



# **LIGHT OVEN "Solar DOM" FOUR A MICRO-ONDES "Solar DOM" KOMBIGERÄT "Solar DOM" MIKROVLNNÁ RÚRA "SolarDOM"**

## **OWNER'S MANUAL MANUEL D'UTILISATION BEDIENUNGSANLEITUNG NÁVOD NA OBSLUHU**

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.  
VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL D'UTILISATION AVANT  
D'UTILISER L'APPAREIL.  
LESEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DER INBETRIEBNAHME  
AUFMERKSAM DURCH.  
PRED UVEDENÍM PRÍSTROJA DO PREVÁDZKY SI DÔKLADNE  
PREČÍTAJTE TENTO NÁVOD NA OBSLUHU.

**MP-9485S**

P/No: MFL33028802

# 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 bubľania. 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 zatrepte (zvlášť u dojčenských fliaš a nádob s detskou výživou) a skontrolujte teplotu pred konzumáciou, aby nedošlo k opareniu (zvlášť u dojčenských fliaš a nádob s detskou výživou). Dávajte pozor pri manipulácii s nádobami.

### **UPOZORNENIE:**

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

## Ako pracuje mikrovlnná rúra.

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

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

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

## *Ide o veľmi bezpečné zariadenie.*

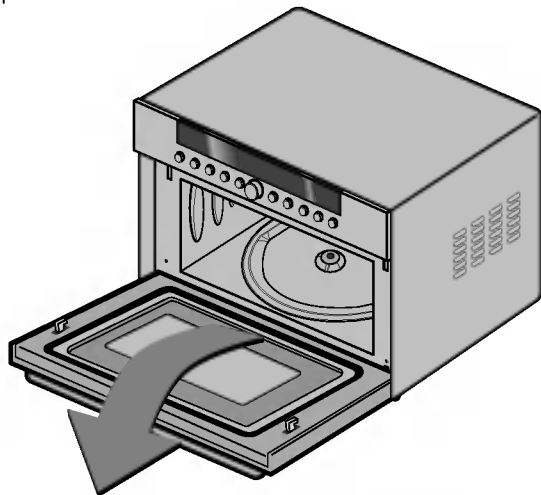
**Mikrovlnná rúra je jedným z najbezpečnejších domácich spotrebičov. Akonáhle sa dvierka otvorí, generovanie mikrovln sa automaticky zastaví. V priebehu ohrevu potravín sa mikrovlnná energia úplne premení na teplo. Žiadny škodlivý "zvyšok" mikrovln nikdy nezostáva v pokrmoch a nemôže poškodiť vaše zdravie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

Bezpečnostné Pokyny _____	98
Obsah _____	99
Vybalenie a Inštalácia _____	100 ~ 101
Ovládací panel _____	102
Nastavenie hodín _____	103
Detská poistka _____	104
Varenie s využitím konvekcie (prúdenie horúceho vzduchu) _____	105
Varenie v rýchlom kombinovanom režime _____	106 ~ 108
Režim rýchleho automatického varenia _____	109 ~ 113
Rozmrazovanie _____	114
Sprievodca rozmrazovaním _____	115
Grilovanie _____	116
Varenie s mikrovlnným ohrevom _____	117
Mikrovlnný výkon Úroveň _____	118
Dvojfázové varenie _____	119
Quick Start (Rýchle spustenie) _____	120
Dlhšie alebo kratšie varenie _____	121
Dôležité bezpečnostné pokyny	
Pozorne si ich prečítajte a uložte pre neskoršie použitie _____	122 ~ 123
Riad vhodný pre Mikrovlnnú rúru _____	124
Charakteristika potravín A varenie v mikrovlnnej rúre _____	125 ~ 126
Otázky A odpovede _____	127
Plug Wiring Information/Technical Specifications _____	128

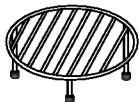
# Vybalenie a Inštalácia

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.

**1** Vybalte vašu rúru a umiestnite ju na plochý vodorovný povrch.



**VYSOKÝ  
STOJANČEK**  
(Pre režim grilovania)

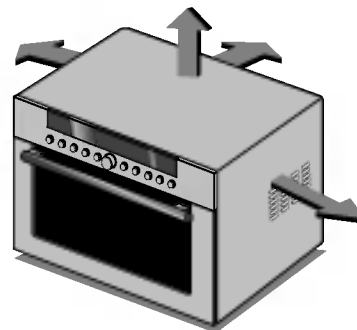


**NÍZKY STOJANČEK**  
(Pre mikrovlnný  
a konvekčný režim)



**KOVOVÁ TÁCKA**  
(Pre rozmrazovanie)

**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.

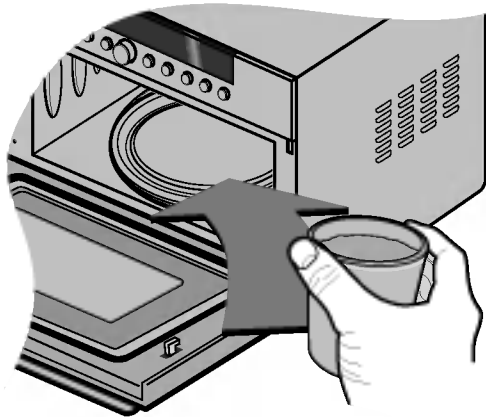


**\* TÁTO RÚRA BY NEMALA BYŤ POUŽÍVANÁ PRE POTREBY  
KOMERČNÉHO HROMADNÉHO STRAVOVANIA !**  
**\* TÚTO RÚRU JE MOŽNÉ POUŽÍVAŤ AKO VSTAVANÝ SPOTREBIČ.**  
**\* JE NUTNÉ POUŽIŤ MONTÁŽNU SÚPRAVU, KTORÁ JE VÝROBKOM  
SPOLOČNOSTI LG ELECTRONICS.**

**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 **RUKOVIŠŤ DVIEROK**. Dovnútra rúry umiestnite **KOVOVÚ TÁCKU**.

**5** Naplňte **bezpečnú nádobu určenú pre mikrovlnné rúry** vodou v množstve 300 ml. Položte ju na **KOVOVÚ TÁCKU** a zavrite dvierka rúry. Ak máte nejaké pochybnosti o tom, aký typ nádoby použiť, postupujte podľa pokynov na strane 124.



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



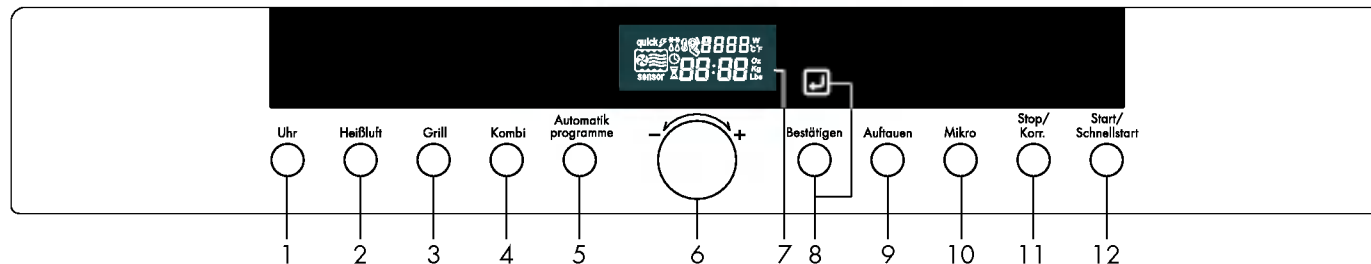
**7** **DISPLAY** bude počítať od 30 sekúnd nadol. Keď dosiahne 0, ozve sa PÍPNUTIE. Otvorte dvierka rúry a vyskúšajte teplotu vody. Ak vaša rúra pracuje, voda musí byť horúca. **Buďte opatrní pri vyberaní nádoby, môže byť horúca.**



**VAŠA RÚRA JE TERAZ NAINŠTALOVANÁ**

**8** Obsah fliaš na kŕmenie a detských fliaš na kŕmenie musí byť premiešaný a pretrepaný a pred konzumáciou musí byť skontrolovaná teplota, aby sa predišlo popáleniu.

# Ovládací panel



**1. Uhr:** Pomocou tohto tlačidla môžete nastavovať denný čas.

**2. Heißluft:** Pomocou tohto tlačidla môžete voliť teplotu a čas konvekčného ohrevu.

**3. Grill:** Pomocou tohto tlačidla môžete voliť päť kategórií grilovania.

**4. Kombi:** Pomocou tohto tlačidla môžete voliť kombinované kategórie.

**5. Automatik programme:** Rýchle automatické varenie umožňuje prostredníctvom výberu druhu a hmotnosti potravín rýchle uvariť väčšinu Vašich obľúbených pokrmov.

**6. Otočný ovládač:**

- Otáčaním môžete nastavovať čas varenia, teplotu, hmotnosť a kategórie varenia.
- Počas varenia môžete v automatických aj ručných režimoch (okrem režimu rozmrazovania) otočením ovládača v ktoromkoľvek okamihu predĺžiť alebo skrátiť čas varenia.

**7. Okienko s displejom:** Tu si môžete zobrazíť denný čas, čas varenia, výkonovú úroveň a kategóriu varenia.

**8. Bestätigen:** Pomocou tohto tlačidla môžete určovať zvolenú kategóriu varenia, výkonovú úroveň mikrovlnnej rúry alebo teplotu.

**9. Auftauen:** Pomocou tohto tlačidla môžete voliť druh a hmotnosť potravín.

**10. Mikro:** Pomocou tohto tlačidla môžete voliť päť nastavení výkonovej úrovne.

**11. Stop/Korr.:** Pomocou tohto tlačidla môžete vypnúť rúru a vymazať všetky zadané nastavenia okrem denného času.

**12. Start/SchnellStart:**

- 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.

# 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 - vid' popis v predchádzajúcej časti tejto príručky.

Stlačte tlačidlo **Stop/Korr.**



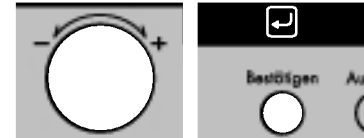
Stlačte jedenkrát tlačidlo **Uhr.**

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



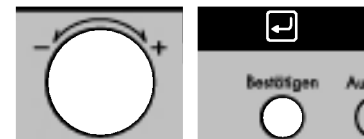
Otáčajte **otočným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "14:00".

Nastavenie hodín potvrdte stlačením tlačidla **Bestätigen**.



Otáčajte **otočným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "14:35".

Stlačte tlačidlo **Bestätigen**.  
Hodiny začnú odpočítavať čas.



# Detská poistka



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

Stlačte tlačidlo **Stop/Korr.**



Stlačte tlačidlo **Stop/Korr.** a podržte ho, kým sa na displeji nezobrazí "**L**" a nezaznie pípnutie. **DETSKÁ POISTKA** je teraz nastavená.

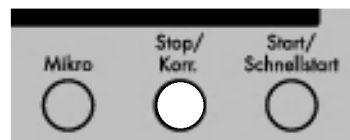
Zobrazenie času na displeji zmizne, o niekoľko sekúnd neskôr sa ale opäť objaví.



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



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

Úprava teploty: Pri pečení nižšie uvedených druhov pokrmov znížte konvekčnú teplotu tak, aby bola o 30 - 40°C nižšia než teplota uvedená vo vašom vlastnom recepte.

- Pečivo (múčniky, chlieb, plnené koláče, čajové pečivo atď.), dusené pokrmy (cestoviny, ryža atď.).

Pri varení v konvekčnom režime sa odporúča použitie nízkeho stojančeka.



### 1. Postup pri predhriatí

Stlačte tlačidlo **Stop/Korr.**



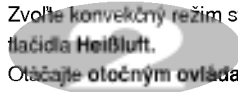
### 2. Postup pri varení

Stlačte tlačidlo **Stop/Korr.**



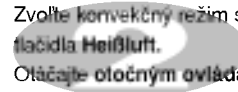
Zvoľte konvekčný režim stlačením tlačidla **Heißluft**.

Otáčajte **otočným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "220°C".



Zvoľte konvekčný režim stlačením tlačidla **Heißluft**.

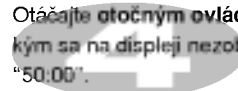
Otáčajte **otočným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "220°C".



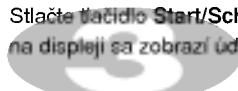
Nastavenie teploty potvrdte stlačením tlačidla **Bestätigen**.



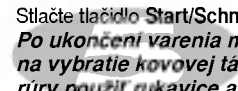
Otáčajte **otočným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "50:00".



Stlačte tlačidlo **Start/Schnellstart**. Na displeji sa zobrazí údaj "Pr-H".



Stlačte tlačidlo **Start/Schnellstart**. 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).

\* **Kategória 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 (1550W) + spodné ohrevné teleso + mikrovlnný ohrev

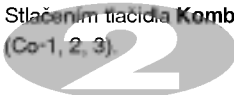
**Co-5** 5 Horné (1100W) + spodné ohrevné teleso + mikrovlnný ohrev

\* Režim grilovania: Viď strana 116

Stlačte tlačidlo **Stop/Korr.**



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

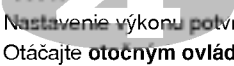


Otáčajte **otočným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "Co-1".



Potvrďte voľbu nastavenia Grill-1 stlačením tlačidla **Bestätigen**.

Otáčajte **otočným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "360W".



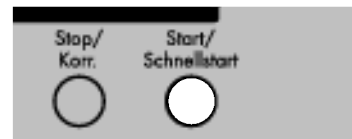
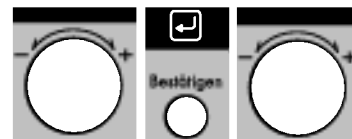
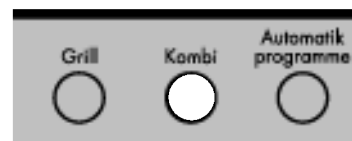
Nastavenie výkonu potvrdte stlačením tlačidla **Bestätigen**.

Otáčajte **otočným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "25:00".

Stlačte tlačidlo **Start/Schnellstart**.

Počas varenia môžete čas varenia predlžovať 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.**



## 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**

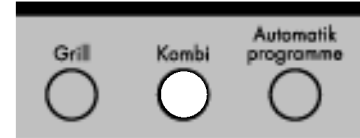
- Co-1** **1** Gril-1 + mikrovlnný ohrev
- Co-2** **2** Gril-2 + mikrovlnný ohrev
- Co-3** **3** Gril-3 + mikrovlnný ohrev
- Co-4** **4** Horné (1550W) + spodné ohrevné teleso + mikrovlnný ohrev
- Co-5** **5** Horné (1100W) + spodné ohrevné teleso + mikrovlnný ohrev

\* Režim grilovania: Viď strana 116

Stlačte tlačidlo **Stop/Korr.**

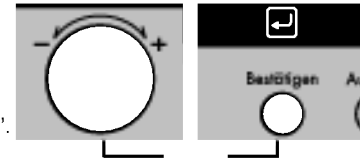


Stlačením tlačidla **Kombi** vyberte rýchly kombinovaný režim (Co-4).



Otáčajte **otočným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "Co-4".

Potvrďte voľbu rýchleho kombinovaného režimu stlačením tlačidla **Bestätigen**.



Otáčajte **otočným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "200°C".

Nastavenie teploty potvrdíte stlačením tlačidla **Bestätigen**.



Otáčajte **otočným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "360W".

Nastavenie výkonu potvrdíte stlačením tlačidla **Bestätigen**.

Otáčajte **otočným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "25:00".



Stlačte tlačidlo **Start/Schnellstart**.

Počas varenia môžete čas varenia predlžovať 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.

# 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 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 (1550W) + spodné ohrevné teleso + mikrovlnný ohrev

**Co-5** 5 Horné (1100W) + spodné ohrevné teleso + mikrovlnný ohrev

\* Režim grilovania: Viď strana 116

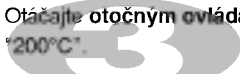
Stlačte tlačidlo **Stop/Korr.**



Stlačením tlačidla **Kombi** vyberte rýchly kombinovaný režim s konvekčným ohrevom.

Otáčajte **otočným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "Co-5".

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



Otáčajte **otočným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "200°C".

Nastavenie teploty potvrdíte stlačením tlačidla **Bestätigen**.

Otáčajte **otočným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "360W".

Nastavenie výkonu potvrdíte stlačením tlačidla **Bestätigen**.

Otáčajte **otočným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "25:00".

Stlačte tlačidlo **Start/Schnellstart**.

Počas varenia môžete čas varenia predlžovať 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.



## rýchleho automatického varenia

V nasledujúcom príklade sa dozviete, ako pripraviť 0,4 kg zmrazená pizza (SC 1).



Ponuky režimu rýchleho automatického varenia sú naprogramované.

Rýchle automatické varenie umožňuje prostredníctvom výberu druhu a hmotnosti potravín rýchle uvariť väčšinu vašich obľúbených pokrmov.

Stlačte tlačidlo **Stop/Korr.**



Stlačte tlačidlo **Automatik Programme.**



Otáčajte **otáčacím ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "SC 1".



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

Otáčajte **otáčacím ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "0.40kg".

Stlačte tlačidlo **Start/Schnellstart**.

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

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



# Režim

## rýchleho automatického varenia

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



### RÝCHLE AUTOMATICKÉ VARENIE

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

Stlačte tlačidlo **Stop/Korr.**



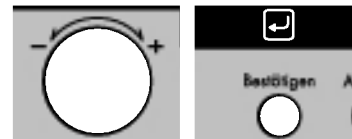
Stlačte tlačidlo **Automatik Programme.**



Otáčajte **otočným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "SC 8".



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

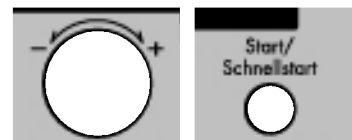


Otáčajte **otočným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "0.60kg".

Stlačte tlačidlo **Start/Schnellstart**.

Počas varenia môže 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.



<b>Funkcia</b>	<b>Kategória</b>		<b>Hmotnostný limit</b>	<b>Riad</b>	<b>Teplota potravín</b>	<b>Pokyny</b>
<b>Rýchle automatické varenie</b>	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 dokočení ohrievania nechajte odstáť počas 1 až 2 minút.
	SC 2	Vyprážené zemiakové hranolčeky	0,20~0,75 kg	Vysoký stojanček + 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	Vysoký stojanček + 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	Vysoký 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.

<i>Funkcia</i>	<i>Kategória</i>		<i>Hmotnostný limit</i>	<i>Riad</i>	<i>Teplota potravín</i>	<i>Pokyny</i>
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 tácke. Po zaznení PÍPNUTIA porciu obráťte. Potom pokračujte vo varení stlačením tlačidla Start. Po dokončení varenia nechajte odstáť 10 minút zakryté fóliou.
	SC 8	Zemiaky varené v šupke	0,20~1,00 kg	Vysoký stojanček + 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	Kovová tácka + 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	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



<b>Funkcia</b>	<b>Kategória</b>		<b>Hmotnostný limit</b>	<b>Riad</b>	<b>Teplota potravín</b>	<b>Pokyny</b>																	
<b>Rýchle automatické varenie</b>	SC 12	Ryža/ Cestoviny	0,10~0,30 kg	Kovová tácka + miska s pokrievkou vhodná pre mikrovlnný ohrev	Izbová	<p>Nasypte ryžu a 1/4 až 1 čajovú lyžičku soli do veľkej hlbokej 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>300ml</td> <td>600ml</td> <td>900ml</td> <td>Áno</td> </tr> <tr> <td>Cestoviny</td> <td>400ml</td> <td>800ml</td> <td>1200ml</td> <td>Nie</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Ryža - Po dokončení varenia nechajte zakryté odstať počas 5 minút alebo dovtedy, než sa voda vstrebe. ** Cestoviny - Počas varenia niekoľkokrát podľa potreby zamiešajte. Po uvarení nechajte odstať počas 1 alebo 2 minút. Opláchnite cestoviny studenou vodou.</p>	Hmotnosť		100g	200g	300g	Pokrievka	Voda	Ryža	300ml	600ml	900ml	Áno	Cestoviny	400ml	800ml	1200ml	Nie
Hmotnosť		100g	200g	300g	Pokrievka																		
Voda	Ryža	300ml	600ml	900ml	Áno																		
	Cestoviny	400ml	800ml	1200ml	Nie																		

<Kovová tácka>



<Nízky stojanček+ Kovová tácka>



<Vysoký stojanček+ Kovová tácka>



# Rozmrazovanie

**\* Pri rozmrazovaní používajte iba kovovú tácku.**



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

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

1. Stlačte tlačidlo **Stop/Korr.**

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



2. Stlačte jedenkrát tlačidlo **Auftauen.**

Otáčajte **otočným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "dEF2".



3. Potvrďte kategóriu (hydina) stlačením tlačidla **Bestätigen.**

Zadajte hmotnosť zmrazených potravín, ktoré chcete rozmraziť.

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



4. Stlačte tlačidlo **Start/Schnellstart.**



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

## SPRIEVODCA ROZMRAZOVANÍM

- \* Potraviny, ktoré chcete rozmraziť, by mali byť umiestnené v nádobe vhodnej pre mikrovlnné rúry, ktorá sa položí na kovovú tácku.
- \* V prípade potreby zakryte malé porcie mäsa alebo hydiny rovnými kusmi hliníkovej fólie (alobalu). Tým sa zabráni zahriatiu tenkých kusov počas rozmrazovania.  
Zaistite, aby sa fólie nedotýkali stien rúry.
- \* Kusy, ako sú sekané mäso, kotlety, 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 neuvoľnia.
- \* Napríklad porcie mäsa a celé kurčatá by sa pred varením mali nechať najmenej 1 hodinu ODSŤÁŤ.

Kategória	Hmotnostný limit	Riad	Potravina
<b>Mäso</b> (dEF1)	0,1 ~ 3,0 kg	Kovová tácka+ Mikrovlnnú rúru tanierne	<b>Mäso</b> 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.
<b>Hydina</b> (dEF2)	0,1 ~ 4,0 kg		<b>Hydina</b> Celé kurča, stehienka, prsia, morčacie prsia (do 2,0 kg) Po zaznení pípnutia potraviny obráťte. Po rozmrazení ich nechajte 20 - 30 minút odstáť.
<b>Ryby</b> (dEF3)	0,1 ~ 4,0 kg		<b>Ryby</b> Filety, plátky, celé ryby, plody mora Po zaznení pípnutia potraviny obráťte. Po rozmrazení ich nechajte 10 - 20 minút odstáť.
<b>Chlieb</b> (dEF4)	0,1 ~ 0,5 kg	Kovová tácka+ Papierové obrúsky	<b>Chlieb</b> Nakrájaný chlieb, buchty, bagety atď.

# Grilovanie

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



Táto funkcia vám dovolí rýchle opieť pokrm na chrumkavo.

Pri grilovaní sa na kovovú tácku umiestni grilovací stojanček.

Pri grilovaní je nutné používať vysoký stojanček.



Stlačte tlačidlo **Stop/Korr.**



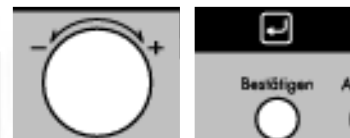
Stlačením tlačidla **Grill** zvolíte režim grilovania.



Otáčajte **otočným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "gr-1".

Nastavenie grilovania potvrdíte stlačením tlačidla **Bestätigen**.

Katégoria	Displej	Zapnuté výhrevné teleso
Grill-1	gr-1	Horné výhrevné teleso(1550W)
Grill-2	gr-2	Horné výhrevné teleso(1100W)
Grill-3	gr-3	Dolné výhrevné teleso(700W)



Otáčajte **otočným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "12:30".

Stlačte tlačidlo **Start**.

Počas varenia môžete čas varenia predlžovať 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.



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/Korr.**



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

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



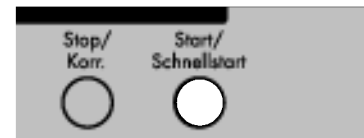
Nastavenie výkonu potvrdíte stlačením tlačidla **Bestätigen**.



Otáčajte **otočným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "5:30".




Stlačte tlačidlo **Start/Schnellstart**.



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



# Dvojfázové varenie

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



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

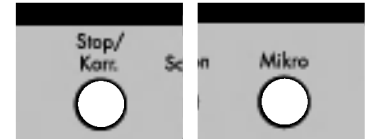
Na konci fázy 1 zaznie pípnutie a pokračuje fáza 2.

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

Stlačte tlačidlo **Stop/Korr.**

Nastavte výkon a čas varenia pre fázu 1.

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



Otáčajte **otočným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "900W".

Nastavenie výkonu potvrdíte stlačením tlačidla **Bestätigen**.

Otáčajte **otočným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "11:00".



Nastavte výkon a čas varenia pre fázu 2.

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



Otáčajte **otočným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "360W".

Nastavenie výkonu potvrdíte stlačením tlačidla **Bestätigen**.

Otáčajte **otočným ovládačom**, kým sa na displeji nezobrazí údaj "35:00".



Stlačte tlačidlo **Start/Schnellstart**.

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



# Quick Start

## (Rýchle spustenie)

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



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

Stlačte tlačidlo **Stop/Korr.**



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

Vaša rúra sa spustí pred ukončením 4 stlačení.





# 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).

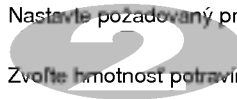
Dĺžka varenia	Predĺženie alebo skrátenie času
0-3 min.	10 S
3-20 min.	30 S
20-30 min.	1 Min
30-90 min.	5 Min

Stlačte tlačidlo **Stop/Korr.**



Nastavte požadovaný program pre **Automatik programme.**

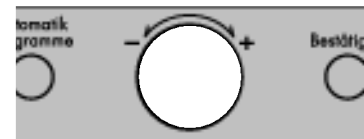
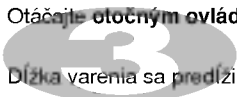
Zvoľte hmotnosť potravín.



Stlačte tlačidlo **Start/Schnellstart.**

Otáčajte **otočným ovládačom.**

Dĺžka varenia sa predlíži alebo skráti.



SK

# 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 žiarenia je nebezpečné. Opravu smie vykonávať iba kvalifikovaný servisný technik.
- 2 Nikdy nezapínajte rúru pokiaľ je prázdna. Odporúčame vždy, keď je prázdna, nechať v rúre pohár s vodou. Voda bezpečne pohltí mikrovlnnú energiu pokiaľ dôjde k náhodnému zapnutiu.
- 3 V rúre 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 vnútrajška rúry.
- 8 Nepoužívajte recyklované papierové výrobky, keďže môžu obsahovať nečistoty, spôsobujúce v rúre iskrenie a/alebo oheň pri varení.
- 9 Neoplachujte ihneď po pečení sklenený otáčavý tanier vo vode, mohol by 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 Presvedčite sa, že predná strana dvierok rúry je najmenej 8 cm vzdialená od hrany povrchu, na ktorom je rúra umiestnená, zabránite tým náhodnému dotyku zariadenia.
- 12 Pred varením prepichnete šupky zemiakov, jablák a všetkých podobných druhov ovocia a zeleniny.
- 13 Nevarte v rúre vajčička v škrupinke. Vo vnútri vznikajúci tlak môže spôsobiť explóziu vajčička.
- 14 Nepožívajme 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 plamene zhasli.
- 18 Ak sa ohrieva jedlo v nádobách pre jednorázové použitie z plastov, papiera alebo iných horľavých materiálov, kontrolujte často rúru a tieto nádoby kvôli možnému vznieteniu.
- 19 Deťom povolte používanie mikrovlnnej rúry bez dozoru iba v prípade, že boli 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 príslušné 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 sporujete 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 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 vedia používať rúru bezpečným spôsobom a sú si vedomé nebezpečenstva, ktoré môže vzniknúť nesprávnym použitím.

SK

# Riad vhodný pre

## Mikrovlnnú rúru

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

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

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

### **Jedálenské taniere**

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

### **Sklenený riad**

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

### **Umelohmotné zásobníky**

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

### **Papier**

Papierové tácky a krabičky vyhovujú podmienkam spracovania potravín v mikrovlnnej rúre s tou podmienkou, že doba varenia je krátka a potraviny uložené v papierových nádobách obsahujú málo tuku a vody. Papierové obrúsky sú tiež veľmi užitočné pre obalenie potravín a pre obloženie plechov na pečenie, v ktorých sa tepelne spracovávajú potraviny s vysokým obsahom tuku, ako napr. anglická slanina. Všeobecne platí zásada: nepoužívajte farebné papiere, pretože farba môže pušťať. 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 unikáť. 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 vlastniete 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 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 vajec bude trvať omnoho dlhšie, ako keď tieto suroviny budú mať izbovú teplotu. Pri všetkých receptoch v tejto príručke sú uvedené časové údaje v určitom rozsahu. Môže sa stať, že keď použijete spodný časový údaj, jedlo zostane nedovarené a možno, že podľa vašej chuti budete niekedy voliť čas dlhší, ako je uvedený ako maximálny v tejto príručke. Zasadou 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 "dôjde".

### Hustota potravín

Ľahké, porézne pokrmové ako chlieb, pečivo sú hotové omnoho skôr ako potraviny s vysokou hustotou ako stehno a guláše. Pri mikrovlnnom spracovaní poréznych potravín musíte dávať pozor, aby sa okraje nevyusušili 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 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 priťom došlo k ohriatiu vnútrajška. Potraviny vo forme guľatých tenkých plátkov a jedlo vo forme krúžkov sa naopek pripravuje veľmi dobre. Zakrytie Zakrytím nádoby dôjde k zachyteniu tepla a pary čo urýchli proces varenia. Použite pokrievku alebo mikrotéfnovú fóliu určenú pre mikrovlnné rúry s jedným odhrnutým rohom, aby nedošlo k jej prasknutiu.

### Hnednutie

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

### Zakrytie papierom na pečenie

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

### Rozmiestnenie a vzdialenosti

Jednotlivé kúsky pokrmov, ako napr. opekané zemiaky, malé pečivo alebo predkrm 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.

SK

# 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 vnútra, pretože krajné časti sa ohrievajú ako prvé.

### Obrátenie

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

### Umiestnenie hrubších kúskov ku kraju

Keďže 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 zabalíť hrany a rohy štvorcových alebo hranatých kúskov surovín tak, aby sa zabránilo spáleniu či prevareniu týchto porcií. Nepoužívajte väčšie množstvo hliníkovej fólie a dbajte na to, aby alobal bol uchytený vo 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, muče a ustrice a úplné kusy zeleniny a ovocia.

### Ako vyskúšať, či je pokrm uvarený.

Pretože sa suroviny v mikrovlnnej rúre varia veľmi rýchlo, je nutné často skúšať ich stav. Niektoré potraviny sa nechávajú v mikrovlnnej rúre až do úplného uvarenia, avšak väčšinu potravín, ako mäso a hydina, je nutné vybrať z rúry ešte pred úplným uvarením s tým, že sa v dobe odstavienia dovára. Vnútna teplota potravín stúpne v čase odstavienia 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 dovárilo a tiež napomáha zmiešaniu a plnému rozvinutiu chuti.

## Čistenie mikrovlnnej rúry

### 1 Udržujte vnútorný povrch rúry v čistote

Odstraňte škvry od jedál a rozstriedané 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 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 otvorte paneli jemnou handričkou. To sa stane v prípade, že mikrovlnná rúra sa používa vo veľmi vlhkom prostredí, ale pritom nič nesignalizuje poruchu zariadenia.

4 Dvierka a dverné tesnenie je nutné udržiavať v čistote. Na omývanie používajte iba teplú vodu so saponátom, otvrite 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.

# 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 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 rovnomerým 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 POPCORNŮ PRE ICH VÝROBKU. NENECHÁVAJTE RÚRU BEZ DOZORU OD MOMENTU, KEDY KUKURICNÉ SEMIENKA ZAČNÚ PUKAŤ. POKIAĽ BY KUKURICA PO UPLYNUTÍ DOBY DANEJ NÁVODOM NEZAČALA PUKAŤ, OKAMŽITE VYPNITE RÚRU. PREPÁLENIE BY MOHLO SPÔSOBIŤ VZNIETENIE KUKURICE.

### UPOZORNENIE

**NIKDY NEPOUŽÍVAJTE HNEDÉ PAPIEROVÉ VRECÚŠKA NA PRAŽENIE KUKURICE. NESKÚŠAJTE ZNOVA OPRAŽIŤ ZVYŠNÉ KUKURICNÉ 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  $\equiv$ .

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-9485S
Napájecí napětí		230 V AC / 50Hz
Výkon		900 W (IEC60705 rating standard)
Frekvence mikrovln		2450 MHz
Vnější rozměry		527 mm(W) X 394mm(H) X 480 mm(D)
Příkon	Mikrovlny	1650 Watts
	Gril	Max. 1600 Watts
	Kombinace	Max. 2350 Watts
	Horkovzdušná	2300 Watts



# ***Memo***

### **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.

### **Élimination de votre ancien appareil**

1. Ce symbole, représentant une poubelle sur roulettes barrée d'une croix, signifie que le produit est couvert par la directive européenne 2002/96/EC.
2. Les éléments électriques et électroniques doivent être jetés séparément, dans les vide-ordures prévus à cet effet par votre municipalité.
3. Une élimination conforme aux instructions aidera à réduire les conséquences négatives et risques éventuels pour l'environnement et la santé humaine.
4. Pour plus d'information concernant l'élimination de votre ancien appareil, veuillez contacter votre mairie, le service des ordures ménagères ou encore la magasin où vous avez acheté ce produit.

### **Entsorgung von Altgeräten**

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

### **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 likvidované oddelene od komunálneho odpadu prostredníctvom na to určených zberných zariadení, ktoré boli ustanovené vládou alebo orgánmi miestnej správy.
3. Správnou likvidáciou 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.

