



**MIKROVLNNÁ TROUBA/GRILL/KOMBINACE  
MIKROVLNNÁ RÚRA /GRIL/KOMBINÁCIA  
HASZNÁLATI UTASÍTÁS**



**MH-6384BLC**

P/No: 3828W5A6149





..... 4~35  
**MIKROVLNNÁ TROUBA/GRILL/KOMBINACE** návod k obsluze  
Před uvedením trouby do provozu si důkladně přečtěte tento návod k obsluze



..... 36~67  
**MIKROVLNNÁ RÚRA GRIL / KOMBINÁCIA** NÁVOD NA OBSLUHU  
Pred uvedením rúry do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu



..... 68~100  
**MIKROHULLÁMÚ SŰTŐ**  
FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYVE

# BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pokyny na zabránenie vystaveniu 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 dvierka otvoria. Došlo by totiž pri úniku mikrovlnnej energie k škodlivému pôsobeniu na prítomné osoby.

**Nesnažte sa akýmkoľvek 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) dverne závesy a uzávery zámkov (nesmú byť zlomené alebo uvoľnené), (3) tesnenie 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, lebo 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 vzkypeniu 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 krátky čas v rúre, znova ju opatrne zamiešajte alebo s ňou zatrepajte (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 dverka otvorí, generovanie mikrovln sa automaticky zastaví. V priebehu ohrevu potravín sa mikrovlnná energia úplne premení na teplo. Žiadny škodlivý "zvyšok" mikrovln nikdy nezostáva v pokrmoch a nemôže poškodiť vaše zdravie pri konzumácii týchto potravín.

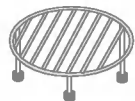
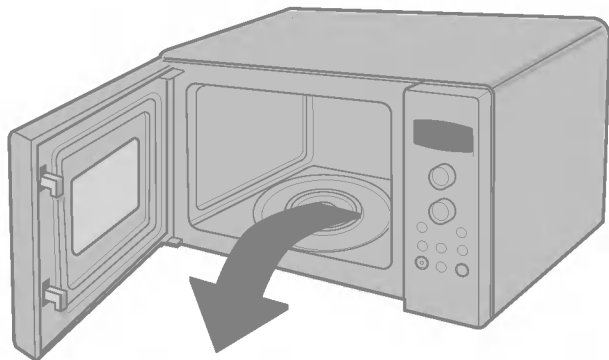
Bezpečnostné pokyny _____	36
OBSAH _____	37
Výbalenie a inštalácia _____	38~39
Nastavenie hodín _____	40
Detská poistka _____	41
Varenie pomocou mikrovln _____	42
Úrovně výkonu mikrovln _____	43
Rýchly štart _____	44
Grilovanie _____	45
Kombinované varenie _____	46
Automatické varenie _____	47~49
Automatické rozmrazovanie _____	50~51
Automatické pečenie na rošte _____	52~54
Špeciálne varenie _____	55~57
Varenie v pare Manuálne _____	58
Ohrievanie pokrmov _____	59
Čerstvá zelenina _____	60
Grilovanie _____	61
Dôležité bezpečnostné pokyny	
Pozorne si ich prečítajte a uložte pre neskoršie použitie _____	62
Riad vhodný pre mikrovlnnú rúru _____	63
Charakteristika potravín a varenie v mikrovlnnej rúre _____	64~65
Otázky a odpovede _____	66
Značenie vodičov napájacieho kábla/Technické údaje _____	67

## Vybalenie a inštalácia

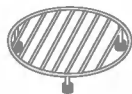
Pokiaľ budete postupovať podľa nasledujúcich základných krokov uvedených na tejto dvojstrane, potom budete schopní veľmi rýchlo skontrolovať, či vaša rúra správne funguje. Obzvlášť dodržujte rady ohľadom umiestnenia rúry. Pri rozbalovaní rúry odstráňte všetky doplnky a všetok baliaci materiál. Skontrolujte,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

**1**

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

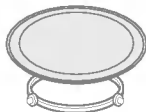


VYSOKÝ GRILOVACÍ STOJANČEK



NÍZKY GRILOVACÍ STOJANČEK

SKLENENÝ TANIER



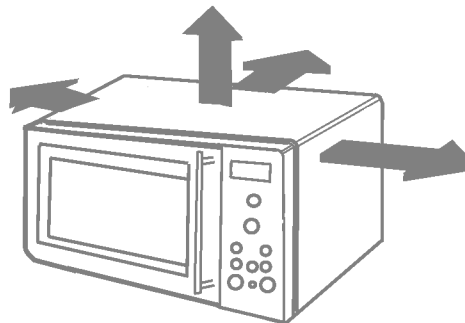
ROTAČNÁ PODPERA



PARNÝ ŠÉFKUCHÁR

**2**

Umiestite rúru na zvolené vodorovné miesto s minimálnou svetlou výškou 85 cm ale presvedčite 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 umiestnená, aby nedochádzalo k náhodnému dotyku horúcej rúry.



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

**Táto mikrovlnná rúra sa nesmie používať pre účely komerčného stravovania.**

**3**

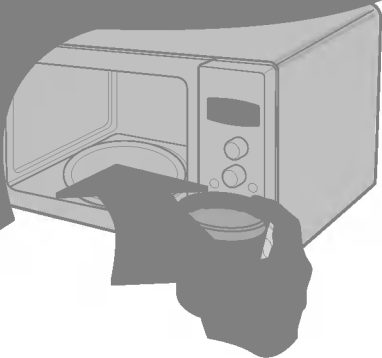
Rúru zapojte do normalizovanej jednofázovej zásuvky. Dbajte, aby mikrovlnná rúra bola jediným spotrebičom v obvode. **Pokiaľ rúra nefunguje správne, vytiahnite vidlicu sieťového kábla zo zásuvky a znova ju zasuňte.**

**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 na ňu **SKLENENÝ TANIER**

**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

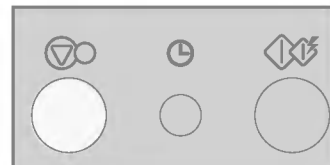


V prípade že ste rúru zapojili do siete po prvýkrát alebo v prípade, že sa preruší napájanie, zobrazí sa na displeji „O“, musíte hodiny nastaviť. Pokiaľ hodiny (alebo displej) zobrazujú nejaké čudné znaky, potom odpojte rúru zo zásuvky a zapojte ju späť. Potom nastavte hodiny.

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.

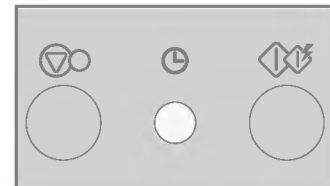
Príklad:  správne inštalovanú rúru podľa vyššie

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR (ZASTAVIŤ/VYNULOVAŤ)**.



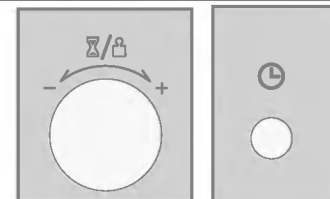
Stlačte tlačidlo **CLOCK (HODINY)**.

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



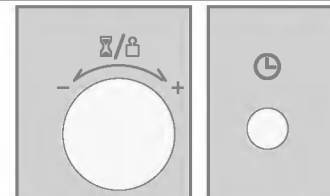
Otváraním **DIAL (VOLIACI KOTÚČ)**, až sa na displeji ukáže:

Stlačením **START (SPUSTIŤ/RÝCHLO)** vykonáte potvrdenie.



Otváraním **DIAL (VOLIACI KOTÚČ)**, až sa na displeji ukáže:

Stlačte **START (SPUSTIŤ)**.  
Hodiny sa rozbehnú.







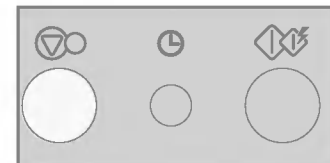
Rúra je vybavená blokovacou poistkou, ktorá neumožní náhodné spustenie rúry. Pokiaľ je detská poistka aktívna, potom nebude možné spustiť žiadnu funkciu rúry a nebude možné v nej variť. Deti môžu dvierka rúry otvoriť aj so zapnutou blokovacou poistkou.

Stlačenie tlačidla **(ZASTAVIŤ/VYNULOVAŤ)**



Stlačenie tlačidla **(ZASTAVIŤ/VYNULOVAŤ)** a tlačidlo podržte, kým na displeji neobjaví sa čas 00:00 a nebudete počuť zvukový signál. Detská poistka je aktívna.

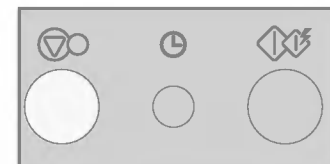
Z displeja na chvíľu zmizne časový údaj a potom sa po niekoľkých sekundách znova objaví.



Na displeji sa objaví **DETSKÁ POISTKA** a signalizuje, že **DETSKÁ POISTKA** je aktívna.



Zrušenie **DETSKEJ POISTKY** vykonáte stlačením a podržaním tlačidla **(ZASTAVIŤ/VYNULOVAŤ)** až „L“ zmizne. Ako potvrdenie budete počuť zvukový signál.



## Varenie pomocou mikrovln

Na nasledujúcom návode vám ukážeme, ako uvariť ľubovoľné potraviny pri 80%-nom výkone za 5 minút a 30 sekúnd.



Výkon mikrovlnnej rúry je možné regulovať v piatich stupňoch. Automaticky sa nastavuje vysoký výkon a otáčaním gombíka **DIAL (VOLIACI KOTÚČ)** je možné nastaviť nižšie hodnoty.

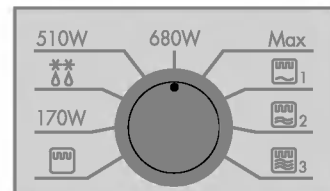
VÝKON	stlačiť <b>MICRO</b>	VÝKON	%
VYSOKÝ	<b>1</b> raz	850 W	100%
STREDNE VYSOKÝ	<b>2</b> krát	680 W	80%
STREDNÝ	<b>3</b> krát	510 W	60%
ROZMRAZOVANIE STREDNE NÍZKY	<b>4</b> krát	340 W	40%
NÍZKY	<b>5</b> krát	170 W	20%

Stlaďte správne inštalovanú rúru podľa vyššie

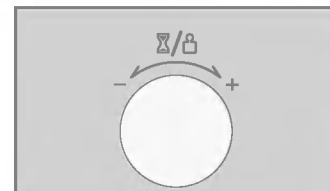
Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR (ZASTAVIŤ/VYNULOVAŤ)**.



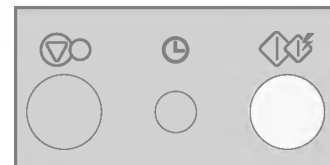
Stlaďte výkon 80%.



Stlaďte tlačidlo **DIAL (VOLIACI KOTÚČ)**, kým sa na displeji



Stlaďte tlačidlo **START (PUSTIŤ)**.



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

<b>VYSOKÝ</b>	100%	<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>
<b>STREDNE VYSOKÝ</b>	80%	<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>
<b>STREDNÝ</b>	60%	<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>
<b>ROZMRAZOVANIE STREDNE NÍZKY</b>	40%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rozmrazovanie všetkých pokrmov</li><li>• Rozpustenie masla a čokolády</li><li>• Varenie veľmi jemne krájaného mäsa</li></ul>
<b>NÍZKY</b>	20%	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zmäkčenie masla a syrov</li><li>• Zmäkčenie mrazených krémov</li><li>• Kysnutie cesta</li></ul>



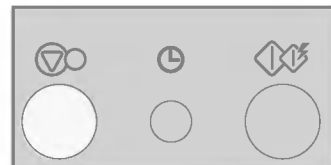
## Rýchly štart

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

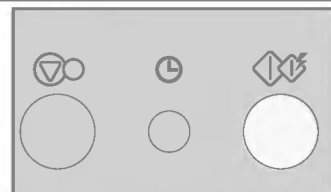


Funkcia **QUICK START (RÝCHLY ŠTART)** vám umožní jednoduchým stláčaním tlačidla **START** nastaviť dobu varenia pri **VYSOKOM** výkone v intervaloch po 30-tich sekundách.

Stlačte tlačidlo **START (ZASTAVIŤ/VYNULOVAŤ)**.



Stlačte tlačidlo **START (SPUSTIŤ)**, tým nastavíte dobu varenia pri **VYSOKOM** výkone. Mikrovlnná rúra začne pracovať ešte skôr, ako stlačíte tlačidlo po štvrtýkrát.

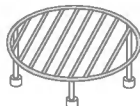


Na nasledujúcom príklade vám ukážeme, ako sa používa gril s nastavením doby 12 minút a 30 sekúnd.

## Grilovanie



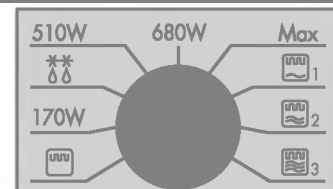
Táto funkcia zaistí rýchle skrehnutie a upečenie povrchu potravín dohneda.



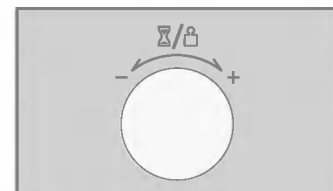
Stlačením tlačidla **STOP/CLEAR** (ZASTAVIŤ/VYNULOVAŤ).



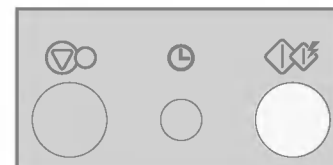
Stlačením tlačidla **GRILL** (režim GRILL (GRIL)).



Stlačením tlačidla **TIME** (VOLIACI KOTÚČ) až sa objaví na displeji "12:30".



Stlačením tlačidla **START** (PUSTIŤ).



## Kombinované varenie

Na nasledujúcom príklade vám ukážeme, ako naprogramovať rúru v kombinovanom režime Co-3 na dobu varenia 25 minút.



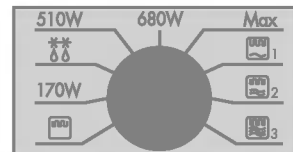
Mikrovlnná rúra je vybavená možnosťou kombinovaného varenia, čo vám umožňuje variť jedlá s kombináciou alebo postupným používaním ohrevu a mikrovln. Tým sa dá dosiahnuť kratší čas varenia.

Vykurovacie teleso chránené krytom griluje povrch potravín a mikrovlny zároveň ohrievajú jedlo z vnútra. Nie je nutné predhrievať rúru.

Stlačte tlačidlo **OK (NASTAVIŤ/VYNULOVAŤ)**.



Otáčajte **ROTÁČNÝ VÝKONOVÝ VÝBER** na režim **KOMBINOVANÝ-3**.



Otáčajte **ROTÁČNÝ VÝBER ČASU (DIAL (VOLIACI KOTÚČ))**, až sa na displeji objaví hodnota **25**.



Stlačte tlačidlo **OK (NASTAVIŤ/VYNULOVAŤ)** a tým potvrdíte voľbu výkonu.



Stlačte tlačidlo **OK (NASTAVIŤ/VYNULOVAŤ)** a tým potvrdíte voľbu času. S horúcou rúrou manipulujte opatrne, môže byť horúca.

### Programy kombinovaného varenia

Kategória	Výkon mikrovln (%)	Výkon grilu (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

Na nasledujúcom príklade vám ukážeme, ako uvariť 0, 6 kg SUROVÁ ZELENINA.

## Automatické varenie



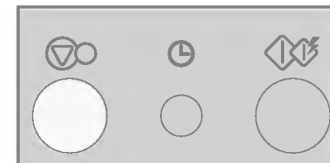
Funkcia **AUTO COOK (AUTOMATICKÉ VARENIE)** vám umožní jednoduchým spôsobom uvariť väčšinu vašich obľúbených jedál voľbou druhu potraviny a zadaním hmotnosti tejto potraviny.

### Kategória

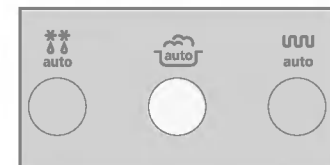
stlačiť  
**AUTO COOK**

ZEMIAKY V ŠUPKE	<b>1</b>	raz
SUROVÁ ZELENINA	<b>2</b>	krát
MRAZENÁ ZELENINA	<b>3</b>	krát
RYŽA, CESTOVINY	<b>4</b>	krát
PUKANÁ KUKURICA	<b>5</b>	krát
MRAZENÁ PIZZA	<b>6</b>	6 krát
OMÁČKA	<b>7</b>	7 krát
KARI, OHRIATIE	<b>8</b>	8 krát

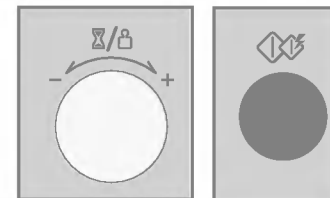
Stlačte **STOP (ZASTAVIŤ/VYNULOVAŤ)**.



Stlačte **START (SPUSTIŤ)** (AUTOMATICKÉ VARENIE).



Stlačte **START (SPUSTIŤ)** (VOLIACI KOTUČ) až sa na displeji objaví



Stlačte **START (SPUSTIŤ)** pre potvrdenie voľby.

1. ZEMIAKY V ŠUPKE	Izbová teplota	Sklenený tanier	0,1 - 1,0 kg	<p>Umyte zemiaky a osušte ich. Prepichnete zemiaky niekoľkokrát vidličkou. Vložte ich spoločne s tromi papierovými obrúskami na sklenený tanier.</p> <p>Po uvarení ich zakryte fóliou a nechajte stáť 5 minút.</p>																	
2. SUROVÁ ZELENINA	Izbová teplota	Sklenený tanier	0,2 - 0,8 kg	<p>Vložte pripravenú zeleninu do vhodnej nádoby. Pridajte 30 ml vody na 200 g zeleniny.</p> <p>Po uvarení nechajte stáť 2 minúty.</p>																	
3. MRAZENÁ ZELENINA	Mrazená potravina	Sklenený tanier	0,2 - 0,8 kg	<p>Vložte pripravenú zeleninu do vhodnej nádoby. Pridajte 30 ml vody na 200 g zeleniny. Nádobu zakryte a uložte ju do stredu skleneného taniera. Po uvarení nechajte stáť 2 minúty.</p>																	
4. RYŽA, CESTOVINY	Izbová teplota	Nádoba pre mikrovlnné rúry	0,1 - 0,3 kg	<p>Premyte ryžu a nechajte 30 minút namáčať. Dajte ryžu a vriacu vodu s 1/4 až 1 lyžičkou soli do hlbkej a dostatočne veľkej nádoby.</p> <table border="1" data-bbox="928 748 1442 851"> <thead> <tr> <th colspan="2">Hmotnosť</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> <th>Pokrievka</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Voda</td> <td>Ryža</td> <td>180 ml</td> <td>330 ml</td> <td>480 ml</td> <td>Áno</td> </tr> <tr> <td>Cestoviny</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1200 ml</td> <td>Nie</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>**Ryža</b> – po uvarení nechajte stáť zakrytú 5 minút alebo kým sa voda nevsiakne.</p> <p><b>**Cestoviny</b> – počas varenia niekoľkokrát zamiešajte. Po uvarení nechajte 1 – 2 minúty stáť. Premyte studenou vodou.</p>	Hmotnosť		100 g	200 g	300 g	Pokrievka	Voda	Ryža	180 ml	330 ml	480 ml	Áno	Cestoviny	400 ml	800 ml	1200 ml	Nie
Hmotnosť		100 g	200 g	300 g	Pokrievka																
Voda	Ryža	180 ml	330 ml	480 ml	Áno																
	Cestoviny	400 ml	800 ml	1200 ml	Nie																



5. PUKANÁ KUKURICA	Izbová	Vrecúško na sklenenom podnose	100 g	<p>Používajte výrobok určený pre mikrovlnnú rúru. Zložte umelohmotný obal. Nerozložené vrecúško položte na sklenený podnos. (Riadte sa pokynmi uvedenými na obale výrobku) Po rozpukaní vyberte vrecúško z mikrovlnnej rúry.</p> <p><b>UPOZORNENIE:</b> Výrobok je HORÚCI! Otvárajte vrecúško opatrne ťahom za protiahlé rohy.</p>
6. MRAZENÁ PIZZA	Mrazený	Miska pre mikrovlnnú rúru	0,1 - 0,4 kg	Táto funkcia je určená pre ohriatie mrazenej pizze. Mrazenú pizzu položte na plochý tanier. Po ohriati nechajte 1-2 minúty uležať.
7. OMÁČKA	Izbová	Miska pre mikrovlnnú rúru	0,2 - 0,6 kg	Omáčku nalejte do misky vhodnej na použitie v mikrovlnnej rúre. Misku zakryte vekom alebo plastovým prebalom. Po ohriati premiešajte. Nechajte 2 minúty odstáť a potom znovu premiešajte.
8. KARI, OHRIATIE	Izbová	Miska pre mikrovlnnú rúru	0,2~0,8 kg	Omáčku kari nalejte do nádoby vhodnej na použitie v mikrovlnnej rúre. Nádobu položte na sklenený podnos mikrovlnnej rúry. Po ohriati premiešajte a nechajte 1 - 2 minúty zakryté odstáť.

# Automatické rozmrazovanie

Teplota a hustota potravín býva rôzna. Odporúčame pred začiatkom varenia potraviny skontrolovať. Dávajte pozor obzvlášť na veľké kusy mäsa na pečenie, kurčatá. Niektoré suroviny by sa nemali úplne rozmraziť pred varením. Program HYDINA je vhodný na rozmrazovanie menších kúskov ako je rohlik alebo malý plátok chleba. Proces vyžaduje určitú dobu odstavenia, aby sa aj vnútrojšok rozmrazil. Na nasledujúcom príklade ukážeme, ako rozmraziť 1, 4 kg zmrazenej hydiny.



Mikrovlnná rúra má štyri možnosti nastavenia rozmrazovania: **MEAT (MÄSO)**, **POULTRY (HYDINA)**, **FISH (RYBA)**, **BRED (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
<b>MEAT (MÄSO)</b>	<b>1</b> raz
<b>POULTRY (HYDINA)</b>	<b>2</b> krát
<b>FISH (RYBA)</b>	<b>3</b> krát
<b>BRED (CHLIEB)</b>	<b>4</b> krát

Stlačte tlačidlo **NASTAVIŤ/VYNULOVAŤ**.

Zvoľte kategóriu potravín, ktoré chcete rozmraziť. Odstráňte všetky zvyšky potravín a obalový materiál. Potom vložte potraviny do mikrovlnnej rúry a zavrite dverka.



Stlačte tlačidlo **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE** dvakrát a tým

zvoľte nastavenie **POULTRY (HYDINA)**. Na displeji sa objavia

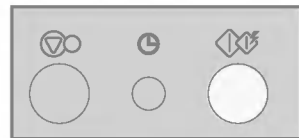


Zvoľte množstvo zmrazenej potraviny, ktorú chcete rozmraziť.

Otáčaním tlačidla **ROTAČNÝ KOTUČ (VOLIACI KOTUČ)**, až sa na displeji objaví hodnota "1.4".



Stlačte



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

## SPRIEVODCA ROZMRAZOVANÍM

- Potraviny, ktoré chcete rozmrazovať vložte do vhodnej nádoby použiteľnej v mikrovlnnej rúre a bez zakrytia ju položte na sklenný otočný tanier.
- Pokiaľ je to nutné, zatiaľte tenké časti mäsa plochými kúskami hliníkovej fólie. Tým sa zabráni ich prehriatiu v priebehu rozmrazovania. Zaisťte, aby sa fólie nedotýkali stien mikrovlnnej rúry.
- Potraviny ako mleté mäso, rezne, klobásky a pláty 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 mäsa na pečenie a celé kurčatá by mali pred začiatkom varenia ešte aspoň jednu hodinu stáť.

<b>MEAT (MÁSO)</b>	<b>Riad pre mikrovlnné rúry (plytké taniere)</b>	<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 -15 minút.	0,1 - 4,0 kg
<b>POULTRY (HYDINA)</b>		<b>HYDINA</b> Celé kurča, stehienka, prsia, morčacie prsia (do 2, 0 kg) Po zaznení zvukového signálu otočte rozmrazované potraviny Po rozmrazení nechajte stáť 20 -30 minút.	
<b>FISH (RYBA)</b>		<b>Ryby</b> Filé, steaky, celé ryby, morské plody Po zaznení zvukového signálu otočte rozmrazované potraviny Po rozmrazení nechajte stáť 10 -20 minút.	
<b>BRED (CHLIEB)</b>	<b>Papierový obrúsok alebo plytký tanier</b>	Krájaný chlieb, žemle, bagety atď.	0,1 - 0,5 kg

# Automatické pečenie na rošte

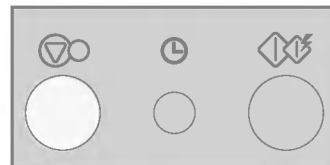
Na nasledujúcom príklade je uvedené, ako pripravíme 0,6 kg bravčové pečenie.



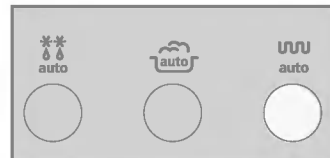
Automatické pečenie na rošte vám umožní upečenie vašich obľúbených pokrmov jednoducho navolením druhu pokrmu a zadaním jeho hmotnosti.

Druh	Stlačte	AUTO ROAST
Chrumková kôrka	<b>1</b>	raz
Lasane	<b>2</b>	krát
Garnáty (kraby) na rošte	<b>3</b>	krát
Hovädzie pečenie	<b>4</b>	krát
Bravčové pečenie	<b>5</b>	krát
Kuracie kúsky	<b>6</b>	krát

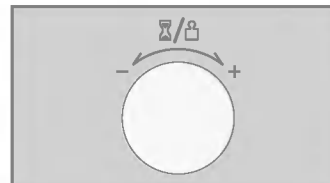
Stlačte **STOP** (ZASTAVIŤ/VYNULOVAŤ).



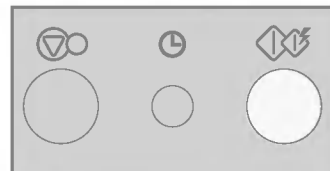
Stlačte **START** (AUTOMATICKÉ PEČENIE) príslušného pečenia. Na displeji sa zobrazí „Ar-5“.



Stlačte **ROSTUČ** tak, aby bolo na displeji zobrazené „0,6“.



Stlačte **START**.



<p>1. Chrumková kôrka</p>	<p>0,5 - 1,2 kg</p>	<p>Spodný rošt</p>	<p>Izbová</p>	<p>Toto tlačidlo použite na doma opečenú kôrku. Pokrm položte na spodný rošt. Po opečení vyberte pokrm z rúry a nechajte ho 1 - 2 minúty odstáť.</p> <p><b>*Opekané zemiaky</b>  <b>*Suroviny</b>  400 g zemiakov  100 g cibule (nakrájanej na tenké kolieska)  2/3 polievkové lyžice masla  3 plátky slaniny  350 g biele omáčky  80 g syra mozzarella natrhaného na kúsky  Soľ, čierne korenie</p> <p><b>(Biela omáčka)</b>  3 polievkové lyžice masla, 5 lyžíc múky, 2,5 šálky mlieka. Maslo vložte do väčšej misky. Vložte do mikrovlnnej rúry a pri nastavenom výkone HIGH (Vysoký) nechajte rozpustiť. Pridajte múku a v polohe HIGH nechajte 2 minúty variť. Pridajte mlieko, soľ a čierne korenie. V polohe HIGH varte 15 minút. (Počas varenia niekoľkokrát premiešajte.)</p> <p><b>Postup</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Upečte zemiaky pomocou funkcie Jacket Potato (Zemiaky v šupke). Potom ich olúpte a rozkrájajte na malé kúsky. Pridajte soľ a čierne korenie.</li> <li>2. Zmiešajte v miske s maslom a cibuľkou. Vložte do mikrovlnky a v polohe HIGH nechajte 2 minúty variť.</li> <li>3. Jednou tretinou bielej omáčky vytrite zapekaciu misku. Vložte zemiaky, cibuľu a slaninu. Polejte zvyškom bielej omáčky.</li> <li>4. Posypte syrom. Vložte na sklenenom podnose na spodný rošt. Po opečení nechajte 1 - 2 minúty odstáť.</li> </ol>
---------------------------	---------------------	--------------------	---------------	--

<b>2. Lasane</b>	0,3 - 0,6 kg	Spodný rošt	Zmrazený	POKRŤ VYBERTE Z KRABIČKY A ZLOŽTE Z NEHO OCHRANNÝ POVLAK. Vložte ho na spodný rošt. Po upečení ho vyberte z rúry a nechajte 1 - 2 minúty odstáť.
<b>3. Garnáty (kraby) na rošte</b>	0,1 - 0,6 kg	Horný rošt	Zmrazený	Očistite a osušte. Položte na horný rošt. Akonáhle rúra pípne, garnáty pretočte a stlačením tlačidla štart pokračujte v pečení. Po dopečení vyberte z rúry. Podávajte.
<b>4. Hovädzie pečené</b>	0,5 - 1,5 kg	Spodný rošt	Zmrazený	Pečené mäso potrite rozpusteným margarínom alebo maslom. Položte ho na spodný rošt na kovovú tácku. Akonáhle rúra pípne, pečené mäso pretočte a stlačením tlačidla štart pokračujte v pečení. Po dopečení nechajte odstáť zabalené vo fólii 10 minút, potom podávajte.
<b>5. Bravčové pečené</b>	0,5 - 1,5 kg	Spodný rošt	Zmrazený	Pečené mäso potrite rozpusteným margarínom alebo maslom. Položte ho na spodný rošt na kovovú tácku. Akonáhle rúra pípne, pečené mäso pretočte a stlačením tlačidla štart pokračujte v pečení. Po dopečení nechajte odstáť zabalené vo fólii 10 minút, potom podávajte.
<b>6. Kuracie kúsky</b>	0,2 - 0,8 kg	Horný rošt	Zmrazený	Kožu omyte a osušte. Stehienka potrite rozpusteným margarínom alebo maslom. Položte ich na horný rošt na kovovú tácku. Akonáhle rúra pípne, pokrŤ pretočte a stlačením tlačidla štart pokračujte v pečení. Po dopečení nechajte odstáť zabalené vo fólii 2 5 minút, potom podávajte.



<b>1. Zelenina (pokrájaná nadrobno)</b>	Izbová Voda: 300 ml vlažná	Nádoba na varenie v pare Miska na varenie v pare Veko nádoby	0,2 - 0,8 kg	<p>Očistite zeleninu a nakrájajte ju na rovnako veľké kúsky. Do nádoby na varenie v pare nalejte 300 ml vody. Na nádobu na varenie v pare vložte misku na varenie v pare. Na misku rozložte pripravenú zeleninu. Prikyte vekom. Nádobu na varenie v pare položte na stred skleneného podnosu. Po naparení nechajte v rúre 3 - 5 minút odstáť.</p> <p>- Mrkva nakrájaná na plátky, zemiaky nakrájané na plátky, čierne korenie, krájaná tekvica, kúsky karfiolu a brokolice, zemiaky (drobné).</p>
<b>2. Zelenina (pokrájaná nahrubo)</b>	Izbová Voda: 300 ml vlažná	Nádoba na varenie v pare Miska na varenie v pare Veko nádoby	0,2 - 0,8 kg	<p>Očistite zeleninu a nakrájajte ju na rovnako veľké kúsky. Do nádoby na varenie v pare nalejte 300 ml vody. Na nádobu na varenie v pare vložte misku na varenie v pare. Na misku rozložte pripravenú zeleninu. Prikyte vekom. Nádobu na varenie v pare položte na stred skleneného podnosu. Po naparení nechajte v rúre 3 - 5 minút odstáť.</p> <p>- Zemiaky prekrojené na polovicu, kapustu rozkrojenú na štvrtiny, celý karfiol, kukuričné klasy.</p>
<b>3. Morské plody</b>	Izbová Voda: 300 ml vlažná	Nádoba na varenie v pare Miska na varenie v pare Veko nádoby	0,1 - 0,6 kg	<p>Očistite pokrm. Do nádoby na varenie v pare nalejte 300 ml vody. Na nádobu na varenie v pare vložte misku na varenie v pare. Na misku rozložte pripravený pokrm. Prikyte vekom. Nádobu na varenie v pare položte na stred skleneného podnosu. Po naparení nechajte v rúre 3 - 5 minút odstáť.</p> <p>- Rybie filé, rybie steaky, celé ryby, garnáty, kraby, ustrice.</p>



<b>4. Kuracie prsia</b>	Izbová Voda: 300 ml vlašná	Nádoba na varenie v pare Miska na varenie v pare Veko nádoby	0,2 - 0,8 kg	Očistite pokrm. Do nádoby na varenie v pare nalejte 300 ml vody. Na nádobu na varenie v pare vložte misku na varenie v pare. Na misku rozložte pripravené kuracie prsia. Prikryte vekom. Nádobu na varenie v pare položte na stred skleneného podnosu. Po naparení nechajte v rúre 3 - 5 minút odstáť.
<b>5. Vajcia</b>	Izbová Voda: 300 ml vlašná	Nádoba na varenie v pare Miska na varenie v pare Veko nádoby	2 - 9 vajec	Do nádoby na varenie v pare nalejte 300 ml vody. Na nádobu na varenie v pare vložte misku na varenie v pare. Na misku rozložte pripravené vajcia. Prikryte vekom. Nádobu na varenie v pare položte na stred skleneného podnosu. Po naparení nechajte v rúre 3 - 5 minút odstáť.

## Varenie v pare Manuálne

Na nasledujúcom príklade je uvedené, ako pripravíme pokrm varením v pare za 12 minút a 30 sekúnd



Manuálne varenie v pare využíva  
Parného Šéfkuchára

Táto funkcia vám umožňuje bezpečnú  
prípravu niektorých pokrmov, napríklad  
vajec. Pokiaľ varíte vajcia klasickým  
spôsobom, môžu sa roztrhnúť.

Taktiež vám táto funkcia umožňuje variť  
pokrm s väčším množstvom vody,  
napríklad niektoré druhy zeleniny, mäso.  
Táto nádoba zabráni stratám vody.

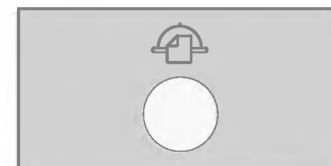


Parný Šéfkuchár

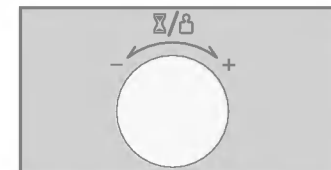
Stlačením [ ] (ZASTAVIŤ/VYNULOVAŤ),



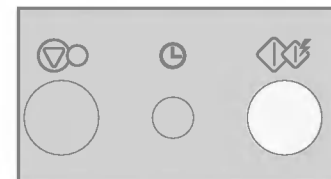
Stlačením [ ] (PARA),



Otáčaním [ ] (KOTUČ) tak, aby bolo na displeji zobrazené



Stlačením [ ] (SPUSTIŤ),



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

## Ohrevanie pokrmov

Pokrm	Doba ohrevu (pri výkone VYSOKÝ)	Špeciálne inštrukcie
Plátky mäsa 3 plátky (0, 5 mm )	1 – 2 min	Položte plátky mäsa na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Zakryte mikroténovou fóliou a prepichnete ju, aby sa mohol pokrm vetrať. Pozn.: Vydusená šťava z mäsa alebo omáčka udrží mäso šťavnaté.
Kúsky kurčaťa 1 ks prsia 1 ks spodné či horné stehno	2 – 3 min 3 – 31/2 min	Položte kúsky kurčaťa na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Zakryte mikroténovou fóliou a prepichnete ju, aby sa mohol pokrm vetrať.
Rybíe filety (170 - 230 g)	1 – 2 min	Položte kusy ryby na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Zakryte mikroténovou fóliou a prepichnete ju, aby sa mohol pokrm vetrať.
Lasagne (1 porcia 300 g)	4 – 6 min	Položte lasagne na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Zakryte mikroténovou fóliou a prepichnete ju, aby sa mohol pokrm vetrať.
Guláše, kotlíkové jedlá 1 šálka 3 šálky	1 1/2 - 3 min 4 1/2 - 7 min	Ohrievajte prikrýté v hlbkej nádobe do mikrovlnnej rúry. V polovici prípravy zamiešajte.
Krémové alebo syrové pokrmy 1 šálka 3 šálky	1 – 2 1/2 min 3 1/2 - 6 min	Ohrievajte prikrýté v hlbkej nádobe do mikrovlnnej rúry. V polovici prípravy zamiešajte.
Mäsové toasty (1/2 šálky mäsovej hmoty bez žemle)	1 - 1 1/2 min	Mäsovú toastovú zmes a žemlu ohrievajte oddelene. Zmes pripravujte v zakrytej ohňuvzdornej nádobe do mikrovlnnej rúry. Počas prípravy raz premiešajte. Žemlu ohrievajte podľa návodu viď ďalej.

Pokrm	Doba ohrevu (pri výkone VYSOKÝ)	Špeciálne inštrukcie
Zemiaková kaša 1 šálka 4 šálky	2 1/2 - 3 1/2 min 6 - 9 min	Ohrievajte prikrýté v hlbšej nádobe do mikrovlnnej rúry. V polovici prípravy zamiešajte.
Zapekaná fazuľa	1 1/2 - 3 min	Ohrievajte prikrýté v hlbkej nádobe do mikrovlnnej rúry. V polovici prípravy zamiešajte.
Ravioli alebo cesto- viny s omáčkou 1 šálka 4 šálky	2 1/2 - 4 min 7 1/2 - 11 min	Ohrievajte prikrýté v nádobe do mikrovlnnej rúry. V polovici doby varenia zamiešajte.
Ryža 1 šálka 4 šálky	1 - 1 1/2 min 3 1/2 - 5 min	Ohrievajte prikrýté v nádobe do mikrovlnnej rúry. V polovici prípravy zamiešajte.
Rohlík alebo žemľa na sendviče 1 ks	15 - 30 sek.	Zabaľte do papierovej utierky a položte na sklenený tanier.
Zelenina 1 šálka 4 šálky	1 1/2 - 1 1/2 min 3 1/2 - 5 min	Ohrievajte prikrýté v nádobe do mikrovlnnej rúry. V polovici prípravy zamiešajte.
Polievka 1 porcia (cca 0, 3 litra)	1 1/2 – 2 min	Ohrievajte prikrýté v nádobe do mikrovlnnej rúry. V polovici prípravy zamiešajte.

# Čerstvá zelenina

Artičoky (kus 230 g)	2 stredne veľké 4 stredne veľké	4 1/2 - 7 min 10-12	Obrežte. Pridajte 2 polievkové lyžice vody a 2 lyžice vývaru. Zakryte.	2-3 minúty
Asparágus, čerstvé výhonky	450 g	2 1/2 - 6	Pridajte 1 pohár vody. Zakryte.	2-3 minúty
Zelené fazulky	450 g	7 - 11	Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 l. V polovine prípravy zamiešajte.	2-3 minúty
Červená repa, čerstvá	450 g	11 - 16	Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 l a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.	2-3 minúty
Brokolica, čerstvé výhonky	450 g	5 - 8	Vložte brokolicu do zapekacej nádoby. Pridajte 1/2 pohára vody.	2-3 minúty
Kapusta, čerstvá, krájaná	450 g	5 1/2 - 7 1/2	Pridajte 1/4 pohára vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.	2-3 minúty
Mrkva, čerstvá, pokrájaná na plátky	200 g	2 - 3	Pridajte 1/4 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 l a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.	2-3 minúty
Karfiol, čerstvý, vcelku	450 g	5 - 7	Pridajte 1/4 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 l a zakryte. V polovici prípravy otočte.	2-3 minúty
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 l a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.	2-3 minúty

Kukurica, čerstvá	2 klasy	4 - 8	Olúpte. Pridajte 2 polievkové lyžice vody do zapekacej nádoby. Zakryte.	2-3 minúty
Huby, čerstvé, nakrájané na plátky	230 g	1 1/2 - 2 1/2	Vložte huby do nádoby s objemom asi 1,5 l a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.	2-3 minúty
Paštrnák, čerstvý, krájaný	450 g	4 - 7	Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby o objeme asi 1,5 l a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.	2-3 minúty
Hrášok, čerstvý	4 hrnčeky (1 l)	6 - 9	Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 l a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.	2-3 minúty
Sladké zemiaky, pečenie 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 2 papierové obrúsky. V polovici prípravy obráťte.	2-3 minúty
Špenát, čerstvý, celé listy	450 g	4 1/2 - 7 1/2	Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby s objemom asi 2 l a zakryte.	2-3 minúty
Cuketa, čerstvá, krájaná	450 g	4 1/2 - 7 1/2	Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 l a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.	2-3 minúty
Cuketa, čerstvá, celá	450 g	6-9	Prepichnete. Položte na 2 papierové obrúsky. V polovici prípravy obráťte a premiestnite.	2-3 minúty

## Pokyny na prípravu mäsa na grile

- Okrájajte 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 prípravy mäso obráťte.

Sekané bifteky	50 g x 2 100 g x 2	13-16 19-23	Potrite olejom alebo rozpusteným maslom. Tenké plátky položte na grilovaciu mriežku, hrubšie položte na odkvapkávaci pekáč. V polovici prípravy obráťte.
Bifteky 2,5 cm hrubé	230 g x 2	18-20	
Krvavé	230 g x 2	22-24	
Stredne prepečené	230 g x 2	26-28	
dobre prepečené			
Kotlety 2,5 cm hrubé	230 g x 2	27-32	
Jahňacie kotlety 2,5 cm hrubé	230 g x 2	25-32	
Párky, klobásky	230 g	13-16	Niekoľkokrát obráťte.

## Pokyny na grilovanie rýb a morských plodov

Položte ryby alebo morské plody na grilovací stojanček. Ryby v celku narežte pred grilovaním šikmými rezmi po oboch stranách. Potierajte pred aj 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. Hrubšie filety je podľa potreby tiež možné otočiť.

Rybie filety 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 v celku	225-350 g 450 g	16-20 24-28	Pre silné a tučné ryby pridajte čas navyiac.
Hrebanatky, šklábky nepredvarené	450 g 450 g	16-20 16-20	Dobre podlievajte počas prípravy.

## Dôležité bezpečnostné pokyny

Pozorne si ich prečítajte a uložte pre neskoršie použitie

### Upozornenie

*Dbajte na to, aby doba varenia bola vždy správne nastavená, pretože príliš dlhá doba varu 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 súčasť rúry. Vykonávanie akýchkoľvek servisnej operácie alebo opráv, ktoré by mali za následok zloženie ktoréhokolvek dielu zaisťujúceho ochranu proti zasiahnutiu energiou mikrovlnného žiarenia je nebezpečné. Opravu smie vykonávať iba kvalifikovaný servisný technik.
2. Nikdy nezapínajte 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 nesaňte bielizeň, môže zuhoľhatieť alebo aj zhorieť, pokiaľ je príliš dlho ohrievaná.
4. V rúre nepripravujte 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 zuhoľhatieť. 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 vnútrajška 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 otáčavý tanier vo vode, mohol by popraskáť alebo sa rozpadnúť.
10. Malé množstvá potravín vyžadujú kratší čas na varenie alebo na ohrev. Pokiaľ sa použije normálny čas, 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 umiestnená, zabránite tým náhodnému dotyku zariadenia.
12. Pred varením prepichnete šupky zemiakov, jablák a všetkých podobných druhov ovocia a zeleniny
13. Nevarte v rúre vajčička v škrupinke. Vo vnútri vznikajúci tlak môže spôsobiť explóziu vajčička.
14. Nepoužívajte 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, kým nebude vykonaná oprava mikrovlnnej rúry odborníkom.
17. Ak sa objaví dym, vypnite rúru a odpojte ju z elektrickej siete vytažením napájacieho kábla zo zásuvky. Nechajte rúru zatvorenú, aby plameň zhasol.
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 vznieteniu.
19. Deťom povoľte 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 použitia.
20. Tekutiny a iné potraviny sa nesmú ohrievať v nepriedušne uzatvorených nádobách, pretože môže dôjsť k ich explózii.

## **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. 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. 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 pohárik na líkery 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 púšťať. Niektoré výrobky z recyklovaného papiera môžu obsahovať prímеси spôsobujúce pri použití v mikrovlnnej rúre iskrenie 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, koľko 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 receptch uvádzané príkazy ako vybrať, zamiešať a pod. sú uvádzané iba ako najnižšie nutné odporúčanie množstvo krokov. Pokiaľ by sa pokrm začal variť nejakým neočakávaným spôsobom, vykonajte potrebné zásahy, 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 vajíec 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 knižky je, čo sa týka časových údajov varenia, zostávajú konzervatívny. Trošku prevarené jedlo nemusí byť dobré. Pri niektorých receptoch, hlavne pri chlebe, koláčoch a pudingoch je odporúčané vybrať pokrm z mikrovlnnej rúry trochu nedovarené. To nie je omyl. Keď necháte pokrm (väčšinou prikrýty) chvíľu stať 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, kým 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 stehna a guláše. Pri mikrovlnnom spracovaní poréznych potravín musíte dávať pozor, aby sa okraje nevyсуšili a nestvrdli.

### 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

Keďže teplo generované mikrovlnným žiarením odparuje vodu z potravín, relatívne suché potraviny ako napr. niektoré zeleniny je nutné 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 kusov 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, koľko 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 teplotou, ktoré vzniká vo vrchnej vrstve a prestupuje 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 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 mikrotérovú 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 zhnedenie 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 mikrotérovou fóliou, umožní mierne vysychanie pokrmu.

### Rozmiestnenie a vzdialenosti

Jednotlivé kusy pokrmov, ako napr. opekané zemiaky, malé pečivo alebo predkrmy môžete zahrievať omnoho účinnejšie, keď ich umiestnite v mikrovlnnej rúre v rovnomerných vzdialenostiach od seba, najlepšie v kruhovom rozložení. Nikdy jednotlivé kusy nedávajte na seba.



# Charakteristika potravín a varenie v mikrovlnné rúre

## Miešanie

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

## Obrátenie

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

## Umiestnenie hrubších kusov ku kraju

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

## Tienenie

Pomocou prúžkovlobalu (hliniková fólia zabraňuje prechodu mikrovln) je možné zabalit hrany a rohy štvorcových alebo hranatých kusov suroviny tak, aby sa zabránilo spáleniu či prevareniu týchto porcií. Nepoužívajte väčšie množstvo hlinikovej fólie a dbajte na to, abylobal bol uchytený vo vnútražku 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 stredú suroviny.

## Prepichovanie

Potraviny uzatvorené v škrupinke, kôre alebo šupke môžu v mikrovlnnej rúre explodovať, pokiaľ sa pred varením ich šupka neprepichne. Medzi tieto potraviny radíme žĺtky a bielka vajec, muče 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 odstavovania dovaria. Vnútoraná teplota potravín stúpane v čase odstavovania 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 chutí.

## Čistenie mikrovlnnej rúry

### 1. Udržujte vnútorný povrch rúry v čistote

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

### 2. Udržujte vonkajší povrch rúry v čistote

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

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

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

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

Kovové časti sa udržiujú ľahšie čisté častejším vytrieraním vlhkou handričkou.

# Otázky

## a odpovede

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

**ODPOVEĎ:** Môže byť viac 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 nevarte 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 vnútrajšku rovnomerným 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 žiadúceho konečného výsledku.

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

### UPOZORNENIE

**NIKDY NEPOUŽÍVAJTE HNEDÉ PAPIEROVÉ VRECÚŠKA NA PRAŽENIE KUKURICE. NESKÚŠAJTE ZNOVA OPRAŽIŤ ZVYŠNÉ KUKURIČNÉ SEMENÁ.**

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

**ODPOVEĎ:** Znovu sa pozrite na recept v kuchárskej knihe a presvedčte 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 pripáleniu - to je totiž najčastejší problém pri používaní mikrovlnných rúr. Rozdielne veľkosti, tvary, hmotnosti a rozmery môžu vyžadovať dlhší čas varenia. Posúďte 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 napätím (uzemnenie).**

Vodiče sieťového napájacieho kábla sú farebne označené takto:

MODRÝ - nulový vodič

HNEDÝ - fáza,

ŽLTOZELENÝ - ochranný uzemňovací vodič

Keďže 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  $\perp$ .

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

MH-6384BLC		
NAPÁJACIE NAPÄTIE	230 V striedavé/50 Hz	
Výkon	850 W (podľa normy IEC60705)	
Frekvencia mikrovln	2450 Mhz	
Vonkajšie rozmery	507mm(W) X 283mm(H) X 435mm(D)	
PRÍKON	Mikrovlny	1250 W
	Gril	1000 W
	Kombinácia	2200 W

<Czech>

### **Likvidace starých spotřebičů**

1. Pokud je u výrobku uveden symbol pojízdného kontejneru v přeškrtnutém poli, znamená to, že na výrobek se vztahuje směrnice Evropské unie číslo 2002/96/EC.
2. Všechny elektrické a elektronické výrobky by měly být likvidovány odděleně od běžného komunálního odpadu prostřednictvím sběrných zařízení zřízených za tímto účelem vládou nebo místní samosprávou.
3. Správný způsob likvidace starého elektrického spotřebiče pomáhá zamezit možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví.
4. 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, keresek szeméttároló jel jelöli, hogy a termék a 2002/96/EC EU-direktíva hatálya alá esik.
2. Minden elektromos és elektronikai terméket a lakossági hulladéktól elkülönítve kell begyűjteni, a kormány vagy az önkormányzatok által kijelölt begyűjtő eszközök használatával.
3. Régi eszközeinek megfelelő ártalmatlanítása segíthet megelőzni az esetleges egészségre vagy környezetre ártalmas hatásokat.
4. Ha több információra van szüksége régi eszközeinek ártalmatlanításával kapcsolatban, tanulmányozza a vonatkozó környezetvédelmi szabályokat, vagy lépjen kapcsolatba az üzlettel, ahol a terméket vásárolta.