



**MIKROVLNNÁ TROUBA/GRILL/KOMBINACE  
HASZNÁLATI UTASÍTÁS  
INSTRUKCJA OBSŁUGI**

**CUPTOR CU MICROUND/GRILL/PREPARARE COMBINATĂ**

**MS-2683FLB**

P/No: MFL36780701

# 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 dvírek 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. Předjetí výše uvedeným jevům můžete dodržením 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, znova ji opatrně zamíchejte nebo s ní zatřepte (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 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.

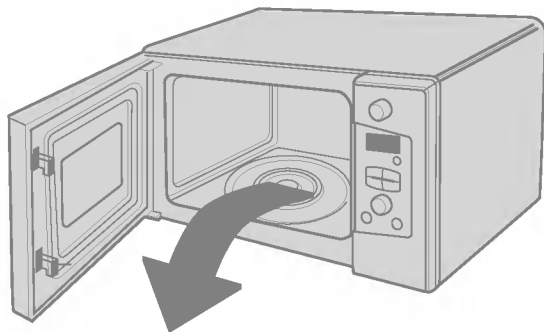
Bezpečnostní pokyny .....	3
Obsah .....	4
Vybalení a instalace .....	5-6
Nastavení času .....	7
Dětský zámek .....	8
Vaření v mikrovlnné troubě .....	9
Úroveň výkonu mikrovlnné trouby .....	10
Rychlý start .....	11
Automatické vaření .....	12-13
Automatické rozmrazování .....	14-15
Rychlé rozmrazení .....	16-17
Automatické opětovné ohřátí .....	18-19
Delší nebo kratší vaření .....	20
Ohřívání pokrmů .....	21
Čerstvá zelenina .....	22
Důležité bezpečnostní pokyny	
Pozorně si je přečtěte a uložte pro pozdější použití .....	23-24
Nádobí vhodné pro mikrovlnnou troubu .....	25
Charakteristika potravin a vaření v mikrovlnné troubě .....	26-27
Otázky a odpovědi.....	28
Značení vodičů napájecího kabelu /	
Technické údaje .....	29

# Vybalení a instalace

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

**1**

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



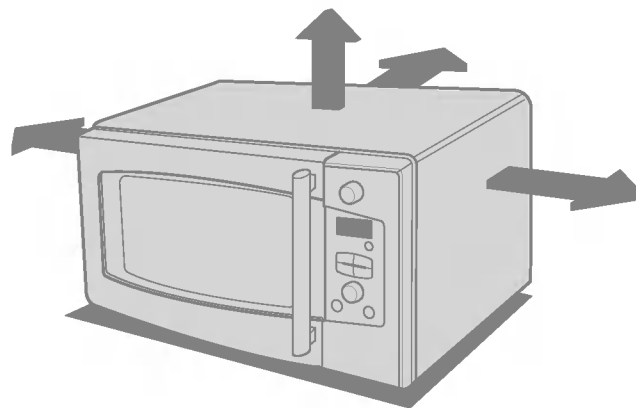
SKLENĚNÝ TALÍŘ



ROTAČNÍ PODPĚRA

**2**

Umístěte troubu na zvolené vodorovné místo o minimální světlé výšce 85 cm ale přesvědčete se, že nad troubou zůstane alespoň 30 cm a za ní alespoň 10 cm volný prostor pro zajištění náležitého větrání. Čelní strana musí být alespoň 8 cm od hrany desky, na které je trouba umístěna, aby nedocházelo k náhodnému doteku horké trouby.



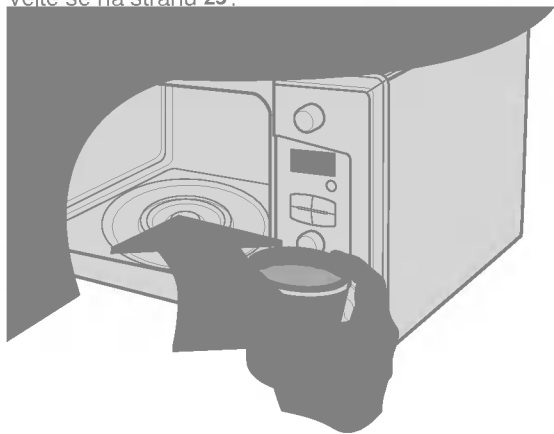
Výstupní větrací otvor se nachází na vrchní nebo boční stěně trouby. Zakrytí tohoto otvoru by mohlo způsobit poškození trouby

**Tato mikrovlnná trouba se nesmí používat pro účely komerčního stravování.**

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

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

**5** Naplňte **nádobu určenou pro mikrovlnné vaření 300 ml vody**. Umístěte ji na **SKLENĚNÝ TÁČ** a uzavřete dvířka trouby. Jestliže máte jakýkoliv pochybnosti o tom, jaký typ nádoby máte použít, podívejte se na stranu **25**.



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



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



**VAŠE TROUBA JE NYNÍ PŘIPRAVENA K POUŽÍVÁNÍ**

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

# Nastavení času



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

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

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

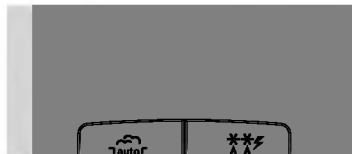
Ujistěte se, že vaši troubu správně připravili pro používání 24 hodinového režimu v této příručce.

Zmáčkněte **STOP / CLEAR**.



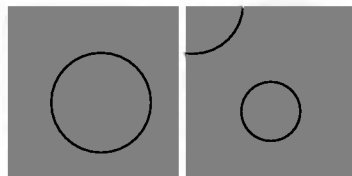
Zmáčkněte **CLOCK**.

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



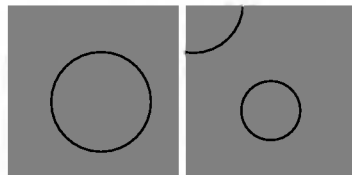
Otáčte **NUMPAD** displej neukáže "14: "

Zmáčkněte **NUMPAD** pro potvrzení hodin.



Otáčte **NUMPAD** displej neukáže "14:35"

Hodiny jsou nastaveny.





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

Nicméně, vaše dítě může stále dvířka trouby otevřít.

Zapnutí **DETSKÝ ZÁMEK**.



Zapnutí **DETSKÝ ZÁMEK** **TOP/CLEAR**, dokud se na displeji neobjeví **DETSKÝ ZÁMEK**.

**DETSKÝ ZÁMEK (CHILD LOCK)** je nyní nastaven.

Jestliže byly nastaveny hodiny, čas na displeji zmizí.



"I" indikuje, čímž indikuje, že **DETSKÝ ZÁMEK** je nastaven.



Pro zrušení **DETSKÝ ZÁMEK** zmáčknete a držete **DETSKÝ ZÁMEK** "I" nezmizí.

Ušly, že tato funkce zrušena.



# Vaření

## v mikrovlnné troubě

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



Vaše trouba má pět pozic nastavení výkonu.

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

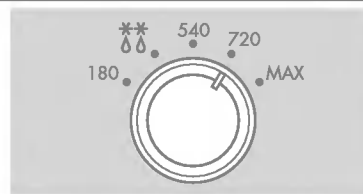
Výkon	%	Výkon (W)
VYSOKÝ (MAX)	100 %	900 W
STŘEDNĚ VYSOKÝ	80 %	720 W
STŘEDNÍ	60 %	540 W
ROZMRAZOVACÍ (STŘEDNÍ NÍZKÝ)	40 %	360 W
NÍZKÝ	20 %	180 W

Ujistěte se, že troubu správně připravili k používání podle pokynů v této příručce.

Zmáčkněte **STOP / CLEAR**.



Okamžitě nastavte výkon na 720 W (80%).



Okamžitě nastavte čas na 5:30".





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

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

## Úrovně výkonu mikrovlnné trouby



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

# Rychlý start

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



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

Zmáčkněte **CLEAR**.



Zmáčkněte **START** 4 krát pro volbu **VYSOKÉM** výkonu.



V nastavení **Rychlý start** (Quick Start) můžete rozšířit intervaly na 59 sekund opakovaným stlačováním tlačítka **Rychlý start** (Quick Start).



# Automatické vaření

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



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

Kategorie	zmáčknout AUTO COOK
brambory pečené ve slupce	<b>1</b> krát
čerstvá zelenina	<b>2</b> krát
zmrazená zelenina	<b>3</b> krát
rýže/těstoviny	<b>4</b> krát
čerstvé ryby	<b>5</b> krát

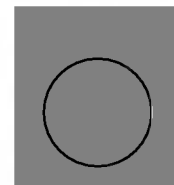
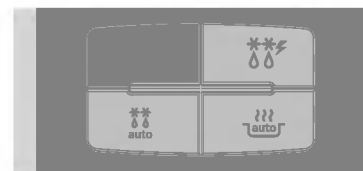
Zmáčknout **CLEAR**.

Zmáčknout **COOK 2** - krát pro volbu čerstvá zelenina.

Na displeji se zobrazí "Ac-2".

Otáčecím kolečkem displej ukáže "0.6".

Zmáčknout



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

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

## Automatické rozmrazování



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

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

Zvolíte **CLEAR**.

Chcete rozmrazit.

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

Zmáčknete **DEFROST** dvakrát a zvolíte rozmrazovací program

V troubě se objeví "dEF2".

Zadejte množství zmrazeného jídla, které právě chcete rozmrazit.

Obtáhnete kolečko a displej ukáže v "1.4".

Zmáčknete

V troubě se objeví "PÍPAT". V tomto okamžiku otevřete dvířka trouby, otočte jídlem a oddělte je od rozmrazování. Odstraňte všechny části, které jsou již rozmrazeny, nebo je zakryjte pro umožnění dokončení rozmrazování. Po zkontrolování uzavřete dvířka trouby a zmáčknete START pro pokračování rozmrazování.

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

## Návod pro automatické rozmrazování určité hmotnosti

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

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

## Rychlé rozmrazení

Tato funkce umožňuje rozmrazení maximálně 0,5 kg nakrájeného masa velmi rychle.

Je nutno chvíli vyčkat pro rozmrazení středu vnitřku potravin.

V následujícím příkladu vám ukážu, jak rozmrazit 0,5 kg zmrazeného masa.



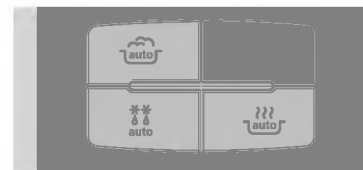
Zmáčkněte **CLEAR**.

Trouba začne rozmrazit. Ujistěte se, že jsou vyjmuty všechny sáčky nebo obaly. Pak umístěte jídlo do vaší trouby a uzavřete dvířka trouby.



Zmáčkněte **ROZMRAZENÍ (QUICK DEFROST)**.

(Vložte 0,5 kg masa).



Trouba začne pracovat automaticky.

Trouba začne pracovat v režimu "PÍPAT". V tomto okamžiku otevřete dvířka, otočte jídlo a budete mít jistotu dokonalého rozmrazení. Vyjměte všechny části, které jsou již rozmrazené, nebo je přikryjte pro zpomalení rozmrazování.

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

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

## Návod pro rychlé rozmrazování (QUICK DEFROST)

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

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

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



# Automatické opětovné ohřátí

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



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

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

**Kategorie** zmáčknout  
**AUTO Reheat**

**chlazené maso** **1** krát

**zmrazené maso** **2** krát

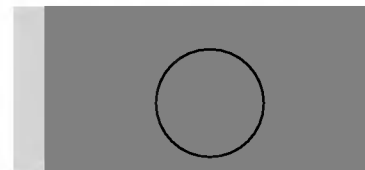
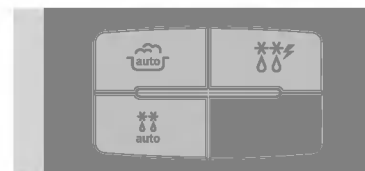
**chlazená pizza** **3** krát

Zmáčknout **CLEAR**.

Zmáčknout **REHEAT** dvakrát pro výběr **zmrazené maso**.

Na displeji se objeví "0.6".

Ohřívání je automaticky nastaveno na "0.6".







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

## Delší nebo kratší vaření

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




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

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


Není potřeba zastavovat proces vaření.

Zmáčkněte  (CLEAR).

Nastavte požadovaný program **AUTOMATICKÉ VAŘENÍ** (Zvolte  / ).

Zmáčkněte **START**.

Zmáčkněte  (MORE).  
Doba vaření se zvýší o 10 sekund po každém zmáčknutí tlačítka.

Zmáčkněte  (LESS).  
Doba vaření se sníží o 10 sekund po každém zmáčknutí tlačítka.



# Ohřívání pokrmů

Pro úspěšné ohřívání pokrmů v mikrovlnné troubě je důležité dodržet několik zásad. Pro správné nastavení potřebného času ohřevu je potřebné znát množství (hmotnost) ohříváných potravin. Nejlepšího výsledku se dosáhne rozložením potravin do kruhu. Jídlo o pokojové teplotě se ohřeje rychleji než jídlo studené z chladničky. Obsah konzerv vyndejte z plechovky a uložte do nádoby vhodné pro mikrovlnné trouby. Obsah nádoby se ohřeje mnohem rovnoměrněji, pokud bude nádoba přikryta víkem nebo odvětrávanou fólií. Víko sundávejte opatrně, horká pára by mohla způsobit opaření. K ohřívání různých jídel využívejte níže uvedených rad.

Pokrm	Doba ohřevu (při výkonu VYSOKÝ)	Speciální instrukce
Plátky masa 3 plátky (0,5 mm )	1 - 2 min	Položte plátky masa na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Zakryjte mikrotenovou fólií a propíchněte jí, aby mohl pokrm větrat. Pozn.: 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.
Guláše, kotlíková jídla 1 šálek 3 šálky	1 1/2 - 3 min 4 1/2 - 7 min	Ohřívejte přikryté v hluboké nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.
Krémové nebo sýrové pokrmy 1 šálek 3 šálky	1 - 2 1/2 min 3 1/2 - 6 min	Ohřívejte přikryté v hluboké nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.
Masové toasty (1/2 šálku masové hmoty bez žemle)	1-1 1/2 min	Masovou toustovou směs a žemli ohřívejte odděleně. Směs připravujte v zakryté ohnivzdorné nádobě do mikrovlnné trouby. Během přípravy jednou promíchejte. Žemli ohřívejte podle návodu viz dále.

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

# Čerstvá zelenina

<i>Pokrm</i>	<i>Množství</i>	<i>Doba přípravy (při výkonu VYSOK Ý)</i>	<i>Instrukce</i>	<i>Doba stání</i>
Artyčoky (kus 230 g)	2 středně velké 4 středně velké	4 1/2 - 7 min 10 - 12	Orizněte. 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 a polovinu 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

<i>Pokrm</i>	<i>Množství</i>	<i>Doba přípravy (při výkonu VYSOK Ý)</i>	<i>Instrukce</i>	<i>Doba stání</i>
Kukuřice, čerstvá	2 klasy	4 - 8	Oloupejte. Přidejte 2 polévkové lžíce vody do zapékačí nádoby. Zakryjte.	2-3 minuty
Houby, čerstvé, nakrájené na plátky	230 g	1 1/2 - 2 1/2	Vložte houby do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
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 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 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

# 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 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 závažné 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 ohřívat 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 upozorujete 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. Přístroj není určen pro použití mladými dětmi nebo nemohoucími osobami bez dozoru.
- UPOZORNĚNÍ:** Pokud jsou dveře nebo těsnění dveří poškozeny, nesmí se trouba provozovat do doby, než ji opraví kompetentní osoba.

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

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

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

# Nádobí vhodné pro mikrovlnnou troubu

## Nikdy nepoužívejte v mikrovlnné troubě kovové nebo pokovené nádoby.

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

Většinu nekovových, tepelně odolných varných nádob je možné použít i v mikrovlnné troubě. Některé materiály však mohou obsahovat určité látky, které z nich činí nádoby nevhodné pro 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. Přčtete 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 unikát. Nikdy nepoužívejte v mikrovlnné troubě obyčejné umělohmotné sáčky, protože by se spěklely 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 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 knižky 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 guláš. 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 rostlince a některé zeleniny je nutné před uvařením v mikrovlnné troubě postříkat vodou nebo je v nádobě přikrýt.

## Kosti a pokrmy s obsahem tuku

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

## Množství potravin

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

## Plátky potravin

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

## Zakrytí

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

## Hnědnutí

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

## Zakrytí papírem na pečení

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

## Rozmístění a vzdálenosti

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

# Charakteristika potravin a vaření v mikrovlnné troubě

## Míchání

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

## Obrácení

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 „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, kuře nebo slupce mohou v mikrovlnné troubě explodovat, pokud se před vařením jejich slupka nepropíchne. Mezi tyto potraviny řadíme žloutky a bílky vajec, škeble a ušťice 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 dovarí. 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 dovarilo 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 drobký, 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 očistíte 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 očistíte vlhkým hadříkem a okamžitě jej osušte hadříkem suchým.

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

4. Dvířka a dveřní těsnění je nutné udržovat v čistotě. K omývání používejte pouze teplou vodu se saponátem, otřete hadříkem s čistou vodou a pak je pečlivě vytřete do sucha. NEPOUŽÍVEJTE ABRAZIVNÍ MATERIÁLY JAKO JSOU ČISTÍCÍ PRAŠKY NEBO KOVOVÉ A PLASTOVÉ STĚRKY.

Kovové části se udržují snadněji čisté častějijším vytíráním vlhkým hadříkem.

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

**ODPOVĚĎ:** Může být více důvodů proč nesvítí.

Žárovka je prasklá.

Dvířka nejsou úplně zavřená.

**OTÁZKA: Může mikrovlnná energie pronikat přes průhledné okno dvířek?**

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

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

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

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

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

**OTÁZKA: Proč vejce při vaření prasknou?**

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

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

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

**OTÁZKA: Je možné dělat popcorn v mikrovlnné troubě?**

**ODPOVĚĎ:** Ano, pokud použijete jednu ze dvou následujících metod

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

**DODRŽUJTE NÁVODY JEDNOTLIVÝCH VÝROBCŮ POPCORNU 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 VZNIČENÍ 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.

# 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

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

<Czech>

### Likvidace starých spotřebičů

1. Pokud je u výrobku uveden symbol pojiždného 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. Bližší informace o likvidaci starého spotřebiče získáte u místní samosprávy, ve sběrném zařízení nebo v obchodě, ve kterém jste výrobek zakoupili.

<Hungarian>

### Régi eszközök ártalmatlanítása

1. A termékhez csatolt áthúzott, keresek szeméttároló jel jelöli, hogy a termék a 2002/96/EC EU-direktíva hatálya alá esik.
2. Minden elektromos és elektronikai terméket a lakossági hulladéktól elkülönítve kell begyűjteni, a kormány vagy az önkormányzatok által kijelölt begyűjtő eszközök használatával.
3. Régi eszközeinek megfelelő ártalmatlanítása segíthet megelőzni az esetleges egészségre vagy környezetre ártalmas hatásokat.
4. Ha több információra van szüksége régi eszközeinek ártalmatlanításával kapcsolatban, tanulmányozza a vonatkozó környezetvédelmi szabályokat, vagy lépjen kapcsolatba az üzlettel, ahol a terméket vásárolta.

<Polish>

### Utylizacja starych urządzeń

1. Kiedy do produktu dołączony jest niniejszy przekreślony symbol kołowego pojemnika na śmieci, oznacza to, że produkt jest objęty dyrektywą 2002/96/EC.
2. Wszystkie elektryczne i elektroniczne produkty powinny być utylizowane niezależnie od odpadów miejskich, z wykorzystaniem przeznaczonych do tego miejsc składowania wskazanych przez rząd lub miejscowe władze.
3. Właściwy sposób utylizacji starego urządzenia pomoże zapobiec potencjalnie negatywnemu wpływowi na zdrowie i środowisko.
4. Aby uzyskać więcej informacji o sposobach utylizacji starych urządzeń, należy skontaktować się z władzami lokalnymi, przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów lub sklepem, w którym produkt został kupiony.

<Romanian>

### Casarea aparatelor vechi

1. Această siglă (un coș de gunoi încercuit și tăiat) semnifică faptul că produsul se află sub incidența Directivei Consiliului European 2002/96/EC.
2. Aparatele electrice și electronice nu vor fi aruncate împreună cu gunoiul menajer, ci vor fi predate în vederea reciclării la centrele de colectare special amenajate, indicate de autoritățile naționale sau locale.
3. Respectarea acestor cerințe va ajuta la prevenirea impactului negativ asupra mediului înconjurător și sănătății publice.
4. Pentru informații mai detaliate referitoare la casarea aparatelor vechi, contactați autoritățile locale, serviciul de salubritate sau distribuitorul de la care ați achiziționat produsul.

