



MICROWAVE OVEN

MIKROVLNNÁ TROUBA/GRILL/KOMBINACE

MIKROVLNNÁ RÚRA /GRIL/KOMBINÁCIA

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

INSTRUKCJA OBSŁUGI

MC-7684B
MC-7684BS

P/No: MFL32548001

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) dverné závesy a uzávery zámkov (nesmú byť zlomené alebo uvoľnené), (3) tesnenie dvierok alebo tesniace plochy.

Všetky nastavovania a opravy rúry smie vykonávať iba odborný servis.

UPOZORNENIE:

Dbajte na to, aby doba varenia bola vždy správne nastavená, lebo príliš dlhá doba ohrevu môže spôsobiť 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.

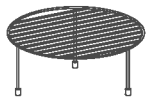
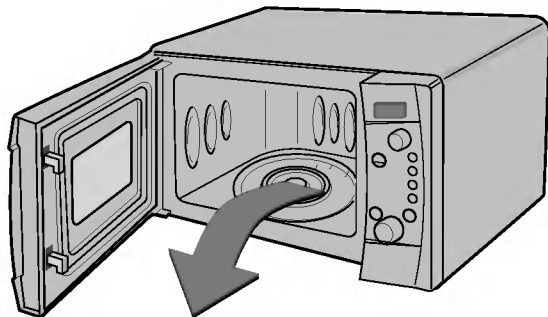
Bezpečnostné pokyny _____	78
OBSAH _____	79
Vybalenie a inštalácia _____	80~81
Nastavenie hodín _____	82
Detská poistka _____	83
Varenie pomocou mikrovln _____	84
Úrovnne výkonu mikrovln _____	85
Rýchly štart _____	86
Dlhšie alebo kratšie varenie _____	87
Grilovanie _____	88
Horúcovzdušné varenie _____	89~90
Kombinované varenie _____	91~92
Automatické rozmrazovanie _____	93~94
Rýchle rozmrazovanie _____	95~96
Automatické varenie _____	97~99
Automatické opekanie _____	100~101
Európske menu _____	102~104
Ohrievanie pokrmov _____	105
Čerstvá zelenina _____	106
Grilovanie _____	107
Dôležité bezpečnostné pokyny	
Pozorne si ich prečítajte a uložte pre neskoršie použitie _____	108~109
Riad vhodný pre mikrovlnnú rúru _____	110
Charakteristika potravín a varenie v mikrovlnnej rúre _____	111~112
Otázky a odpovede _____	113
Značenie vodičov napájacieho kábla/Technické údaje _____	114

Vybalenie a inštalácia

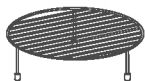
Pokiaľ budete postupovať podľa nasledujúcich základných krokov uvedených na tejto dvojstrane, potom budete schopní veľmi rýchlo skontrolovať, či vaša rúra správne funguje. Obzvlášť dodržujte rady ohľadom umiestnenia rúry. Pri rozbalovaní rúry odstráňte všetky doplnky a všetok baliaci materiál. Skontrolujte,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



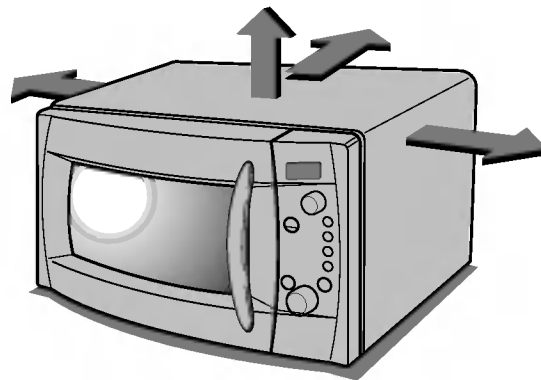
ROTAČNÁ PODPERA



KOVOVÁ TÁCKA

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.



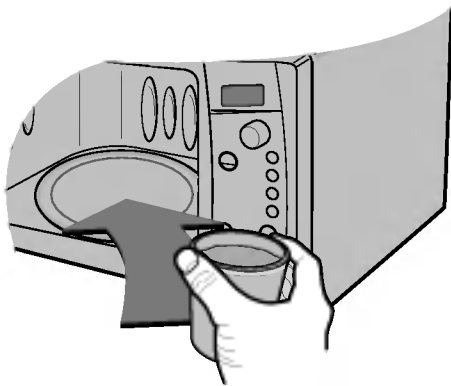
Výstupný vetrací otvor sa nachádza na vrchnej alebo bočnej stene rúry. Zakrytie tohto otvoru by mohlo spôsobiť poškodenie rúry

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 pohár s vodou na **SKLENENÝ TANIER** a uzavrite dverka rúry. **Pokiaľ si nie ste istí, aký pohár smiete používať, prečítajte si informácie na strane 110.**



- 6** Stlačte tlačidlo **STOP** a stlačte 1 krát za sebou tlačidlo **ŠTART**, tým nastavíte dobu varenia na 30 sekúnd. Pri každom stlačení tlačidla budete počuť **ZVUKOVÝ SIGNÁL**. Mikrovlnná rúra začne pracovať ešte skôr, ako stlačíte tlačidlo po šiestykrát. Nemusíte sa ničoho obávať, tak je to správne.



- 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

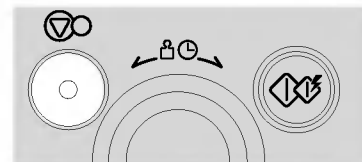
Hodiny rúry sa dajú nastaviť ako na 12 tak aj na 24 hodinový spôsob zobrazenia času. Na nasledujúcom príklade vám ukážeme, ako nastaviť hodiny na 14: 35 v prípade, že používame 24 hodinový režim.



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

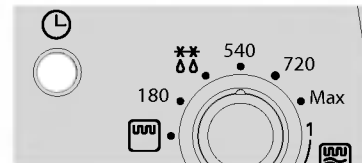
Presvedčte sa, že máte správne inštalovanú rúru podľa vyššie uvedeného popisu.

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



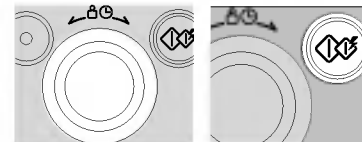
Stlačte raz tlačidlo **CLOCK (HODINY)**.

Pokiaľ chcete nastaviť 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.)



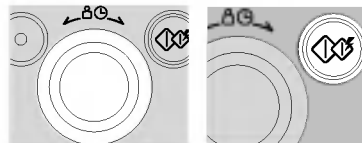
Otáčajte otočným gombíkom **DIAL (VOLIACI KOTUČ)**, až sa na displeji ukáže: „14: “.

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



Otáčajte gombíkom **DIAL (VOLIACI KOTUČ)**, až sa na displeji ukáže: „14: 35“.

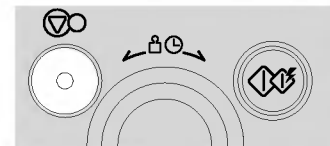
Stlačte **START (SPUSTIŤ)**.
Hodiny sa rozbehnú.





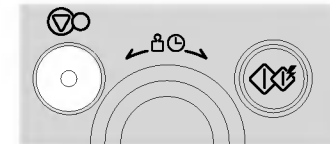
Rúra je vybavená blokovacou poistkou, ktorá neumožní náhodné spustenie rúry. Pokiaľ je detská poistka aktívna, potom nebude možné spustiť žiadnu funkciu rúry a nebude možné v nej variť. Deti môžu dvierka rúry otvoriť aj so zapnutou blokovacou poistkou.

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



Stlačte **STOP/CLEAR (ZASTAVIŤ/VYNULOVAŤ)** a tlačidlo podržte, kým sa neobjaví „L“ na displeji a nebudete počuť zvukový signál. **DETSKÁ POISTKA** je aktívna.

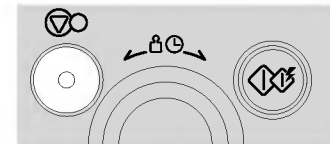
Z displeja na chvíľu zmizne časový údaj a potom sa po niekoľkých sekundách znova objaví.



Na displeji zostane „L“ a signalizuje, že **DETSKÁ POISTKA** je aktívna.



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



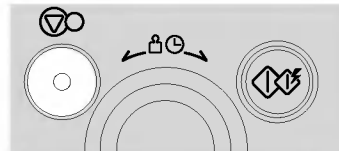
Varenie pomocou mikrovln

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 KOTUČ)** je možné nastaviť nižšie hodnoty.

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

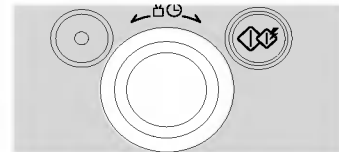


Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR (ZASTAVIŤ/VYNULOVAŤ)**.

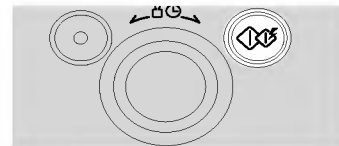
2 Otočením gombíka zvolte výkon 80%.



3 Otáčajte gombík **DIAL (VOLIACI KOTUČ)**, kým sa na displeji neobjaví *5:30*.



4 Stlačte **START (SPUSTIŤ)**.



VÝKON	VÝKON	%
VYSOKÝ	900 W	100%
STREDNE VYSOKÝ	720 W	80%
STREDNÝ	540 W	60%
ROZMRAZOVANIE STREDNE NÍZKY	360 W	40%
NÍZKY	180 W	20%

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

VÝKON	VÝSTUP	POUŽÍVANIE
VYSOKÝ	100%	<ul style="list-style-type: none"> • Varenie vody • Pečenie hovädzej sekanej • Varenie kúskov hydiny, rýb, zeleniny • Varenie jemne krájaného mäsa
STREDNE VYSOKÝ	80%	<ul style="list-style-type: none"> • Všetko ohrievanie pokrmov • Pečenie mäsa a hydiny • Varenie húb a plodov mora • Varenie jedál obsahujúcich syry a vajcia
STREDNÝ	60%	<ul style="list-style-type: none"> • Pečenie koláčov a drobného pečiva • Príprava vajec • Varenie vaječných krémov, pudingov • Príprava ryže a polievok
ROZMRAZOVANIE STREDNE NÍZKY	40%	<ul style="list-style-type: none"> • Rozmrazovanie všetkých pokrmov • Rozpustenie masla a čokolády • Varenie veľmi jemne krájaného mäsa
NÍZKY	20%	<ul style="list-style-type: none"> • Zmäkčenie masla a syrov • Zmäkčenie mrazených krémov • Kysnutie cesta



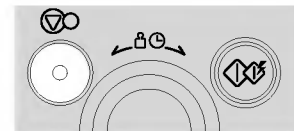
Rýchly štart

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

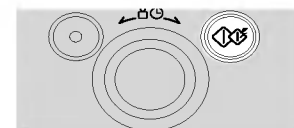


Funkcia **QUICK START (RÝCHLY ŠTART)** vám umožní jednoduchým stláčaním tlačidla **START** nastaviť dobu varenia pri **VYSOKOM** výkone v intervaloch po 30-tich sekundách.

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



Stlačte 4 krát za sebou tlačidlo **START (SPUSTIŤ)**, tým nastavíte dobu varenia na 2 minúty pri **VYSOKOM** výkone. Mikrovlnná rúra začne pracovať ešte skôr, ako stlačíte tlačidlo po štvrtýkrát.



V nasledujúcom príklade sa dozviete, ako je možné nastaviť dlhší alebo kratší čas varenia pri vopred definovaných programoch pre AUTOMATICKÉ VARENIE.

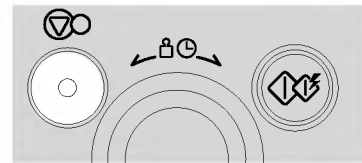
Dlhšie alebo kratšie varenie



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

V prípade varenia pomocou automatickej alebo manuálnej funkcie môžete kedykoľvek počas procesu čas varenia skrátiť alebo predĺžiť pomocou OTOČNÉHO OVLÁDAČA. Nemusíte preto varenie zastavovať.

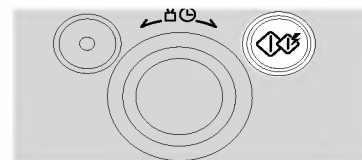
Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



Nastavte požadovaný program pre **AUTOMATICKÉ VARENIE**.

<Tab/>Zvoľte hmotnosť potravín.

Stlačte tlačidlo **START**.

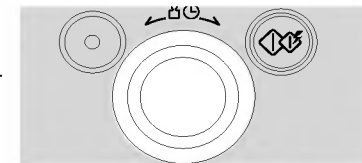


Otočte **otočným ovládačom** v smere chodu hodinových ručičiek.

Čas varenia sa predĺži o 10 sekúnd.

Otočte **otočným ovládačom** proti smeru chodu hodinových ručičiek.

Čas varenia sa skráti o 10 sekúnd.



Grilovanie

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

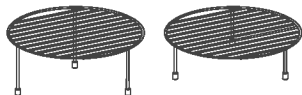


Tento model je vybavený **ZAPUZDRENÝM OHREVNÝM TELESOM**, takže nie je nutné predhrievanie.

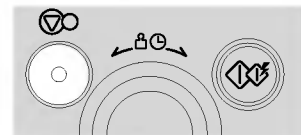
Táto funkcia vám dovolí rýchle opieť pokrm na chrumkavo.

Kovová misa je umiestnená medzi sklenenou misou a grilovacím roštom v režime grilovania.

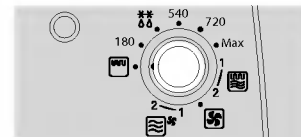
Počas grilovania musíte použiť podstavec na grilovanie (vysoký rošt).



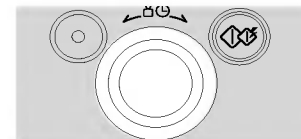
Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR (ZASTAVIŤ/VYNULOVAŤ)**.



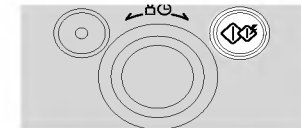
Otočením gombíka zvolte režim **GRILL (GRIL)**.



Otáčajte gombíkom **DIAL (VOLIACI KOTÚČ)** až sa objaví na displeji "12:30".



Stlačte tlačidlo **START (SPUSTIŤ)**.



V nasledujúcom príklade sa dozviete, ako predhriať rúru na teplotu 230 °C.

Horúcovzdušné varenie



V nasledujúcom príklade sa dozviete, ako predhriať rúru na teplotu 230 °C.

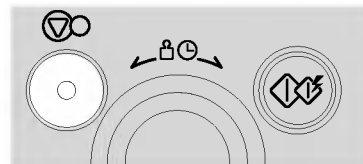
Rúra disponuje funkciou ferment pri teplote 40 °C. Musíte počkať, až sa rúra ochladí, pretože nemôžete použiť funkciu ferment, ak je teplota rúry vyššia než 40 °C.

Bude to chvíľu trvať, než sa rúra zahreje na zvolenú teplotu.

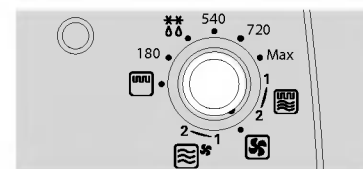
Pri dosiahnutí správnej teploty sa ozve PÍPNUTIE. Potom vložte pokrm do rúry: spustíte varenie.

1. Postup pri predhriatí

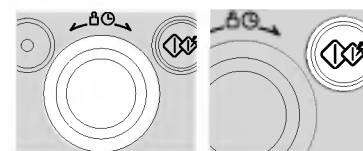
Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



Otočením **OTOČNÉHO OVLÁDAČA** zvolíte **HORÚCOVZDUŠNÉ VARENIE**.

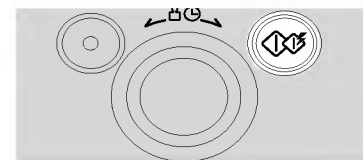


Otáčajte **OTOČNÝM OVLÁDAČOM**, až sa na displeji zobrazí "230 °C". **Teplotu varenia môžete upraviť** pomocou **OTOČNÉHO OVLÁDAČA**. Stlačte tlačidlo **START**.



Stlačte tlačidlo **START**.

Predhrievanie sa spustí so zobrazením "Pr-H".



Horúcovzdušné varenie

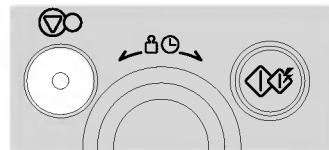
V nasledujúcom príklade sa dozviete, ako najprv predhriať rúru a potom variť pokrm pri teplote 230 °C počas 50 minút.



Ak nenastavíte teplotu, rúra automaticky zvolí teplotu 180 °C. Teplotu varenia môžete upraviť pomocou OTOČNÉHO OVLÁDAČA.

2. Postup pri varení

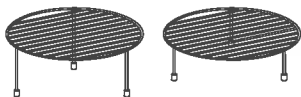
Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



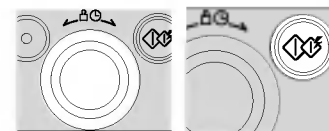
Otočením **OTOČNÉHO OVLÁDAČA** zvolte **HORÚCOVZDUŠNÉ VARENIE**.



Počas horúcovzdušného varenia musíte použiť konvekčný podstavec (nízky rošt).

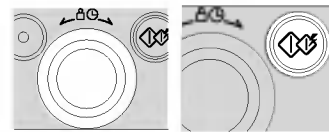


Otáčajte **OTOČNÝM OVLÁDAČOM**, až sa na displeji zobrazí "230 °C". Stlačte tlačidlo **START**.



Otáčajte **OTOČNÝM OVLÁDAČOM**, až sa na displeji zobrazí 50:00. Stlačte tlačidlo **START**.

Počas varenia môžete čas varenia predlžovať alebo skracovať pomocou otočného ovládača.



Na nasledujúcom príklade vám ukážeme, ako naprogramovať rúru v kombinovanom režime Co-1 na dobu varenia 25 minút.

Kombinované varenie

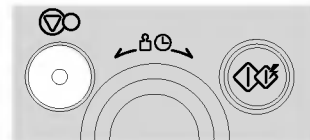


Mikrovlnná rúra je vybavená možnosťou kombinovaného varenia, čo vám umožňuje variť jedlá s kombináciou alebo postupným používaním ohrevu a mikrovln. Tým sa dá dosiahnuť kratší čas varenia.

V režime kombinovaného varenia môžete nastaviť dva druhy mikrovlnného výkonu (20% a 60%).

Kategória	Výkon mikrovln (%)
Co- 1	20
Co- 2	60

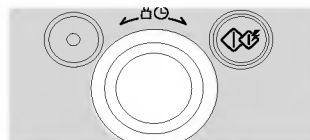
Stlačte **STOP/CLEAR (ZASTAVIŤ/VYNULOVAŤ)**.



Otočením gombíka zvolte režim Co-1.



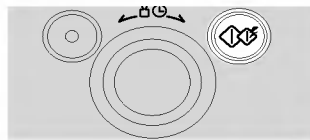
Otáčajte gombíkom **DIAL (VOLIACI KOTÚČ)**, až sa na displeji objaví hodnota "25:00".



Stlačte **START (SPUSTIŤ)** a tým potvrdíte voľbu výkonu.

S nádobou po varení manipulujte opatrne, môže byť horúca.

Programy kombinovaného varenia



Kombinované varenie

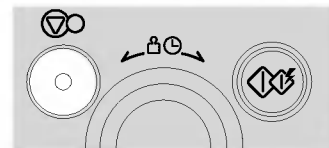
V nasledujúcom príklade sa dozviete, ako naprogramovať rúru s:- mikrovlnným výkonom 60 % a teplotou horúcovzdušného varenia 200 °C počas 25 minút.



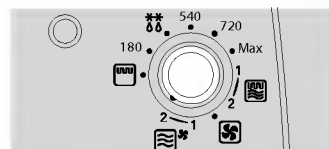
Vaša rúra disponuje funkciou kombinovaného varenia, ktorá vám umožňuje variť pokrm pomocou **ohrevného telesa** a **mikrovln** zároveň alebo striedavo. To všeobecne znamená, že sa váš pokrm varí kratší čas.

2.KOMBINOVANÉ HORÚCOVZDUŠNÉ VARENIE

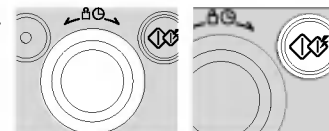
Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



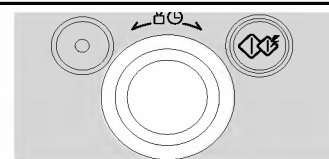
Otočením ovládača **FUNKCIE** zvolte horúcovzdušné varenie Co-2.



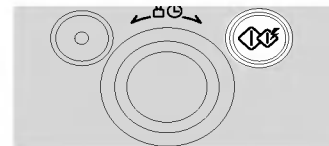
Otáčajte **OTOČNÝM OVLÁDAČOM**, až sa na displeji zobrazí "200 °C". Stlačením tlačidla **START** potvrdíte nastavenie teploty.



Otáčajte **OTOČNÝM OVLÁDAČOM**, až sa na displeji zobrazí "25:00".



Stlačte tlačidlo **START**. Počas varenia môžete predĺžiť alebo skrátiť čas varenia pomocou **OTOČNÉHO OVLÁDAČA**.
Budte opatrní pri vyberaní pokrmu, pretože nádoba bude horúca!



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. Proces vyžaduje určitú dobu odstavenia, aby sa aj vnútrajšok rozmrazil. Na nasledujúcom príklade ukážeme, ako rozmraziť 1, 4 kg zmrazenej hydiny.

Automatické rozmrazovanie



Mikrovlnná rúra má štyri možnosti nastavenia rozmrazovania: **MEAT (MÄSO)**, **POULTRY (HYDINA)**, **FISH (RYBA)**, **FROZEN VEGETABLES (MRAZENÄ ZELENINA)**. 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) **1** raz

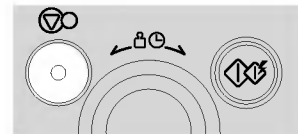
POULTRY (HYDINA) **2** krát

FISH (RYBA) **3** krát

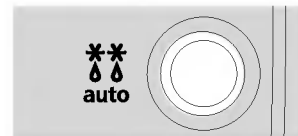
FROZEN VEGETABLES (MRAZENÄ ZELENINA) **4** krát

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

Zvážením zistíte hmotnosť potravín, ktoré chcete rozmraziť. Odstráňte všetky kovové spony a obalový materiál. Potom vložte potraviny do mikrovlnnej rúry a zavrite dverka.

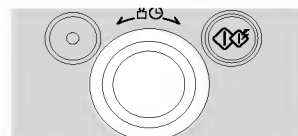


Stlačte tlačidlo **(AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE)** dvakrát a tým zvolíte program rozmrazovania **POULTRY (HYDINA)**. Na displeji sa objaví "DEF2".

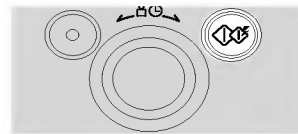


Zadajte hmotnosť zmrazenej potraviny, ktorú chcete rozmraziť.

Otáčate gombíkom **DIAL (VOLIACI KOTUČ)**, až sa na displeji objaví hodnota "1.4".



Stlačte **START (SPUŠTIŤ)**.



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 zatienite tak, aby sa tým zaistilo pomalé rozmrazovanie. Po kontrole zavrite dverka a stlačte **ŠTART (SPUŠTIŤ/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 oddeľujte 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.

Kategória	NÁDOBA	Druh spracovania	HMOTNOSŤ
MEAT (MÁSO) POULTRY (HYDINA) FISH (RYBA)	Riad pre mikrovlnné rúry (plytké taniere)	<p>Mäso 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.</p> <p>HYDINA Celé kurča, stehienka, prsia, morčacie prsia (do 2, 0 kg) Po zaznení zvukového signálu otočte rozmrazované potraviny Po rozmrazení nechajte stáť 20 -30 minút.</p> <p>Ryby Filé, steaky, celé ryby, morské plody Po zaznení zvukového signálu otočte rozmrazované potraviny Po rozmrazení nechajte stáť 10 -20 minút.</p>	0,1 - 4,0 kg
Mrazená zelenina	Miska vhodná do mikrovlnnej rúry	Mrazený pokrm vložte do misky vhodnej do mikrovlnnej rúry. Vložte do rúry. Nastavte hmotnosť a stlačte tlačidlo štart. Po pípnutí rúru otvorte a pokrm zamiešajte. Po rozmrazení nechajte 5-8 minút odstáť.	0,1 - 2,0 kg

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.

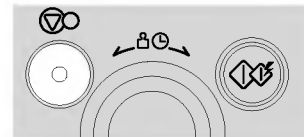
Rýchle rozmrazovanie



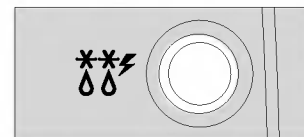
Mikrovlnná rúra je vybavená funkciou rýchle rozmrazovanie (MEAT – MÄSO).

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.
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 misy, 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.



V nasledujúcom príklade vám ukážeme, ako pripraviť 0,6 kg smažené kuracie stehná .

Automatické varenie



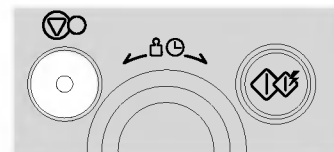
AUTOMATICKÉ VARENIE

umožňuje prostredníctvom výberu a zadania typu a hmotnosti potravín jednoducho uvariť väčšinu vašich obľúbených pokrmov.

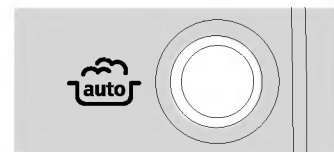
KATEGÓRIA

Smažené kurča	Ac 1
Smažené kuracie stehná	Ac 2
Smažená ryba	Ac 3
Zmrazená pizza	Ac 4
Čerstvá pizza	Ac 5
Zeleninové ragú	Ac 6
Pečené zemiaky	Ac 7

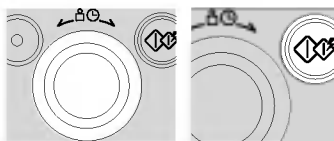
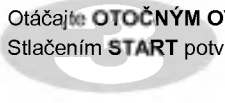
Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



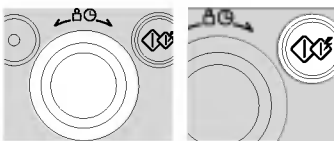
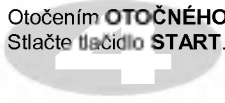
Stlačte tlačidlo **AUTO COOK**.



Otáčajte **OTOČNÝM OVLÁDAČOM** až sa zobrazí "Ac 2".
Stlačením **START** potvrdíte nastavenie kategórie.



Otočením **OTOČNÉHO OVLÁDAČA** zobrazte na displeji "0.6".
Stlačte tlačidlo **START**.



Funkcia	Kategória	Hmotnostný limit	Riad	Teplota	Pokyny
Automatické varenie	Smažené kurča (Ac 1)	0,8 - 1,5 kg	Nízky rošt a kovová tácka	Chladnička	Umyte a osušte kožu. Kurča potrite olejom. Zviažte mu nohy bavlnenou niťou. Položte na rošt na kovovej táčke. Po zaznení PÍPNUTIA porcie obráťte. Po uvarení nechajte odstáť 10 minút zakryté alumíniovou fóliou.
	Smažené kuracie stehná (Ac 2)	0,2 - 0,8 kg	Nízky rošt a kovová tácka	Izbová	Umyte a osušte kožu. Kuracie stehná potrite olejom. Položte na rošt na kovovej táčke. Po zaznení PÍPNUTIA porcie obráťte. Po uvarení nechajte odstáť 2 minúty zakryté alumíniovou fóliou.
	Smažená ryba (Ac 3)	0,2 - 0,8 kg	Vysoký rošt a kovová tácka	Chladnička	Očistite a prepláchnite. Položte pokrm na rošt. Po zaznení PÍPNUTIA porcie obráťte. Po uvarení nechajte odstáť 2 minúty zakryté alumíniovou fóliou.
	Zmrazená pizza (Ac 4)	0,1 - 0,5 kg	Nízky rošt a kovová tácka	Chladnička	Táto funkcia je určená na ohrev zmrazenej pizze. Vyberte všetky tácky. Vložte do rúry na nízkom rošte na kovovej táčke priamo na otočný tanier. Nastavte hmotnosť a stlačte tlačidlo Start. Po uvarení vyberte z rúry a nechajte odstáť 1-2 minúty.

Funkcia	Katégoria	Hmotnostný limit	Riad	Teplota potravín	Pokyny
Automatické varenie	Čerstvá pizza (Ac 5)	1 ks	Nízky rošt a kovová tácka	Izbová	Prísady Cesto: Múka 250 g, mlieko 130 ml, sušené droždie 5 g, cukor 5 g, soľ 2 g, maslo (mäkké) 25 g. Náplň: Holandský syr 250 g, rastlinný olej 50 ml, údenina 100 g, rajčiny 2 ks, paprika 1 ks, čierne olivy 50 g, paradajkový pretlak 3 lyžice Skombinujte všetky přísady. Cesto vypracujte, až je vláčne. Vyváľajte a zahňte okraje. Potrite kovovú tácku olejom. Cesto položte na vymazanú tácku. Potrite cesto olejom, rajčiakovým pretlakom a navrch uložte náplň: párky, papriku, rajčiny, olivy, posypte strúhaným syrom. Zvoľte ponuku a stlačte tlačidlo Start, bez toho aby boli v rúre potraviny. Na konci predhrievania rúra pípne. Otvorte dvierka a položte pripravený pokrm na nízky rošt na sklenený otočný tanier. Po uvarení vyberte z rúry a nechajte odstáť 2-3 minúty.
	Zeleninové ragú (Ac 6)	4 porcie	Miska vhodná do mikrovlnnej rúry	Izbová	Prísady Baklažán 2,5 ks, nakrájaný na kocky Paprika 3 ks, nakrájaná na prúžky Rajčiny 2,5 ks, nakrájané nadrobno Tekvica 0,5 ks, nakrájaná na kocky Cibuľa 1,5-2 ks, nakrájaná nadrobno Mrvka 1 ks, nakrájaná na prúžky. Rastlinný olej 0,25 pohára Cukor 1 lyžica. Korenie - bobkový list, cesnak, soľ, čierne korenie Všetku zeleninu naskladanú do vrstiev vložte do misky vhodnej do mikrovlnnej rúry a dochuťte soľou a čiernym korením, pridajte cukor a rastlinný olej. Priklopte plastovým vekom s otvormi. Pripravenú misku vložte do rúry. Zvoľte menu a stlačte tlačidlo Start. Počas varenia dvakrát zamiešajte. Po uvarení vyberte z rúry a nechajte odstáť 2-3 minúty.
	Pečené zemiaky (Ac 7)	0,2 ~ 1,0 kg	Kovový tanier	Izbová	Vyberte stredne veľké zemiaky s hmotnosťou 180 -220 g. Zemiaky umyte a osušte. Pomocou vidličky zemiaky niekoľkokrát prepichnete. Zemiaky vložte do rúry. Po uvarení nechajte odstáť 5 minút zakryté alumíniovou fóliou.

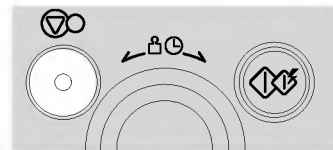
Automatické opekanie

V nasledujúcom príklade vám ukážeme, ako pripraviť 0,6 kg tefalacie pečenie.



Funkcia **AUTOMATICKÉHO OPEKANIA** umožňuje prostredníctvom výberu a zadania typu a hmotnosti potravín jednoducho pripraviť väčšinu vašich obľúbených pokrmov.

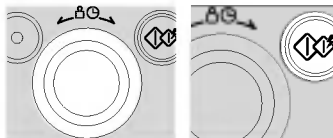
Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



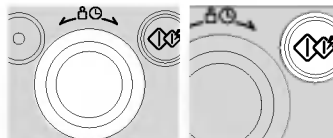
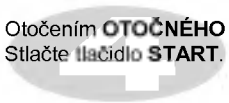
Stlačte tlačidlo **AUTO ROAST**.



Otočením **OTOČNÉHO OVLÁDAČA** zobrazte na displeji "Ar 3".
Stlačením **START** potvrdíte nastavenie kategórie.



Otočením **OTOČNÉHO OVLÁDAČA** zobrazte na displeji "0.6".
Stlačte tlačidlo **START**.



SPRIEVODCA AUTOMATICKÝM GRILOVANÍM

Funkcia	Kategória	Hmotnostný limit	Riad	Teplota potravín	Pokyny
Automatické grilovanie	Hovädzie pečené (Ar1)	0,5- 1,5 kg	Nízky rošt a kovová tácka	Chladené potraviny	Potrite hovädzie mäso rozpusteným margarínom alebo maslom. Položte na nízky rošt na kovovej tácke. Po zaznení pípnutia pokrm obráťte. Potom pokračujte vo varení stlačením tlačidla Start. Po dokončení varenia nechajte odstáť 10 minút zakryté fóliou.
	Bravčové pečené (Ar2)	0,5- 1,5 kg	Nízky rošt a kovová tácka	Chladené potraviny	Potrite bravčové mäso rozpusteným margarínom alebo maslom. Položte na nízky rošt na kovovej tácke. Po zaznení pípnutia pokrm obráťte. Potom pokračujte vo varení stlačením tlačidla Start. Po dokončení varenia nechajte odstáť 10 minút zakryté fóliou.
	Teľacie pečené (Ar 3)	0,5- 1,5 kg	Nízky rošt a kovová tácka	Chladené potraviny	Príprava marinády: zmiešajte citrónovú šťavu, rastlinný olej, korenie, nakrájaný cesnak. Mäso marinujte asi 1 hodinu. Teľacie položte na nízky rošt na kovovej tácke. Zvoľte požadované menu a nastavte hmotnosť. Spustite varenie stlačením tlačidla Start. Po pípnutí rúru otvorte a pokrm otočte. Pokračujte vo varení stlačením tlačidla Start. Hneď ako je pokrm hotový, vyberte ho z rúry a nechajte odstáť zakryté alumíniovou fóliou asi 10 minút.

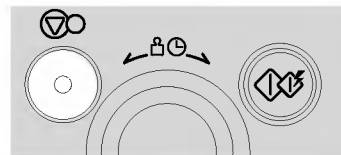
SK

Európske menu

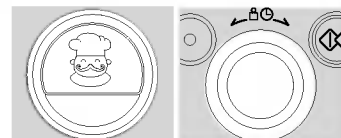
V nasledujúcom príklade sa dozviete, ako pripraviť 0,5 kg pečené fazule.



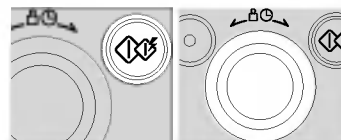
1
Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



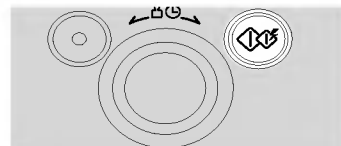
2
Trikrát stlačte tlačidlo **European Menu**.
Na displeji sa zobrazí "Sc 3".



3
Zvoľte požadovanú hmotnosť pečených fazúľ.
Zadajte 0,5 kg stlačením tlačidla **MORE** päťkrát.



4
Stlačte tlačidlo **START**.



SK Európske menu umožňujú prostredníctvom výberu a zadania typu a hmotnosti potravín stlačením tlačidla More/Less jednoducho pripraviť väčšinu vašich obľúbených pokrmov.

KATEGÓRIA

OVSENÉ VLOČKY Sc 1

CESTOVINY Sc 2

PEČENÉ FAZULE Sc 3

PÁROK V ROŽKU Sc 4

RAGÚ Sc 5

MIEŠANÉ VAJCIA Sc 6

GRILOVANÁ RYBA Sc 7

KLOBÁSY Sc 8

Pokrm	Teplota pokrmu	NÁDOBA	Hmotnostný limit	Inštrukcie																								
1. OVSENÉ VLOČKY	Izbová	Nádoba vhodná do mikrovlnnej rúry	1 - 4 porcie	<p>Vezmite 170 - 200 g stredne veľkých zemiakov. Omyte a osušte zemiaky. Prepichnete zemiaky niekoľkokrát vidličkou. Vložte zemiaky na sklenený tanier. Nastavte hmotnosť a stlačte štart. Po uvarení,</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>1 porcia</th> <th>2 porcie</th> <th>3 porcie</th> <th>4 porcie</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ovsené vločky</td> <td>1/3 šálky</td> <td>2/3 šálky</td> <td>1 šálka</td> <td>1/3 šálky</td> </tr> <tr> <td>1 balenie (asi 40 g)</td> <td>(1 balenie)</td> <td>(2 balenia)</td> <td>(3 balenia)</td> <td>(4 balenia)</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Studené mlieko</td> <td>3/4 šálky</td> <td>1 1/2 šálky</td> <td>2 1/4 šálky</td> <td>1 1/3 šálky</td> </tr> <tr> <td>180 ml</td> <td>360 ml</td> <td>540 ml</td> <td>720 ml</td> </tr> </tbody> </table>		1 porcia	2 porcie	3 porcie	4 porcie	Ovsené vločky	1/3 šálky	2/3 šálky	1 šálka	1/3 šálky	1 balenie (asi 40 g)	(1 balenie)	(2 balenia)	(3 balenia)	(4 balenia)	Studené mlieko	3/4 šálky	1 1/2 šálky	2 1/4 šálky	1 1/3 šálky	180 ml	360 ml	540 ml	720 ml
	1 porcia	2 porcie	3 porcie	4 porcie																								
Ovsené vločky	1/3 šálky	2/3 šálky	1 šálka	1/3 šálky																								
1 balenie (asi 40 g)	(1 balenie)	(2 balenia)	(3 balenia)	(4 balenia)																								
Studené mlieko	3/4 šálky	1 1/2 šálky	2 1/4 šálky	1 1/3 šálky																								
	180 ml	360 ml	540 ml	720 ml																								
2. CESTOVINY	Izbová	Nádoba vhodná do mikrovlnnej rúry	0,1 kg - 0,3 kg	<p>Vložte cestoviny do vriacej vody s 1/4 čajovej lyžičky soli do širokej hlbokoj nádoby.</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Hmotnosť</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> <td>Pokrievka</td> </tr> <tr> <td>Vriaca voda</td> <td>400 ml</td> <td>700 ml</td> <td>1000 ml</td> <td>Nie</td> </tr> </tbody> </table> <p>Varte nezakryté. Až rúra pípne, dobre premiešajte cestoviny a stlačte štart pre pokračovanie. Po uvarení, premiešajte a nechajte odstať 1 minútu podľa potreby. Prepláchnite cestoviny studenou vodou.</p>	Hmotnosť	100 g	200 g	300 g	Pokrievka	Vriaca voda	400 ml	700 ml	1000 ml	Nie														
Hmotnosť	100 g	200 g	300 g	Pokrievka																								
Vriaca voda	400 ml	700 ml	1000 ml	Nie																								
3. PEČENÉ FAZULE	Izbová	Nádoba vhodná do mikrovlnnej rúry	0,2 kg - 0,8 kg	<p>Nasypte fazuľu do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry. Položte nádobu na sklenený tanier. Po ohriati zamiešajte a nechajte odstať 1-2 minúty zakryté.</p>																								
4. PÁROK V ROŽKU	Izbová	Nádoba vhodná do mikrovlnnej rúry	0,2 kg - 0,6 kg	<p>Vložte obsah konzervy vrátane nálevu do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry. Ohrejte nezakryté, po ohriati dobre zamiešajte. Osušte a servírujte.</p>																								

<i>Pokrm</i>	<i>Teplota pokrmu</i>	<i>NÁDOBA</i>	<i>Hmotnostný limit</i>	<i>Inštrukcie</i>
5. RAGÚ	Izbová	Nádoba vhodná do mikrovlnnej rúry	0,2 kg - 0,6 kg	Vložte dusené do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry. Volne zabaľte. Po ohriati dobre premiešajte a nechajte 2 minúty stať.
6. MIEŠANÉ VAJCIA	Chladené	Nádoba vhodná do mikrovlnnej rúry	1 - 4 vajcia	Vložte požadovaný počet vajec a mlieka do širokej misy. Jemne šľahajte. Po uvarení vyberte z rúry. Dobre zamiešajte a nechajte 1-2 minúty odstáť zakryté kým nestuhnú. Pridajte mlieko podľa potreby a množstva. 1 vajce: 1 lyžica mlieka 2 vajcia: 2 lyžice mlieka 3 vajcia: 3 lyžice mlieka 4 vajcia: 4 lyžice mlieka
7. GRILOVANÁ RYBA	Chladené potraviny	Vysoký rošt	0,2-0,6 kg	Očistite a prepláchnite. Položte na vysoký rošt. Hneď ako rúra pípne, obráťte pokrm a pokračujte stlačením tlačidla Start. Po dokončení varenia vyberte pokrm z rúry. Môžete ho ihneď podávať.
8. KLOBÁSY	Chladené potraviny	Vysoký rošt	0,1-0,5 kg	Vyberte ich z obalu. Položte na vysoký rošt. Hneď ako rúra pípne, obráťte pokrm a pokračujte stlačením tlačidla Start. Po dokončení varenia vyberte pokrm z rúry. Môžete ho ihneď podávať.

Na úspešné ohrievanie 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 ohrievanie rôznych jedál využívajte nižšie uvedené rady.

Ohrievanie pokrmov

Pokrm	Doba ohrevu (pri výkone VYSOKY)	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 hlbokej 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 hlbokoj 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 žemľu ohrievajte oddelene. Zmes pripravujte v zakrytej ohňuvzdornej nádobe do mikrovlnnej rúry. Počas prípravy raz premiešajte. Žemľu ohrievajte podľa návodu viď ďalej.

Pokrm	Doba ohrevu (pri výkone VYSOKY)	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 hlbokoj nádobe do mikrovlnnej rúry. V polovici prípravy zamiešajte.
Ravioli alebo cestoviny 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.	Zabalte 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

Pokrm	Množstvo	Doba prípravy (pri výkone VYSOKÝ)	Inštrukcie	Doba státia
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

Pokrm	Množstvo	Doba prípravy (pri výkone VYSOKÝ)	Inštrukcie	Doba státia
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.

Pokrm	Množstvo	Približná doba 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 grilovací mriežku, hrubšie položte na odkvapkávaci pekáč. V polovici prípravy obráťte.
Bifteky 2,5 cm hrubé	230 g x 2	18-20	
Stredne krvavé		22-24	
prepečené		26-28	
dobře 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 rybíe steaky obráťte opatrne v polovici prípravy. Hrubšie filety je podľa potreby tiež možné otočiť.

Pokrm	Množstvo	Približná doba prípravy (v minútach)	POKYNY
Rybíe filety 1 cm hrubé	230 g	17-21	Potrite rozpusteným maslom a v polovici prípravy obráťte.
1,5 cm hrubé	230 g	20-24	
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 naviac.
Hrebanatky, šklábky	450 g	16-20	Dobre podlievajte počas prípravy.
nepredvarené	450 g	16-20	



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 akejkoľvek servisnej operácie alebo opráv, ktoré by mali za následok zloženie ktoréhokoľvek dielu zaisťujúceho ochranu proti zasiahnutiu energiou mikrovlnného zariadenia 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 nesušte bielizeň, môže zuhoľnatieť 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 zuhoľnatieť. Nepoužívajte porcelánový riad, ktorý je ozdobený pokovovaním (napr. zlatom alebo striebrom). Vždy odstráňte kovové spony. Kovové predmety v rúre môžu spôsobiť elektrické výboje a tým závažne poškodiť mikrovlnnú rúru.
7. Nikdy nepoužívajte mikrovlnnú rúru s utierkou, obrúskom alebo akoukoľvek prekážkou medzi dvierkami a čelnou stranou rúry. Môže to spôsobiť únik mikrovlnného žiarenia z vnútra rúry.
8. Nepoužívajte recyklované papierové výrobky, keďže môžu obsahovať nečistoty, spôsobujúce v rúre iskrenie a/alebo oheň pri varení.
9. Neoplachujte ihneď po pečení sklenený otáčavý tanier vo vode, mohol by popraskať alebo sa rozpadnúť.
10. Malé množstvá potravín vyžadujú kratší čas na varenie alebo na ohrev. 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 vajčka v škrupinke. Vo vnútri vznikajúci tlak môže spôsobiť explóziu vajčka.
14. Nepožívajte mikrovlnnú rúru na fritovanie potravín v hlbšej vrstve tuku.
15. Pred pečením alebo rozmrazovaním úplne odstráňte z potravín plastový baliaci materiál. Iba v niektorých prípadoch musia byť potraviny zabalené do plastovej fólie určenej na varenie v mikrovlnnej rúre.
16. Je zakázané používať rúru, ak sú poškodené dvierka alebo ich tesnenie, kým nebude vykonaná oprava mikrovlnnej rúry odborníkom.
17. Ak sa objaví dym, vypnite rúru a odpojte ju z elektrickej siete vytiahnutím napájacieho kábla zo zásuvky. Nechajte rúru zatvorenú, aby plameň zhasli.
18. Ak sa ohrieva jedlo v nádobkách pre jednorázové použitie z plastov, papiera alebo iných horľavých materiálov, kontrolujte často rúru a tieto nádoby kvôli možnému 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 používania.
20. Tekutiny a iné potraviny sa nesmú ohrievať v nepriedušne uzatvorených nádobách, pretože môže dôjsť k ich explózií.

Dôležité bezpečnostné pokyny

Pozorne si ich prečítajte a uložte pre neskoršie použitie

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

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

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

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

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

Riad vhodný pre mikrovlnnú rúru

Nikdy nepoužívajte v mikrovlnnej rúre kovové alebo pokovované nádoby.

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

Väčšinu nekovových, tepelne odolných varných nádob je možné použiť aj v mikrovlnnej rúre. Niektoré materiály však môžu obsahovať určité látky, ktoré z nich robia nádoby nevhodné pre mikrovlnné rúry. Pokiaľ si nie ste istí, že daná nádoba sa smie alebo nesmie používať v mikrovlnnej rúre, uvádzame jednoduchý návod, ako túto skutočnosť zistiť. Vložte testovanú nádobu do rúry a pridajte sklenenú nádobu naplnenú vodou. 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 stáť mimo rúru, potom ešte určitý čas bude proces "varenia" pokračovať, keďže teplo absorbované v okrajových častiach potravín bude postupne prestupovať smerom do vnútra. Pokiaľ pokrm zostane v mikrovlnnej rúre tak dlho, kým sa úplne neuvari 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 kúsok 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 teplom, 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 mikroténovú fóliu určenú pre mikrovlnné rúry s jedným odhrnutým rohom, aby nedošlo k jej prasknutiu.

Hnednutie

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

Zakrytie papierom na pečenie

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

Rozmiestnenie a vzdialenosti

Jednotlivé kúsky 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 kúsky 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 vnútrajška, pretože krajné časti sa ohrievajú ako prvé.

Obrátenie

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

Umiestnenie hrubších kusov ku kraju

Kedže mikrovlnné žiarenie je pohlcované krajnými časťami potravín, je rozumné klásť hrubšie plátky mäsa, hydiny a rýb ku krajným časťami 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 zabalíť hrany a rohy štvorcových alebo hranatých kusov surovín tak, aby sa zabránilo spáleniu či prevareniu týchto porcií. Nepoužívajte väčšie množstvo hlinikovej fólie a dbajte na to, aby allobal bol uchytý vo vnútrajšku varnej nádoby. Pokiaľ bude vyčnievať, môže spôsobiť „iskrenie“.

Zväčšenie objemu

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

Prepichovanie

Potravinu uzatvorenú 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 úplne 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. Vnútorňa 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 rozstriechnuté 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 čistou vodou a nakoniec osušte. Nepoužívajte žiadne agresívne rozpúšťadlá a čistiace prostriedky s brúsnyim účinkom. Sklenený tanier môžete umyť ručne alebo v umývačke riadu.

2. Udržujte vonkajší povrch rúry v čistote

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

3 Ak sa para nahromadí na vnútornej strane dvierok alebo okolo vonkajšej časti dvierok, potom 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 dvierne tesnenie je nutné udržiavať v čistote. Na omývanie používajte iba teplú vodu so saponátom, oprite handričkou s čistou vodou a potom ich starostlivo vytrite do sucha.

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

Kovové časti sa udržiujú ľahšie čisté častejším vytieraním vlhkou handričkou.

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 OPAŽIŤ 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

		MC-7684B / MC-7684BS
NAPÁJACIE NAPÄTIE		230 V striedavé/50 Hz
Výkon		900 W (podľa normy IEC60705)
Frekvencia mikrovln		2450 MHz
Vonkajšie rozmery		512mm(W) X 307mm(H) X 510mm(D)
PRÍKON	Mikrovlny	1300 W
	Gril	1150 W
	Kombinácia	2650 W
	Horúcovzdušné	1350 W (Max 2450 W)



LG Electronics Polska

www.lge.pl

KARTA GWARANCYJNA

KUCHENKA MIKROFALOWA

Nazwa sprzętu

Model^(*)

Nr fabryczny^(*)

Data sprzedaży^(*)

Imię i nazwisko klienta^(*)

Adres zamieszkania^(*)

Akceptuję warunki gwarancji i kwituję odbiór sprawnego sprzętu

^(*)wypełnia sprzedawca

.....
Pieczętka sklepu i podpis sprzedawcy

2 lata gwarancji

Szanowni Państwo!

Dziękujemy za dokonanie zakupu produktu marki LG i gratulujemy trafnego wyboru. Urządzenia marki LG, zaprojektowane i wyprodukowane według najnowszych technologii, reprezentują światowe standardy jakości i niezawodności – a jednocześnie są przyjazne dla użytkownika i jego środowiska naturalnego.

Przed rozpoczęciem korzystania ze sprzętu prosimy o dokładne zapoznanie się z procedurami instalacji oraz warunkami eksploatacji, szczegółowo opisanymi w Instrukcji Obsługi.

W przypadku jakichkolwiek problemów prosimy o zwrócenie się do Autoryzowanej Stacji Serwisowej LG Electronics (ASS). Nasza wyspecjalizowana sieć serwisowa służy Państwu wszelką pomocą w zakresie realizacji uprawnień gwarancyjnych oraz porad technicznych i eksploatacyjnych.

Warunki gwarancji.

1. Gwarancja dotyczy wyrobów powszechnego użytku dystrybuowanych w Polsce przez LG Electronics Polska Sp. z o. o. i jest ważna wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
2. LG Electronics Polska Sp. z o. o. gwarantuje sprawne działanie sprzętu, na który wydana jest niniejsza Karta Gwarancyjna, pod warunkiem korzystania ze sprzętu zgodnie z przeznaczeniem i warunkami techniczno-eksploatacyjnymi opisanymi w Instrukcji Obsługi.
3. Karta gwarancyjna jest ważna, jeżeli sporządzona jest na oryginalnym druku i zawiera następujące dane: nazwę sprzętu, model, numer fabryczny, datę sprzedaży, pieczęć i podpis sprzedawcy oraz podpis klienta. Dokonywanie jakichkolwiek skręśleń lub poprawek w karcie gwarancyjnej podlega za sobą jej unieważnieniu.
4. LG Electronics Polska Sp. z o. o. udziela gwarancji na okres 24 miesięcy, licząc od daty sprzedaży sprzętu. Realizacja uprawnień gwarancyjnych odbywać się będzie po przedstawieniu w ASS ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu oraz potwierdzeniu zgodności zapisów w karcie gwarancyjnej ze stanem faktycznym.
5. Wady ujawnione w okresie gwarancji usuwane będą bezpłatnie przez ASS, w możliwie krótkim terminie, nie przekraczającym 14 dni, licząc od daty przyjęcia sprzętu do naprawy.
6. Sprzęt powinien zostać dostarczony do ASS lub przekazany do transportu w oryginalnym opakowaniu fabrycznym. W przypadku braku opakowania fabrycznego ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu ponosi reklamujący. Reklamowany sprzęt winien odpowiadać podstawowemu warunkom higienicznym przyjętym w obrocie.
7. Gwarancją objęte są wyłącznie uszkodzenia i wady powstałe z przyczyn tkwiących w sprzedanym urządzeniu. Nie są objęte gwarancją uszkodzenia powstałe z przyczyn zewnętrznych, jak np.: mechaniczne, spowodowane zjawiskami atmosferycznymi, zanieczyszczenia, zalania, uszkodzenia powstałe wskutek użycia niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych (np. środków czyszczących).
8. Gwarancją nie są objęte czynności należące do normalnej obsługi eksploatacyjnej, np. zainstalowanie sprzętu, programowanie, czyszczenie i konserwacja, wymiana żarówek i bezpieczników, sprawozdanie działania. Usługi ww są płatne przez Nabywcę.
9. Nabywca traci wszelkie prawa wynikające z gwarancji w przypadku stwierdzenia dokonywania nieautoryzowanych napraw lub zmian konstrukcyjnych. Gwarancja może nie mieć zastosowania w sytuacji, gdy sprzęt używany jest do celów przemysłowych, komercyjnych lub innych niezgodnych z przeznaczeniem.
10. Nabywcy przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy, jeżeli w okresie gwarancji dokonano czterech napraw, a sprzęt nadal wykazuje wady uniemożliwiające jego użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem. Jeżeli wymiana na nowy jest niewykonalna Nabywcy przysługuje zwrot ceny zakupu.
11. LG Electronics Polska Sp. z o. o. nie będzie ponosiła odpowiedzialności za terminowość napraw gwarancyjnych jeżeli działalność sieci serwisowej zakłócona zostanie nieprzewidzianymi okolicznościami o charakterze sily wyzszej.
12. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszta uprawnień nabywcy wynikających z niezgodności towaru z umową (Ustawa z dn. 27.07.2002, Dz. U nr 141 poz. 1176)

Uwagi i reklamacje dotyczące działalności Autoryzowanych Stacji Serwisowych prosimy kierować do:

LG Electronics Polska Sp. z o. o.
Dział Obsługi Sieci Serwisowej
ul. Domaniewska 41
02-672 Warszawa
tel. (0-22) 874-30-78
fax. (0-22) 606-14-55
e-mail: service@lge.pl
<http://pl.lgservice.com>

Stacje serwisowe autoryzowane przez LG Electronics Polska

AGD

WOJEWÓDZTWO	MIASTO	NACZWA	ULICA	TEL	KIEROWNIK
dolnośląskie	Legnica	Autoryzowany Zakład Polar-Service	Księżpól 15	0-76 864-96-45	Czesław Leszczyński
dolnośląskie	Wąbrzych	Z.U.H. AGD-SERVIS s.c.	Andeja 22	0-74 641-55-08	Stanisław Sołtyś
dolnośląskie	Wrocław	F.U.H. "FRATER"	Jagiellońska 33a	0-71 321-02-99	Leszek Pyndek
kujawsko-pomorskie	Bydgoszcz	PHU Service Autoryzowany AGD	Kończyca 6	0-52-979-31-02	Lucja Kronec
lubelskie	Toruń	Z.U.H. "Piedom-Service"	Wojska Polskiego 43/45	0-56 623-15-03	Roman Ruszkiewicz
lubelskie	Biała Półdlaska	Naprawa Sprzętu AGD	Francuska 2a	0-83-344-51-44	Regina Michalak
lubelskie	Lublin	PHU "WOL-HURT-Service" s.c.	Przytyntów 4a	0-81-534-67-37	Roman Wośki
lubelskie	Wędrzycew-Podlaski	Naprawa Sprzętu AGD	Partyzantów 19	0-83-371-72-06	Regina Michalak
lubelskie	Zamość	Zakład Naprawy AGD	Spadek 33	0-84 639-32-10	Barbara Poznanińska
lubuskie	Gorzów Wlkp.	UHZE "TELMISS"	Lokietka 22-33/9	0-95-735-32-22	Zbigniew Stecko
lubuskie	Gorzów Wlkp.	UHZE "TELMISS"	Wolnościowego 39	0-95-794-09-73	Zbigniew Stecko
lubuskie	Gorzów Wlkp.	Zakład Handlowo Usługowy "Olejaż"	Mosicielego 14	0-95-729-20-93	Mirosław Korsek
lubuskie	Zielona Góra	"ELDOM"	Okulickiego 35	0-68-326-22-37	Elżbieta Słina
łódzkie	Brzeziny	Z.U.H. "MGM" Service s.c.	Kucharskiego 2/8	0-46-874-28-30	Mieczysław Polewczak
łódzkie	Łęczyca	"AGD Service" Naprawa Sprzętu AGD	Bitwy nad Bzurą 16	0-24-721-88-55	Adam Wietlicki
łódzkie	Łódź	Z.U.H. "MGM" Service s.c.	Pomorska 100	0-42-678-92-92	Mieczysław Polewczak
łódzkie	Piotków Tyb.	Handel Usługi AGD	Słowackiego 70	0-44 647-11-27	Zbigniew Kusidki
łódzkie	Rawa Mazowiecka	Z.U.H. "MGM" Service s.c.	Pl. Piłsudskiego 6	0-46-814-23-37	Mieczysław Polewczak
łódzkie	Sieradz	Naprawa Sprzętu AGD	Polska 3/5	0-43-827-40-92	Patryk Tybulewicz
łódzkie	Zgierz	"AGD Service" Naprawa Sprzętu AGD	Łęczycka 55	0-42-716-21-75	Adam Wietlicki
małopolskie	Kraków	"Dom-Service" sp. z o.o.	Zem. Wilłowe 30	0-12-644-40-89	Markus Lis
małopolskie	Nowy Sącz	"ARTDOM" Handel Usługi AGD	Zamenhoffa 3	0-18-443-77-36	Jerzy Góška
małopolskie	Tarnów	Z.U.H. "MORS"	Głanciana 8a	0-14 626-00-99	Waldemar Krywieski
mazowieckie	Plock	"AGD Service" Naprawa Sprzętu AGD	Bielska 57a	0-24-365-70-61	Adam Wietlicki
mazowieckie	Radom	PHU "Dom-Service"	Ochładowskiego 54	0-48-364-68-48	Mirosław Kalinin
mazowieckie	Radom	P.W."UNITRON" s.c.	Sołbaskiego 1	0-48-333-13-80	Andrzej Bulkowski
mazowieckie	Siedlce	AGD-Service	Partyzantów 27a	0-25-632-72-08	Krzysztof Wępowski
mazowieckie	Warszawa	Predom Service	Grochowska 207	0-22-810-40-96	Robert Ornoch
opolskie	Opole	PHU "Biatrak-Jasnyrak"	Szarych Szeregów 23	0-77-403-02-00	Zbigniew Drewniakowski
opolskie	Krosno	"EKO Vite-Service AGD"	Legionów 2a	0-13-432-28-93	Witold Czajka
opolskie	Przemyski	"AZKO Service"	Mickiewicza 9	0-16-678-77-05	Jerzy Stempak
opolskie	Rzeszów	A.Z.U. "TECHDOM"	Dąbrowskiego 44	0-17-854-16-15	Marek Ostrowska
opolskie	Tarnobrzeg	Zakład Usługowy AGD	Kosciuszka 74	0-15-922-35-74	Janusz Roszczycała
opolskie	Białystok	Z.U.H. "ELDOM"	Mickiewicza 29	0-85-736-39-30	Antoni Santomierski
opolskie	Lomża	Z.U.H. SPRZĘTU AGD S.C.	Rządowa 12	0-86-216-33-74	Zdzisław Święcki
opolskie	Suwalski	A.Z.U. "Kusznarski Service"	Lubuskiego 1a	0-87-567-29-58	Henryk Kusznarski
pomorskie	Gdynia	PHU Eldom s.c.	Haltera 19/9	0-58-500-13-25	Mirosław Karpinski
pomorskie	Gdynia	PHU Eldom s.c.	Halska 8	0-58-963-15-15	Mirosław Karpinski
pomorskie	Śląsk	PHU "ARGED"	Plisubskiego 7b	0-59-843-54-88	Henryk Siewczak
pomorskie	Węgrtowo	Hurtownia "B&J"	Obronców Helu 3	0-58-672-79-97	Jackie Pomieczynski
śląskie	Częstochowa	"OHM Z s.c.	Wileysława Sikorskiego 4/6	0-34-365-97-93	Artur Niedbala
śląskie	Gliwice	EuroService	Chorzowska 1	0-32-231-58-14	Dariusz Kupiec
śląskie	Gliwice	Zakład Usługowo-Handlowy	Jagiellońska 12	0-32-231-06-79	Józef Trojan
śląskie	Katowice	Z.U.H. "ELDOM"	Tysiąceca 3	0-32-254-11-81	Andrzej Kazek
śląskie	Łódź/gliwice	Z.U.H. "ELDOM"	Pogodna 2	0-33-863-16-12	Mirosław Ochty
świętokrzyskie	Kielce	Z.U.H. "Elektronom"	Chełmska 41	0-41-362-26-50	Ryszard Kutab
świętokrzyskie	Ostrowiec Świętokrzyski	PHU "Dom-Service"	Górszka 3	0-41-262-09-38	Zdzisław Salała
warmińsko-mazurskie	Elbląg	Naprawa Sprzętu AGD	Lokietka 44	0-55-237-94-05	Włodzisław Piękarczyk
warmińsko-mazurskie	Olsztyn	Naprawa Sprzętu AGD	Baracka 8A	0-89-542-74-42	Szczepan Birkos
wielkopolskie	Korlin	Naprawa AGD	Al. Majka 15	0-63-242-17-99	Aleksandra Jakubowska
wielkopolskie	Leszno	"Service RTV"	Chmielowego 35	0-65-529-94-36	Andrzej Nowakowski
wielkopolskie	Pila	UHZE "TELMISS"	Młynarska 4/4L	0-67-215-32-26	Zbigniew Stecko
wielkopolskie	Pila	PHU "TELMISS"	Targowa 10B/1L	0-67-212-54-53	Zbigniew Stecko
wielkopolskie	Poznań	PHU "Auto-Doni" s.c.	Os. Pławoskiego 18	0-61-877-53-11	Arkadiusz Mleńcal
zachodniopomorskie	Koszalin	PHU "AGRA"	Szyprów 4	0-94-341-66-68	Ryszard Mangiolo
zachodniopomorskie	Szczecin	MC-Service s.c.	Chmielowskiego 18	0-91-482-11-44	Dariusz Cymer

ADNOTACJE O PRZEBIEGU NAPRAWY

Lp.	Data zgłoszenia sprzętu do naprawy	Data zakończenia naprawy	Data wydania sprzętu z serwisu	Opis naprawy	Pieczętka zakładu	Pokwitowanie klienta

<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, kerek 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>

Utilizacja starych urządzeń

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