



**MICROWAVE OVEN**

**MIKROVLNNÁ TROUBA/GRILL/KOMBINACE**

**MIKROVLNNÁ RÚRA /GRIL/KOMBINÁCIA**

**HASZNÁLATI UTASÍTÁS**

**INSTRUKCJA OBSŁUGI**

**MIKROWELLENHERD**

**MS-1983ALB**  
**MS-1983ALH**

P/No: 3828W5A6094



**GB****MICROWAVE OVEN OWNER'S MANUAL**

Please read this owner's manual thoroughly before operating.

**4~30****CZ****MIKROVLNNÁ TROUBA/GRILL/KOMBINACE návod k obsluze**

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

**31~58****SK****MIKROVLNNÁ RÚRA GRIL / KOMBINÁCIA NÁVOD NA OBSLUHU**

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

**59~86****HU****MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ  
FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYVE****87~114****PL****INSTRUKCJA OBSŁUGI  
KUCHENKA MIKROFALOWA****115~142****DE****BETRIEBSANLEITUNG FÜR DEN MIKROWELLENHERD**

Vor der Inbetriebnahme sollte die Betriebsanleitung aufmerksam durchgelesen werden.

**143~171**

# Bezpečnostné pokyny

## Pokyny na zabránenie vystavenia osôb možnému pôsobeniu mikrovlnnej energie.

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

Nesnažte sa akýmkoľvek spôsobom manipulovať s dverovým bezpečnostným blokovacím systémom.

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

Nepoužívajte rúru, keď je poškodená. Je veľmi dôležité, aby dverka rúry riadne doliehali a nasledujúce časti boli bez poškodenia: (1) dverka (záhyby), (2) dverové závesy a západy zámok (nesmú byť zlomené alebo uvoľnené), (3) tesnenia dveriek alebo tesniace plochy.

Všetky nastavovania a opravy rúry smie vykonávať iba odborný servis.

## Upozornenie

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

Ak ohrievate v mikrovlnnej rúre tekutiny, napr. polievky, omáčky a nápoje, môže dôjsť k náhlemu a veľmi prudkému vzkypaniu bez predchádzajúceho viditeľného bublania. Môže tiež dôjsť k náhlemu vystrieknutiu vriacej tekutiny. Predísť 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 krátku dobu v rúre, znova ju opatrne zamiešajte alebo s ňou zatrepťe (zvlášť pri kojeneckých fľašiach a nádobách s detskou výživou) a skontrolujte teplotu pred konzumáciou, aby nedošlo k opareniu (zvlášť pri kojeneckých fľašiach a nádobách 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 pri kojeneckých fľašiach a nádobách s detskou výživou.**

## Ako pracuje mikrovlnná rúra

Mikrovlny sú formou elektromagnetickej energie podobné ako rozhlasové alebo televízne vlny a obyčajné denné svetlo. Normálne sa mikrovlny pri prechode atmosférou rozptýlia a strácajú sa bez úžitku. Mikrovlnné rúry však obsahujú magnetron, ktorý je skonštruovaný tak, aby umožnil využitie energie obsiahnutej v mikrovlnách, ktoré generuje. Elektrická energia sa mení pomocou magnetrona na mikrovlnnú energiu.

Mikrovlny vstupujú do vnútorného priestoru rúry otvormi v jej stenách. Otočný tanier alebo tácka je umiestená 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 pre prípravu pokrmov v mikrovlnnej rúre.

Mikrovlny varnú nádobu priamo nezahrievajú, zahrieva sa však teplom vznikajúcim v pokrme.

## Ide o veľmi bezpečné zariadenie.

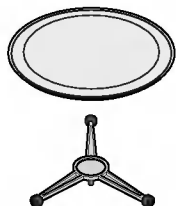
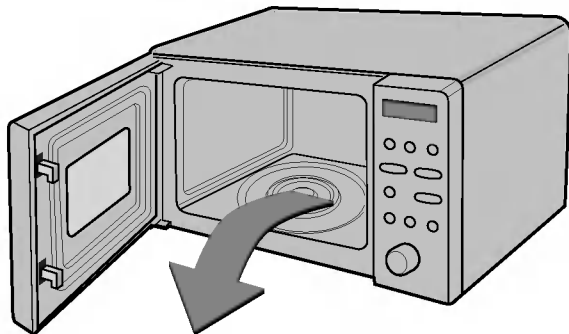
**Mikrovlnná rúra je jedným z najbezpečnejších domácich spotrebičov. Akonáhle sa dvierka otvoria, generovanie mikrovln sa automaticky zastaví. V priebehu ohrevu potravín sa mikrovlnná energia úplne premení na teplo. Žiaden škodlivý "zvyšok" mikrovln nikdy nezostáva v pokrmoch a nemôže poškodiť vaše zdravie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

Bezpečnostné pokyny .....	59
Obsah .....	60
Vybalenie a inštalácia .....	61~62
Nastavenie hodín .....	63
Detická poistka .....	64
Úsporné Varenie .....	65
Úrovnne výkonu mikrovln .....	66
Dvojfázové varenie .....	67
Rýchly štart .....	68
Automatické varenie .....	69~70
Automatické rozmrazovanie .....	71~72
Rýchle rozmrazovanie .....	73~74
Automatické ohriatie .....	75~76
Dlhšie alebo kratšie varenie .....	77
Ohrievanie pokrmov .....	78
Čerstvá zelenina .....	79
Grilovanie .....	80
Dôležité bezpečnostné pokyny .....	81
Riad vhodný pre mikrovlnnú rúru .....	82
Charakteristika potravín a varenie v mikrovlnnej rúre .....	83~84
Otázky a odpovede .....	85
Značenie vodičov napájacieho kábla Technické údaje .....	86

# Vybalenie a inštalácia

*Pokiaľ budete postupovať podľa nasledujúcich základných krokov uvedených na tejto dvojstrane, potom veľmi jednoducho zistíte, či vaša rúra správne funguje. Obzvlášť dodržujte rady ohľadom umiestenia rúry. Pri rozbalovaní rúry odstráňte všetky doplnky a všetok baliaci materiál. Skontrolujte, či rúra nebola počas prepravy poškodená.*

- 1** Vybalte rúru z prepravnej krabice a postavte ju na vodorovnú plochu.



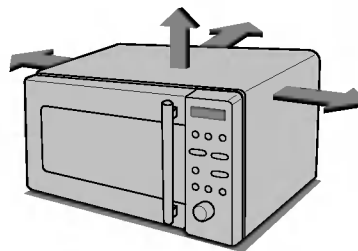
**SKLENENÝ TANIER**

**ROTAČNÁ PODPERA**

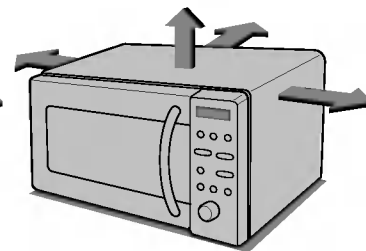
- 2** Umiestite rúru na zvolené vodorovné miesto s minimálnou svetlou výškou

85 cm, ale presvedčte sa, že nad rúrou zostane aspoň 30 cm a za ňou aspoň 10 cm voľný priestor pre zaistenie náležitého vetrania. Čelná strana musí byť aspoň 8 cm od hrany dosky, na ktorej je rúra umiestená, aby nedochádzalo k náhodnému dotknutiu horúcej rúry.

Výstupný vetrací otvor sa nachádza na vrchnej alebo bočnej stene rúry. Zakrytie tohto otvoru by mohlo spôsobiť poškodenie rúry.



**MS-1983ALB**



**MS-1983ALH**

**TÁTO MIKROVLNNÁ RÚRA SA NESMIE POUŽÍVAŤ PRE ÚČELY KOMERČNÉHO STRAVOVANIA.**

- 3** Rúru zapojte do normalizovanej jednofázovej zásuvky. Dbajte, aby mikrovlnná rúra bola jediným spotrebičom v obvode. **Pokiaľ rúra nefunguje správne, vyťahnite vidlicu sieťového kábla zo zásuvky a znova ju zasuňte.**

- 4** Zatiahnutím za **RUKOVÄŤ** otvorte dverka rúry a do vnútorného priestoru vložte **ROTAČNÚ PODPERU** a na ňu **SKLENENÝ TANIER**.

- 5** Do pohára **vhodného pre mikrovlnnú** rúru nalejte asi 300 ml vody. Položte pohár s vodou na **SKLENENÝ TANIER** a uzavrite dverka rúry. **Pokiaľ si nie ste istí, aký pohár smiete používať, prečítajte si informácie na strane 95.**



- 6** Stlačte tlačidlo **STOP** a stlačte 1 krát za sebou tlačidlo **ŠTART**, tým nastavíte dobu varenia na 30 sekúnd.



- 7** Na displeji sa vám začne od 30 sekúnd čas odpočítavať. Akonáhle počítadlo dosiahne 0, budete počuť **ZVUKOVÝ SIGNÁL**. Otvorte dverka rúry a skontrolujte teplotu vody. **Pokiaľ rúra funguje, voda bude teplá. S pohárom manipulujte opatrne, môže byť horúci.**



**TERAZ MÁTE INŠTALÁCIU RÚRY UKONČENÚ**

# Nastavenie hodín

Hodiny rúry sa dajú nastaviť ako na 12 tak aj na 24 hodinový spôsob zobrazenia času. Na nasledujúcom príklade vám ukážeme ako nastaviť hodiny na 14:35 v prípade, že používame 24 hodinový režim.

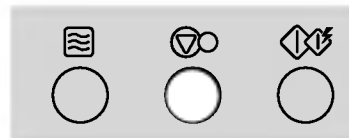


V prípade, že ste rúru zapojili do siete po prvýkrát alebo v prípade, že sa preruší napájanie, zobrazí sa na displeji „0“, musíte hodiny nastaviť.

Pokiaľ hodiny (alebo displej) zobrazujú nejaké podivné znaky, potom odpojte rúru zo zásuvky a zapojte ju späť. Potom nastavte hodiny.

Presvedčte sa, že máte správne inštalovanú rúru podľa vyššie uvedeného popisu.

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR (STOP/STORNO)**.



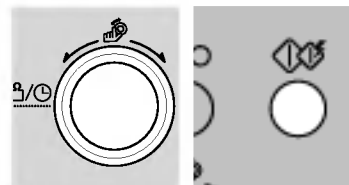
Stlačte raz tlačidlo **CLOCK (HODINY)**.

(Pokiaľ chcete nastaviť hodiny do 12 hodinového režimu, potom stlačte **CLOCK** ešte raz. Pokiaľ by ste po nastavení hodín chceli zmeniť režim, potom musíte odpojením a novým zapojením do siete vymazať nastavenie hodín.)



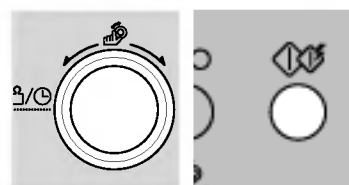
Otočte gombíkom **DIAL (VOLBA)** až sa na displeji ukáže „14“.

Stlačením **START** vykonáte potvrdenie.



Otáčajte gombíkom **DIAL** až sa na displeji ukáže „14:35“.

Stlačte **START**.  
Hodiny sa rozbehnú.





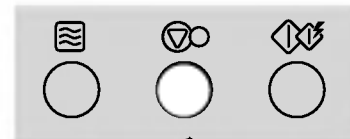
# Detská poistka



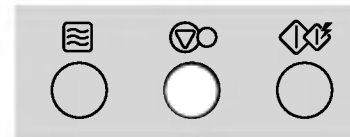
Rúra je vybavená bezpečnostnými prvkami, ktoré zabránia náhodnému spusteniu rúry. Po nastavení detskej poistky nie sú prístupné žiadne funkcie rúry a príprava pokrmov je znemožnená. Bohužiaľ, aj tak môže vaše dieťa otvoriť dverka rúry!

Stlačte **STOP/NULOVANIE**

Stlačte **STOP/NULOVANIE** a tlačidlo podržte pokiaľ sa neobjaví „L“ na displeji a nebudete počuť zvukový signál. Tým ste nastavili **DETSKÚ POISTKU**.



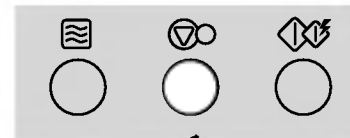
Ak boli nastavené hodiny, zmizne z displeja časový údaj



„L“ zobrazené na displeji signalizuje nastavenie **DETSKEJ POISTKY**.



Detskú poistku vyradíte z činnosti tým, že stlačíte a podržíte **STOP/NULOVANIE** kým „L“ nezmizne. Potom budete počuť zvukový signál.



# Úsporné varenie



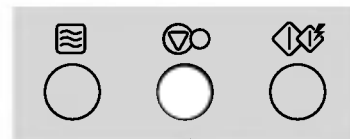
Rúra má päť stupňov nastavenia výkonu. Automaticky sa nastavuje vysoký výkon, avšak opakovaným stláčaním tlačidla **VÝKON** môžete zvoliť inú úroveň výkonu.

VÝKON	Stlačte VÝKON		%	
VYSOKÝ	1	krát	100%	800W
MIERNE VYŠŠÍ	2	krát	80%	640W
STREDNÝ	3	krát	60%	480W
ROZMRAZOVANIE MIERNE NIŽŠÍ	4	krát	40%	320W
NIŽKY	5	krát	20%	160W

Na nasledujúcom príklade vám ukážeme, ako pripraviť pokrm za 5 minút a 30 sekúnd pri nastavenej úrovni 640. Počas prípravy pokrmu v mikrovlnnej rúre môžete predĺžiť čas prípravy od 30 sekúnd do 30 minút opakovaným stlačením tlačidla **ŠTART**.

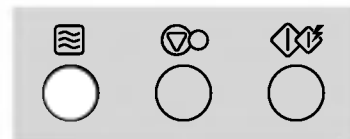
Presvedčte sa, že máte správne inštalovanú rúru podľa vyššie uvedeného popisu.

Stlačte tlačidlo **STOP/NULOVANIE**.

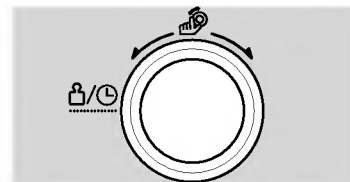


Stlačte dvakrát tlačidlo **VÝKON** pre nastavenie výkonu 80%.

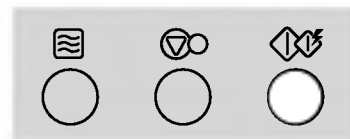
Na displeji sa objaví „640“.



Otáčajte gombíkom **DIAL** až sa na displeji ukáže „:5:30“.



Stlačte **ŠTART**.



Výkon mikrovlnnej rúry je možné regulovať v piatich úrovniach, takže je zaistená maximálna možnosť výberu výkonu a plná kontrola nad varením pokrmov. Nižšie uvedená tabuľka obsahuje niekoľko príkladov potravín a odporúčané výkony mikrovlnného žiarenia pre ich uvarenie.

## Úrovne výkonu mikrovln



ÚROVEŇ VÝKONU	POUŽITIE	ÚROVEŇ VÝKONU (%)	VÝKON
<b>VYSOKÝ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Varenie vody</li> <li>• Pečenie hovädzej sekanej</li> <li>• Varenie kúskov hydiny, rýb, zeleniny</li> <li>• Varenie jemne krájaného mäsa</li> </ul>	100%	800W
<b>STREDNE VYSOKÝ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Všetko ohrievanie pokrmov</li> <li>• Pečenie mäsa a hydiny</li> <li>• Varenie húb a plodov mora</li> <li>• Varenie jedál obsahujúcich syry a vajcia</li> </ul>	80%	640W
<b>STREDNÝ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pečenie koláčov a drobného pečiva</li> <li>• Príprava vajec</li> <li>• Varenie vaječných krémov, pudingov</li> <li>• Príprava ryže a polievok</li> </ul>	60%	480W
<b>ROZMRAZOVANIE STREDNE NÍZKY</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozmrazovanie všetkých pokrmov</li> <li>• Rozpúšťanie masla a čokolády</li> <li>• Varenie veľmi jemne krájaného mäsa</li> </ul>	40%	320W
<b>NÍZKY</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zmäkčenie masla a syrov</li> <li>• Zmäkčenie mrazených krémov</li> <li>• Kysnutie cesta</li> </ul>	20%	160W

# Dvojfázové varenie

Na nasledujúcom návode vám ukážeme, ako uvariť ľubovoľné potraviny v dvoch fázach.  
V prvej fáze budeme variť 11 minút pri VYSOKOM výkone a v druhej fáze 35 minút pri výkone 40%



V priebehu dvojfázového varenia je možné dvierka mikrovlnnej rúry otvoriť a skontrolovať stav potravín. Po zatvorení dvierok a opätovnom stlačení **ŠTART** bude varenie v danej fáze pokračovať.

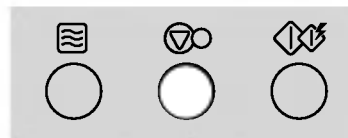
Na konci 1. fázy sa ozve **ZVUKOVÝ SIGNÁL** a začne 2. fáza varenia.

Pokiaľ chcete vymazať nastavený program, stačí dvakrát stlačiť **STOP/CANCEL**.

Stlačte tlačidlo **STOP/CANCEL**.

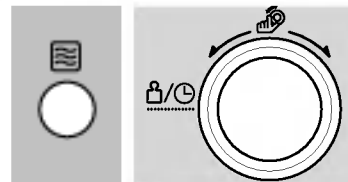
Nastavenie výkonu a doby varenia pre 1. fázu.

Pre voľbu režimu mikrovlnnej rúry stlačte raz tlačidlo **FUNCTION (FUNKCIA)**.



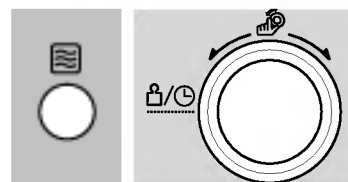
Otočte gombíkom **DIAL**, až sa na displeji ukáže hodnota "800".  
Pre potvrdenie voľby výkonu stlačte **ŠTART**.

Otočte gombíkom **DIAL** až sa na displeji ukáže hodnota "11:00".



Nastavenie výkonu a doby varenia pre 2. fázu.

Pre voľbu režimu mikrovlnnej rúry stlačte raz tlačidlo **FUNCTION (FUNKCIA)**.

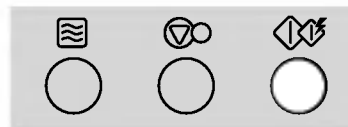


Otočte gombíkom **DIAL**, až sa na displeji ukáže hodnota „320“.

Pre potvrdenie voľby výkonu stlačte **ŠTART**.

Otočte gombíkom **DIAL**, až sa na displeji ukáže hodnota „35:00“.

Stlačte **ŠTART**.



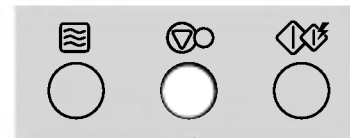
# Rýchly štart

Na nasledujúcom príklade ukážeme, ako nastaviť 2 minúty varenia pri vysokom výkone.

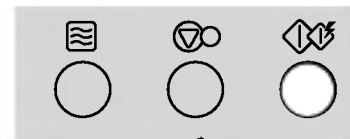


Funkcia **QUICK START (RÝCHLY ŠTART)** vám umožní nastaviť jednoduchým stláčaním tlačidla **ŠTART** dobu varenia pri **VYSOKOM** výkone v intervaloch po 30-tich sekundách.

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



Stlačte 4 krát za sebou tlačidlo **ŠTART**. Tým nastavíte dobu varenia na 2 minúty pri **VYSOKOM** výkone. Mikrovlnná rúra začne pracovať ešte skôr, než stlačíte tlačidlo po štvrtýkrát.



Počas varenia s **RÝCHLYM ŠTARTOM** môžete kedykoľvek predĺžiť čas varenia opakovaným stláčaním tlačidla **ŠTART**.

# Automatické varenie

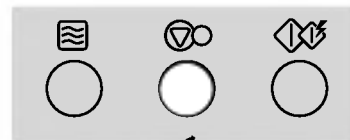
Na nasledujúcom príklade vám ukážeme, ako uvariť 0,6 kg zemiakov v šupke.



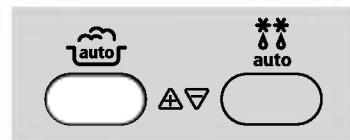
Funkcia AUTO COOK (AUTOMATICKÉ VARENIE) vám umožní jednoduchým spôsobom uvariť väčšinu vašich obľúbených jedál voľbou druhu potraviny a zadaním hmotnosti tejto potraviny.

DRUH JEDLA	Stlačiť AUTO COOK
ZEMIAKY V ŠUPKE	<b>1</b> krát
SUROVÁ ZELENINA	<b>2</b> krát
MRAZENÁ ZELENINA	<b>3</b> krát
RYŽA / CESTOVINY	<b>4</b> krát
ČERSTVÉ RYBIE MÄSO	<b>5</b> krát

Stlačte **STOP/CLEAR**.

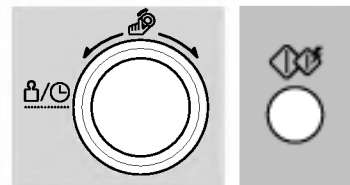


Stlačte raz tlačidlo **AUTO COOK**. Na displeji sa objaví znak



Otočte gombíkom **DIAL** až sa na displeji objaví "0.6".

Stlačte **START**.



DRUH	TEPLOTA POTRAVIN	NÁDOBA	HMOTNOSŤ	POKYNY																
<b>1. ZEMIAKY V ŠUPKE</b>	Izbová teplota	Sklenený tanier	0,1 – 1,0 kg	Umyte a osušte zemiaky. Prepichnete zemiaky niekoľkokrát vidličkou. Vložte ich spoločne s tromi papierovými obrúskami na sklenený tanier. Po uvarení ich zakryte fóliou a nechajte stáť 5 minút.																
<b>2. SUROVÁ ZELENINA</b>	Izbová teplota	Sklenený tanier	0,2 – 0,8 kg	Vložte zeleninu do vhodnej nádoby. Pridajte 30 ml vody na 0,2 kg. Po uvarení nechajte stáť 2 minúty.																
<b>3. MRAZENÁ ZELENINA</b>	Mrazená potravina	Sklenený tanier	0,2 – 0,8 kg	Vložte zeleninu do vhodnej nádoby. Pridajte 30 ml vody na 0,2 kg. Nádobu zakryte a uložte ju do stredu skleneného taniera. Po uvarení nechajte stáť 2 minúty.																
<b>4. RYŽA/ CESTOVINY</b>	Izbová teplota	Misa vhodná pre použitie v mikrovlnnej rúre	0,1 – 0,3 kg	<p>Prepláchnite ryžu vodou a nechajte odkvapkať. Do hlbokej a objemnej misy vložte ryžu a nalejte vriacu vodu s 1/4 až 1 lyžičkou soli.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Hmotnosť</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> <th>Veko</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2"><b>Voda</b></td> <td>ryža</td> <td>180 ml</td> <td>330 ml</td> <td>480 ml</td> <td><b>Áno</b></td> </tr> <tr> <td>cestoviny</td> <td>300 ml</td> <td>600 ml</td> <td>1200 ml</td> <td><b>Nie</b></td> </tr> </tbody> </table> <p>** Ryža – Po uvarení nechajte misu uzatvorenú 5 minút, respektíve do vsiaknutia vody.  ** Cestoviny - Pri varení premiešavajte. Po uvarení nechajte misu 1 až 2 minúty uzatvorenú. Cestoviny prepláchnite studenou vodou.</p>	Hmotnosť	100 g	200 g	300 g	Veko	<b>Voda</b>	ryža	180 ml	330 ml	480 ml	<b>Áno</b>	cestoviny	300 ml	600 ml	1200 ml	<b>Nie</b>
Hmotnosť	100 g	200 g	300 g	Veko																
<b>Voda</b>	ryža	180 ml	330 ml	480 ml	<b>Áno</b>															
	cestoviny	300 ml	600 ml	1200 ml	<b>Nie</b>															
<b>5. ČERSTVÉ RYBIE MÄSO</b>	Mrazená potravina	Plochá misa vhodná pre použitie v mikrovlnnej rúre	0,1 – 0,6 kg	<p>Neporciované ryby, rezne</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tmavé ryby: losos, makrela</li> <li>- svetlé ryby: treska, treska škvrnitá</li> </ul> <p>Usporiadajte v jednej vrstve na rozmernú plochú misu. Zavrite misu tesnou plastovou fóliou a niekoľkokrát ju prepichnete. Vložte ju na sklenený otočný tanier. Nastavte hmotnosť a stlačte tlačidlo štart. Po uvarení vyberte misu z rúry. Pred podávaním nechajte tri minúty odstáť.</p>																

# Automatické rozmrazovanie



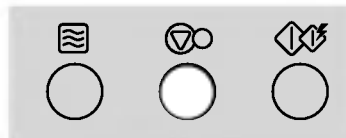
Mikrovlnná rúra má štyri možnosti nastavenia rozmrazovania: MEAT (MÄSO), POULTRY (HYDINA), FISH (RYBA), BREAD (CHLIEB). Každá z týchto kategórií má iné nastavenie výkonu. Opakovaným stláčaním tlačidla AUTO DEFROST (AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE) môžete zvoliť jednu z dostupných predvolieb.

Kategória	Stlačiť DEFROST	
MEAT (MÄSO)	<b>1</b>	krát
POULTRY (HYDINA)	<b>2</b>	krát
FISH (RYBA)	<b>3</b>	krát
BRED (CHLIEB)	<b>4</b>	krát

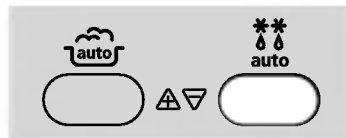
Teplota a hustota potravín býva rôznorodá. Odporúčame pred začiatkom varenia potraviny skontrolovať. Dbajte obzvlášť na veľké porcie mäsa na pečenie, kurčatá. Niektoré suroviny by sa nemali úplne rozmraziť pred varením. Program BREAD (CHLIEB) je vhodný na rozmrazovanie menších kusov ako je rohlík alebo malý plátok chleba. Proces vyžaduje určitú dobu odstavenia, aby sa aj vnútrošok rozmrazil. Na nasledujúcom príklade ukážeme, ako rozmraziť 1,4 kg zmrazenej hydiny.

Stlačte **STOP/CLEAR**.

Zváženíím **zistíte** hmotnosť potravín, ktoré chcete rozmraziť. Odstráňte **všetky** kovové spony a obaly a potom vložte potraviny do mikrovlnnej rúry a zavrite dverka.



Stlačte tlačidlo **AUTO DEFROST** dvakrát, a tým zvolíte program rozmrazovanie **HYDINA**. Na displeji sa objaví "dEF2".

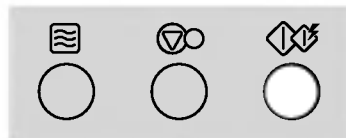


Zadajte **hmotnosť** zmrazenej potraviny, ktorú chcete rozmraziť.

**Otočte gombíkom DIAL** až sa na displeji objaví hodnota "1.4".



Stlačte **ŠTART**.



V priebehu rozmrazovania budete počuť zvukový signál, ktorý znamená, že máte otvoriť dverka mikrovlnnej rúry, otočiť vložené potraviny a oddeliť jednotlivé kusy, aby ste tým zaistili rovnomerné rozmrazovanie. Odstráňte všetky porcie, ktoré sú už rozmrazené alebo ich zatiaľte, aby sa zaistilo pomalé rozmrazovanie. Po kontrole zavrite dverka a stlačte ŠTART pre dokončenie procesu rozmrazovania. Mikrovlnná rúra nepreeruší rozmrazovanie (aj keď budete počuť zvukový signál) dokiaľ neotvoríte dverka.



## SPRIEVODCA ROZMRAZOVANÍM

- Potraviny, ktoré chcete rozmrazovať, vložte do vhodnej nádoby, použiteľnej v mikrovlnnej rúre a bez zakrytia ju položte na sklenený otočný tanier.
- Pokiaľ je to nutné, zatiahnite tenké časti mäsa plochými kúskami hliníkovej fólie. Tým sa zabráni ich prehriatie v priebehu rozmrazovania. Zaisťte, aby sa fólie nedotýkali stien mikrovlnnej rúry.
- Potraviny, ako mleté mäso, rezne, klobásky a plátky slaniny od seba oddelujte čo najskôr.
- Akonáhle rúra vydá zvukový signál, otočte potraviny. Rozmrazené časti vyberte z rúry. Pokračujte ďalej v rozmrazovaní zostávajúcich potravín.
- Po ukončení rozmrazovacieho procesu nechajte potraviny ešte odstáť, aby došlo k úplnému roztopeniu.
- Napríklad veľké kusy na pečenie a celé kurčatá by mali pred začiatkom varenia ešte aspoň hodinu stáť.

KATEGÓRIA	NÁDOBA	DRUH SPRACOVANIA	HMOTNOSŤ
<b>Mäso Hydina Ryby</b>	<b>Riady pre mikrovlnné rúry (plytké tanier)</b>	<p><b>Mäso</b> Mleté hovädzie mäso, rezne, plátky, kocky na dusenie, roštenky, hovädzie zadné, mleté bifteky, bravčové kotlety, jahňacie kotlety, roláda, klobásky, plátky (do 2 cm). Po zaznení zvukového signálu otočte rozmrazované potraviny. Po rozmrazení nechajte stáť 5 až 15 minút.</p> <p><b>Hydina</b> Celé kura, stehienka, prsia, morčacie prsia (do 2 kíľ). Po zaznení zvukového signálu otočte rozmrazované potraviny. Po rozmrazení nechajte stáť 20 až 30 minút</p> <p><b>Ryby</b> Filé, steaky, celé ryby, morské plody. Po zaznení zvukového signálu otočte rozmrazované potraviny. Po rozmrazení nechajte stáť 10 až 20 minút.</p>	0,1 – 4,0 kg
<b>Chlieb</b>	<b>Papierový obrúsok alebo plytký tanier</b>	Krájaný chlieb, žemle, bagety, atď.	0,1 - 0,5 kg

# Rýchle rozmrazovanie

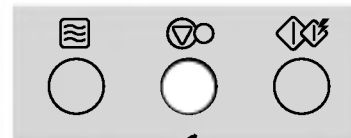


Mikrovlnná rúra je vybavená funkciou rýchle rozmrazovanie (MEAT – MÄSO).

Túto funkciu používajte iba k veľmi rýchlemu rozmrazeniu mletého mäsa s hmotnosťou 0,5 kg. Potom musí mäso ešte chvíľu stáť, aby sa aj vnútorná časť úplne rozmrazila. Na nasledujúcom príklade vám ukážeme, ako rozmraziť 0,5 kg zmrazeného mletého mäsa.

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.

Zistite hmotnosť potravín, ktoré chcete rozmraziť. Odstráňte všetky kovové spony, či obalový materiál, potom vložte potraviny do mikrovlnnej rúry a zatvorte dverka.



Stlačte tlačidlo **QUICK DEFROST** (Rýchle rozmrazovanie) a tým zvolíte program **MEAT (MÄSO)**.



V priebehu rozmrazovania budete počuť zvukový signál, ktorý znamená, že máte otvoriť dverka mikrovlnnej rúry a otočiť vložené potraviny a oddeliť jednotlivé kúsky, aby ste tým zaistili rovnomerné rozmrazovanie. Odstráňte všetky dávky, ktoré sú už rozmrazené, alebo ich zatiaľte, aby sa tým zaistilo pomalé rozmrazovanie. Po kontrole zatvorte dverka a stlačte **ŠTART**, aby bol proces dokončený. Mikrovlnná rúra nepreruší rozmrazovanie (aj keď budete počuť zvukový signál), dokiaľ neotvoríte dverka.

## RÝCHLE ROZMRAZOVANIE

PROGRAM		DRUH POTRAVINY	MIN/MAX.
1. Mäso	Hovädzie Jahňacie Telacie	Mleté mäso	0,5 kg

- Výhodou automatického rozmrazovania je automatické nastavenie a riadenie rozmrazovacieho procesu s tým, že v priebehu rozmrazovania musíte kontrolovať stav potravín, rovnako ako pri normálnom rozmrazovaní.
- Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odstráňte z mäsa a hydiny baliaci papier a plastové fólie (všetok obalový materiál). Obal by totiž udržoval vlhkosť a šťavu z mäsa tesne na povrchu potravín a tým by mohlo dôjsť k uvareniu vonkajšieho povrchu.
- Vložte suroviny do plytkej sklenenej misky, v ktorej sa bude zhromažďovať odkvapkávajúca tekutina.
- Potraviny po odstránení z rúry môžu byť uprostred ešte mierne zmrznuté.
- Po ukončení programu nechajte potraviny stáť 10 minút, respektíve kým sa úplne rozmrazia.



# Automatické ohriatie

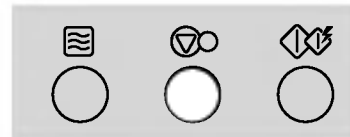
V nasledujúcom príklade vám ukážeme, ako uvariť 0,6 kg chladeného jedla.



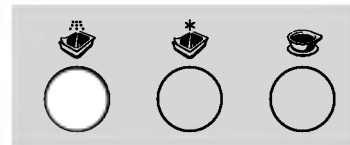
Príprava jedla pomocou automatického ohriatia je veľmi pohodlná a jednoduchá. Rúra bola predprogramovaná, aby automaticky ohrievala jedlo.

Vaša rúra má tri stupne automatického ohrievania: chladené jedlo, zmrazené jedlo a polievka/omáčka.

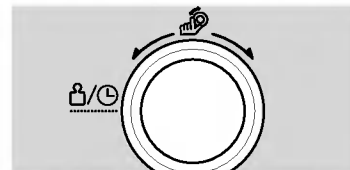
Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



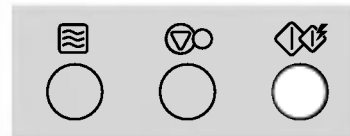
Stlačte tlačidlo **Chilled Meal (chladené jedlo)**.



Otočným gombíkom nastavte hodnotu „0,6“.



Stlačte tlačidlo **START**.



KATEGÓRIA	LIMIT HMOTNOSTI	RIADY	TEPLOTA POTRAVIN	POSTUP
<b>1. CHLADENÉ JEDLO</b>	0,3 – 0,6 kg	Vlastný tanier	Chladené	<p>Prepichnete povrch pomocou ihlice. Vložte jedlo na otočnú sklenenú dosku. Po uvarení počkajte pred podávaním 2-3 minúty.</p> <p>Príklady jedál, ktoré je treba po zvukovom signále zamiešať: bolonské špagety, hovädzie dusené mäso.</p> <p>Príklady jedál, ktoré nie je treba po zvukovom signále zamiešať: lasagne, mäso zapečené v ceste.</p> <p><b>Poznámka:</b> Pri jedle v sáčkoch prepichnete sáčok mäsa a sáčok ryže/cestovín atď.</p>
<b>2. MRAZENÉ JEDLO</b>	0,3 – 0,6 kg	Vlastný tanier	Zmrazené	Rovnako ako pre chladené jedlo.
<b>3. POLIEVKA /OMÁČKA</b>	0,2 – 0,6 kg	Miska určená do mikrovlnnej rúry	Izbová teplota	Nalejte polievku/omáčku do misky určenej do mikrovlnnej rúry. Misku prikryte vekom, alebo obalte fóliou. Po ohriatí premiešajte. Nechajte misku 2 minúty prikrytú. Potom znovu zamiešajte.

# Dlhšie (⚠) alebo kratšie (▽) varenie

Na nasledujúcom príklade vám ukážeme, ako sa dá skrátiť alebo predĺžiť prednastavená doba varenia v programe AUTO COOK (AUTOMATICKÉ VARENIE).

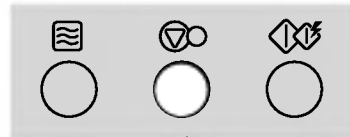


Pokiaľ sa vám zdá, že potraviny pri používaní programu AUTO COOK sú prevarené alebo nedovarené, potom môžete predĺžiť alebo skrátiť dobu varenia pomocou tlačidiel ⚠/▽.

Či už používate funkciu manuálneho alebo automatického nastavenia parametrov varenia, vždy môžete v ktorejkoľvek chvíli stlačením tlačidiel ⚠/▽ predĺžiť či skrátiť dobu varenia.

Nemusíte prerušiť prebiehajúce varenie v mikrovlnnej rúre.

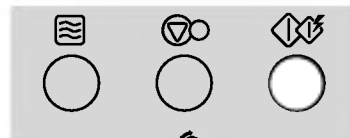
Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



Zvoľte požadovaný program **AUTO COOK**.

Nastavte hmotnosť varených potravín.

Stlačte tlačidlo **START**.

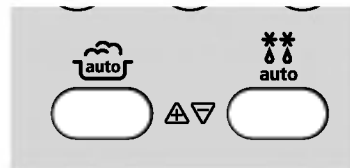


Stlačte tlačidlo **MORE (VIACEJ)** (⚠).

Doba varenia sa predĺži o 10 sekúnd pri každom stlačení.

Stlačte tlačidlo **LESS (MENEJ)** (▽).

Doba varenia sa skráti o 10 sekúnd pri každom stlačení.



Pre úspešné ohrievanie pokrmov v mikrovlnnej rúre je dôležité dodržať niekoľko zásad. Pre správne nastavenie potrebného času ohrevu je potrebné poznať množstvo (hmotnosť) ohrievaných potravín. Najlepší výsledok sa dosiahne rozložením potravín do kruhu. Jedlo izbovej teploty sa ohreje rýchlejšie ako studené jedlo z chladničky. Obsah konzerv vyberte z plechovky a uložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnnú rúru. Obsah nádoby sa ohreje oveľa rovnomernejšie, pokiaľ bude nádoba prikrýta vekom alebo odvetrávanou fóliou. Veko dávajte dole opatrne, horúca para by mohla spôsobiť oparenie. Na ohrievanie rôznych jedál využívajte nižšie uvedené rady.

# Ohrievanie pokrmov

POKRM	DOBA OHREVVU (PRI VÝKONE VYSOKÝ)/min	ŠPECIÁLNE INŠTRUKCIE
Plátky mäsa 3 plátky (0,5 mm)	1 - 2	Položte plátky mäsa na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Zakryte mikroténovou fóliou a prepichnete ju, aby mohol pokrm vetrať. Pozn.: vydušená štava z mäsa alebo omáčka udrží mäso štvornaté
Kúsky kurčáta 1 ks prsíčka 1 ks spodné alebo horné stehno	2 - 3 3 - 3 1/2	Položte kúsky kurčáta na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Zakryte mikroténovou fóliou a prepichnete ju, aby mohol pokrm vetrať.
Rybie filé (170-230 g)	1 - 2	Položte kúsky ryby na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Zakryte mikroténovou fóliou a prepichnete ju, aby mohol pokrm vetrať.
Lasagne (1 porcia 300 g)	4 - 6	Položte lasagne na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Zakryte mikroténovou fóliou a prepichnete ju, aby mohol pokrm vetrať.
Guláš, kotlíkové jedlá 1 šálka 3 šálky	1 1/2 - 3 4 1/2 - 7	Ohrievajte prikrýté v hlbkej nádobe do mikrovlnnej rúry. V polovici doby prípravy zamiešajte.
Krémové alebo syrové pokrmy 1 šálka 3 šálky	1 - 2 1/2 3 1/2 - 6	Ohrievajte prikrýté v hlbkej nádobe do mikrovlnnej rúry. V polovici doby prípravy zamiešajte.
Mäsové toasty (1/2 šálky mäsovej hmoty bez žemle)	1 - 1 1/2	Mäsovú toustovú zmes a žemle ohrievajte oddelené. Zmes pripravujte v zakrytej ohňovzdornej nádobe do mikrovlnnej rúry. Počas prípravy raz premiešajte. Žemlu ohrievajte podľa návodu nižšie.

POKRM	DOBA OHREVVU (PRI VÝKONE VYSOKÝ)/min	ŠPECIÁLNE INŠTRUKCIE
Zemiaková kaša 1 šálka 4 šálky	2 1/2 - 3 1/2 6 - 9	Ohrievajte prikrýté v hlbšej nádobe do mikrovlnnej rúry. V polovici doby prípravy zamiešajte.
Zapekaná fazuľa	1 1/2 - 3	Ohrievajte prikrýté v hlbkej nádobe do mikrovlnnej rúry. V polovici doby prípravy zamiešajte.
Ravioly alebo cestoviny s omáčkou 1 šálka 4 šálky	2 1/2 - 4 7 1/2 - 11	Ohrievajte prikrýté v nádobe do mikrovlnnej rúry. V polovici doby varenia zamiešajte.
Ryža 1 šálka 4 šálky	1 - 1 1/2 3 1/2 - 5	Ohrievajte prikrýté v nádobe do mikrovlnnej rúry. V polovici doby prípravy zamiešajte.
Rohlík alebo žemľa na sedviče 1 kus	15 - 30 sekúnd	Zabaľte do papierovej utierky a položte na sklenený tanier
Zelenina 1 šálka 4 šálky	1 1/2 - 2 1/2 3 1/2 - 5 1/2	Ohrievajte prikrýté v nádobe do mikrovlnnej rúry. V polovici doby prípravy zamiešajte.
Polievka 1 porcia (0,3 l)	1 1/2 - 2	Ohrievajte prikrýté v nádobe do mikrovlnnej rúry. V polovici doby prípravy zamiešajte.

# Čerstvá zelenina

POKRM	MNOŽSTVO	DOBA GARENÍ (PRI VÝKONE VÝSOKY) /min	INŠTRUKCIE	ČAS STÁNIA /min
Artičoky (kus 230 g)	2 str. veľké 4 str. veľké	4 1/2 - 7 10 - 12	Odrežte. Pridajte dve polievkové lyžice vody a dve lyžice vývaru. Zakryte.	2 - 3
Špargľa (čerstvé výhonky)	450 g	2 1/2 - 6	Pridajte 1 pohár vody. Zakryte.	2 - 3
Zelené fazulky	450 g	7 - 11	Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 litra. V polovici prípravy zamiešajte.	2 - 3
Červená repa, čerstvá	450 g	11 - 16	Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 litra a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.	2 - 3
Brokolica, čerstvé výhonky	450 g	5 - 8	Vložte brokolicu do zapekacej nádoby. Pridajte pol pohára vody.	2 - 3
Kapusta, čerstvá, krájaná	450 g	5 1/2 - 7 1/2	Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 litra a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte	2 - 3
Mrkva, čerstvá, pokrájaná na plátky	200 g	2 - 3	Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 litra a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.	2 - 3
Kariol, čerstvý, vcelku	450 g	5 - 7	Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 litra a zakryte. V polovici prípravy otočte.	2 - 3
Čerstvá zelerová vňať, krájaná na plátky	2 hrnčeky (0,5 l) 4 hrnčeky (1 l)	11 - 16	Nakrájajte na plátky. Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 litra a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.	2 - 3

POKRM	MNOŽSTVO	DOBA GARENÍ (PRI VÝKONE VÝSOKY) /min	INŠTRUKCIE	ČAS STÁNIA /min
Kukurica, čerstvá	2 klasy	4 - 8	Olúpte. Pridajte 2 polievkové lyžice vody do zapekacej nádoby. Zakryte.	2 - 3
Huby, čerstvé, nakrájané na plátky	230 g	1 1/2 - 2 1/2	Huby vložte do nádoby s objemom asi 1,5 litra a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.	2 - 3
Paštrnák, čerstvý, krájaný	450 g	4 - 7	Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 litra a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.	2 - 3
Hrášok, čerstvý	4 hrnčeky (1 l)	6 - 9	Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 litra a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.	2 - 3
Sladké zemiaky, pečené vcelku (kus 120 - 230 g)	2 kusy 4 kusy	5 1/2 - 7 1/2 9 1/2 - 14 1/2	Prepichnete zemiaky niekoľkokrát vidličkou. Položte ich na dve papierové obrúsky. V polovici prípravy obráťte.	2 - 3
Špenát čerstvý, celé listy	450 g	4 1/2 - 7 1/2	Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby s objemom asi 2 litre a zakryte.	2 - 3
Cuketa, čerstvá, krájaná	450 g	4 1/2 - 7 1/2	Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 litra a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.	2 - 3
Cuketa, čerstvá, celá	450 g	6 - 9	Prepichnete. Položte na 2 papierové obrúsky. V polovici prípravy obráťte a premiestnite.	2 - 3



## Pokyny na prípravu mäsa na grile

- Odkrojíte z mäsa prebytočný tuk. Narežte okraje kolmo k chudému mäsu. Tým zabránite jeho skrúteniu.
- Naskladajte na grilovací stojanček. Potrite rozpusteným maslom alebo olejom.
- V polovici doby prípravy mäso obráťte.

POKRM	MNOŽSTVO	PRIBLIŽNÝ ČAS PRÍPRAVY (V MINÚTACH)	POKYNY
Sekané bifteky	50 g x 2 100 g x 2	13 - 16 19 - 23	Potrite olejom alebo rozpusteným maslom. Tenké plátky položte na grilovacia mriežku, hrubšie položte na odkvapkávaci pekáčik. V polovici prípravy obráťte.
Bifteky 2,5 cm hrubé krvavé stredne prepečené dobře prepečené	230 g x 2 230 g x 2 230 g x 2	18 - 20 22 - 24 26 - 28	
Kotlety 2,5 cm hrubé	230 g x 2	27 - 32	
Jahňacie kotlety 2,5 cm hrubé	230 g x 2	25 - 21	
Párky, klobásky	230 g	13 - 16	

## Pokyny na grilovanie rýb a morských plodov

Položte ryby alebo morské plody na grilovací stojanček. Ryby vcelku narežte pred grilovaním šikmými rezmi po obidvoch stranách. Potierajte pred i počas grilovania rozpusteným maslom, margarínom alebo olejom, aby ste zabránili vysušeniu rýb. Grilujte odporúčaný čas. Celú rybu alebo rybie steaky obráťte opatrne v polovici prípravy. Silnejšie filé je podľa potreby tiež možné otočiť.

POKRM	MNOŽSTVO	PRIBLIŽNÝ ČAS PRÍPRAVY (V MINÚTACH)	POKYNY
Rybíe filé 1 cm hrubé 1,5 cm hrubé	230 g 230 g	17 - 21 20 - 24	Potrite rozpusteným maslom a v polovici prípravy obráťte.
Rybíe steaky 2,5 cm hrubé	230 g	24 - 28	
Ryby vcelku	225 - 350 g 450 g	16 - 20 24 - 28	Pre tučné a masné ryby pridajte čas navyše.
Hrebenatky, šklabky nepredvarené	450 g	16 - 20 16 - 20	Počas prípravy dobre podlievajte.

# Dôležité bezpečnostné pokyny

Pozorne si ich prečítajte a uložte pre neskoršie použitie

## UPOZORNENIE

Vždy skontrolujte správne nastavenie doby tepelného spracovania potravín, pretože príliš dlhá doba varenia môže spôsobiť VZNIETENIE potravín a následné POŠKODENIE RÚRY.

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 súčasnú rúry. Je to nebezpečné pre každého, aby vykonával akékoľvek servisné operácie alebo opravu, ktoré by mali za následok zloženie ktoréhokoľvek dielu, ktorý zaisťuje ochranu proti zasiahnutiu energiou mikrovlnného žiarenia. Opravu smie vykonávať iba kvalifikovaný servisný technik.
2. Nikdy nezapínajte (nepoužívajte) rúru pokiaľ je prázdna. Odporúčame vždy, keď je prázdna, nechať v rúre pohár s vodou. Voda bezpečne pohltí mikrovlnnú energiu, pokiaľ dôjde k náhodnému zapnutiu.
3. V rúre nesušte prádlo, môže zuhoľnatieť alebo aj zhorieť, pokiaľ je príliš dlho ohrievané.
4. V rúre nepripravujte potraviny zabalené do papierových obrúskov, s výnimkou prípadov, keď je to v predpise na takto pripravené jedlo obsiahnuté v kuchárskej knihe.
5. Nepoužívajte pri varení jedál noviny miesto papierových obrúskov.
6. Nepoužívajte drevený riad, pretože sa môže ľahko prehriať a zuhoľnatieť. Nepoužívajte porcelánový riad, ktorý je ozdobený pokovaním (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 ihneď po pečení sklenený otočný tanier vo vode, mohol by popraskáť alebo sa rozpadnúť.
10. Malé množstvá potravín vyžadujú kratšiu dobu na varenie alebo ohrev. Pokiaľ sa použije normálny čas, potom budú potraviny rozvarené alebo pripálené
11. Presvedčte sa, že predná strana dvierok rúry je najmenej 8 cm vzdialená od hrany povrchu, na ktorom je rúra umiestená. Zabráňte tým náhodnému dotyku zariadenia.
12. Pred varením prepichnete šupky zemiakov, jablák a všetkých obdobných druhov ovocia a zeleniny
13. Nevarte v rúre vajíčka v škrupinke. Vo vnútri vznikajúci tlak môže spôsobiť vybuchnutie vajíčka.
14. Nepožívajte mikrovlnnú rúru na fritovanie potravín v hlbšej vrstve tuku.
15. Pred pečením alebo rozmrazovaním úplne odstráňte z potravín plastový baliaci materiál. V niektorých prípadoch však potraviny musia byť zabalené do plastovej fólie určenej na varenie v mikrovlnnej rúre.
16. Je zakázané používať rúru, ak sú poškodené dvierka alebo tesnenie dvierok, pokiaľ opravu mikrovlnnej rúry nevykoná odborník.
17. Ak sa objaví dym, vypnite rúru a odpojte ju z elektrickej siete vytiahnutím napájacieho kábla zo zásuvky a nechajte rúru zavretú, aby sa plamene utlmili.
18. Ak sa ohrieva jedlo v nádobkách pre jednorázové použitie z plastu, papiera alebo iných horľavých materiálov, kontrolujte často rúru a tieto nádoby kvôli možnému vznieteniu.
19. Deťom povolte používanie mikrovlnnej rúry bez dozoru iba v prípade, že boli odpovedajúcim spôsobom poučené a tým pádom budú schopné používať mikrovlnnú rúru bezpečným spôsobom a budú si vedomé nebezpečenstva nevhodného používania.
20. Tekutiny a iné potraviny sa nesmú ohrievať v nepriedušne uzavretých nádobách, pretože môže dôjsť k ich vybuchnutiu.

# Riad vhodný pre mikrovlnnú rúru

## **Nikdy nepoužívajte kovové alebo pokované nádoby v mikrovlnnej rúre.**

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 mikrovlnnú rúru. Pokiaľ si nie ste istí, či sa smie daná nádoba používať v mikrovlnnej rúre alebo nesmie, uvádzame tu jednoduchý návod, ako túto skutočnosť zistiť. Vložte nádobu do rúry a pridajte sklenenú nádobu naplnenú vodou. Spustíte 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 do rúry. Pravdepodobne je vo vašej kuchyni mnoho riadu, ktorý sa dá použiť ako varné nádoby do mikrovlnnej rúry. Prečítajte si prosím nasledujúce delenie nádob.

## **Jedálne taniere**

Veľká časť jedálnych tanierov sa môže v mikrovlnnej rúre používať. Pokiaľ máte pochybnosti tak si preštudujte 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 pri ohreve tekutín prasknúť.

## **Umelohmotné zásobníky**

Môžu sa používať pre uskladnenie potravín, ktoré majú byť rýchlo ohriate. Nehodia sa však pre 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 púšťať. Niektoré výrobky z recyklovaného papiera môžu obsahovať prímеси spôsobujúce iskrenie alebo aj vznietenie pri použití v mikrovlnnej rúre.

## **Plastové varné vrecká**

Keďže sú špeciálne vyrábané pre varenie, tak vyhovujú aj použitiu v mikrovlnnej rúre. Pred použitím nezabudnite urobiť otvor vo vrecku, aby para mohla uniknúť. Nikdy nepoužívajte v mikrovlnnej rúre obyčajné umelohmotné vrecká, pretože by sa spiekli alebo by praskli.

## **Umelohmotné varné nádoby pre mikrovlnné rúry**

V obchodoch je možné dostať 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 dopredu presvedčiť pomocou testu.

## **UPOZORNENIE:**

**Väčšina nádob s vysokým obsahom olova alebo železa nie je vhodná ako varná nádoba.**

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

# Charakteristika potravín

## a varenie v mikrovlnnej rúre

### Neustály dohľad

Aj keď recepty boli spísané s najväčšou starostlivosťou, váš úspech pri príprave týchto jedál závisí na tom, koľko pozornosti budete venovať pokrmom v priebehu varenia. Po celú dobu 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, tak jednoducho vykonajte potrebné úpravy, ktoré sú podľa vás potrebné, aby ste napravili odchýlku.

### 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 o mnoho dlhšie, ako keď tieto suroviny budú mať izbovú teplotu. Pri všetkých receptoch v tejto príručke sú časové údaje uvedené s určitým rozsahom. Môže sa stať, že keď použijete spodný časový údaj, tak zostane jedlo nedovarené a možné, že podľa vašej chuti budete niekedy voľiť čas dlhší ako je uvedený ako maximálny v tejto kuchárke. Zásadou tejto knižky je, že čo sa týka časových údajov varenia, tak zostáva konzervatívna. Trošku prevarené jedlo nemusí byť dobré. Pri niektorých receptoch, hlavne pri chlebe, koláčoch, a pudingoch je odporúčané vybrať pokrm z mikrovlnnej rúry mierne nedovarené. Toto nie je omyl. Keď necháte pokrm (väčšinou prikrýť) chvíľu stáť mimo rúru, potom ešte určitú dobu bude proces "varenia" pokračovať, keďže teplo absorbované v okrajových častiach potravín bude postupne postupovať smerom do vnútra. Pokiaľ pokrm zostane v mikrovlnnej rúre tak dlho, dokiaľ sa úplne neuvarí vnútrajšok, potom vonkajšia vrstva bude už prevarená alebo aj spálená. Postupne budete získavať skúsenosti, ako pri ktorom pokrme nastaviť dobu varenia a nasledujúcu dobu, než pokrm "dojde".

### Hustota potravín

Ľahké, porézne pokrmy ako chlieb a iné pečivo sú hotové o mnoho skôr ako potraviny s vysokou hustotou ako napr. stehno. Musíte dávať pozor pri mikrovlnnom spracovaní poréznych potravín, aby sa okraje nevysušili a nestvrdli.

### Výška pokrmu

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

### Obsah vody v potravinách

Pretože teplo generované mikrovlnným žiarením odparuje vodu z potravín, je nutné relatívne suché potraviny, ako roštenka a niektorú zeleninu, pred uvarením v mikrovlnnej rúre postriekať vodou alebo ich v nádobe prikrýť.

### 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 vyzriareného mikrovlnného žiarenia zostáva konštantné nezávisle na tom, koľko potravín do rúry vložíte. Tým pádom čím viac surovín do mikrovlnnej rúry vložíte, tým viac času budete potrebovať na uvarenie jedla. Pokiaľ znížite množstvo uvedené v recepte na polovicu, tak nezabudnite skrátiť čas prípravy aspoň o jednu tretinu.

### Plátky potravín

Mikrovlnné žiarenie prenikne pri potravinách maximálne do hĺbky 2 cm , vnútorné časti surovín sa uvaria teplom, ktoré vzniká vo vrchnej vrstve a postupuje do vnútornej časti pokrmu. Iba vonkajší povrch je uvarený mikrovlnnou energiou, vnútrajšok sa uvarí vďaka odvodu tepla do vnútorných častí. Najhoršou formou pre mikrovlnnú rúru je silný hranol suroviny. Rohy takého kusu už budú spálené, beztoho aby pritom došlo k ohriatiu vnútrajška. Potraviny v guľatých tenkých plátkoch a jedlo vo forme krúžkov sa veľmi dobre pripravuje v mikrovlnnej rúre.

### Zakrytie

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

### Hnednutiu

Pečene a hydina, ktoré sa pripravujú 15 min alebo aj dlhšie, mierne zhnednú vo vlastnom tuku. Jedlá, ktoré sa v mikrovlnnej rúre upravujú kratšiu dobu, je dobré pomazať prostriedkom na zhnedenie ako napr. worchesterová, sójová, barbecueová omáčka, aby sa dosiahlo potrebnej hnedastej farby. Keďže stačí pridať veľmi malé množstvo, pôvodná chuť pokrmu sa nezmení.

### Zakrytie papierom na pečenie

Je to ochrana proti rozstrekovaniu tuku a čiastočne zabraňuje ak strate tepla u potravín. Keďže toto zakrytie nie je tak tesné ako zakrytie prikrývkou či mikroténovou fóliou, umožní mierne vysychanie pokrmu.

### Rozmiestenie a vzdialenosti

Jednotlivé kúsky pokrmov, ako napr. opekané zemiaky, malé pečivo alebo predkrm, môžete zahrievať omnoho účinnejšie, keď ich umiestite v mikrovlnnej rúre v rovnomerných vzdialenostiach od seba, najlepšie v kruhovom obrazci. 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 k zmiešavaniu potravín. Pokrmu v mikrovlnnej rúre sa musia miešať preto, aby sa teplo roznieslo, rozdelilo v celej hmote. Miešajte pokrmy vždy smerom od okrajov smerom do vnútrajška, pretože sa krajné časti ohrievajú ako prvé.

## Obracanie

Veľké porcie potravín, ako roštenka alebo celé kurča, by sa mali v mikrovlnnej rúre otáčať, tým sa zaisťujú rovnomerné opečenie hornej a spodnej časti. Je dobré obracať aj porciované kurčatá a kotlety.

## Umiestnenie hrubších kusov ku kraju

Kedže mikrovlnné zariadenie je pohlcované krajinou časťou potravín, je vhodné klásť silnejšie plátky mäsa, hydiny a rýb ku krajiným častiam 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 kusov surovín, tak aby sa zabránilo spáleniu či prevareniu týchto porcií. Nepoužívajte väčšie množstvo hliníkovej fólie a dbajte na to, aby alobal bol prichytený vo vnútri varnej nádoby. Pokiaľ bude vyčnievať, potom môže spôsobiť „iskrenie“ vo vnútri mikrovlnnej rúry.

## Zväčšenie objemu

Veľké alebo hutné kusy potravín môžu zväčšiť svoj objem, tým pádom môže byť mikrovlnná energia absorbovaná na neočakávaných miestach spodku alebo stredy porcie.

## Prepichovanie

Potraviny uzavreté v škrupinke, kôre alebo šupke môžu v mikrovlnnej rúre vybuchnúť, pokiaľ sa ich šupka pred varením neprepichne. Medzi tieto potraviny radíme žĺtky a bielka vajec, mušle 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. Vnútorňá teplota potravín stúpne v dobe pokoja o 3°C až 8°C.

## Doba stáťia

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. Odstatie umožní jedlu, aby sa úplne dovarilo a taktiež napomáha zmiešaniu a plnému rozvinutiu chuti.

## ČISTENIE MIKROVLNNEJ RÚRY

### 1. Udržujte vnútorný povrch rúry v čistote

Odstraňujte flaky od jedál a rozstriednuté časti tekutín zo stien rúry a z miest medzi dvierkami a tesnením. Najlepšie je vytečené zvyšky jedla ihneď odstrániť vlhkou handričkou. Úlomky a flaky absorbujú mikrovlnnú energiu a tým predĺžia dobu varenia. Vlhkou handričkou odstráňte drobký, ktoré spadnú medzi dvierka a rám. Tieto miesta je nutné čistiť zvlášť starostlivo, aby u dvierok bolo zaistené dokonalé tesnenie. Masné škvrny odstraňujte handričkou navlhčenou v saponáte, potom ich otrite iba čistou vodou a rúru 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 ho vytierajte iba čistou vodou a rúru nakoniec osušte jemnou handričkou alebo papierovým obrúskom. Aby ste predišli poškodeniu funkčných častí vo vnútri mikrovlnnej rúry dbajte na to, aby sa nikdy nedostala voda do vetracích otvorov. Pokiaľ budete utierať ovládací panel, tak 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 panel otrite jemnou handričkou. To sa stane v prípade, že mikrovlnná rúra sa používa vo veľmi vlhkom prostredí, ale pritom nič nesignalizuje žiadnu poruchu zariadenia.
4. Dvierka a dverové 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 BRÚSNÉ MATERIÁLY AKO SÚ ČISTIACE PRAŠKY ALEBO KOVOVÉ A PLASTOVÉ STIERKY.**  
Kovové časti sa udržiujú ľahšie čisté častejším vytieraním vlhkou handričkou.

# Otázky a odpovede

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

**ODPOVEĎ:** Môže byť viacej dôvodov prečo nesvieti. 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 počuť 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 prázdna?

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

**OTÁZKA:** Prečo vajcia pri varení prasknú?

**ODPOVEĎ:** Keď sa vajcia pečú, smažia alebo varia ako stratené vajcia, potom žltok môže prasknúť v dôsledku nahromadenej pary pod blanou. Môžete tomu predísť prepichnutím žltkov pred varením. Nikdy nevaríte celé vajcia v škrupinke.

**OTÁZKA:** Prečo sa odporúča nechať jedlo stáť 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 vnútrajsku potraviny rovnomerným spôsobom. Čas státia závisí na hustote danej suroviny.

## ČISTENIE MIKROVLNNEJ RÚRY

### 1. Udržujte vnútorný povrch rúry v čistote

Odstraňujte flaky od jedál a rozstriednuté časti tekutín zo stien rúry a z miest medzi dvierkami a tesnením. Najlepšie je vytečené zvyšky jedla ihneď odstrániť vlhkou handričkou. Úlomky a flaky absorbujú mikrovlnnú energiu a tým predĺžia dobu varenia. Vlhkou handričkou odstráňte drobký, ktoré spadnú medzi dvierka a rám. Tieto miesta je nutné čistiť zvlášť starostlivo, aby u dvierok bolo zaistené dokonalé tesnenie. Mastné škvrny odstraňujte handričkou navlhčenou v saponáte, potom ich otrite iba čistou vodou a rúru 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 ho vytierajte iba čistou vodou a rúru nakoniec osušte jemnou handričkou alebo papierovým obrúskom. Aby ste predišli poškodeniu funkčných častí vo vnútri mikrovlnnej rúry dbajte na to, aby sa nikdy nedostala voda do vetracích otvorov. Pokiaľ budete utierať ovládací panel, tak 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 panel otrite jemnou handričkou. To sa stane v prípade, že mikrovlnná rúra sa používa vo veľmi vlhkom prostredí, ale pritom nič nesignalizuje žiadnu poruchu zariadenia.
4. Dvierka a dverové 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 BRÚSNÉ MATERIÁLY AKO SÚ ČISTIACE PRAŠKY ALEBO KOVOVÉ A PLASTOVÉ STIERKY.** Kované časti sa udržiajú ľahšie čisté častejším vytieraním vlhkou handričkou.

# Značenie vodičov napájacieho kábla

## Technické údaje

### Upozornenie

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

Vodiče sieťového napájacieho kábla sú farebne označené takto:

MODRÝ – nulový vodič

HNEDÝ – fáza

ŽLTOZELENÝ – ochranný uzemňovací vodič

Pretože farby vodičov v napájacom kábli tohto prístroja nemusia zodpovedať farebnému značeniu svoriek vašej sieťovej vidlice, dodržujte nasledujúce:

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

Vodič HNEDEJ farby musí byť pripojený ku svorke, ktorá je označená písmenom L alebo je označená červenou farbou.

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

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

### Technické údaje

	MS-1983ALB / MS-1983ALH
Napájacie napätie	230 V striedavé/50 Hz
Výkon	800 W (podľa normy IEC60705)
Frekvencia mikrovln	2450 Mhz
Vonkajšie rozmery	455 mm (š) x 284 mm (v) x 347 mm (h)
Príkon Mikrovlny	1200 W

<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. Správnu likvidáciu 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.

<Hungarian>

### **Régi eszközök ártalmatlanítása**

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

<Polish>

### **Utylizacja starych urządzeń**

1. Kiedy do produktu dołączony jest niniejszy przekreślony symbol kolowego 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.

<German>

### **Entsorgung von Altgeräten**

1. Wenn dieses Symbol eines durchgestrichenen Abfallimers auf einem Produkt angebracht ist, unterliegt dieses Produkt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.
2. Alle Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen getrennt vom Hausmüll über dafür staatlich vorgesehene Stellen entsorgt werden.
3. Mit der ordnungsgemäßen Entsorgung des alten Geräts vermeiden Sie Umweltschäden und eine Gefährdung der persönlichen Gesundheit.
4. Weitere Informationen zur Entsorgung des alten Geräts erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, beim Entsorgungsamt oder in dem Geschäft, wo Sie das Produkt erworben haben.



