu pečení otočit, někdy i vícekrát.

## Obsah vody v potravinách

Jelikož teplo generované mikrovlnným zářením odpařuje vodu z potravin, relativně suché potraviny jako roštěnce a některé zeleniny je nutné před uvařením v mikrovlnné troubě postříkat vodou nebo je v nádobě přikrýt.

## Kosti a pokrmy s obsahem tuku

Kosti vedou teplo a tuk je dříve uvařen než maso. Je nutné pozorně sledovat proces vaření pokud se zhotovuje pokrm z kousků masa včetně kostí nebo tuku aby nedošlo k neočekávanému procesu a jídlo nebylo přeavařené.

## Množství potravin

Množství vyzářeného mikrovlnného záření zůstává konstantní nezávisle na tom, kolik potravin do trouby vložíte. Čím více surovin do mikrovlnné trouby vložíte, tím více času budete potřebovat k uvaření jídla. Pokud snížíte množství uvedených v receptu na polovinu, nezapomeňte zkrátit čas přípravy alespoň o jednu třetinu.

## Plátky potravin

Mikrovlnné záření pronikne u potravin maximálně do hloubky 2 cm, vnitřní části surovin se uvaří teplem, které vzniká ve vrchní vrstvě a postupuje do vnitřní části pokrmu. Pouze vnější povrch je uvařen mikrovlnnou energií, vnitřek se uvaří díky odvodu tepla do vnitřních částí. Nejhorší formou pro mikrovlnnou troubu je tlustý hranol suroviny. Rohy takového kusu již budou spálené aniž by přitom došlo k ohřátí vnitřku. Potraviny ve formě kulatých tenkých plátků a jídlo ve formě kroužků se naopak připravuje velmi dobře.

## Zakrytí

Zakrytím nádoby dojde k zachycení tepla a páry což urychlí proces vaření. Použijte pokličku nebo mikrotenovou fólii určenou pro mikrovlnné trouby s jedním odhmutým rohem, aby nedošlo k jejímu prasknutí.

## Hnědnutí

Pečené a drůbež, které se připravují 15 min. nebo i déle, mírně zhnědnou ve vlastním tuku. Jídla která se v mikrovlnné troubě upravují kratší dobu, je dobré pomazat prostředkem na zhnědnutí jako např. worchesterová, sojová, barbecue omáčka, aby se dosáhlo potřebné barvy. Jelikož stačí přidat velmi malé množství, původní chuť pokrmu se nezmění.

## Zakrytí papírem na pečení

Je to ochrana proti rozstříkávání tuku a trochu brzdí i ztrátu tepla u potravin. Jelikož toto zakrytí není tak těsné jako zakrytí pokličkou či mikrotenovou fólií, umožní mírné vysychání pokrmu.

## Rozmístění a vzdálenosti

Jednotlivé kousky pokrmů, jako např. opékané brambory, malá pečiva nebo předkrmky můžete zahřívát mnohem účinněji, když je umístíte v mikrovlnné troubě v rovnoměrných vzdálenostech od sebe, nejlépe v kruhovém rozložení. Nikdy jednotlivé kousky nedávejte na sebe.

# Charakteristika potravin a vaření v mikrovlnné troubě

## Míchání

Míchání potravin je jednou z nejdůležitějších technologických kroků při vaření v mikrovlnné troubě. Při standardním způsobu vaření se používá míchání ke směšování potravin. Pokrmy v mikrovlnné troubě se musí míchat proto, aby se teplo rozneslo, rozdělilo v celé hmotě. Míchejte pokrmy vždy směrem od okrajů do vnitřku, protože krajní části se ohřívají jako první.

## Obracení

Velké kusy potravin, jako roštěnec nebo celé kuře by se mělo v mikrovlnné troubě otáčet. Tím se zajistí stejnoměrné opečení horní i spodní části. Je dobré obracet i porcovaná kuřata a kotlety.

## Umístění silnějších kousků ke kraji

Jelikož mikrovlnné záření je pohlcováno krajní částí potravin, je rozumné pokládat silnější plátky masa, drůbeže a ryb ke krajním částem nádoby na pečení. Díky tomu větší kousky dostanou větší dávku mikrovlnného záření a pokrm se uvaří rovnoměrně.

## Stínění

Pomocí proužků alobalu (hliníková fólie zabraňuje průchodu mikrovln) je možné zabalit hrany a rohy čtvercových nebo hranatých kousků surovin tak, aby se zabránilo spálení či převaření těchto porcí. Nepoužívejte větší množství hliníkové fólie a dbejte na to, aby alobal byl uchycen ve vnitřku varné nádoby. Pokud bude vyčnívat, může způsobit „jiskření“.

## Zvětšení objemu

Velké nebo hutné kusy potravin mohou zvětšit svůj objem, a tak může být mikrovlnná energie absorbována na neočekávaných místech spodku nebo středu suroviny.

## Propichování

Potraviny uzavřené ve skořápce, kůře nebo slupce mohou v mikrovlnné troubě explodovat, pokud se před vařením jejich slupka nepropíchne. Mezi tyto potraviny řadíme žloutky a bílky vajec, škeble a ústřice a úplné kusy zeleniny a ovoce.

## Jak vyzkoušet, jestli je pokrm uvařený.

Protože se suroviny v mikrovlnné troubě vaří velice rychle, je nutné často zkoušet jejich stav. Některé potraviny se nechávají v mikrovlnné troubě až do úplného uvaření, avšak většinu potravin, jako maso a drůbež, je nutné vyndat z trouby ještě před úplným uvařením s tím, že se v době odstavení dovaří. Vnitřní teplota potravin stoupne v době klidu o 3 °C až 8 °C.

## Doba stání

Uvařená jídla je potřebné často nechat stát 3 až 10 minut po vyjmutí z mikrovlnné trouby. Většinu jídel je nutné nechat v zakrytém stavu, aby se tím zabránilo jejich vychladnutí. Výjimku tvoří potraviny, které mají být suché, jako např. sušenky, suchary, atp. Odstání umožní jídlu, aby se zcela dovařilo a také napomáhá smíšení a plnému rozvinutí chuti.

## Čištění mikrovlnné trouby

### 1. Udržujte vnitřní povrch trouby v čistotě

Odstraňujte skvrny od jídel a rozstříknuté části tekutin ze stěn trouby a z míst mezi dvířky a těsněním. Nejlepší je vyteklé zbytky jídla ihned odstranit vlhkým hadříkem. Úlomky a skvrny absorbují mikrovlnnou energii a tím prodlouží dobu vaření. Vlhkým hadříkem odstraňte drobky, které spadnou mezi dvířka a rám. Tato místa je nutné čistit zvlášť pečlivě, aby u dvířek bylo zajištěno dokonale těsnění. Mastné skvrny odstraňujte hadříkem navlhčeným v saponátu, pak jej otřete pouze čistou vodou a troubu nakonec osušte. Nepoužívejte žádná agresivní rozpouštědla a čisticí prostředky s brusným účinkem. Skleněný talíř můžete umýt ručně nebo v myčce nádoby.

### 2. Udržujte vnější povrch trouby v čistotě

Vnější povrch trouby očistíte hadříkem navlhčeným v saponátu a vodě, pak jej vytřete pouze čistou vodou a troubu nakonec osušte jemným hadříkem nebo papírovým ubrouskem. Abyste předešli poškození funkčních částí vnitřku mikrovlnné trouby, dbejte na to, aby se nikdy nedostala voda do větracích otvorů. Pokud budete utírat ovládací panel, nejdříve otevřete dvířka, abyste předešli nechtěnému zapnutí mikrovlnné trouby. Panel očistíte vlhkým hadříkem a okamžitě jej osušte hadříkem suchým.

3 Jestliže se pára nahromadí na vnitřní straně dvířek nebo kolem vnější části dvířek, pak otřete panely jemným hadříkem. To se stane v případě, že mikrovlnná trouba se používá ve velmi vlhkém prostředí, ale přitom nic nesignalizuje poruchu zařízení.

4 Dvířka a dveřní těsnění je nutné udržovat v čistotě. K omývání používejte pouze teplou vodu se saponátem, otřete hadříkem s čistou vodou a pak je pečlivě vytřete do sucha.  
**NEPOUŽÍVEJTE ABRAZIVNÍ MATERIÁLY JAKO JSOU ČISTÍCÍ PRAŠKY NEBO KOVOVÉ A PLASTOVÉ ŠTĚRKY.**  
Kovové části se udržují snadněji čisté častějišim vytíráním vlhkým hadříkem.

# Otázky a odpovědi

**OTÁZKA: Co se stalo, nesvítili-li vnitřní osvětlení trouby za provozu?**

**ODPOVĚĎ:** Může být více důvodů proč nesvítilí.  
Žárovka je prasklá.  
Dvířka nejsou úplně zavřená.

**OTÁZKA: Může mikrovlnná energie pronikat přes průhledné okno dvířek?**

**ODPOVĚĎ:** Ne. Otvory dovolují průchod světla, ale nedovolí průnik mikrovlnné energie ven.

**OTÁZKA: Proč je slyšet zvukový signál, když se zmáčkne tlačítko na ovládacím panelu?**

**ODPOVĚĎ:** Zvukový signál dává zpětnou informaci, že volba byla správně provedena.

**OTÁZKA: Může se mikrovlnná trouba poškodit, pokud je uvedena do činnosti prázdná?**

**ODPOVĚĎ:** Ano. Nikdy ji nezapínejte prázdnou nebo bez skleněného otočného talíře.

**OTÁZKA: Proč vejce při vaření prasknou?**

**ODPOVĚĎ:** Když se vejce pečou, smaží nebo vaří jako ztracená vejce, pak žloutek může prasknout v důsledku nahromaděné páry pod blánou. Můžete tomu předejít propíchnutím žloutků před vařením. Nikdy nevařte celá vejce ve skořápce.

**OTÁZKA: Proč se doporučuje nechat jídlo stát po ukončení vaření?**

**ODPOVĚĎ:** Po ukončení zpracování v mikrovlnné troubě bude pokračovat proces vaření (pečení) ještě po vyjmutí z trouby. Tato doba stání dokončí uvaření vnitřku rovnoměrným způsobem. Čas stání závisí na hustotě dané suroviny.

**OTÁZKA: Je možné dělat popcorn v mikrovlnné troubě?**

**ODPOVĚĎ:** Ano, pokud použijete jednu ze dvou následujících metod

1. Použití speciální nádoby určené pro zpracování popcornu v mikrovlnné troubě.
2. Použití předem průmyslově zabalené kukuřice, která má na obalu uveden přesný čas a výkon mikrovlnného ohřevu pro získání žádoucího konečného výsledku.

**DODRŽUJTE NÁVODY JEDNOTLIVÝCH VÝROBCŮ POPCORNŮ PRO JEJICH VÝROBKU. NENECHÁVEJTE TROUBU BEZ DOZORU OD MOMENTU, KDY KUKUŘIČNÁ SEMÍNKÁ ZAČNOU PUKAT. POKUD BY KUKUŘICE PO UPLYNUTÍ DOBY DANÉ NÁVODEM NEZAČALA PUKAT, OKAMŽITĚ VYPNĚTE TROUBU. PŘEPÁLENÍ BY MOHLO ZPŮSOBIT VZNÍCENÍ KUKUŘICE.**

**UPOZORNĚNÍ**

**NIKDY NEPOUŽÍVEJTE HNĚDÉ PAPIROVÉ SÁČKY K PRAŽENÍ KUKUŘICE. NEZKOUŠEJTE ZNOVA OPRAŽIT ZBYLÁ KUKUŘIČNÁ SEMENA.**

**OTÁZKA: Proč mikrovlnná trouba nevaří vždy tak rychle jak uvádí recept?**

**ODPOVĚĎ:** Znovu se podívejte na recept v kuchařské knize a přesvědčete se, že jste se jím přesně řídili; pak můžete zjišťovat, co způsobilo rozdílné doby vaření. Kuchařské předpisy spolu s uvedením času ohřevu jsou informativní a mají za úkol zabránit připálení - to je totiž nejčastější problém při používání mikrovlnných trub. Rozdílné velikosti, tvary, hmotnosti a rozměry mohou vyžadovat delší dobu vaření. Posuďte sami dle doby uvedené v kuchařce, v jakém stavu je pokrm, právě tak, jako jste byli zvyklí při běžném způsobu vaření.



# Značení vodičů napájecího kabelu

## Technické údaje

### Upozornění

Vodiče síťového napájecího kabelu jsou barevně značeny takto:

MODRÝ - nulový vodič

HNĚDÝ - fáze

ŽLUTOZELENÝ - ochranný zemnicí vodič

Jelikož barvy vodičů v napájecím kabelu tohoto přístroje nemusí odpovídat barevnému značení svorek na vaší síťové vidlici, dodržujte následující:

Vodič MODRÉ barvy musí být připojen ke svorce, která je značena písmenem N nebo je označena ČERNOU barvou.

Vodič HNĚDÉ barvy musí být připojen ke svorce, která je značena písmenem L nebo je označena ČERVENOU barvou

Vodič ŽLUTOZELENÉ NEBO ZELENÉ barvy musí být připojen ke svorce, která je značena písmenem E nebo je označena znakem .

Pokud je síťový napájecí kabel poškozen, pak z důvodu ochrany před elektrickým úrazem musí být bezpodmínečně nahrazen výrobcem nebo jeho pověřenou servisní organizací či jiným, kvalifikovaným odborníkem.

### Technické údaje

	MC-8083KLR
Napájecí napětí	230 V střídavé/50 Hz
Výkon	900 W (dle normy IEC60705)
Frekvence mikrovln	2,450 Mhz
Vnější rozměry	530mm (š) x 322mm (v) x 500mm (h)
Příkon	
Mikrovlny	1350 W
Gril	1250 W
Kombinace	2650 W
Horkovzdušná	1350 W (Max. 2550 W)

