



LIGHT OVEN “SolarDOM”

**Piekarnik elektryczny SolarDOM z funkcją mikrofal
“SolarDOM” SÜTŐ**

MIKROVLNNÁ TROUBA “SolarDOM”

MIKROVLNNÁ RÚRA “SolarDOM”

OWNER'S MANUAL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV

NÁVOD K OBSLUZE

NÁVOD NA OBSLUHU

MP-9483SLC

P/ N: MFL30482202

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA PROSZĘ DOKŁADNIE ZAPOZNAĆ SIĘ Z NINIEJSZĄ
INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

Mielőtt használatba venné a készüléket, a szakszerű használat érdekében, kérjük **ŰZŐA**

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

PRED UVEDENÍM PŘÍSTROJA DO PREVÁDZKY SI DÔKLADNE PREČÍTAJTE TENTO NÁVOD NA OBSLUHU.

Bezpečnostné

Pokyny

Pokyny na zabránenie vystaveniu osôb možnému pôsobeniu mikrovlnnej energie.

Nepokúšajte sa uvádzať rúru do prevádzky pri otvorených 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 viacej tekutiny. Predišť 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 zatrepťe (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 stať 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	146
Obsah	147
Vybalenie a inštalácia.....	148 ~ 149
Ovládací panel	150
Nastavenie hodín	151
Detská poistka	152
Varenie s využitím konvekcie (prúdenie horúceho vzduchu)	153
Varenie v rýchlom kombinovanom režime	144 ~ 156
Rýchle automatické varenie	157 ~ 161
Rozmrazovanie	162
Sprivodca rozmrazovaním	163
Grilovanie	164
Varenie s mikrovlnným ohrevom	165
Mikrovlnný výkon Úroveň	166
Dvojfázové varenie	167
Varenie v pare	168 ~ 171
Quick Start (Rýchle spustenie)	172
Dlhšie alebo kratšie varenie	173
Riad testovaný podľa normy EN 60705	174
Dôležité bezpečnostné pokyny	
Pozorne si ich prečítajte a uložte pre neskoršie použitie	175 ~ 176
Riad vhodný pre Mikrovlnnú rúru	177
Charakteristika potravín A varenie v mikrovlnné rúre	178 ~ 179
Otázky A odpovede	180
Značenie vodičov napájacieho kábla Technické údaje	181

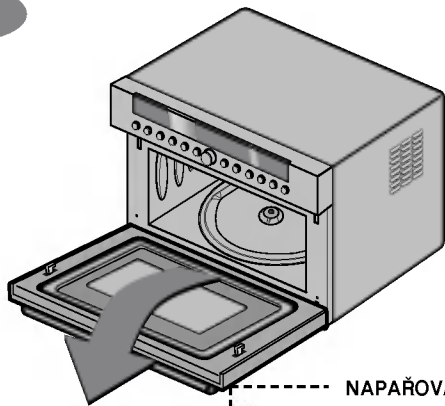
Vybalenie a inštalácia

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

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

1

Vybalte vašu rúru a umiestnite ju na plochý vodorovný povrch.



VYSOKÝ STOJANČEK
(Pre režim grilovania)



NÍZKY STOJANČEK
(Pre mikrovlnný
a konvekčný režim)



KOVOVÁ TÁCKA
(Pre rozmrazovanie)

NAPAŔOVAČ



VEKO



TANIER



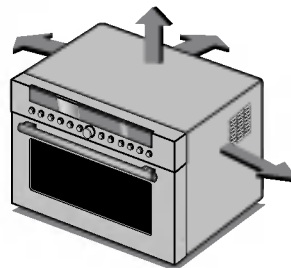
MISKA NA VODU
(KOVOVÁ TÁCKA)

2

Umiestnite rúru na vami vybrané miesto do výšky viac než 85 cm, ale uistite sa, že je aspoň 20 cm priestoru nad rúrou a 10 cm priestoru za rúrou pre dostatočné vetranie. Predná časť rúry by mala byť aspoň min. 8 cm/max. 22cm od okraja povrchu pre zabránenie prevrhnutia.

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

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



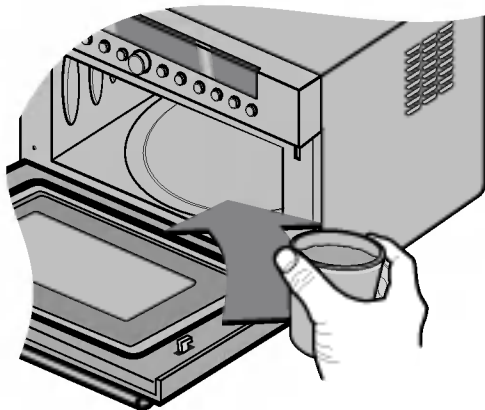
*** TÁTO RÚRA BY NEMALA BYŤ POUŽÍVANÁ PRE POTREBY KOMERČNÉHO HROMADNÉHO STRAVOVANIA !**
***TÚTO RÚRU JE MOŽNÉ POUŽÍVAŤ AKO VSTAVANÝ SPOTREBIČ.**
***JE NUTNÉ POUŽIŤ MONTÁŽNU SÚPRAVU, KTORÁ JE VÝROBKOM SPOLOČNOSTI LG ELECTRONICS.**

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

4 Otvorte rúru zatahnutím za **RUKOVÄŤ DVIEROK**. Dovnútra rúry umiestnite **KOVOVÁ TÁČKA**.

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

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



6 Stlačte tlačidlo **Stop/Clear** a raz stlačte tlačidlo **Start** pre nastavenie 30 sekúnd trvania varenia.



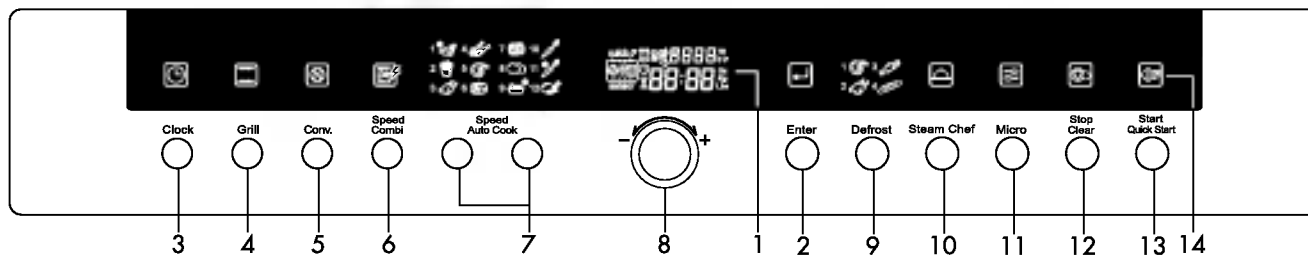
7 **DISPLAY** bude počítat' od 30 sekúnd nadol. Keď dosiahne 0, ozve sa **PÍPNUTIE**. Otvorte dvierka rúry a vyskúšajte teplotu vody. Ak vaša rúra pracuje, voda musí byť horúca. **Buďte opatrní pri vyberaní nádoby, môže byť horúca.**



VAŠA RÚRA JE TERAZ NAINŠTALOVANÁ

SK

Ovládací panel



- 1. Display Window:** Tu si môžete zobrazíť denný čas, čas varenia, výkonnosť úroveň a kategóriu varenia.
- 2. Enter:** Pomocou tohto tlačidla môžete určovať zvolenú kategóriu varenia, výkonnosť úroveň mikrovlnnej rúry alebo teplotu.
- 3. Clock:** Pomocou tohto tlačidla môžete voliť päť nastavení výkonnej úrovne.
- 4. Grill:** Pomocou tohto tlačidla môžete voliť päť kategórií grilovania.
- 5. Conv.:** Pomocou tohto tlačidla môžete voliť teplotu a čas konvekčného ohrevu.
- 6. Speed Combi:** Pomocou tohto tlačidla môžete voliť kombinované kategórie.
- 7. Speed Auto Cook:** Rýchle automatické varenie umožňuje prostredníctvom výberu druhu a hmotnosti potravín rýchle uvariť väčšinu Vašich obľúbených pokrmov.
- 8. Dial Knob:**
 - Otáčaním môžete nastavovať čas varenia, teplotu, hmotnosť a kategóriu varenia.
 - Počas varenia môžete v automatických aj ručných režimoch (okrem režimu rozmrazovania) otočením ovládača v ktoromkoľvek okamihu predĺžiť alebo skrátiť čas varenia.
- 9. Defrost:** Pomocou tohto tlačidla môžete voliť druh a hmotnosť potravín.
- 10. Steam chef:** Funkcia varenie v pare vám umožňuje variť váš obľúbený pokrm v jednom z režimov pary.
- 11. Micro:** Pomocou tohto tlačidla môžete nastavovať denný čas.
- 12. Stop/Clear:** Pomocou tohto tlačidla môžete vypnúť rúru a vymazať všetky zadané nastavenia okrem denného času.
 - Ak stlačíte tlačidlo Stop/Clear jedenkrát, zobrazia sa v okienku všetky ikony v režime denného času alebo v režime vymazania.
 - Ak stlačíte tlačidlo Stop/Clear opakovane, všetky ikony zmiznú.
- 13. Start/Quick Start:**
 - Ak chcete spustiť zvolený program varenia, stlačte jedenkrát toto tlačidlo. Funkcia rýchleho spustenia Vám umožňuje nastaviť 30-sekundové intervaly varenia na VYSOKÝ výkon. Nastavenie sa vykonáva opakovaným stlačením tlačidla rýchleho spustenia.
- 14. Icon:** Všetky ikony môžete zobrazíť jedným stlačením tlačidla „Stop/Clear“. Opakovaným stlačením tohto tlačidla sa všetky ikony odstránia (všetky ikony automaticky zmiznú po 15 sekundách). Blikanie znamená ďalší krok, ktorý je potrebné nastaviť. Počas varenia bude v okienku displeja zobrazená ikona zvoleného režimu varenia.

Nastavenie hodín

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

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

Skontrolujte, či ste z rúry odstránili všetky obaly.



POZNÁMKA: Informatívne blikanie

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

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

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

Rúra musí byť správne nainštalovaná - viď popis v predchádzajúcej časti tejto príručky.

Stlačte tlačidlo **Stop/Clear**.



Stlačte **jedenkrát** tlačidlo **Clock**.

(Ak chcete používať 12-hodinové zobrazenie času, stlačte tlačidlo **Clock** ešte raz. Ak chcete zvolené nastavenie hodín zmeniť, musíte rúru odpojiť od elektrickej zásuvky a potom ju opäť pripojiť.)



Otáčajte **Dial knob**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "14:00".

Nastavenie hodín potvrdíte stlačením tlačidla **Enter**.



Otáčajte **Dial knob**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "14:35".

Stlačte tlačidlo **Enter**.

Hodiny začnú odpočítavať čas.



SK

Detská poistka



SK

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

Stlačte tlačidlo **Stop/Clear**.



Stlačte tlačidlo **Stop/Clear** a podržte ho, kým sa na displeji nezobrazí "L" a nezaznie pípnutie.

DETSKÁ POISTKA je teraz nastavená. Zobrazenie času na displeji zmizne, o niekoľko sekúnd neskôr sa ale opäť objaví.

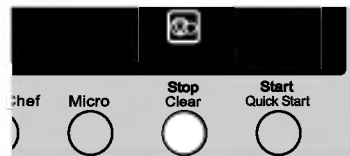


Pri stlačení ktoréhokoľvek tlačidla sa na displeji zobrazí údaj "L".



Ak chcete **DETSKÚ POISTKU** zrušiť, stlačte tlačidlo **Stop/Clear** a podržte ho, kým údaj "L" nezmizne.

Po odistení budete počuť **PÍPNUTIE**.



Varenie s využitím konvekcie (prúdenie horúceho vzduchu)

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

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

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

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

Na zahriatie na zvolenú teplotu bude rúra potrebovať niekoľko minút.

Pri dosiahnutí správnej teploty sa vaša rúra ozve PÍPNUTÍM.

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

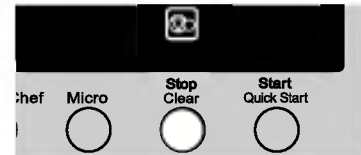
Pri varení v konvekčnom režime je nutné používať nízky stojanček.



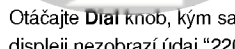
1. Postup pri predhriatí
Stlačte tlačidlo Stop/Clear.



2. Postup pri varení
Stlačte tlačidlo Stop/Clear.

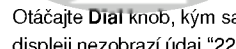


Zvoľte konvekčný režim
stlačením
tlačidla Conv.



Otáčajte Dial knob, kým sa na displeji nezobrazí údaj "220°C".

Zvoľte konvekčný režim
stlačením
tlačidla Conv.



Otáčajte Dial knob, kým sa na displeji nezobrazí údaj "220°C".



Nastavenie teploty potvrdíte stlačením tlačidla Enter



Otáčajte Dial knob, kým sa na displeji nezobrazí údaj "50:00".



Stlačte tlačidlo Start, na displeji sa zobrazí údaj "PrH".



Stlačte tlačidlo Start. Po ukončení varenia musíte na vybratie kovovej tácky z rúry použiť rukavice a vhodnú nádobu, pretože kovová tácka je veľmi horúca.



SK

Varenie

v rýchlom kombinovanom režime

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



Rýchly kombinovaný režim (Co-1, 2, 3)

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

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

* **Kategórie rýchleho kombinovaného režimu**

Co-1 **1** Gril-1 + mikrovlnný ohrev

Co-2 **2** Gril-2 + mikrovlnný ohrev

Co-3 **3** Gril-3 + mikrovlnný ohrev

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

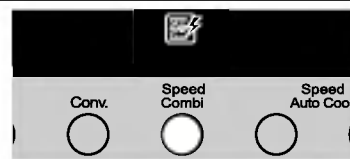
Co-5 **5** Konvekčné + mikrovlnný ohrev

* Režim grilovania: Viď strana 164

Stlačte tlačidlo **Stop/Clear**.



Stlačením tlačidla **Speed Combi** vyberte kombinovaný režim s grilovaním (Co-1, 2, 3).



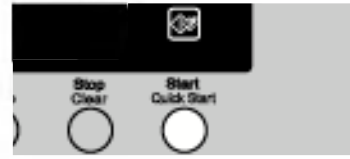
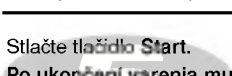
Otáčajte **Dial** knob, kým sa na displeji nezobrazí údaj "Co-1".



Otáčajte **Dial** knob, kým sa na displeji nezobrazí údaj "360W".



Otáčajte **Dial** knob, kým sa na displeji nezobrazí údaj "25:00".



Stlačte tlačidlo **Start**.

Po ukončení varenia musíte na vybratie kovovej tácky z rúry použiť rukavice a vhodnú nádobu, pretože kovová tácka je veľmi horúca.

v rýchlom kombinovanom režime

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



Rýchly kombinovaný režim (Co-4)

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

* **Kategórie rýchleho kombinovaného režimu**

- | | | |
|------|----------|--|
| Co-1 | 1 | Gril-1 + mikrovlnný ohrev |
| Co-2 | 2 | Gril-2 + mikrovlnný ohrev |
| Co-3 | 3 | Gril-3 + mikrovlnný ohrev |
| Co-4 | 4 | (Horné + spodné ohrevné teleso) + mikrovlnný ohrev |
| Co-5 | 5 | Konvekčné + mikrovlnný ohrev |

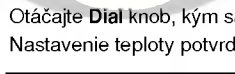
Stlačte tlačidlo **Stop/Clear**.



Stlačením tlačidla **Speed Combi** vyberte rýchly kombinovaný režim (Co-4).



Otáčajte **Dial** knob, kým sa na displeji nezobrazí údaj "Co-4". Potvrďte voľbu rýchleho kombinovaného režimu stlačením tlačidla **Enter**.



Otáčajte **Dial** knob, kým sa na displeji nezobrazí údaj "200°C". Nastavenie teploty potvrďte stlačením tlačidla **Enter**.

Otáčajte **Dial** knob, kým sa na displeji nezobrazí údaj "360W".

Nastavenie výkonu potvrďte stlačením tlačidla **Enter**.



Otáčajte **Dial** knob, kým sa na displeji nezobrazí údaj "25:00".

Stlačte tlačidlo **Start**.



Po ukončení varenia musíte na vybratie kovovej tácky z rúry použiť rukavice a vhodnú nádobu, pretože kovová tácka je veľmi horúca.

Varenie

v rýchlom kombinovanom režime

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



Rýchly
kombinovaný
režim (Co-5)

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

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

* Kategórie režimu rýchleho automatického varenia

- | | | |
|------|----------|--|
| Co-1 | 1 | Gril-1 + mikrovlnný ohrev |
| Co-2 | 2 | Gril-2 + mikrovlnný ohrev |
| Co-3 | 3 | Gril-3 + mikrovlnný ohrev |
| Co-4 | 4 | (Horné + spodné ohrevné teleso) + mikrovlnný ohrev |
| Co-5 | 5 | Konvekčné + mikrovlnný ohrev |

Stlačte tlačidlo **Stop/Clear**.



Stlačením tlačidla **Speed Combi** vyberte rýchly kombinovaný režim s konvekčným ohrevom.

Otáčajte **Dial** knob, kým sa na displeji nezobrazí údaj "Co-5".

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



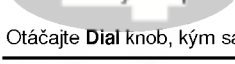
Otáčajte **Dial** knob, kým sa na displeji nezobrazí údaj "200°C".

Nastavenie teploty potvrdíte stlačením tlačidla **Enter**.



Otáčajte **Dial** knob, kým sa na displeji nezobrazí údaj "360W".

Nastavenie výkonu potvrdíte stlačením tlačidla **Enter**.



Otáčajte **Dial** knob, kým sa na displeji nezobrazí údaj "25:00".

Stlačte tlačidlo **Start**.

Počas varenia môžete čas varenia predĺžovať alebo skracovať otáčaním otočného ovládača.

Po ukončení varenia musíte na vybratie kovovej tácky z rúry použiť rukavice a vhodnú nádobu, pretože kovová tácka je veľmi horúca.



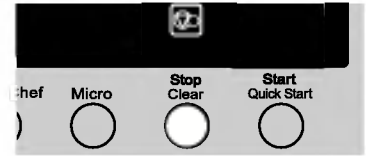
Rýchle automatické varenie

V nasledujúcom príklade sa dozviete, ako pripraviť 0,6 kg Zmrazená pizza (SC 1).

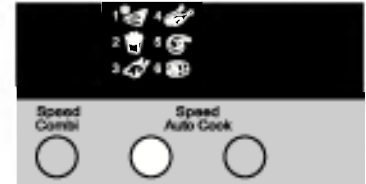


RÝCHLE AUTOMATICKÉ VARENIE
umožňuje prostredníctvom výberu druhu
a hmotnosti potravín rýchle uvariť väčšiu
Vašich obľúbených pokrmov.

Stlačte tlačidlo **Stop/Clear**.



Stlačte tlačidlo **Speed Auto Cook**.



Otáčajte **Dial knob**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "SC 1".

Potvrďte kategóriu (zmrazená pizza) stlačením tlačidla **Enter**.



Otáčajte **Dial knob**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "0.40kg".

Stlačte tlačidlo **Start**.

Po ukončení varenia musíte na vybratie kovovej tácky z rúry použiť rukavice a vhodnú nádobu, pretože kovová tácka je veľmi horúca.



SK

Rýchle automatické varenie

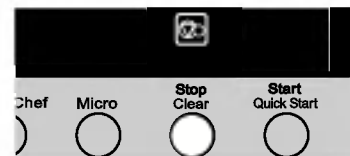
V nasledujúcom príklade sa dozviete, ako pripraviť 0,6 kg zemiaky varené v šupke (SC 8).



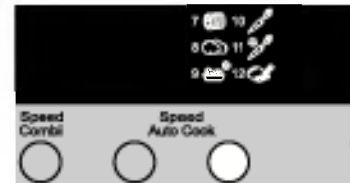
SK

RÝCHLE AUTOMATICKÉ VARENIE umožňuje prostredníctvom výberu druhu a hmotnosti potravín rýchle uvariť väčšinu Vašich obľúbených pokrmov.

Stlačte tlačidlo **Stop/Clear**.

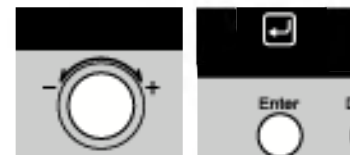


Stlačte tlačidlo **Speed Auto Cook**.



Otáčajte **Dial** knob, kým sa na displeji nezobrazí údaj "SC 8".

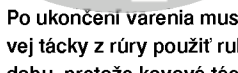
Potvrďte kategóriu stlačením tlačidla **Enter**.



Otáčajte **Dial** knob, kým sa na displeji nezobrazí údaj "0.60kg".

Stlačte tlačidlo **Start**.

Po ukončení varenia musíte na vybratie kovovej tácky z rúry použiť rukavice a vhodnú nádobu, pretože kovová tácka je veľmi horúca.



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

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

Funkcia	Kategória		Hmotnostný limit	Riad	Teplota potravín	Pokyny																	
Rýchle automatické varenie	SC 12	Ryža/Cestoviny	0,10 ~ 0,30 kg	Nízky stojanček + kovová tácka + miska s pokrievkou vhodná pre mikrovlnný ohrev	Izbová	<p>Nасыpte ryžu a 1/4 až 1 čajovú lyžičku soli do veľkej hlbkej misy (3L) s vriacou vodou. Po zaznení PÍPNUTIA jedenkrát zamiešajte.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Hmotnosť</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Pokrievka</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Voda</td> <td>Ryža</td> <td>250ml</td> <td>350ml</td> <td>480ml</td> <td>Áno</td> </tr> <tr> <td>Cestoviny</td> <td>300ml</td> <td>600ml</td> <td>900ml</td> <td>Nie</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Ryža - Po dokončení varenia nechajte zakryté odstáť počas 5 minút alebo dotedy, než sa voda vstrebe.</p> <p>** Cestoviny - Počas varenia niekoľkokrát podľa potreby zamiešajte. Po uvarení nechajte odstáť počas 1 alebo 2 minút. Opláchnite cestoviny studenou vodou.</p>	Hmotnosť		100g	200g	300g	Pokrievka	Voda	Ryža	250ml	350ml	480ml	Áno	Cestoviny	300ml	600ml	900ml	Nie
Hmotnosť		100g	200g	300g	Pokrievka																		
Voda	Ryža	250ml	350ml	480ml	Áno																		
	Cestoviny	300ml	600ml	900ml	Nie																		

SK

<Kovová tácka>



<Nízky stojanček + kovová tácka>



Rozmrazovanie

* Pri rozmrazovaní používajte iba kovovú tácku.



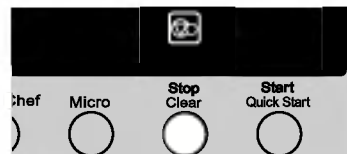
SK

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

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

Stlačte tlačidlo **Stop/Clear**.

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



Stlačte **jedenkrát** tlačidlo **Defrost**.

Otáčajte **Dial knob**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "dEF2".



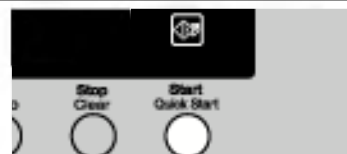
Potvrďte kategóriu (hydina) stlačením tlačidla **Enter**.

Zadajte hmotnosť zmrazených potravín, ktoré chcete rozmraziť.

Otáčajte **Dial knob**, kým sa na displeji nezobrazí hmotnosť zmrazených potravín "1.4kg".



Stlačte tlačidlo **Start**.



Počas rozmrazovania bude vaša rúra "PÍPÄŤ"; v tomto bode otvorte dverka rúry, obráťte pokrm a rozdeľte ho pre uistenie, či je potrebné ďalej rozmrazovať. Vytiahnite akékoľvek časti, ktoré sú rozmrazené alebo ich prikryte pre spomalenie rozmrazovania. Po kontrole zavrite dverka rúry a stlačte tlačidlo **START** pre pokračovanie rozmrazovania. **Vaša rúra nezastaví rozmrazovanie (dokonca aj po zaznení pípnutia), ak neotvoríte dverka.**

Sprievodca Rozmrazovaním

* Potraviny, ktoré chcete rozmraziť, by mali byť umiestnené v nádobe vhodnej pre mikrovlnné rúry, ktorá sa položí na kovovú tácku.

* V prípade potreby zakryte malé porcie mäsa alebo hydiny rovnými kusmi hliníkovej fólie (alobalu). Tým sa zabráni zahriatiu tenkých kusov počas rozmrazovania.

Zaistite, aby sa fólie nedotýkali stien rúry.

* Kusy, ako sú sekané mäso, kotlety, klobásky alebo slanina, čo najskôr oddelte.

Po zaznení PÍPNUTIA porciu obráťte. Rozmrazené porcie vyberte. Pokračujte v rozmrazovaní zostávajúcich kusov.

Po rozmrazení nechajte potraviny odstáť, kým sa úplne neuvolnia.

* Napríklad porcie mäsa a celé kurčatá by sa pred varením mali nechať najmenej 1 hodinu Odstáť.

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

Grilovanie

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



SK

Táto funkcia vám dovolí rýchle opieť pokrm na chrumkavo.

Pri grilovaní sa na kovovú tácku umiestni grilovací stojanček.

Pri grilovaní je nutné používať vysoký stojanček.



Stlačte tlačidlo **Stop/Clear**.



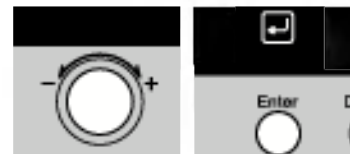
Stlačením tlačidla **Grill** zvolte režim grilovania.



Otáčajte **Dial knob**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "gr-1".

Nastavenie grilovania potvrdíte stlačením tlačidla **Enter**.

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



Otáčajte **Dial knob**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "12:30".



Stlačte tlačidlo **Start**.

Po ukončení varenia musíte na vybratie kovovej tácky z rúry použiť rukavice a vhodnú nádobu, pretože kovová tácka je veľmi horúca.



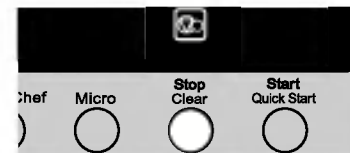
V nasledujúcom príklade sa dozviete, ako uvariť jedlo pri výkone 600 W za 5 minút a 30 sekúnd.



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

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

Rúra musí byť správne nainštalovaná - viď popis v predchádzajúcej časti tejto príručky.
Stlačte tlačidlo **Stop/Clear**.



Jedným stlačením tlačidla **Micro** vyberte režim mikrovlnného ohrevu.



Otáčajte **Dial** knob, kým sa na displeji nezobrazí údaj "600W".

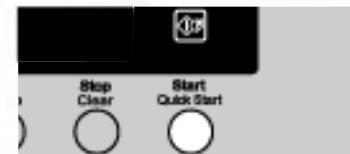
Nastavenie výkonu potvrdíte stlačením tlačidla **Enter**



Otáčajte **Dial** knob, kým sa na displeji nezobrazí údaj "5:30".






Stlačte tlačidlo **Start**.



Mikrovlnný výkon

Úroveň

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

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



Dvojfázové varenie

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



Počas dvojfázového varenia môžu byť otvorené dvierka rúry a pokrm môže byť skontrolovaný. Zavrite dvierka rúry a stlačte tlačidlo **Start**, potom etapa varenia bude pokračovať. Na konci fázy 1 zaznie pípnutie a pokračuje fáza 2. Ak si prajete vymazať program, stlačte dvakrát tlačidlo **Stop/Clear**.

Stlačte tlačidlo **Stop/Clear**.

Nastavte výkon a čas varenia pre fázu 1.

Jedným stlačením tlačidla **Micr** vyberte režim mikrovlnného ohrevu.



Otáčajte **Dial** knob, kým sa na displeji nezobrazí údaj "900W".

Nastavenie výkonu potvrdte stlačením tlačidla **Enter**.



Otáčajte **Dial** knob, kým sa na displeji nezobrazí údaj "11:00".

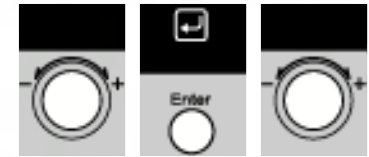
Nastavte výkon a čas varenia pre fázu 2.

Jedným stlačením tlačidla **Micr** vyberte režim mikrovlnného ohrevu.



Otáčajte **Dial** knob, kým sa na displeji nezobrazí údaj "360W".

Nastavenie výkonu potvrdte stlačením tlačidla **Enter**.



Otáčajte **Dial** knob, kým sa na displeji nezobrazí údaj "35:00".

Stlačte tlačidlo **Start**.



SK

Varenie v pare

V nasledujúcich príkladoch vám ukážeme, ako uvariť 0,6 kg zelené fazuľky.



SK

Táto funkcia vám umožňuje pripravovať potraviny v pare.

UPOZORNENIE:

1. Pri vyberaní NAPAROVAČA z rúry používajte vždy chňapky. Bude veľmi horúci.
2. Horúci NAPAROVAČ nepokladajte na stól alebo na povrch, ktorý by sa mohol ľahko roztaviť. Vždy použite podložku alebo rošt.
3. Pokiaľ použijete tento NAPAROVAČ, nalejte do neho min. 400 ml vody. Pokiaľ by ste použili menej než 400 ml vody, potraviny môžu byť nedovarené alebo môže dôjsť ku vzniku požiaru alebo významnému poškodeniu zariadenia.
4. Pri manipulácii NAPAROVAČA naplneného vodou buďte opatrní.
5. Pokiaľ používate NAPAROVAČ, musíte správne nasadiť kryt a vložiť do neho misku na vodu. Vajcia a gaštany by bez použitia krytu naparovača a misky na vodu explodovali.
6. Naparovač nikdy nepoužívajte v zariadení inej značky. Mohlo by dôjsť k vzniku požiaru alebo významnému poškodeniu zariadenia.

Stlačte **Stop/Clear**.



Stlačte **Steam Chef**.



Otočte **Dial knob**, až sa na displeji zobrazí "St 8".



Stlačením **Enter** potvrdíte kategóriu.



Otočte **Dial knob**, až sa na displeji zobrazí "0.6kg".



Stlačte **Start**.



<i>Funkcia</i>	<i>Prísady</i>		<i>Hmotnosť</i>	<i>Riadi</i>	<i>Teplota pred varením</i>	<i>Veľkosť prísad</i>	<i>Spôsob varenia</i>
Varenie v pare	St 1	Garnáty	0,2 - 0,8 kg	Veko Tanier Miska na vodu Kovová tácka	Chladnička	Malí garnáti (krevety, garnáti, kraby apod.)	Garnátov omyte. Do naparovača nalejte 400 ml vody alebo bieleho vína. Naparovací tanier s garnátmi vložte do naparovača. Priklopte vekom a vložte do rúry.
	St 2	Kôrovce	0,2 - 0,8 kg	Veko Tanier Miska na vodu Kovová tácka	Chladnička	Malé lastúry (mušle, lastúry apod.)	Lastúry omyte. Do naparovača nalejte 400 ml vody alebo bieleho vína. Naparovací tanier s lastúrami vložte do naparovača. Priklopte vekom a vložte do rúry.
	St 3	Celá ryba	0,2 - 0,8 kg	Veko Tanier Miska na vodu Kovová tácka	Chladnička	Max. hrúbka 3 cm Max. dĺžka 25 cm	Rybu omyte. Do naparovača nalejte 400 ml vody alebo bieleho vína. Naparovací tanier s rybou vložte do naparovača. Priklopte vekom a vložte do rúry.
	St 4	Rybie filety	0,2 - 0,8 kg	Veko Tanier Miska na vodu Kovová tácka	Chladnička	Max. hrúbka 2,5 cm	Rybu naporcujte. Do naparovača nalejte 400 ml vody alebo bieleho vína. Naparovací tanier s rybími filetami vložte do naparovača. Priklopte vekom a vložte do rúry.

Poznámka: Dĺžku varenia môžete počas varenia upraviť pomocou otočného ovládača.

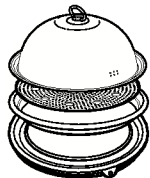
<i>Funkcia</i>	<i>Prísady</i>		<i>Hmotnosť</i>	<i>Riadi</i>	<i>Teplota pred varením</i>	<i>Veľkosť prísad</i>	<i>Spôsob varenia</i>
Varenie v pare	St 5	Mrkva	0,2 - 0,8 kg	Veko Tanier Miska na vodu Kovová tácka	Izbová teplota	Nakrájaná na kolieska alebo na kocky	Do napařovača nalejte 400 ml vody. Napařovací tanier so zeleninou vložte do napařovača. Priklopte vekom a vložte do rúry.
	St 6	Brokolica	0,2 - 0,8 kg	Veko Tanier Miska na vodu Kovová tácka	Chladnička	Malé ružičky	Vid' vyššie.
	St 7	Cuketa	0,2 - 0,8 kg	Veko Tanier Miska na vodu Kovová tácka	Chladnička	Nakrájaná na kocky	Vid' vyššie.
	St 8	Zelené fazuľky	0,2 - 0,6 kg	Veko Tanier Miska na vodu Kovová tácka	Chladnička		Vid' vyššie.
	St 9	Špenát	0,2 - 0,5 kg	Veko Tanier Miska na vodu Kovová tácka	Chladnička		Vid' vyššie.
	St 10	Karfiol	0,2 - 0,8 kg	Veko Tanier Miska na vodu Kovová tácka	Izbová teplota	Malé ružičky	Vid' vyššie.

Poznámka: Dĺžku varenia môžete počas varenia upraviť pomocou otočného ovládača.

<i>Funkcia</i>	<i>Prísady</i>		<i>Hmotnosť</i>	<i>Riadi</i>	<i>Teplota pred varením</i>	<i>Veľkosť prísad</i>	<i>Spôsob varenia</i>
Varenie v pare	St 11	Zemiaky	0,2 - 0,8 kg	Veko Tanier Miska na vodu Kovová tácka	Izbová teplota	Celé	Do naparovača nalejte 400 ml vody. Naparovací tanier so zeleninou vložte do naparovača. Priklopte vekom a vložte do rúry.
	St 12	Kuracie prsia	0,2 - 0,8 kg	Veko Tanier Miska na vodu Kovová tácka	Chladnička	Max. hrúbka 2,5 cm	Prípravte kuracie prsia. Do naparovača nalejte 400 ml vody alebo bieleho vína. Naparovací tanier s kuracími prsiami vložte do naparovača. Priklopte vekom a vložte do rúry.

Poznámka: Dĺžku varenia môžete počas varenia upraviť pomocou otočného ovládača.

< Naparovač + kovová táčňa >



Quick Start

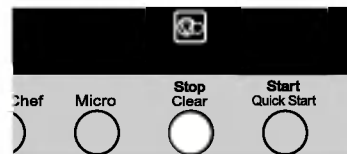
(Rýchle spustenie) *V nasledujúcom príklade sa dozviete, ako nastaviť 2 minúty varenia pri vysokom výkone (900 W).*



SK

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

Stlačte tlačidlo **Stop/Clear**.



Ak chcete zvoliť 2 minúty pri VYSOKOM výkone (900 W), stlačte štyrikrát tlačidlo **Quick Start**.

Vaša rúra sa spustí pred ukončením 4 stlačením.



Počas varenia s **rýchle spustenie** môžete dĺžku prípravy predĺžiť až na 9 minút 59 sekúnd opakovaným stlačením tlačidla **Quick Start**.



Dlhšie alebo kratšie varenie

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

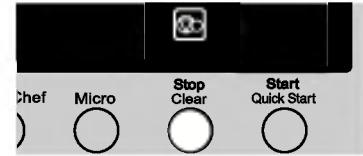


Ak zistíte, že potraviny sú pri použití programu pre RÝCHLE AUTOMATICKÉ VARENIE prevarené alebo nedovarené, môžete pomocou OTOČNHO OVLÁDAČA skrátiť alebo predĺžiť čas varenia.

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

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

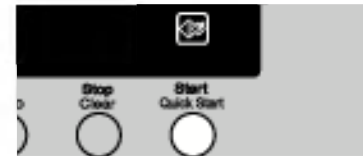
Stlačte tlačidlo **Stop/Clear**.



Nastavte požadovaný program pre **SPEED AUTO COOK**.

Zvoľte hmotnosť potravín.

Stlačte tlačidlo **Start**.



Otáčajte **Dial knob**.

Dĺžka varenia sa predĺži alebo skráti.



SK

Riad testovaný

podľa normy EN 60705

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

Používajte iba riad určený do mikrovlnnej rúry.

Upozornenie

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

Dôležité bezpečnostné pokyny

Pozorne si ich prečítajte a uložte pre neskoršie použitie

1. Nepokúšajte sa akokoľvek neodborne zasahovať do zariadenia rúry, t. j. akýmkoľvek spôsobom nastavovať a opravovať dvierka, ovládací panel, bezpečnostné blokovacie spínače, alebo akúkoľvek inú súčasť rúry. Vykonávanie akejkoľvek servisnej operácie alebo opráv, ktoré by mali za následok zloženie ktoréhokoľvek dielu 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, zabrániť 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. 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.


SK


Dôležité bezpečnostné pokyny


Pozorne si ich prečítajte a uložte pre neskoršie použitie


21. Ak sa poškodia tesnenia dvierok a príslušných častí 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 fľaš a nádobiek pre deti premiešajte alebo pretrepte a pred konzumáciou skontrolujte jeho teplotu.
29. Vajíčka v škrupinke a celé vajíčka 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 príslušných 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 vedú 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 upravovaných sklenených varných nádob. V mikrovlnnej rúre nepoužívajte jemné sklo, ako pohárik na likéry či na víno, mohli by sa pri ohreve tekutín rozbiť.

Umelohmotné zásobníky

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

Papier

Papierové tácky a krabičky vyhovujú podmienkam spracovania potravín v mikrovlnnej rúre s tou podmienkou, že doba varenia je krátka a potraviny uložené v papierových nádobách obsahujú málo tuku a vody. Papierové obrúsky sú tiež veľmi užitočné pre obalenie potravín a pre obloženie plechov na pečenie, v ktorých sa tepelne spracovávajú potraviny s vysokým obsahom tuku, ako napr. anglická slanina. Všeobecne platí zásada: nepoužívajte farebné papiere, pretože farba môže 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 vlastne bez toho, aby ste museli nakupovať nové vybavenie do kuchyne.

Keramikový 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 mikrovlnnej 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 receptoch uvádzané príkazy ako vybrať, zamiešať a pod. sú uvádzané iba ako najnižšie nutné odporúčané množstvo krokov. Pokiaľ by sa pokrm začal variť nejakým neočakávaným spôsobom, vykonajte potrebné zásahy, aby ste napravili 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 vaječ 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 voľiť čas dlhší, ako je uvedený ako maximálny v tejto príručke. Zásadou tejto knižky je, čo sa týka časových údajov varenia, zostávať konzervatívny. Trošku prevarené jedlo nemusí byť dobré. Pri niektorých receptoch, hlavne pri chlebe, koláčoch a pudingoch je odporúčané vybrať 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 "dojde".

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 nevysušili 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 kúskov mäsa vrátane kostí alebo tuku aby nedošlo k neočakávanému procesu a jedlo nebolo prevarené.

Množstvo potravín

Množstvo vyžiareného mikrovlnného žiarenia zostáva konštantné nezávisle na tom, koľko potravín do rúry vložíte. Čím viac surovín do mikrovlnnej rúry vložíte, tým viac času budete potrebovať na uvarenie jedla. Pokiaľ znížite množstvo uvedených 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 uvari vďaka odvodu tepla do vnútorných častí. Najhoršou formou pre mikrovlnnú rúru je hrubý hranol suroviny. Rohy takého kusu už budú spálené bez toho, aby pri tom došlo k ohriatiu vnútrajška. Potraviny vo forme guľatých tenkých plátok 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 odhmutým rohom, aby nedošlo k jej prasknutiu.

Hnednutie

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

Zakrytie papierom na pečenie

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

Rozmiestnenie a 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. Pokrmy v mikrovlnnej rúre sa musia miešať preto, aby sa teplo roznieslo, rozdelilo v celej hmote. Miešajte pokrmy vždy smerom od okrajov do vnútrajška, pretože krajné časti sa ohrievajú ako prvé.

Obrátenie

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

Umiestnenie hrubších kúskov ku kraju

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

Tienenie

Pomocou prúžkov alobalu (hliníková fólia zabraňuje prechodu mikrovln) je možné zabalit hrany a rohy štvorcových alebo hranatých kusov surovín tak, aby sa zabránilo spáleniu či prevareniu týchto porcií. Nepoužívajte väčšie množstvo hliníkovej fólie a dbajte na to, aby alobal bol uchytený vo vnútrajšku vamej 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 stredy suroviny.

Prepichovanie

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

Ako vyskúšať, či je pokrm uvarený.

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

Doba stáťia

Uvarené jedlá je potrebné často nechať stáť 3 až 10 minút po vybratí z mikrovlnnej rúry. Väčšiu dobu 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 rozstriednuté 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. Masťné 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 očistite handričkou navlhčenou v saponáte a vode, potom ju vytierajte iba čistou vodou a rúru nakoniec osušte jemnou handričkou alebo papierovým obrúskom. Aby ste predišli poškodeniu funkčných častí 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 očistite vlhkou handričkou a okamžite ho osušte handričkou suchou.

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

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

Kovové časti sa udržiavajú ľahšie čisté častejším vytieraním 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 žĺtok môže prasknúť v dôsledku nahromadenej pary pod blanou. Môžete tomu predísť prepichnutím žĺtkov pred varením. Nikdy nevaríte celé vajcia v škrupinke.

OTÁZKA: Prečo sa odporúča nechať jedlo stáť po ukončení varenia?

ODPOVEĎ: Po ukončení spracovania v mikrovlnnej rúre bude pokračovať proces varenia (pečenia) ešte po vybratí z rúry. Táto doba stáťia dokončí uvarenie vnútrajšku rovnomerným spôsobom. Čas stáťia 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 HNEDE PAPIEROVÉ VREČÚŠKA 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 uvedeným časom 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.

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

TECHNICKÉ ÚDAJE

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

SK

Slovak Republic - We need use this sentence :

Declared value of acoustical noise of this product is ...xx .dB(A). That comply with the requirements level A of acoustical power considering of reference acoustical power 1pW.

Code of Slovak law no.177/2002 / EN60704

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je ...xx .dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1pW.

Zbierka zákonov č.177/2002 / EN60704

Czech Republic

Information for customer.

Noise regarding EN:

-norm EN 60704-x-x xxdB(A)

Informace pro zákazníka.

Hlučnost dle Evropské normy :

-norma EN 60704-x-x xxdB(A)

GB

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

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

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

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

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

PL

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

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

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

HU

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

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

CZ

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

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

SK

DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA PRE SPRÁVNU LIKVIDÁCIU VÝROBKU V SÚLADE S EURÓPSKOU SMERNICOU 2002/96/ES.

Po ukončení pracovnej životnosti výrobku sa s ním nesmie zaobchádzať ako s mestským odpadom. Musíte ho odovzdať v auto-riзованých miestnych strediskách na zber špeciálneho odpadu alebo u predajcu, ktorý zabezpečuje túto službu. Oddelenou likvidáciou elektrospotrebiča sa predíde možným negatívnym vplyvom na životné prostredie a zdravie, ktoré by mohli vyplývať z nevhodnej likvidácie odpadu a zabezpečiť sa tak recyklácia materiálov, čím sa umožní značná úspora energie a zdrojov. Nevyhnutnosť oddelenej likvidácie domáceho spotrebiča pripomína označenie na výrobku zobrazujúce preškrtnutú nádobu na domový odpad.



Dovozca do ČR a SR:
LG Electronics CZ, s.r.o.

Zlatý Anděl - Nádražní 23 / 344

151 34 Praha 5

Česká republika

www.lgecz.cz

e-mail: info@lgecz.cz

tel.: +420 234 094 600

Vyrobilo Z STUDIO

<http://www.zstudio.cz>