



MIKROVLNNÁ TROUBA MIKROVLNNÁ RÚRA

**NÁVOD K OBSLUZE
NÁVOD NA OBSLUHU**

Před uvedením trouby do provozu si důkladně přečtete tento návod k obsluze

Pred uvedením rúry do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu

MS-2683FLB

P/N: 3828W5A4579

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.

Nesnažte 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 těsnících 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 vzkypění bez předchozího viditelného bublání. Může také dojít náhlému vystříknutí vařící tekutiny. Především výše uvedeným jevům můžete dodržetím 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, znovu 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 užitku. 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 nádoby vhodné pro přípravu pokrmů v mikrovlnné troubě.

Mikrovlny varné nádoby 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 otevrou, 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.

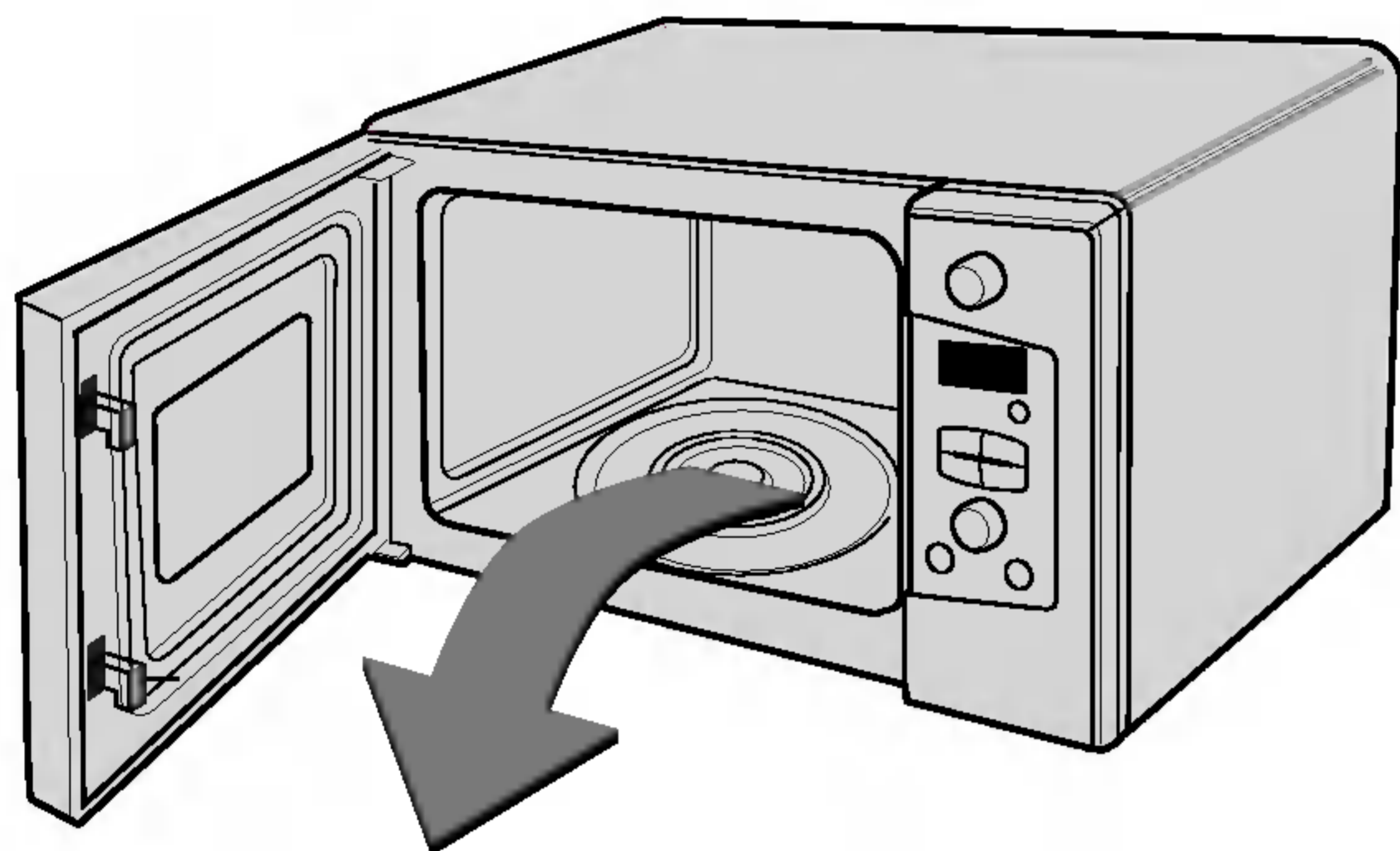
| | |
|---|-------|
| Bezpečnostní pokyny | 2 |
| Obsah | 3 |
| Vybalení a instalace | 4-5 |
| Nastavení času | 6 |
| Dětský zámek | 7 |
| Vaření v mikrovlnné troubě | 8 |
| Úroveň výkonu mikrovlnné trouby | 9 |
| Rychlý start | 10 |
| Automatické vaření | 11-12 |
| Automatické rozmrazování | 13 |
| Návod pro automatické rozmrazování určité hmotnosti | 14 |
| Rychlé rozmrazení | 15 |
| Návod pro rychlé rozmrazování | 16 |
| Automatické opětovné ohřátí | 17-18 |
| Delší nebo kratší vaření | 19 |
| Ohřívání pokrmů | 20 |
| Čerstvá zelenina | 21 |
| Důležité bezpečnostní pokyny | |
| Pozorně si je přečtěte a uložte pro pozdější použití | 22-23 |
| Nádoby vhodné pro mikrovlnnou troubu | 24 |
| Charakteristika potravin a vaření v mikrovlnné troubě | 25-26 |
| Otázky a odpovědi..... | 27 |
| Značení vodičů napájecího kabelu / | |
| Technické údaje | 28 |

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.



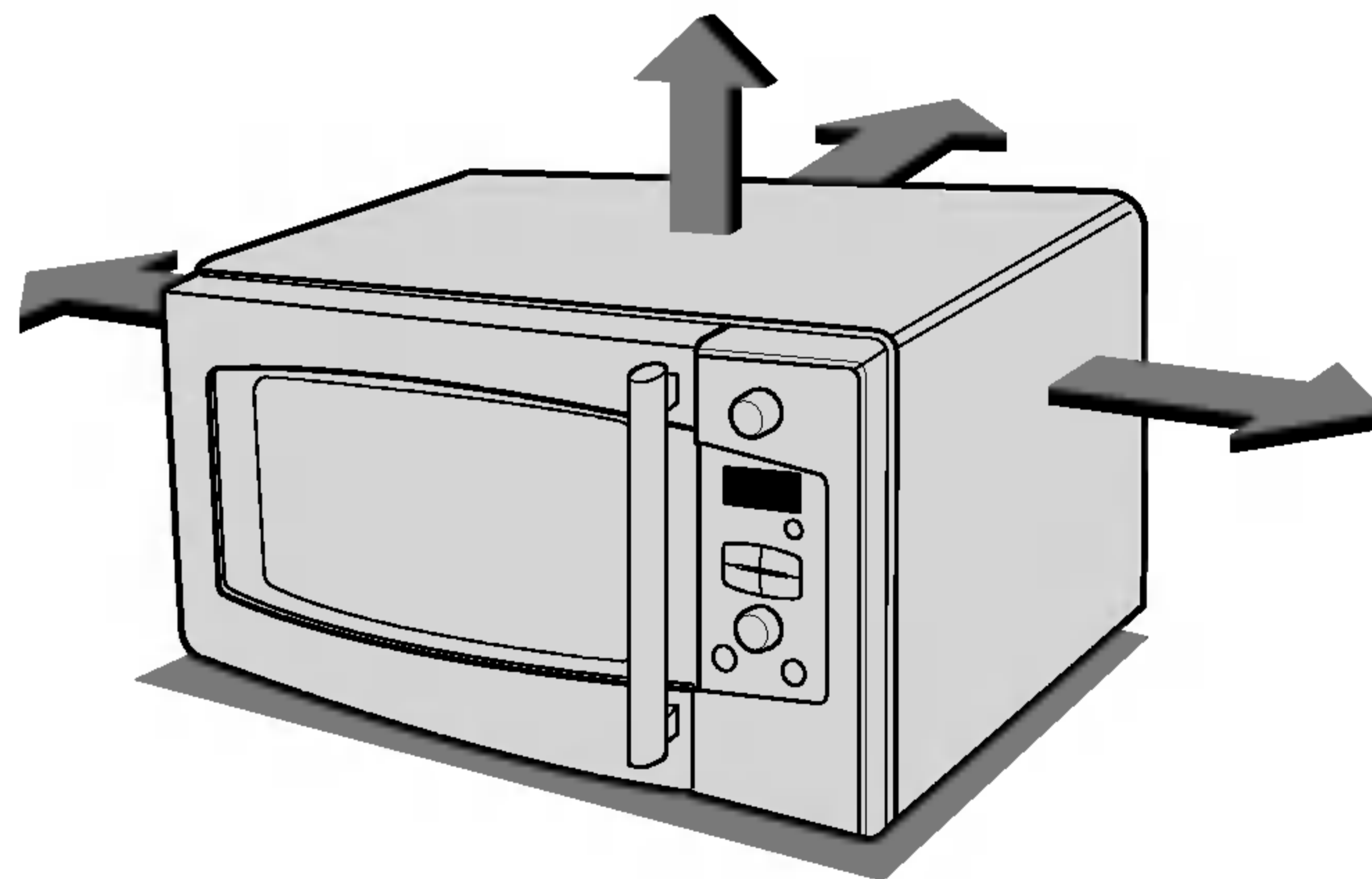
SKLENĚNÝ TALÍŘ



ROTAČNÍ PODPĚRA

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 Připojte vaši troubu do standardní domácí zásuvky. Ujistěte se, že trouba je jediným zařízením připojeným do zásuvky. **Jestliže trouba nepracuje správně, odpojte ji od elektrické zásuvky a po chvíli opět připojte.**

4 Dvířka trouby otevřete zatáhnutím za **ROTAČNÍ PODPĚRA** vložte do trouby a umístěte na něj **SKLENĚNÝ TALÍŘ**.

5 Naplňte **nádoby určenou pro mikrovlnné vaření** 300 ml vody. Umístěte ji na **SKLENĚNÝ TÁČ** a uzavřete dvířka trouby. Jestliže máte jakékoli pochybnosti o tom, jaký typ nádoby máte použít, podívejte se na stranu 24.



6 Zmáčkněte tlačítko **STOP/CLEAR** a zmáčkněte tlačítko **START** jednou pro nastavení doby vaření na 30 sekund.



7 Na **DISPLEJI** bude probíhat odpočítávání 30 sekund. **PÍPNUTÍ**. Otevřete dvířka trouby a vyzkoušejte teplotu vody. Jestliže vaše trouba pracuje, voda by měla být teplá. **Bud'te opatrní při vyjmutí nádoby, může být horká.**



VAŠE TROUBA JE NYNÍ PŘIPRAVENA K POUŽÍVÁNÍ

8 Obsah kojeneckých lahví a dětských lahví na krmení musí být promíchán a protřepán a před konzumací musí být zkontrolována teplota, aby se předešlo popálení.

Nastavení času

Můžete nastavit buď to 12 hodinový nebo 24 hodinový režim.
V následujícím příkladu vám ukážu, jak nastavit čas na 14:35 při použití 24 hodinového režimu. Ujistěte se, že jste z vaší trouby vyndali všechny obaly.

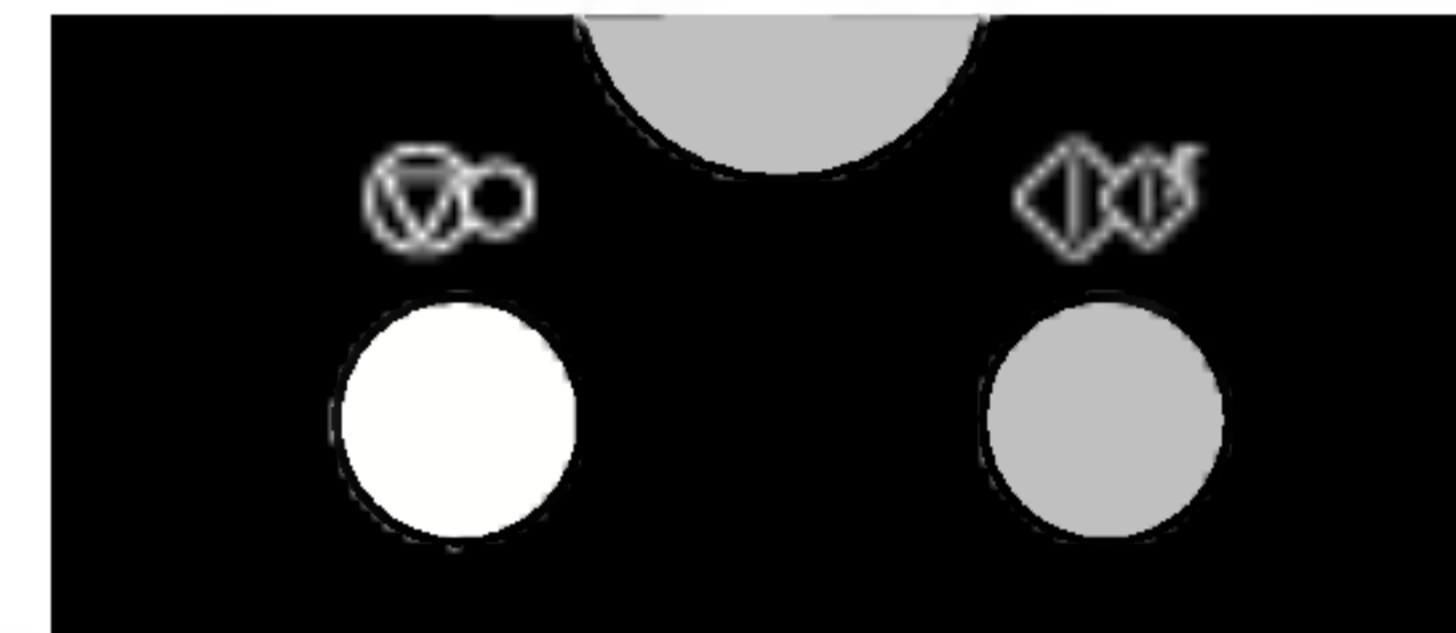


Když je vaše trouba připojena poprvé, nebo když se obnoví napájení po přerušení, pak se na displeji se objeví "0"; hodiny musíte vynulovat.

Jestliže hodiny (nebo displej) ukazují jakékoliv podivně vypadající symboly, pak odpojte vaši troubu od elektrické zásuvky, připojte ji znovu a hodiny vynulujte.

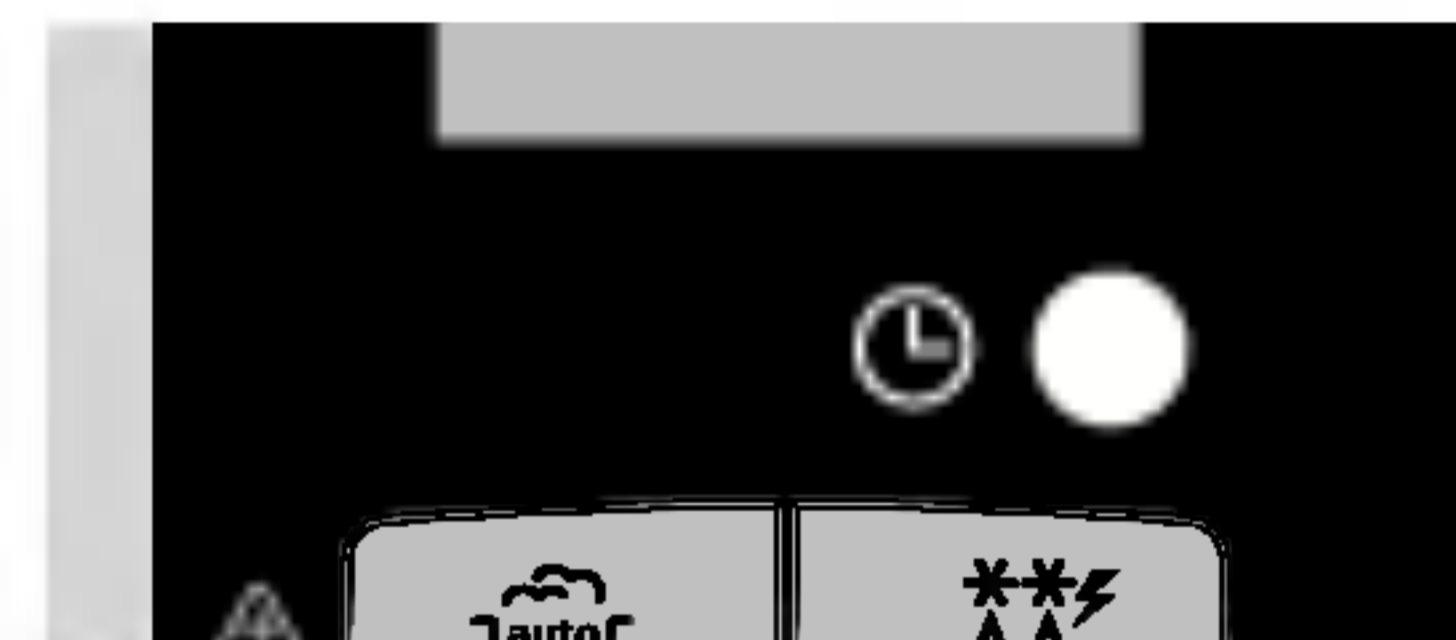
Ujistěte se, že jste vaši troubu správně připravili pro používání podle předchozího popisu v této příručce.

Zmáčkněte **STOP / CLEAR**.



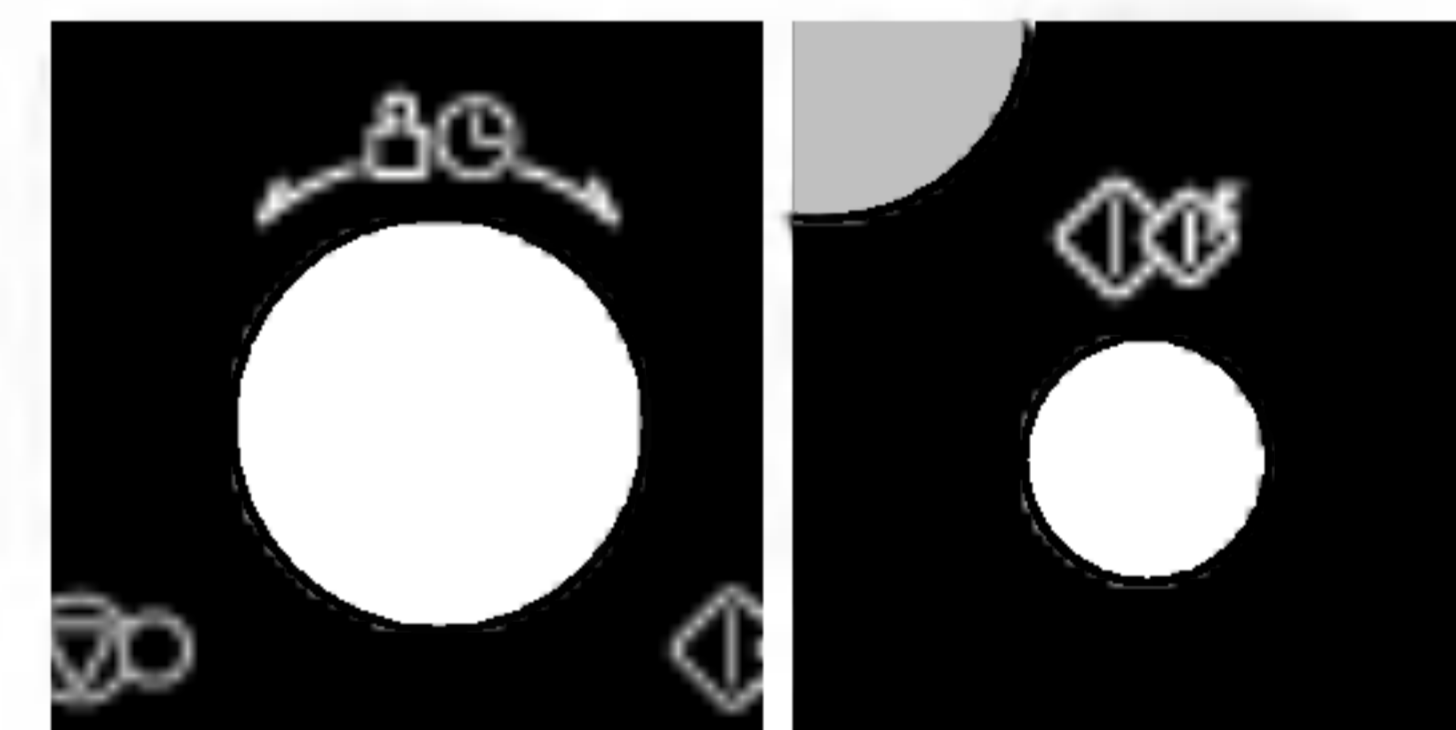
Zmáčkněte jednou **CLOCK**.

(Jestliže chcete použít 12 hodinový režim, zmáčkněte **CLOCK** ještě jednou. Jestliže chcete změnit režim po nastavení hodin, musíte troubu odpojit a znovu připojit.)



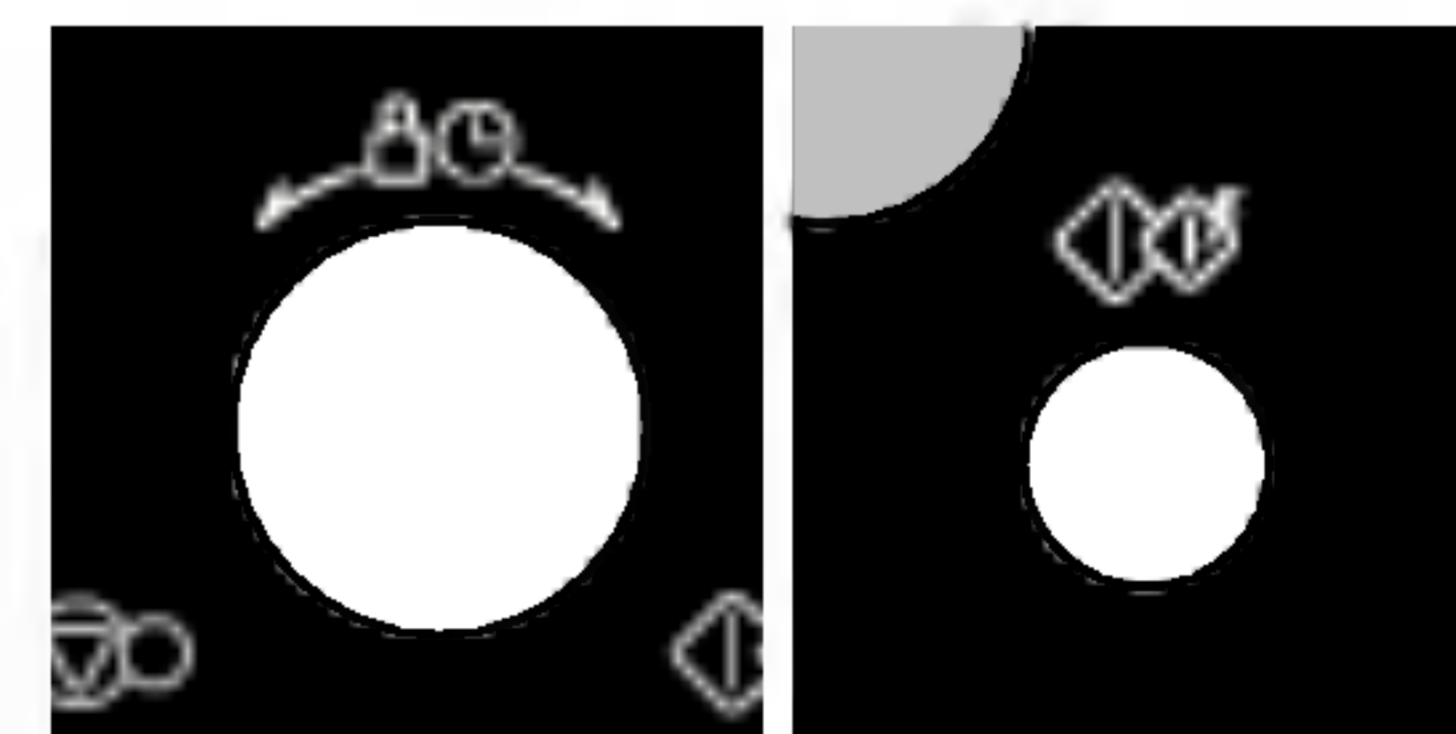
Otáčejte **DIAL**, dokud displej neukáže "14:"

Zmáčkněte **START** pro potvrzení hodin.



Otáčejte **DIAL**, dokud displej neukáže "14:35"

Zmáčkněte **START**.
Hodiny začnou fungovat.



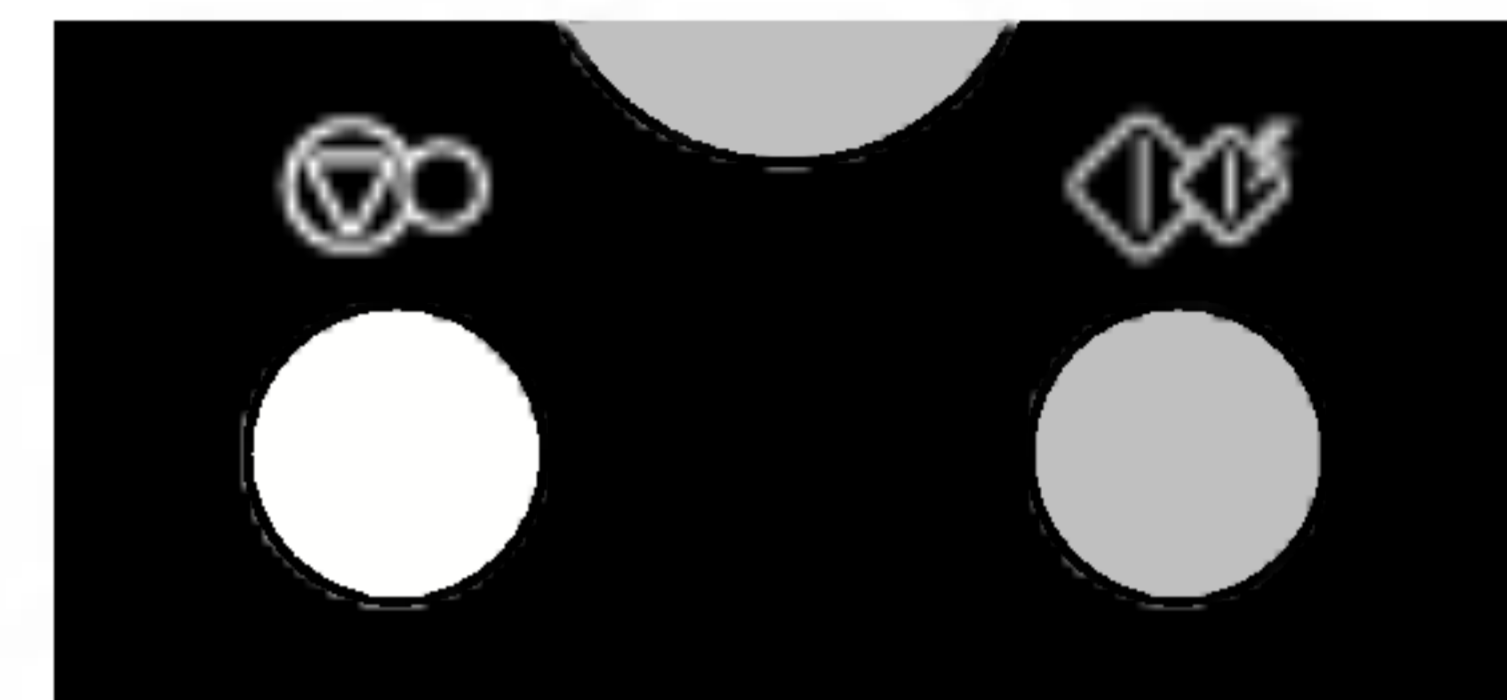
Dětský zámek (Child Lock)



Vaše trouba má bezpečnostní opatření, které zabrání náhodnému zapnutí trouby. Jestliže je nastavený dětský zámek, pak nebude možné použít jakoukoliv funkci a není umožněno žádné vaření.

Nicméně, vaše dítě může stále dvířka trouby otevřít.

Zmačkněte **STOP / CLEAR**.



Zmačkněte a držte **STOP/CLEAR**, dokud se na displeji neobjeví "L" a nezazní PÍPNUTÍ.

DĚTSKÝ ZÁMEK (CHILD LOCK) je nyní nastaven.

Jestliže byly nastaveny hodiny, čas na displeji zmizí.

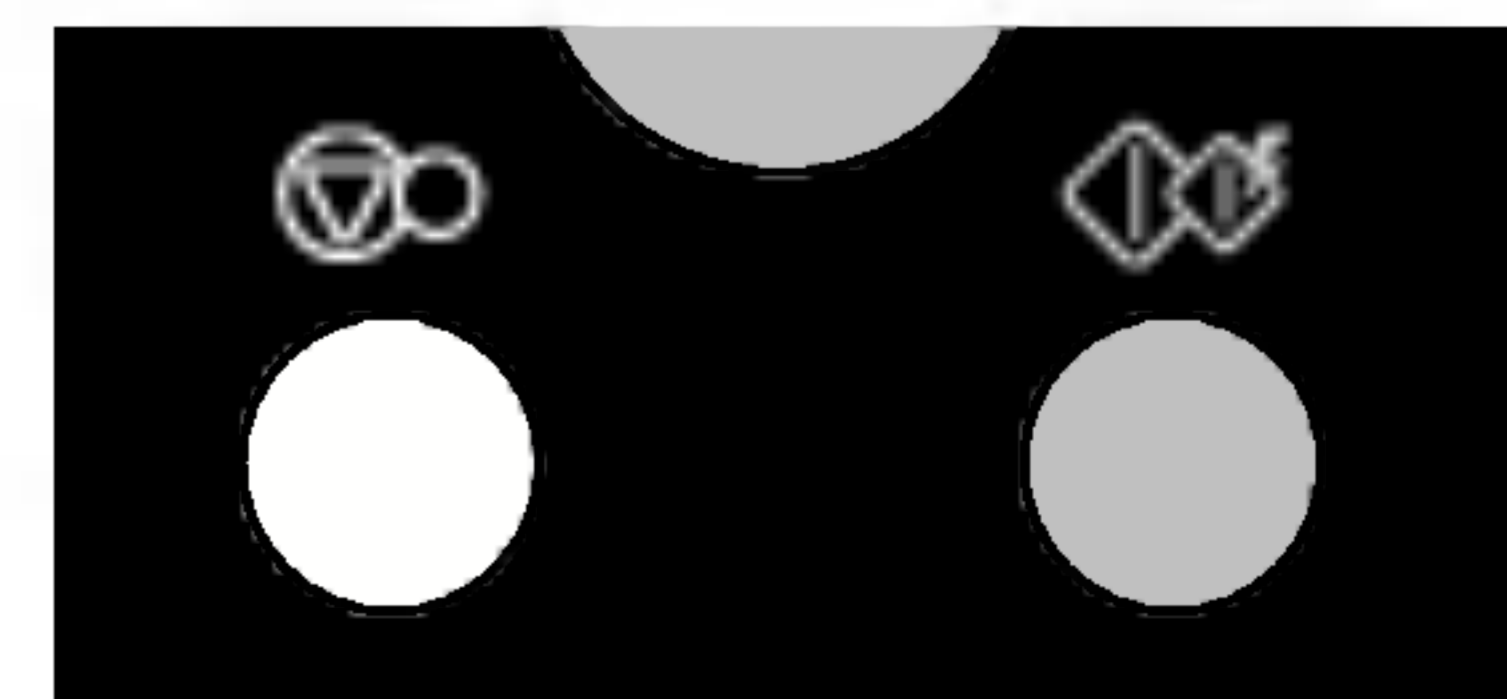


"L" zůstává na displeji, čímž indikuje, že **DĚTSKÝ ZÁMEK (CHILD LOCK)** je aktivní.



Pro zrušení **DĚTSKÉHO ZÁMKU** zmačkněte a držte **STOP/CLEAR**, dokud "L" nezmizí.

Ulyšíte PÍPNUTÍ, když je tato funkce zrušena.



Vaření v mikrovlnné troubě

V následujícím příkladu vám ukážu, jak vařit jídlo při 720 W (80 %) výkonu po dobu 5 minut a 30 sekund.



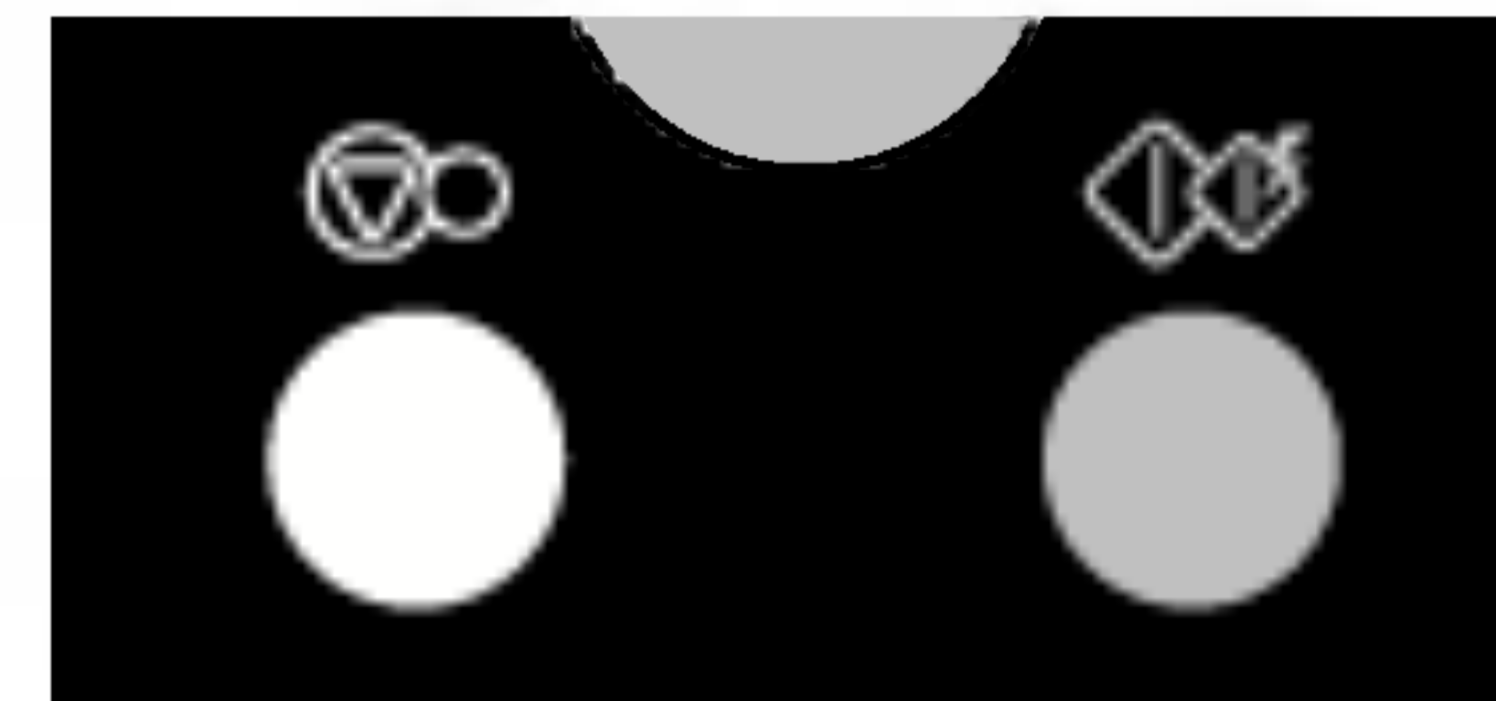
Vaše trouba má pět pozic nastavení výkonu.

Po skončení vaření se ozve zvuk pípnutí. Dokud se dvířka trouby neotevřou, bude se pípání ozývat po dobu 5 minut v jednodominutových intervalech.

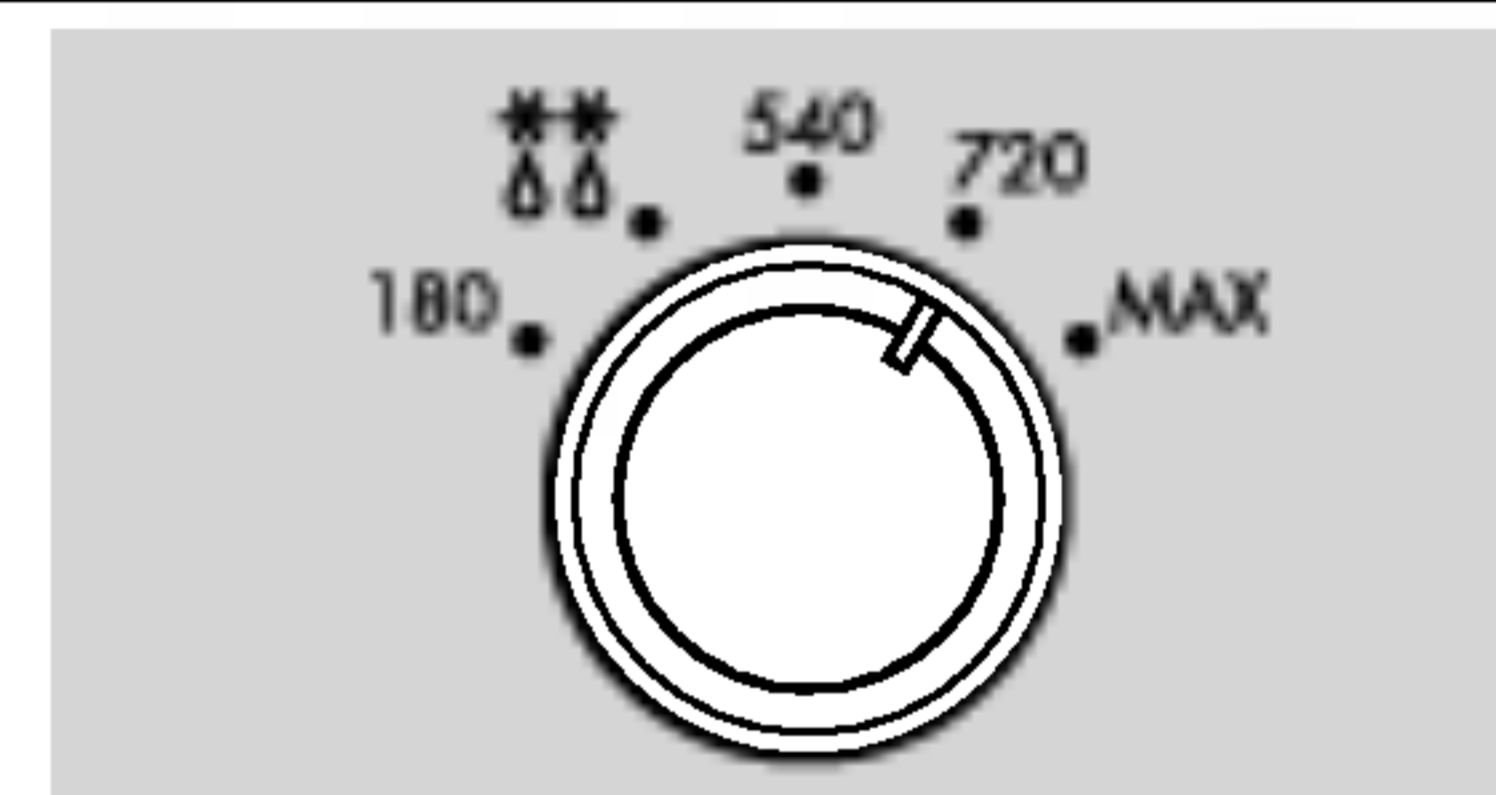
| Výkon | % | Výkon (W) |
|------------------------------|-------|-----------|
| VYSOKÝ (MAX) | 100 % | 900 W |
| STŘEDNĚ VYSOKÝ | 80 % | 720 W |
| STŘEDNÍ | 60 % | 540 W |
| ROZMRAZOVACÍ (STŘEDNÍ NÍZKÝ) | 40 % | 360 W |
| NÍZKÝ | 20 % | 180 W |

Ujistěte se, že jste vaši troubu správně připravili k používání podle předchozího popisu v této příručce.

Zmáčkněte **STOP / CLEAR**.



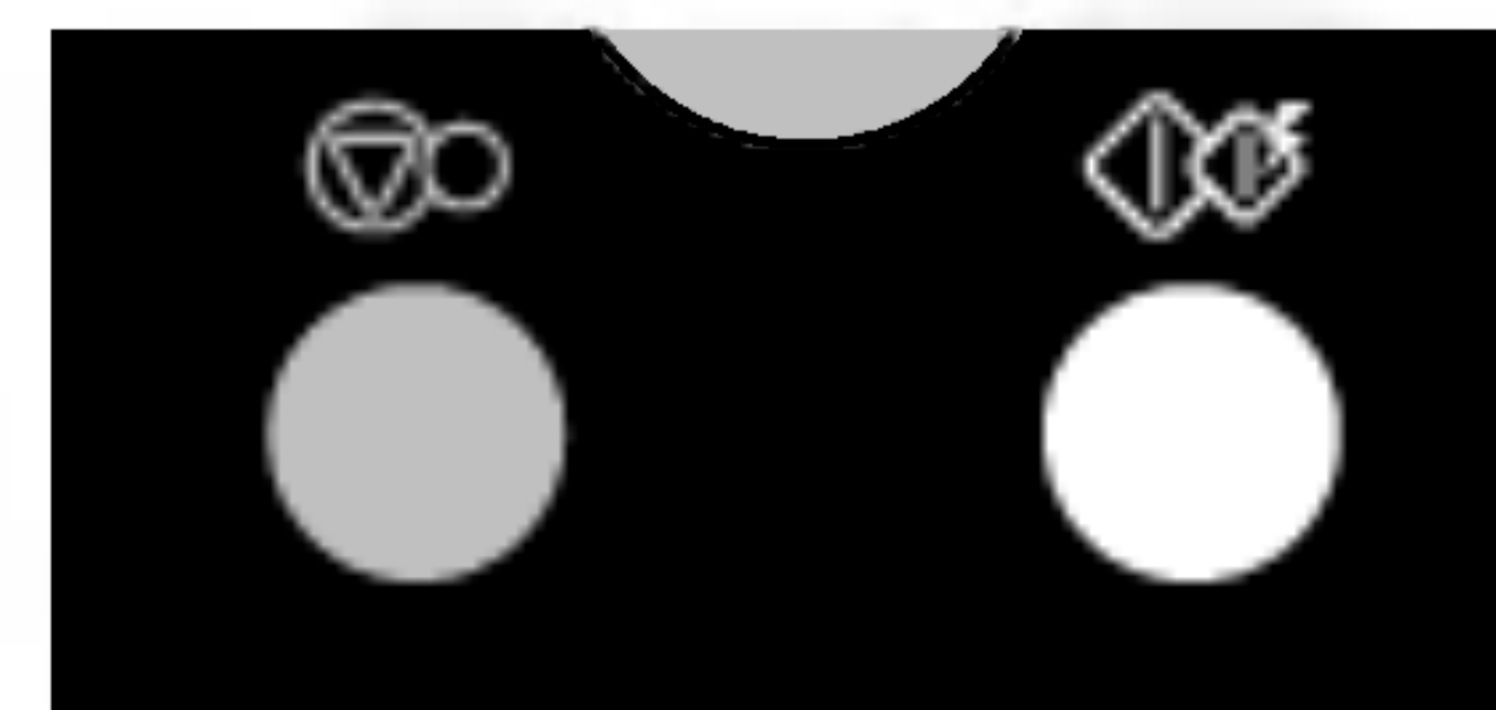
Otáčejte **FUNCTION** až navolíte 720 W (80%). "720" se objeví na displeji.



Otáčejte **DIAL**, až displej ukáže "5:30".



Zmáčkněte **START**.



Vaše mikrovlnná trouba má nastavitelných 5 úrovní výkonu, pro maximální flexibilitu ovládní vaření.

Níže uvedená tabulka ukazuje příklady jídel a jejich doporučené úrovně výkonu pro vaření v této mikrovlnné troubě.

Úrovně výkonu mikrovlnné trouby



| ÚROVEŇ VÝKONU | POUŽITÍ | ÚROVEŇ (%) | VÝKON (W) |
|---------------------------------|--|------------|-----------|
| VYSOKÝ (MAX) | <ul style="list-style-type: none">* Přivedení vody k varu* Vaření kousků drůbeže, ryb a zeleniny* Vaření měkkých kousků masa | 100% | 900 W |
| STŘEDNĚ VYSOKÝ | <ul style="list-style-type: none">* Veškeré opětovné ohřívání* Pečeně a drůbež* Vaření hub a měkkýšů* Vaření jídel obsahujících sýr a vejce | 80% | 720 W |
| STŘEDNÍ | <ul style="list-style-type: none">* Pečení bucht a koláčů* Příprava vajec* Vaření pudinku* Příprava rýže, polévky | 60% | 540 W |
| ROZMRAZOVACÍ / STŘEDNÍ NÍZKÝ | <ul style="list-style-type: none">* Veškeré rozmrazování* Rozpouštění másla a čokolády* Vaření tvrdších kousků masa | 40% | 360 W |
| NÍZKÝ | <ul style="list-style-type: none">* Změknutí másla a sýrů* Změknutí zmrzliny* Nakynutí kvasnic | 20% | 180 W |

Rychlý start (Quick Start)

V následujícím příkladu vám ukážu, jak nastavit 2 minutové vaření na vysokém výkonu.

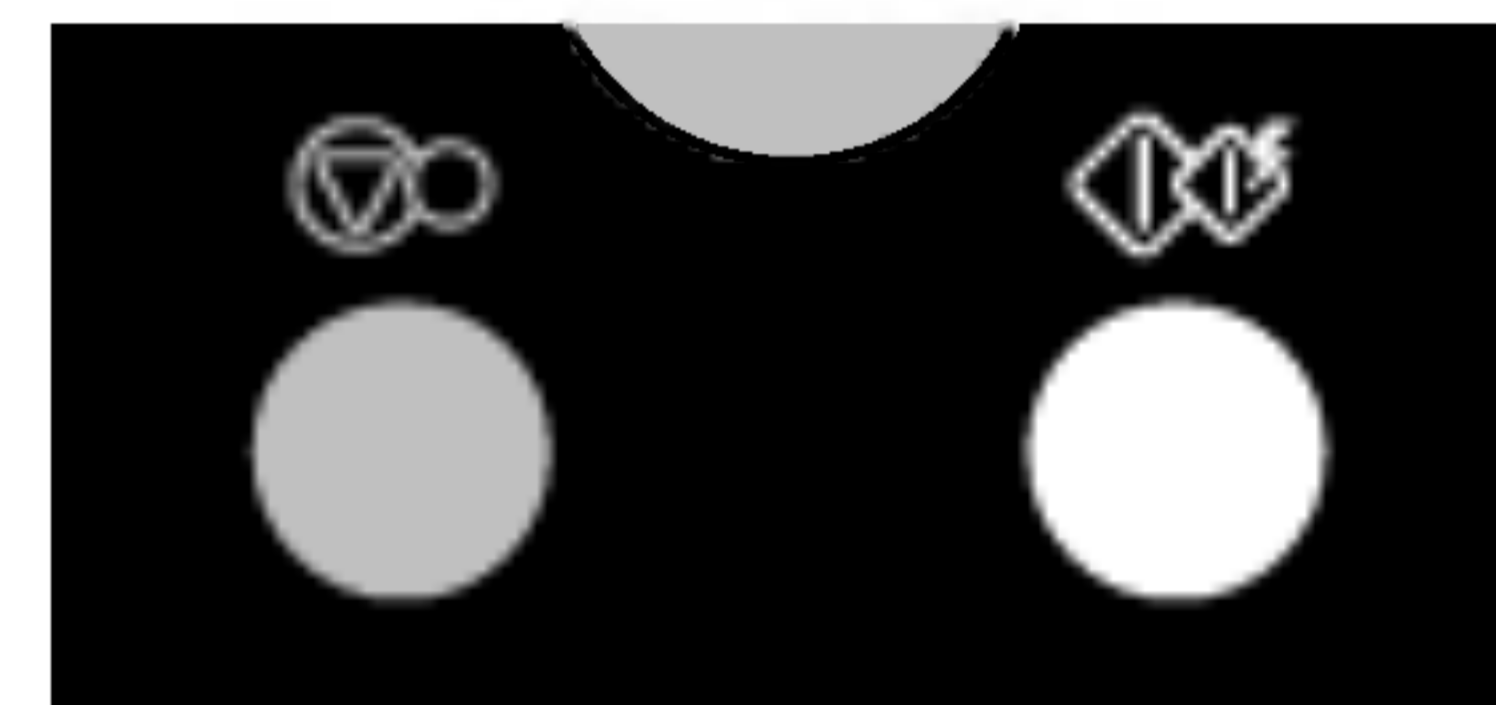


Rychlý start (Quick Start) vám umožňuje nastavit 30 ti sekundové intervaly vaření při VYSOKÉM výkonu zmáčknutím tlačítka **Rychlý start** (Quick Start).

Zmáčkněte **STOP / CLEAR**.



Zmáčkněte **QUICK START** 4 krát pro volbu 2 minut vaření na VYSOKÉM výkonu.



V průběhu vaření při **Rychlý start** (Quick Start) můžete rozšířit dobu vaření až na 9 minut a 59 sekund opakovaným stlačováním tlačítka **Rychlý start** (Quick Start).

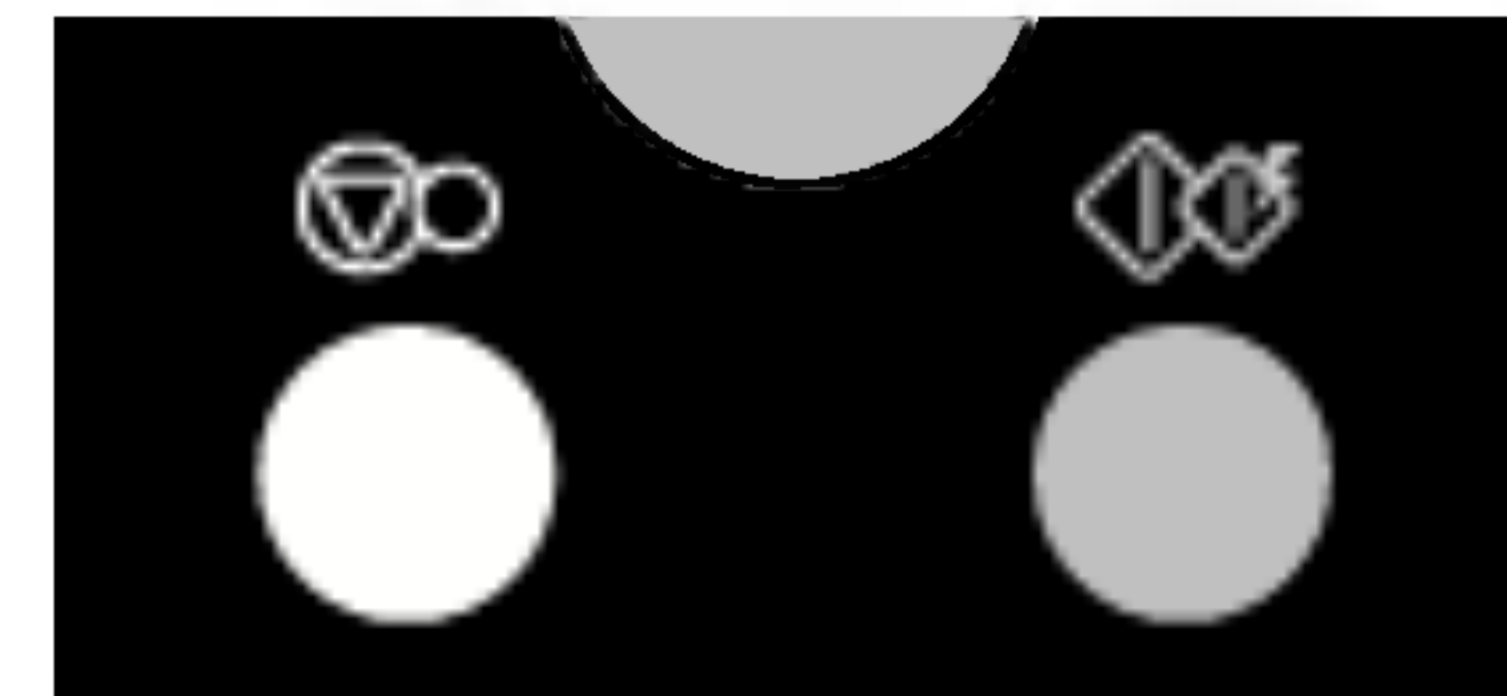
Automatické vaření (Auto Cook)

V následujícím příkladu vám ukážu, jak vařit 0,6 kg čerstvá zelenina.



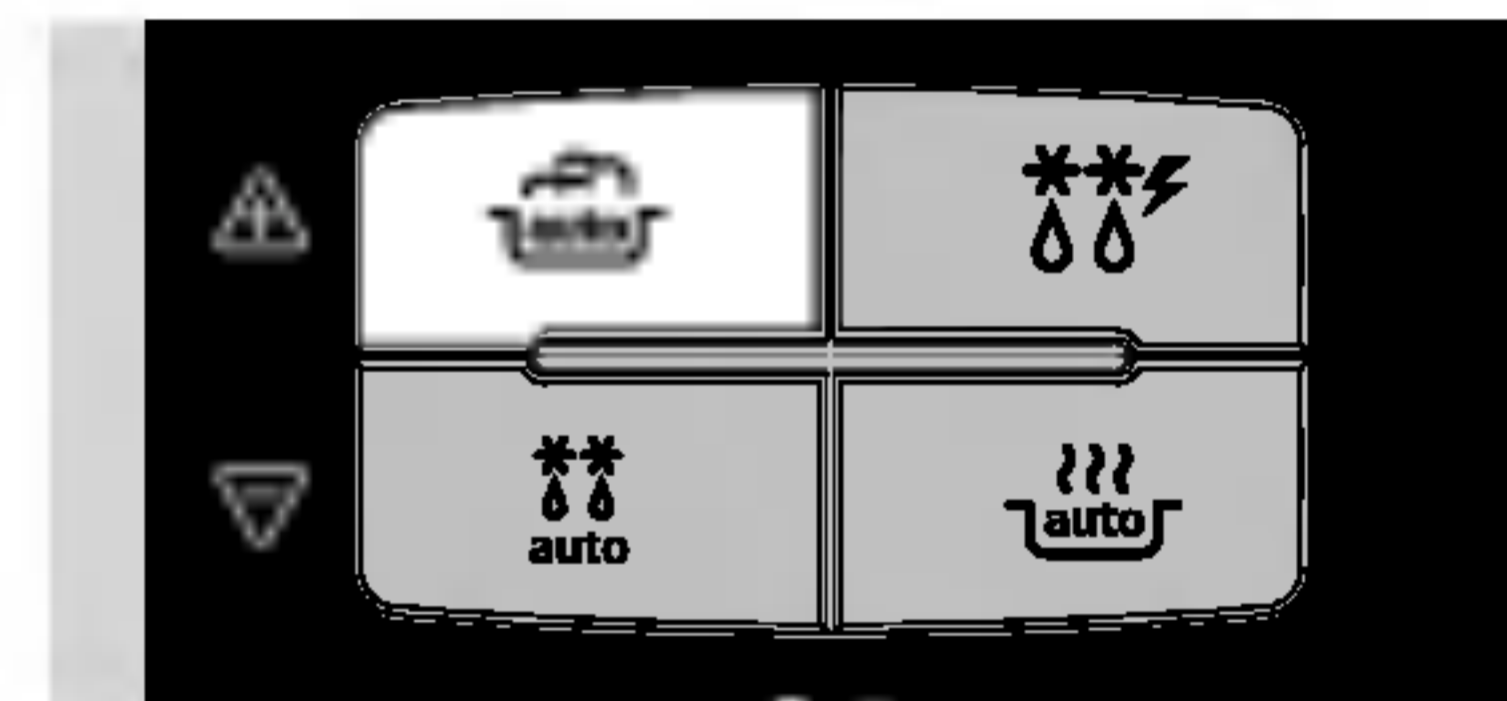
Automatické vaření (Auto Cook) vám umožňuje vařit většinu vašich oblíbených jídel snadno výběrem typu jídla a zadáním hmotnosti jídla.

Zmáčkněte **STOP / CLEAR**.



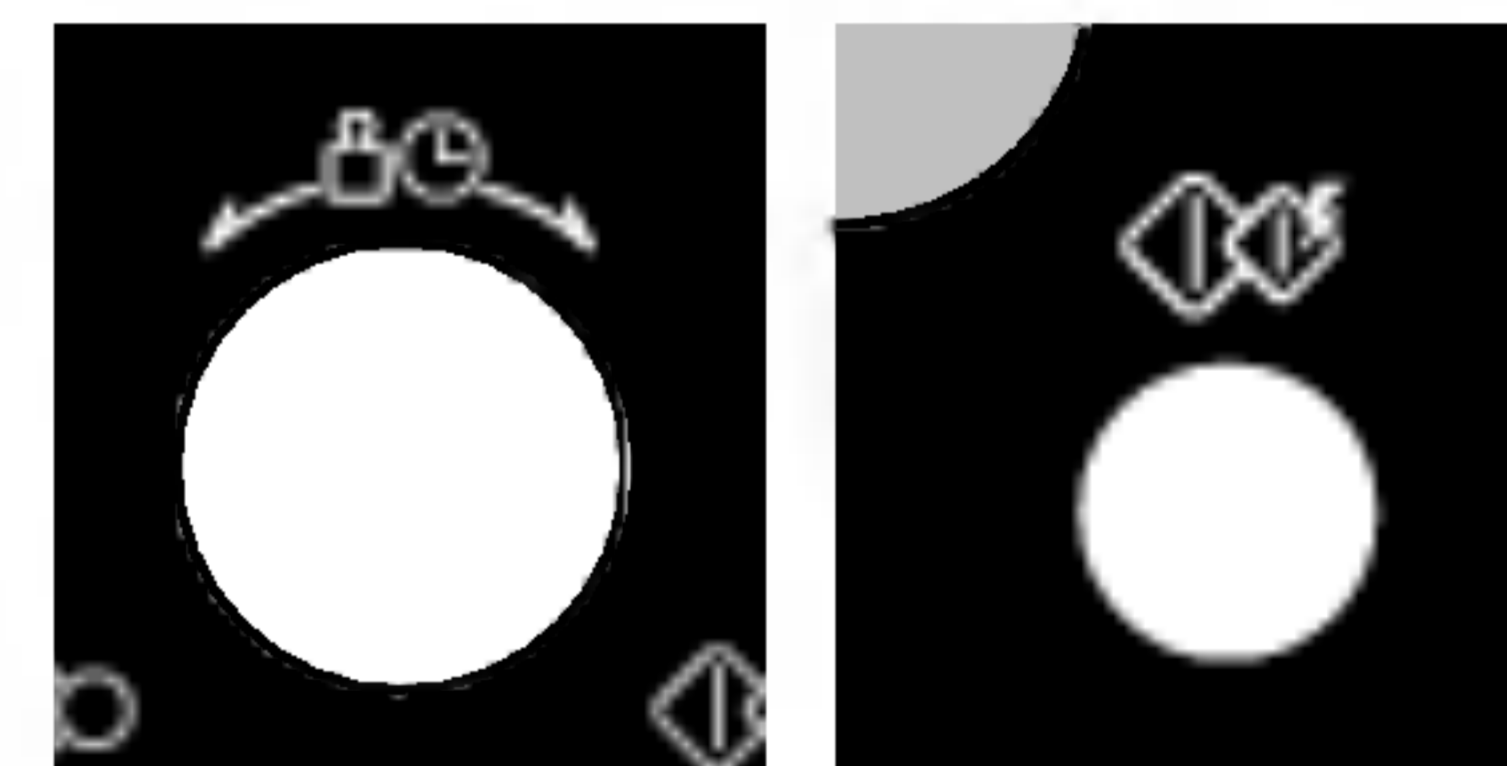
Zmáčkněte **AUTO COOK 2** - krát pro volbu čerstvá zelenina.

Na displeji se objeví "Ac-2".



Otáčejte **DIAL** až displej ukáže "0.6".

Zmáčkněte **START**.



| FUNKCE | KATEGORIE | VÁHA | NÁDOBA | TEPLOTA JÍDLA | POKYNY | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---|--|----------|--|-------|-------|-------|---------|------|------|--------|--------|--------|-----|--|-----------|--------|--------|---------|----|
| Automatické vaření (Auto Cook) | brambory pečené ve slupce (Ac-1) | 0,1 kg - 1 kg | Skleněný talíř | pokožová | Vyberte 170 - 200 g středně velkých brambor. Brambory omyjte a osušte. Probodněte brambory několikrát vidličkou. Umístěte brambory na skleněný táč. Upravte hmotnost a zmáčkněte start. Po vaření vyjměte brambory z trouby. Nechte je stát pokryté fólií po dobu 5 minut. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | čerstvá zelenina (Ac-2) | 0,2 kg - 0,8 kg | Bezpečná nádoba pro mikrovlnné vaření | pokožová | Umístěte zeleninu do bezpečné nádoby pro mikrovlnné vaření. Přidejte vodu. Přikryjte obalem. Po vaření promíchejte a nechte stát po dobu 2 minut. Přidejte vodu podle množství. ** 0,2 kg - 0,4 kg: 2 polévkové lžíce ** 0,5 kg - 0,8 kg: 4 polévkové lžíce | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | zmrazená zelenina (Ac-3) | 0,2 kg - 0,8 kg | Bezpečná nádoba pro mikrovlnné vaření | zmrazená | Dejte zeleninu do bezpečné nádoby pro mikrovlnné vaření. Přidejte vodu. Přikryjte obalem. Po uvaření promíchejte a nechte stát po dobu 2 minut. Přidejte vodu podle množství. ** 0,2 kg - 0,4 kg: 2 polévkové lžíce ** 0,5 kg - 0,8 kg: 4 polévkové lžíce | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | rýže/těstoviny (Ac-4) | 0,1 kg - 0,3 kg | Bezpečná nádoba pro mikrovlnné vaření | pokožová | Rýži promyjte vodou. Dejte rýži a vařící vodu s 1/4 až 1 polévkovou lžící soli do hluboké a velké mísy. <table border="1" data-bbox="1724 1087 2825 1268"> <thead> <tr> <th colspan="2">Hmotnost</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> <th>Zakrytí</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Voda</td> <td>Rýže</td> <td>180 ml</td> <td>330 ml</td> <td>480 ml</td> <td>ano</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Těstoviny</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1200 ml</td> <td>ne</td> </tr> </tbody> </table> | Hmotnost | | 100 g | 200 g | 300 g | Zakrytí | Voda | Rýže | 180 ml | 330 ml | 480 ml | ano | | Těstoviny | 400 ml | 800 ml | 1200 ml | ne |
| | Hmotnost | | 100 g | 200 g | 300 g | Zakrytí | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Voda | Rýže | 180 ml | 330 ml | 480 ml | ano | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Těstoviny | 400 ml | 800 ml | 1200 ml | ne | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| čerstvé ryby (Ac-5) | 0,1 kg - 0,6 kg | Bezpečná nádoba pro mikrovlnné vaření | zmrazená | Celé ryby, steaky -olejové ryby: losos, makrela -bílá ryba: treska Vytvořte jednoduchou vrstvu ve velké bezpečné nádobě pro mikrovlnné vaření. Přikryjte nádobu těsně plastickým obalem a propíchněte v několika místech. Umístěte na skleněný otočný talíř. Upravte hmotnost a zmáčkněte start. Po uvaření vyjměte nádobu z trouby. Ponechte stát po dobu 3 minuty před podáváním. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Teplota a hustota jídla bývá různá, proto bych doporučil, aby jídlo bylo zkontrolováno před zahájením vaření. Dávejte zvláštní pozor na velké kusy masa a kuřat, některá jídla by neměla být před vařením kompletně rozmrozená. Program BREAD je vhodný pro rozmrazení malých kousků jako jsou rohlíky nebo malé bochníky. Je nutno chvíli vyčkat pro rozmrazení středu vnitřku potravin. V následujícím příkladu vám ukážu jak rozmrazit 1,4 Kg zmrazené drůbež.

Automatické rozmrazování (Auto Defrost)



Vaše trouba má 4 nastavení pro mikrovlnné rozmrazování: **Maso (Meat)**, **Drůbež (Poultry)**, **Ryby (Fish)**. Každá rozmrazovací kategorie má jiné výkonové nastavení. Opakovaným stlačováním tlačítka **Automatické rozmrazování (Auto Defrost)** zvolíte různé nastavení.

Zmáčkněte **STOP / CLEAR**.

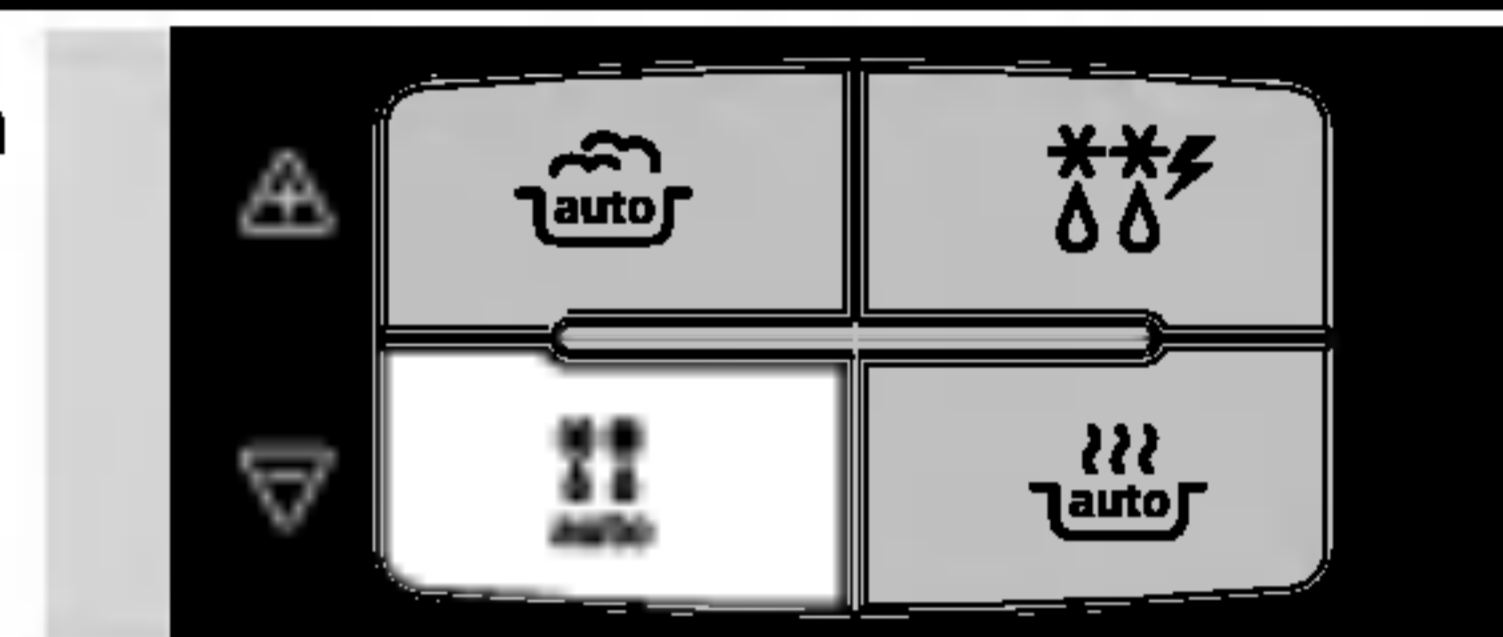
Zvažte jídlo, které právě chcete rozmrazit.

Ujistěte se, že jste vyndali všechny kovové spojky nebo obaly, pak umístěte jídlo do vaší trouby a uzavřete dvířka.



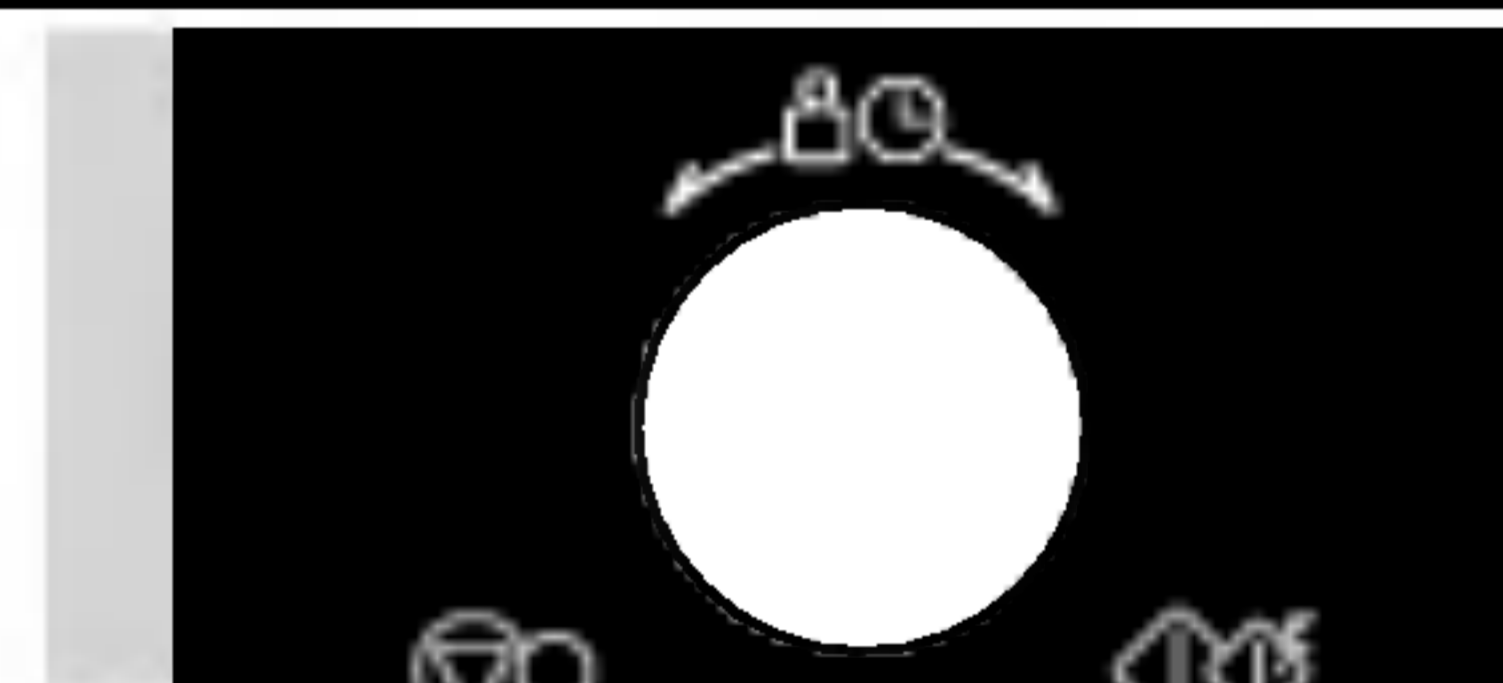
Zmáčkněte **AUTO DEFROST** dvakrát a zvolte rozmrazovací program **Drůbež**.

V okně displeje se objeví "DEF2".



Zadejte hmotnost zmrazeného jídla, které právě chcete rozmrazit.

Otáčejte **DIAL**, až displej ukáže v "1.4".



Zmáčkněte **START**.



V průběhu rozmrazování bude trouba "PÍPAT". V tomto okamžiku otevřete dvířka trouby, otočte jídelm a oddělte je pro zajištění dokonalého rozmrazení. Odstraňte všechny části, které jsou již rozmrazeny, nebo je zakryjte pro umožnění pomalejšího rozmrazování. Po zkontrolování uzavřete dvířka trouby a zmáčkněte **START** pro pokračování rozmrazování.

Vaše trouba nepřestane rozmrazovat (dokonce i při vydávání zvuku pípání), dokud se dvířka neotevřou.

Návod pro automatické rozmrazování určité hmotnosti

- * Jídlo určené k rozmrazení by mělo být ve vhodné nádobě pro mikrovlnné vaření a umístěno bez přikrytí na skleněném otočném talíři.
- * Je-li to třeba, přikryjte malé plochy masa nebo drůbeže plochými kousky hliníkové fólie. To zabrání tomu, aby tenké kousky se během rozmrazování přehřívaly. Ujistěte se, že fólie se nedotýká stěn trouby.
- * Oddělte kousky jako jsou nakrájené maso, kotlety, párky a slaninu, jakmile to bude možné.
- * Když zazní PÍPNUTÍ, vyjměte jídlo z mikrovlnné trouby, otočte jej a vraťte je zpět do mikrovlnné trouby. Pro pokračování zmáčkněte start. Na konci programu vyjměte jídlo z mikrovlnné trouby, přikryjte fólií a ponechte stát do úplného rozmrazení. Pro kompletní rozmrazení by měly např. kousky masa a celé kuře STÁT minimálně 1 hodinu před vařením.

| KATEGORIE | HMOTNOST | NÁDOBA | JÍDLO |
|---|--------------|--|---|
| Maso (dEF1) Drůbež (dEF2) Ryby (dEF3) | 0,1 - 4,0 kg | Nádoby pro mikrovlnné vaření (ploché tácy) | Maso Nakrájené hovězí, plátky steaku, kousky masa na dušení, svíčková, dušené maso, restovaná kýta, bifteky, vepřová kotleta, jehněčí kotleta, závitky, párky, kotlety (2 cm). Otáčejte jídlem po pípnutí. Po rozmrazení nechte stát po dobu 5 - 15 minut. Drůbež Celá kuřata, stehna, prsa, krocaní prsa (pod 2,0 kg). Otáčejte jídlem po pípnutí. Po rozmrazení nechte stát po dobu 20 - 30 minut. Ryby Plátky, steaky, celé ryby, mořské plody. Otáčejte jídlem po pípnutí. Po rozmrazení nechte stát po dobu 10 - 20 minut. |
| Chleba (dEF4) | 0,1 - 0,5 kg | Papírový ručník nebo plochý tác | Nakrájený chleba, žemle, bagety apod. |

Tato funkce umožňuje rozmrazení maximálně 0,5 kg nakrájeného masa velmi rychle.
Je nutno chvíli vyčkat pro rozmrazení středu vnitřku potravin.
V následujícím příkladu vám ukážu, jak rozmrazit 0,5 kg zmrazeného masa.

Rychlé rozmrazení (Quick Defrost)



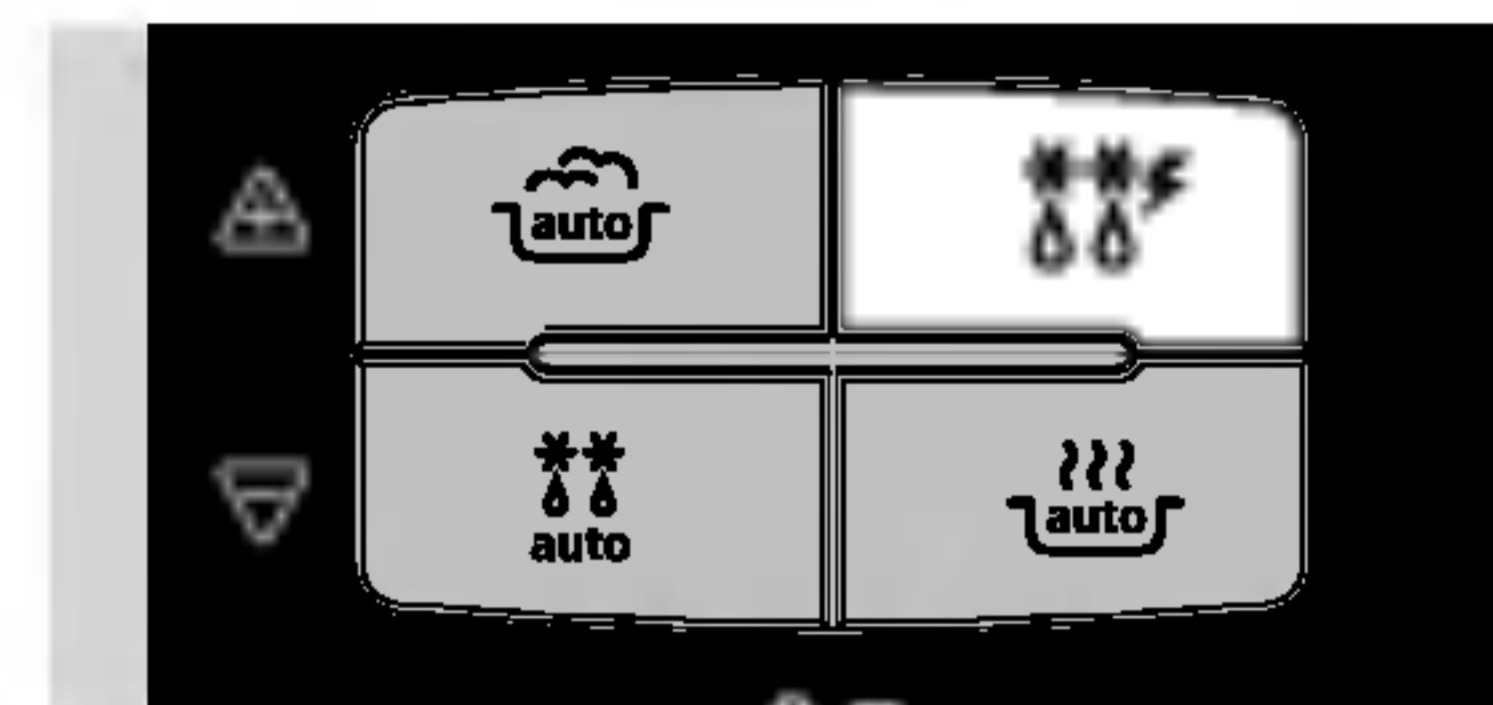
Zmáčkněte **STOP / CLEAR**.

Zvažte jídlo, které chcete rozmrazit. Ujistěte se, že jsou vyjmuty všechny kovové spony nebo obaly. Pak umístěte jídlo do vaší trouby a uzavřete dvířka trouby.



Zmáčkněte **RYCHLÉ ROZMRAZENÍ (QUICK DEFROST)** jedenkrát.

(Vložte 0,5 kg masa).



Trouba se zapne automaticky.

Během rozmrazování bude trouba "PÍPAT". V tomto okamžiku otevřete dvířka, otočte jídlo a oddělte části pro zajištění dokonalého rozmrazení. Vyjměte všechny části, které jsou již rozmrazené, nebo je přikryjte pro zpomalení rozmrazování.

Po kontrole uzavřete dvířka trouby a zmáčkněte **START** pro opětovné zahájení rozmrazování.

Vaše trouba nepřestává rozmrazovat (dokonce i tehdy, když zní pípání), dokud dvířka nejsou otevřena.

Návod pro rychlé rozmrazování (QUICK DEFROST)

Použijte tuto funkci pro rychlé rozmrazení mletého masa. Kompletně vyndejte maso z jeho obalu. Umístěte kousky na bezpečný talíř pro mikrovlnné vaření. Když uslyšíte pípání, vyjměte rozemleté maso z mikrovlnné trouby, otočte misku a vraťte ji do mikrovlnné trouby.

Zmáčkněte start pro pokračování. Na konci programu vyjměte mleté maso z mikrovlnné trouby, přikryjte je fólií a nechte stát 5 - 15 minut, až je kompletně rozmrazeno.

| KATEGORIE | HMOTNOST | NÁDOBA | POKYNY |
|------------|----------|-------------------------------|--|
| mleté maso | 0,5 kg | mikrovlnný bezpečnostní talíř | Po rozmrazení nechte rozemleté maso stát přikryté hliníkovou fólií po dobu 5 - 15 minut. |

Automatické opětovné ohřátí (Auto Reheat)

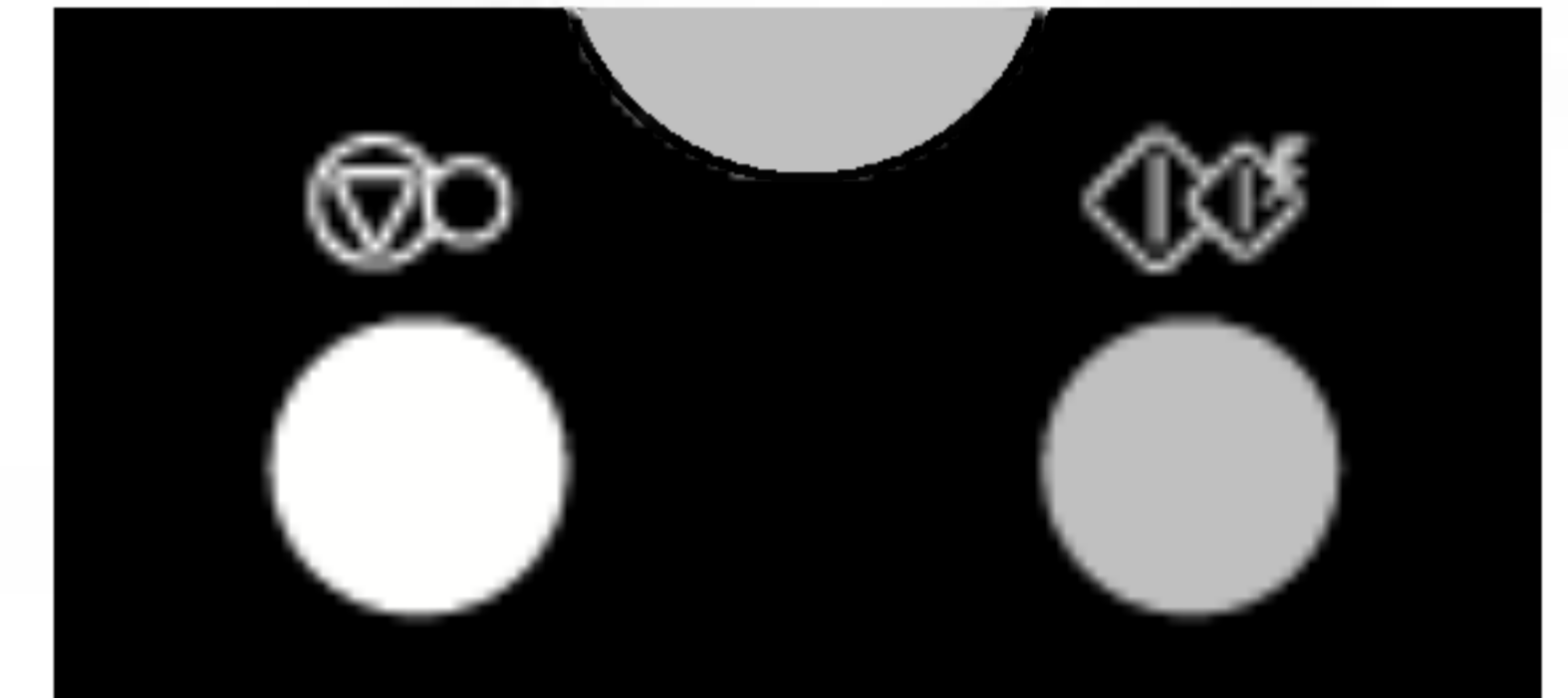
V následujícím příkladu vám ukážu, jak uvařit 0,6 kg zmrazené maso.



Automatické opětovné ohřátí (Auto Reheat) umožňuje opětovně ohřátí pokrmů. Trouba je předprogramována pro automatické opětovně ohřátí jídla.

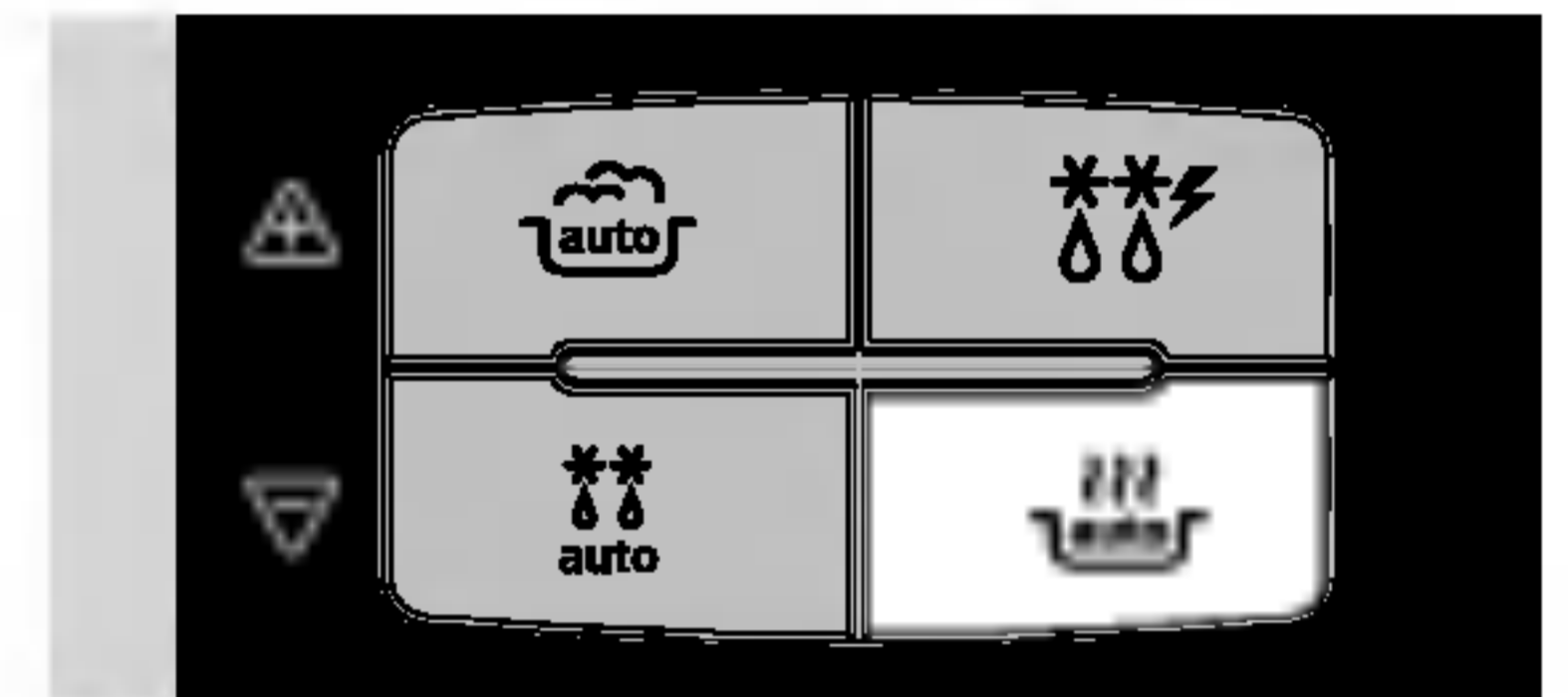
Vaše trouba má tři **Automatické** opětovné ohřátí (Auto Reheat) nastavení: chlazené jídlo, zmrazené jídlo a chlazená pizza.

Zmačkněte **STOP / CLEAR**.

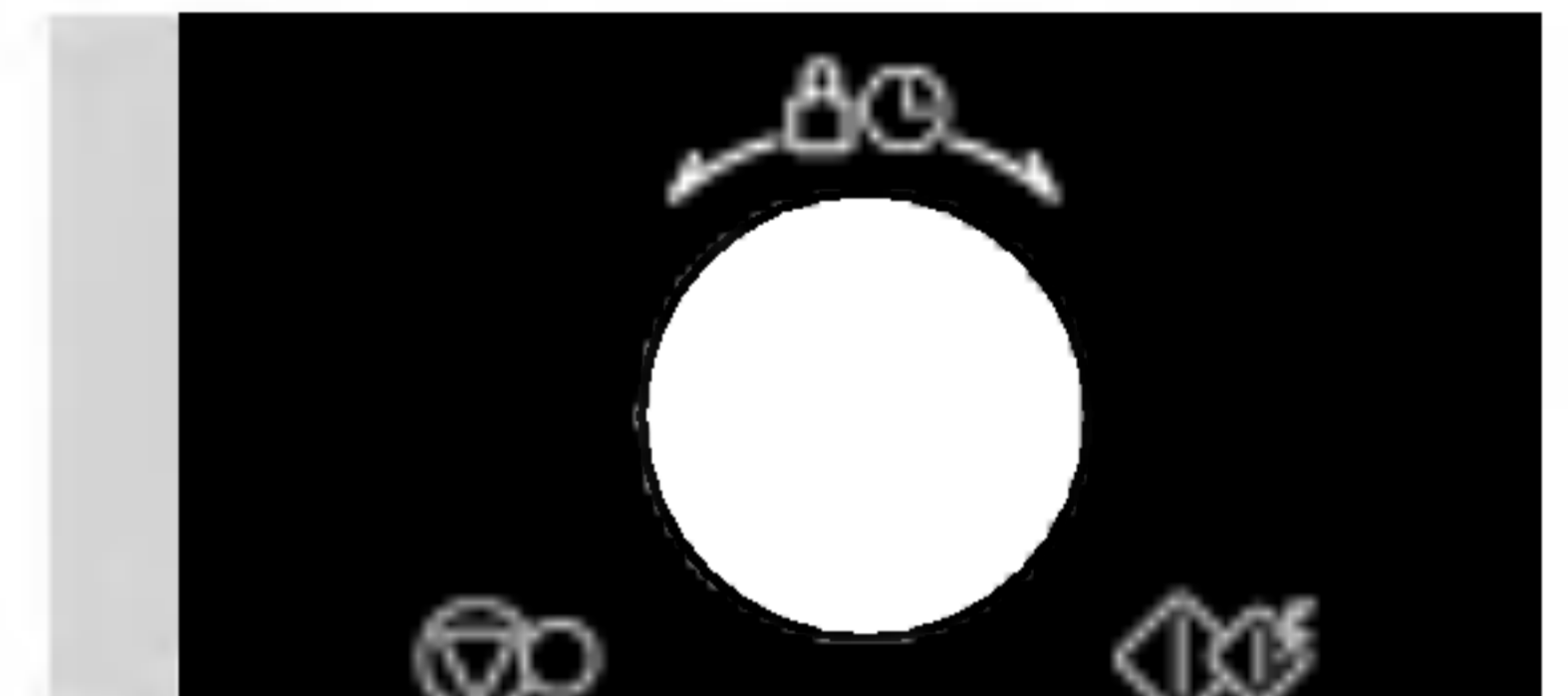


Zmačkněte **AUTO REHEAT** dvakrát pro výběr **zmrazené maso**.

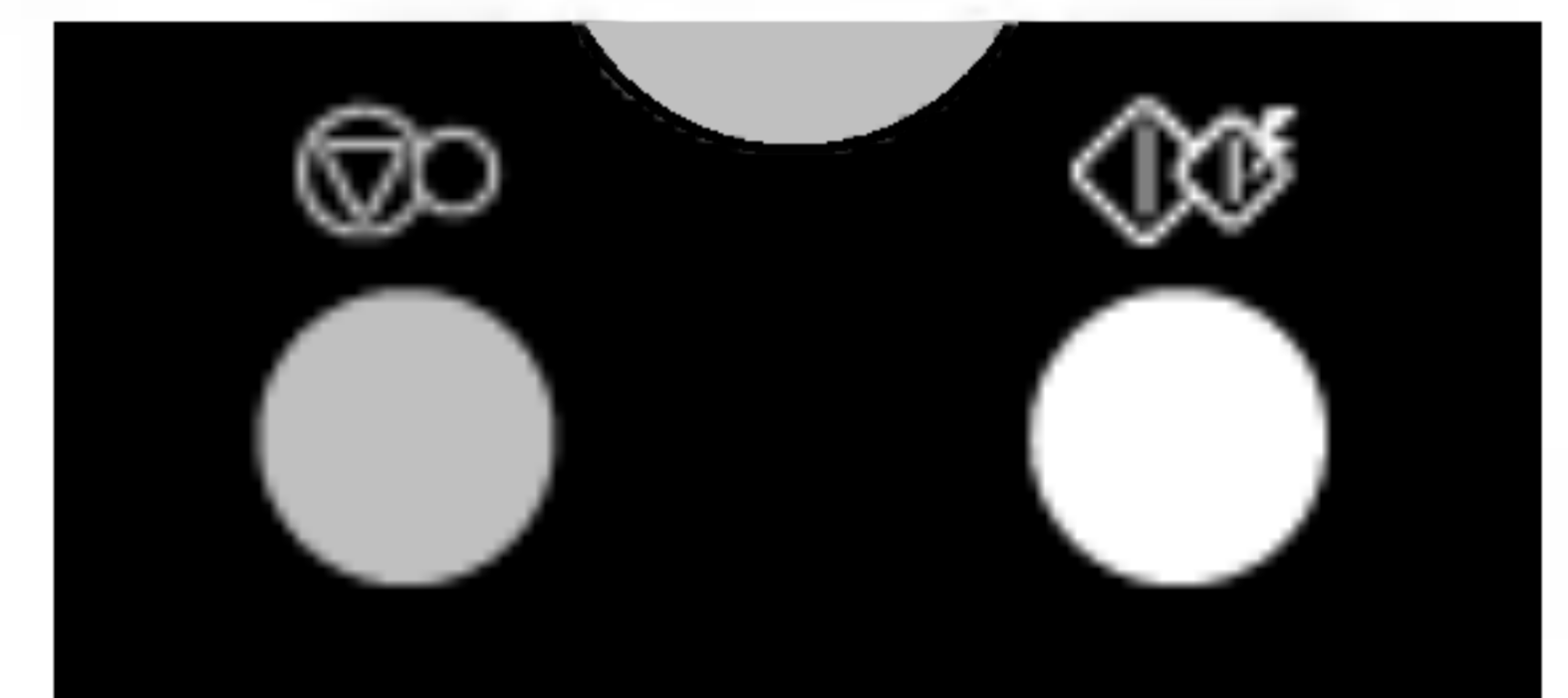
Na displeji se objeví "rh-2".



Otáčejte **DIAL**, až se objeví "0.6".



Zmačkněte **START**.



| FUNKCE | KATEGORIE | VÁHA | NÁDOBA | TEPLOTA JÍDLA | POKYNY |
|---|--------------------------|-----------------|----------------|---------------|--|
| Automatické opětovné ohřátí (Auto Reheat) | chlazené maso (rh-1) | 0,3 kg - 0,6 kg | vlastní táč | chlazeno | <p>Povrch propíchejte kuchyňskou jehlicí. Umístěte jídlo na skleněný otočný talíř. Po uvaření nechte stát po dobu 2 - 3 minuty před podáváním.</p> <p>-Míchatelné, např.: boloňské špagety, dušené bifteky. -Nemíchatelné, např.: lasaně, tvarohové koláče.</p> <p>Poznámka: Pro jídlo obsažené v balku (cích), propíchejte části masa a části rýže / těstoviny atd. -Míchatelné jídlo promíchejte v případě potřeby v polovině doby. -Nemíchatelné jídlo není třeba promíchávat.</p> |
| | zmrazené maso (rh-2) | 0,3 kg - 0,6 kg | vlastní táč | zmraženo | Totéž, jak je uvedeno výše. |
| | chlazená pizza (rh-3) | 0,2 kg - 0,6 kg | dolní držák | chlazeno | <p>Tato funkce je pro opětovné ohřátí zbytků chlazené pizzy. Umístěte chlazenou pizzu na nízký rošt nad skleněný otočný talíř. Po uvaření vyndejte okamžitě jídlo z trouby. nechte stát po dobu 2 - 3 minuty.</p> |

Delší nebo kratší vaření

V následujícím příkladu vám ukážu, jak změnit předem nastavené programy **AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ (AUTO COOK)** na delší nebo kratší dobu vaření.



Jestliže zjistíte, že vaše jídlo je převařeno nebo nedovařeno při použití programu **AUTOMATICKÉ VAŘENÍ (AUTO COOK)**, **AUTOMATICKÉ OPĚTOVNÉ OHŘÁTÍ (AUTO REHEAT)**, můžete zvýšit nebo snížit dobu vaření zmáčknutím tlačítka **▲ / ▼**.

Při vaření bez automatické funkce můžete rozšířit dobu vaření v kterémkoliv okamžiku zmáčknutím tlačítka **▲ / ▼**.

Není potřeba zastavovat proces vaření.

Zmáčkněte **STOP / CLEAR**.



Nastavte požadovaný program **AUTOMATICKÉ VAŘENÍ (AUTO COOK)**.
(Zvolte hmotnost jídla).

Zmáčkněte **START**.



Zmáčkněte **▲ (MORE)**.

Doba vaření vzroste o **10** sekund po každém zmáčknutí tlačítka.

Zmáčkněte **▼ (LESS)**.

Doba vaření se sníží o **10** sekund po každém zmáčknutí tlačítka.



Ohřívání pokrmů

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 přikrytá víkem nebo odvětrávanou fólií. Víko sundávejte opatrně, horká pára by mohla způsobit opaření. K ohřívání různých jídel využijte níže uvedených rad.

| Pokrm | Doba ohřevu (při výkonu VYSOKÝ) | Speciální instrukce |
|--|--|---|
| 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 - 3 1/2 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 3 šálky | 1 1/2 - 3 min 4 1/2 - 7 min | Ohřívejte přikryté v hluboké nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte. |
| Krémové nebo sýrové pokrmy 1 šálek 3 šálky | 1 - 2 1/2 min 3 1/2 - 6 min | Ohřívejte přikryté v hluboké nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte. |
| Masové toasty (1/2 šálku masové hmoty bez žemle) | 1-1 1/2 -min | Masovou toustovou směs a žemli ohřívejte odděleně. Směs připravujte v zakryté ohnivzdorné nádobě do mikrovlnné trouby. Během přípravy jednou promíchejte. Žemli ohřívejte podle návodu viz dále. |

| Pokrm | Doba ohřevu (při výkonu VYSOKÝ) | Speciální instrukce |
|--|--|--|
| Bramborová kaše 1 šálek 4 šálky | 2 1/2-3 1/2 min 6-9 min | Ohřívejte přikryté v hlubší nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte. |
| Zapékané fazole | 1 1/2-3 min | Ohřívejte přikryté v hluboké nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte. |
| Ravioli nebo těstoviny s omáčkou 1 šálek 4 šálky | 2 1/2-4 min 7 1/2-11 min | Ohřívejte přikryté v nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby vaření zamíchejte. |
| Rýže 1 šálek 4 šálky | 1-1 1/2 min 3 1/2-5 min | Ohřívejte přikryté v nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte. |
| Rohlík nebo žemle na sendviče 1 ks | 15 - 30 sec | Zabalte do papírové utěrky a položte na skleněný talíř. |
| Zelenina 1 šálek 4 šálky | 1 1/2-1 1/2 min 3 1/2 1/2-5 min | Ohřívejte přikryté v nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte. |
| Polévka 1 porce (cca 0,3 litr) | 1 1/2 -2 min | Ohřívejte přikryté v nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte. |

Čerstvá zelenina

| <i>Pokrm</i> | <i>Množství</i> | <i>Doba přípravy (při výkonu VYSOK Ý)</i> | <i>Instrukce</i> | <i>Doba stání</i> |
|--|------------------------------------|---|--|-----------------------|
| Artyčoky (kus 230 g) | 2 středně velké 4 středně velké | 4 1/2 - 7 min 10 - 12 | Ořízněte. Přidejte 2 polévkové lžíce vody a 2 lžíce vývaru. Zakryjte. | 2-3 minuty |
| Chřest, čerstvé výhonky | 450 g | 2 1/2 - 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 1/2 - 7 1/2 | 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 |

| <i>Pokrm</i> | <i>Množství</i> | <i>Doba přípravy (při výkonu VYSOK Ý)</i> | <i>Instrukce</i> | <i>Doba stání</i> |
|---|------------------|---|--|-----------------------|
| Kukuřice, čerstvá | 2 klasy | 4 - 8 | Oloupejte. Přidejte 2 polévkové lžíce vody do zapékací nádoby. Zakryjte. | 2-3 minuty |
| Houby, čerstvé, nakrájené na plátky, | 230 g | 1 1/2 - 2 1/2 | 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 1/2 - 7 1/2 9 1/2 - 14 1/2 | Propíchněte brambory několikrát vidličkou. Položte je na 2 papírové ubrousky. V polovině přípravy obraťte. | 2-3 minuty |
| Špenát, čerstvý, celé listy | 450 g | 4 1/2 - 7 1/2 | Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 2 l a zakryjte. | 2-3 minuty |
| Cuketa, čerstvá, krájená | 450 g | 4 1/2 - 7 1/2 | 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 ubrousky. V polovině přípravy obraťte a přemístěte. | 2-3 minuty |

Důležité bezpečnostní pokyny

Pozorně si je přečtete 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 následné 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 doteku 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 ohřívát v neprodyšně uzavřených nádobách, protože může dojít k jejich explozi.

Důležité bezpečnostní pokyny

Pozorně si je přečtěte a uložte pro pozdější použití

21. Používejte pouze takové kuchyňské nádobí, které je vhodné pro použití v mikrovlnných troubách.
22. Pokud ohříváte jídlo v plastových nebo papírových obalech, pozorně sledujte troubu vzhledem k možnosti vznícení.
23. Pokud zpozorujete kouř, vypněte nebo odpojte zařízení a udržujte dveře zavřené kvůli uhašení všech plamenů.
24. Mikrovlnný ohřev nápojů může mít za následek jejich opožděné vyvření, proto se manipulaci s nádobou musí věnovat pozornost.
25. Obsahy láhví pro kojence a sklenic s jídly pro děti by se měly před jejich konzumací zamíchat nebo zatřást kvůli zabránění popáleninám.
26. Vejce ve skořápce a celá vejce natvrdo by se neměla v mikrovlnná troubě zahřívat, protože by mohla vybuchnout, a to dokonce i po ukončení mikrovlnného ohřevu.
27. Podrobnosti o čištění těsnění dveří, dutin a přiléhajících částí.
28. Trouba by se měla pravidelně čistit a jakékoliv zbytky jídla by se měly odstranit.
29. 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.

30. Používejte pouze teplotní sondu, která je doporučena pro tuto troubu (pro spotřebiče, které mají zařízení pro použití sondy pro sledování teploty).
31. Pokud je spotřebič vybaven topnými články, zahřívá se. Měla by se věnovat péče dotyku s topnými prvky uvnitř trouby.
32. Příklad 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 vhodné 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. Spustte 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 mikrovlnnou troubu

V obchodech je k dostání široký výběr různých druhů a velikostí nádob pro mikrovlnnou troubu. Ve většině případů budete moci použít nádoby, které již vlastníte, 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 odchylku.

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 převařené 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 převařená nebo i spálená. 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 kýtá a guláše. Při mikrovlnném zpracování porézních potravin musíte dávat pozor, aby se okraje nevysušily a neztvrdly.

Výška pokrmu

Horní část vysokých kusů potravin, jako například kýtá, 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 převařené.

Množství potravin

Množství vyzářeného mikrovlnného záření zůstává konstantní nezávisle na tom, kolik potravin do trouby vložíte. Čím více surovin do mikrovlnné trouby vložíte, tím víc času budete potřebovat k uvaření jídla. Pokud snížíte množství uvedené 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 prostupuje 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 odhrnutým rohem, aby nedošlo k jejímu prasknutí.

Hnědnutí

Pečeně 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 předkrmy můžete zahřívat 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

Potravinu uzavřenou 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 chutí.

Čištění mikrovlnné trouby

1. Udržujte vnitřní povrch trouby v čistotě

Odstaňujte 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 zvláště pečlivě, aby u dvířek bylo zajištěno dokonalé 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 nádobí.

2. Udržujte vnější povrch trouby v čistotě

Vnější povrch trouby očistíte hadříkem navlhčeným v saponátu a vodě, pak jej vytírejte 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 PRÁŠKY NEBO KOVOVÉ A PLASTOVÉ STĚRKY.**

Kovové části se udržují snadněji čisté častějším vytíráním vlhkým hadříkem.

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

ODPOVĚĎ: Může být více důvodů proč nesvítí.

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 SEMÍNKA 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. Posud'te 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

Tento výrobek musí být zapojen do elektrické sítě s ochranou před nebezpečným dotykovým napětím (zemnění).

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 \perp .

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

| | MS-2683FLB |
|--------------------|--------------------------------|
| Napájecí napětí | 230 V střídavé/50 Hz |
| Výkon | 900 W (dle normy IEC60705) |
| Frekvence mikrovln | 2,450 Mhz |
| Vnější rozměry | 512mm(W) X 307mm(H) X 420mm(D) |
| Příkon | |
| Mikrovlny | 1,300 W |