



**HASZNÁLATI UTASÍTÁS
MIKROVLNNÁ TROUBA/GRILL/KOMBINACE
MIKROWELLENHERD
HORNO MICROONDAS**

**MC-7684B
MC-7684BS**

P/No: MFL33969801

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 těsnicích ploch.

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

Veškerá seřizování a opravy trouby smí provádět pouze odborný servis.

Upozornění

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

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

1. Nepoužívejte vysoké nádoby s úzkým hrdlem.
2. Tekutiny nepřehřívajte.
3. Před vložením nádoby do trouby promíchejte tekutinu a pak ji promíchejte ještě jednou asi v polovině celkové doby ohřevu.
4. Po ohřevu tekutinu nechejte ještě krátkou dobu v troubě, znova ji opatrně zamíchejte nebo s ní zatřepete (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

Jak pracuje mikrovlnná trouba.

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

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

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

Jde o velmi bezpečné zařízení.

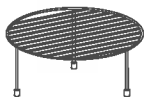
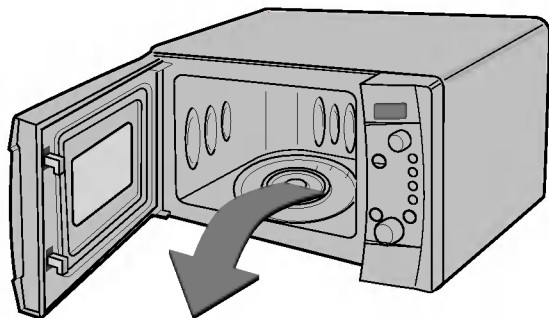
Mikrovlnná trouba je jedním z nejbezpečnějších domácích spotřebičů. Jakmile se dvířka otevrou, generování mikrovln se automaticky zastaví. V průběhu ohřevu potravin se mikrovlnná energie zcela přemění na teplo. Žádný škodlivý "zbytek" mikrovln nikdy nezůstává v pokrmech a nemůže poškodit vaše zdraví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

Bezpečnostní pokyny	42
Obsah	43
Vybalení a instalace	44~45
Nastavení hodin	46
Dětská pojistka	47
Vaření pomocí mikrovln	48
Úrovně výkonu mikrovln	49
Rychlý start	50
Delší nebo kratší vaření	51
Grilování	52
Horkovzdušné vaření	53~54
Kombinované vaření	55~56
Automatické rozmrazování	57~58
Rychlé rozmrazování	59~60
Automatické vaření	61~63
Automatické opékání	64~65
Evropská menu	66~68
Ohřívání pokrmů	69
Čerstvá zelenina	70
Grilování	71
Důležité bezpečnostní pokyny	72~73
Nádobí vhodné pro mikrovlnnou troubu	74
Charakteristika potravin a vaření v mikrovlnné troubě	75~76
Otázky a odpovědi	77
Značení vodičů napájecího kabelu/	
Technické údaje	78

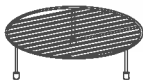
Vybalení a instalace

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

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



VYSOKÝ GRILOVACÍ STOJÁNEK



NÍZKÝ GRILOVACÍ STOJÁNEK

SKLENĚNÝ TALÍŘ

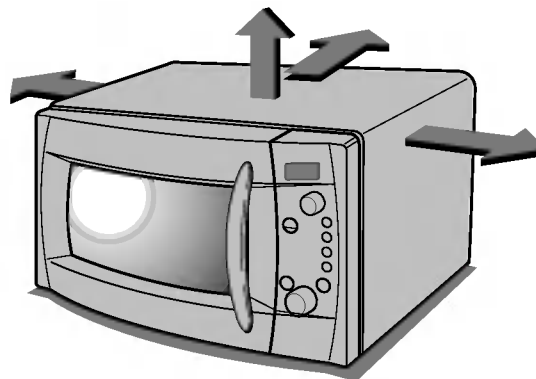


ROTAČNÍ PODPĚRA



KOVOVÝ TÁČ

- 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 dotyku horké trouby.



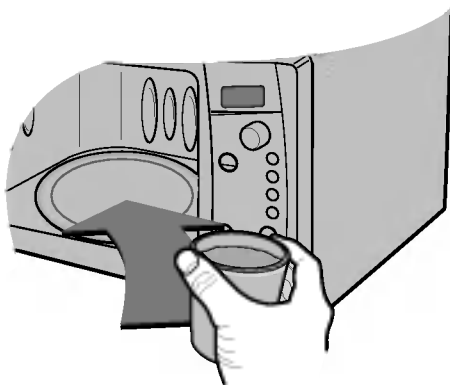
Výstupní větrací otvor se nachází na vrchní nebo boční stěně trouby. Zakrytí tohoto otvoru by mohlo způsobit poškození trouby

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 74.



- 6** Stiskněte tlačítko **STOP** a zmáčkněte 1 krát za sebou tlačítko **START**, tím nastavíte dobu vaření na 30 sekund.



- 7** Na displeji se Vám začne od 30 sekund čas odečítat. Jakmile počítadlo dosáhne 0, uslyšíte **ZVUKOVÝ SIGNÁL**. Otevřete dvířka trouby a zkontrolujte teplotu vody. Pokud trouba funguje, voda bude teplá. **S pohárem manipulujte opatrně, může být horký.**



NYNÍ MÁTE INSTALACI TROUBY UKONČENOU

Nastavení hodin

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

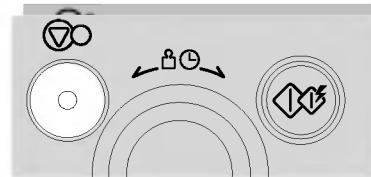


CZ V případě že jste troubu zapojili do sítě poprvé nebo v případě, že se přerušil napájení, zobrazí se na displeji „0“, musíte hodiny seřadit.

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

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

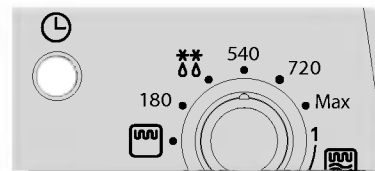
Zmáčkněte tlačítko **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)**.



Zmáčkněte jednou tlačítko **CLOCK (HODINY)**.

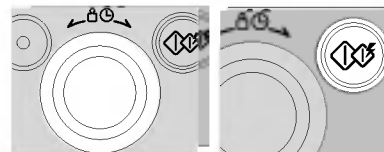
Pokud chcete nastavit hodiny do 12 hodinového režimu, pak zmáčkněte **CLOCK (HODINY)** ještě jednou.

(Pokud, byste po nastavení hodin chtěli změnit režim, musíte odpojením a novým zapojením do sítě vymazat nastavení hodin.)



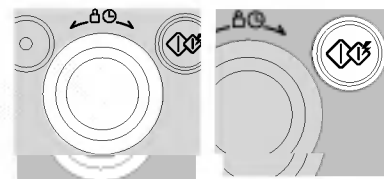
Otáčejte otočným knoflíkem **DIAL (VOLICÍ KOTOUČ)**, až se na displeji ukáže „14: “.

Zmáčknutím **START (SPUSTIT/Rychle)** provedete potvrzení.



Otáčejte knoflíkem **DIAL (VOLICÍ KOTOUČ)**, až se na displej ukáže „14:35“.

Zmáčkněte **START (SPUSTIT)**.
Hodiny se rozběhnou.



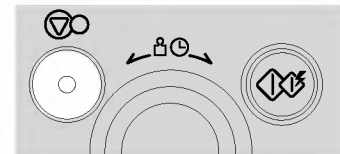
Dětská pojistka



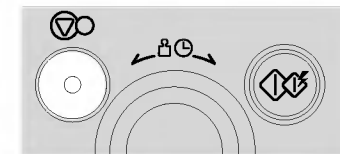
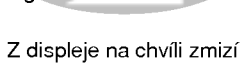
Trouba je vybavena blokovací pojistkou, která neumožní náhodné spuštění trouby. Pokud je dětská pojistka aktivní, pak nebude možné spustit žádnou funkci trouby a nebude možné v ní vařit.

Děti mohou dvířka trouby otevřít i se zapnutou blokovací pojistkou.

Zmáčknete tlačítko **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)**.



Zmáčknete **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)** a tlačítko **přidržíte, dokud se neobjeví „L“** na displeji a neuslyšíte zvukový signál. **DĚTSKÁ POJISTKA** je aktivní.

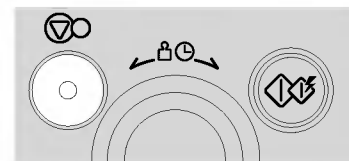


Z displeje na chvíli zmizí časový údaj a pak se po několika sekundách znova objeví.

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



Zrušení funkce **DĚTSKÉ POJISTKY** provedete zmáchnutím a **podržením tlačítka STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)** až „L“ zmizí. Jako potvrzení po uvolnění uslyšíte zvukový signál.



CZ

Vaření pomocí mikrovln

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

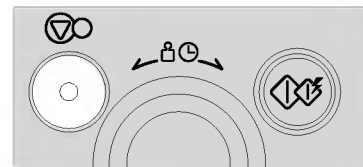


Výkon mikrovlnné trouby je možné regulovat v pěti stupních. Automaticky se nastavuje vysoký výkon a otáčením knoflíku **DIAL (VOLICÍ KOTOUČ)** je možné nastavit nižší hodnoty.

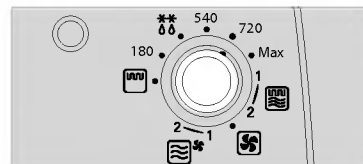
VÝKON	Výkon	%
VYSOKÝ	900W	100%
STŘEDNĚ VYSOKÝ	720W	80%
STŘEDNÍ	540W	60%
ROZMRAZOVÁNÍ STŘEDNĚ NÍZKÝ	360W	40%
NÍZKÝ	180W	20%

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

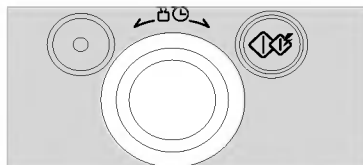
Zmáčkněte tlačítko **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)**.



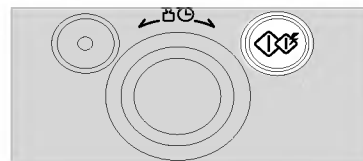
Otáčením knoflíku zvolte výkon 80%.



Otáčejte knoflík **DIAL (VOLICÍ KOTOUČ)**, dokud se na displeji neobjeví "5:30".



Zmáčkněte **START (SPUSTIT)**.



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.

Úrovně výkonu mikrovln

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



CZ

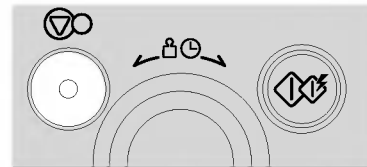
Rychlý start

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

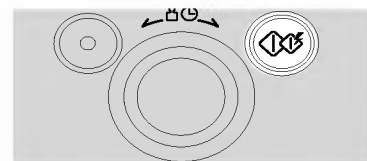


Funkce **QUICK START (RYCHLÝ START)** Vám umožní jednoduchým mačkáním tlačítka **START** nastavit dobu vaření při **VYSOKÉM** výkonu v intervalech po 30-ti sekundách.

Zmáčkněte tlačítko **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)**.



Zmáčkněte 4 krát za sebou tlačítko **START (SPUSTIT)**, tím nastavíte dobu vaření na 2 minuty při **VYSOKÉM** výkonu. Mikrovlnná trouba začne **pracovat** ještě dřív, než zmáčknete tlačítko počtvrté.



V následujícím příkladu se dozvíte, jak lze nastavit delší nebo kratší dobu vaření u předem definovaných programů pro AUTOMATICKÉ VAŘENÍ.

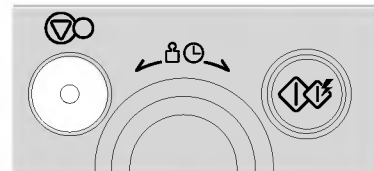
Delší nebo kratší vaření



Zjistíte-li, že potraviny jsou při použití programu pro AUTOMATICKÉ VAŘENÍ převařené nebo nedovařené, můžete pomocí OTOČNÉHO OVLADAČE zkrátit nebo prodloužit dobu vaření.

V případě vaření pomocí automatické nebo manuální funkce můžete kdykoliv během procesu dobu vaření zkrátit nebo prodloužit pomocí OTOČNÉHO OVLADAČE. Nemusíte proto vaření zastavovat.

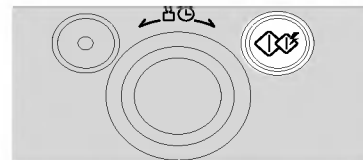
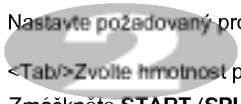
Zmáčkněte tlačítko **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)**.



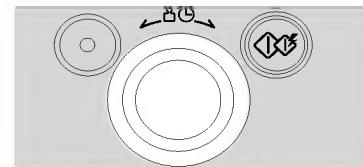
Nastavte požadovaný program pro **AUTOMATICKÉ VAŘENÍ**.

<Tab>Zvolte hmotnost potravin.

Zmáčkněte **START (SPUSTIT)**.



Otočte **otočným ovladačem** ve směru hodinových ručiček.
Doba vaření se prodlouží o 10 sekund.



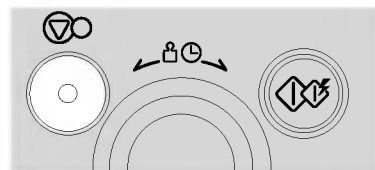
Otočte **otočným ovladačem** proti směru hodinových ručiček.
Doba vaření se zkrátí o 10 sekund.

Grilování

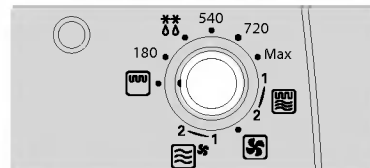
Na následujícím příkladu Vám ukážeme, jak se používá gril s nastavením doby 12 minut a 30 sekund.



Zmačkněte tlačítko **STOP/CLEAR** (ZASTAVIT/VYNULOVAT).



Otočením knoflíku zvolte režim **GRILL** (GRIL).

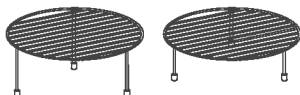


Tento model je vybavený **ZAPOUZDŘENÝM TOPNÝM TĚLESEM**, takže není nutné předehřívání.

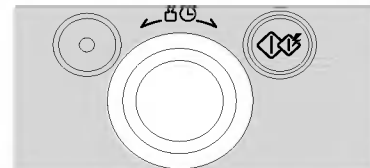
Tato funkce vám dovolí rychle opéct pokrm do křupava.

Kovová mísa je umístěna mezi skleněnou mísou a grilovacím roštem v režimu grilování.

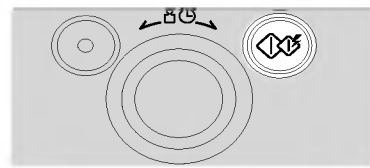
Během grilování musíte použít podstavec na grilování (vysoký rošt).



Otáčejte knoflíkem **DIAL** (VOLICÍ KOTOUČ) až se objeví na displeji "12:30".



Zmačkněte **START** (SPUSTIT).



V následujícím příkladě se dozvíte, jak předehřát troubu na teplotu 230°C.

Horkovzdušné vaření



Horkovzdušná trouba má rozsah teplot 40°C a 100°C - 250°C (teplota 180°C je k dispozici automaticky při výběru režimu kombinovaného horkovzdušného vaření).

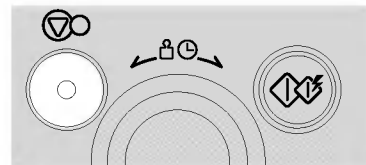
Trouba disponuje funkcí ferment při teplotě 40°C. Musíte počkat, až se trouba ochladí, protože nemůžete použít funkci ferment, pokud je teplota trouby vyšší než 40°C.

Bude to chvíli trvat, než se trouba zahřeje na zvolenou teplotu.

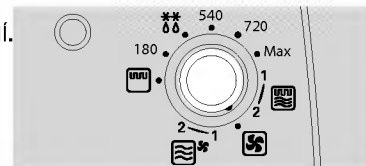
Při dosažení správné teploty se ozve PÍPNUTÍ.
Poté vložte pokrm do trouby: spusťte vaření.

1. Postup při předehřátí

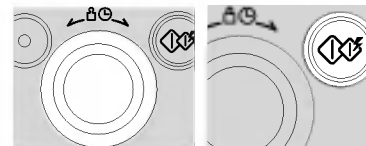
Zmáčkněte tlačítko **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)**.



Otáčením **OTOČNÉHO OVLADAČE** zvolte HORKOVZDUŠNÉ VAŘENÍ.

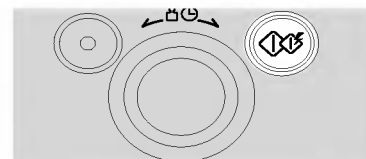


Otáčejte **OTOČNÝM OVLADAČEM**, až se na displeji zobrazí "230°C".
Teplotu vaření můžete upravit pomocí **OTOČNÉHO OVLADAČE**.
Zmáčkněte **START (SPUSTIT)**.



Zmáčkněte **START (SPUSTIT)**.

Předehřívání se spustí se zobrazením "Pr-H".



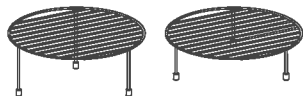
Horkovzdušné vaření

V následujícím příkladě se dozvíte, jak nejprve předeheřt troubu a poté vařit pokrm při teplotě 230°C po dobu 50 minut.



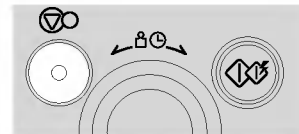
Pokud nenastavíte teplotu, trouba automaticky zvolí teplotu 180°C. Teplotu vaření můžete upravit pomocí OTOČNÉHO OVLADAČE.

Během horkovzdušného vaření musíte použít konvekční podstavec (nízký rošt).



2. Postup při vaření

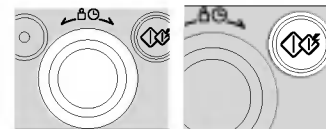
Zmáčkněte tlačítko **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)**.



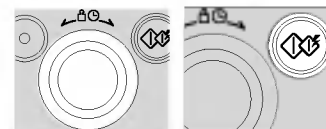
Otočením **OTOČNÉHO OVLADAČE** zvolte HORKOVZDUŠNÉ VAŘENÍ.



Otáčejte **OTOČNÝM OVLADAČEM**, až se na displeji zobrazí "230°C".
Zmáčkněte **START (SPUSTIT)**.



Otáčejte **OTOČNÝM OVLADAČEM**, až se na displeji zobrazí 50:00.
Zmáčkněte **START (SPUSTIT)**.
Během vaření můžete dobu vaření prodlužovat nebo zkracovat pomocí otočného ovladače.



Na následujícím příkladu Vám ukážeme, jak naprogramovat troubu v kombinovaném režimu Co-1 na dobu vaření 25 minut.

Kombinované vaření

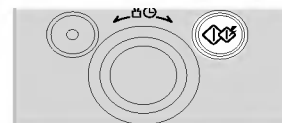


Mikrovlnná trouba je vybavena možností kombinovaného vaření, což vám umožňuje vařit jídla s kombinací nebo postupným používáním ohřevu a mikrovln. Tím se dá dosáhnout kratší doby vaření.

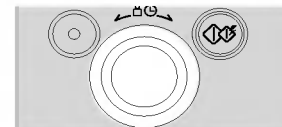
V režimu kombinovaného vaření můžete nastavit dva druhy mikrovlnného výkonu (20% a 60%).

Kategorie	Výkon mikrovln (%)
Co-1	20
Co-2	60

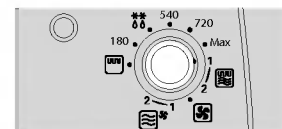
1 Zmáčkněte tlačítko **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)**.



2 Otočením knoflíku zvolte režim Co-1.



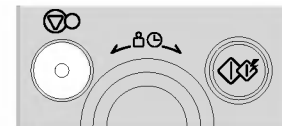
3 Otáčejte knoflíkem **DIAL (VOLICÍ KOTOUČ)**, až se na displeji objeví hodnota "25:00".



4 Zmáčkněte **START (SPUSTIT)** a tím potvrdíte volbu výkonu.

S nádobou po vaření manipulujte opatrně, může být horká.

Programy kombinovaného vaření



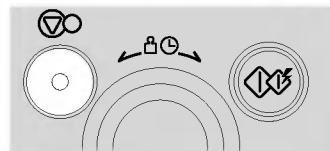
CZ

Kombinované vaření

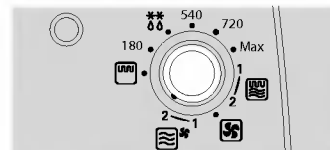
V následujícím příkladu se dozvíte, jak naprogramovat troubu s:- mikrovlnným výkonem 60 % a teplotou horkovzdušného vaření 200°C po dobu 25 minut.



2. **KOMBINOVANÉ HORKOVZDUŠNÉ VAŘENÍ**
Zmáčkněte tlačítko **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)**.

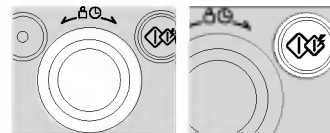


Otočením ovladače **FUNKCÍ UNCTION** zvolte horkovzdušné vaření Co-2.

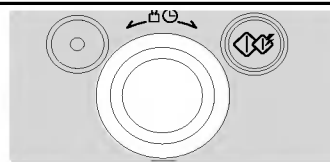


Vaše trouba disponuje funkcí kombinovaného vaření, která vám umožňuje vařit pokrm pomocí **topného tělesa** a **mikrovlm** zároveň nebo střídavě. To obecně znamená, že se pokrm vaří kratší dobu.

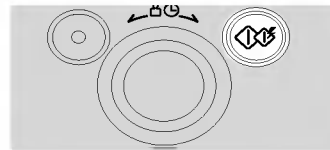
Otáčejte **OTOČNÝM OVLADAČEM**, až se na displeji zobrazí "200°C".
Stisknutím tlačítka **START** potvrďte nastavení teploty.



Otáčejte **OTOČNÝM OVLADAČEM**, až se na displeji zobrazí "25:00".



Zmáčkněte **START (SPUSTIT)**.
Během vaření můžete prodloužit nebo zkrátit dobu vaření pomocí **OTOČNÉHO OVLADAČE**.



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

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 DRŮBEŽ je vhodný na rozmrazování menších kousků jako je rohlík anebo malý plátek chleba. Proces vyžaduje určitou dobu odstavení, aby se i vnitřek rozmrazil. Na následujícím příkladu ukážeme, jak rozmrazit 1,4 kg zmražené drůbeže.

Automatické rozmrazování

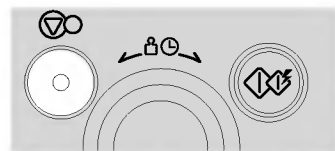


Mikrovlnná trouba má čtyři možnosti nastavení rozmrazování: **MEAT (MASO)**, **POULTRY (DRŮBEŽ)**, **FISH (RYBA)**, **MRAŽENÁ ZELENINA (FROZEN VEGETABLES)**. Každá z těchto kategorií má jiné nastavení výkonu. Opakovaným mačkáním tlačítka **AUTO DEFROST (AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ)** můžete zvolit jedno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

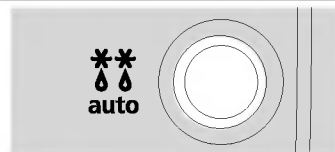
Kategorie	zmáčknout DEFROST	
MASO	1	krát
DRŮBEŽ	2	krát
RYBA	3	krát
MRAŽENÁ ZELENINA	4	krát

Zmáčkněte **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)**.

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

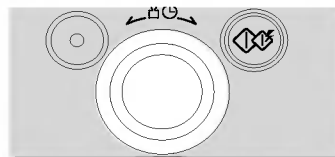


Zmáčkněte tlačítko **(AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ)** dvakrát a tím zvolíte program rozmrazování **POULTRY (DRŮBEŽ)**. Na displeji se objeví "DEF2".

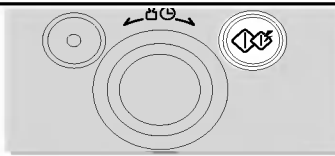


Zadejte hmotnost zmražené potraviny, kterou chcete rozmrazit.

Otáčejte knoflíkem **DIAL (VOLICÍ KOTOUČ)** až se na displeji objeví hodnota "1.4".



Zmáčkněte **START (SPUSTIT)**.



V průběhu rozmrazování uslyšíte zvukový signál, který značí, že máte otevřít dvířka mikrovlnné trouby, otočit vložené potraviny a oddělit jednotlivé kousky, abyste tím zajistili rovnoměrné rozmrazování. Odstraňte všechny porce, které jsou již rozmražené nebo je zastíhnete tak, aby se tím zajistilo pomalé rozmražení. Po kontrole zavřete dvířka a zmáčkněte **START (SPUSTIT/RYCHLE)** pro dokončení procesu rozmrazování.

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

CZ

PRŮVODCE ROZMRAZOVÁNÍM

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

Kategorie	Nádoba	Druh zpracování	Hmotnost
MASO DRŮBEŽ RYBA	Nádobí pro mikrovlnné trouby (mělké talíře)	<p>Maso Mleté hovězí maso, řízky, plátky, kostky na dušení, roštěnky, roštěnec, hovězí zadní, mleté bifteky, vepřové kotlety, jehněčí kotlety, roláda, klobásky, plátky (do 2 cm) Po zaznění zvukového signálu otočte rozmrazované potraviny Po rozmražení nechejte stát 5 - 15 minut.</p> <p>Drůbež Celé kuře, stehýnka, prsíčka, krůtí prsa (do 2,0 kg) Po zaznění zvukového signálu otočte rozmrazované potraviny Po rozmražení nechejte stát 20 - 30 minut.</p> <p>Ryby Filé, steaky, celé ryby, mořské plody Po zaznění zvukového signálu otočte rozmrazované potraviny Po rozmražení nechejte stát 10 - 20 minut.</p>	0,1- 4,0 kg
Mražená zelenina	Miska vhodná do mikrovlnné trouby	Mražený pokrm vložte do misky vhodné do mikrovlnné trouby. Vložte do trouby. Nastavte hmotnost a stiskněte tlačítko start. Po pípnutí troubu otevřete a pokrm zamíchejte. Po rozmražení nechte 5-8 minut odstát.	0,1 - 2,0 kg

Tuto funkci používejte pouze k velmi rychlému rozmrazení 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.

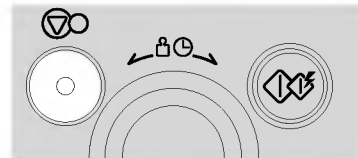
Rychlé rozmrazování



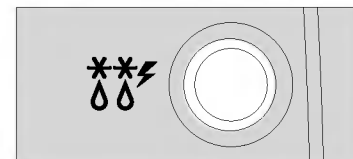
Mikrovlnná trouba je vybavena funkcí rychlé rozmrazení (MEAT - MASO)

Zmáčkněte **STOP/CLEAR**.

Zvážení 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)**.



CZ

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 všechny dávky, které jsou již rozmražené, nebo je zastíňte, aby se tím zajistilo pomalé rozmrazení. 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

PROGRAM		DRUH POTRAVINY	MIN/MAX.
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 misky 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.



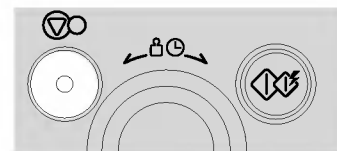
V následujícím příkladě vám ukážeme, jak připravit 0,6kg smažené kuřecí stehna.

Automatické vaření

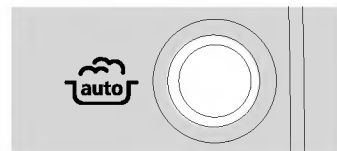


AUTO COOK (AUTOMATICKÉ VAŘENÍ) umožňuje prostřednictvím výběru a zadání typu a hmotnosti potravin jednoduše uvařit většinu vašich oblíbených pokrmů.

Zmáčkněte tlačítko **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)**.



Zmáčkněte tlačítko **AUTO COOK**.



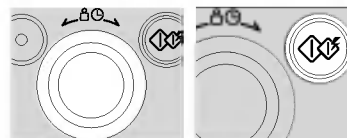
Kategorie

Smažené kuře	Ac 1
Smažená kuřecí stehna	Ac 2
Smažená ryba	Ac 3
Zmražená pizza	Ac 4
Čerstvá pizza	Ac 5
Zeleninové ragú	Ac 6
Pečené brambory	Ac 7

Otočte **OTOČNÝM OVLADAČEM**, až se zobrazí "Ac 2".
Zmáčkněte **START** potvrďte nastavení kategorie.



Otočením **OTOČNÉHO OVLADAČE** zobrazte na displeji "0.6".
Zmáčkněte **START (SPUSTIT)**.



CZ

Funkce	Kategorie	Hmotnostní limit	Nádobi	Teplota	Pokyny
Automatické vaření	Smažené kuře (Ac 1)	0,8 - 1,5 kg	Nízký rošt a kovový táč	Chladnička	Omyjte a osušte kůži. Kuře potřete olejem. Svažte mu nohy bavlněnou nití. Položte na rošt na kovovém tácu. Po zaznění PÍPNUTÍ porce obraťte. Po uvaření nechte odstát 10 minut zakryté aluminiovou fólií.
	Smažená kuřecí stehna (Ac 2)	0,2 - 0,8 kg	Nízký rošt a kovový táč	Pokojeová	Omyjte a osušte kůži. Kuřecí stehna potřete olejem. Položte na rošt na kovovém tácu. Po zaznění PÍPNUTÍ porce obraťte. Po uvaření nechte odstát 2 minuty zakryté aluminiovou fólií.
	Smažená ryba (Ac 3)	0,2 - 0,8 kg	Vysoký rošt a kovový táč	Chladnička	Očistěte a propláchněte. Položte pokrm na rošt. Po zaznění PÍPNUTÍ porce obraťte. Po uvaření nechte odstát 2 minuty zakryté aluminiovou fólií.
	Zmrazená pizza (Ac 4)	0,1 - 0,5 kg	Nízký rošt a kovový táč	Chladnička	Tato funkce je určena k ohřevu zmrazené pizzy. Vyjměte všechny tácy. Vložte do trouby na nízkém roštu na kovovém tácu přímo na otočný talíř. Nastavte hmotnost a stiskněte tlačítko start. Po uvaření vyjměte z trouby a nechte odstát 1-2 minuty.

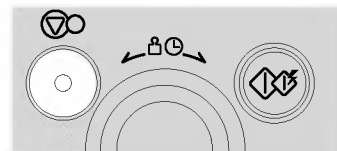
Funkce	Kategorie	Hmotnostní limit	Nádobi	Teplota potravin	Pokyny
Automatické vaření	Čerstvá pizza (Ac 5)	1 ks	Nízký rošt a kovový táč	Pokožová	<p>Přísady Těsto: Mouka 250 g, mléko 130 ml, sušené droždí 5 g, cukr 5 g, sůl 2 g, máslo (měkké) 25 g. Náplň: Holandský sýr 250 g, rostlinný olej 50 ml, uzenina 100 g, rajská jablka 2 ks, paprika 1 ks, černé olivy 50 g, rajský protlak 3 lžice Zkombinujte všechny přísady. Těsto vypracujte, až je vláčné. Vyválejte a zahněte okraje. Potřete kovový táč olejem. Těsto položte na vymazaný táč. Potřete těsto olejem, rajským protlakem a navrch nandejte náplň: párky, papriku, rajská jablka, olivy, posypte strouhaným sýrem. Zvolte nabídku a stiskněte tlačítko start, aniž by byly v troubě potraviny. Na konci předehřívání trouba pípne. Otevřete dvířka a položte připravený pokrm na nízký rošt na skleněný otočný talíř. Po uvaření vyjměte z trouby a nechejte od stát 2-3 minuty.</p>
	Zeleninové ragú (Ac 6)	4 porce	Miska vhodná do mikrovlnné trouby	Pokožová	<p>Přísady Lilek 2,5 ks, nakrájený na kostky Paprika 3 ks, nakrájená na proužky Rajská jablka 2,5 ks, nakrájená nadrobno Dýně 0,5 ks, nakrájená na kostky Cibule 1,5-2 ks, nakrájená nadrobno Mrkev 1 ks, nakrájená na proužky Rostlinný olej 0,25 skleničky Cukr 1 lžice Koření - bobkový list, česnek, sůl, pepř Veškerou zeleninu vyskládanou do vrstev vložte do misky vhodné do mikrovlnné trouby a dochutěte solí a pepřem, přidejte cukr a rostlinný olej. Přiklopte plastovým víkem s otvory. Připravenou misku vložte do trouby. Zvolte menu a stiskněte tlačítko start. Během vaření dvakrát zamíchejte. Po uvaření vyjměte z trouby a nechejte od stát 2-3 minuty.</p>
	Pečené brambory (Ac 7)	0,2 ~ 1,0 kg	Kovový talíř	Pokožová	<p>Vyberte středně velké brambory o hmotnosti 180 -220 g. Brambory umyjte a osušte. Pomocí vidličky brambory několikrát propíchněte. Brambory vložte do trouby. Po uvaření nechte od stát 5 minut zakryté aluminiovou fólií.</p>

Automatické opékání

V následujícím příkladě vám ukážeme, jak připravit 0,6kg telecí pečení.



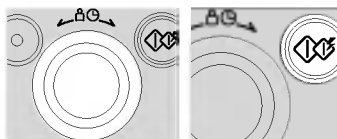
Zmáčkněte tlačítko **STOP/CLEAR** (ZASTAVIT/VYNULOVAT).



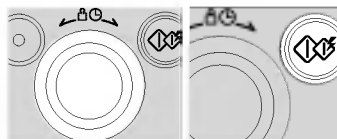
Zmáčkněte tlačítko **AUTO ROAST**.



Otočením **OTOČNÉHO OVLADAČE** zobrazte na displeji "Ar 3".
Zmáčkněte **START** potvrďte nastavení kategorie.



Otočením **OTOČNÉHO OVLADAČE** zobrazte na displeji "0.6".
Zmáčkněte **START** (SPUSTIT).



Funkce AUTOMATICKÉHO OPÉKÁNÍ umožňuje prostřednictvím výběru a zadání typu a hmotnosti potravin jednoduše připravit většinu vašich oblíbených pokrmů.

Kategorie

Hovězí pečeně	Ar 1
---------------	------

Vepřová pečeně	Ar 2
----------------	------

Telecí pečeně	Ar 3
---------------	------

PRŮVODCE AUTOMATICKÝM GRILOVÁNÍM

Funkce	Kategorie	Hmotnostní limit	Nádobí	Teplota potravin	Pokyny
Automatické grilování	Hovězí pečeně (Ar1)	0,5- 1,5 kg	Nízký rošt a kovový táč	Chlazené potraviny	Potřete hovězí maso rozpuštěným margarínem nebo máslem. Položte na nízký rošt na kovovém tácu. Po zaznění pípnutí pokrm obraťte. Poté pokračujte ve vaření stisknutím tlačítka Start. Po dokončení vaření nechte odstát 10 minut zakryté fólií.
	Vepřová pečeně (Ar2)	0,5- 1,5 kg	Nízký rošt a kovový táč	Chlazené potraviny	Potřete vepřové maso rozpuštěným margarínem nebo máslem. Položte na nízký rošt na kovovém tácu. Po zaznění pípnutí pokrm obraťte. Poté pokračujte ve vaření stisknutím tlačítka Start. Po dokončení vaření nechte odstát 10 minut zakryté fólií.
	Telecí pečeně (Ar3)	0,5- 1,5 kg	Nízký rošt a kovový táč	Chlazené potraviny	Příprava marinády: smíchejte citrónovou šťávu, rostlinný olej, koření, nakrájený česnek. Maso marinujte asi 1 hodinu. Telecí položte na nízký rošt na kovovém tácu. Zvolte požadované menu a nastavte hmotnost. Spusťte vaření stisknutím start. Po pípnutí trouby otevřete a pokrm otočte. Pokračujte ve vaření stisknutím tlačítka start. Jakmile je pokrm hotový, vyjměte ho z trouby a nechte odstát zakrytý aluminiovou fólií asi 10 minut.

Evropská menu

V následujícím příkladě se dozvíte, jak připravit 0,5 kg pečených fazolí.



Evropská menu umožňují prostřednictvím výběru a zadání typu a hmotnosti potravin stisknutím tlačítka More/Less jednoduše připravit většinu vašich oblíbených pokrmů.

Kategorie

Ovsená kaša Sc 1

Cestoviny Sc 2

Pečená fazuľa, ohrievaná Sc 3

Párky v konzerve Sc 4

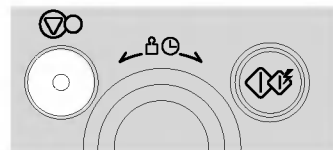
Dusené pokrmy Sc 5

Miešané vajcia Sc 6

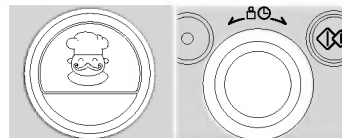
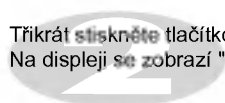
GRILOVANÁ RYBA Sc 7

KLOBÁSY Sc 8

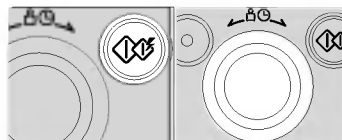
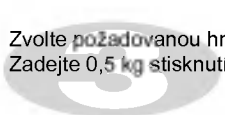
Zmáčknúte tlačítko **STOP/CLEAR** (ZASTAVIT/VYNULO VAT).



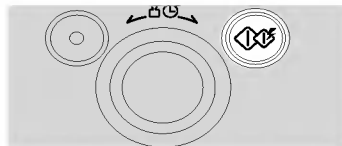
Trikrát stisknúte tlačítko **European Menu**. Na displeji sa zobrazí "Sc 3".



Zvoľte požadovanú hmotnosť pečených fazolí. Zadejte 0,5 kg stisknutím tlačítka **MORE** päťkrát.



Zmáčknúte **START** (SPUSTIT).



Pokrm	Teplota pokrmu	NÁDOBA	Hmotnostný limit	Inštrukcie																								
1. Ovsená kaša	Izbová	Nádoba vhodná do mikrovlnnej rúry	1 - 4 porcie	<p>Vezmite 170 - 200 g stredne veľkých zemiakov. Omyte a osušte zemiaky. Prepichnete zemiaky niekoľkokrát vidličkou. Vložte zemiaky na sklenený tanier. Nastavte hmotnosť a stlačte štart. Po uvarení,</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>1 porcia</th> <th>2 porcie</th> <th>3 porcie</th> <th>4 porcie</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ovsené vločky</td> <td>1/3 šálky</td> <td>2/3 šálky</td> <td>1 šálka</td> <td>1/3 šálky</td> </tr> <tr> <td>1 balenie (asi 40 g)</td> <td>(1 balenie)</td> <td>(2 balenia)</td> <td>(3 balenia)</td> <td>(4 balenia)</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Studené mlieko</td> <td>3/4 šálky</td> <td>1 1/2 šálky</td> <td>2 1/4 šálky</td> <td>1 1/3 šálky</td> </tr> <tr> <td>180 ml</td> <td>360 ml</td> <td>540 ml</td> <td>720 ml</td> </tr> </tbody> </table>		1 porcia	2 porcie	3 porcie	4 porcie	Ovsené vločky	1/3 šálky	2/3 šálky	1 šálka	1/3 šálky	1 balenie (asi 40 g)	(1 balenie)	(2 balenia)	(3 balenia)	(4 balenia)	Studené mlieko	3/4 šálky	1 1/2 šálky	2 1/4 šálky	1 1/3 šálky	180 ml	360 ml	540 ml	720 ml
	1 porcia	2 porcie	3 porcie	4 porcie																								
Ovsené vločky	1/3 šálky	2/3 šálky	1 šálka	1/3 šálky																								
1 balenie (asi 40 g)	(1 balenie)	(2 balenia)	(3 balenia)	(4 balenia)																								
Studené mlieko	3/4 šálky	1 1/2 šálky	2 1/4 šálky	1 1/3 šálky																								
	180 ml	360 ml	540 ml	720 ml																								
2. Cestoviny	Izbová	Nádoba vhodná do mikrovlnnej rúry	0,1 kg - 0,3 kg	<p>Vložte cestoviny do vriacej vody s 1/4 čajovej lyžičky soli do širokej hlbokkej nádoby.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Hmotnosť</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> <th>Pokrievka</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vriaca voda</td> <td>400 ml</td> <td>700 ml</td> <td>1000 ml</td> <td>Nie</td> </tr> </tbody> </table> <p>Varte nezakryté. Až rúra pípne, dobre premiešajte cestoviny a stlačte štart pre pokračovanie. Po uvarení, premiešajte a nechajte odstáť 1 minútu podľa potreby. Prepláchnite cestoviny studenou vodou.</p>	Hmotnosť	100 g	200 g	300 g	Pokrievka	Vriaca voda	400 ml	700 ml	1000 ml	Nie														
Hmotnosť	100 g	200 g	300 g	Pokrievka																								
Vriaca voda	400 ml	700 ml	1000 ml	Nie																								
3. Pečená fazuľa, ohrievaná	Izbová	Nádoba vhodná do mikrovlnnej rúry	0,2 kg - 0,8 kg	<p>Nasypte fazuľu do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry. Položte nádobu na sklenený tanier. Po ohriati zamiešajte a nechajte odstáť 1-2 minúty zakryté.</p>																								

<i>Pokrm</i>	<i>Teplota pokrmu</i>	<i>NÁDOBA</i>	<i>Hmotnostný limit</i>	<i>Inštrukcie</i>
4. Párky v konzerve	Izbová	Nádoba vhodná do mikrovlnnej rúry	0,2 kg - 0,6 kg	Vložte obsah konzervy vrátane nálevu do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry. Ohrejte nezakryté, po ohriati dobre zamiešajte. Osušte a servírujte.
5. Dusené pokrmy	Izbová	Nádoba vhodná do mikrovlnnej rúry	0,2 kg - 0,6 kg	Vložte dusené do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry. Volne zabalte. Po ohriati dobre premiešajte a nechajte 2 minúty stať.
6. Miešané vajcia	Chladené	Nádoba vhodná do mikrovlnnej rúry	1 - 4 vajcia	Vložte požadovaný počet vajec a mlieka do širokej misy. Jemne šľahajte. Po uvarení vyberte z rúry. Dobre zamiešajte a nechajte 1-2 minúty odstáť zakryté kým nestuhnú. Pridajte mlieko podľa potreby a množstva. 1 vajce: 1 lyžica mlieka 2 vajcia: 2 lyžice mlieka 3 vajcia: 3 lyžice mlieka 4 vajcia: 4 lyžice mlieka
7. GRILOVANÁ RYBA	Chladené potraviny	Vysoký rošt	0,2-0,6 kg	Očistíte a propláchnete. Položte na vysoký rošt. Jakmile trouba pípne, obraťte pokrm a pokračujte stisknutím tlačítka start. Po dokončení vaření vyjměte pokrm z trouby. Můžete jej ihned podávat.
8. KLOBÁSY	Chladené potraviny	Vysoký rošt	0,1-0,5 kg	Vyjměte je z obalu. Položte na vysoký rošt. Jakmile trouba pípne, obraťte pokrm a pokračujte stisknutím tlačítka start. Po dokončení vaření vyjměte pokrm z trouby. Můžete jej ihned podávat.

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.

Ohřívání pokrmů

Pokrm	Doba ohřevu (při výkonu VYSOKÝ)	Speciální instrukce
Plátky masa 3 plátky (0,5 mm)	1-2 min	Položte plátky masa na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Zakryjte mikrotenovou fólií a propíchněte jí, aby mohl pokrm větrat. Pozn.: Využít 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.
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

Pokrm	Množství	Doba přípravy (až výkon VYSOKÝ)	Instrukce	Doba stání
Artyčoky (kus 230 g)	2 středně velké 4 středně velké	4 1/2 - 7 min 10 - 12	Ořízněte. Přidejte 2 polévkové lžice vody a 2 lžice 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 a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Červená řepa, čerstvá	450 g	11 - 16	Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Brokolice, čerstvé výhonky	450 g	5 - 8	Vložte brokolici do zapékací nádoby. Přidejte 1/2 sklenice vody.	2-3 minuty
Zelí, čerstvé, krájené	450 g	5 1/2 - 7 1/2	Přidejte 1/4 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Mrkev, čerstvá, pokrájená na plátky	200 g	2 - 3	Přidejte 1/4 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Květák, čerstvý, vcelku	450 g	5 - 7	Přidejte 1/4 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy otočte.	2-3 minuty
Čerstvá celerová nat', krájená na plátky	2 hrky (0,5 l) 4 hrky (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

Pokrm	Množství	Doba přípravy (až výkon VYSOKÝ)	Instrukce	Doba stání
Kukuřice, čerstvá	2 klasy	4 - 8	Oloupejte. Přidejte 2 polévkové lžice vody do zapékací nádoby. Zakryjte.	2-3 minuty
Houby, čerstvé, nakrájené na plátky	230 g	11/2 - 21/2	Vložte houby do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Pastinák, 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 hrky (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	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 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 zkroutení.
- Naskládejte na grilovací stojánek. Potřete rozpuštěným máslem nebo olejem.
- V polovině doby přípravy maso obraťte.

Pokrm	Množství	Přibližná 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 krvavé	230 g x 2	18-20	
středně propečené	230 g x 2	22-24	
dobře propečené	230 g x 2	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, 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	Přibližná 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, skeble nepředvařené	450 g 450 g	16-20 16-20	Dobře podlévejte během přípravy.

CZ

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

Důležité bezpečnostní pokyny

Pozorně si je přečtěte a uložte pro pozdější použití

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

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

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

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

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

CZ

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 mikrovlnné trouby. 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 nádobí, které se dá použít jako varné nádoby do mikrovlnné trouby. Přečtete si prosím následující dělení nádob.

Jídelní talíře

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

Skleněné nádoby

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

Umělohmotné zásobníky

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

Papír

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

Plastové varné sáčky

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

Umělohmotné varné nádoby pro mikrovlnné trouby

V obchodech je k dostání široký výběr různých druhů a velikostí nádob pro mikrovlnné trouby. Ve většině případů budete moci použít nádoby, které již 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 ledové studené 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 knižky je, že co se týče časových údajů vaření, zůstávat konzervativní. Trošku přeavařené jídlo nemusí být dobré. U některých receptů, hlavně u chleba, koláčů a pudinků je doporučeno vyndat pokrmy z mikrovlnné trouby poněkud nedovařené. To není omyl. Když necháte pokrm (většinou přikrýlý) chvíli stát mimo troubu, pak ještě určitou dobu bude proces "vaření" pokračovat, jelikož teplo absorbované u okrajových částech potravin bude postupně prostupovat směrem dovnitř. Pokud pokrm zůstane v mikrovlnné troubě tak dlouho, dokud se zcela neuvaří vnitřek, pak venkovní vrstva bude již přeavařena nebo i spálena. Postupně budete získávat zkušenosti, jak u kterého pokrmu nastavit dobu vaření a následující dobu než pokrm "dojde".

Hustota potravin

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

Výška pokrmů

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

Obsah vody v potravinách

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

Kosti a pokrmy s obsahem tuku

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

Množství potravin

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

Plátky potravin

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

Zakrytí

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

Hnědnutí

Pečení 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 mírně vysychání pokrmu.

Rozmístění a vzdálenosti

Jednotlivé kousky 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 kousky nedávejte na sebe.

Charakteristika potravin a vaření v mikrovlnné troubě

Míchání

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

Obracení

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

Umístění silnějších kousků ke kraji

Jelikož mikrovlnné záření je pohlavováno 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 „iskření“.

Zvětšení objemu

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

Propichování

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

Jak vyzkoušet, jestli je pokrm uvařený.

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

Doba stání

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

Čištění mikrovlnné trouby

1. Udržujte vnitřní povrch trouby v čistotě

Odstraňujte skvrny od jídel a rozstříknuté části tekutin ze stěn trouby a z míst mezi dvířky a těsněním. Nejlepší je vyteklé zbytky jídla ihned odstranit vlhkým hadříkem. Úlomky a skvrny absorbují mikrovlnnou energii a tím prodlouží dobu vaření. Vlhkým hadříkem odstraňte drobky, které spadnou mezi dvířka a rám. Tato místa je nutné čistit zvlášť pečlivě, aby u dvířek bylo zajištěno 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 ČISTICÍ PRAŠKY NEBO KOVOVÉ A PLASTOVÉ STĚRKY. Kovové části se udržují snadněji čisté častějším vytíráním vlhkým hadříkem.

Otázky a odpovědi

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

ODPOVĚĎ: Může být více důvodů proč nesvítilí.

Žárovka je prasklá.

Dvířka nejsou úplně zavřená.

OTÁZKA: Může mikrovlnná energie pronikat přes průhledné okno dvířek?

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

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

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

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

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

OTÁZKA: Proč vejce při vaření prasknou?

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

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

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

OTÁZKA: Je možné dělat popcorn v mikrovlnné troubě?

ODPOVĚĎ: Ano, pokud použijete jednu ze dvou následujících metod

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

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

CZ

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

		MC-7684B / MC-7684BS
Napájecí napětí		230 V střídavé/50 Hz
Výkon		900 W (dle normy IEC60705)
Frekvence mikrovln		2450 MHz
Vnější rozměry		512mm(W) X 307mm(H) X 510mm(D)
Příkon	Mikrovlny	1300 W
	Gril	1150 W
	Kombinace	2650 W
	Horkovzdušné	1350 W(Max 2450 W)

<Czech>

Likvidace starých spotřebičů

1. Pokud je u výrobku uveden symbol pojízdného kontejneru v přeškrtnutém poli, znamená to, že na výrobek se vztahuje směrnice Evropské unie číslo 2002/96/EC.
2. Všechny elektrické a elektronické výrobky by měly být likvidovány odděleně od běžného komunálního odpadu prostřednictvím sběrných zařízení zřízených za tímto účelem vládou nebo místní samosprávou.
3. Správný způsob likvidace starého elektrického spotřebiče pomáhá zamezit možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví.
4. Blížší informace o likvidaci starého spotřebiče získáte u místní samosprávy, ve sběrném zařízení nebo v obchodě, ve kterém jste výrobek zakoupili.

