



MICROWAVE OVEN

MIKROVLNNÁ TROUBA/GRILL/KOMBINACE

MIKROVLNNÁ RÚRA /GRIL/KOMBINÁCIA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

MS-1947C
MS-1947CS

P/No:MFL41123702

GB**MICROWAVE OVEN OWNER'S MANUAL**

Please read this owner's manual thoroughly before operating.

4~29**CZ****MIKROVLNNÁ TROUBA/GRILL/KOMBINACE** návod k obsluze

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

30~55**SK****MIKROVLNNÁ RÚRA GRIL / KOMBINÁCIA** NÁVOD NA OBSLUHU

Pred uvedením rúry do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu

56~82**PL****INSTRUKCJA OBSŁUGI**

KUCHENKA MIKROFALOWA

83~114**HU****MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ**
FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYVE**115~140**

Bezpečnostní opatření

Jak se vyvarovat případnému nadměrnému působení mikrovlnného záření

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

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

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

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

Troubu smí seřizovat nebo opravovat jen školený servisní pracovník.

Varování

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

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

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

Varování

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

Jak pracuje mikrovlnná trouba

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

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

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

Velmi bezpečný spotřebič

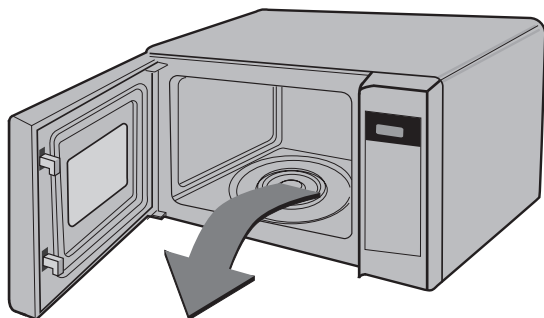
Mikrovlnná trouba je jeden z nejbezpečnějších domácích spotřebičů. Otevrou-li se dvířka, trouba automaticky přestane vydávat mikrovlny. Jakmile mikrovlnné záření vnikne do pokrmu, přemění se zcela v teplo, přičemž v jídle, které jíte, nezůstává žádné „zbytkové“ záření, které by Vám mohlo ublížit.

Bezpečnostní opatření	30
Obsah	31
Vybalení a instalace trouby	32 ~33
Nastavení hodin	34
Dětská pojistka	35
Úsporné vaření	36
Úrovně úsporného režimu	37
Dvoufázové vaření	38
Rychlý start	39
Automatické rozmrazování	40~41
Automatické vaření	42~43
Rychlé rozmrazování	44~45
<i>Delší nebo Kratší</i> vaření	46
Ohřívání pokrmů	47
Čerstvá zelenina	48
Důležité bezpečnostní pokyny	49~ 50
Nádobí bezpečné pro užívání v mikrovlnné troubě	51
<i>Charakteristika potravin</i>	52~53
Otázky a odpovědi	54
Zapojení kabelů/Technická specifikace	55

Vybalení a instalace trouby

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

1 Vybalte troubu a umístěte ji na rovný povrch.

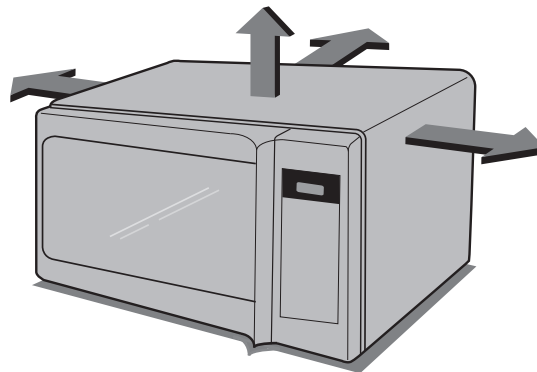


SKLENĚNÝ TÁČ



OTÁČIVÝ PODSTAVEC

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



TATO TROUBA BY SE NEMŮLA POUŽÍVAT PRO ÚSELY VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ

3 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 51.



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

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

Na následujícím příkladě Vám ukážeme, jak nastavit čas 14:35 při použití evropského způsobu. Přesvědčte se, že jste odstranili z trouby veškeré zbytky balení.



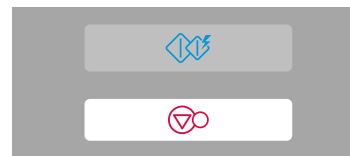
Když zapnete troubu poprvé nebo po výpadku elektrického proudu, pak se na displeji zobrazí '0'; budete muset hodiny znovu nastavit.

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

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

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

Stiskněte **STOP/NULOVÁNÍ**.



2
Stiskněte dvakrát **HODINY**.

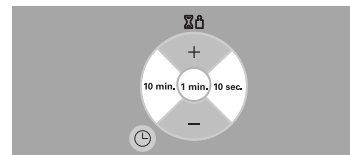
(Chcete-li použít anglosaské nastavení, zmáčkněte **HODINY** jednou. Chcete-li změnit volbu po nastavení hodin, musíte odpojit troubu od sítě a znovu ji zapojit.)



Stiskněte patnáctkrát **10 MIN.**

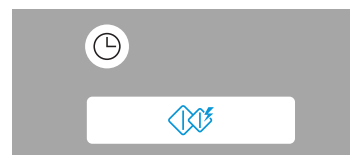
Stiskněte třikrát **1 MIN.**

Stiskněte pětkrát **10 SEC.**



4
Stisknutím tlačítka **HODINY** nastavíte hodiny

Hodiny začnou odpočítávat čas.



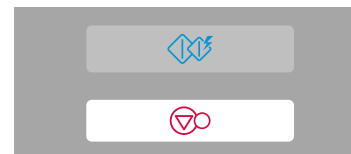
Dětská pojistka



Trouba je vybavena bezpečnostními prvky, které zabraňují jejímu nahodilému spuštění. Po nastavení dětské pojistky nejsou přístupné žádné funkce trouby a příprava pokrmů je znemožněna.

Bohužel, i tak může Vaše dítě otevřít dvířka trouby!

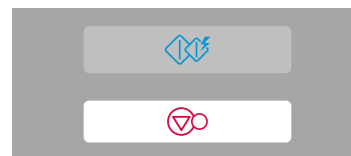
Stiskněte **STOP/NULOVÁNÍ**



Stiskněte a podržte **STOP/NULOVÁNÍ**, dokud se na displeji neobjeví „L“ a nezazní pípnutí.

Tím jste nastavili **DĚTSKOU POJISTKU**.

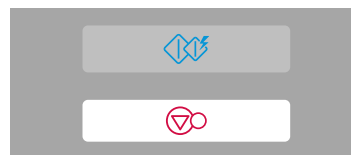
Pokud byly nastaveny hodiny, zmizí z displeje časový údaj.



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



Dětskou pojistku vyřadíte z činnosti tím, že stisknete a podržíte **STOP/NULOVÁNÍ**, dokud „L“ nezmizí. Poté uslyšíte pípnutí.



Úsporné vaření

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

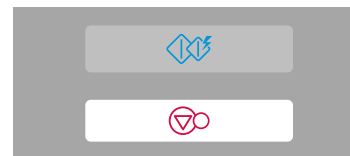


Trouba má pět stupňů nastavení výkonu. Automaticky je nastaven vysoký výkon, ale opakovaným stisknutím tlačítka **VÝKON** můžete zvolit jinou úroveň výkonu.

VÝKON	Stiskněte VÝKON	%
VYSOKÁ	1 krát	100%(800W)
MÍRNĚ VYŠŠÍ	2 krát	80%(640W)
STŘEDNÍ	3 krát	60%(480W)
ROZMRAZOVÁNÍ MÍRNĚ NIŽŠÍ	4 krát	40%(320W)
NÍZKÝ	5 krát	20%(160W)

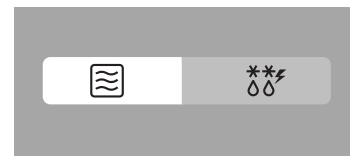
1
Ubezpečte se, že jste správně instalovali troubu, podle pokynů uvedených výše v této příručce.

Stiskněte **STOP/NULOVÁNÍ**.



2
Stiskněte dvakrát **VÝKON**, čímž zvolíte 80% výkon.

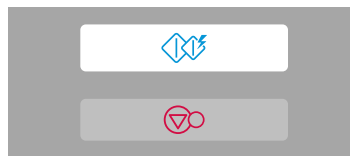
Na displeji se objeví „640“.



3
Stiskněte pětkrát **1 MIN.**
Stiskněte třikrát **10 SEC.**



4
Stiskněte **START**.



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

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

Úrovně úsporného režimu

ÚROVEŇ VÝKONU	VÝKON	POUŽITÍ
VYSOKÁ	100% (800W)	<ul style="list-style-type: none">• Vaření vody• Pečení sekaného a mletého masa• Vaření drůbeže, ryb a zeleniny• Vaření křehkého masa
MÍRNĚ VYŠŠÍ	80% (640W)	<ul style="list-style-type: none">• Veškeré ohřívání• Pečení masa a drůbeže• Vaření hub a krabů• Vaření pokrmů obsahujících sýr a vajíčka
STŘEDNÍ	60% (480W)	<ul style="list-style-type: none">• Pečení koláčů• Příprava vajíček• Vaření pudinků a vaječná sedlina• Vaření rýže, polévky
ROZMRAZOVÁNÍ / MÍRNĚ NIŽŠÍ	40% (320W)	<ul style="list-style-type: none">• Veškeré rozmrazování• Rozpouštění másla a čokolády• Vaření tužšího masa
NÍZKÝ	20% (160W)	<ul style="list-style-type: none">• Změkčení másla a sýra• Mírné rozmrazení zmrzliny• Kynutí těsta



Dvoufázové vaření

V následujícím návodu Vám ukážeme, jak uvařit libovolné potraviny ve dvou fázích. V první fázi budeme vařit 11 minut při VYSOKÉM výkonu a v druhé fázi 35 minut při 320W-ním výkonu.

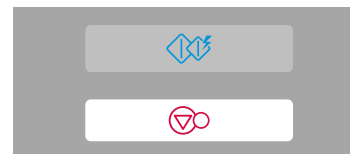


V průběhu dvoufázového vaření je možné dvířka mikrovlnné trouby otevřít a zkontrolovat stav potravin. Po zavření dvířek a opětovném zmáčknutí **START** průběh vaření v dané fázi bude pokračovat.

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

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

Zmáčkněte tlačítko **STOP/CLEAR**.

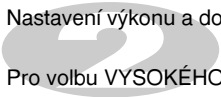


Nastavení výkonu a doby vaření **pro 1. fázi**.

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

Zmáčkněte jednou tlačítko **10 MIN**.

Zmáčkněte jednou tlačítko **1 MIN**.

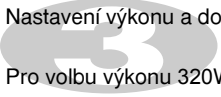


Nastavení výkonu a doby vaření **pro 2. fázi**.

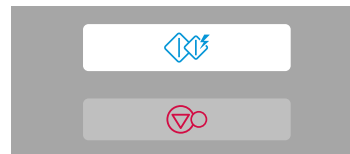
Pro volbu výkonu 320W zmáčkněte 4-krát tlačítko **MICRO**.

Zmáčkněte 3-krát tlačítko **10 MIN**.

Zmáčkněte 5-krát tlačítko **1 MIN**.



Zmáčkněte **START**.



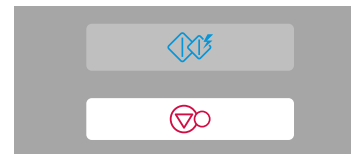
Rychlý start

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



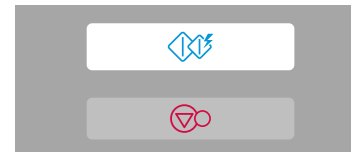
Režim **RYCHLÉHO STARTU** umožňuje nastavovat třicetisekundové intervaly ohřívací doby při **VYSOKÉM** výkonu pomocí tlačítka **START**.

Stiskněte **STOP/NULOVÁNÍ**.



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

Trouba začne pracovat dříve, než dokončíte čtvrté stisknutí.



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

Automatické rozmrazování



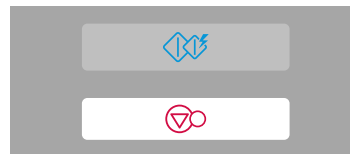
Trouba má čtyři nastavení rozmrazování: **MASO, DRŮBEŽ, RYBY A PEČIVO**; každý typ rozmrazování má různé nastavení výkonu. Tohoto nastavení docílíme tím, že opakovaně stiskneme tlačítko **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ**.

Typ pokrmu	Stiskněte ROZMRAZOVÁNÍ
MASO	1 krát
DRŮBEŽ	2 krát
RYBY	3 krát
CHLĚB A PEČIVO	4 krát

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

Stiskněte **STOP/NULOVÁNÍ**.

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



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

Na displeji se objeví „dEF2“.



Zadejte hmotnost zmrazené potraviny, kterou chcete rozmrazit.

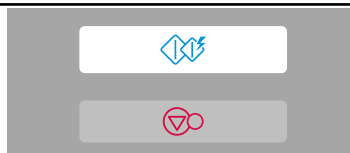
Pro zadání hmotnosti 1,4 Kg zmáčkněte čtrnáctkrát tlačítko **+**.



Stiskněte **START**.

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

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



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.

<i>Kategorie</i>	<i>HMOTNOST</i>	<i>Nádoba</i>	<i>Druh zpracování</i>
Maso Drůbež Ryby	0,1 ~ 4,0 kg	Nádoby 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>
Chléb	0,1 ~ 0,5kg	Papírový ubrousek nebo mělký talíř	Krájený chléb, žemle, bagety atd.

Automatické vaření

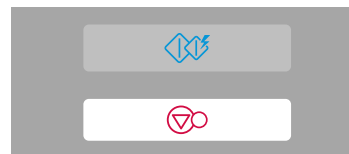
Na následujícím příkladu Vám ukážeme, jak uvařit 0,5 kg brambor ve slupce.



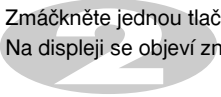
Funkce **AUTO COOK** (**AUTOMATICKÉ VAŘENÍ**) vám umožní jednoduchým způsobem uvařit většinu vašich oblíbených jídel volbou druhu potraviny a zadáním hmotnosti této potraviny pomocí tlačítek **+** / **-** .

<i>Kategorie</i>	zmáčknout AUTO COOK
BRAMBORY VE SLUPCE	1 krát
SYROVÁ ZELENINA	2 krát
MRAŽENÁ ZELENINA	3 krát
RÝŽE / TĚSTOVINY	4 krát
ČERSTVÉ RYBÍ MASO	5 krát

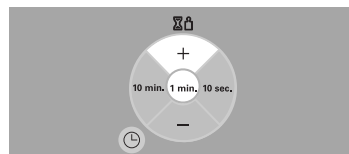
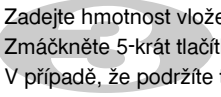
Zmáčkněte **STOP/CLEAR**.



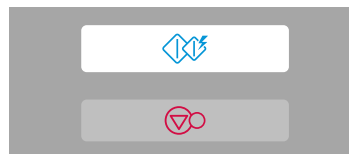
Zmáčkněte jednou tlačítko **AUTO COOK**.
Na displeji se objeví znak „Ac-1“.



Zadejte hmotnost vložených brambor.
Zmáčkněte 5-krát tlačítko **-** a tím zadáte hmotnost 0,5 kg.
V případě, že podržíte tlačítko **+** / **-** zmáčknuté, pak nastavovaná hmotnost potraviny bude růst/klesat mnohem rychleji.



Zmáčkněte **START**.



DRUH	TEPLOTA POTRAVIN	NÁDOBA	HMOTNOST	POKYNY																	
1. BRAMBORY VE SLUPCE	Pokožová teplota	Skleněný talíř	0,1 - 1,0 kg	Umyjte brambory a osušte je. Propíchejte brambory několikrát vidličkou. Vložte je společně s třemi papírovými ubrusky na skleněný talíř. Po uvaření je zakryjte fólií a nechejte stát 5 minut.																	
2. SYROVÁ ZELENINA	Pokožová teplota	Skleněný talíř	0,2 - 0,8 kg	Vložte připravenou zeleninu do vhodné nádoby. Přidejte 30 ml vody na 200 g zeleniny Po uvaření nechejte stát 2 minuty.																	
3. MRAŽENÁ ZELENINA	Mražená potravina	Skleněný talíř	0,2 - 0,8 kg	Vložte připravenou zeleninu do vhodné nádoby. Přidejte 30 ml vody na 200 g zeleniny. Nádobu zakryjte a uložte ji do středu skleněného talíře. Po uvaření nechejte stát 2 minuty.																	
4. RÝŽE / TĚSTOVINY	Mísa vhodná pro použití v mikrovlnné troubě	Pokožová teplota	0,1 - 0,3 kg	<p>Propláchněte rýži vodou a nechte odkapat. Do hluboké a objemné mísy vložte rýži a nalijte vroucí vodu s 1/4 až 1 lžičkou soli.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Hmotnost</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> <th>Víko</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Voda</td> <td>rýže</td> <td>180 ml</td> <td>330 ml</td> <td>480 ml</td> <td>Ano</td> </tr> <tr> <td>těstoviny</td> <td>300 ml</td> <td>600 ml</td> <td>1200 ml</td> <td>Ne</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Rýže - Po uvaření ponechte mísu uzavřenou po dobu pěti minut nebo do vsáknutí vody. *** Těstoviny - Při vaření promíchávejte. Po uvaření ponechte mísu 1 až 2 minuty uzavřenou. Těstoviny propláchněte chladnou vodou.</p>	Hmotnost		100 g	200 g	300 g	Víko	Voda	rýže	180 ml	330 ml	480 ml	Ano	těstoviny	300 ml	600 ml	1200 ml	Ne
Hmotnost		100 g	200 g	300 g	Víko																
Voda	rýže	180 ml	330 ml	480 ml	Ano																
	těstoviny	300 ml	600 ml	1200 ml	Ne																
5. ČERSTVÉ RYBÍ MASO	Plochá mísa vhodná pro použití v mikrovlnné troubě	Mražená potravina	0,1 - 0,6 kg	<p>Neporcované ryby, řízký</p> <ul style="list-style-type: none"> - tmavé ryby : losos, makrela - světlé ryby : treska, treska skvrnitá <p>Uspořádejte v jedné vrstvě na rozměrnou plochou mísu. Uzavřete mísu těsně plastovou fólií a několikrát ji propíchněte. Vložte ji na skleněný otočný talíř. Nastavte hmotnost a stiskněte tlačítko start. Po uvaření vyjměte mísu z trouby. Před podáváním nechte 3 minuty odstát.</p>																	

Rychlé rozmrazování

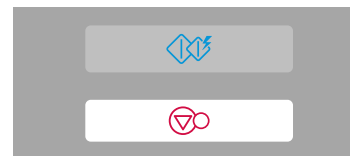
Tuto funkci používejte pouze k velmi rychlému rozmražení mletého masa o hmotnosti 0,5 kg. Poté musí maso ještě chvíli stát, aby se i vnitřní část plně rozmrazila. Na následujícím příkladu Vám ukážeme, jak rozmrazit 0,5 kg zmraženého mletého masa.



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

Zmáčkněte **STOP/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)**.



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 rozmražení. 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.
1. Maso	Hovězí Jehněčí Telecí	Mleté maso	0,5 kg

- * Výhodou automatického rozmrazování je automatické nastavení a řízení rozmrazovacího procesu s tím, že v průběhu rozmrazování musíte kontrolovat stav potravin, stejně jako u normálního rozmrazování.
- * Pro dosažení nejlepších výsledků odstraňte z masa a drůbeže balicí papír a plastové fólie (veškerý obalový materiál). Obal by totiž udržoval vlhkost a šťávu z masa těsně na povrchu potravin a tím by mohlo dojít k uvaření vnějšího povrchu.
- * Vložte suroviny do mělké skleněné 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.



Delší nebo Kratší vaření

Na následujícím příkladu Vám ukážeme jak se dá zkrátit nebo prodloužit přednastavená doba vaření v programu **AUTO COOK** (**AUTOMATICKÉ VAŘENÍ**).

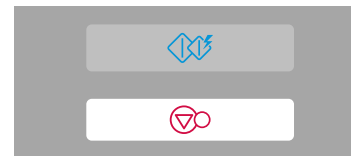


Pokud se Vám zdá, že potraviny při používání programu **AUTO COOK** jsou převařené nebo nedovařené, pak můžete prodloužit nebo zkrátit dobu vaření pomocí tlačítek **+ / -**.

Ať už používáte funkci manuálního nebo automatického nastavení parametrů vaření, vždy můžete v kterékoliv chvíli zmáčknutím tlačítek **+ / -** prodloužit či zkrátit dobu vaření.

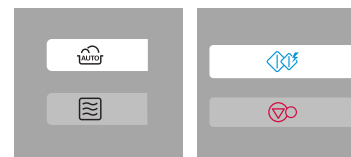
Nemusíte přerušit probíhající vaření ve mikrovlnné troubě.

Zmáčkněte tlačítko **STOP/CLEAR**.



Zvolte požadovaný program **AUTO COOK**.

Nastavte hmotnost vařených potravin.



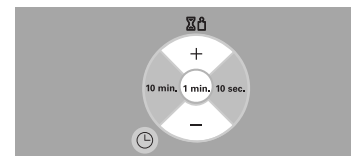
Zmáčkněte tlačítko **START**.

Zmáčkněte tlačítko **MORE (VÍCE) +**.

Doba vaření se prodlouží o 10 vteřin při každém zmáčknutí.

Zmáčkněte tlačítko **LESS (MÉNĚ) -**.

Doba vaření se zkrátí o 10 vteřin při každém zmáčknutí.



Pro úspěšné ohřívání pokrmů v mikrovlnné troubě je důležité dodržet několik zásad. Pro správné nastavení potřebného času ohřevu je potřebné znát množství (hmotnost) ohřívanych potravin. Nejlepšího výsledku se dosáhne rozložením potravin do kruhu. Jídlo o pokojové teplotě se ohřeje rychleji než jídlo studené z chladničky. Obsah konzerv vyndejte z plechovky a uložte do nádoby vhodně 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.: Vydušená šťáva z masa nebo omáčka udrží maso šťavnaté.
Kousky kuřete 1 ks prsíčka 1 ks spodní či horní stehno	2-3 min 3-3 1/2 min	Položte kousky kuřete na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Zakryjte mikrotenovou fólií a propíchněte jí, aby mohl pokrm větrat.
Rybí filety (170 - 230 g)	1 - 2 min	Položte kusy ryby na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Zakryjte mikrotenovou fólií a propíchněte jí, aby mohl pokrm větrat.
Lasagne (1 porce 300 g)	4 - 6 min	Položte lasagne na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Zakryjte mikrotenovou fólií a propíchněte jí, aby mohl pokrm větrat.
Guláče, kotlíková jídla 1 šálek 3 šálky	1 1/2 - 3 min 4 1/2 - 7 min	Ohřívajte přikryté v hluboké nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.
Krémové nebo sýrové pokrmy 1 šálek 3 šálky	1 - 2 1/2 min 3 1/2 - 6 min	Ohřívajte přikryté v hluboké nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.
Masové toasty (1/2 šálku masové hmoty bez žemle)	1-1 1/2 - min	Masovou toustovou směs a zemiň ohřívajte odděleně. Směs připravujte v zakryté ohnivzdorné nádobě do mikrovlnné trouby. Během přípravy jednou promíchejte. Zemiň ohřívajte podle návodu viz dále.

Pokrm	Doba ohřevu (při výkonu VYSOKÝ)	Speciální instrukce
Bramborová kaše 1 šálek 4 šálky	2 1/2-3 1/2 min 6-9 min	Ohřívajte přikryté v hlubší nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.
Zapékané fazole	1 1/2-3 min	Ohřívajte přikryté v hluboké nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby přípravy zamíchejte.
Ravioli nebo těstoviny s omáčkou 1 šálek 4 šálky	2 1/2- 4 min 7 1/2-11 min	Ohřívajte přikryté v nádobě do mikrovlnné trouby. V polovině doby vaření zamíchejte.
Rýže	1-1 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

<i>Pokrm</i>	<i>Množství</i>	<i>Doba přípravy (při výkonu VYSOKY)</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	Ořízněte. Přidejte 2 polévkové lžíce vody a 2 lžíce vývaru. Zakryjte.	2-3 minuty
Chřest, čerstvé výhonky	450 g	2 1/2 - 6	Přidejte 1 sklenku vody. Zakryjte.	2-3 minuty
Zelené fazolky	450 g	7 - 11	Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Červená řepa, čerstvá	450 g	11 - 16	Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Brokolice, čerstvé výhonky	450 g	5 - 8	Vložte brokolici do zapékačké nádoby. Přidejte 1/2 sklenice vody.	2-3 minuty
Zelí, čerstvé, krájené	450 g	5 1/2 - 7 1/2	Přidejte 1/4 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Mrkev, čerstvá, pokrájená na plátky	200 g	2 - 3	Přidejte 1/4 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Květák, čerstvý, vcelku	450 g	5 - 7	Přidejte 1/4 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy otočte.	2-3 minuty
Čerstvá celerová nať, krájená na plátky	2 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 VYSOKY)</i>	<i>Instrukce</i>	<i>Doba stání</i>
Kukuřice, čerstvá	2 klasy	4 - 8	Oloupejte. Přidejte 2 polévkové lžíce vody do zapékačké nádoby. Zakryjte.	2-3 minuty
Houby, čerstvé, nakrájené na plátky	230 g	11/2 - 21/2	Vložte houby do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Pastináč, čerstvý, krájený	450 g	4 - 7	Přidejte 1/2 sklenky vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryjte. V polovině přípravy zamíchejte.	2-3 minuty
Hrášek, čerstvý	4 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

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

Důležité bezpečnostní pokyny

Pozorně si je přečtěte a uložte pro pozdější použití.

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 nesušte prádlo, může zuhelnatět nebo i shořet, pokud je příliš dlouho ohříváno.
4. V troubě nepřpravujte 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. Nepoužívejte 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.
21. Používejte pouze takové kuchyňské nádoby, které je vhodné pro použití v mikrovlnných troubách.

Důležité bezpečnostní pokyny

Pozorně si je přečtěte a uložte pro pozdější použití.

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 vyvření, proto se manipulaci s nádobou musí věnovat pozornost.
25. Obsahy láhví pro kojence a sklenic s jídlu 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 mikrovlnné troubě zahřívát, 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.
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.

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

33. Toto spojení je možné provést zpřístupněním zástrčky nebo montáží vypínače na kabel. Montáž musí proběhnout v souladu předpisy pro elektroinstalaci.
34. Pro čištění skla dveří trouby nepoužívejte hrubé abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, které mohou poškrábat povrch a tím způsobit rozbití skla.

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.

UPOZORNĚNÍ: Přístupné součásti se mohou během používání zahřát. Malé děti by se měly držet v bezpečné vzdálenosti.

UPOZORNĚNÍ: Při provozu přístroje v kombinovaném režimu dochází ke vzniku vysokých teplot. Přístroj smí být používán dětmi pouze pod dozorem dospělé osoby.

Nádobí bezpečné pro užívání v mikrovlnné troubě

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

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

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

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

Jídelní talíře, misky a podnosy

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

Skleněné nádobí

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

Plastové misky

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

Papír

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

Plastové varné sáčky

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

Plastové nádobí pro mikrovlnné trouby

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

Hrnčířské výrobky, kamenina a keramika

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

Varování

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

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

Charakteristika potravin

a varenie v mikrovlnné rúre

Dohled nad přípravou

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

Factory ovlivňující dobu ohřevu v mikrovlnné troubě

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

Hustota pokrmu

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

Rozměry pokrmu

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

Obsah vody

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

Obsah tuku a kosti

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

Množství pokrmu

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

Tvar pokrmu

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

Zakrýtí pokrmu

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

Pečení dozlatova

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

Použití pergamenového nebo svačinového papíru

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

Umístění a uspořádání v troubě

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

Charakteristika potravín

a varenie v mikrovlnné rúre

Miešanie

Miešanie potravín je jedným z najdôležitejších technologických krokov pri varení v mikrovlnnej rúre. Pri štandardnom spôsobe varenia sa používa miešanie na zmiešavanie potravín. Pokrmy v mikrovlnnej rúre sa musia miešať preto, aby sa teplo roznieslo, rozdelilo v celej hmote. Miešajte pokrmy vždy smerom od okrajov do vnútrajška, pretože krajné časti sa ohrievajú ako prvé.

Obrátenie

Veľké kusy potravín, ako roštenka alebo celé kurča by sa mali v mikrovlnnej rúre otáčať. Tým sa zaistí rovnomerné opečenie hornej aj spodnej časti. Je dobré obracať aj porciované kurčatá a kottlety.

Umiestnenie hrubších kúskov ku kraju

Kedže mikrovlnné žiarenie je pohlcované krajnými časťami potravín, je rozumné klásť hrubšie plátky mäsa, hydiny a rýb ku krajným častiam nádoby na pečenie. Vďaka tomu väčšie kúsky dostanú väčšiu dávku mikrovlnného žiarenia a pokrm sa uvarí rovnomerne.

Tienenie

Pomocou prúžkov alobalu (hliniková fólia zabraňuje prechodu mikrovln) je možné zabaliť hrany a rohy štvorcových alebo hranatých kúskov suroviny tak, aby sa zabránilo spáleniu či prevareniu týchto porcií. Nepoužívajte väčšie množstvo hlinikovej fólie a dbajte na to, aby alobal bol uchytенý vo vnútrajšku varnej nádoby. Pokiaľ bude vyčnievať, môže spôsobiť „iskrenie“.

Zväčšenie objemu

Veľké alebo poriadne kusy potravín môžu zväčšiť svoj objem, a tak môže byť mikrovlnná energia absorbovaná na neočakávaných miestach spodku alebo stredu suroviny.

Prepichovanie

Potraviny uzatvorené v škrupinke, kôre alebo šupke môžu v mikrovlnnej rúre explodovať, pokiaľ sa pred varením ich šupka neprepichne. Medzi tieto potraviny radíme žĺtky a bielka vajec, mučle a ustrice a úplné kusy zeleniny a ovocia.

Ako vyskúšať, či je pokrm uvarený.

Pretože sa suroviny v mikrovlnnej rúre varia veľmi rýchlo, je nutné často skúšať ich stav. Niektoré potraviny sa nechávajú v mikrovlnnej rúre až do úplného uvarenia, avšak väčšinu potravín, ako mäso a hydina, je nutné vybrať z rúry ešte pred úplným uvarením s tým, že sa v dobe odstavenia dovaria. Vnútrorná teplota potravín stúpne v čase odstavenia o 3 °C až 8 °C.

Doba státia

Uvarené jedlá je potrebné často nechať stáť 3 až 10 minút po vybratí z mikrovlnnej rúry. Väčšinu jedál je nutné nechať v zakrytom stave, aby sa tým zabránilo ich vychladnutiu. Výnimku tvoria potraviny, ktoré majú byť suché, ako napr. sušenky, sucháre, atď. Odstátie umožní jedlu, aby sa úplne dovarilo a tiež napomáha zmiešaniu a plnému rozvinutiu chutí.

Čistenie mikrovlnnej rúry

1. Udržujte vnútorný povrch rúry v čistote

Odstraňujte škrvny od jedál a rozstrieknuté časti tekutín zo stien rúry a z miest medzi dvierkami a tesnením. Najlepšie je vytečené zvyšky jedla ihneď odstrániť vlhkou handričkou. Úlomky a škrvny absorbujú mikrovlnnú energiu a tým predlžujú dobu varenia. Vlhkou handričkou odstráňte odrobinky, ktoré spadnú medzi dvierka a rám. Tieto miesta je nutné čistiť zvlášť starostlivo, aby bolo zaistené dokonalé tesnenie dvierok. Mastné škrvny odstraňujte handričkou navlhčenou v saponáte, potom rúru utrite iba čistou vodou a nakoniec osušte. Nepoužívajte žiadne agresívne rozpúšťadlá a čistiace prostriedky s brúsnyim účinkom. Sklenený tanier môžete umyť ručne alebo v umývačke riadu.

2. Udržujte vonkajší povrch rúry v čistote

Vonkajší povrch rúry očistíte handričkou navlhčenou v saponáte a vode, potom ju vytierajte iba čistou vodou a rúru nakoniec osušte jemnou handričkou alebo papierovým obrúskom. Aby ste predišli poškodeniu funkčných častí vnútrajška mikrovlnnej rúry, dbajte na to, aby sa nikdy nedostala voda do vetracích otvorov. Pokiaľ budete utierať ovládací panel, najskôr otvorte dvierka, aby ste predišli nechcenému zapnutiu mikrovlnnej rúry. Panel očistíte vlhkou handričkou a okamžite ho osušte handričkou suchou.

3 Ak sa para nahromadí na vnútornej strane dvierok alebo okolo vonkajšej časti dvierok, potom otrite panel jemnou handričkou. To sa stane v prípade, že mikrovlnná rúra sa používa vo veľmi vlhkom prostredí, ale pritom nič nesignalizuje poruchu zariadenia.

4 Dvierka a dverné tesnenie je nutné udržiavať v čistote. Na omývanie používajte iba teplú vodu so saponátom, otrite handričkou s čistou vodou a potom ich starostlivo vytrite do sucha.

NEPOUŽÍVAJTE ABRAZÍVNE MATERIÁLY AKO SÚ ČISTIACE PRAŠKY ALEBO KOVOVÉ A PLASTOVÉ STIERKY.

Kovové časti sa udržiujú ľahšie čisté častejším vytieraním vlhkou handričkou.

5 **Nepoužívajte žiadny parný čistič.**

Otázky a odpovědi

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

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

Otázka: Prochází mikrovlny průhledným okénkem ve dvířkách trouby?

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

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

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

Otázka: Poškodí se mikrovlnná trouba, když pracuje prázdná?

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

Otázka: Proč vejce občas puknou?

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

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

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

Otázka: Je možné v mikrovlnné troubě pražit kukuřici?

Odpověď: Ano, pokud aplikujete jeden z následujících postupů:

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

VAROVÁNÍ

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

Otázka: Proč trouba vřdycky nevaří tak rychle, jak tvrdí má kuchařka?

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

Zapojení kabelů/Technická specifikace

Varování

Tento spotřebič musí být uzemněn

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

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

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

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

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

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

Technická specifikace

	MS-1947C/MS-1947CS
Síťové napětí / frekvence	230 V ~/50 Hz
Výkon	800W (dle IEC60705)
Frekvence mikrovln	2450 Mhz
Vnější rozměry	455 mm (šířka) x 281 mm (výška) x 325 mm (hloubka)
Spotřeba	1200 wattů

<English>

Disposal of your old appliance

1. When this crossed-out wheeled bin symbol is attached to a product it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC.
2. All electrical and electronic products should be disposed of separately from the municipal waste stream via designated collection facilities appointed by the government or the local authorities.
3. The correct disposal of your old appliance will help prevent potential negative consequences for the environment and human health.
4. For more detailed information about disposal of your old appliance, please contact your city office, waste disposal service or the shop where you purchased the product.

<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. Bližší informace o likvidaci starého spotřebiče získáte u místní samosprávy, ve sběrném zařízení nebo v obchodě, ve kterém jste výrobek zakoupili.

<Slovak>

Likvidácia vášho starého prístroja

1. Keď sa na produkte nachádza tento symbol prečiarknutej smetnej nádoby s kolieskami, znamená to, že daný produkt vyhovuje európskej Smernici č. 2002/96/EC.
2. Všetky elektrické a elektronické produkty by mali byť zlikvidované oddelene od komunálneho odpadu prostredníctvom na to určených zberných zariadení, ktoré boli ustanovené vládou alebo orgánmi miestnej správy.
3. Správnou likvidáciou starých zariadení pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym následkom pre prostredie a ľudské zdravie.
4. Podrobnejšie informácie o likvidácii starých zariadení nájdete na miestnom úrade, v službe na likvidáciu odpadu alebo u predajcu, kde ste tento produkt zakúpili.



<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.

<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 hulladékotl 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.