

LG

LIGHT OVEN "SolarDOM"

**Piekarnik elektryczny SolarDOM z funkcją mikrofal
"SolarDOM" SÜTŐ**

MIKROVLNNÁ TROUBA "SolarDOM"

MIKROVLNNÁ RÚRA "SolarDOM"

OWNER'S MANUAL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV

NÁVOD K OBSLUZE

NÁVOD NA OBSLUHU

MP-9483SL

P/ N: 3828W5A4658

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

**PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA PROSZĘ DOKŁADNIE ZAPOZNAĆ SIĘ Z NINIEJSZĄ
INSTRUKCJĄ OBSŁUGI**

Mielőtt használatba venné a készüléket, a szakszerű használat érdekében, kérjük ŐRÖL.

PŘED UVEDENÍM PŘEŘADY DO PROVOZU SI DŮKLADNĚ PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD K OBSLUZE.

PRED UVEDENIM VYSTROJA DO PREVÁDZKY SI DÔKLADNE PREČÍTAJTE TENTO NÁVOD NA OBSLUHU.

Bezpečnostné Pokyny

Pokyny na zabránenie vystaveniu osôb možnému pôsobeniu mikrovlnnej energie.

Nepokúšajte sa uvádzať rúru do prevádzky pri otvorených dvierkach, pretože dvere sú zaistené bezpečnostným blokovacím systémom. Tento bezpečnostný blokovací systém automaticky vypne rúru pri ktoromkoľvek spôsobe varenia akonáhle sa dvierka otvoria. Došlo by totiž pri úniku mikrovlnnej energie k škodlivému pôsobeniu na prítomné osoby.

Nesnažte sa akýmkolvek spôsobom manipulovať s dverným bezpečnostným blokovacím systémom.

Nevkladajte žiadne predmety medzi dvierka a čelnú stenu rúry a zamedzte usadzovaniu, hromadeniu zvyškov jedál a čistiacich prostriedkov na povrchu tesniacich plôch.

Nepoužívajte rúru, ak je poškodená. Je veľmi dôležité, aby dvierka rúry riadne doliehali a nasledujúce časti boli bez poškodenia: (1) dvierka (záhyby), (2) dverné závesy a uzávery zámkov (nesmú byť zlomené alebo uvoľnené), (3) tesnenie dvierok alebo tesniace plochy.

Všetky nastavovania a opravy rúry smie vykonávať iba odborný servis.

UPOZORNENIE:

Dbajte na to, aby doba varenia bola vždy správne nastavená, lebo príliš dlhá doba ohrevu môže spôsobiť vznielenie POTRAVÍN a následné poškodenie rúry.

Ak ohrievate v mikrovlnnej rúre tekutiny, napr. polievky, omáčky a nápoje, môže dôjsť k náhlemu a veľmi prudkému vzkypeniu bez predchádzajúceho viditeľného bublania. Môže tiež dôjsť k náhlemu vystrieknutiu vriacej tekutiny. Predĺž vyššie uvedeným javom môžete dodržaním nasledujúcich pokynov:

1. Nepoužívajte vysoké nádoby s úzkym hrdlom.
2. Tekutiny neprehrievajte.
3. Pred vložením nádoby do rúry premiešajte tekutinu a potom ju premiešajte ešte raz asi v polovici celkovej doby ohrevu.
4. Po ohreve tekutinu nechajte ešte krátke čas v rúre, znova ju opatrne zamiešajte alebo s ňou zatrepte (zvlášť u dojčenských fliaš a nádob s detskou výživou) a skontrolujte teplotu pred konzumáciou, aby nedošlo k opareniu (zvlášť u dojčenských fliaš a nádob s detskou výživou). Dávajte pozor pri manipulácii s nádobami.

UPOZORNENIE:

Vždy nechajte potraviny chvíľu stáť po ohreve v mikrovlnnej rúre a pred konzumáciou vždy skontrolujte teplotu. Zvlášť u dojčenských fliaš a nádob s detskou výživou.

Ako pracuje mikrovlnná rúra.

Mikrovlny sú formou elektromagnetickej energie podobnej rádiovým alebo televíznym vlnám a obyčajnému dennému svetlu. Normálne sa mikrovlny pri prechode atmosférou rozptýlia a strácajú sa bez úžitku. Mikrovlnné rúry však obsahujú magnetrón, ktorý je skonštruovaný tak, aby umožnil využitie energie obsiahnutej v mikrovlnách, ktoré generuje. Elektrická energia sa mení pomocou magnetrónu na mikrovlnnú energiu.

Mikrovlny vstupujú do vnútorného priestoru rúry otvormi v jej stenách. Otočný tanier alebo podnos je umiestnený v spodnej časti rúry. Mikrovlny nemôžu prechádzať kovovými stenami rúry, ale prenikajú materiálmi ako je sklo, porcelán a papier, z ktorých sa vyrába riad vhodný na prípravu pokrmov v mikrovlnnej rúre.

Mikrovlny varný riad priamo nezahrievajú. Ten sa zahrieva teplom vznikajúcim v pokrme.

Ide o veľmi bezpečné zariadenie.

Mikrovlnná rúra je jedným z najbezpečnejších domácich spotrebičov. Akonáhle sa dvierka otvoria, generovanie mikrovín sa automaticky zastaví. V priebehu ohrevu potravín sa mikrovlnná energia úplne premení na teplo. Žiadny škodlivý "zvyšok" mikrovín nikdy nezostáva v pokrmoch a nemôže poškodiť vaše zdravie pri konzumácii týchto potravín.

Bezpečnostné Pokyny	138
Obsah	139
Vybalenie a inštalácia	140 ~ 141
Ovládací panel	142
Nastavenie hodín	143
Detská poistka	144
Varenie s využitím konvekcie (prúdenie horúceho vzduchu)	145
Varenie v rýchлом kombinovanom režime	146 ~ 148
Režim rýchleho automatického varenia	149
Rýchle automatické varenie	150
Sprievodca režimom rýchleho automatického varenia	151 ~ 153
Rozmrazovanie	154
Sprievodca rozmrazovaním	155
Grilovanie	156
Varenie s mikrovlnným ohrevom	157
Mikrovlnný výkon Úroveň	158
Dvojfázové varenie	159
Oblúbený program	160 ~ 161
Quick Start (Rýchle spustenie)	162
Dlhšie alebo kratšie varenie	163
Riad testovaný podľa normy EN 60705	164
Dôležité bezpečnostné pokyny	
Pozorne si ich prečítajte a uložte pre neskoršie použitie	165 ~ 166
Riad vhodný pre Mikrovlnnú rúru	167
Charakteristika potravín A varenie v mikrovlnné rúre	168 ~ 169
Otázky A odpovede	170
Značenie vodičov napájacieho kábla Technické údaje	171

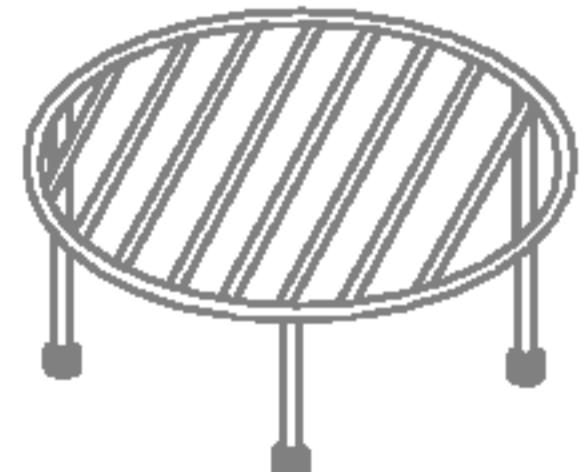
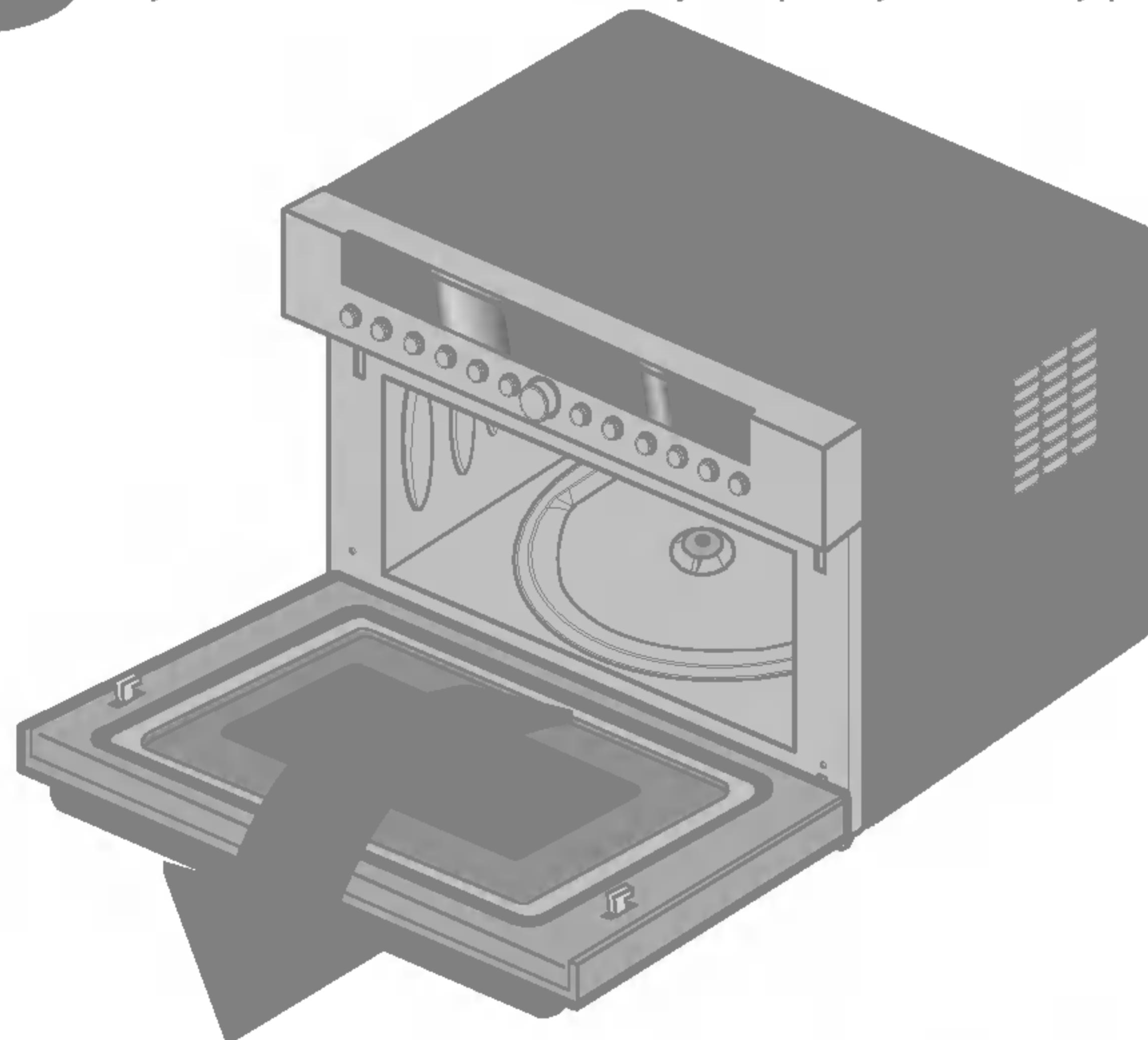
Vybalenie a inštalácia

Podľa nasledujúcich základných krokov na týchto dvoch stranách budete schopní rýchle skontrolovať, že vaša rúra funguje správne. Prosím, venujte zvláštnu pozornosť návodu, kam umiestniť Vašu rúru. Pri vybaľovaní vašej rúry sa uistite, že ste vytiahli všetko príslušenstvo a balenie. Skontrolujte a uistite sa, že vaša rúra nebola počas dodávky poškodená.

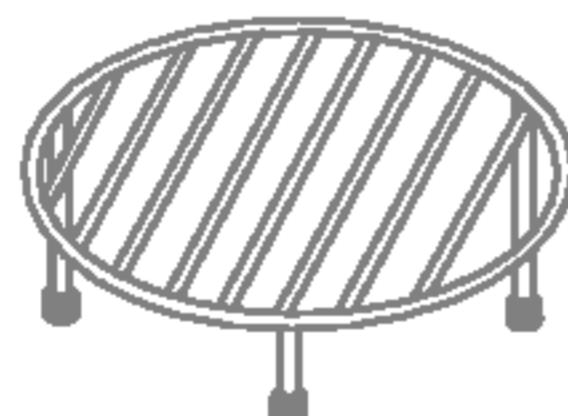
Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 46dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického úvkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1pW. Zbierka zákonov č. 177/2002

1

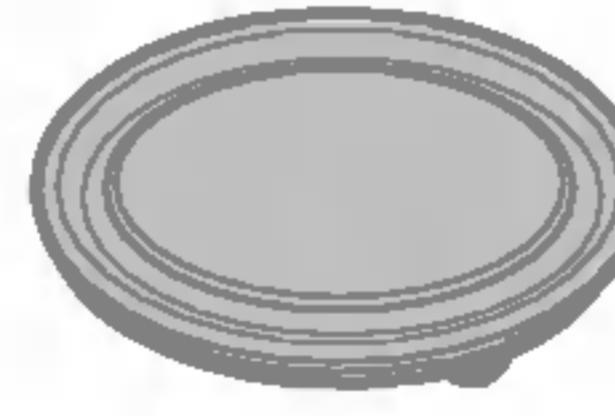
Vybalte vašu rúru a umiestnite ju na plochý vodorovný povrch.



VYSOKÝ STOJANČEK
(Pre režim grilovania)



NÍZKY STOJANČEK
(Pre mikrovlnný
a konvekčný režim)



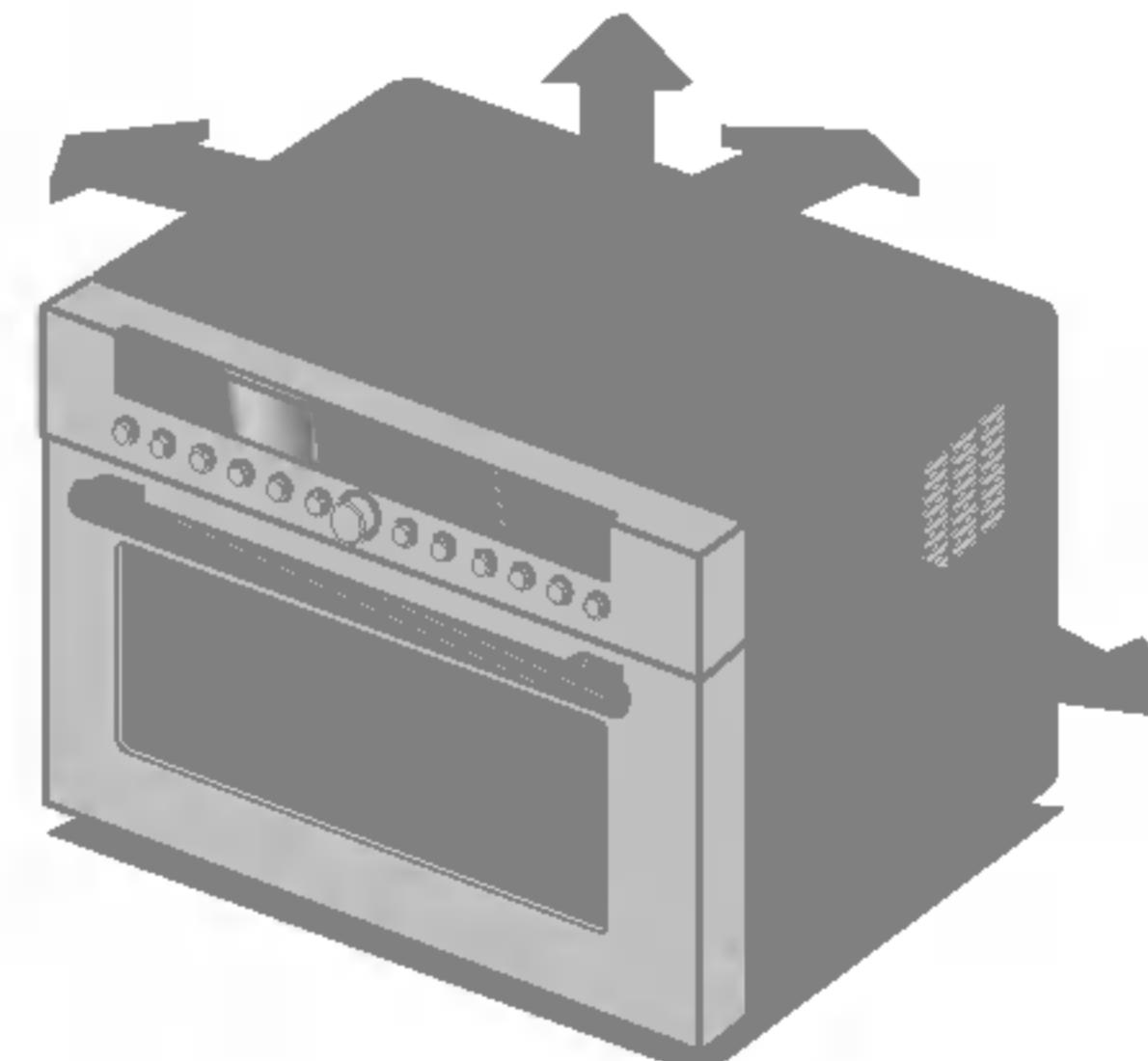
KOVOVÁ TÁCKA
(Pre rozmarzovanie)

2

Umiestnite rúru na vami vybraté miesto do výšky viac než 85 cm, ale uistite sa, že je aspoň 30 cm priestoru nad rúrou a 10 cm priestoru za rúrou pre dostatočné vetranie. Predná časť rúry by mala byť aspoň min. 8 cm/max. 22cm od okraja povrchu pre zabránenie prevrhnutia.

Odsávacie otvory sú umiestnené na spodnej a bočnej strane rúry. Blokovanie otvorov môže rúru poškodiť.

Skrinka vašej novej rúry je vybavená ochrannou krycou vinylovou fóliou, ktorá by mala byť pred začiatm varenia odstránená. Pred prvým použitím rúry je vinylovú fóliu nutné odstrániť. V opačnom prípade sa vo vnútri rúry bude hromadiť vlhkosť a odstránenie vinylovej fólie bude ľažšie.



* TÁTO RÚRA BY NEMALA BYŤ POUŽÍVANÁ PRE POTREBY KOMERČNÉHO HROMADNÉHO STRAVOVANIA !

*TÚTO RÚRU JE MOŽNÉ POUŽÍVAŤ AKO VSTAVANÝ SPOTREBIČ.

*JE NUTNÉ POUŽIŤ MONTÁŽNU SÚPRAVU, KTORÁ JE VÝROB-
KOM SPOLOČNOSTI LG ELECTRONICS.

3

Zapojte vašu rúru do štandardnej domácej elektrickej zásuvky. Uistite sa, že je vaša rúra jediný spotrebič pripojený do zásuvky. **Ak vaša rúra riadne nefunguje, odpojte ju z elektrickej zásuvky, a potom ju znova zapojte.**

6

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR** a raz stlačte tlačidlo **START** pre nastavenie 30 sekúnd trvania varenia.

**4**

Otvorte rúru zatiahnutím za **RUKOVÄŤ DVIEROK**. Dovnútra rúry umiestnite **KOVOVÚ TÁCKU**.

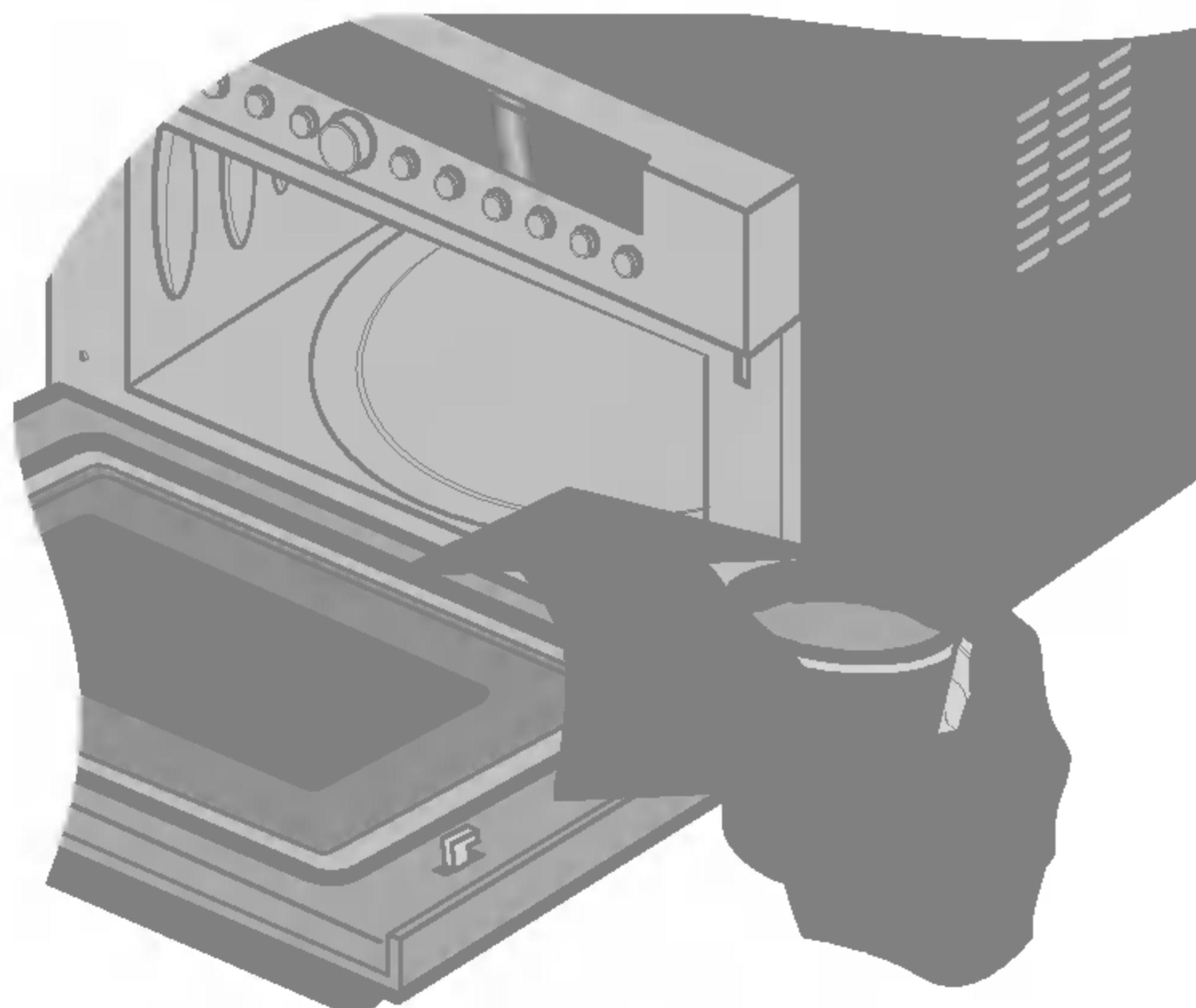
7

DISPLAY bude počítať od 30 sekúnd nadol. Keď dosiahne 0, ozve sa **PÍPNUTIE**. Otvorte dvierka rúry a vyskúšajte teplo vody. Ak vaša rúra pracuje, voda musí byť horúca. **Budte opatrní pri vyberaní nádoby, môže byť horúca.**

5

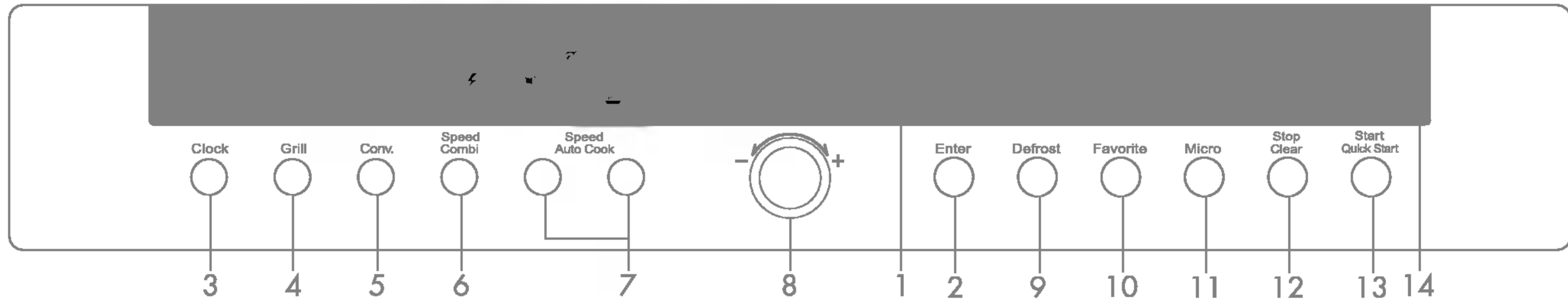
Naplňte **bezpečnú nádobu určenú pre mikrovlnné rúry** vodou v množstve 300 ml. Položte ju na **KOVOVÚ TÁCKU** a zavrite dvierka rúry.

Ak máte nejaké pochybnosti o tom, aký typ nádoby použiť, postupujte podľa pokynov na strane 167.



VAŠA RÚRA JE TERAZ NAINŠTALOVANÁ

Ovládací panel



1. Okienko s displejom: Tu si môžete zobraziť denný čas, čas varenia, výkonovú úroveň a kategóriu varenia.
2. Enter: Pomocou tohto tlačidla môžete určovať zvolenú kategóriu varenia, výkonovú úroveň mikrovlnnej rúry alebo teplotu.
3. Micro: Pomocou tohto tlačidla môžete voliť päť nastavení výkonovej úrovne.
4. Grill: Pomocou tohto tlačidla môžete voliť päť kategórií grilovania.
5. Conv.: Pomocou tohto tlačidla môžete voliť teplotu a čas konvekčného ohrevu.
6. Speed Combi (Rýchly kombinovaný režim): Pomocou tohto tlačidla môžete voliť kombinované kategórie.
7. Speed Auto Cook (Režim rýchleho automatického varenia): Rýchle automatické varenie umožňuje prostredníctvom výberu druhu a hmotnosti potravín rýchle uvariť väčšinu Vašich obľúbených pokrmov.
8. Otočný ovládač:
 - Otáčaním môžete nastavovať čas varenia, teplotu, hmotnosť a kategórie varenia.
 - Počas varenia môžete v automatických aj ručných režimoch (okrem režimu rozmrzovania) otočením ovládača v ktoromkoľvek okamihu predĺžiť alebo skrátiť čas varenia.
9. Defrost (Rozmrzovanie): Pomocou tohto tlačidla môžete voliť druh a hmotnosť potravín.
10. Favorite (Oblúbené programy): Do pamäte rúry je možné uložiť až 9 vybraných programov s rôznymi režimami varenia (FA-1~FA-9).
11. Clock (Hodiny): Pomocou tohto tlačidla môžete nastavovať denný čas.
12. Stop/Clear (Zastaviť/Vymazat'): Pomocou tohto tlačidla môžete vypnúť rúru a vymazať všetky zadané nastavenia okrem denného času.
 - Ak stlačíte tlačidlo Stop/Clear jedenkrát, zobrazia sa v okienku všetky ikony v režime denného času alebo v režime vymazania.
 - Ak stlačíte tlačidlo Stop/Clear opakovane, všetky ikony zmiznú.
13. Start/Quick Start (Spustiť/Rýchle spustenie):
 - Ak chcete spustiť zvolený program varenia, stlačte jedenkrát toto tlačidlo. Funkcia rýchleho spustenia Vám umožňuje nastaviť 30-sekundové intervaly varenia na VYSOKÝ výkon. Nastavenie sa vykonáva opakovaným stlačením tlačidla rýchleho spustenia.
14. Ikony: Všetky ikony môžete zobraziť jedným stlačením tlačidla „Stop/Clear“. Opakovaným stlačením tohto tlačidla sa všetky ikony odstránia (všetky ikony automaticky zmiznú po 15 sekundách). Blikanie znamená ďalší krok, ktorý je potrebné nastaviť. Počas varenia bude v okienku displeja zobrazená ikona zvoleného režimu varenia.

Nastavenie hodín

Môžete nastaviť buď 12-hodinové alebo 24-hodinové zobrazenie času.

V nasledujúcom príklade sa dozviete, ako nastaviť čas na 14:35 pri použití 24-hodinového zobrazenia času.

Skontrolujte, či ste z rúry odstránili všetky obaly.



Rúra je ešte nainštalovaná - vid' popis v príručke. Stlačte tlačidlo **CLEAR**.



POZNÁMKA: Informatívne blikanie

Pri nastavovaní režimu označuje blikanie ďalší krok, ktorý je potrebné zvoliť.

Pri prvom pripojení rúry k zásuvke alebo pri obnovení napájania po výpadku prúdu sa na displeji zobrazí údaj "0"; hodiny je v takýchto prípadoch nutné znova nastaviť.

Ak sa na hodinách (alebo na displeji) zobrazujú neznáme symboly, vytiahnite sieťový kábel rúry zo zásuvky a potom ho opäť pripojte a nastavte hodiny.

Stlačte tlačidlo **Set Hello Clock**. Ak máte 12-hodinové zobrazenie času, stlačte ho ďalšie tri ďalšie raz. Ak chcete zvolené nastavenie hodín zmeniť, musíte rúru odpojiť od elektrickej zásuvky a potom ju opäť pripojiť.)



Otáčajte tlačidlo **Up/Down** až do konca, kým sa na displeji neobjednávačom. Nasledne potvrdite stlačením tlačidla **Enter**.



Otáčajte tlačidlo **Up/Down** až do konca, kým sa na displeji neobjednáčom. Nasledne potvrdite stlačením tlačidla **Enter**. Hodiny začnu odpočítavať čas.



Detská poistka



Vaša rúra má bezpečnostnú funkciu, ktorá zabráňuje náhodnému spusteniu.
Ak máte nastavenú detskú poistku, nebudeť schopní používať žiadnu z funkcií a nebudeť môcť variť.
Vaše dieťa ale môže stále otvoriť dvierka rúry.

Stlačte tlačidlo **HOLD/CLEAR.**



Stlačte tlačidlo **Hold/Clear** a podržte ho, kým sa na displeji nezaznie pípnutie.

Displej sa vtedy vráti na predchádzajúcu nastavená.

Zobrazenie času na displeji zmizne, o niekoľko sekúnd neskôr sa ale opäť objaví.



Pri stlačení tlačidla **TIME** len krát tlačidlo sa na displeji zobrazí hodiny.



Ak chcete vypojiť funkciu **DESK POISTKU** zrušíť, stlačte tlačidlo **TIME** len krát, kým údaj "L" nezmizne.

Pozrite si ďalej kapitolu **PÍPNUTIE**.



Varenie s využitím konvekcie

(prúdenie horúceho vzduchu)

V nasledujúcim príklade sa dozviete, ako používať konvekčný režim na prípravu jedla za 50 minút pri teplote 220 °C.

Konvekčná rúra pracuje v rozsahu teplôt 40 °C a 100 °C ~ 250 °C

Pri teplote 40 °C má rúra k dispozícii funkciu fermentácia. Malí by ste ale počkať, než rúra vychladne, pretože funkciu fermentácia nemôžete použiť, kým teplota rúry presahuje 40 °C.

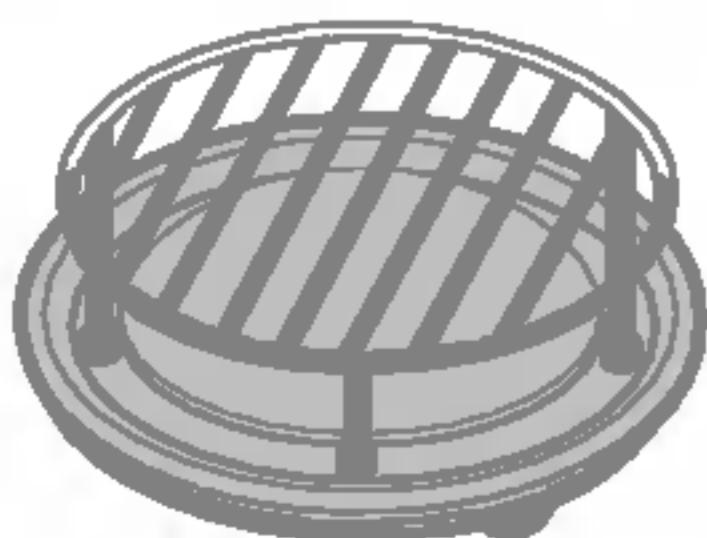
Pri prevádzke mikrovlnnej rúry vo funkcií konvekčného varenia 40 °C je možné predĺžiť čas varenia až na 9 hod.

Na zahriatie na zvolenú teplotu bude rúra potrebovať niekoľko minút.

Pri dosiahnutí správnej teploty sa vaša rúra ozve PÍPNUTÍM.

Potom vložte vaše jedlo do rúry: zapnite rúru pre spustenie varenia.

Pri varení v konvekčnom režime je nutné používať nízky stojanček.



1. Postupek: Zahrátí
Smerom dozadu FAR.

Zvolte funkciu fermentácia s stlačením tlačidla PÍPNUTÍM, ktoré sa vypne samotné, kym sa na displeji nezobrazí údaj "220°C".

2. Postupek: Zahrátí
Smerom dozadu FAR.

Zvolte funkciu konvekcia s stlačením tlačidla PÍPNUTÍM, ktoré sa vypne samotné, kym sa na displeji nezobrazí údaj "220°C".

Nastavte čas na 50 minút a stvrdte stlače-

Otáčajte jedlo s pomocou výdačom, ktoré sa vypne samotné, kym sa na displeji nezobrazí údaj "220°C".

Stlačte funkciu konvekcia na displeji

Stlačte funkciu konvekcia na displeji. Nechte jedlo v rúre až do skončenia času z rúry pretože rúra je a vhodnú nádobu, pretože kovová tálka je veľmi horúca.

Varenie

v rýchлом kombinovanom režime



Rýchly kombinovaný režim (Co-1, 2, 3)

Vaša rúra disponuje funkciou kombinovaného varenia, ktorá Vám umožňuje variť pokrm súčasne alebo striedavo pomocou ohrevného telesa aj mikrovlní. To všeobecne znamená, že sa váš pokrm varí kratší čas.

V rýchлом kombinovanom režime môžete nastavovať tri rôzne úrovne mikrovlnného výkonu (180 W, 360 W a 600 W).

* Kategórie rýchleho kombinovaného režimu

Co-1 **1** Gril-1 + mikrovlnný ohrev

Co-2 **2** Gril-2 + mikrovlnný ohrev

Co-3 **3** Gril-3 + mikrovlnný ohrev

Co-4 **4** (Horné + spodné ohrevné teleso) + mikrovlnný ohrev

Co-5 **5** Konvekčné + mikrovlnný ohrev

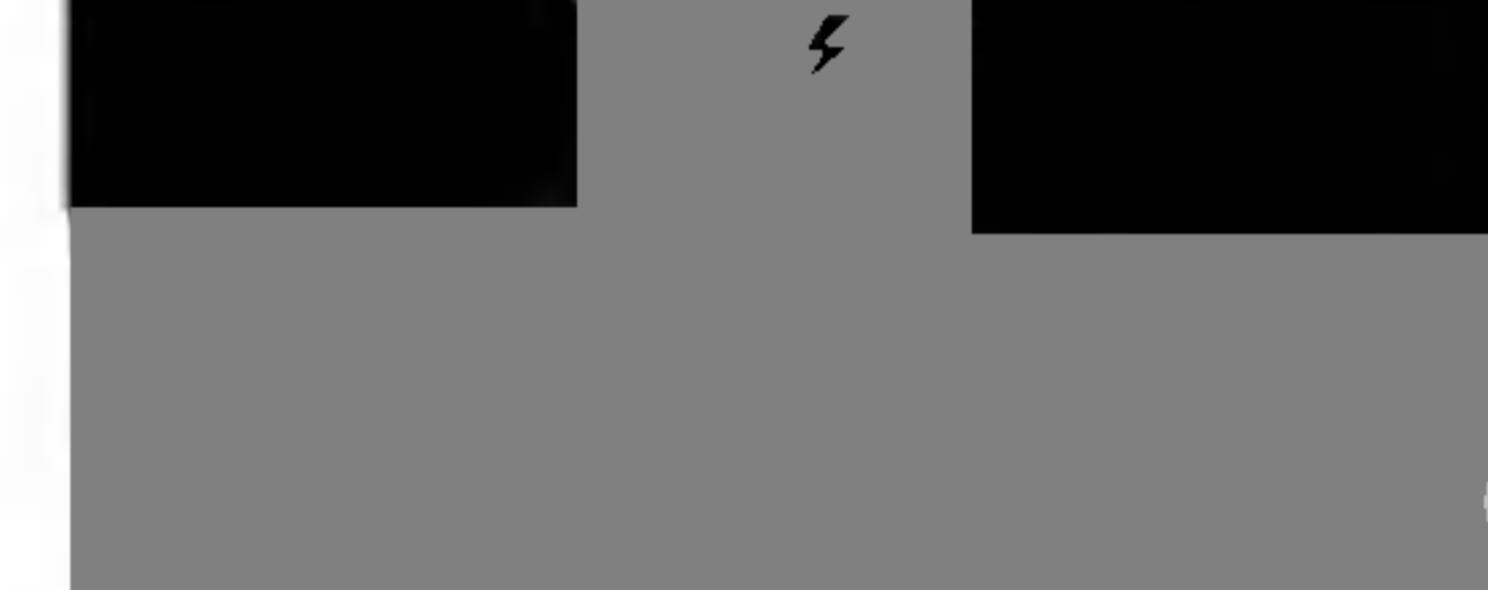
* Režim grilovania: Viď strana 20

V nasledujúcom príklade sa dozviete, ako naprogramovať Vašu rúru s mikrovlnným výkonom 360 W a grilovaním pre dĺžku varenia 25 minút.

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



Stlačte tlačidlo **Mode** Combi vyberte kombinovaný režim (Co-1, 2, 3).



Otačajte **otocnym ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí hodiny. Vyberte hodiny Grill-1 stlačením tlačidla **Enter**.



Otačajte **otocnym ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí hodiny. Vyberte hodiny Grill-1 stlačením tlačidla **Enter**. Otáčajte **otocnym ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "25:00".



Stlačte tlačidlo **Start/Stop**. Vyberte na vybratie kovo-výrobku, ktorý máte v rukavice a vhodnú nádobu, pretože kovová tácka je veľmi horúca.



V nasledujúcom príklade sa dozviete, ako programovať Vašu rúru s mikrovlnným výkonom 360 W a teplotou 200 °C pre dĺžku varenia 25 minút.

v rýchлом kombinovanom režime



Rýchly kombinovaný režim (Co-4)

V rýchлом kombinovanom režime (Co-4) môžete nastavovať štyri rôzne úrovne mikrovlnného výkonu (0 W, 180 W, 360 W a 600 W).

* Kategórie rýchleho kombinovaného režimu

Co-1 **1** Gril-1 + mikrovlnný ohrev

Co-2 **2** Gril-2 + mikrovlnný ohrev

Co-3 **3** Gril-3 + mikrovlnný ohrev

Co-4 **4** (Horné + spodné ohrevné teleso) + mikrovlnný ohrev

Co-5 **5** Konvekčné + mikrovlnný ohrev

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.

Stlačte tlačidlo **Mode**. Počas Combi vyberte rýchly kombi-

Otačajte **otocným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "Co-4".

Potvrďte volbu rýchleho kombinovaného režimu stlačením tlačidla **Enter**.

Otačajte **otocným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "200°C".

Nastavenie teploty potvrďte stlačením tlačidla **Enter**

Otačajte **otocným ovládačom**, kým sa na displeji

Nastavenie času potvrďte stlačením tlačidla **Enter**

Otačajte **otocným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "25:00".

Stlačte tlačidlo **Start/Stop**. Prosíte na vybranie kovové rukavice a vhodnú nádobu, pretože kovová tácka je veľmi horúca.

Varenie v rýchлом kombinovanom režime



Rýchly kombinovaný režim (Co-5)

Vaša rúra disponuje funkciou kombinovaného varenia, ktorá Vám umožňuje variť pokrm súčasne alebo striedavo pomocou konvekčného ohrevu aj mikrovlny. To všeobecne znamená, že sa váš pokrm varí kratší čas.

V rýchлом kombinovanom režime (Co-5) môžete nastavovať tri rôzne úrovne mikrovlnného výkonu (180 W, 360 W a 600 W).

* Kategórie režimu rýchleho automatického varenia

Co-1  Gril-1 + mikrovlnný ohrev

Co-2  Gril-2 + mikrovlnný ohrev

Co-3  Gril-3 + mikrovlnný ohrev

Co-4  (Horné + spodné ohrevné teleso) + mikrovlnný ohrev

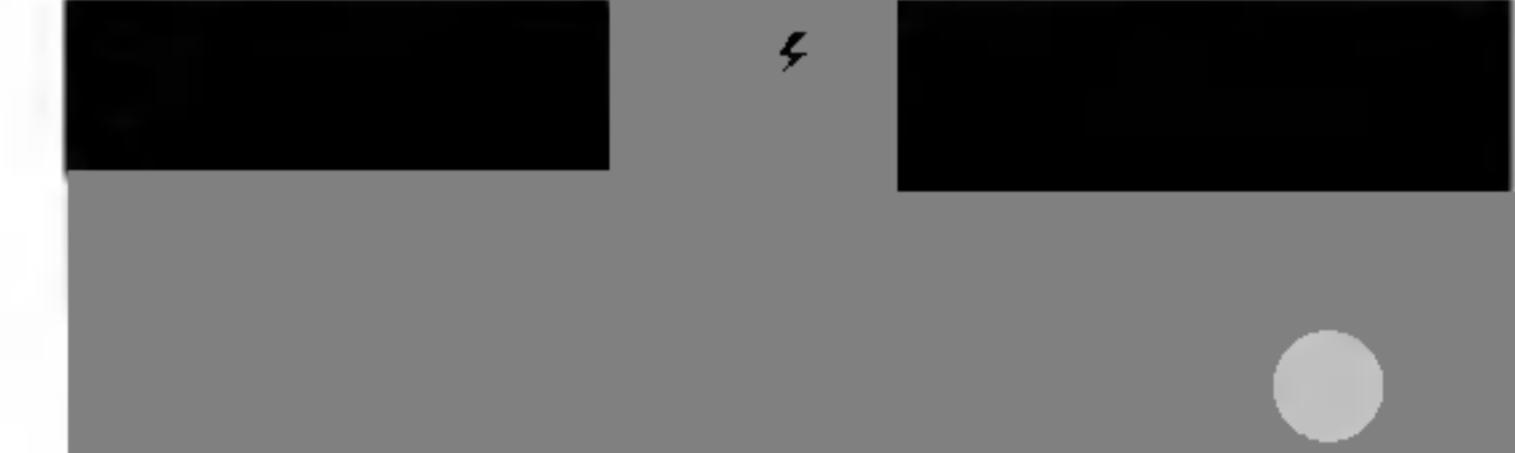
Co-5  Konvekčné + mikrovlnný ohrev

V nasledujúcim príklade sa dozviete, ako programovať Vašu rúru s:
- mikrovlnným výkonom 360 W a teplotou konvekčného ohrevu 200 °C pre dĺžku varenia 25 minút

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



Stlačte tlačidlo **Mode**. Po výberu Combi vyberte rýchly kombinovaný režim s konvekčným ohrevom.
Otáčajte tlačidlo **Ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "Co-5".



Nastavenie konvekčného ohrevu potvrďte stlačením tlačidla **Enter**.



Otáčajte tlačidlo **Ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "25:00".
Nastavenie času varenia potvrďte stlačením tlačidla **Enter**.



Otáčajte tlačidlo **Ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "200".
Nastavenie teploty ohrevu potvrďte stlačením tlačidla **Enter**.
Otáčajte tlačidlo **Ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "25:00".



Stlačte tlačidlo **Start**.
Počas varenia môžete čas varenia predlžovať alebo skracovať otáčaním otočného ovládača.
Po ukončení varenia musíte na vybratie kovovej tάcky z rury použiť rukavice a vhodnú nádobu, pretože kovová tάcka je veľmi horúca.



Režim

Ponuky režimu rýchleho automatického varenia sú naprogramované.
Rýchle automatické varenie umožňuje prostredníctvom výberu druhu
a hmotnosti potravín rýchle uvaríť väčšinu vašich oblúbených pokrmov.



Ponuky režimu rýchleho automatického varenia sú naprogramované.

Rýchle automatické varenie umožňuje prostredníctvom výberu druhu
a hmotnosti potravín rýchle uvaríť
väčšinu vašich oblúbených pokrmov.

* Kategórie rýchleho kombinovaného režimu

SC 1 Zmrazená pizza

SC 2 Vyprážané zemiakové hranolčeky

SC 3 Celé kurča

SC 4 Kuracie porcie

SC 5 Bifteky

SC 6 Bravčové pečené

Stlačte tlačidlo STOP/CLEAR.

Stlačte tlačidlo Auto Cook.

Otáčajte kruhovým tlačidlom, kým sa na displeji

Pozrite si kategóriu (zmrazená pizza) stlačením tlačidla
Enter.

Otáčajte kruhovým tlačidlom, kým sa na displeji

Stlačte tlačidlo Enter.
Po ukončení varenia musíte na vybratie kovo-
vej tálky z rúry použiť rukavice a vhodnú ná-
dobu, pretože kovová tálka je veľmi horúca.

rýchleho automatického varenia



Rýchle automatické varenie

V nasledujúcom príklade sa dozviete, ako pripraviť 0,6 kg zemiakov varených v šupke (SC 8).



RÝCHLE AUTOMATICKÉ VARENIE

umožňuje prostredníctvom výberu druhu a hmotnosti potravín rýchle uvaríť väčšinu Vašich oblúbených pokrmov.

* Kategórie režimu rýchleho automatického varenia

SC 7 Hovädzie pečené

SC 8 Zemiaky varené v šupke

SC 9 Zmrazené hotové jedlá

SC 10 Čerstvá zelenina

SC 11 Zmrazená zelenina

SC 12 Ryža/Cestoviny

Stlačte tlačidlo CLEAR.

Stlačte tlačidlo Auto Cook.

Otáčajte kruhového výberačka, kým sa na displeji

Pozrite sa na displej a stlačte tlačidlo Enter.

Otáčajte kruhového výberačka, kým sa na displeji

Stlačte tlačidlo Enter.
Po ukončení varenia musíte na vybratie kovo-
vej tárky z rúry použiť rukavice a vhodnú ná-
dobu, pretože kovová tárka je veľmi horúca.



SPRIEVODCA REŽIMOM RÝCHLEHO AUTOMATICKÉHO VARENIA

Funkcia	Kategória		Hmotnosný limit	Riad	Teplota potravín	Pokyny
Rýchle automatické varenie	SC 1	Zmrazená pizza	0,30 ~ 0,50 kg	Kovová tálka	Zmrazené potraviny	Táto funkcia je určená na ohrev zmrzanej pizze. Odstráňte všetky obaly a položte pizzu na kovovú tálku. Po dokočnení ohrevania nechajte odstáť počas 1 až 2 minút.
	SC 2	Vyprážané zemiakové hranolčeky	0,20 ~ 0,75 kg	Kovová tálka	Zmrazené potraviny	Rozložte zmrazené zemiakové produkty na kovovú tálku. Najlepšie výsledky dosiahnete pri varení v jednej vrstve. Po uvarení vyberte z rúry a nechajte odstáť počas 1~ 2 minút.
	SC 3	Celé kurča	0,80 ~ 1,80 kg	Nízky stojanček + kovová tálka	Chladené potraviny	Celé kurča potrite rozpusteným margarínom, maslom alebo korením podľa chuti. Položte celé kurča v nezakrytej miske prsiami dole na nízky stojanček postavený na kovovej tálke. Po zaznení PÍPNUTIA odlejte šľavu a kurča ihneď obráťte. Po uvarení ho nechajte odstáť 10 minút zakryté fóliou.
	SC 4	Kuracie porcie	0,20 ~ 0,80 kg	Kovová tálka	Chladené potraviny	Položte kuracie porcie na kovovú tálku. Po zaznení PÍPNUTIA porcie obráťte. Potom pokračujte vo varení stlačením tlačidla Start. Po uvarení ich nechajte odstáť 2 - 5 minút zakryté fóliou.
	SC 5	Bifteky	0,30 ~ 1,20 kg	Nízky stojanček + kovová tálka	Chladené potraviny	Položte na nízky podstavec. Po zaznení PÍPNUTIA porcie obráťte. Potom pokračujte vo varení stlačením tlačidla Start. Po uvarení ihneď podávajte.
	SC 6	Bravčové pečené	0,80 ~ 1,80 kg	Nízky stojanček + kovová tálka	Chladené potraviny	Orežte z bravčového mäsa prebytočný tuk. Potrite bravčové mäso rozpusteným margarínom alebo maslom. Položte na nízky podstavec na kovovej tálke. Po zaznení PÍPNUTIA porciu obráťte. Potom pokračujte vo varení stlačením tlačidla Start. Po dokončení varenia nechajte odstáť 10 minút zakryté fóliou.

SPRIEVODCA REŽIMOM RÝCHLEHO AUTOMATICKÉHO VARENIA

Funkcia	Kategória		Hmotnosný limit	Riad	Teplota potravín	Pokyny
Rýchle automatické varenie	SC 7	Hovädzie pečené	0,80 ~ 1,80 kg	Nízky stojanček + kovová tálka	Chladené potraviny	<p>Potrite hovädzie mäso rozpusteným margarínom alebo maslom. Položte na nízky podstavec na kovovej tálke. Po zaznení PÍPNUTIA porciu obráťte. Potom pokračujte vo varení stlačením tlačidla Start.</p> <p>Po dokončení varenia nechajte odstáť 10 minút zakryté fóliou.</p>
	SC 8	Zemiaky varené v šupke	0,20 ~ 1,00 kg	Kovová tálka	Izbová	<p>Vyberte stredne veľké zemiaky. (po 200 - 220 g)</p> <p>Zemiaky umyte a osušte. Pomocou vidličky zemiaky niekoľkokrát prepichnite. Položte zemiaky na kovovú tálku. Nastavte hmotnosť a stlačte tlačidlo štart. Po dokončení varenia vyberte zemiaky z rúry. Nechajte zemiaky zakryté fóliou odstáť počas 5 minút.</p>
	SC 9	Zmrazené hotové jedlá	0,40 ~ 1,00 kg	Nízky stojanček + kovová tálka	Zmrazené potraviny	Zmrazené hotové jedlo umiestnite na nízky stojanček.
	SC 10	Čerstvá zelenina	0,20 ~ 1,00 kg	Nízky stojanček + miska s pokrievkou vhodná pre mikrovlnný ohrev	Izbová	<p>Vložte zeleninu do misky vhodnej na mikrovlnný ohrev. Pridajte vodu. Zakryte obalom. Po zaznení PÍPNUTIA jedenkrát zamiešajte. Po uvarení zamiešajte a nechajte odstáť počas 2 - 3 minút. Pridajte množstvo vody podľa hmotnosti zeleniny.</p> <p>** 0,20 kg - 0,50 kg: 2 polievkové lyžice</p> <p>** 0,55 kg - 1,00 kg: 4 polievkové lyžice</p>
	SC 11	Zmrazená zelenina	0,20 ~ 1,00 kg	Nízky stojanček + kovová tálka + miska s pokrievkou vhodná pre mikrovlnný ohrev	Zmrazené potraviny	<p>Vložte zeleninu do misky vhodnej pre mikrovlnný ohrev. Pridajte vodu. Zakryte obalom.</p> <p>Po zaznení PÍPNUTIA jedenkrát zamiešajte. Po uvarení zamiešajte a nechajte odstáť počas 2 - 3 minút. Pridajte množstvo vody podľa hmotnosti zeleniny.</p> <p>** 0,20 kg - 0,50 kg: 2 polievkové lyžice</p> <p>** 0,55 kg - 1,00 kg: 4 polievkové lyžice</p>

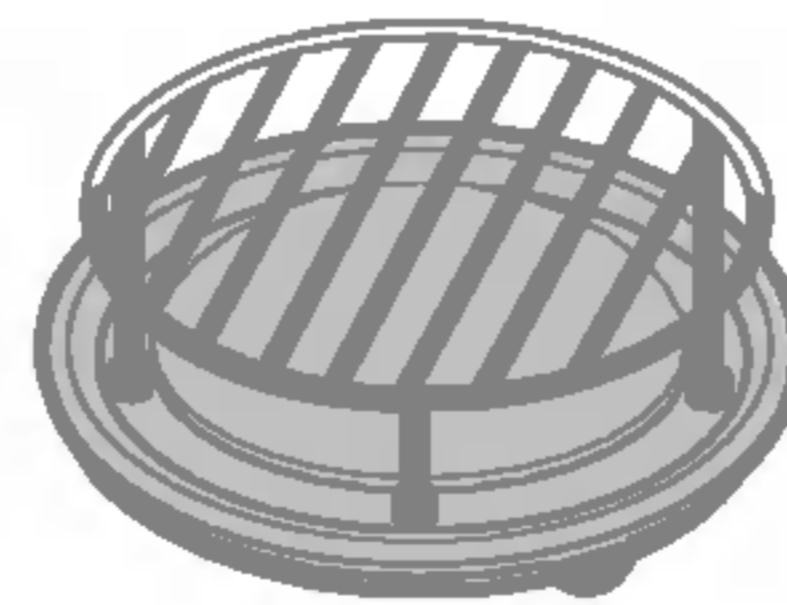
SPRIEVODCA REŽIMOM RÝCHLEHO AUTOMATICKÉHO VARENIA

Funkcia	Kategória		Hmotnosný limit	Riad	Teplota potravín	Pokyny																							
Rýchle automatické varenie	SC 12	Ryža/Cestoviny	0,10 ~ 0,30 kg	Nízky stojanček + kovová tálka + miska s pokrievkou vhodná pre mikrovlnný ohrev	Izbová	Nasypeť ryžu a 1/4 až 1 čajovú lyžičku soli do veľkej hlbokej misy (3L) s vriacou vodou. Po zaznení PÍPNUTIA jedenkrát zamiešajte. <table border="1" style="margin-top: 10px;"> <tr> <th colspan="2">Hmotnosť</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Pokrievka</th> </tr> <tr> <td>Voda</td> <td>Ryža</td> <td>250ml</td> <td>350ml</td> <td>480ml</td> <td>Áno</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Cestoviny</td> <td>300ml</td> <td>600ml</td> <td>900ml</td> <td>Nie</td> </tr> </table>						Hmotnosť		100g	200g	300g	Pokrievka	Voda	Ryža	250ml	350ml	480ml	Áno		Cestoviny	300ml	600ml	900ml	Nie
Hmotnosť		100g	200g	300g	Pokrievka																								
Voda	Ryža	250ml	350ml	480ml	Áno																								
	Cestoviny	300ml	600ml	900ml	Nie																								

<Kovová tálka>



<Nízky stojanček + kovová tálka>



- ** Ryža - Po dokončení varenia nechajte zakryté odstáť počas 5 minút alebo dovtedy, než sa voda vstrebe.
- ** Cestoviny - Počas varenia niekoľkokrát podľa potreby zamiešajte. Po uvarení nechajte odstáť počas 1 alebo 2 minút. Opláchnite cestoviny studenou vodou.

Rozmrazovanie

* Pri rozmrazovaní používajte iba kovovú tácku.



Vaša rúra má 4 nastavenia rozmrazovania pomocou mikrovln. **MÄSO**, **HYDINA**, **RYBY** a **CHLIEB**; každá kategória rozmrazovania má iné nastavenie výkonu. Rôzne nastavenia sa vyberajú opakovaným stlačením tlačidla **Defrost**.

Kategória	Č. stupňa rozmrazovania
MÄSO	dEF1
HYDINA	dEF2
RYBY	dEF3
CHLIEB	dEF4

Pred začatím varenia odporúčame skontrolovať teplotu a hustotu, ktorá môže u rôznych pokrmov kolísat. Dávajte obzvlášť pozor pri veľkých kusoch mäsa a kurčiat, niektoré jedlá by mali byť kompletne rozmrazené pred varením. Ryby sa napríklad varia tak rýchle, že je niekedy lepšie začať s varením ešte v mierne zmrazenom stave. Program **BREAD (CHLIEB)** je vhodný na rozmrazovanie malých položiek ako sú rožky alebo malé bochníky. Tieto budú vyžadovať stály čas, aby sa rozmrazil vnútrajšok. V nasledujúcom príklade sa dozviete, ako pripraviť 1,4 kg zmrazenej hydiny.

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.

Potraviny, ktoré chcete rozmraziť, vopred zviažte. Budte si istí, že ste vytáčanili akékoľvek kovové pásky alebo obaly; potom potraviny v mise vhodnej pre mikrovlnný ohrev položte na kovovú tácku v rúre a zavrite dvierka rúry.



Stlačte tlačidlo **Defrost**.

Otvorte dvierka rúry a otáčajte otočným ovládačom, kým sa na displeji nezobrazí hmotnosť.



Potrebuje sa vložiť 1,4 kg (1400 g) stlačením tlačidla **Enter**.

Odberajte vložené zmrzačené potraviny, ktoré chcete rozmraziť.

Otáčajte otočným ovládačom, kým sa na displeji nezobrazí hmotnosť zmrazených potravín "1.4kg".



Stlačte tlačidlo



Počas rozmrazovania vložte do rúry vložku, ktorá bude vaša rúra "PÍPAT", v tomto bode otvorte dvierka rúry, obráťte pokrm a rozdeľte ho pre rozmrazovanie. Vytiahnite akékoľvek časti, ktoré sú rozmrazené alebo ich prikryte pre spätnú väčšinu rúry. Po kontrole zavrite dvierka rúry a stlačte tlačidlo **START** pre pokračovanie rozmrazovania.

Vaša rúra nezastaví rozmrazovanie (dokonca aj po zaznení pípnutia), ak neotvoríte dvierka.

SPRIEVODCA ROZMRAZOVANÍM

- * Potraviny, ktoré chcete rozmraziť, by mali byť umiestnené v nádobe vhodnej pre mikrovlnné rúry, ktorá sa položí na kovovú tácku.
- * V prípade potreby zakryte malé porcie mäsa alebo hydiny rovnými kusmi hliníkovej fólie (alobalu). Tým sa zabráni zahriatiu tenkých kusov počas rozmrazovania.
- Zaistite, aby sa fólie nedotýkali stien rúry.
- * Kusy, ako sú sekané mäso, kotlety, klobásy alebo slanina, čo najskôr oddelte.
- Po zaznení PÍPNUTIA porciu obráťte.** Rozmrazené porcie vyberte. Pokračujte v rozmrazovaní zostávajúcich kusov.
- Po rozmrazení nechajte potraviny odstáť, kým sa úplne neuvoľnia.
- * Napríklad porcie mäsa a celé kurčatá by sa pred varením mali nechať najmenej 1 hodinu ODSTÁŤ.

Mäso	0,1 ~ 4,0 kg	Kovová tácka	Mäso Sekané mäso, filety, kôstky na dusenie, sviečková, dusené mäso, rumpsteak, hovädzia karbonátka, bravčové rezne, baranie rezne, mäsové rolky, klobásy, kotlety (2 cm) Po zaznení pípnutia potraviny obráťte. Po rozmrazení ich nechajte 5 - 15 minút odstáť.
Hydina			Hydina Celé kurča, stehienka, prsia, morčacie prsia (do 2,0 kg) Po zaznení pípnutia potraviny obráťte. Po rozmrazení ich nechajte 20 - 30 minút odstáť.
Ryby			Ryby Filety, plátky, celé ryby, plody mora Po zaznení pípnutia potraviny obráťte. Po rozmrazení ich nechajte 10 - 20 minút odstáť.
Chlieb	0,1 ~ 0,5 kg		Nakrájaný chlieb, buchty, bagety atď.

Grilovanie

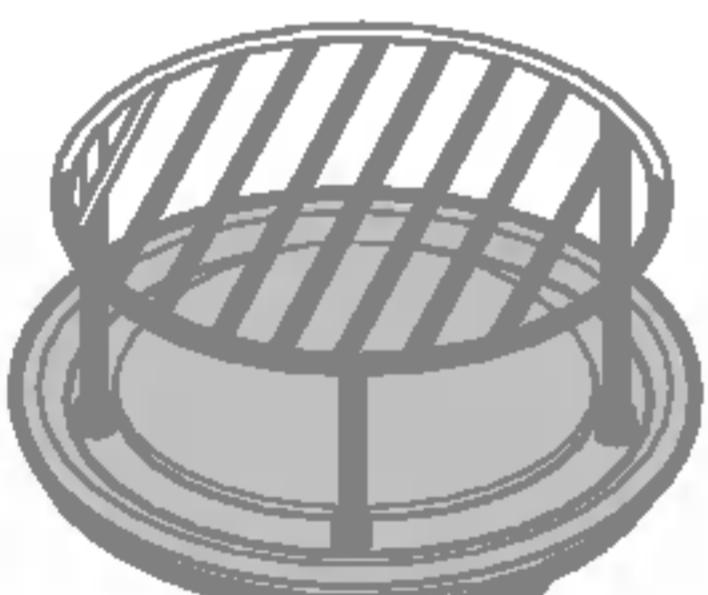
V nasledujúcom príklade sa dozviete, ako používať režim Gril-1 na prípravu jedla za 12 minút a 30 sekúnd.



Táto funkcia vám dovolí rýchle opieť pokrm na chrumkavo.

Pri grilovaní sa na kovovú tácku umiestní grilovací stojanček.

Pri grilovaní je nutné používať vysoký stojanček.



Stlačte tlačidlo **TEMP/CLEAR**.



Stlačte tlačidlo **TEMP/CLEAR** a zvolte režim grilovania.



Otáčajte kruhového výberu pádacom, kým sa na displeji

neobjedete žiaden režim. Potom stlačte a podržte stlačené tlačidlo **Enter**.

Kategória	Displej	Zapnuté výhrevné teleso
Grill-1	gr-1	Horné výhrevné teleso (2000 W)
Grill-2	gr-2	Horné výhrevné teleso (1100 W)
Grill-3	gr-3	Dolné výhrevné teleso (700 W)

Otáčajte kruhového výberu pádacom, kým sa na displeji

Stlačte

Po ukončení varenia musíte na vybratie kovo-vej tárky z rúry použiť rukavice a vhodnú nádobu, pretože kovová tárka je veľmi horúca.



V nasledujúcom príklade sa dozviete, ako uvařiť jedlo pri výkone 600 W za 5 minút a 30 sekúnd.

s mikrovlnným ohrevom



Vaša rúra má päť nastavení mikrovlnného výkonu. Po zapnutí je automaticky zvolený vysoký výkon, ktorý je možné pomocou otočného ovládača nastaviť na inú úroveň.

VÝKON

HIGH (VYSOKÝ)	900 W
MEDIUM HIGH (STREDNE VYSOKÝ)	600 W
MEDIUM (STREDNÝ)	360 W
DEFROST MEDIUM LOW (NÍZKY PRE ROZMRAZOVANIE)	180 W
LOW (NÍZKY)	90 W

Rúra má päť nastavení mikrovlnného výkonu. Rúra je nainštalovaná - vid' popis v príručke. Stlačte tlačidlo **CLEAR**.

Jedno z nastavení je nastavené na tlačidlo **Micro** vyberte režim mikrovlnnej rúry. Otáčajte otočným ovládačom, kým sa na displeji nezobrazí údaj "600W". Nastavenie výkonu potvrďte stlačením tlačidla **Enter**.

Otáčajte otočným ovládačom, kým sa na displeji nezobrazí údaj "600W".

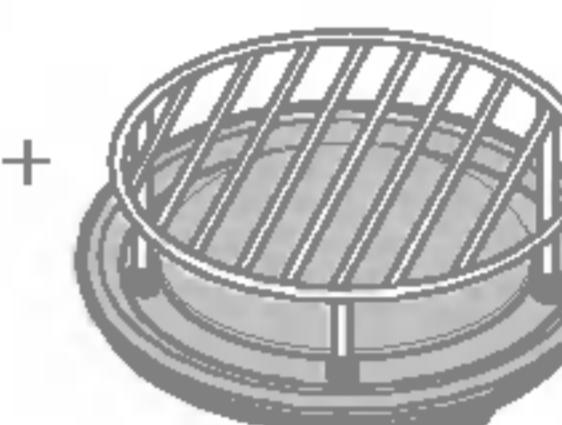
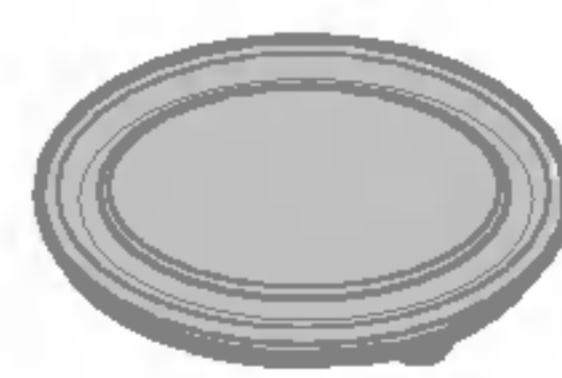
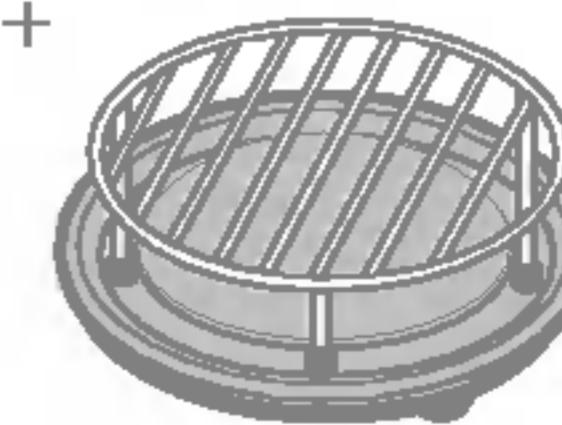
Stlačte tlačidlo



Mikrovlnný výkon

Úroveň

Táto mikrovlnná rúra je vybavená 5 výkonovými úrovňami, ktoré zaistujú maximálnu flexibilitu a riadenie varenia. V nasledujúcej tabuľke sú uvedené príklady potravín a odporúčané výkonové úrovne pre ich úpravu v tejto rúre.

VÝKONOVÁ ÚROVEŇ	VÝKON	POUŽÍVANIE	PRÍSLUŠENSTVO
HIGH (VYSOKÝ)	900W	<ul style="list-style-type: none"> * Uvedenie vody do varu * Smaženie hovädzej sekanej dohneda * Varenie hydinových porcií, rýb, zeleniny * Varenie mäkkých plátkov mäsa 	Nízky stojanček + kovová tálka 
MEDIUM HIGH (STREDNE VYSOKÝ)	600W	<ul style="list-style-type: none"> * Kompletné opäťovné ohrievanie * Pečenie mäsa a hydiny * Varenie húb a kôrovcov * Varenie pokrmov obsahujúcich syr a vajce 	
MEDIUM (STREDNÝ)	360W	<ul style="list-style-type: none"> * Pečenie koláčov a doliek * Príprava vajec * Varenie krémov a poliev * Príprava ryže, polievok 	
DEFROST MEDIUM LOW (NÍZKY PRE ROZMRAZOVANIE)	180W	<ul style="list-style-type: none"> * Kompletné rozmrazovanie * Rozpúšťanie masla a čokolády * Varenie tuhších plátkov mäsa 	Kovová tálka 
LOW (NÍZKY)	90W	<ul style="list-style-type: none"> * Zmäkčovanie masla a syrov * Zmäkčovanie zmrzliny * Kysnutie cesta 	Nízky stojanček + kovová tálka 



Dvojfázové varenie

V nasledujúcom príklade sa dozviete, ako variť pokrmy vo dvoch fázach. V prvej fáze budete pokrm vari 11 minút pri VYSOKOM výkone (900W); v druhej fáze budete variť 35 minút pri výkone 360 W.



Počas dvojfázového varenia môžu byť otvorené dvierka rúry a pokrm môže byť skontrolovaný. Zavrite dvierka rúry a stlačte tlačidlo **START**, potom etapa varenia bude pokračovať.

Na konci fázy 1 zaznie pípnutie a pokračuje fáza 2.

Ak si prajete vymazať program, stlačte dvakrát tlačidlo **Stop/Clear**.

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.
Nastavte čas na displeji na 11:00 minúty pre fázu 1.
S tlačidlom **Micro** vyberte režim mikrovlnného ohrevu.

Otačajte **otocným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj “11:00”.
Nastavte čas na displeji na 35:00 minúty pre fázu 2.
S tlačidlom **Enter** potvrdte stlačením tlačidla **Enter**.
Otačajte **otocným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj “35:00”.

Nastavte čas na displeji na 11:00 minúty pre fázu 2.
S tlačidlom **Micro** vyberte režim mikrovlnného ohrevu.

Otačajte **otocným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj “35:00”.
Nastavte čas na displeji na 35:00 minúty pre fázu 2.
S tlačidlom **Enter** potvrdte stlačením tlačidla **Enter**.
Otačajte **otocným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj “35:00”.

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.

Oblúbený program

Táto funkcia Vám umožňuje nastaviť a spúštať často používaný jednofázový program. Hneď ako je program pre varenie nastavený, môžete ho použiť stlačením tlačidla oblúbených programov. V nasledujúcom príklade sa dozviete, ako nastaviť program pre varenie pri výkone 600 W počas 10 minút a 30 sekúnd.



Nastavený program pre varenie je možné uložiť do pamäte Vašej rúry. Ak chcete svoj OBLÚBENÝ PROGRAM zmeniť, jednoducho zadajte nový program pre varenie.

Môžete uložiť až 9 režimov.
(FA-1~FA-9)

1. Postup pri nastavovaní

Stlačte tlačidlo **CLEAR**.



Stlačte tlačidlo **Start**. Na displeji sa zobrazí údaj

Start



Otáčajte **otočným ovládačom**, kým sa na displeji

Start



Otáčajte **otočným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "10:30".

Stlačte tlačidlo **Favorite**.

(Stlačte tlačidlo **Start**. Program pre varenie bude uložený do pamäte vašej rúry a spustí sa)

Úspešne dokočnené nastavenie oblúbeného programu.



Oblúbený program



2. Postup pri varení

Pri varení je možné využiť nastavený oblúbený program.
Stlačte tlačidlo **FA-1**, ktoré sa na displeji nezobrazí údaj "FA-1".



3. Postup pri zmene programu (ak je pod predvolbou FA-1 nastavený akýkoľvek program pre varenie)

Stlačte tlačidlo **FA-1**. Na displeji sa zobrazí FA-1 a následne sa zmení na varenie.

Stlačte jedno z funkčných tlačidiel, ktoré chcete naprogramovať.
Nastavte nový program pre varenie.

Stlačte tlačidlo **Favorite**.
(Stlačte tlačidlo **Start**. Program pre varenie bude uložený do pamäte vašej rúry a spustí sa)



Quick Start

(Rýchle spustenie)

V nasledujúcom príklade sa dozviete, ako nastaviť 2 minúty varenia pri vysokom výkone (900 W).



Funkcia **Quick Start** (Rýchle spustenie) Vám umožňuje nastavovať opakovaným stlačením tlačidla **Quick Start** 30-sekundové intervaly varenia pri VYSOKOM výkone (900 W).



Dlhšie alebo kratšie varenie

V nasledujúcom príklade sa dozviete, ako je možné nastaviť dlhší alebo kratší čas varenia u vopred nastavených programov pre RÝCHLE AUTOMATICKÉ VARENIE.



Ak zistíte, že potraviny sú pri použití programu pre RÝCHLE AUTOMATICKÉ VARENIE prevarené alebo nedovarené, môžete pomocou OTOČNHO OVLÁDAČA skrátiť alebo predĺžiť čas varenia.

Čas varenia je možné pomocou otočného ovládača predĺžiť alebo skrátiť v ktoromkoľvek okamihu programu (okrem režimu rozmarzovania).

Dĺžka varenia	Predĺženie alebo skrátenie času
0~3 min	10 s
3~20 min	30 s
20~30 min	1 min
30~90 min	5 min

Stlačte tlačidlo **CLEAR**.



Nastavte čas varenia na program pre RÝCHLE AUTO-
VARENIE. Zvoľte čas varenia 3 min.
Stlačte tlačidlo **Start**.



Otočte ovládač až do poslednej polohy ovládačom.
Predĺžiť čas varenia alebo skrátiť.



Riad testovaný podľa normy EN 60705

Funkcia	Druh jedla	Nastavenie mikrovlnného výkonu vo wattoch, dĺžka varenia v minútach	Druh ohrevu Teplota v °C	Poznámky
Rozmrazovanie mikrovlnným ohrevom	Mäso	180 W, 6-7 + 90 W, 8-10	-	Plochý tanier. Položte tanier na kovovú tácku. Po 6-7 minútach pri 180 W obráťte
Varenie s mikrovlnným ohrevom	Krém alebo poleva	600 W, 5 + 360 W, 12-15	-	Položte misu z varného skla na nízky stojanček.
	Piškotové cesto	600 W, 9-11	-	Položte misu z varného skla s priemerom 22 cm na nízky stojanček.
	Sekaná	600 W, 25-30	-	Položte misu z varného skla na nízky stojanček.
Kombinácia bežného a mikrovlnného varenia	Gratinovaný zemiak	360 W, 30-35	Rýchly kombinovaný režim-5 140°C	Položte misu z varného skla s priemerom 22 cm na kovovú tácku.
	Koláče	180 W, 20-25	Rýchly kombinovaný režim-5 180°C	Položte misu z varného skla s priemerom 22 cm na kovovú tácku.
	Kurča	360 W, 35-40	Rýchly kombinovaný režim-5 230°C	Položte kuracie prsia dole na nízky stojanček. Po 20 minútach obráťte

Používajte iba riad určený do mikrovlnnej rúry.

Upozornenie

Dbajte na to, aby doba varenia bola vždy správne nastavená, pretože príliš dlhá doba varu môže spôsobiť vznielenie potravín a následné poškodenie rúry.

Dôležité bezpečnostné pokyny

Pozorne si ich prečítajte a uložte pre neskoršie použitie

1. Nepokúšajte sa akokoľvek neodborne zasahovať do zariadenia rúry, t. j. akýmkoľvek spôsobom nastavovať a opravovať dvierka, ovládací panel, bezpečnostné blokovacie spínače, alebo akúkoľvek inú súčasť rúry. Vykonávanie akejkoľvek servisnej operácie alebo opráv, ktoré by mali za následok zloženie ktoréhokoľvek dielu zaistujúceho ochranu proti zasiahnutiu energiou mikrovlnného žiarenia je nebezpečné. Opravu smie vykonávať iba kvalifikovaný servisný technik.
2. Nikdy nezapínajte rúru pokial' je prázdna. Odporúčame vždy, keď je prázdna, nechať v rúre pohár s vodou. Voda bezpečne pohltí mikrovlnnú energiu pokial' dôjde k náhodnému zapnutiu.
3. V rúre nesušte bielizeň, môže zuhoľnatieť alebo aj zhorieť, pokial' je príliš dlho ohrievaná.
4. V rúre nepripárajte potraviny zabalené do papierových obrúskov s výnimkou prípadov, ktoré sú uvedené v kuchárskej knihe.
5. Nepoužívajte pri varení jedál noviny namiesto papierových obrúskov.
6. Nepoužívajte drevený riad, keďže sa môže ľahko prehriať a zuhoľnatieť. Nepoužívajte porcelánový riad, ktorý je ozdobený pokovovaním (napr. zlatom alebo striebrom). Vždy odstráňte kovové spony. Kovové predmety v rúre môžu spôsobiť elektrické výboje a tým závažne poškodiť mikrovlnnú rúru.
7. Nikdy nepoužívajte mikrovlnnú rúru s utierkou, obrúskom alebo akoukoľvek prekážkou medzi dvierkami a čelnou stranou rúry. Môže to spôsobiť únik mikrovlnného žiarenia z vnútra rúry.
8. Nepoužívajte recyklované papierové výrobky, keďže môžu obsahovať nečistoty, spôsobujúce v rúre iskrenie a/alebo oheň pri varení.
9. Neoplachujte ihned po pečení sklenený otáčavý tanier vo vode, mohol by popraskať alebo sa rozpadnúť.
10. Malé množstvá potravín vyžadujú kratší čas na varenie alebo na ohrev. Pokial' sa použije normálny čas, budú potraviny rozvarené alebo pripálené.
11. Presvedčte sa, že predná strana dvierok rúry je najmenej 8 cm vzdialenosť od hrany povrchu, na ktorom je rúra umiestnená, zabráňte tým náhodnému dotyku zariadenia.
12. Pred varením prepichnite šupky zemiakov, jabĺk a všetkých podobných druhov ovocia a zeleniny
13. Nevarte v rúre vajíčka v škrupinke. Vo vnútri vznikajúci tlak môže spôsobiť explóziu vajíčka.
14. Nepožívajte mikrovlnnú rúru na fritovanie potravín v hlbšej vrstve tuku.
15. Pred pečením alebo rozmrazovaním úplne odstráňte z potravín plastový baliaci materiál. Iba v niektorých prípadoch musia byť potraviny zabalené do plastovej fólie určenej na varenie v mikrovlnnej rúre.
16. Je zakázané používať rúru, ak sú poškodené dvierka alebo ich tesnenie, kym nebude vykonaná oprava mikrovlnnej rúry odborníkom.
17. Ak sa objaví dym, vypnite rúru a odpojte ju z elektrickej siete vytiahnutím napájacieho kábla zo zásuvky. Nechajte rúru zatvorenú, aby plameň zhasli.
18. Ak sa ohrieva jedlo v nádobkách pre jednorázové použitie z plastov, papiera alebo iných horľavých materiálov, kontrolujte často rúru a tieto nádoby kvôli možnému vznieleniu.
19. Deťom povolte používanie mikrovlnnej rúry bez dozoru iba v prípade, že boli zodpovedajúcim spôsobom poučené a teda budú schopné používať mikrovlnnú rúru bezpečným spôsobom a budú si vedomé nebezpečenstva nevhodného používania.
20. Tekutiny a iné potraviny sa nesmú ohrievať v nepriedušne uzatvorených nádobách, pretože môže dôjsť k ich explózii.

Dôležité bezpečnostné pokyny

Pozorne si ich prečítajte a uložte pre neskoršie použitie

21. Ak sa poškodia tesnenia dvierok a príahlé časti mikrovlnnej rúry, rúru nepoužívajte, kým nebude opravená kvalifikovaným servisným technikom.
22. Pred použitím nádob skontrolujte, či sú vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre.
23. Ak nemáte na rukách hrubé kuchynské rukavice, nedotýkajte sa počas grilovacieho režimu, konvekčného režimu a pri funkciách automatického varenia dvierok rúry, vonkajšej skrinky, zadnej časti, dutín rúry, príslušenstva a riadu, pretože tieto časti budú horúce.
Pred začatím umývania sa presvedčte, že rúra a jej časti nie sú horúce.
24. Používajte iba riad, ktorý je vhodný na používanie v mikrovlnných rúrach.
25. Ak ohrevate jedlo v plastových alebo papierových obaloch, sledujte činnosť rúry, pretože existuje možnosť vznenietenia.
26. Ak spozorujete dym, vypnite alebo odpojte zariadenie od elektrickej siete a nechajte dvierka zatvorené, aby sa zadusil prípadný oheň.
27. Mikrovlnné ohrevanie nápojov môže viesť k neskoršiemu vystreknutiu vriacej tekutiny, preto buďte pri manipulácii s nádobou opatrní.
28. Aby sa zabránilo popáleniu, obsah dojčenských fľiaš a nádobič pre deti premiešajte alebo pretrepte a pred konzumáciou skontrolujte jeho teplotu.
29. Vajíčka v škrupinke a celé vajíčka uvarené na tvrdo by sa nemali ohrevovať v mikrovlnnej rúre, keďže môže explodovať, dokonca aj po skončení ohrevania.
30. Podrobne informácie o čistení tesnení dvierok, dutín a príahlých častí.
31. Rúru čistite pravidelne a odstráňte prípadné zvyšky jedál.
32. Neudržiavanie rúry v čistote môže viesť k zhoršeniu stavu povrchu, čo môže mať nepriaznivý vplyv na životnosť zariadenia a pravdepodobne povedie k nebezpečnej situácii.
33. Používajte iba teplotný snímač odporúčaný pre túto rúru (pre zariadenia, ktoré majú možnosť použiť snímač teploty).
34. Ak je rúra vybavená ohrevacími prvkami, pri ich použití dôjde k nahriatiu. Dávajte pozor, aby ste sa nedotýkali ohrevacích častí vo vnútri rúry.
35. Zariadenie nesmú bez dozoru používať malé deti alebo postihnuté osoby.

UPOZORNENIE: Ak sa poškodia dvierka alebo ich tesnenie, rúru nesmiete používať, kým nebude opravená kompetentnou osobou.

UPOZORNENIE: Je nebezpečné aby ktokoľvek okrem kompetentnej osoby vykonával úkony servisu a opravy zariadenia, pri ktorých sa odstráni kryt chrániaci pred pôsobením mikrovlnného žiarenia.

UPOZORNENIE: Tekutiny a iné jedlá sa nesmú ohrievať v uzavorených nádobách, keďže majú tendenciu explodovať.

UPOZORNENIE: Deti môžu použiť rúru bez dozoru iba v prípade, ak dostali náležité pokyny a vedia používať rúru bezpečným spôsobom a sú si vedomé nebezpečenstva, ktoré môže vzniknúť nesprávnym použitím.

Riad vhodný pre Mikrovlnnú rúru

Nikdy nepoužívajte v mikrovlnnej rúre kovové alebo pokovované nádoby.

Mikrovlnné žiarenie nemôže prechádzať kovovým materiálom. Vlny sa odrazia od kovového materiálu v rúre a spôsobia výboje, t. j. jav, ktorý sa podobá blesku.

Väčšinu nekovových, tepelne odolných varných nádob je možné použiť aj v mikrovlnnej rúre. Niektoré materiály však môžu obsahovať určité látky, ktoré z nich robia nádoby nevhodné pre mikrovlnné rúry. Pokiaľ si nie ste istí, že daná nádoba sa smie alebo nesmie používať v mikrovlnnej rúre, uvádzame jednoduchý návod, ako túto skutočnosť zistiť. Vložte testovanú nádobu do rúry a pridajte sklenenú nádobu naplnenú vodou. Spusťte mikrovlnnú rúru na 1 minútu pri vysokom výkone (HIGH). Pokiaľ sa voda ohreje, ale skúmaná nádoba zostane na dotyk chladná, potom je vhodná do mikrovlnnej rúry. Pokiaľ voda nezmení svoju teplotu, ale nádoba sa ohreje, potom materiál tejto nádoby absorbuje mikrovlnné žiarenie a nie je vhodný. Vo vašej kuchyni je pravdepodobne mnoho riadu, ktorý sa dá použiť ako varné nádoby do mikrovlnnej rúry. Prečítajte si prosím nasledujúce delenie nádob.

Jedálenské taniere

Veľká časť jedálenských tanierov sa môže v mikrovlnnej rúre používať. Pokiaľ máte pochybnosti preštudujte si dokumentáciu výrobcu alebo vykonajte test.

Sklenený riad

Varné sklo je vhodné do mikrovlnnej rúry. To platí pre všetky druhy tepelne upravených sklenených varných nádob. V mikrovlnnej rúre nepoužívajte jemné sklo, ako poháriky na likéry či na víno, mohli by sa pri ohreve tekutín rozbiť.

Umelohmotné zásobníky

Môžu sa používať na uskladnenie potravín, ktoré majú byť rýchlo ohriate. Nehodia sa však na uskladnenie potravín, ktoré vyžadujú dlhšiu dobu tepelného spracovania v rúre, keďže môže dôjsť k roztaveniu či deformácii plastovej nádoby.

Papier

Papierové tácky a krabičky vyhovujú podmienkam spracovania potravín v mikrovlnnej rúre s tou podmienkou, že doba varenia je krátka a potraviny uložené v papierových nádobách obsahujú málo tuku a vody. Papierové obrúsky sú tiež veľmi užitočné pre obalenie potravín a pre obloženie plechov na pečenie, v ktorých sa tepelne spracovávajú potraviny s vysokým obsahom tuku, ako napr. anglická slanina. Všeobecne platí zásada: nepoužívajte farebné papiere, pretože farba môže púštať. Niektoré výrobky z recyklovaného papiera môžu obsahovať prímesi spôsobujúce pri použití v mikrovlnnej rúre iškrenie alebo aj vznietenie.

Plastové varné vrecúška

Vrecúška špeciálne vyrábané pre varenie vyhovujú aj použitiu v mikrovlnnej rúre. Pred použitím v nich nezabudnite urobiť otvor, aby para mohla unikať. Nikdy nepoužívajte v mikrovlnnej rúre obyčajné umelohmotné vrecúška, pretože by sa spiekli alebo by praskli.

Umelohmotné varné nádoby pre mikrovlnné rúry

V obchodoch je v ponuke široký výber rôznych druhov a veľkostí nádob pre mikrovlnné rúry. Vo väčšine prípadov budete môcť použiť nádoby, ktoré už vlastníte bez toho, aby ste museli nakupovať nové vybavenie do kuchyne.

Keramický a kameninový riad

Nádoby z týchto materiálov sa väčšinou dajú použiť v mikrovlnnej rúre, ale je lepšie sa pred ich použitím presvedčiť pomocou testu.

UPOZORNENIE:

Väčšina nádob s vysokým obsahom olova alebo železa nie je vhodná ako varné nádoby.

Nádoby by sa mali pred použitím vyskúšať, či vyhovujú prevádzke v mikrovlnnej rúre.

Charakteristika potravín

A varenie v mikrovlnné rúre

Neustály dohľad

Hoci recepty boli spísané s najväčšou starostlivosťou, váš úspech pri príprave týchto jedál závisí na tom, kolko pozornosti budete venovať pokrmom v priebehu varenia. Počas celého varenia sledujte stav pripravovaného pokrmu. Mikrovlnná rúra je vybavená vnútorným osvetlením, ktoré sa automaticky rozsvieti, akonáhle sa rúra zapne. Umožní sa tým sledovanie vnútrajška rúry a priebehu procesu varenia. V receptoch uvádzané príkazy ako vybrať, zamiešať a pod. sú uvádzané iba ako najnižšie nutné odporúčané množstvo krokov. Pokiaľ by sa pokrm začal variť nejakým neočakávaným spôsobom, vykonajte potrebné zásahy, aby ste napravili odchýlkou.

Faktory, ktoré ovplyvňujú dobu varenia

Dobu prípravy ovplyvňuje mnoho faktorov. Teplota použitých surovín v nádobe môže veľmi ovplyvniť dobu varenia. Napríklad koláč pečený z ľadovo studeného masla, mlieka a vajec bude trvať omnoho dlhšie, ako keď tieto suroviny budú mať izbovú teplotu. Pri všetkých receptoch v tejto príručke sú uvedené časové údaje v určitom rozsahu. Môže sa stať, že keď použijete spodný časový údaj, jedlo zostane nedovarené a možno, že podľa vašej chuti budete niekedy voliť čas dlhší, ako je uvedený ako maximálny v tejto príručke. Zásadou tejto knížky je, čo sa týka časových údajov varenia, zostávať konzervatívny. Trošku prevarené jedlo nemusí byť dobré. Pri niektorých receptoch, hlavne pri chlebe, koláčoch a pudingoch je odporúčané vybrať pokrmy z mikrovlnnej rúry trochu nedovarené. To nie je omyl. Keď necháte pokrm (väčšinou prikrytý) chvíľu stáť mimo rúru, potom ešte určitý čas bude proces "varenia" pokračovať, keďže teplo absorbované v okrajových častiach potravín bude postupne prestupovať smerom do vnútra. Pokiaľ pokrm zostane v mikrovlnnej rúre tak dlho, kym sa úplne neuvarí vnútrajšok, potom vonkajšia vrstva bude už prevarená alebo aj spálená. Postupne budete získavať skúsenosti, ako u ktorého pokrmu nastaviť dobu varenia a nasledujúcu dobu než pokrm "dôjde".

Hustota potravín

Lahké, porézne pokrmy ako chlieb, pečivo sú hotové omnoho skôr ako potraviny s vysokou hustotou ako stehno a guláše. Pri mikrovlnnom spracovaní poréznych potravín musíte dávať pozor, aby sa okraje nevysušili a nestvrđili.

Výška pokrmu

Horná časť vysokých kusov potravín, ako napríklad stehna, sa upeče rýchlejšie ako spodná časť. Preto odporúčame vysoké kusy pokrmov v priebehu pečenia otočiť, niekedy aj viackrát.

Obsah vody v potravinách

Kedže teplo generované mikrovlnným žiareniom odparuje vodu z potravín, relatívne suché potraviny ako napr. niektoré zeleniny je nutné pred uvarením v mikrovlnnej rúre postriekať vodou alebo ich v nádobe prikryť.

Kosti a pokrmy s obsahom tuku

Kosti vedú teplo a tuk je skôr uvarený ako mäso. Je nutné pozorne sledovať proces varenia pokiaľ sa zhotovuje pokrm z kúskov mäsa vrátane kostí alebo tuku aby nedošlo k neočakávanému procesu a jedlo nebolo prevarené.

Množstvo potravín

Množstvo vyžiareného mikrovlnného žiarenia zostáva konštantné nezávisle na tom, kolko potravín do rúry vložíte. Čím viac surovín do mikrovlnnej rúry vložíte, tým viac času budete potrebovať na uvarenie jedla. Pokiaľ znížite množstvo uvedené v recepte na polovicu, nezabudnite skrátiť čas prípravy aspoň o jednu tretinu.

Plátky potravín

Mikrovlnné žiarenie prenikne u potravín maximálne do hĺbky 2 cm, vnútorné časti surovín sa uvaria teplom, ktoré vzniká vo vrchnej vrstve a prestupuje do vnútornnej časti pokrmu. Iba vonkajší povrch je uvarený mikrovlnou energiou, vnútrajšok sa uvarí vďaka odvodu tepla do vnútorných častí. Najhoršou formou pre mikrovlnnú rúru je hrubý hranol suroviny. Rohy takého kusu už budú spálené bez toho, aby pritom došlo k ohriatiu vnútrajška. Potraviny vo forme guľatých tenkých plátkov a jedlo vo forme krúžkov sa naopak pripravuje veľmi dobre. Zakrytie

Zakrytím nádoby dôjde k zachyteniu tepla a pary čo urýchli proces varenia. Použite pokrievku alebo mikroténovú fóliu určenú pre mikrovlnné rúry s jedným odhrnutým rohom, aby nedošlo k jej prasknutiu.

Hnednutie

Pečené mäso a hydina, ktoré sa pripravujú 15 min. alebo aj dlhšie, mierne zhnednú vo vlastnom tuku. Jedlá ktoré sa v mikrovlnnej rúre upravujú kratší čas, je dobré pomazať prostriedkom na zhnednutie ako napr. worchesterová, sójová, barbecue omáčka, aby sa dosiahla potrebná farba. Keďže stačí pridať veľmi malé množstvo, pôvodná chuť pokrmu sa nezmení.

Zakrytie papierom na pečenie

Je to ochrana proti rozstrekovaniu tuku a trochu brzdí aj stratu tepla u potravín. Keďže toto zakrytie nie je tak tesné ako zakrytie pokrievkou či mikroténovou fóliou, umožní mierne vysychanie pokrmu.

Rozmiestnenie a vzdialenosť

Jednotlivé kúsky pokrmov, ako napr. opekané zemiaky, malé pečivo alebo predkrmy môžete zahrievať omnoho účinnejšie, keď ich umiestníte v mikrovlnnej rúre v rovnomených vzdialenosťach od seba, najlepšie v kruhovom rozložení. Nikdy jednotlivé kúsky nedávajte na seba.

Charakteristika potravín

A varenie v mikrovlnnej 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 rozneslo, rozdelilo v celej hmote. Miešajte pokrmy vždy smerom od okrajov do vnútra jška, pretože krajné časti sa ohrevajú ako prvé.

Obrátenie

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

Umiestnenie hrubších kúskov ku kraju

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

Tienenie

Pomocou prúžkov alobalu (hliníková fólia zabraňuje prechodu mikrovln) je možné zabaliť hrany a rohy štvorcových alebo hranatých kúskov surovín tak, aby sa zabránilo spáleniu či prevareniu týchto porcií. Nepoužívajte väčšie množstvo hliníkovej fólie a dbajte na to, aby alobal bol uchytený vo vnútra jšku 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 uzavorené v škrupinke, kôre alebo šupke môžu v mikrovlnnej rúre explodovať, pokiaľ sa pred varením ich šupka neprepichne. Medzi tieto potraviny radíme žltky 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. Vnútorná 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. sušienky, sucháre, atď. Odstátie umožní jedlu, aby sa úplne dovarilo a tiež napomáha zmiešaniu a plnému rozvinutiu chuti.

Čistenie mikrovlnnej rúry

1. Udržujte vnútorný povrch rúry v čistote

Odstraňujte škvŕny od jedál a rozstreknuté časti tekutín zo stien rúry a z miest medzi dvierkami a tesnením. Najlepšie je vytiečené zvyšky jedla ihneď odstrániť vlhkou handričkou. Úlomky a škvŕny absorbuju mikrovlnnú energiu a tým predĺžujú 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 škvŕny odstraňujte handričkou navlhčenou v saponáte, potom rúru utrite iba čistou vodou a nakoniec osušte. Nepoužívajte žiadne agresívne rozpúšľadlá a čistiace prostriedky s brúsnym účinkom. Sklenený tanier môžete umyť ručne alebo v umývačke riadu.

2. Udržujte vonkajší povrch rúry v čistote

Vonkajší povrch rúry očistite 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 vnútra jška 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 očistite vlhkou handričkou a okamžite ho osušte handričkou suchou.

3 Ak sa para nahromadí na vnútornej strane dvierok alebo okolo vonkajšej časti dvierok, potom otrite paneli 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 PRÁŠKY ALEBO KOVOVÉ A PLASTOVÉ STIERKY.

Kovové časti sa udržujú ľahšie čisté častejším vytieraním vlhkou handričkou.

Otázky

A odpovede

OTÁZKA: Čo sa stalo, ak nesveti vnútorné osvetlenie rúry počas prevádzky?

ODPOVEĎ: Môže byť viac dôvodov prečo nesveti.
Žiarovka je prasknutá.
Dvierka nie sú úplne zatvorené.

OTÁZKA: Môže mikrovlnná energia prenikať cez priehľadné okno dvierok?

ODPOVEĎ: Nie Otvory dovoľujú prechod svetla, ale nedovolia prienik mikrovlnnej energie von.

OTÁZKA: Prečo je počut zvukový signál, keď sa stlačí tlačidlo na ovládacom paneli?

ODPOVEĎ: Zvukový signál dáva spätnú informáciu, že voľba bola správne vykonaná.

OTÁZKA: Môže sa mikrovlnná rúra poškodiť, pokiaľ je uvedená do činnosti prázdná?

ODPOVEĎ: Áno Nikdy ju nezapínajte prázdnu alebo bez skleneného otočného taniera.

OTÁZKA: Prečo vajcia pri varení prasknú?

ODPOVEĎ: Ked' sa vajcia pečú, smażia alebo varia ako stratené vajcia, potom žltok môže prasknúť v dôsledku nahromadenej pary pod blanou. Môžete tomu predísť prepichnutím žltkov pred varením. Nikdy nevarite celé vajcia v škrupinke.

OTÁZKA: Prečo sa odporúča nechať jedlo stát' po ukončení varenia?

ODPOVEĎ: Po ukončení spracovania v mikrovlnnej rúre bude pokračovať proces varenia (pečenia) ešte po vybratí z rúry. Táto doba státia dokončí uvarenie vnútrajšku rovnomenrným spôsobom. Čas státia závisí na hustote danej suroviny.

OTÁZKA: Je možné robiť popcorn v mikrovlnnej rúre?

ODPOVEĎ: Áno, pokiaľ použijete jednu z dvoch nasledujúcich metód
1. Použitie špeciálnej nádoby určenej pre spracovanie popcornu v mikrovlnnej rúre.
2. Použitie vopred priemyselne zabalenej kukurice, ktorá má na obale uvedený presný čas a výkon mikrovlnného ohrevu pre získanie žiaduceho konečného výsledku.

DODRŽIAVAJTE NÁVODY JEDNOTLIVÝCH VÝROBCOV POPCORNU PRE ICH VÝROBKY. NENECHÁVATE RÚRU BEZ DOZORU OD MOMENTU, KEDY KUKURIČNÉ SEMIENKA ZAČNÚ PUKAŤ. POKIAL BY KUKURICA PO UPLYNUTÍ DOBY DANEJ NÁVODOM NEZAČALA PUKAŤ, OKAMŽITE VYPNITE RÚRU. PREPÁLENIE BY MOHOLO SPÔSOBIŤ VZNIETENIE KUKURICE.

UPOZORNENIE

NIKY NEPOUŽÍVAJTE HNEDÉ PAPIEROVÉ VRECÚŠKA NA PRAŽENIE KUKURICE. NESKÚŠAJTE ZNOVA OPRAŽIŤ ZVÝŠNÉ KUKURIČNÉ SEMENÁ.

OTÁZKA: Prečo mikrovlnná rúra nevarí vždy tak rýchlo ako uvádzaj recept?

ODPOVEĎ: Znovu sa pozrite na recept v kuchárskej knihe a presvedčite sa, že ste sa ním presne riadili; potom môžete zisťovať, čo spôsobilo rozdielne doby varenia. Kuchárske predpisy spolu s uvedením času ohrevu sú informatívne a majú za úlohu zabrániť prípráliu - to je totiž najčastejší problém pri používaní mikrovlnných rúr. Rozdielne veľkosti, tvary, hmotnosti a rozmery môžu vyžadovať dlhší čas varenia. Posúdte sami podľa času uvedeného v kuchárke, v akom stave je pokrm, práve tak, ako ste boli zvyknutí pri bežnom spôsobe varenia.

Značenie vodičov napájacieho kábla

Technické údaje

Upozornenie

Tento výrobok musí byť zapojený do elektrickej siete s ochranou pred nebezpečným dotykovým napäťom (uzemnenie).

Vodiče sieťového napájacieho kábla sú farebne označené takto:

MODRÝ - nulový vodič

HNEDÝ - fáza,

ŽLTOZELENÝ - ochranný uzemňovací vodič

Kedže farby vodičov v napájacom kábli tohto prístroja nemusia zodpovedať farebnému označeniu svoriek na vašej sieťovej vidlici, dodržujte nasledujúce:

Vodič MODREJ farby musí byť pripojený k svorke, ktorá je označená písmenom N alebo je označená ČIERNOU farbou.

Vodič HNEDEJ farby musí byť pripojený k svorke, ktorá je označená písmenom L alebo je označená ČERVENOU farbou

Vodič ŽLTOZELENEJ ALEBO ZELENEJ farby musí byť pripojený k svorke, ktorá je označená písmenom E alebo je označená znakom.

Pokiaľ je sieťový napájací kábel poškodený, potom z dôvodu ochrany pred elektrickým úrazom musí byť bezpodmienečne nahradený výrobcom alebo jeho poverenou servisnou organizáciou či iným, kvalifikovaným odborníkom.

TECHNICKÉ ÚDAJE	
MP-9483SL	
Napájecí napäť	230 V AC / 50Hz
Výkon	900 W (IEC60705 rating standard)
Frekvence mikrovln	2450 MHz
Vnější rozměry	527 mm(W) X 392mm(H) X 480 mm(D)
Příkon	Gril Kombinace Horkovzdušná Mikrovlny
	Max. 2100 Watts Max. 2800 Watts 1900 Watts 1650 Watts

GB

 **IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.**

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and

health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

CZ

 **INFORMACE PRO SPRÁVNÉM SEŠROTOVÁNÍ VÝROBKU VE SMYSLU EVROPSKÉ SMĚRNICE 2002/96**

Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem. Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa sběru tříděného odpadu, zřizovaných městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu. Oddělené sešrotování elektrospotřebičů je zárukou prevence negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů a tím i významnou úsporu energií a surovin. Pro účely zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je na výrobku zaškrtnutý příslušný symbol pro sběr tříděného odpadu.

PL

 **UWAGI DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU ZGODNIE Z DYREKTYWĄ EUROPEJSKĄ 2002/96/EC.**

Na koniec okresu użycie produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich.

Mogą go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczającej oszczędności energii i zasobów. Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

**HU**

 **A termék megfelelő módon történő hulladékkezelésére vonatkozó fontos tudnivalók a 2002/96/EC irányelv értelmében.**

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni. A leselejtézett termék az önkormányzatok által kijelölt szelektív hulladékgyűjtőkben (hulladékgyűjtő udvar) vagy az elhasználódott készülékek visszavételét végző kereskedőknél adható le. Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtése és kezelése lehetővé teszi a nem megfelelően végzett hulladékkezelésből adódó, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotórészeinek újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és erőforrás-megtakarítás érhető el. Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtésére és kezelésére vonatkozó kötelezettséget a terméken feltüntetett áthúzott szemetegyűjtő edény (szemeteskuka) jelzés mutatja.

Dovozca do ČR a SR:

LG Electronics CZ, s.r.o.

Zlatý Anděl - Nádražní 23 / 344

151 34 Praha 5

Česká republika

www.lgecz.cz

e-mail: info@lgecz.cz

tel.: +420 234 094 600

Vyrobito Z STUDIO

<http://www.zstudio.cz>