



# MIKROVLNNÁ TROUBA

## NÁVOD K POUŽITÍ

Při používání přístroje si pečlivě přečtěte tento návod k použití a uschovejte jej pro případ potřeby.

**MB-3842G**

# Bezpečnostní opatření

## Jak se vyvarovat případnému nadměrnému působení mikrovlnného záření

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

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

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

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

Troubu smí seřizovat nebo opravovat jen školený servisní pracovník.

## Varování

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

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

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

## Varování

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

## Jak pracuje mikrovlnná trouba

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

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

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

## *Velmi bezpečný spotřebič*

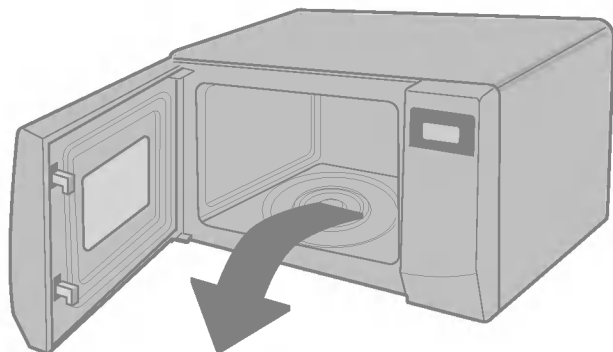
**Mikrovlnná trouba je jeden z nejbezpečnějších domácích spotřebičů. Otevrou-li se dvířka, trouba automaticky přestane vydávat mikrovlny. Jakmile mikrovlnné záření vnikne do pokrmu, přemění se zcela v teplo, přičemž v jídle, které jíte, nezůstává žádné „zbytkové“ záření, které by Vám mohlo ublížit.**

Bezpečnostní opatření	1
Obsah	2
Vybalení a instalace trouby	3~4
Nastavení hodin	5
Dětská pojistka	6
Úsporné vaření	7
Úrovně úsporného režimu	8
Dvoufázové vaření	9
Rychlý start	10
Grilování	11
Kombinované vaření	12
Automatické vaření	13~14
Automatické rozmrazování	15~16
Rychlé rozmrazování	17~18
Kratší nebo delší vaření	19
Ohřívání pokrmů	20
Čerstvá zelenina	21
Grilování	22
Důležité bezpečnostní pokyny	23
Nádobí bezpečné pro užívání v mikrovlnné troubě	24
Vlastnosti jídel a mikrovlnné vaření	25~26
Otázky a odpovědi	27
Zapojení kabelů/Technická specifikace	28

# Vybalení a instalace trouby

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

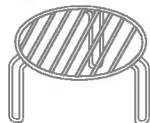
- 1** Vybalte troubu a umístěte ji na rovný povrch.



SKLENĚNÝ TÁČ

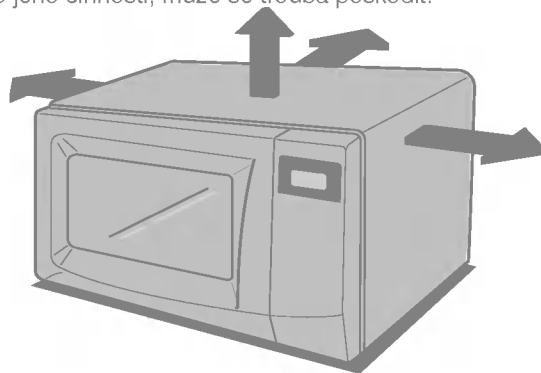


OTÁČIVÝ PODSTAVEC



Stojánek na gril

- 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 podlahy, aby se nemohla trouba převrhnout. Odsávání je umístěno na vrchu nebo po straně trouby. Brání-li něco jeho činnosti, může se trouba poškodit.



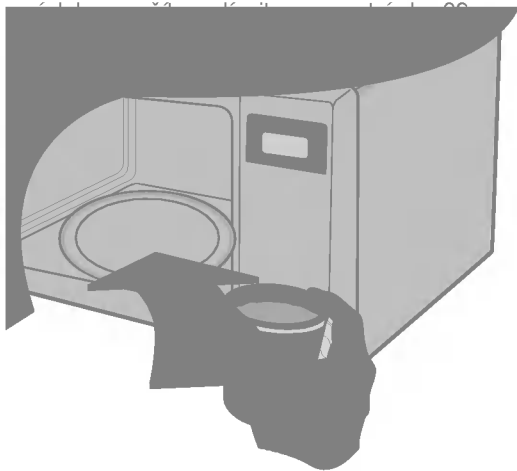
**TATO TROUBA BY SE NEMŮLA POUŽÍVAT PRO ÚSELY VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ**

**3**

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

**5**

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

**6**

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

**4**

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

**7**

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



**VAŠE TROUBA JE TEĚ INSTALOVÁNA**

# Nastavení hodin

Na hodinách můžete nastavit dvanáctihodinový (anglosaský) cyklus, nebo cyklus čtyřadvacetihodinový (evropský).

Na následujícím příkladě Vám ukážeme, jak nastavit čas 14:35 při použití evropského způsobu.

Přesvědčte se, že jste odstranili z trouby veškeré zbytky balení.



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

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

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

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

Stiskněte **STOP/NULOVÁNÍ**.



2 Stiskněte dvojtečku **HODINY**.

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



3 Stiskněte dvojtečku **10 MIN**.

Stiskněte dvojtečku **1 MIN**.

Stiskněte dvojtečku **10 SEC**.

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



4 Stiskněte dvojtečku **HODINY** nastavíte hodiny

Hodiny začnou odpočítávat 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!



**2** Stisknete a podržíte **STOP/NULOVÁNÍ**, dokud se na displeji neobjeví „L“ a neuslyšíte pípnutí. Tím jste nastavili **DĚTSKOU POJISTKU**.



Pokud byly nastaveny hodiny, zmizí z displeje časový údaj.

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



**4** Dětskou pojistku vyřadíte z činnosti tím, že stisknete a podržíte **STOP/NULOVÁNÍ**, 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 **VÝKON** můžete zvolit jinou úroveň výkonu.

VÝKON	Stiskněte VÝKON	%
VYSOKÁ	<b>1</b> krát	100%(700W)
MÍRNĚ VYŠŠÍ	<b>2</b> krát	80%(560W)
STŘEDNÍ	<b>3</b> krát	60%(420W)
ROZMRAZOVÁNÍ MÍRNĚ NIŽŠÍ	<b>4</b> krát	40%(280W)
NÍZKÝ	<b>5</b> krát	20%(140W)

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

Stiskněte **STOP/NULOVÁNÍ**.



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

Na displeji se objeví „560“.



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





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.

# Úrovně úsporného režimu

<b>VYSOKÁ</b>	100% (700W)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vaření vody</li><li>• Pečení sekaného a mletého masa</li><li>• Vaření drůbeže, ryb a zeleniny</li><li>• Vaření křehkého masa</li></ul>
<b>MÍRNĚ VYŠŠÍ</b>	80% (560W)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Veškeré ohřívání</li><li>• Pečení masa a drůbeže</li><li>• Vaření hub a krabů</li><li>• Vaření pokrmů obsahujících sýr a vajíčka</li></ul>
<b>STŘEDNÍ</b>	60% (420W)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pečení koláčů</li><li>• Příprava vajíček</li><li>• Vaření pudinků a vaječná sedlina</li><li>• Vaření rýže, polévky</li></ul>
<b>ROZMRAZOVÁNÍ / MÍRNĚ NIŽŠÍ</b>	40% (280W)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Veškeré rozmrazování</li><li>• Rozpouštění másla a čokolády</li><li>• Vaření tužšího masa</li></ul>
<b>NIZKÝ</b>	20% (140W)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Změkčení másla a sýra</li><li>• Mírné rozmrazení zmrzliny</li><li>• Kynutí těsta</li></ul>



# Dvoufázové vaření

V následujícím návodu Vám ukážeme, jak uvařit libovolné potraviny ve dvou fázích. V první fázi budeme vařit 11 minut při VYSOKÉM výkonu a v druhé fázi 35 minut při 280W-ním výkonu.



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

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

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



OP/NULOVÁNÍ



**2**

Nastavení času a doby vaření **pro 1. fázi.**

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

Zmáčkněte jednou tlačítko **10 MIN.**

Zmáčkněte jednou tlačítko **1 MIN.**

**3**

Nastavení času a doby vaření **pro 2. fázi.**

Pro volbu výkonu 280W zmáčkněte 4-krát tlačítko **MICRO**.

Zmáčkněte 3-krát tlačítko **10 MIN.**

Zmáčkněte 5-krát tlačítko **1 MIN.**



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

## Rychlý start



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

1. Stiskem tlačítka **START** nastavení.



2. Čtyřikrát stiskem tlačítka **START**, čímž nastavíte dvě minuty ohřívací doby při **VYSOKÉM** výkonu.

Trouba začne pracovat dříve, než dokončíte čtvrté stisknutí.



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

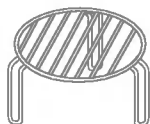


# Grilování

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



Tato funkce zajistí rychlé zkrěhnutí a upečení povrchu potravin dohněda.



Stiskněte **3** tlačítka 10 MIN.  
Stiskněte **3** tlačítka 1krát 1 MIN.  
Stiskněte třikrát 10 SEC.



# Kombinované vaření

Na následujícím příkladu Vám ukážeme, jak naprogramovat troubu v kombinovaném režimu co-3 na dobu vaření 25 minut.



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

Topné těleso chráněné krytem griluje povrch potravin a mikrovlny zároveň ohřívají jídlo zevnitř. Není nutné předhřívat troubu.

Zmáčkněte tlačítko **KOMBINOVÁNÍ**



Zmáčkněte tlačítko **2** a tlačítko **KOMBI.**



Zmáčkněte tlačítko **3** a tlačítko **10 MIN.**  
Zmáčkněte tlačítko **1** a tlačítko **1 MIN.**



S nádobou po vaření manipulujte opatrně, může být horká.



*Programy kombinovaného vaření*



# Automatické vaření

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

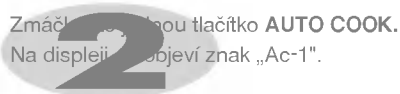


Funkce **AUTO COOK** (**AUTOMATICKÉ VAŘENÍ**) vám umožní jednoduchým způsobem uvařit většinu vašich oblíbených jídel volbou druhu potraviny a zadáním hmotnosti této potraviny pomocí tlačítek  $\Delta/\nabla$ .

<i>Kategorie</i>	zmáčknout AUTO COOK
<b>BRAMBORY VE SLUPCE</b>	<b>1</b> krát
<b>ČERSTVÁ ZELENINA</b>	<b>2</b> krát
<b>MRAŽENÁ ZELENINA</b>	<b>3</b> krát
<b>CHLAZENÁ PIZZA</b>	<b>4</b> krát
<b>HRANOLKY</b>	<b>5</b> krát
<b>KUŘECÍ STEHÝNKY</b>	<b>6</b> krát



1. VLOŽENÍ



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



3. Zadejte hmotnost vložených brambor.  
Zmáčkněte tlačítko  $\nabla$  a tím zadáte hmotnost 0,5 kg.  
V případě, že podržíte tlačítko  $\Delta/\nabla$  zmáčknuté, pak nastavovaná hmotnost potraviny bude růst/klesat mnohem rychleji.



<b>1. BRAMBORY VE SLUPCE</b>	Pokožová teplota	-	0,1 - 1 kg	Vyberte střední velikosti brambor 170 - 200 g. Umyjte a osušte brambory. Několikrát propíchněte brambory vidličkou. Brambory umístěte na skleněný otočný talíř. Nastavte hmotnost a stiskněte tlačítko Start. Po vaření vyjměte brambory z trouby. Nechejte odstavené 5 minut zakryté alobalem.
<b>2. ČERSTVÁ ZELENINA</b>	Pokožová teplota	Miska pro mikrovlnnou troubu	0,2 - 0,8 kg	Vložte připravenou zeleninu do vhodné nádoby. Přidejte 30 ml vody na 200 g zeleniny Po uvaření nechejte stát 2 minuty.
<b>3. MRAŽENÁ ZELENINA</b>	Mražená potravina	Miska pro mikrovlnnou troubu	0,2 - 0,8 kg	Vložte připravenou zeleninu do vhodné nádoby. Přidejte 30 ml vody na 200 g zeleniny. Nádobu zakryjte a uložte ji do středu skleněného talíře. Po uvaření nechejte stát 2 minuty.
<b>4. CHLAZENÁ PIZZA</b>	Chlazená potravina	Držák	0,2 - 0,4 kg	Tato funkce slouží k ohřátí zbytků chlazené pizzy. Položte pizzu na stojánek. Po ohřátí okamžitě vyjměte z trouby. Nechejte 2 - 3 minuty stát.
<b>5. HRANOLKY</b>	Mražená potravina	Držák a talíř pro mikrovlnnou troubu	0,2 - 0,4 kg	Rozprostřete mražené bramborové hranolky nebo jiné podobné výrobky na talíř vhodný do mikrovlnné trouby umístěný na stojánek. Pro dosažení lepšího výsledku připravujte vždy jen v jedné vrstvě. Po upečení a nechejte 1 - 2 minuty stát.
<b>6. KUŘECÍ STEHÝNKA</b>	Chlazené potraviny	Držák a talíř pro mikrovlnnou troubu	0,2 - 0,8 kg	Opláchněte a osušte kůži. Potřete stehýnka rozpuštěným margarínem nebo máslem Položte na stojánek, který je na talíři pro odkapávající šťávu. Po zvukovém signálu maso obraťte. Stiskněte start a pokračujte v pečení. Po dopečení nechejte zakryté alobalem po dobu 2 - 5 minut.

# Automatické rozmrazování



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

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

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

Stiskněte **STOP/NULOVÁNÍ**.

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



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

Na displeji se objeví „dEF2“.



Zadejte **3** nast. zmrazené potraviny, kterou chcete rozmrazit.

Pro začátek (kapacitnosti 1,4 Kg) zmáčkněte čtrnáctkrát tlačítko .



Stiskněte **5** krát **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ**.





Během rozmrazování trouba zapípá, po tomto signálu otevřete dvířka, oddělte částečně odmražené kousky a pokrm znovu vložte do trouby, aby se jídlo rozmrazilo rovnoměrně. Odstraňte všechny části, které už jsou rozmrazené, nebo je zakryjte, aby se rozmrazovaly povlnněji. Pak zavřete dvířka a pokračujte v rozmrazování stisknutím tlačítka **STARŠÍ**.

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





## AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ – TYPICKÉ POUŽITÍ

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

- Výhodou automatického rozmrazování je samočinné nastavení a ovládání rozmrazovacího procesu, ale, stejně jako u běžného rozmrazování, musíte rozmrazovaný pokrm během rozmrazování alespoň jednou zkontrolovat.
- Aby při rozmrazování nedošlo k nějakým problémům, vybaťte ryby, kraby, maso a drůbež z papírového nebo umělohmotného balení. Jinak by obal zadržoval páru a šťávu uvolněnou z pokrmu a ten by se mohl na povrchu začít vařit.
- Vložte pokrm do mělké skleněné 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.



# Rychlé rozmrazování

Tuto funkci používejte pouze k velmi rychlému rozmražení mletého masa o hmotnosti 0,5 kg. Poté musí maso ještě chvíli stát, aby se i vnitřní část plně rozmrazila. Na následujícím příkladu Vám ukážeme, jak rozmrazit 0,5 kg zmraženého mletého masa.



Mikrovlnná trouba je vybavena funkcí rychlé rozmražení (MEAT - MASO)

Zmáčkněte **STOP/NULOVÁNÍ**

1

Zvážením zjistíte hmotnost potravin, které chcete rozmrazit. Odstraňte veškeré kovové spony či obalový materiál, potom vložte potraviny do mikrovlnné trouby a zavřete dvířka.



Zmáčkněte tlačítko **QUICK DEFROST (Rychlé rozmrazování)** a tím zvolíte program **MEAT (MASO)**.

2



V průběhu rozmrazování uslyšíte zvukový signál, který značí, že máte otevřít dvířka mikrovlnné trouby a otočit vložené potraviny a oddělit jednotlivé kousky, abyste tím zajistili rovnoměrné rozmrazování. Odstraňte menší dávky, které jsou již rozmražené, nebo je zastíňte, aby se tím zajistilo pomalé rozmrazování. Po kontrole zavřete dvířka a zmáčkněte **START**, aby byl proces dokončen. **Mikrovlnná trouba nepřerušuje rozmrazování (i když uslyšíte zvukový signál) dokud neotevřete dvířka.**

## **RYCHLÉ ROZMRAZOVÁNÍ**

<b>PROGRAM</b>		<b>DRUH POTRAVINY</b>	<b>MIN/MAX.</b>
<b>1. Maso</b>	Hovězí Jehněčí Telecí	Mleté maso	0,5 kg

- \* Výhodou automatického rozmrazování je automatické nastavení a řízení rozmrazovacího procesu s tím, že v průběhu rozmrazování musíte kontrolovat stav potravin, stejně jako u normálního rozmrazování.
- \* Pro dosažení nejlepších výsledků odstraňte z masa a drůbeže balicí papír a plastové fólie (veškerý obalový materiál). Obal by totiž udržoval vlhkost a šťávu z masa těsně na povrchu potravin a tím by mohlo dojít k uvaření vnějšího povrchu.
- \* Vložte suroviny do mělké skleněné mísy ve které se bude shromažďovat odkapávající tekutina.
- \* Potraviny po odstranění z trouby mohou být uprostřed ještě mírně zmrzlé.
- \* Po ukončení programu nechejte potraviny stát 10 minut nebo do doby než se plně rozmrazí.



# Kratší nebo delší vaření

Na následujícím příkladě Vám ukáži, jak můžete změnit přednastavené programy **AUTO COOK** (Automatické vaření) na delší nebo kratší dobu.



Tlačítka / můžete u všech programů **AUTO COOK (Automatické vaření)** nastavit podle svých požadavků delší nebo kratší dobu vaření.

Během, vaření bez automatické funkce můžete prodloužit nebo zkrátit dobu vaření tlačítka / . Nemusíte zastavovat vaření.



Tlačítka / můžete u všech programů **AUTO COOK (Automatické vaření)** nastavit podle svých požadavků delší nebo kratší dobu vaření.

**2** Vyberte požadovaný program **AUTO COOK (Automatické vaření)**.  
Nastavte počet porcí potravin.  
Stiskněte tlačítko **START**.

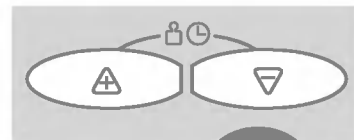


Stiskněte tlačítko **MORE** ().

**3** Každým stisknutím tlačítka se prodlouží čas vaření o **10** sekund.

Stiskněte tlačítko **LESS** ().

Každým stisknutím tlačítka se zkrátí čas vaření o **10** sekund.



# 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.

<b>Pokrm</b>	<b>Doba ohřevu (při výkonu VYSOKÝ)</b>	<b>Speciální instrukce</b>
Plátky masa 3 plátky (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.: Vyuššená 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	Ohřívajte 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	Ohřívajte 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 ohřívajte odděleně. Směs připravujte v zakryté ohnivzdorné nádobě do mikrovlnné trouby. Během přípravy jednou promíchejte. Žemli ohřívajte podle návodu viz dále.

<b>Pokrm</b>	<b>Doba ohřevu (při výkonu VYSOKÝ)</b>	<b>Speciální instrukce</b>
Bramborová kaše 1 šálek 4 šálky	2 1/2-3 1/2 min 6-9 min	Ohřívajte přikryté v hlubší nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.
Zapékaná fazole	1 1/2-3 min	Ohřívajte 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	Ohřívajte přikryté v nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby vaření zamíchejte.
Rýže	1-1 1/2 min 3 1/2-5 min	Ohřívajte 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	Ohřívajte přikryté v nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.
Polévka 1 porce (cca 0,3 litr)	1 1/2 - 2 min	Ohřívajte přikryté v nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.

# Čerstvá zelenina

Artyčoky (kus 230 g)	2 středně velké 4 středně velké	4 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 zapékačké 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 hmký (0,5 l) 4 hmký (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 VYSOKÝ)</i>	<i>Instrukce</i>	<i>Doba stání</i>
Kukuřice, čerstvá	2 klasy	4 - 8	Oloupejte. Přidejte 2 polévkové lžíce vody do zapékačké nádoby. Zakryjte.	2-3 minuty
Houby, čerstvé, nakrájené na plátky	230 g	11/2 - 21/2	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 hmký (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	51/2 - 71/2 91/2 - 141/2	Propíchněte brambory několikrát vidličkou. Položte je na 2 papírové ubrusky. V polovině přípravy obraťte.	2-3 minuty
Špenát, čerstvý, celé listy	450 g	41/2 - 71/2	Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 2 l a zakryjte.	2-3 minuty
Cuketa, čerstvá, krájená	450 g	41/2 - 71/2	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 ubrusky. V polovině přípravy obraťte a přemístěte.	2-3 minuty

# Grilování

## Pokyny pro přípravu masa na grilu

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

Sekané bifteky	50 g x 2 100 g x 2	13-16 19-23	Potřete olejem nebo rozpuštěným máslem. Tenké plátky položte na grilování mřížku, silnější položte na odkapávací pekáček. V polovině doby přípravy obraťte.
Bifteky 2,5 cm silné krvavé středně propečené dobře propečené	230 g x 2 230 g x 2 230 g x 2	18-20 22-24 26-28	
Kotlety 2,5 cm silné	230 g x 2	27-32	
Jehněčí kotlety 2,5 cm silné	230 g x 2	25-32	
Párky, klobásky	230 g	13-16	
		Několikrát obraťte.	

## Pokyny pro grilování ryb a mořských plodů

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

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

# Důležité bezpečnostní pokyny

Pozorně si je přečtěte a uložte pro pozdější použití

## VAROVÁNÍ

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

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



# Nádobí bezpečné pro užívání v mikrovlnné troubě

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

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

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

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

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

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

## **Skleněné nádobí**

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

## **Plastové misky**

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

## **Papír**

Papírové talíře a nádoby jsou vhodné a bezpečné pro použití v mikrovlnné troubě, je-li ohřívací doba krátká a pokrmy neobsahují příliš mnoho tuku nebo vody. Papírové ubrusy 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 použít. 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 vnějšíku doprostřed, poněvadž povrch pokrmu se zahřívá nejdříve.

## **Plastové nádobí pro mikrovlnné trouby**

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

## **Hrncířské výrobky, kamenina a keramika**

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

## **Varování**

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

**Nádobí musí být podrobeno 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.

## Factory ovlivňující dobu ohřevu v mikrovlnné troubě

Na dobu ohřevu má vliv mnoho faktorů. Teplota jednotlivých ingrediencí (složek) použitých v předpisu má velký význam pro stanovení ohřívací doby. Například dort dělaný z ledové 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 umírněný při stanovování doby přípravy. Protože spálené jídlo je jednou pro vždy zkažené. Některé předpisy, zvláště ty, které se týkají chleba a pečiva, koláčů, dortů a vaječných krémů a pudinků, doporučují, aby se pokrm vyndal z trouby mírně nedodělaný. To není omyl. Když ponecháme pokrm stát, obvykle zakrýtý, pokrm dojde mimo troubu, poněvadž teplo, které bylo zachyceno vnějškem pokrmu se šíří postupně do vnitřku. Pokud je pokrm ponechán v troubě, až je celý propečený nebo provařený, bude vnější povrch přepečený či převarřený nebo dokonce spálený. Postupně budete nabývat lepšího a lepšího odhadu jak ohřívací doby, tak doby stání pro různé druhy pokrmů.

## Hustota pokrmu

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

## Rozměry pokrmu

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

## Obsah vody

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

## Obsah tuku a kosti

Kosti vedou teplo a tuk se zahřívá rychleji než maso. Je třeba dávat pozor při přípravě kusů masa s kostmi nebo tučných mas, aby se připravovaly rovnoměrně a 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, nepřilíš rozměrných pokrmů a jídel prstencovitého tvaru bývá v mikrovlnné troubě bez problémů.

## Zakrýtí pokrmu

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

## Pečení dozlatova

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

## Použití pergamenového nebo svačinového papíru

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

## Umístění a uspořádání v troubě

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

# Vlastnosti jídel

## a mikrovlnné vaření

### Míchání

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

### Obraceni

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

### Silnější porce dáváme spíše k vnějšímu okraji pekáčku

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

### Odstínění

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

### Vyvýšená podložka

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

### Propichování

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

### Jak zkoušet, jestli je už uvařeno

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

### Doba stání

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

## Jak čistit troubu

### 1. Udržujte vnitřek trouby v čistotě

Nabryndané jídlo a rozlité tekutiny ulpívají na stěnách trouby a mezi těsnícími plochami dvířek. Je dobré je vytřít okamžitě. Drobnky a loužičky pohlcují mikrovlnné záření a prodlužují čas přípravy. K vytření drobnků 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, vyčtete danou část měkkým hadříkem. K tomu může dojít, jestliže trouba pracuje v prostředí s velkou vlhkostí vzduchu a v žádném případě to neznačí špatnou funkci spotřebiče.

4. Dvířka a jejich těsnění je třeba udržovat čisté. Používejte pouze teplou vodu s kuchyňským čisticím prostředkem, opláchněte a důkladně osušte. **NEPOUŽÍVEJTE ODÍRAJÍCÍ, ABRAZIVNÍ LÁTKY A POTŘEB Y, JAKO JSOU ČISTICÍ PRÁŠKY NEBO DRÁTĚNKY A HOUBY NA NÁDOBÍ.** Kovové části se snadněji udržují, jsou-li často otírány vlhkým hadříkem.

# Otázky a odpovědi

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

Odpověď: To že v troubě nesvítí světlo, může mít několik příčin.  
Je špatná žárovka.  
Dvířka nejsou zavřena.

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

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

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

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

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

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

## **Otázka: Proč vejce občas puknou?**

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

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

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

## **Otázka: Je možné v mikrovlnné troubě pražit kukuřici?**

Odpověď: Ano, pokud aplikujete jeden z následujících postupů:

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

## **VAROVÁNÍ**

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

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

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

# Zapojení kabelů/Technická specifikace

## Varování

Tento spotřebič musí být uzemněn

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

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

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

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

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

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

Technická specifikace

MB-3842G		
Napájecí napětí	230 V AC / 50 Hz	
Výkon	700 W (IEC60705 rating standard)	
Frekvence mikrovln	2450 MHz	
Vnější rozměry	455 mm(W) X 284 mm(H) X 328 mm(D)	
Přikon	Mikrovlny	1100 Watts
	Gril	1000 Watts
	Kombinace	2050 Watts

