



MIKROVLNNÁ TROUBA/GRILL/KOMBINACE

návod k obsluze

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



MH-607Y/607YS

Bezpečnostní pokyny

Pokyny k zabránění vystavení osob možnému působení mikrovlnné energie.

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

Nesnažte se jakýmkoliv způsobem manipulovat s dveřním bezpečnostním blokovacím systémem.

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

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

Veškerá seřizování a opravy trouby smí provádět pouze odborný servis.

Upozornění

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

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

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

Upozornění

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

Obsah

Jak pracuje mikrovlnná trouba.

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

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

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

Jde o velmi bezpečné zařízení.

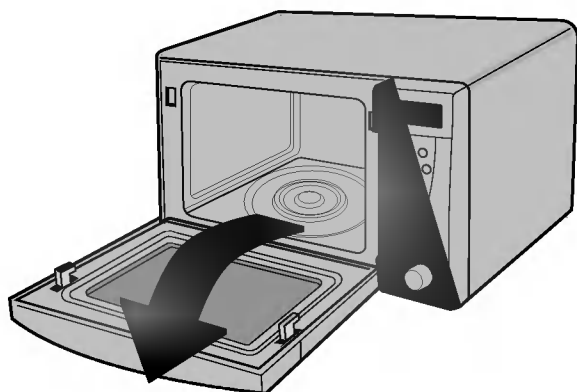
Mikrovlnná trouba je jedním z nejbezpečnějších domácích spotřebičů. Jakmile se dvířka otevřou, generování mikrovln se automaticky zastaví. V průběhu ohřevu potravin se mikrovlnná energie zcela přemění na teplo. Žádný škodlivý "zbytek" mikrovln nikdy nezůstává v pokrmech a nemůže poškodit vaše zdraví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

Bezpečnostní pokyny	2
Obsah	3
Vybalení a instalace	4-5
Nastavení hodin	6
Dětská pojistka	7
Vaření pomocí mikrovln	8
Úrovně výkonu mikrovln	9
Dvoufázové vaření	10
Rychlý start	11
Automatické vaření	12-13
Automatické rozmrazování	14-15
Rychlé rozmrazování	16-17
Oblíbené jídlo	18
Časovač	19
Grilování	20
Kombinované vaření	21
Ohřívání pokrmů	22
Čerstvá zelenina	23
Grilování	24
Důležité bezpečnostní pokyny	25
Nádobí vhodné pro mikrovlnnou troubu	26
Charakteristika potravin a vaření v mikrovlnné troubě	27-28
Otázky a odpovědi	29
Značení vodičů napájecího kabelu	
Technické údaje	30

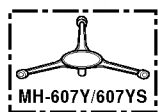
Pokud budete postupovat podle následujících základních kroků uvedených na této dvoustraně, pak budete schopni velice rychle zkontrolovat, jestli vaše trouba správně funguje. Obzvláště dodržujte rady ohledně umístění trouby. Při rozbalování trouby odstraňte všechny doplňky a veškerý balicí materiál. Zkontrolujte,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

Vybalení a instalace

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

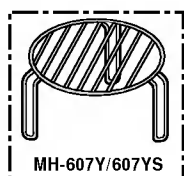


SKLENĚNÝ TALÍŘ



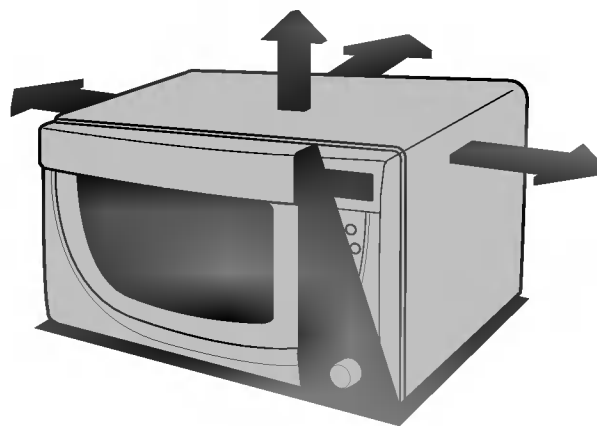
MH-607Y/607YS

ROTAČNÍ PODPĚRA



MH-607Y/607YS

- 2** Umístěte troubu na zvolené vodorovné místo o minimální světlé výšce 85 cm ale přesvědčete se, že nad troubou zůstane alespoň 30 cm a za ní alespoň 10 cm volný prostor pro zajištění náležitého větrání. Čelní strana musí být alespoň 8 cm od hrany desky, na které je trouba umístěna, aby nedocházelo k náhodnému doteku horké trouby. Výstupní větrací otvor se nachází na vrchní nebo boční stěně trouby. Zakrytí tohoto otvoru by mohlo způsobit poškození trouby

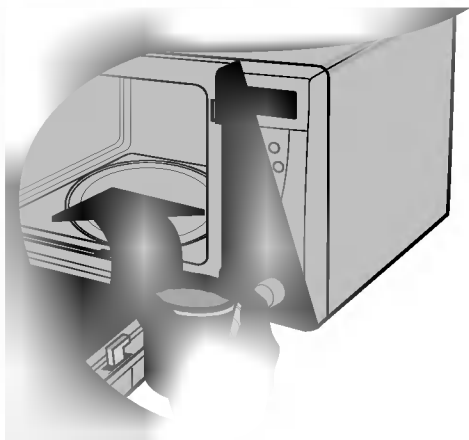


Tato mikrovlnná trouba se nesmí používat pro účely komerčního stravování.

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

4 Zatažením za **MADLO** otevřete dvířka trouby a do vnitřního prostoru vložte **ROTAČNÍ PODPĚRU** a na ni **SKLENĚNÝ TALÍŘ**.

5 Do poháru **vhodného pro mikrovlnou** troubu nalijte asi 300 ml vody. Položte pohár s vodou na **SKLENĚNÝ TALÍŘ** a uzavřete dvířka trouby. Pokud si nejste jisti, jaký pohár smíte používat, přečtěte si informace na straně 55.



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



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



NYNÍ MÁTE INSTALACI TROUBY UKONČENOU

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

Nastavení hodin

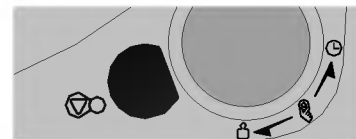


V případě, že jste troubu zapojili do sítě poprvé nebo v případě, že se přeruší napájení, zobrazí se na displeji „0“, musíte hodiny seřadit. Pokud hodiny (nebo displej) zobrazují nějaké podivné znaky, pak odpojte troubu ze zásuvky a zapojte ji zpět. Poté seřadte hodiny.

Přesvědčte se, že máte správně instalovanou troubu podle výše



Zmáčknete tlačítko **STOP/CLEAR**.



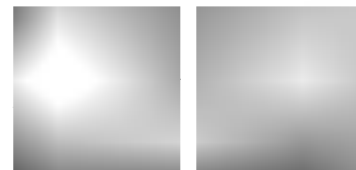
Zmáčknete tlačítko **CLOCK**.

Pokud jsou hodiny do 12 hodinového režimu, pak zmáčknete **CLOCK** ještě jednou. (Pokud byste po nastavení hodin chtěli změnit režim, musíte odpojením a novým zapojením do sítě vymazat nastavení hodin.)



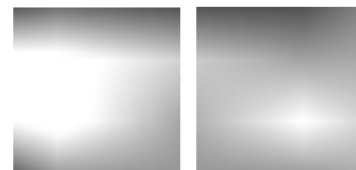
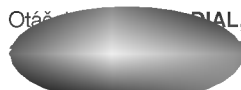
Otáčíte hodinový spínačem **DIAL**,
zobrazí se „14:00“.

Zmáčknutím **START** provedete potvrzení.



Otáčíte hodinový spínačem **DIAL**,
zobrazí se „14:35“.

Zmáčknete **START**.
Hodiny se rozběhnou.



Dětská pojistka



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

Děti mohou dvířka trouby otevřít i se zapnutou blokovací pojistkou.

Zmáčkněte **STOP/CLEAR**.



Zmáčkněte **STOP/CLEAR** a tlačítko přidržte, dokud se na displeji objeví "L" a neuslyšíte zvukový signál.



DĚTSKÁ POJISTKA je aktivní.

Z displeje na chvíli zmizí časový údaj a pak se po několika sekundách znova objeví.



Na displeji zůstane "L" a signalizuje že **DĚTSKÁ POJISTKA** je aktivní.



Zrušení funkce **DĚTSKÁ POJISTKA** provedete zmáčknutím a přidržením tlačítka **STOP/CLEAR** až "L" zmizí. Jako potvrzení po uvolnění tlačítka uslyšíte zvukový signál.



Vaření pomocí mikrovln

V následujícím návodu Vám ukážeme, jak uvařit libovolné potraviny při 80%-ním výkonu za 5 minut a 30 sekund.



Výkon mikrovlnné trouby je možné regulovat v pěti stupních. Automaticky se nastavuje vysoký výkon a opakovaným mačkáním tlačítka **MICRO** je možné nastavit jinou hodnotu.

VÝKON	%	Zmáchnout MICRO	Výkon
VYSOKÝ	100%	1 krát	800W
STŘEDNĚ VYSOKÝ	80%	2 krát	640W
STŘEDNÍ	60%	3 krát	480W
ROZMRAZOVÁNÍ STŘEDNĚ NÍZKÝ	40%	4 krát	320W
NÍZKÝ	20%	5 krát	160W

Přesvědčte se, že máte správně instalovanou troubu podle



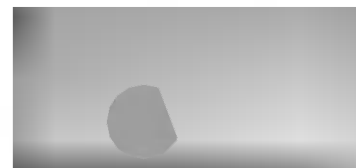
Zmáčknete tlačítko **STOP/CLEAR**.



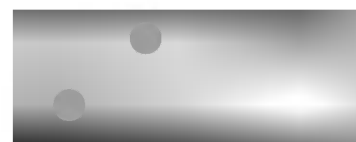
Zmáčknete tlačítko **MICRO** a tím zvolíte výkon 80%.



Otáčíte volič **DIAL**, dokud se na displeji neobjeví "5:30".



Zmáčknete tlačítko **START**.



Úrovně výkonu mikrovln

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

ÚROVEŇ VÝKONU	POUŽITÍ	ÚROVEŇ VÝKONU (%)	VÝKON
			MH-607Y MH-607YS
VYSOKÝ	<ul style="list-style-type: none"> • Vaření vody • Pečení hovězí sekané • Vaření kousků drůbeže, ryb, zeleniny • Vaření jemně krájeného masa 	100%	800W
STŘEDNĚ VYSOKÝ	<ul style="list-style-type: none"> • Veškeré ohřívání pokrmů • Pečení masa a drůbeže • Vaření hub a plodů moře • Vaření jídel obsahujících sýry a vejce 	80%	640W
STŘEDNÍ	<ul style="list-style-type: none"> • Pečení koláčů a drobného pečiva • Příprava vajec • Vaření vaječných krémů, pudinků • Příprava rýže a polévek 	60%	480W
ROZMRAZOVÁNÍ STŘEDNĚ NÍZKÝ	<ul style="list-style-type: none"> • Rozmrazování všech pokrmů • Rozpouštění másla a čokolády • Vaření velmi jemně krájeného masa 	40%	320W
NÍZKÝ	<ul style="list-style-type: none"> • Změkčení másla a sýrů • Změkčení mražených krémů • Kynutí těsta 	20%	160W



Dvoufázové vaření

V následujícím návodu Vám ukážeme, jak uvařit libovolné potraviny ve dvou fázích. V první fázi budeme vařit 11 minut při VYSOKÉM výkonu a v druhé fázi 35 minut při 40%-ním výkonu.



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

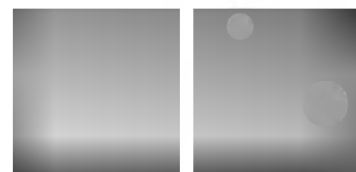
Na konci 1. fáze se ozve ZVUKOVÝ SIGNÁL a začne druhá fáze vaření.

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

Zmáčkněte tlačítko STOP/CLEAR.

Nastavte dobu vaření pro 1. fázi.

Pro volbu VYSOKÉHO výkonu zmáčkněte jednou tlačítko MICRO.

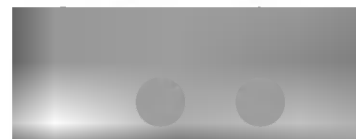


Otáčte voličem DIAL, až se na displeji ukáže hodnota "11:00".



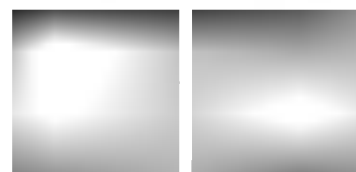
Nastavte dobu vaření pro 2. fázi.

Pro volbu výkonu na 40% zmáčkněte čtyřikrát tlačítko MICRO.



Otáčte voličem DIAL, až se na displeji ukáže hodnota "35:00".

Zmáčkněte tlačítko START.



Rychlý start

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



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

Zmáčkněte tlačítko **STOP/CLEAR**.



Zmáčkněte tlačítko **START** spolu s tlačítkem **START**, tím nastavíte dobu vaření při **VYSOKÉM** výkonu. Mikrovlnná trouba začne vařit. Pokud chcete změnit dobu vaření, zmáčkněte tlačítko počtvrté.



Pokud chcete prodloužit dobu vaření programem **RYCHLÝ START** můžete kdykoliv prodloužit dobu vaření mačkáním tlačítka **START**.



Na následujícím příkladu Vám ukážeme, jak uvařit 0,6 kg čerstvé zeleniny.

Automatické vaření



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

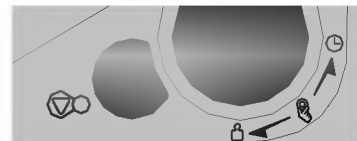
Kategorie zmáčknout
 AUTO COOK

**BRAMBORY VE
SLUPCE** **1** krát

**SYROVÁ
ZELENINA** **2** krát

**MRAŽENÁ
ZELENINA** **3** krát

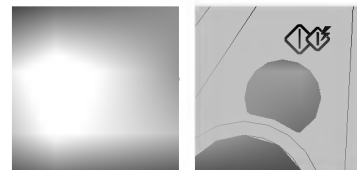
Zmáčknout **CLEAR**.



Zmáčknout **AUTO COOK** dvakrát a tím zvolíte režim čerstvá zelenina.



Otáčejte **ROTAL** až se na displeji objeví "0.6".



1. BRAMBORY VE SLUPCE	Pokožová teplota	Skleněný talíř	0,1 - 1,0 kg	Umyjte brambory a osušte je. Propíchejte brambory několikrát vidličkou. Vložte je společně s třemi papírovými ubrousky na skleněný talíř. Po uvaření je zakryjte folií a nechejte stát 5 minut.
2. SYROVÁ ZELENINA	Pokožová teplota	Skleněný talíř	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.
3. MRAŽENÁ ZELENINA	Mražená potravina	Skleněný talíř	0,2 - 0,8 kg	Vložte připravenou zeleninu do vhodné nádoby. Přidejte 30 ml vody na 200 g zeleniny. Nádoby zakryjte a uložte ji do středu skleněného talíře. Po uvaření nechejte stát 2 minuty.

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

Automatické rozmrazování



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

Kategorie	zmáčknout	DEFROST
MEAT (MASO)	1	krát
POULTRY (DRŮBEŽ)	2	krát
FISH (RYBY)	3	krát
BRED (CHLÉB)	4	krát

Zmáčkněte **CLEAR**.

Odstraňte všechny porce potravin, které chcete rozmrazit. Odstraňte všechny spony a obalový materiál. Potom vložte potraviny do mikrovlnné trouby a zavřete dvířka.



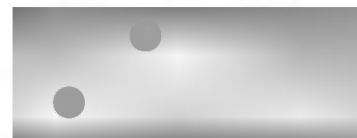
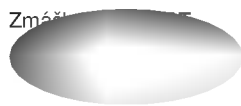
Zmáčkněte **AUTO DEFROST** dvakrát a tím zvolíte program **POULTRY (DRŮBEŽ)**.



Zadejte hodnotu zmražené potraviny, kterou chcete rozmrazit. Zadejte hodnotu 1.4, až se na displeji objeví hodnota 1.4.



Zmáčkněte **START**.



V průběhu rozmrazování uslyšíte zvukový signál, který značí, že máte otevřít dvířka mikrovlnné trouby, otočit vložku s potravinou a oddělit jednotlivé kousky, abyste tím zajistili rovnoměrné rozmrazování. Odstraňte všechny porce, které jsou již rozmražené nebo je zastíňte tak, aby se tím zajistilo pomalé rozmražení. Po kontrole zavřete dvířka a zmáčkněte **START** pro dokončení procesu rozmrazování. **Mikrovlnná trouba nepřerušuje rozmrazování (i když uslyšíte zvukový signál) dokud neotevřete dvířka.**

PROGRAMY AUTO ROZMRAZOVÁNÍ

PROGRAM		DRUH POTRAVINY	MIN/MAX.
1. Maso	Hovězí	Mleté maso, řízky, plátky, kostky na dušení, roštěnky, roštěnec, hovězí zadní, mleté bifteky	0,1 - 4,0 kg
	Jehněčí	Plátky (tl. 2,5 cm), roláda	
	Telecí	Kotlety (450 g, tl. 1,2 cm,)	
2. Drůbež	Kuře	Celé kuře, (do 2 kg), prsíčka bez kostí, stehýnka	0,1 - 4,0 kg
	Krůta	Krůtí prsa (do 2,5 kg)	
3. Ryby	Ryby	Filé, steaky, celé ryby	0,1 - 4,0 kg
	Plody moře	Plody moře - krab, humr, krevety	
4. Chléb		Krájený bílý/tmavý chléb, bílé/tmavé žemle (rohlík), bageta, croissant atd.	0,1 - 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.

* Pokud nejde odstranit obal ze zmrazené potraviny, tak ji rozmrazujte i s obalem po dobu asi jedné čtvrtiny celkového času, který se Vám objeví na začátku procesu na displeji. Po uplynutí této doby vyndejte zmraženou surovinu z trouby a odstraňte obal.

* Krájený chléb prokládejte kuchyňskými ubrousky a rohlíky by se měly rozmrazovat rozpůlené.

* Po ukončení programu nechejte potraviny stát 10 minut nebo do doby než se plně rozmrazí.



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.

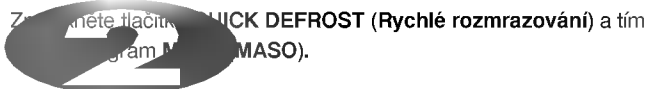
Rychlé rozmrazování



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



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



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



V průběhu rozmrazování uslyšíte zvukový signál, který značí, že máte otevřít dvířka mikrovlonné trouby a oddělit jednotlivé kousky, abyste tím zajistili rovnoměrné rozmrazování. Odstraňte všechny částky, které jsou již rozmražené, nebo je zastíňte, aby se tím zajistilo pomalé rozmražení. Po kontrole zavřete dvířka a zmáčkněte **START**, aby byl proces dokončen.

Mikrovlonná trouba nepřeruší rozmrazování (i když uslyšíte zvukový signál) dokud neotevřete dvířka.

RYCHLÉ ROZMRAZOVÁNÍ

PROGRAM		DRUH POTRAVINY	MIN/MAX.
1. Maso	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.



Tato funkce Vám umožní nastavit a pak spouštět často se opakující jednostupňový program. Jakmile je program jednou nastaven, pak je můžete kdykoliv spustit zmáčknutím tlačítka oblíbené jídlo. Na následujícím příkladu Vám ukážeme, jak nastavit program na dobu vaření 10 minut 30 sekund při 80%-ním výkonu.

Oblíbené jídlo



Tento program je natrvalo uložen v paměti Vaší mikrovlnné trouby. Pokud chcete změnit program na vaření Vašeho oblíbeného jídla, pak jednoduše zadejte nový program.

1. Nastavení

Zmáčkněte tlačítko **CLEAR**.



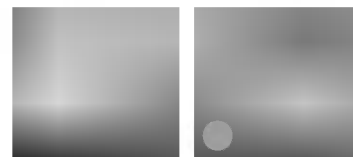
Zmáčkněte tlačítko **[F1]** na displeji se objeví FA-1.

Zmáčkněte tlačítko **RO** dvakrát - tím nastavíte výkon na 80%.



Otáčete tlačítkem **DIAL** až se na displeji objeví hodnota "10:30".

Zmáčkněte tlačítko **[F1]**.



Program oblíbené jídlo byl úspěšně uložen.

2. Vaření

Chcete-li spustit tento program k vaření, pak stačí zmáčknout tlačítko oblíbené jídlo.

Zmáčkněte tlačítko **[F1]**.



Zmáčkněte tlačítko **[F1]**.



Časovač

Časovač má dvě funkce; 1) Pracuje jako samostatné hodiny pro měření času
2) Může být nastaven aby zpožděně spustil program vaření



Mikrovlnná trouba je vybavena časovačem, který lze používat i pro jiné účely než k vaření. Pokud se časovač používá pro nezávislé měření času, pak v tomto případě nebude mikrovlnná trouba pracovat. Časovač pouze odečítá směrem dolů čas po sekundách.

1. Časovač

Zmáčkněte tlačítko **STOP/PAUSE**.

Nastavte požadovaný čas, který bude odečítán až k nule.

Okamžik, kdy čas odečítání skončí, na displeji se objeví "15:00".

Zmáčkněte tlačítko **START**.

Časovač začne odečítat směrem k nule, aniž by mikrovlnná trouba začala vařit nebo se zahřívat. Zvukový signál a text "End" (Konec) na displeji oznámí, že nastavená doba již uplynula.

2. Zpožděný start

Nastavte požadovaný čas, který bude odečítán až k nule.

Okamžik, kdy čas odečítání skončí, na displeji se objeví "10:00".

Nastavte požadovaný čas, který bude odečítán až k nule.

Okamžik, kdy čas odečítání skončí, na displeji se objeví "1:00".

Zmáčkněte tlačítko **START**.

Okamžik, kdy čas zpoždění se ozve zvukový signál a mikrovlnná trouba začne vařit.

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

Grilování



Tato funkce zajistí rychlé zčehnutí a upečení povrchu potravin dohněda.



Změňte nastavení na **STOP/CLEAR**.



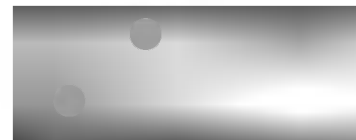
Změňte nastavení na **GRILL**.



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



Změňte nastavení na **START**.



Kombinované vaření

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



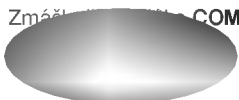
Mikrovlnná trouba je vybavena možností kombinovaného vaření, což vám umožňuje vařit jídla s kombinací nebo postupným používáním ohřevu a mikrovln. Tím se dá dosáhnout kratší doby vaření.

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

Zmáčkněte tlačítko **CLEAR**.



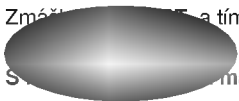
Zmáčkněte tlačítko **COMBI** třikrát.



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



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



Střední část trouby manipulujte opatrně, může být horká.

Programy kombinovaného vaření

Kategorie	Výkon mikrovln (%)	Výkon grilu (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

Pro úspěšné ohřívání pokrmů v mikrovlnné troubě je důležité dodržet několik zásad. Pro správné nastavení potřebného času ohřevu je potřebné znát množství (hmotnost) ohřívanych potravin. Nejlepšího výsledku se dosáhne rozložením potravin do kruhu. Jídlo o pokojové teplotě se ohřeje rychleji než jídlo studené z chladničky. Obsah konzerv vydejte 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.

Ohřívání pokrmů

Plátky masa 3 plátky (0,5 mm)	1-2 min	Položte plátky masa na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Zakryjte mikrotenovou fólií a propíchněte jí, aby mohl pokrm větrat. Pozn.: Vydušená šťáva z masa nebo omáčka udrží maso šťavnaté.
Kousky kuřete 1 ks prsíčka 1 ks spodní či horní stehno	2-3 min 3-3 1/2 min	Položte kousky kuřete na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Zakryjte mikrotenovou fólií a propíchněte jí, aby mohl pokrm větrat.
Rybí filety (170 -230 g)	1 - 2 min	Položte kusy ryby na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Zakryjte mikrotenovou fólií a propíchněte jí, aby mohl pokrm větrat.
Lasagne (1 porce 300 g)	4 - 6 min	Položte lasagne na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Zakryjte mikrotenovou fólií a propíchněte jí, aby mohl pokrm větrat.
Guláče, kotlíková jídla 1 šálek 3 šálky	1 1/2 - 3 min 4 1/2 - 7 min	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.

Pokrm	Doba ohřevu (při výkonu VYSOKÝ)	Speciální instrukce
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.
Zapékané 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 šálek 4 šálky	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	Ořízňte. 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 zapékačí nádoby. Přidejte 1/2 sklenice vody.	2-3 minuty
Zelí, čerstvé, krájené	450 g	5 1/2 - 7 1/2	Přidejte 1/4 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Mrkev, čerstvá, pokrájená na plátky	200 g	2 - 3	Přidejte 1/4 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Květák, čerstvý, vcelku	450 g	5 - 7	Přidejte 1/4 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy otočte.	2-3 minuty
Čerstvá celerová nať, krájená na plátky	2 hrnky (0,5 l) 4 hrnky (1 l)	11 - 16	Nakrájejte na plátky. Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty

Kukuřice, čerstvá	2 klasy	4 - 8	Olupejte. Přidejte 2 polévkové lžíce vody do zapékačí 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 hrnky (1 l)	6 - 9	Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Sladké brambory, pečení vcelku (kus 120 - 230 g)	2 kusy 4 kusy	5 1/2 - 7 1/2 9 1/2 - 14 1/2	Propíchněte brambory několikrát vidličkou. Položte je na 2 papírové ubrousky. V polovině přípravy obraťte.	2-3 minuty
Špenát, čerstvý, celé listy	450 g	4 1/2 - 7 1/2	Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 2 l a zakryjte.	2-3 minuty
Cuketa, čerstvá, krájená	450 g	4 1/2 - 7 1/2	Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Cuketa, čerstvá, celá	450 g	6 - 9	Propíchejte. Položte na 2 papírové ubrousky. V polovině přípravy obraťte a přemístěte.	2-3 minuty

Grilování

Pokyny pro přípravu masa na grilu

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

Pokrm	Množství	Přibližní doba přípravy (v minutách)	Pokyny
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	230 g x 2	18-20	
krvavé	230 g x 2	22-24	
středně	230 g x 2	26-28	
propečené	230 g x 2		
dobře propečené			
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 nařízněte před grilováním šikmými řezy po obou stranách. Potřete před i během grilování rozpuštěným máslem, margarinem nebo olejem, abyste zabránili vysušení ryb. Grilujte po doporučenou dobu. Celou rybu nebo rybí steaky obraťte opatrně v polovině doby přípravy. Silnější filety je podle potřeby také možné otočit.

Pokrm	Množství	Přibližní doba přípravy (v minutách)	Pokyny
Rybí filety 1 cm silné	230 g	17-21	Potřete rozpuštěným máslem a v polovině doby přípravy obraťte.
1,5 cm silné	230 g	20-24	
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	450 g 450 g	16-20 16-20	Dobře podlévejte během přípravy.
nepředvařené			

Důležité bezpečnostní pokyny

Pozorně si je přečtěte a uložte pro pozdější použití

Upozornění

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

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

Nádobí vhodné pro mikrovlnnou troubu

Nikdy nepoužívejte v mikrovlnné troubě kovové nebo pokovené nádoby.

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

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

Jídelní talíře

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

Skleněné nádoby

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

Umělohmotné zásobníky

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

Papír

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

Plastové varné sáčky

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

Umělohmotné varné nádoby pro mikrovlnnou troubu

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

Keramické a kameninové nádoby

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

UPOZORNĚNÍ:

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

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

Charakteristika potravin a vaření v mikrovlnné troubě

Neustálý dohled

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

Faktory, které ovlivňují dobu vaření

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

Hustota potravin

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

Výška pokrmu

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

Obsah vody v potravinách

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

Kosti a pokrmy s obsahem tuku

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

Množství potravin

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

Plátky potravin

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

Zakrytí

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

Hnědnutí

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

Zakrytí papírem na pečení

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

Rozmístění a vzdálenosti

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

Charakteristika potravin a vaření v mikrovlnné troubě

Míchání

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

Obracení

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

Umístění silnějších kousků ke kraji

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

Stínění

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

Zvětšení objemu

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

Propichování

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

Jak vyzkoušet, jestli je pokrm uvařený.

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

Doba stání

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

Čištění mikrovlnné trouby

1. Udržujte vnitřní povrch trouby v čistotě

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

2. Udržujte vnější povrch trouby v čistotě

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

3. Jestliže se pára nahromadí na vnitřní straně dvířek nebo kolem vnější části dvířek, pak otřete panely jemným hadříkem.

To se stane v případě, že mikrovlnná trouba se používá ve velmi vlhkém prostředí, ale přitom nic nesignalizuje poruchu zařízení.

4. Dvířka a dveřní těsnění je nutné udržovat v čistotě. K omývání používejte pouze teplou vodu se saponátem, otřete hadříkem s čistou vodou a pak je pečlivě vytřete do sucha.

NEPOUŽÍVEJTE ABRAZIVNÍ MATERIÁLY JAKO JSOU ČISTÍCÍ PRAŠKY NEBO KOVOVÉ A PLASTOVÉ STĚRKY. Kovové části se udržují snadněji čisté častějišším vytíráním vlhkým hadříkem.

Otázky a odpovědi

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

ODPOVĚĎ: Může být více důvodů proč nesvítil.

Žárovka je prasklá.

Dvířka nejsou úplně zavřená.

OTÁZKA: Může mikrovlnná energie pronikat přes průhledné okno dvířek?

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

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

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

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

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

OTÁZKA: Proč vejce při vaření prasknou?

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

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

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

Čištění mikrovlnné trouby

1. Udržujte vnitřní povrch trouby v čistotě

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

2. Udržujte vnější povrch trouby v čistotě

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

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

4. Dvířka a dveřní těsnění je nutné udržovat v čistotě. K omývání používejte pouze teplou vodu se saponátem, otřete hadříkem s čistou vodou a pak je pečlivě vytřete do sucha.

NEPOUŽÍVEJTE ABRAZIVNÍ MATERIÁLY JAKO JSOU ČISTÍCÍ PRAŠKY NEBO KOVOVÉ A PLASTOVÉ STĚRKY.

Kovové části se udržují snadněji čisté častějišším vytíráním vlhkým hadříkem.

Značení vodičů napájecího kabelu

Technické údaje

Upozornění

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

Vodiče síťového napájecího kabelu jsou barevně značeny takto:
MODRÝ - nulový vodič
HNĚDÝ - fáze
ŽLUTOZELENÝ - ochranný zemnicí vodič

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

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

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

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

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

Technické údaje

MH-607Y/MH-607YS		
Napájecí napětí	230 V ~ /50 Hz	
Výkon	800W (dle normy IEC60705)	
Frekvence mikrovln	2450 MHz	
Vnější rozměry	485 mm (š) x 280 mm (v) x 375 mm (h)	
Příkon	Mikrovlny	1200 W
	Gril	1100 W
	Kombinace	2250 W



P/No: 3828W5A3828