



## **Mikrovlonná trouba**

### **NÁVOD K POUŽITÍ**

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



**MC-804AR**

## **Bezpečnostní opatření**

---

### **Jak se vyvarovat případnému nadměrnému působení mikrovlnného záření?**

---

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

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

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

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

Troubu smí seřizovat nebo opravovat jen školený servisní pracovník.



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

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



## **OBSAH**

Bezpečnostní opatření.....	2
Obsah.....	3
Vybalení a instalace trouby.....	4-5
Nastavení hodin.....	6
Dětská pojistka.....	7
Úsporné vaření.....	8
Úrovně úsporného režimu.....	9
Příprava jídla na dvě etapy.....	10
Rychlý start.....	11
Prodlužování a zkracování doby přípravy jídla.....	12
Grilování na roštu.....	13
Příprava jídla horkým vzduchem.....	14-15
Kombinovaná příprava jídla.....	16-17
Automatické rozmrazování.....	18-19
Automatizovaná příprava jídla.....	20-21
Automatizované pečení na roštu.....	22-23
Grilování na rožni.....	24-25
Opatření k zajištění bezpečnosti.....	26
Nádobí bezpečné pro užívání v mikrovlnné troubě.....	27
Vlastnosti jídel a mikrovlnné vaření.....	28-29
Otázky a odpovědi.....	30
Jak čistit troubu? • Technická specifikace.....	31

### **Jak pracuje mikrovlnná trouba**

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

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

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

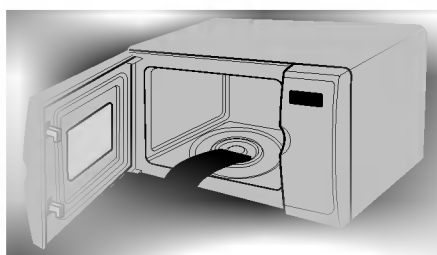
### **Velmi bezpečný spotřebič**

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

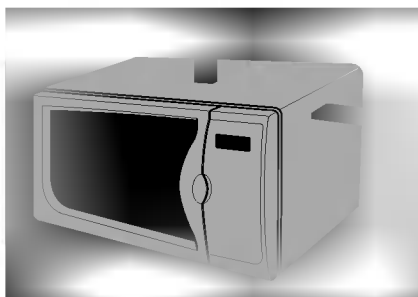
## Vybalení a instalace trouby

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

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



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

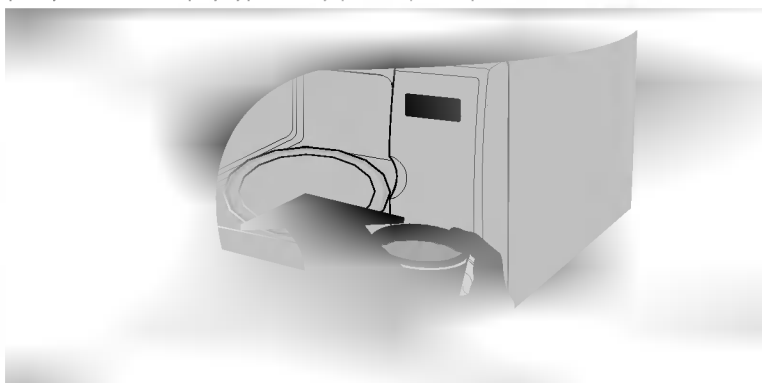


TATO TROUBA BY SE NEMĚLA POUŽÍVAT PRO ÚČELY VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ

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

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

**5** Naplňte nádobu z materiálu, jehož užívání v mikrovlnných troubách je bezpečné, třemi sty mililitry (0,3 litru) vody. Položte ji na skleněný táč a zavřete dvířka trouby. Máte-li pochybnosti o tom, jaký typ nádoby použít, podívejte se na stránku 28.



**6** Stiskněte šestkrát tlačítko START, čímž se nastaví ohřivací doba tři minut. Při každém stisknutí tlačítka uslyšíte PÍPNUTÍ. Trouba začne pracovat dříve, než tlačítko zmáčknete pošesté, nemějte obavy, to je v pořádku.



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



VAŠE TROUBA JE POUŽITELNÁ

## Nastavení hodin

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



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

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

*Během nastavování času bude tlačítko START blikat. Po nastavení času tlačítko START zhasne. Stiskněte tlačítko START jako potvrzení správného času.*

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

Stiskněte **STOP/CLEAR**.



Stiskněte dvakrát **CLOCK**.

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



Stiskněte pětkrát **10 MIN**.

Stiskněte třikrát **1 MIN**.

Stiskněte dvakrát **10 SEC**.

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



Stisknutím tlačítka **CLOCK** nastavíte hodiny

Hodiny začnou počítávat čas.



## Dětská pojistka



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

Stiskněte a podržte **STOP/CLEAR**.

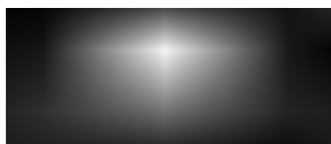


Stiskněte a podržte **STOP/CLEAR**, dokud se na displeji neobjeví „L“ a zazní pípnutí. Tím jste nastavili **DĚTSKOU POJISTKU**.

Pokud byly nastaveny hodiny, zmizí z displeje časový údaj.



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



**DĚTSKOU POJISTKU** vyřadíte z činnosti tím, že stisknete a podržíte **STOP/CLEAR**, dokud „L“ nezmizí. Poté uslyšíte pípnutí.



## Úsporné vaření

Na následujícím příkladě Vám ukážeme, jak za pět minut a třicet sekund připravíte nějaký pokrm, přičemž spotřebujete jen 80% elektrické energie.

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



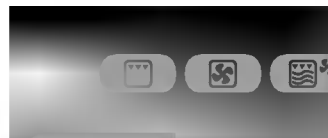
VÝKON	Stiskněte MICRO	%
NEJVYŠŠÍ	<b>1</b> krát	100%
MÍRNĚ VYŠŠÍ	<b>2</b> krát	80%
STŘEDNÍ	<b>3</b> krát	60%
MÍRNĚ NIŽŠÍ	<b>4</b> krát	40%
NÍZKÝ	<b>5</b> krát	20%

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

Stiskněte **STOP/CLEAR**.



Stiskněte dvakrát **MICRO**, čímž zvolíte 80% výkon. Na displeji se objeví „80“.



Stiskněte třikrát **1 MIN.**  
Stiskněte třikrát **30 SEC.**



Stiskněte





## Úrovně úsporného režimu

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

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

ÚROVEŇ VÝKONU	VÝKON	POUŽITÍ
VYSOKÁ	100%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vaření vody</li><li>• Pečení sekaného a mletého masa</li><li>• Vaření drůbeže, ryb a zeleniny</li><li>• Vaření křehkého masa</li></ul>
MÍRNĚ VYŠŠÍ	80%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Veškeré ohřívání</li><li>• Pečení masa a drůbeže</li><li>• Vaření hub a krabů</li><li>• Vaření pokrmů obsahujících sýr a vajíčka</li></ul>
STŘEDNÍ	60%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pečení koláčů</li><li>• Příprava vajíček</li><li>• Vaření pudinků a vaječné sedliny</li><li>• Vaření rýže, polévky</li></ul>
ROZMRAZOVÁNÍ/ MÍRNĚ NIŽŠÍ	40%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Veškeré rozmrazování</li><li>• Rozpouštění másla a čokolády</li><li>• Vaření tužšího masa</li></ul>
NÍZKÁ	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Změkčení másla a sýra</li><li>• Mírné rozmrazení zmrzliny</li><li>• Kynutí těsta</li></ul>



## Příprava jídla na dvě etapy

Na následujícím příkladu si ukážeme, jak připravovat jídlo na dvě etapy. V první etapě bude jídlo vařeno 11 minut v režimu HIGH (vysoký, 100%), v té druhé se bude připravovat po dobu 35 minut na 40%.



Během přípravy jídla na dvě etapy se mohou dvířka trouby otevřít a jídlo zkontrolovat. Po zavření dvířek zmáčkněte tlačítko **START** a proces bude pokračovat.

Na konci první etapy se ozve pípnutí a zahájí se etapa druhá.

Pokud byste si přáli ukončit program, stiskněte dvakrát tlačítko **STOP/CLEAR**.

Stiskněte tlačítko **STOP/CLEAR**.



Nastavte výkon a dobu trvání první etapy.

Stiskněte tlačítko **MICRO**, čímž **VYSOKÝ** výkon.

Stiskněte tlačítko **10 MIN**

Stiskněte tlačítko **1 MIN**

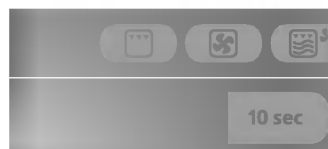


Nastavte výkon a dobu trvání druhé etapy.

Stiskněte čtyřikrát tlačítko **MICRO**, čímž nastavíte výkon na 40%.

Stiskněte třikrát tlačítko **10 MIN**

Stiskněte pětikrát tlačítko **1 MIN**



Stiskněte tlačítko **START**



## Rychlý start

---

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

---

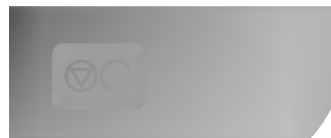


Režim **RYCHLÉHO STARTU** umožňuje nastavovat třicetisekundové intervaly ohřívací doby při **VYSOKÉM** výkonu pomocí tlačítka **START**.



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

Trouba začne pracovat dříve, než dokončíte čtvrté stisknutí.



---



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



---

## **Prodlužování a zkracování doby přípravy jídla**

Následující příklad vám ukáže, jak změnit přednastavené automatické programy přípravy jídla (AUTO COOK) a změnit tak dobu přípravy na delší nebo kratší.



*Pokud zjistíte, že je vaše jídlo převařené nebo nedovařené při použití programu AUTO COOK, můžete prodloužit nebo zkrátit dobu přípravy tlačítkem / .*

*Během přípravy jídla v automatickém i manuálním režimu můžete kdykoliv prodloužit či zkrátit dobu přípravy stiskem tlačítka / .*

*Proces přípravy při tom není třeba přerušovat.*



Nastavte požadovaný program automatizované přípravy jídla **AUTO COOK** (Automatický kuchař).

Nastavte množství jídla.

Stiskněte tlačítko **START**

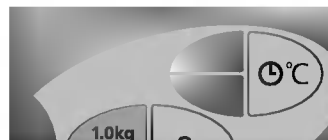


Stiskněte tlačítko **MORE** .

Doba přípravy jídla se každým stiskem tlač. prodlouží o 10 s.

Stiskněte tlačítko **LESS** .

Doba přípravy jídla se každým stiskem tlač. zkrátí o 10 s.



## Grilování na roštu

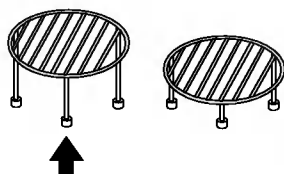
Následující příklad vám ukáže, jak ugrilovat jídlo za 12 minut a 30 sekund



*Tento model obsahuje vestavěné krystalem řízené hodiny (QUARTZ GRILL), takže není zapotřebí čas stopovat.*

*To vám umožňuje rychlou přípravu osmahnutého a křehkého jídla.*

*Kdy použít nízký nebo vysoký rošt je popsáno v tabulce na straně 15.*



Stiskněte **START/STOP**.



Stiskněte **GRILL**.



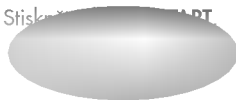
Nastavte čas grilování.



Stiskněte **MIN**.  
Stiskněte dvakrát **1 MIN**.  
Stiskněte třikrát **10 SEC**.



Stiskněte **START**.



## Příprava jídla horkým vzduchem

V následujícím příkladu si ukážeme, jak nejdříve troubu předehřát a potom v ní připravit jídlo při 230 °C za 50 minut.



Horkovzdušná trouba pracuje v rozmezí teplot od 40 °C do 100 °C~250 °C (při vybrání horkovzdušného módu se automaticky vytvoří teplota 180 °C).

Při 40 °C má trouba fermentační funkci. Měli byste počkat, dokud trouba nevychladne, protože fermentační funkci nemůžete používat za teplot přesahujících 40 °C.

Dosažení zvolené teploty zabere troubě několik minut.

Až trouba dosáhne správné teploty, dá vám to vědět pípnutím. Poté vložte své jídlo dovnitř trouby; poté řekněte troubě, že má začít vařit.

1. Předehřátí  
Stiskněte tlačítko STOP/CLEAR.



Stiskněte tlačítko CONV.



Pětkrát stiskněte tlačítko  $\Delta$ , abyste nastavili teplotu na 230 °C. Teplota lze měnit stiskáním tlačítka  $\Delta/\nabla$ .



Stiskněte tlačítko START.

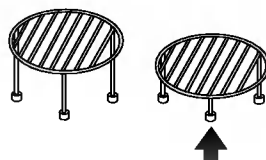


## Příprava jídla horkým vzduchem

Pokud nenastavíte teplotu sami, trouba automaticky nastaví teplotu na 180 °C. Teplota se dá měnit stiskáním tlačítek pro přidávání a ubírání.



Při přípravě jídla horkým vzduchem je nutno používat příslušný rošt (nízký rošt).



2. Začít s přípravou.

Stiskněte tlačítko STOP/CLEAR.



Stiskněte tlačítko CONV.



Pětkrát stiskněte tlačítko ▲, abyste nastavili teplotu na 230 °C.



Desetkrát stiskněte tlačítko ▲, abyste nastavili čas na 10 MIN.



Stiskněte tlačítko START.



## Kombinovaná příprava jídla

Následující příklad Vám ukáže, jak naprogramovat vaši troubu na mikrovlnnou s výkonem 40% a gril, přičemž příprava jídla potrvá 25 minut.



Jelikož vaše trouba má funkci kombinované přípravy jídla, umožňuje vám jídlo připravovat horkým vzduchem i mikrovlnami. A to jak současně, tak i postupně. Tato funkce hlavně umožňuje uvařit jídlo za kratší dobu.

V kombinovaném režimu můžete nastavit dohromady tři úrovně výkonu mikrovln (20%, 40% a 60%).

### 1. Kombinovaný gril s roštěm.

Stiskněte tlačítko **STOP/CLEAR**.

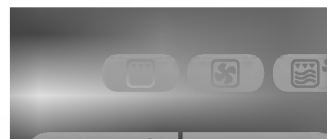


Stiskněte tlačítko **COMBI**.

Stiskněte tlačítko **GRILL**.



Dvakrát stiskněte tlačítko **MICRO**, abyste nastavili výkon na 40%.



Nastavte čas vaření

Stiskněte dvakrát tlačítko **10 MIN**.

Stiskněte pětkrát tlačítko **1 MIN**.



Stiskněte tlačítko **START**.

Během přípravy jídla můžete měnit teplotu stiskem tlačítka **▲/▼**.

**Buďte opatrní při vyjímání jídla, protože nádoba bude horká!**





## Kombinovaná příprava jídla

Následující příklad vám ukáže, jak naprogramovat vaši troubu na mikrovlnnou s výkonem 40% a na horkovzdušnou o teplotě 200 °C, přičemž příprava jídla potrvá 25 minut.



Jelikož vaše trouba má funkci kombinované přípravy jídla, umožňuje vám připravovat jídlo horkým vzduchem i mikrovlnami. A to jak současně, tak i postupně. Tato funkce hlavně umožňuje připravit jídlo za kratší dobu.

### 2. Kombinovaná horkovzdušná trouba.

1 Stiskněte tlačítko **STOP/CLEAR**.



2 Stiskněte tlačítko **COMBI**.

Stiskněte tlačítko **CONV**.



Dvakrát stiskněte tlačítko (obrázek), abyste nastavili teplotu na 200 °C.

Dvakrát stiskněte tlačítko **MICRO**, abyste nastavili výkon na 40%.



Nastavte čas vaření.

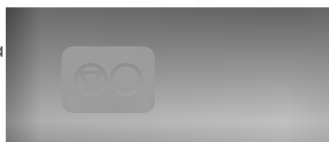
Dvakrát stiskněte tlačítko **10 MIN**.

Pětkrát stiskněte tlačítko **1 MIN**.



5 Stiskněte tlačítko **START**.

Během přípravy jídla můžete měnit teplotu stiskáním tlačítka



**Bud'te opatrní při vyjímání jídla, protože nádoba bude horká!**

## Automatické rozmrazování

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

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



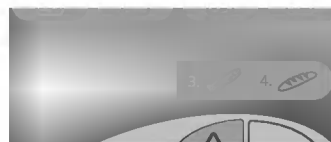
TYP POKRMU	Stiskněte DEFROST 1,2
MASO	<b>1</b> krát
DRŮBEŽ	<b>2</b> krát
	Stiskněte DEFROST 3,4
RYBY	<b>1</b> krát
PEČIVO	<b>2</b> krát

Stiskněte **STOP/CLEAR**.

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



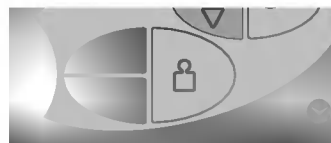
Stiskněte **dvakrát** **AUTO DEFROST** (AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ) až zvolíte program na rozmrazování DRŮBEŽE. Na displeji zobrazí „dEF2“.



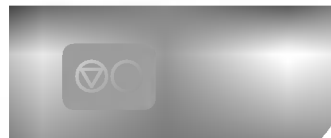
Zadejte hmotnost pokrmu, který budete rozmrazovat.

Stiskněte tlačítko **0kg**.

Stiskněte čtyřikrát tlačítko **0.1kg**.







Stiskněte



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

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

## **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ - TYPICKÉ POUŽITÍ**

<b>ROZMRAZ. REŽIM</b>			<b>MIN./MAX. HMOTNOST</b>
<b>MASO</b> 	Hovězí  Jehněčí Vepřové  Telecí	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sekané a mleté maso, steaky, hovězí plátky, kostky na guláš, svičková, maso určené k dušení, kýta, karbanátky.</li> <li>• Řízky a kotlety (2,5 cm silné), rolády a závitky.</li> <li>• Řízky a kotlety (1,2 cm silné), žebírka, rolády a závitky, klobásy.</li> <li>• Řízky a kotlety (450 g, 1,2 cm silné).</li> </ul>	0,1/4,0 kg
<b>DRŮBEŽ</b> 	Kuře  Krocán	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Celé (do 2 kg), vykostěné řízky z prsíček, stehna.</li> <li>• Prsa (do 2,5 kg).</li> </ul>	0,1/4,0 kg
<b>RYBY</b> 	Ryby Krabi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filé, řízky, celé.</li> <li>• Krabí maso, humři, garnáti, ústřice.</li> </ul>	0,1/4,0 kg
<b>CHLÉB A PEČIVO</b> 		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Krajíce tmavého a světlého chleba, světlé a tmavé pečivo, bagety, francouzské pečivo.</li> </ul>	0,1/0,5 kg

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



## **Automatizovaná příprava jídla**

V následujícím příkladu si ukážeme, jak upéct 0,6 kg brambor ve slupce.

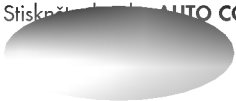


Automatizovaná příprava jídla AUTO COOK vám umožňuje připravit většinu vašich oblíbených jídel pouhým vybráním jejich typu a zadáním jejich hmotnosti.

Stiskem tlačítka STOP/CLEAR.



Stiskem tlačítka AUTO COOK se symbolem brambory .





Opakovaným stiskem tlačítka 0.1kg nastavte váhu brambor.



Stiskem tlačítka START.



mi AUIV CUVK, mužete prodloužit nebo zkrátit dobu přípravy nastavením .

Během přípravy jídla v automatickém i manuálním režimu můžete kdykoliv prodloužit či zkrátit dobu přípravy stiskem tlačítka .

Proces přípravy při tom není třeba přerušovat.



Program automatizované přípravy jídla

stiskem tlačítka:

o START



o MORE .

jídla se každým stiskem tlač. prodlouží o 10 sekund.

o LESS .

jídla se každým stiskem tlač. zkrátí o 10 sekund.



	<b>MNOŽSTVÍ</b>	<b>NÁDOBÍ</b>	<b>TEPLOTA POKRMU</b>	<b>POUŽITÍ</b>
<b>UPCE</b>	0.2 kg ~ 1.0 kg	skleněný táč, papírová utěrka	20 °C	Brambory umyjte a osušte. Několikrát do kou. Po upečení nechejte brambory ve dobu 5 minut
	0.1 kg ~ 0.3 kg	skleněný táč	20 °C	Ponořte rýži do velké a hluboké misky osolené jednou čajovou lžičkou soli. F (i plastickou).• Rýže - Po uvaření rýži za krytou odstát po dobu 5 až 10 minut. • Te pláchněte těstoviny studenou vodou.
<b>A</b>	0.2 kg ~ 0.8 kg	skleněný táč	20 °C	Vložte zeleninu do mikrovlnám odolné m. Přidejte do ní vodu (30 centilitrů na 0, misku plastickou poličkou. Po uvaření ne dobu 2 až 3 minut.
<b>IIINA</b>	0.2 kg ~ 0.8 kg	skleněný táč	-18 °C	Vložte zeleninu do mikrovlnám odolné m. Přikryjte misku plastickou poličkou. Po odstát po dobu 2 až 3 minut.
	0.2 kg ~ 0.4 kg	skleněný táč, kovový táč, grilovací rošt	5 °C	Tato funkce slouží k ohřátí zbytku pizzy. na vysoký rošt. Po ohřátí ji okamžitě vyj odstát 2 až 3 minuty.
	0.1 kg ~ 0.5 kg	skleněný táč, kovový táč, grilovací rošt	-18 °C	Tato funkce slouží k ohřátí zmrazené pizz chen obal a položte ji na vysoký rošt za Po ohřátí ji nechejte odstát 1 až 2 minuty
<b>OR.</b>	0.2 kg ~ 0.4 kg	skleněný táč, kovový táč,	-18 °C	Rozprostřete hranolky po kovovém táčk pípnutí je obraťte. Hranolky budou nejlej

## Automatizované pečení na roštu

Následující příklad Vám ukáže, jak připravit 1,4 kg pečeného hovězího masa.



Funkce automatizovaného pečení **AUTO ROAST** vám umožňuje přípravu vašich oblíbených jídel zadáním jejich typu a hmotnosti.

TYP POKRMU	Stiskněte <b>AUTO ROAST</b>
HOVĚZÍ PEČENĚ	<b>1</b> krát
VEPŘOVÁ PEČENĚ	<b>2</b> krát
CELÉ KUŘE	<b>3</b> krát

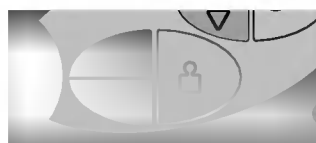
Stiskněte tlačítko **ROAST**.



Stiskněte tlačítko **AUTO ROAST**.



Nastavte váhu pečeného masa.  
Stiskněte jednorázové tlačítko **1.0kg**.  
Stiskněte jednorázové tlačítko **0.1kg**.



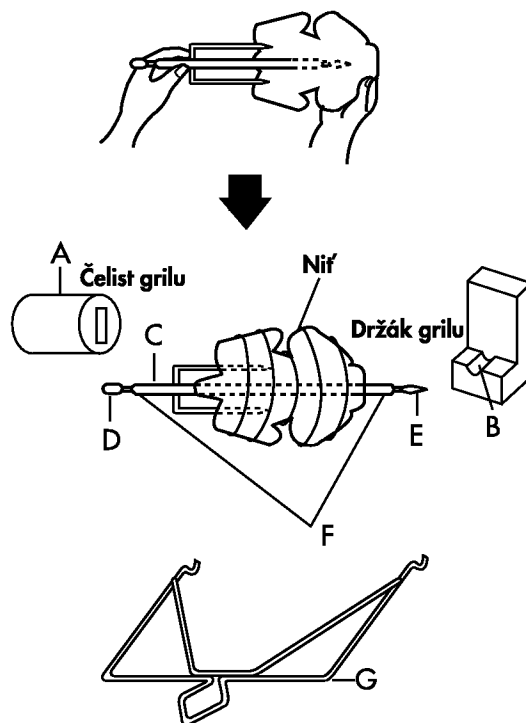
Stiskněte tlačítko **START**.



<b>TYP POKRMU</b>	<b>MNOŽSTVÍ</b>	<b>NÁDOBÍ</b>	<b>TEPLOTA POKRMU</b>	<b>POUŽITÍ</b>
1. HOVĚZÍ PEČENĚ	0.5 kg ~ 1.5 kg	skleněný táč, kovový táč, horkovzdušný rošť	5 °C	Pořete maso roztaveným margarínem nebo máslem. Položte maso na nízký rošť na kovový a skleněný tácek. Po upečení nechejte maso přikryté fólií po dobu 10 minut.
2. VEPŘOVÁ PEČENĚ	0.5 kg ~ 1.5 kg	skleněný táč, kovový táč, horkovzdušný rošť	5 °C	Pořete maso roztaveným margarínem nebo máslem. Položte maso na nízký rošť na kovový a skleněný tácek. Po upečení nechejte maso přikryté fólií po dobu 10 minut.
3. CELÉ KUŘE	0.8 kg ~ 1.5 kg	skleněný táč, kovový táč,	5 °C	Pořete kuře roztaveným margarínem nebo máslem a dle chuti jej okořeňte. Položte kuře na kovový tácek a ten položte na skleněný tácek. Po pípnutí kuře obraťte a odsajte vzniklou šťávu. Po upečení nechejte kuře přikryté fólií po dobu 10 minut.

## Grilování na rožni

Následující příklad vám ukáže, jak připravit celé kuře.



1. Rozmražené kuře nabodněte na rožeň. Zajistěte, aby rožeň procházel středem kuřete. Pokud je to třeba, přivažte kuře k rožni nití.

### **POZNÁMKA:**

**JE VELMI DŮLEŽITÉ, ABY BYLO KUŘE PŘED GRILOVÁNÍM DOKONALE ROZMRAŽENÉ. KDYBY NEBYLO, MOHLO BY POTOM BÝT NEDOGRILOVANÉ.**

2. Vložte konec rožně (D) do čelisti grilu (A) na levé stěně trouby. Tlačte rožeň doleva a jemně jím otáčejte, dokud rožeň nezaklapne do čelisti (A).

3. Druhý konec roštu (E) zapřete o drážku v držáku grilu (B).

4. Opatrně položte misku z varného skla do trouby na otočný skleněný tácek.

5. Po zavření dvířek trouby pokračujte dále podle kapitoly **Automatizované pečení na roštu** (strana 22).



## **Grilování na rožni**

---

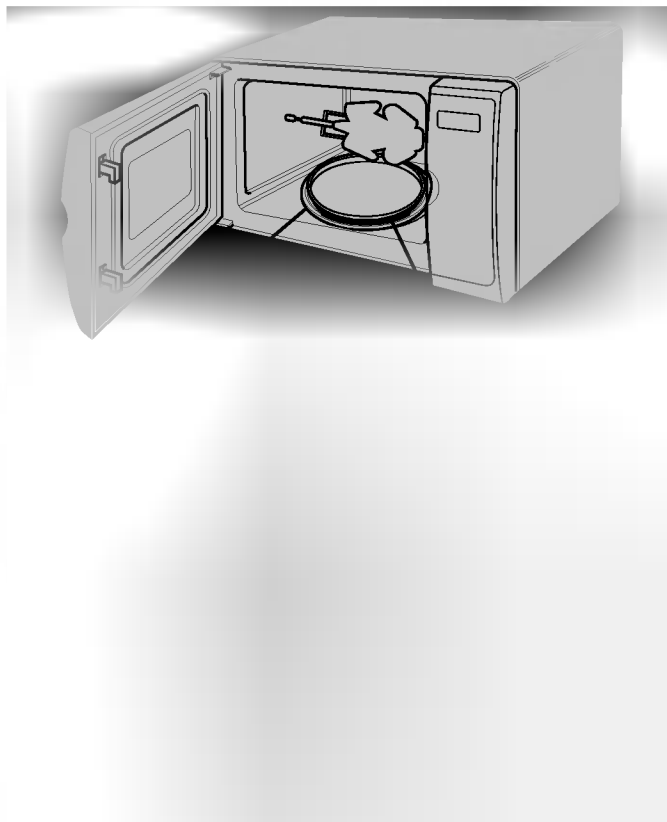
6. Po ugrilování chytněte rožeň držákem (G) za oba konce (F) a opatrně zdvihněte pravou stranu a rožeň vytáhněte.

### **POZNÁMKA:**

1. Gril je vhodný ke grilování masa. Maso bude osmahnuté po celém povrchu stejnoměrně bez obrácení.
2. Grilování lze používat v režimu mikrovlnné trouby, v kombinovaném režimu, v grilovacím režimu, při automatizovaném pečení a automatizované přípravě jídla.
3. Rožeň lze používat pouze v režimu grilování. Když skončíte s grilováním, vyjměte rožeň a schovejte ho k ostatnímu příslušenství.

### **VAROVÁNÍ**

1. **KOVOVÝ TÁČ JE PO VAŘENÍ EXTRÉMĚ HORKÝ.**
2. Je doporučeno před každým vařením odstranit masnotu z otočného táčku. Z rozpálené masnoty se může kouřit.



## **Opatření k zajištění bezpečnosti**

### **VAROVÁNÍ**

**Dbejte prosím na správné nastavení času přípravy pokrmů, neboť překročení přípustné doby ohřevu by mohlo mít za následek, jeho VZNÍCENÍ a následné POŠKOZENÍ TROUBY.**

**Jak se vyvarovat případnému nadměrnému působení mikrovlnného záření?**

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

## **Nádobí bezpečné pro užívání v mikrovlnné troubě**

**Nikdy v mikrovlnné troubě nepoužívejte kovové nádobí nebo nádobí, které je zdobeno kovem.**

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

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

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

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

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

### **Skleněné nádobí**

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

### **Plastové misky**

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

### **Papír**

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

### **Plastové varné sáčky**

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

### **Plastové nádobí pro mikrovlnné trouby**

Dostupné je množství nádob nejrůznějších tvarů a velikostí určených pro mikrovlnné trouby.

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

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

## **Varování**

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

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

## **Vlastnosti jídel a mikrovlnné vaření**

### **Dohled nad přípravou**

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

### **Faktory ovlivňující dobu ohřevu v mikrovlnné troubě**

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

### **Hustota pokrmu**

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

### **Rozměry pokrmu**

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

### **Obsah vody**

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

### **Obsah tuku a kosti**

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

### **Množství pokrmu**

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

### **Tvar pokrmu**

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

## **Vlastnosti jídel a mikrovlnné vaření**

### **Zakrytí pokrmu**

Zakrytí pokrmu zachycuje teplo a páru, což způsobuje, že příprava pokrmu je rychlejší. Pro zakrývání pokrmů používejte pokličky nebo mikrotén pro mikrovlnné vaření, u kterého přeložíte rohy, aby nepraskl.

### **Pečení dozlatova**

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

### **Použití pergamenového nebo svačinového papíru**

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

### **Umístění a uspořádání v troubě**

Pokrm, který jsou tvořeny jednotlivými částmi, jako např. pečené brambory, malé koláčky nebo zapékané předkrm, se zahřívají rovnoměrněji, jsou-li umístěny ve stejných vzdálenostech od sebe (nejlépe do kruhu). Nikdy je nepokládejte na sebe.

### **Míchání**

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

### **Obracení**

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

### **Silnější porce dáváme spíše k vnějšímu okraji pekáčku**

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

### **Odstínění**

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

### **Vyvýšená podložka**

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

### **Propíchování**

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

### **Jak zkoušet, jestli je už uvařeno**

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

### **Doba stání**

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

## Otázky a odpovědi

---

- **Co se stalo, když světlo v troubě nesvíí?**

To, že v troubě nesvíí světlo, může mít několik příčin.  
Je špatná žárovka.  
Dvířka nejsou zavřena.
  - **Prochází mikrovlny průhledným okénkem ve dvířkách trouby?**

Nikoliv. Průzor, resp. okénko, je uzpůsoben tak, aby propouštěl světlo, ale ne mikrovlnné záření.
  - **Proč zazní pípnutí, když se dotknu ovládacího panelu?**

Pípnutí značí, že je správně vloženo zadání nastavení.
  - **Poškodí se mikrovlnná trouba, když pracuje prázdná?**

Ano. Nikdy neprovozujte troubu, je-li prázdná, nebo bez skleněného tácu.
  - **Proč vejce občas puknou?**

Při vaření, smažení či pečení vajec, i bez skořápky, může někdy vyprsknout pára, která se vytvoří pod blánou žloutku. Abyste tomu zabránili, stačí před přípravou žloutek propíchnout. Nikdy nepoužívejte mikrovlnnou přípravu u vajec ve skořápce.
  - **Proč se má po mikrovlnném vaření nechat pokrm chvíli stát?**

Když se ukončí příprava v mikrovlnné troubě, tepelná úprava během stání probíhá dál, čímž se zajišťuje rovnoměrné zpracování pokrmu. Délka stání závisí na hutnosti pokrmu.
  - **Je možné v mikrovlnné troubě pražit kukuřici?**

Ano, pokud aplikujete jeden z následujících postupů:  
1. Použijete speciální nádoby, vyvinuté k pražení kukuřice v mikrovlnné troubě.  
2. Použijete předem upravenou kukuřici, určenou k mikrovlnné přípravě, a dodržíte doporučenou dobu ohřevu a hodnotu výkonu trouby, které zajistí přiměřený výsledek.
- DODRŽUJTE PŘESNĚ POKYNY, KTERÉ UDÁVÁ KAŽDÝ VÝROBCE PRO SVŮJ POLOTOVAR PRAŽENÉ KUKUŘICE. PŘI PRAŽENÍ NEPŘESTÁVEJTE DÁVAT POZOR NA TROUBU. JESTLIŽE SE NEPODAŘÍ KUKUŘICI UPRAŽIT BĚHEM DOPORUČENÉ DOBY, PŘÍPRAVU PŘERUŠTE. KUKUŘICE BY SE MOHLA SPÁLIT A VZPLANOUT.**
- VAROVÁNÍ**  
**PŘI PRAŽENÍ KUKUŘICE NIKDY NEPOUŽÍVEJTE HNĚDÉ PAPIROVÉ PYTLÍKY. NEPOKOUŠEJTE SE UPRAŽIT ZRNA, KTERÁ ZBYLA.**
- **Proč trouba vždycky nevaří tak rychle, jak tvrdí má kuchařka?**

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

## **Jak čistit troubu?**

### **Technická specifikace**

#### **1. Udržujte vnitřek trouby v čistotě**

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

#### **2. Udržujte vnějšek trouby v čistotě**

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

**3.** Jestliže se uvnitř trouby nebo okolo vnější strany dvířek shromažďuje pára, vyčistěte danou část měkkým hadříkem. K tomu může dojít, jestliže trouba pracuje v prostředí s velkou vlhkostí vzduchu a v žádném případě to neznačí špatnou funkci spotřebiče.

**4.** Dvířka a jejich těsnění je třeba udržovat čisté. Používejte pouze teplou vodu s kuchyňským čisticím prostředkem, opláchněte a důkladně osušte.

**NEPOUŽÍVEJTE ODÍRAJÍCÍ, ABRAZIVNÍ LÁTKY A POTŘEBY, JAKO JSOU ČISTICÍ PRÁŠKY NEBO DRÁTĚNKY A HOUBY NA NÁDOBÍ.**

Kovové části se snadněji udržují, jsou-li často otírány vlhkým hadříkem.

### **Technická specifikace**

	<b>MC-804AR</b>
Vstupní napětí	230 V AC, 50 Hz
Výkon	850 W
Mikrovlnná frekvence	2.450 MHz
Vnější rozměry (Š x V x H mm)	530 x 322 x 500
Příkon	
Mikrovlnná trouba	1.350 W
Gril	1.250 W
Mikrovlnná trouba + horkovzdušná trouba	1350 W (Max. 2550 W)



VÝHRADNÍ DISTRUBUTOR:

**ProCA**<sup>®</sup>  
SPOTŘEBNÍ ELEKTRONIKA

V LUŽÍČÍCH 818, 142 00 PRAHA 4, ČESKÁ REPUBLIKA  
TEL.: +420 2 672 83 393, FAX: +420 2 672 83 636  
e-mail: se@proca.cz

P/No: 3828W5A1905