



MICROWAVE/GRILL/CONVECTION OVEN MIKROVLNNÁ TROUBA/GRILL/KOMBINAC KUCHENKA MIKROFALOWA/GRILL/KONWEKCYJNE MIKROVLNNÁ RÚRA/GRILL/KOMBINÁCIA

**OWNER'S MANUAL
NÁVOD K OBSLUZE
INSTRUKCJA OBSŁUGI
NÁVOD NA OBSLUHU**

MC-8087TRC

Please read this owner's manual thoroughly before operating.

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

Prosimy o dokładne przeczytanie podręcznika przed przystąpieniem do użytkowania

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

P/No: MFL30482203

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 dverka otvorí. 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 dverka 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 dverka rúry riadne doliehali a nasledujúce časti boli bez poškodenia: (1) dverka (záhyby), (2) dvernú závesy a uzávery zámkov (nesmú byť zlomené alebo uvoľnené), (3) tesnenie dverok alebo tesniace plochy.

Všetky nastavovania a opravy rúry smie vykonávať iba odborný servis.

UPOZORNENIE:

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

Ak ohrievate v mikrovlnnej rúre tekutiny, napr. polievky, omáčky a nápoje, môže dôjsť k náhlemu a veľmi prudkému vzkypeniu bez predchádzajúceho viditeľného bublania. Môže tiež dôjsť k náhlemu vystrieknutiu vriacej tekutiny. 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 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.

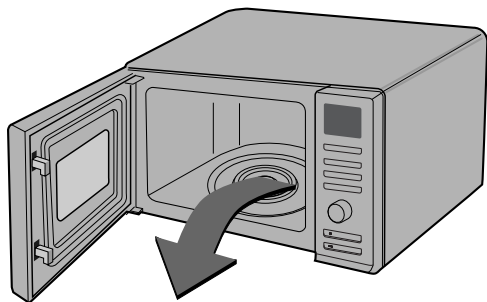
Mikrovlnná rúra je jedným z najbezpečnejších domácich spotrebičov. Akonáhle sa dvierka otvorí, generovanie mikrovln sa automaticky zastaví. V priebehu ohrevu potravín sa mikrovlnná energia úplne premení na teplo. Žiadny škodlivý "zvyšok" mikrovln nikdy nezostáva v pokrmoch a nemôže poškodiť vaše zdravie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

Bezpečnostné pokyny	152
Obsah	153
Vybalenie & Inštalácia	154 - 155
Spôsob používania príslušenstva pre každý režim	156
Nastavenie hodín	157
Detická poisťka	158
Rýchle spustenie	159
Výkonu mikrovln varenie	160
Výkon mikrovln úroveň	161
Grilovaním varenie	162
Kombináciou grilovania varenie	163
Udržovanie pomocou pary tepla	164
EZ funkcia clean	165
Teplodzdušné predhrievanie predhriatie pomocou	166
Teplodzdušné varenie varenie pomocou	167
Kombinácia varenia prúdením tepla varenie	168
Prúdením tepla predhriatie funkciou	169
Prúdením tepla varenie	170
Automatické varenie	171 - 173
Opekanie	174 - 175
Varenie s parou	176 - 179
Automatické rozmrazovanie	180
Návod na automatické rozmrazovanie určitej hmotnosti	181
Rýchle rozmrazovanie	182
Sprievodca rýchlym rozmrazovaním	183
Ohrievanie pokrmov	184
Čerstvá zelenina	185
Rozmrazovania príručka	186
Príručka	187
Prúdením tepla príručka na varenie	188 - 189
Opekacia misa príručka na varenie	190 - 191
Teplodzdušné predhrievanie príručka na varenie	192
Varenie v pare príručka na varenie	193
Dôležité bezpečnostné pokyny	
Pozorne si ich prečítajte a uložte pre neskoršie použitie	194 - 195
Riadi vhodný pre Mikrovlnnú rúru	196
Charakteristika potravín a varenie v mikrovlnnej rúre	197 - 198
Otázky a odpovede	199
Značenie vodičov napájacieho kábla technické údaje	200

Vybalenie & Inštalácia

Podľa nasledujúcich základných krokov na týchto dvoch stranách budete schopní rýchle skontrolovať, že vaša rúra funguje správne. Prosím, dbajte na 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 poškodená počas dodávky.

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



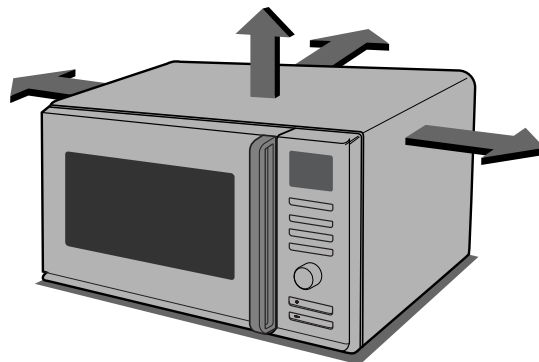
STOJAN



SKLENENÁ MISA
OTOČNÝ KRUH



- 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 najmenej 8 cm od okraja povrchu pre zabránenie prevrhnutiu. Odsávacie otvory sú umiestnené na vrchnej a bočnej strane rúry. Blokovanie otvorov môže poškodiť rúru.



TÁTO RÚRA BY NEMALA BYŤ POUŽÍVANÁ NA KOMERČNÉ ÚČELY STRAVOVANIA

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 dverka vašej rúry potiahnutím **DRŽADLA DVIEROK**. Umiestnite **OTOČNÝ KRUH** dovnútra rúry a hore položte **SKLENENÁ MISA**.

5 Naplňte **bezpečnú nádobu pre mikrovlnné rúry** 300 ml vody. Položte ju na **SKLENENÚ MISU** a zavrite dverka rúry. Ak máte nejaké pochybnosti o tom, aký typ nádoby použiť, prosím, viď strana 196 .



6 Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR** a potom jedným stlačením tlačidla **START** nastavte 30 sekúnd doby varenia.











7 **DISPLAY** bude počítat od 30 sekúnd nadol. Keď dosiahne 0, ozve sa **PÍPNUTIE**. Otvorte dverka 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.

Spôsob používania príslušenstva pre každý režim

		Mikrovlnný ohrev	Grilovane	Ohrev prúdením tepla	Udržovanie tepla pomocu pary	Horkovzdušné predehrievanie	Kombinácia	Chrumkavé
Naparovacie veko		—	—	—	—	—	—	—
Naparovací tanier		—	—	—	—	—	—	—
Naparovacia vodná misa		○	—	—	—	—	—	—
Parný tanier + Parná vodná misa		—	—	—	—	—	—	—
Naparovacia nádoba (Montážna)		○	—	—	○	—	—	—
Naparovacie veko+ Naparovacia vodná misa		—	—	—	—	—	—	○
Stojan		—	○	○	—	○	○	—
Sklenená misa		○	○	○	○	○	○	○

Upozornenie: Uistite sa, že používate príslušenstvo - vid' príručka na varenie.

○ : Prijateľný

— : Neprijateľný

Nastavenie hodín

Môžete nastaviť 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.

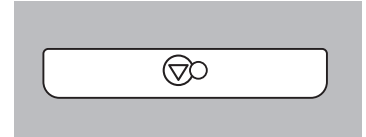


Keď rúru prvýkrát pripojíte do zásuvky alebo keď sa po výpadku elektrického prúdu obnoví napájanie, zobrazí sa na displeji '0' hodiny je v takýchto prípadoch nutné znovu nastaviť.

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

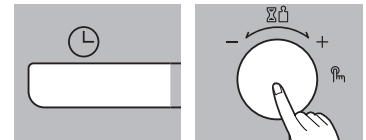
Rúra musí byť správne nainštalovaná - vid' popis v predchádzajúcej časti tejto príručky.

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



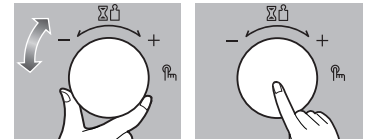
Stlačte raz tlačidlo **CLOCK**.

Stlačením **DIAL** nastavíte 24 hodinový formát času.
(Ak chcete používať 12 hodinový formát času, opätovne stlačte **CLOCK**. Ak po nastavení hodín chcete nastaviť inú možnosť, musíte zariadenie odpojiť od siete a opätovne pripojiť.)



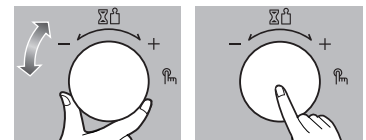
Otáčajte **DIAL** až sa na displeji zobrazí "14:00".

Stlačením **DIAL** potvrdíte nastavenie hodín.



Otáčajte **DIAL** až sa na displeji zobrazí "14:35".

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



SK

Detská Poistka

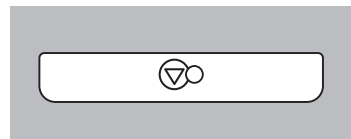


Vaša rúra má bezpečnostnú funkciu, ktorá zabráňuje náhodnej prevádzke rúry.

Ak máte nastavenú detskú poistku, nebudete schopní používať žiadnu z funkcií a nebudete môcť variť.

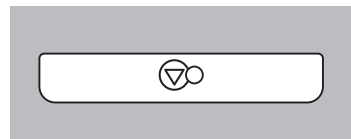
Avšak vaše dieťa môže stále otvoriť dverka rúry.

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



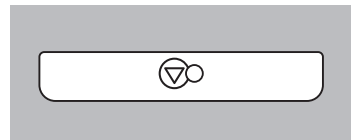
Stlačte a podržte tlačidlo **STOP/CLEAR** až sa na displeji zobrazí "L" a zaznie pípanie.

CHILD LOCK (detská poistka) je teraz nastavená.



Pre zrušenie CHILD LOCK (detskej poistky) stlačte a podržte tlačidlo **STOP/CLEAR** pokým nezmizne "L".

Po odistení budete počuť PÍPNUTIE.



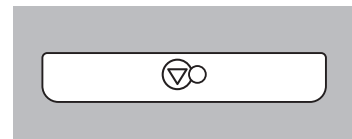
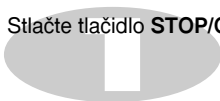
Rýchle Spustenie

V nasledujúcom príklade sa dozviete ako nastaviť 2 minúty varenia na vysoký výkon.



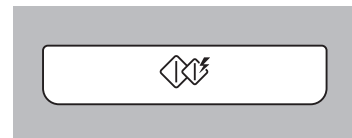
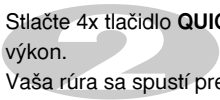
Funkcia **Rýchle Spustenie** vám umožňuje nastaviť 30 sekundové intervaly varenia na VYSOKÝ výkon s dotykcom tlačidla **QUICK START**.

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.

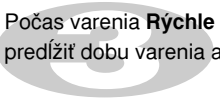


Stlačte 4x tlačidlo **QUICK START** pre voľbu 2 minút na VYSOKÝ výkon.

Vaša rúra sa spustí pred ukončením 4 stlačení



Počas varenia **Rýchle Spustenie**, môžete opakovaným stlačením tlačidla **QUICK START** alebo **DIAL**, predĺžiť dobu varenia až do 99 minút a 59 sekúnd.



SK

Výkonu mikrovln

Varenie

V nasledujúcom príklade sa dozviete, ako variť jedlo na výkon 720W(80%) na 5 minút a 30 sekúnd.



Vaša mikrovlnná rúra má päť nastavení výkonu.

výkonvá úroveň	%	výstupný výkon
VYSOKÝ	100%	900W(max.)
STREDNE VYSOKÝ	80%	720W
STREDNÝ	60%	540W
NÍZKY PRE ROZMRAZOVANIE	40%	360W(**)
NÍZKY	20%	180W

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


Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



Stlačte tlačidlo **MODE**.



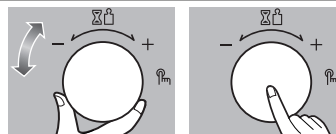
Režim mikro nastavíte stlačením **DIAL**.

(Režim MIKRO () je automaticky dostupný ihneď po stlačení tlačidla MODE)



Otáčajte **DIAL** až sa na displeji zobrazí "720W".

Stlačte **DIAL** na potvrdenie nastavenia výkonu.



Otáčajte **DIAL** až sa na displeji zobrazí "5:30".



Stlačte tlačidlo **START**.

Počas varenia môžete predĺžiť alebo skrátiť varenie otáčaním **DIAL**.



Výkon mikrovln

Úroveň

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

VÝKONOVÁ ÚROVEŇ	POUŽÍVANIE	VÝKONOVÁ ÚROVEŇ(%)	VÝSTUPNÝ VÝKON
VYSOKÝ	<ul style="list-style-type: none"> * Varenie vody * Smaženie hovädzej sekanej dohnedá * Varenie kúskov hydiny, rýb, zeleniny * Varenie mäkkých plátkov mäsa 	100%	900W(max)
STREDNE VYSOKÝ	<ul style="list-style-type: none"> * Opätovné ohrievanie (tekutiny) * Pečenie mäsa a hydiny * Varenie hríbov a mäkkýchšov * Varenie jedla, ktoré obsahuje syr a vajíčka 	80%	720W
STREDNÝ	<ul style="list-style-type: none"> * Opätovné ohrievanie (roztlačené zemiaky, nakrájané potraviny, hotové jedlá) * Príprava vajíčok * Varenie krémov * Príprava ryže, polievok 	60%	540W
NÍZKY PRE ROZMRAZOVANIE	<ul style="list-style-type: none"> * Všetko rozmraziť * Roztopenie masla a čokolády * Varenie menej mäkkých plátkov mäsa 	40%	360W(**)
NÍZKY	<ul style="list-style-type: none"> * Mäknutie masla a syra * Mierne roztopenie zmrzliny * Nakysnutie cesta s droždím 	20%	180W



Grilovaním

Varenie

V nasledujúcom príklade sa dozviete, ako používať gril na varenie jedla na 12 minút a 30 sekúnd.



Táto funkcia vám dovolí rýchle opieť pokrm na chrumkavo.

Počas grilovania musíte používať stojan.



Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.


1



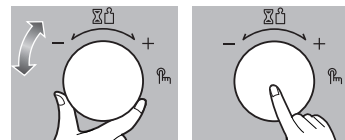
Stlačte tlačidlo **MODE**.

2



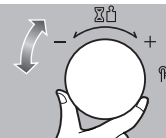
Otáčajte **DIAL** pre voľbu funkcie **GRILL**.
Zobrazí sa nasledovné označenie: “”

Stlačením **DIAL** vyberte režim.



Otáčajte **DIAL** až sa na displeji zobrazí “12:30”.

4



Stlačte tlačidlo **START**.

Počas varenia môžete predĺžiť alebo skrátiť varenie otáčaním **DIAL**.



Kombináciou grilovania

Varenie

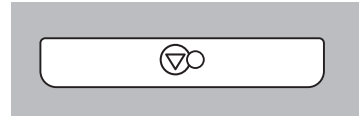
V nasledujúcom príklade sa dozviete, ako programovať vašu rúru s mikro výkonom 180W(20%) a grilovaním na varenie počas 25 minút.



Vaša rúra disponuje funkciou kombinovaného varenia, ktorá vám umožňuje variť pokrm s **vykurovacím telesom a pomocou mikrovln** v rovnakom čase alebo striedavo. To všeobecne znamená, že sa váš pokrm varí kratší čas.

Môžete nastaviť tri druhy úrovne mikro výkonu(20%, 40% a 60%) v režime combi.

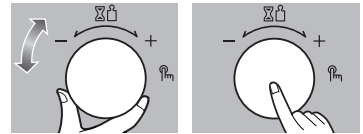
Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



Stlačte tlačidlo **MODE**.

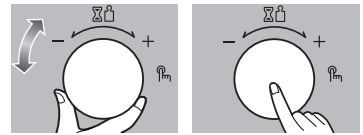


Otočením **DIAL** vyberte **GRILL COMBI**, až kým sa na displeji nezobrazí "540W".
Zobrazia sa nasledovné označenia: "☞", "☞".
Stlačením **DIAL** vyberte režim.

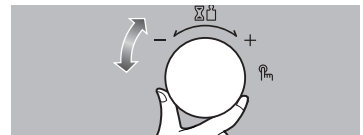


Otáčajte **DIAL** až sa na displeji zobrazí "180W".

Stlačte **DIAL** na potvrdenie nastavenia výkonu.

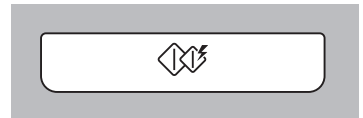


Otáčajte **DIAL** až sa na displeji zobrazí "25:00".



Stlačte tlačidlo **START**.

Počas varenia môžete predĺžiť alebo skrátiť varenie otáčaním **DIAL**.
Buďte opatrní pri vyťahovaní vášho jedla, pretože nádoba bude horúca!



SK

Udržovanie pomocou pary

Tepla

V nasledujúcom príklade sa dozvieme, ako udržiavať jedlo teplé s režimom HI na 30 minút.

Táto funkcia vám umožňuje udržiavať jedlo teplé po varení s možnosťou parného šéfkuchára.

Funkcia udržiavania tepla pomocou pary disponuje dvoma režimami; HI a Lo

PRÍRUČKA VARENIA STEAM KEEP WARM

Nalejte 300 ml vody z kohútika do naparovacej vodnej misy. Položte naparovací tanier a dajte naň pokrm. A potom prikryte naparovací veko.

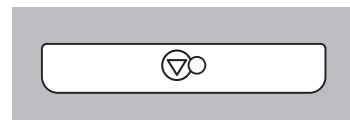
Opatrne položte pripravenú naparovaciu vodnú misu do stredu sklenenej misy. Udržujte súbežne!.

Jedlo, polievku, omáčku, dusenú zmes, atď.

UPOZORNENIE:

1. Uistite sa, že je váš pokrm v naparovacej nádobe v režime udržiavania tepla pomocou pary.
2. Pri vyťahovaní NAPAROVACEJ NÁDOBY z rúry vždy používajte rukavice do rúry. Nádoba býva veľmi horúca.
3. Neukladajte po varení horúcu NAPAROVACIU NÁDOBU na sklenený stôl ani na miesto, ktoré by sa mohlo rozpustiť. Vždy používajte podložku alebo tanier.
4. Vždy pridajte vodu pred varením pri použití NAPAROVACEJ NÁDOBY
5. Pri premiestňovaní NAPAROVACEJ NÁDOBY naplnenej vodou buďte opatrní.
6. Keď používate NAPAROVACIU NÁDOBU, musí byť naparovacie veko a naparovacia vodná misa umiestnená úplne správne. Ak by neboli naparovacie veko a naparovacia vodná misa správne umiestnené, došlo by k explózií vajíčok alebo gaštanov.

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



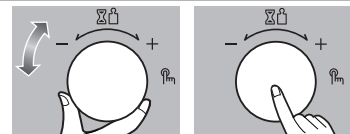
Stlačte tlačidlo **MODE**.



Otočením **DIAL** vyberte **STEAM KEEP WARM**, až kým sa na displeji nezobrazí "S HI".

Zobrazia sa nasledovné označenia: "☁", "☺".

Stlačením **DIAL** vyberte režim.



Stlačte **DIAL** na potvrdenie kategórie.

(Režim HI (S HI) je automaticky dostupný keď vyberiete režim STEAM KEEP WARM).

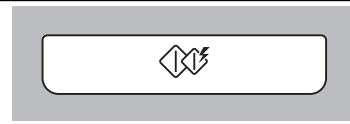
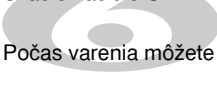


Otáčajte **DIAL** až sa na displeji zobrazí "30:00".



Stlačte tlačidlo **START**.

Počas varenia môžete predĺžiť alebo skrátiť varenie otáčaním **DIAL**.



V nasledujúcom príklade sa dozviete, ako odstrániť zápach v rúre.

Funkcia Clean

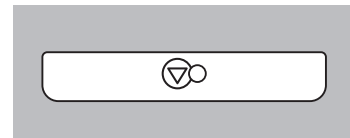


Rúra má špeciálnu funkciu pre odstránenie zápachu v rúre jedným dotykom.

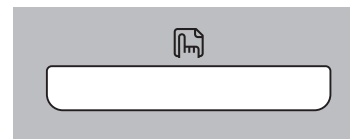
Môžete použiť funkciu EZ Clean bez jedla v rúre.

Odstráňte, prosím, zásobník a iné príslušenstvo počas vykonávania čistenia EZ a potom, po ukončení vykonávania čistenia EZ premiestnite jednotky.

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



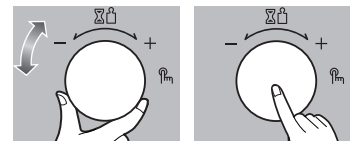
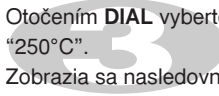
Stlačte tlačidlo **MODE**.



Otočením **DIAL** vyberte **EZ CLEAN**, až kým sa na displeji nezobrazí "250°C".

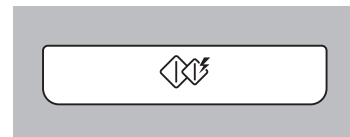
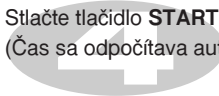
Zobrazia sa nasledovné označenia: "☼", "☼↑".

Stlačením **DIAL** vyberte režim.



Stlačte tlačidlo **START**.

(Čas sa odpočítava automaticky)



Teplovzdušné predhrievanie

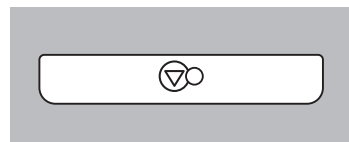
Predhriatie pomocou

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

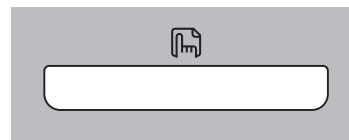


Rúra má rozsah teplôt 100°C- 250°C.
(teplota 180°C je k dispozícii
automaticky pri výbere režimu speed
hot air (horúci vzduch)



Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



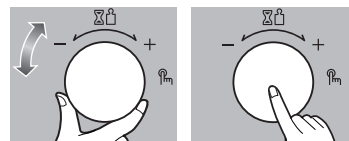
Stlačte tlačidlo **MODE**.



Otáčajte **DIAL** pre voľbu režimu **SPEED HOT AIR**.

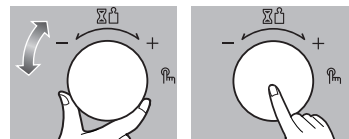
Zobrazia sa nasledovné označenia: “”, “”.

Stlačením **DIAL** vyberte režim.



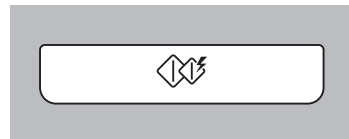
Otáčajte **DIAL** až sa na displeji zobrazí “230°C”.

Stlačte **DIAL** na potvrdenie nastavenia teploty.



Stlačte tlačidlo **START**.

Predhrievanie sa spustí so zobrazením “Pr-H”.



V nasledujúcom príklade sa dozviete, ako naprogramovať vašu rúru na teplovzdušné varenie pri teplote 230°C na 20 minút.

Teplovzdušné varenie

Varenie pomocou



Rúra má rozsah teplôt 100°C - 250°C. (180°C je k dispozícii automaticky pri výbere režimu speed hot air (horúci vzduch))

Táto funkcia vám umožňuje kombinovať ohrev horúcim vzduchom s grilovaním.



To vám skráti čas varenia.

1 Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



2 Stlačte tlačidlo **MODE**.



3 Otáčajte **DIAL** pre voľbu režimu **SPEED HOT AIR**.
Zobrazia sa nasledovné označenia: “”, “”.

4 Stlačením **DIAL** vyberte režim.

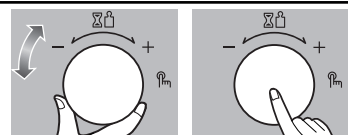
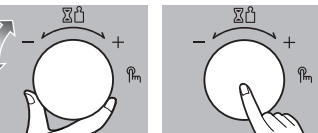
5 Otáčajte **DIAL** až sa na displeji zobrazí “230°C”.

6 Stlačte **DIAL** na potvrdenie nastavenia teploty.

7 Otáčajte **DIAL** až sa na displeji zobrazí “20:00”.

8 Stlačte tlačidlo **START**.

Počas varenia môžete predĺžiť alebo skrátiť varenie otáčaním **DIAL**.



SK

Kombinácia varenia prúdením tepla

Varenie



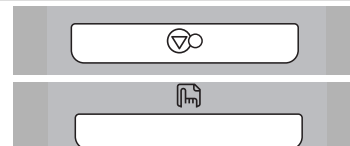
Rúra má rozsah teplôt 100°C - 250°C.
(teplota 180°C je k dispozícii
automaticky pri výbere režimu
convention combination
(prúdenie tepla)

Môžete nastaviť tri druhy úrovne mikro
výkonu(20%, 40% a 60%) v režime
combi.

V nasledujúcom príklade sa dozviete, ako
programovať vašu rúru s mikro výkonom 540W(60%)
a teplotou prúdenia teplého vzduchu 200°C na
trvanie varenia 25 minút.

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.

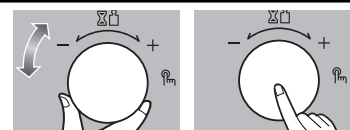
Stlačte tlačidlo **MODE**.



Otočením **DIAL** vyberte **CONV. COMBI**, až kým sa na displeji
nezobrazí "540W".

Zobrazia sa nasledovné označenia: "☰", "☼".

Stlačením **DIAL** vyberte režim.



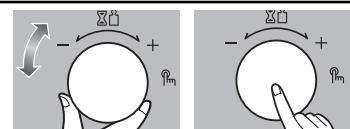
Stlačte **DIAL** na potvrdenie nastavenia výkonu.

(Keď vyberiete režim CONV. COMBI, automaticky sa vyberie 540 W.)

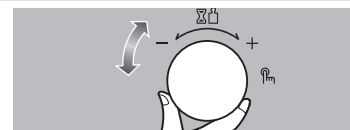


Otáčajte **DIAL** až sa na displeji zobrazí "200°C".

Stlačte **DIAL** na potvrdenie nastavenia teploty.



Otáčajte **DIAL** až sa na displeji zobrazí "25:00".



Stlačte tlačidlo **START**.

Počas varenia môžete predĺžiť alebo skrátiť varenie otáčaním **DIAL**.
Buďte opatrní pri vytáňovaní vášho jedla, pretože nádoba bude horúca!



Prúdením tepla

Predhriatie funkciou

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



Konvekčná rúra má rozsah teplôt 40°C a 100°C - 250°C. (teplota 180°C je k dispozícii automaticky pri výbere režimu convention combination (kombinácia prúdenia tepla)

* Rúra má funkciu kvasenia pri teplote 40°C. Ak chcete túto funkciu použiť pri teplote rúry, ktorá je vyššia ako 70°C, na displeji sa zobrazí chybový kód "F-14". Musíte počkať, kým rúra vychladne.

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

Pri dosiahnutí správnej teploty sa vaša rúra ozve PÍPNUTÍM.

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

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.

Stlačte tlačidlo **MODE**.



Otáčajte **DIAL** pre voľbu funkcie **CONV**.

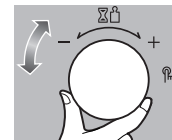
Zobrazí sa nasledovné označenie: "☼"

Stlačením **DIAL** vyberte režim.



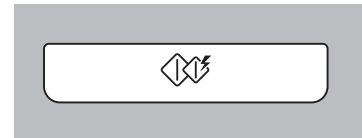
Otáčajte **DIAL** až sa na displeji zobrazí "230°C".

Stlačte **DIAL** na potvrdenie nastavenia teploty.



Stlačte tlačidlo **START**.

Predhrievanie sa spustí so zobrazením "Pr-H".



SK

Prúdením tepla

Varenie

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



Konvekčná rúra má rozsah teplôt 40°C a 100°C - 250°C. (teplota 180°C je k dispozícii automaticky pri výbere režimu convention combination (kombinácia prúdenia tepla))

Ak nenastavíte teplotu vašej rúry, rúra automaticky zvolí 180°C, teplotu varenia môžete zmeniť otáčaním OTOČNÉHO OVLÁDAČA

Počas konvenčného varenia musíte používať stojan.



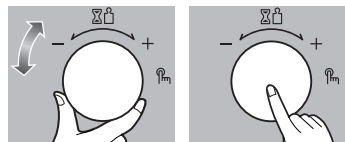
Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.

Stlačte tlačidlo **MODE**.



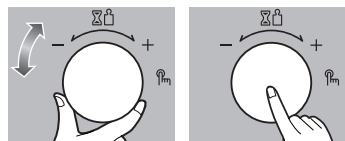
Otáčajte **DIAL** pre voľbu funkcie **CONV**.
Zobrazí sa nasledovné označenie: "☼"

Stlačením **DIAL** vyberte režim.



Otáčajte **DIAL** až sa na displeji zobrazí "230°C".

Stlačte **DIAL** na potvrdenie nastavenia teploty.



Otáčajte **DIAL** až sa na displeji zobrazí "50:00".



Stlačte tlačidlo **START**.

Počas varenia môžete predĺžiť alebo skrátiť varenie otáčaním **DIAL**.



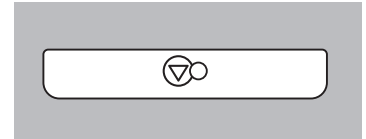
Automatické Varenie

V nasledujúcom príklade sa dozviete, ako pripraviť 0,6 kg pečené zemiaky.



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

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



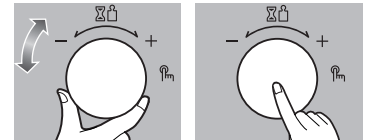
Stlačte tlačidlo **AUTO COOK**.



Otáčajte **DIAL** až sa na displeji zobrazí "Ac 1".



Stlačte **DIAL** na potvrdenie kategórie.



Otáčajte **DIAL** až sa na displeji zobrazí "0.6kg".

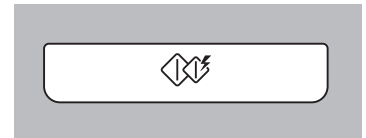


SK

Stlačte tlačidlo **START**.



Počas varenia môžete predĺžiť alebo skrátiť varenie otáčaním **DIAL**.



<i>Funkcia</i>	<i>Kategória</i>	<i>Hmotnostný limit</i>	<i>Riad</i>	<i>Teplota potravín</i>	<i>Pokyny</i>
Automatické Varenie	Pečené zemiaky (Ac 1)	0,2 - 1,0 kg	Na sklenená misa	Izbová	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vyberte stredne veľké zemiaky 180 - 220g. Zemiaky umyte a osušte. Zemiaky niekoľkokrát prepichnete vidličkou. 2. Vložte ich do rúry. 3. Po ukončení varenia ich nechajte prikryté hliníkovou fóliou asi 5 minút.
	Čerstvá zelenina (Ac 2)	0,2 - 0,8 kg	Miska vhodná do mikrovlnnej rúry	Izbová	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zeleninu vložte do misky, ktorá je vhodná do rúry. V závislosti od množstva pridajte primerané množstvo vody. ** 0.2kg - 0.4 kg : 2 polievkové lyžice vody ** 0.5kg - 0.8 kg : 4 polievkové lyžice vody 2. Prikryte plastovým krytom. Jedlo vložte do rúry. 3. Jedlo 3 - 4 sekundy premiešajte. Nechajte stáť 3 minúty prikryté.
	Zmrazená zelenina (Ac 3)	0,2 - 0,8 kg	Miska vhodná do mikrovlnnej rúry	Zmrazené potraviny	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zeleninu vložte do misky, ktorá je vhodná do rúry. V závislosti od množstva pridajte primerané množstvo vody. ** 0.2kg - 0.4 kg : 2 polievkové lyžice vody ** 0.5kg - 0.8 kg : 4 polievkové lyžice vody 2. Prikryte plastovým krytom. Jedlo vložte do rúry. 3. Po uvarení 3 - 4 sekundy premiešajte. Nechajte stáť 3 minúty prikryté.
	Ryža/ Cestoviny (Ac 4)	0,1 - 0,3 kg	Miska vhodná do mikrovlnnej rúry	Izbová	<ol style="list-style-type: none"> 1. Do hlboké a veľkej misy vložte do 1/4 ryžu/cestoviny, vriacu vodu a 1 lyžičku soli. Jedlo vložte do rúry. 2. Po uvarení premiešajte. Nechajte stáť 5 minúty prikryté. Poznámky: Ryža: Na 100 g bielej ryže dajte 300 ml. vriacej vody. Prikryte plastovým krytom. Cestoviny: Na 100 g cestovín dajte 400 ml. vriacej vody. Neprikryvajte. Počas varenie premiešajte minimálne dvakrát, aby ste predišli zlepeniu.

<i>Funkcia</i>	<i>Kategórie</i>	<i>Hmotnostný limit</i>	<i>Riad</i>	<i>Teplota potravín</i>	<i>Pokyny</i>
Automatické Varenie	Hovädzie mäso (Ac 5)	0,5 - 1,5 kg	Žiaruvzdorný tanier	Chladené potraviny	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mäso potrite olejom. 2. Položte na žiaruvzdorný tanier. 3. Po zapípaní odoberte šťavu, ak je to potrebné a jedlo otočte. 4. Po ukončení varenia nechajte prikryté hliníkovou fóliou asi 10 minút.
	Bravčové mäso (Ac 6)	0,5 - 1,5 kg	Žiaruvzdorný tanier	Chladené potraviny	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mäso potrite olejom. 2. Položte na žiaruvzdorný tanier. 3. Po zapípaní odoberte šťavu, ak je to potrebné a jedlo otočte. 4. Po ukončení varenia nechajte prikryté hliníkovou fóliou asi 10 minút.
	Pečené celé kurča (Ac 7)	0,8 - 1,5 kg	Žiaruvzdorný tanier	Chladené potraviny	<ol style="list-style-type: none"> 1. Umyte a kožu osušte. Kurča potrite olejom. Nohy zviažte bavlnenou niťou. 2. Položte na žiaruvzdorný tanier. 3. Po zapípaní odoberte šťavu, ak je to potrebné a jedlo otočte. 4. Po ukončení varenia nechajte prikryté hliníkovou fóliou asi 10 minút.
	Pečené kuracie stehná (Ac 8)	0,2 - 0,8 kg	Stojan	Chladené potraviny	<ol style="list-style-type: none"> 1. Umyte a kožu osušte. Stehná potrite olejom. 2. Položte na stojan a pod stojan vložte tanier, kvôli šťave z mäsa. 3. Po zapípaní jedlo otočte. 4. Po ukončení varenia nechajte prikryté hliníkovou fóliou asi 2 minúty.

Opekanie

V nasledujúcom príklade sa dozviete, ako pripraviť 0,6 kg rybie filety.

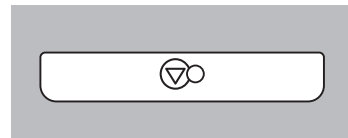


Táto funkcia vám umožňuje opekanie.

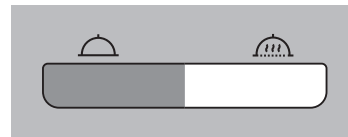
VAROVANIE:

1. Pri vyberaní **KOVOVÉHO TANIERA** vždy používajte ochranné rukavice. Je veľmi horúci.
2. Po varení nedávajte horúci **KOVOVÝ TANIER** na sklenený stôl, ani na miesto, ktoré by sa mohlo roztaviť. Vždy použite podložku alebo táčnu.
3. Tento **KOVOVÝ TANIER** nikdy nepoužívajte s inými modelmi. Mohol by spôsobiť požiar alebo vážne poškodenie výrobku.

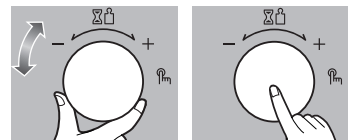
Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



Stlačte tlačidlo **CRISPY COOK**.



Otáčajte **DIAL** až sa na displeji zobrazí "cc 1".

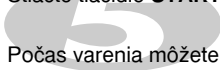


Stlačte **DIAL** na potvrdenie kategórie.

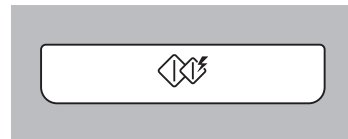
Otáčajte **DIAL** až sa na displeji zobrazí "0.6kg".



Stlačte tlačidlo **START**.



Počas varenia môžete predĺžiť alebo skrátiť varenie otáčaním **DIAL**.



Kategória	Jedlo	Hmotnostný limit	Nádoba	Teplota jedla	Pokyny
Opekanie	Rybie filety (cc 1)	0,2 - 0,8 kg	Tanier, miska na opekanie Naparovacie veko	Chladené potraviny	<ol style="list-style-type: none"> 1. Na tanier na opekanie položte jedlo. Jedlo potrite rastlinným olejom. 2. Prikryte krytom na naparovanie. Pripravené jedlo vložte do rúry. 3. Po zapípaní jedlo otočte. 4. Po ukončení varenia vyberte z rúry a nechajte stáť 1-2 minúty. <p>VAROVANIE: Nádoba a okolie rúry budú veľmi HORÚCE. Použite rukavice.</p>
	Hranolčky (cc 2)	0,2 - 0,4 kg	Tanier, miska na opekanie Naparovacie veko	Zmrazené potraviny	Zmrazené hranolčky rozložte na tanier na opekanie. Kvôli lepším výsledkom pripravujte iba jednu vrstvu. Rovnaké, ako je uvedené vyššie.
	Kuracie prsia (cc 3)	0,2 - 0,8 kg	Tanier, miska na opekanie Naparovacie veko	Chladené potraviny	Rovnaké, ako je uvedené vyššie.
	Klobása (cc 4)	0,1 - 0,6 kg	Tanier, miska na opekanie Naparovacie veko	Chladené potraviny	Klobásu položte na tanier na opekanie. Rovnaké, ako je uvedené vyššie.

Varenie s parou

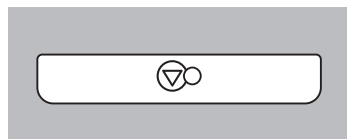
V nasledujúcom príklade sa dozvieme, ako pripraviť 0,6 kg mäkkýša.

Táto funkcia umožňuje varenie v pare.

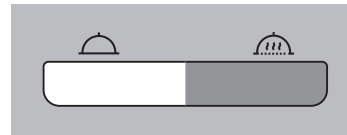
POZOR:

1. Pri vyťahovaní **NAPAROVACEJ NÁDOBY** z rúry vždy používajte rukavice do rúry. Nádoba býva veľmi horúca.
2. Neukladajte po varení horúcu **NAPAROVACIU NÁDOBU** na sklenený stôl ani na miesto, ktoré by sa mohlo rozpustiť. Vždy používajte podložku alebo tanier.
3. Keď používate túto Naparovaciu nádobu, nalejte do nej pred použitím aspoň 300ml vody. Ak je množstvo vody menšie ako 300ml, nemuselo by sa varenie dokončiť alebo by mohlo dôjsť k požiaru alebo kritickému poškodeniu výrobku.
4. Pri premiestňovaní **NAPAROVACEJ NÁDOBY** naplnenej vodou buďte opatrní.
5. Keď používate **NAPAROVACIU NÁDOBU**, musí byť naparovacia pokrievka a naparovacia miska na vodu umiestnená úplne správne. Ak by nebola naparovacia pokrievka a naparovacia miska na vodu správne umiestnená, došlo by k explózii vajíčok alebo gaštanov.
6. Nikdy nepoužívajte túto Nádobu na varenie v pare pri inom modeli výrobku mohlo by dôjsť k požiaru alebo kritickému poškodeniu výrobku.

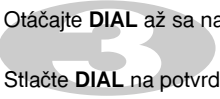
Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



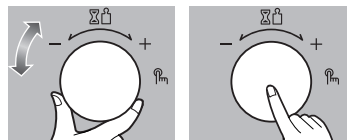
Stlačte tlačidlo **STEAM COOK**.



Otáčajte **DIAL** až sa na displeji zobrazí "Sc 3".



Stlačte **DIAL** na potvrdenie kategórie.

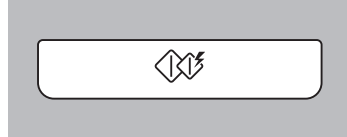
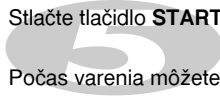


Otáčajte **DIAL** až sa na displeji zobrazí "0.6kg".



Stlačte tlačidlo **START**.

Počas varenia môžete predĺžiť alebo skrátiť varenie otáčaním **DIAL**.



Jedlo	Hmotnostný limit	Nádob	Teplota jedla	Pokyny
Rybie filé (Sc 1)	0,2 - 0,6 kg	Naparovacia vodná misa Naparovací tanier Naparovacie veko	Chladené potraviny	1. Jedlo umyte. 2. Do misky s vodou na naparovanie dajte 300 ml vody z vodovodu. Tanier na naparovanie položte na misku s vodou na naparovanie. Na tanier na naparovanie položte jednu vrstvu pripraveného jedla. Prikryte krytom na naparovanie. 3. Misku s vodou na naparovanie položte do stredu skleneného taniera. 4. Po naparení nechajte odstáť 1 minútu v rúre. - tenšie ako 2,5 cm
Rybie filety (Sc 2)	0,1 - 0,6 kg	Naparovacia vodná misa Naparovací tanier Naparovacie veko	Chladené potraviny	Rovnaké, ako je uvedené vyššie. - tenšie ako 2,5 cm
Mäkkýše (Sc 3)	0,1 - 1,0 kg	Naparovacia vodná misa Naparovací tanier Naparovacie veko	Chladené potraviny	Rovnaké, ako je uvedené vyššie. granáty, kraby, lastúry, mušle, sépie. (kratšie ako 25 cm)
Klobása (Sc 4)	0,1 - 0,6 kg	Naparovacia vodná misa Naparovací tanier Naparovacie veko	Chladené potraviny	1. Pripravte si jedlo. 2. Do misky s vodou na naparovanie dajte 300 ml vody z vodovodu. Tanier na naparovanie položte na misku s vodou na naparovanie. Na tanier na naparovanie položte jednu vrstvu pripraveného jedla. Prikryte krytom na naparovanie. 3. Misku s vodou na naparovanie položte do stredu skleneného taniera. 4. Po naparení nechajte odstáť 1 minútu v rúre. tenšie ako 2,5 cm
Šunka, krájaná (Sc 5)	0,1 - 0,6 kg	Naparovacia vodná misa Naparovací tanier Naparovacie veko	Chladené potraviny	Rovnaké, ako je uvedené vyššie.
Konzervovan é hovädzie mäso (Sc 6)	0,3 - 0,7 kg	Naparovacia vodná misa Naparovací tanier Naparovacie veko	Chladené potraviny	1. Pripravte si hovädzie mäso a prekrojte ho na polovicu. 2. Do misky s vodou na naparovanie dajte 300 ml vody z vodovodu. Tanier na naparovanie položte na misku s vodou na naparovanie. Na tanier na naparovanie položte jednu vrstvu pripraveného jedla. Prikryte krytom na naparovanie. 3. Misku s vodou na naparovanie položte do stredu skleneného taniera. 4. Po naparení nechajte odstáť 3 - 5 minút v rúre.

Jedlo	Hmotnostný limit	Nádob	Teplota jedla	Pokyny
Kuracie prsia (Sc 7)	0,2 - 0,6 kg	Naparovacia vodná misa Naparovací tanier Naparovacie veko	Chladené potraviny	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jedlo umyte. 2. Do misky s vodou na naparovanie dajte 300 ml vody z vodovodu. Tanier na naparovanie položte na miskú s vodou na naparovanie. Na tanier na naparovanie položte jednu vrstvu pripraveného jedla. Prikryte krytom na naparovanie. 3. Misku s vodou na naparovanie položte do stredu skleneného taniera. 4. Po naparení nechajte odstáť 1 - 2 minúty v rúre. - tenšie ako 2,5 cm
Kuracie stehná (Sc 8)	0,2 - 0,8 kg	Naparovacia vodná misa Naparovací tanier Naparovacie veko	Chladené potraviny	Rovnaké, ako je uvedené vyššie.
Vajíčka (Sc 9)	2 - 9 vajíčok	Naparovacia vodná misa Naparovací tanier Naparovacie veko	Chladené potraviny	<ol style="list-style-type: none"> 1. Do misky s vodou na naparovanie dajte 300 ml vody z vodovodu. Tanier na naparovanie položte na miskú s vodou na naparovanie. Vajíčka položte na tanier na naparovanie. Prikryte krytom na naparovanie. 2. Misku s vodou na naparovanie položte do stredu skleneného taniera. 3. Po naparení nechajte odstáť 1 minútu v rúre.

Jedlo	Hmotnostný limit	Nádob	Teplota jedla	Pokyny
Paradajky (Sc 10)	0,2 - 0,8 kg	Naparovacia vodná misa Naparovací tanier Naparovacie veko	Izbová	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zeleninu umyte a nakrájajte na rovnaké kúsky. 2. Do misky s vodou na naparovanie dajte 300 ml vody z vodovodu. Tanier na naparovanie položte na miskú s vodou na naparovanie. Na tanier na naparovanie položte jednu vrstvu pripraveného jedla. Prikryte krytom na naparovanie. 3. Misku s vodou na naparovanie položte do stredu skleneného taniera. 4. Po naparení nechajte odstáť 1 minútu v rúre.
Kapusta (Sc 11)	0,2 - 0,8 kg	Naparovacia vodná misa Naparovací tanier Naparovacie veko	Izbová	Rovnaké, ako je uvedené vyššie. - Prekrojte na štvrtiny.
Mrkva (Sc 12)	0,2 - 0,8 kg	Naparovacia vodná misa Naparovací tanier Naparovacie veko	Izbová	Rovnaké, ako je uvedené vyššie.
Brokolica, ružice (Sc 13)	0,2 - 0,6 kg	Naparovacia vodná misa Naparovací tanier Naparovacie veko	Izbová	Rovnaké, ako je uvedené vyššie.

Automatické Rozmrazovanie



Vaša rúra má 4 nastavenia rozmrazovania pomocou mikrovln. **MÄSO, HYDINA, RYBY** a **CHLIEB**; každá kategória rozmrazovania má iné nastavenie výkonu.

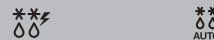
*Pred začatím varenia odporúčame skontrolovať teplotu a hustotu rôznych pokrmov. Dávajte zvlášť pozor pri veľkých kusoch mäsa a kurčiat, niektoré jedlá by mali byť kompletne rozmrazené pred varením. Ryby sa napríklad varia tak rýchlo, že je niekedy lepšie začať s varením ešte v mierne zmrazenom stave. Program **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.*

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.

Zvážte pokrm, ktorý chcete rozmraziť. Buďte si istí, že ste odstránili akékoľvek kovové pásky alebo obaly; potom vložte pokrm do vašej rúry a zavrite dverka.

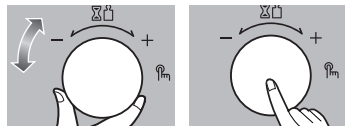


Stlačte tlačidlo **AUTO DEFROST**.



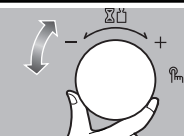
Otáčajte **DIAL** až sa na displeji zobrazí "dEF2".

Stlačte **DIAL** na potvrdenie kategórie.



Zadejte váhu zmrazeného pokrmu, ktorý chcete rozmrazovať.

Otáčajte **DIAL** až sa na displeji zobrazí "1.4kg".



Stlačte tlačidlo **START**.



Počas rozmrazovania bude vaša rúra "PÍPÁŤ", 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.**

Návod na automatické rozmrazovanie určitej hmotnosti

- * Jedlo určené na rozmrazenie by malo byť vo vhodnej mikrovlnnej tvrdenej nádobe a umiestené bez prikrytia na sklenenom otočnom tanieri.
- * Ak je to potrebné, prikryte malé plochy mäsa alebo hydiny plochými kúskami hliníkovej fólie. To zabráni tomu, aby sa tenké kúsky počas rozmrazovania prehrievali. Uistite sa, že sa fólia nedotýka stien rúry.
- * Oddel'te kúsky ako sú nakrájané mäso, kotlety, párky a slaninu, hneď ako to bude možné.
- * **Po zapípaní vyberte jedlo z rúry, otočte ho a vrá'te späť. V tomto bode vyberte rozmrazené porcie. Pokračujte v rozmrazovaní zostávajúcich kúskov.** Nechajte ich, kým sa úplne nerozmrazia.

KATEGÓRIA	HMOTNOSŤ	RIAD	JEDLO
Mäso (dEF1)	0,1 - 4,0 kg	Mikrovlnná keramika (ploché tácky)	Mäso Mleté hovädzie mäso, plátky hovädzieho mäsa, kocky na dusenie, sviečkové steaky, dusené mäso, hovädzie karbonátky, nakrájaná jahňacina, opekanie stočeného mäsa, klobása, kotlety (2 cm) Po ukončení rozmrazovania nechajte prikryté hliníkovou fóliou asi 5 - 15 minút.
Hydina (dEF2)			Hydina Celé kurčatá, stehná, prsia, morčacie prsia (pod 2,0 kg). Po ukončení rozmrazovania nechajte prikryté hliníkovou fóliou asi 20 - 30 minút.
Ryby (dEF3)			Ryby Plátky, steaky, celé ryby, morské plody. Po ukončení rozmrazovania nechajte prikryté hliníkovou fóliou asi 10 - 20 minút.
Chlieb (dEF4)	0,1 - 0,5 kg	Papierový obrus alebo plochá tácka	Nakrájaný chlieb, žemle, bagety a pod. Po ukončení rozmrazovania nechajte odstáť asi 1 - 2 minúty.

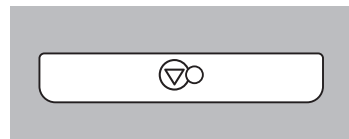
Rýchle rozmrazovanie

Túto funkciu používajte iba na rýchle rozmrazenie 0,5 kg mletého mäsa. Aby sa rozmrazil aj stred, bude potrebná doba odstátia. V nasledujúcom príklade vám ukážeme, ako rozmraziť 0,5 kg zmrazeného mäsa.



Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.

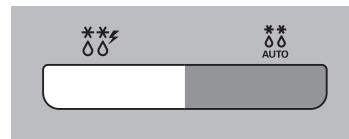
Odvážte jedlo, ktoré chcete rozmraziť. nezabudnite odstrániť všetky kovové časti a obaly, potom vložte jedlo do rúry a zatvorte dverka.



Jedenkrát stlačte tlačidlo **QUICK DEFROST**.

(Vložte 0,5 kg mäsa)

Rúra sa spustí automaticky.



Počas rozmrazovania bude vaša rúra "PÍPAŤ", 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/QUICK START** pre pokračovanie rozmrazovania.

Vaša rúra nezastaví rozmrazovanie (dokonca aj po zaznení pípnutia), ak neotvoríte dverka.

Sprievodca rýchlym rozmrazovaním

Túto funkciu používajte na rýchle rozmrazovanie mletého mäsa.

Mäso vyberte z obalu. Položte ho na tanier, ktorý je vhodný do mikrovlnnej rúry.

Po zapípaní vyberte mleté mäso z rúry, otočte ho a vráťte späť.

Pokračujte stlačením tlačidla start. na konci programu vyberte z mikrovlnnej rúry mäso, prikryte ho fóliou a nechajte 5 - 15 min. odstáť, až kým sa úplne nerozmrazí.

<i>Katégória</i>	<i>Hmotnosť</i>	<i>Nádoba</i>	<i>Pokyny</i>
MLETÉ MÄSO	0,5 kg	Tanier vhodný do mikrovlnnej rúry	Mleté mäso Po ukončení rozmrazovania nechajte prikryté hliníkovou fóliou asi 5 - 15 minút.

Ohrievanie Pokrmov

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

Jedlo	Doba varenia (minúty/na stupni HIGH)	Špeciálne pokyny
Plátky mäsa 3 plátky (0,5 cm)	1 - 2	Položte plátky mäsa na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Zakryte mikroténovou fóliou a prepichnete ju, aby sa mohol pokrm vetrať. Pozn.: Vydusená šťava z mäsa alebo omáčka udrží mäso šťavnaté.
Kúsky kurčťa 1 ks prsia 1 ks spodné či horné stehno	1 1/2 - 2 2 - 3 1/2	Položte kúsky kurčťa na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Zakryte mikroténovou fóliou a prepichnete ju, aby sa mohol pokrm vetrať.
Rybie filety (170 - 230g)	1 - 2	Položte kusy ryby na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Zakryte mikroténovou fóliou a prepichnete ju, aby sa mohol pokrm vetrať.
Lasagne 1porcia (300g)	4 - 6	Položte lasagne na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Zakryte mikroténovou fóliou a prepichnete ju, aby sa mohol pokrm vetrať.
Guláše, kotlíkové jedlá 1 šálka 4 šálky	1 1/2 - 3 4 1/2 - 7	Ohrievajte prikrýté v hlbkej nádobe do mikrovlnnej rúry. V polovici prípravy zamiešajte.
Krémové alebo syrové pokrmy 1 šálka 4 šálky	1 - 2 1/2 3 1/2 - 6	Ohrievajte prikrýté v hlbkej nádobe do mikrovlnnej rúry. V polovici prípravy zamiešajte.
Mäsové toasty (1/2 šálky mäsovej hmoty bez zemeľ)	1 - 2 1/2	Mäsovú toastovú zmes a zemiľu ohrievajte oddelene. Zmes pripravujte v zakrytej ohnívudzornej nádobe do mikrovlnnej rúry. Počas prípravy raz premiešajte. Zemiľu ohrievajte podľa návodu viď ďalej.

Jedlo	Doba varenia (minúty/na stupni HIGH)	Špeciálne pokyny
Roztlačené zemiaky 350 g	5 - 7 (pri 540 W)	Pripravujte prikrýté v nádobe na dusenie v mikrovlnnej rúre. Uprostred prípravy premiešajte.
Pečená fazuľa 1 šálka	1 1/2 - 2 1/2	Pripravujte prikrýté v nádobe na dusenie v mikrovlnnej rúre. Uprostred prípravy premiešajte.
Cestoviny ravioli v omáčke 1 šálka 4 šálky	1 1/2 - 3 6 1/2 - 9	Pripravujte prikrýté v nádobe na dusenie v mikrovlnnej rúre. Uprostred prípravy premiešajte.
Ryža 1 šálka 4 šálky	1 - 1 1/2 2 1/2 - 4	Pripravujte prikrýté v nádobe na dusenie v mikrovlnnej rúre. Uprostred prípravy premiešajte.
Sendvičové rožky alebo briošky 1 rožok	15 - 30 sekúnd	Zabalte do papierovej utierky a položte na sklenený tanier.
Zelenina 1 šálka 4 šálky	1 1/2 - 2 1/2 4 - 6	Pripravujte prikrýté v nádobe na dusenie v mikrovlnnej rúre. Uprostred prípravy premiešajte.
Polievka 1 porcia (230 g)	1 1/2 - 2	Pripravujte prikrýté v nádobe na dusenie v mikrovlnnej rúre. Uprostred prípravy premiešajte.
Nakrájané potraviny (1 porcia) Mäso 125 g, roztláčené zemiaky 150 g, Mrkva, varená 150 g	9 - 14 (pri 540 W)	Pripravujte prikrýté na tanieri do mikrovlnnej rúry.

Čerstvá Zelenina

Jedlo	Množstvo	Doba varenia (minúty/na stupni HIGH)	Pokyny
Artičoky (kus 230 g)	2 stredne veľké 4 stredne veľké	4 ¹ / ₂ - 7 10 - 12	Obrežte. Pridajte 2 polievkové lyžice vody a 2 lyžice vývaru. Zakryte.
Asparágus, čerstvé, výhonky	450g	3 - 6	Pridajte 1 pohár vody. Zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.
Zelené fazulky	450g	6 - 10	Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 l. V polovici prípravy zamiešajte.
Červená repa, čerstvá	450g	10 - 14	Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 l a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.
Brokolica, čerstvé výhonky	300g	3 ¹ / ₂ - 4	Vložte brokolicu do zapekacej nádoby. Pridajte 1/4 pohára vody. V polovici prípravy zamiešajte.
Kapusta, čerstvá, krájaná	450g	7 - 9	Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.
Mrkva, čerstvá, pokrájaná na plátky	200g	2 - 3	Pridajte 1/4 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 l a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.
Karfiol, čerstvý, vcelku	450g	5 - 7	Obrežte. Pridajte 1/4 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 l a zakryte. V polovici prípravy otočte.
Kukurica, čerstvá	2 klasy	4 - 8	Olúpte. Pridajte 2 polievkové lyžice vody do zapekacej nádoby. Zakryte. V polovici prípravy otočte.

Jedlo	Množstvo	Doba varenia (minúty/na stupni HIGH)	Pokyny
Hríby, čerstvé, nakrájané	230g	1 ¹ / ₂ - 2 ¹ / ₂	Hríby vložte do 1,5 litrovej prikrytej nádoby na dusenie. Uprostred prípravy premiešajte. Nechajte 2 - 3 minúty odstáť.
Paštrnák, čerstvý, nakrájaný	450g	6 - 8	Do 1,5 litrovej nádoby na dusenie pridajte 1/2 šálky vody. Uprostred prípravy premiešajte. Nechajte 2 - 3 minúty odstáť.
Hrášok, zelený, čerstvý	4 cups	6 - 9	Do 1,5 litrovej nádoby na dusenie pridajte 1/2 šálky vody. Uprostred prípravy premiešajte. Nechajte 2 - 3 minúty odstáť.
Sladké zemiaky Pečenie v celosti (170 - 230 g každý)	2 medium 4 medium	5 - 9 9 - 13	Zemiaky niekoľkokrát prepichnete vidličkou. Položte na 2 papierové utierky. Uprostred prípravy otočte. Nechajte 2 - 3 minúty odstáť.
Biele zemiaky, Pečenie v celosti (170 - 230 g)	2 potatoes 4 potatoes	5 ¹ / ₂ - 7 ¹ / ₂ 9 ¹ / ₂ - 14	Zemiaky niekoľkokrát prepichnete vidličkou. Položte na 2 papierové utierky. Uprostred prípravy otočte. Nechajte 2 - 3 minúty odstáť.
Špenát, čerstvý, listy	450g	6 - 8	Do 1,5 litrovej nádoby na dusenie pridajte 1/2 šálky vody. Uprostred prípravy premiešajte. Nechajte 2 - 3 minúty odstáť.
Cukina, čerstvá, nakrájaná	450g	4 ¹ / ₂ - 7 ¹ / ₂	Do 1,5 litrovej nádoby na dusenie pridajte 1 ¹ / ₂ šálky vody. Uprostred prípravy premiešajte. Nechajte 2 - 3 minúty odstáť.
Cukina, čerstvá, celá	450g	6 - 9	Poprepichujte. Položte na 2 papierové utierky. Uprostred prípravy otočte a popresúvajte.

SK

Rozmrazovania

Príručka

Tipy a postupy rozmrazovania mäsitých pokrmov

Môžete rozmrazovať mäsité pokrmy v ich originálnych obaloch ak neobsahujú kov. Odstráňte akékoľvek kovové krúžky, omotané pásky, drôt alebo hliníkovou fóliu.

Umiestnite mäso na vhodný tanier pre mikrovlnné rúry pre zachytenie šťiav. Rozmrazujte mäsité pokrmy len nutný čas. Čo najskôr oddel'te kúsky, ako sú kotlety, párky a slanina. Odstráňte rozmrazené časti a pokračujte v rozmrazovaní zvyšku. Celé kúsky mäsa sú pripravené vtedy, keď je možné zapichnúť vidličku do stredu mäsa použitím primeraného tlaku. Vnútrajšok bude stále zladovatený. Nechajte ho stáť pokým sa úplne nerozmrazí.

Potravina	Množstvo	Čas rozmrazovania (Minút)	Čas odstavenia (Minút)	Pokyny
hovädzie				Odstráňte balenie mäsa. Položte zmrazené mäso na plochý tanier do mikrovlnnej rúry. Rozmrazujte pri úrovni výkonu 40%. V polovici rozmrazovania obráťte pokrm. (Odstráňte rozmrazené časti v tomto bode)
Mleté hovädzie	500g	6 - 8	5 - 10	
Rezeň, sviečková	500g	4 - 6	5 - 10	
Mäso, bedrá	1000g	12 - 15	10 - 15	
hydina				
Celé kurča	1000g	16 - 19	10 - 15	
Prsia	450g	5 - 7	5 - 10	
Hydinové stehná	450g	8 - 9	5 - 10	
Stehná	450g	8 - 9	5 - 10	
Krídla	450g	6 - 8	5 - 10	
ryby a mors. potr.				
Celé ryby	450g	6 - 8	5 - 10	
Rybie filety	500g	7 - 9	5 - 10	
Garnátyi	250g	4 - 6	5 - 10	

Inštrukcie pre grilovanie mäsa na grile

Orezávanie prebytočného tuku z mäsa. Odstráňte tuk a dávajte pozor, či nezakrojíte do chudého mäsa. (Toto zastaví krútenie tuku)
Uložte na stojan. Natriete roztopeným maslom alebo olejom.
V polovici grilovania obráťte mäso.

Potravina	Množstvo	Čas grilovania (Minút/vo VÝŠKE)	Pokyny
Hoväzie	50g x 2	11 - 14	Podlievajte olejom alebo roztopeným maslom. Tenké časti by ste mali položiť na stojan. Hrubé kúsky môžu byť položené na odkvapkávaciu misu. V polovici grilovania obráťte pokrm. Otáčajte často.
karbanátky	100g x 2	17 - 21	
Bifteky (2,5cm (1") silný)	230g x 2	16 - 18	
Neobvykle		19 - 21	
Stredne		23 - 25	
Dobre	230g x 2	23 - 25	
Jahňacie kotlety (2,5cm (1") silná)	230g x 2	22 - 29	
Párky (frank)	230g x 2	11 - 14	

Inštrukcie pre grilovanie rýb a morských pokrmov

Na stojan položte ryby a plody mora. Pred grilovaním by mala byť celá ryba orezaná uhlopriečne na oboch stranách. Potrite ryby a morské pokrmy roztopeným maslom, margarínom alebo olejom pred a počas grilovania. To pomáha pred vysušovaním rýb. Odporúčané grilovacie časy v tabuľke. Celé rybie rezne by mali byť opatrne otáčané v polovici grilovania. Pri potrebe môžu byť hrubé filety tiež otáčané v polovici grilovania.

Potravina	Množstvo	Čas grilovania (Minút/vo VÝŠKE)	Pokyny
Rybie filety	230g	11 - 14	Potrite roztopeným maslom a obráťte v polovici grilovania.
1cm (1/3") hrubé			
1,5cm (1/2") hrubé	230g	17 - 21	
Rybie rezne	230g	18 - 23	
2,5cm (1") hrubé			
Celé ryby	225 - 350g každý	18 - 23	
	400g	22 - 32	
Mušle	450g	16 - 20	Podlievajte tukom počas grilovania.
Surové garnáty	450g	16 - 20	

Prúdením tepla

Príručka na varenie

Nechajte predhriať rúru na požadovanú teplotu. Podľa časov a inštrukcií v tabuľke.

Po varení bude okolie rúry veľmi HORÚCE. POUŽITE RUKAVICE.

Potravina	Množstvo	Ohrev prúdením tepla (Teplota)	Čas varenia (Minút)	Pokyny
Dolky (čerstvé cesto)	6 kúskov (každý 60g)	200°C	20 - 25	Pripravte cesto. Položte na stojan. Nechajte odstáť počas 5 minút.
Chlieb, rožky (predpečené)	4 kúsky (každý 50g)	180°C+180W (bez predhriatia)	8 - 10	Rožky uložte na stojan. Nechajte odstáť počas 3 minút.
Biely chlieb (čerstvé cesto)	1 bochník (cca.500 - 750g)	200°C	20 - 50 alebo dokud nezhnédne	Pripravte cesto. Položte na stojan. Nechajte odstáť počas 10 minút.
Píškótvý koláč (čerstvé cesto)	1 plech (450 - 500g)	180°C	25 - 40	Pripravte cesto. Vložte do 20 cm guľatého pekárskeho plechu. Položte na nízky podstavec. Nechajte odstáť počas 10 minút.
Rodinný ovocný koláč	1 plech (1000 - 1200g)	160°C+180W	40 - 60	Pripravte cesto. Vložte do 20 - 23 cm guľatého pekárskeho plechu. Položte na nízky podstavec. Nechajte piecť, pokým po vpíchnutí a vytiahnutí ihlice na nej nezostane cesto. Nechajte odstáť počas 10 minút.
Čerstvá pizza	1 plech (cca. 1000g)	200°C	25 40	Pripravte pizzu. Položte na stojan. Nechajte odstáť počas 2 minút.
Zmrazená pizza	400g	220°C	18 - 25	Vytiahnite z balenia. Položte na stojan. Nechajte odstáť počas 2 minút.

<i>Food</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ohrev prúdením tepla (Teplota)</i>	<i>Čas varenia (Minút)</i>	<i>Pokyny</i>
Příprav. zmraz. jídlo (makaróny & syr)	300g	200°C+360W (bez predhriatia)	18 - 25	Položte na vhodne veľkú horúcu odolnú misu. Položte na stojan. Nechajte odstáť počas 2-3 minút.
Zmrazené vaječné rolády	300g	230°C	35 - 50	Potrite povrch rastlinným olejom. Vaječnú roládu uložte vedľa seba na stojan. Nechajte odstáť počas 1-2 minút.
Gratinovaný zemiak	1000g	140°C+540W (bez predhriatia)	14 - 18	Pripravte gratinovaný zemiak. Položte na stojan. Nechajte odstáť počas 2-3 minút.
Hovädzie pečené	1000g	160°C+540W (bez predhriatia)	30 - 45	Položte na stojan. Obráťte v polovici varenia. Nechajte zakryté odstáť počas 10 -15 minút.
Jahňacie pečené	1000g	160°C+540W (bez predhriatia)	34 - 48	Položte na stojan. Obráťte v polovici varenia. Nechajte zakryté odstáť počas 10 -15 minút.
Kuracie pečené	1000g	200°C+540W (bez predhriatia)	32 - 47	Položte na stojan. Obráťte v polovici varenia. Nechajte zakryté odstáť počas 2 -5 minút.

Opekacia misa

Príručka na varenie

Nechajte predhriať opekaciu misu pomocou mikrovln 100% na sklenenej mise. Na stojan nedávajte tanier na opekacie.

Podľa časov a inštrukcií v tabuľke. Po varení a grilovaní bude okolie rúry veľmi **HORÚCE. POUŽITE RUKAVICE.**

Potravina	Množstvo	Predhriatie Čas	Režim varenia	Čas varenia (Minút)	Pokyny
Zmrazená pizza	400g	3	M/W 900W Gril + M/W 180W	5 8 - 11	Nechajte predhriať opekaciu misu. Položte na ňu zmrazenú pizzu.
Omeleta	3 vajcia	3	Gril + M/W 360W	7 - 8	Skombinujte 3 vajcia, 2 polievkové lyžice mlieka a korenie. A dobre zmiešajte. Nakrájajte paradajku na kocky. Odložte bokom. Nechajte predhriať opekaciu misu. Položte pripravenú paradajku na kovovú misu. Pridajte zmes vajec a hore trochu nastrúhaného syra.
Slanina	2 plátky	3	Gril + M/W 540W	1 - 1 ¹ / ₂	Nechajte predhriať opekaciu misu. Položte na ňu slaninu.
Grilovaná rajče	4 kúsky (400g)	3	Gril + M/W 180W	7 - 8	Rozpolte paradajky. Odložte bokom. Nechajte predhriať opekaciu misu. Položte paradajky na opekaciu misu a pridajte hore trochu syra.
Pečené(á) vajce (Volské oká)	1 2	3 (5ml oleja)	Gril + M/W 540W	1 ¹ / ₂ - 1 1 ¹ / ₂ - 2	Naolejajte a nechajte predhriať opekaciu misu. Položte na ňu vajce.
Rychle opečená zelenina	125g 250g	3 (5ml oleja)	Gril + M/W 540W	4 - 5 5 - 6	Naolejajte a nechajte predhriať opekaciu misu. Nakrájajte zeleninu na malé kúsky. Položte zeleninu na opekaciu misu. Pred varením zamiešajte s olejom. Počas varenia zamiešajte.

Potravina	Množstvo	Predhriatie Čas	Režim varenia	Čas varenia (Minút)	Pokyny
Zmrazené potraviny Hranolčky	300g	3	Gril + M/W 180W	15 - 24	Nechajte predhriať opekaciu misu. Vysypte na ňu zmrazené hranolčky. misa. Obráťte pokrm v polovici varenia.
	300g	-	M/W 900W	15 - 17	Vysypte zmrazené hranolčky na opekaciu misu. Zakryte naparovacou pokrievkou. Obráťte pokrm v polovici varenia.
Zmrazené nugety (Kuracie)	200g	3 (5ml oleja)	Gril + M/W 540W	7 - 9	Naolejajte a nechajte predhriať opekaciu misu. Vysypte na ňu zmrazené nugety. Obráťte pokrm v polovici varenia.
	200g	-	M/W 900W	8 - 12	Položte zmrazené nugety na opekaciu misu. Zakryte naparovacou pokrievkou. Obráťte pokrm v polovici varenia.
Lososí řízek	1 (230g)	3 (5ml oleja)	Gril + M/W 540W	6 - 8	Položte zmrazené nugety na opekaciu misu. Zakryte naparovacou pokrievkou. Obráťte pokrm v polovici varenia.
	1 (230g)	-	M/W 900W	8 - 12	Položte lososí rezeň na opekaciu misu. Zakryte naparovacou pokrievkou. Obráťte pokrm v polovici varenia.
Hamburgerové mäsité, placičky	240g (120gx2)	3 (5ml oleja)	Gril + M/W 540W	6 - 7	Naolejajte a nechajte predhriať opekaciu misu. Pripravte hamburgerové mäsité placky. Položte na opekaciu misu. Otáčajte pokrm ak je to potrebné.
	240g (120gx2)	-	M/W 900W	7 - 9	Položte mäsité placky na opekaciu misu. Zakryte naparovacou pokrievkou. Obráťte pokrm v polovici varenia.

Teplovzdušné predhrievanie

Príručka na varenie

Nechajte predhriať rúru na požadovanú teplotu.

Podľa časov a inštrukcií v tabuľke.

Po varení a grilovaní bude okolie rúry veľmi **HORÚCE. POUŽITE RUKAVICE.**

<i>Potravina</i>	<i>Množstvo</i>	<i>Teplovzdušné predhrievanie Teplota</i>	<i>Čas grilovania (Minút)</i>	<i>Pokyny</i>
Opek. morčacie prsia, čerstvé	400g	200°C	30 - 38	Umyte a osušte čerstvé morčacie prsia. Okoreňte alebo namarinujte. Položte prsia do teplovzdorného plochého taniera na nízky podstavec.
Zmrazená samokysnúca pizza	400g	200°C	8 - 14	Zmrazenú pizzu položte na stojan.
Zmrazené bagety s polevou	250g	200°C	10 - 15	Zmrazené bagety s polevou položte na stojan.
Zmrazené vaječ.rolády	300g (150gx2)	230°C	15 - 22	Zmrazenú vaječnú roládu položte na stojan.
Hranolky (Zmrazené bramb. produkty)	300g	220°C	15 - 22	Zmrazené zemiakové výrobky položte na žiaruvzdorný tanier.

SK

Varenie v pare

Príručka na varenie

Nalejte 300 ml vody z kohútika do naparovacej vodnej misy.

Položte naparovací tanier a dajte naň pokrm. A potom prikryte pomocou naparovacieho veka.

Opatrne položte pripravenú naparovaciu vodnú misu do stredu sklenenej misy. Udržujte súbežne!

Potravina	Hmotnostný limit	VÝKONOVÁ ÚROVEŇ	Čas varenia (Minút)	Pokyny
Celé ryby	100 - 600g	900W(100%)	15 - 20	Položte pripravené ryby jednu vedľa druhej na naparovaciu vodnú misu. Pokropte 30ml citrónovej šťavy a korenie.
Rybie filety	100 - 600g	900W(100%)	15 - 25	Položte pripravené ryby jednu vedľa druhej na naparovaciu vodnú misu. Pokropte 30ml citrónovej šťavy a korenie.
Garnáty	100 - 600g	900W(100%)	13 - 20	Prepláchnite a očistite. Položte pripravené garnáty jedného vedľa druhého na naparovaciu vodnú misu.
Kuracie prsia, Filety	200 - 600g	900W(100%)	15 - 25	Prepláchnite a očistite. Položte pripravené kuracie prsia jedno vedľa druhého na naparovaciu vodnú misu.
Vajce, Natvrdo	2 - 9 vajčiek	900W(100%)	17 - 25	Položte vajce na malé dutiny naparovacieho taniera.
Mrkva na plátky	200g - 800g	900W(100%)	13 - 20	Pripravte mrkvy. Nakrájajte na plátky.
Jablka	200g - 800g	900W(100%)	15 - 20	Pripravte jablká. Nakrájajte na plátky.

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 akejkolvek 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 nesaňte 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. Nepečte 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 nádobkách pre jednorázové použitie z plastov, papiera alebo iných horľavých materiálov, kontrolujte často rúru a tieto nádoby kvôli možnému vznieteniu.
19. Detom 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 explózii.

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 spozorujete dym, vypnite alebo odpojte zariadenie od elektrickej siete a nechajte dvierka zatvorené, aby sa zadusil prípadný oheň.
27. Mikrovlnné ohrievanie nápojov môže viesť k neskoršiemu vystreknutiu vriacej tekutiny, preto buďte pri manipulácii s nádobou opatrní.
28. Aby sa zabránilo popáleniu, obsah dojčenských fliaš a nádobiek pre deti premiešajte alebo pretrepte a pred konzumáciou skontrolujte jeho teplotu.
29. 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 čistíte 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.
36. Mikrovlnnú rúru musíte obsluhovať s otvorenými dekoratívnymi dverami.
37. Toto spojenie môžete dosiahnuť tak, že budete mať prístupnú zásuvku alebo namontovaním spínača do pevnej kabeláže v súlade s predpismi.
38. Na čistenie skla dverí rúry nepoužívajte drsné brúsne čističe ani ostré kovové škrabky. Môže dôjsť k poškriabaniu povrchu, v dôsledku čoho sa sklo môže rozbiť.

⚠ 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.

⚠ UPOZORNENIE: Prístupné časti sa počas používania môžu veľmi zohriať. Nepúšťajte k zariadeniu malé deti.

Riad vhodný pre

Mikrovlnnú rúru

Nikdy nepoužívajte v mikrovlnnej rúre kovové alebo pokovované nádoby.

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

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

Jedálenské taniere

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

Sklenený riad

Varné sklo je vhodné do mikrovlnnej rúry. To platí pre všetky druhy tepelne upravených sklenených varných nádob. V mikrovlnnej rúre nepoužívajte jemné sklo, ako 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 spracávajú 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 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. 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 prešľapovať smerom do vnútra. Pokiaľ pokrm zostane v mikrovlnnej rúre tak dlho, kým sa úplne neuvarí vnútrajšok, potom vonkajšia vrstva bude už prevarená alebo aj spálená. Postupne budete získavať skúsenosti, ako u ktorého pokrmu nastaviť dobu varenia a nasledujúcu dobu než pokrm "dôjde".

Hustota potravín

Lahké, porézne pokrmy ako chlieb, pečivo sú hotové omnoho skôr ako potraviny s vysokou hustotou ako 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 postríekať 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 vyzariadeného 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 uvedeného 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 prešľapuje do vnútornej časti pokrmu. Iba vonkajší povrch je uvarený mikrovlnnou energiou, vnútrajšok sa uvarí vďaka odvodu tepla do vnútorných častí. Najhoršou formou pre mikrovlnnú rúru je hrubý hranol suroviny. Rohy takého kusu už budú spálené bez toho, aby pritom došlo k ohriatiu vnútrajška. Potraviny vo forme gulatých tenkých plátkov a jedlo vo forme krúžkov sa naopak pripravuje veľmi dobre. Zakrytie Zakrytím nádoby dôjde k zachyteniu tepla a pary čo urýchli proces varenia. Použite pokrievku alebo mikrotéňovú 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 mikrotéňovou fóliou, umožní mierne vysychanie pokrmu.

Rozmiestnenie a vzdialenosti

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

Charakteristika potravín

A varenie v mikrovlnné rúre

Miešanie

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

Obrátenie

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

Umiestnenie hrubších kúskov ku kraju

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

Tienenie

Pomocou prúžkov alobalu (hliníková fólia zabraňuje prechodu mikrovln) je možné zabaliť 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 varnej nádoby. Pokiaľ bude vyčnievať, môže spôsobiť iskrenie.

Zväčšenie objemu

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

Prepichovanie

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

Ako vyskúšať, či je pokrm uvarený.

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

Doba státi

Uvarené jedlá je potrebné často nechať stáť 3 až 10 minút po vybratí z mikrovlnnej rúry. Väčšinu jedál je nutné nechať v zakrytom stave, aby sa tým zabránilo ich vychladnutiu. Výnimku tvoria potraviny, ktoré majú byť suché, ako napr. sušienky, sucháre, atď. Odstátie umožní jedlu, aby sa úplne dovarilo a tiež napomáha zmiešaniu a plnému rozvinutiu chutí.

Čistenie mikrovlnnej rúry

1. Udržujte vnútorný povrch rúry v čistote

Odstraňujte škrvy 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 škrvy 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 škrvy 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 dverné 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 udržiujú ľahšie čisté častejším vytieraním vlhkou handričkou.
5. Nepoužívajte žiadny parný čistič.

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

ODPOVEĎ: Môže byť viac dôvodov prečo nesvieti. Žiarovka je prasknutá. Dvierka nie sú úplne zatvorené.

OTÁZKA: Môže mikrovlnná energia prenikať cez priehľadné okno dvierok?

ODPOVEĎ: Nie Otvory dovoľujú prechod svetla, ale nedovolia prienik mikrovlnnej energie von.

OTÁZKA: Prečo je počuť zvukový signál, keď sa stlačí tlačidlo na ovládacom paneli?

ODPOVEĎ: Zvukový signál dáva spätnú informáciu, že voľba bola správne vykonaná.

OTÁZKA: Môže sa mikrovlnná rúra poškodiť, pokiaľ je uvedená do činnosti prázdna?

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

OTÁZKA: Prečo vajcia pri varení prasknú?

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

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

ODPOVEĎ: Po ukončení spracovania v mikrovlnnej rúre bude pokračovať proces varenia (pečenia) ešte po vybratí z rúry. Táto doba 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. POKIAL' BY KUKURICA PO UPLYNUTÍ DOBY DANEJ NÁVODOM NEZAČALA PUKAŤ, OKAMŽITE VYPNITE RÚRU. PREPÁLENIE BY MOHLO SPÔSOBIŤ VZNIETENIE KUKURICE.

UPOZORNENIE

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

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

ODPOVEĎ: Znovu sa pozrite na recept v kuchárskej knihe a presvedčte sa, že ste sa ním presne riadili; potom môžete zisťovať, čo spôsobilo rozdielne doby varenia. Kuchárske predpisy spolu s uvedením času ohrevu sú informatívne a majú za úlohu zabrániť pripáleniu to je totiž najčastejší problém pri používaní mikrovlnných rúr. Rozdielne veľkosti, tvary, hmotnosti a rozmery môžu vyžadovať dlhší čas varenia. Posúďte sami podľa času uvedeného v kuchárke, v akom stave je pokrm, práve tak, ako ste boli zvyknutí pri bežnom spôsobe varenia.

Značenie vodičov napájacieho kábla

Technické údaje

UPOZORNENIE

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

Vodiče sieťového napájacieho kábla sú farebne označené takto:

MODRÝ - nulový vodič

HNEDÝ - fáza,

ŽLTOZELENÝ - ochranný uzemňovací vodič

Keďže farby vodičov v napájacom kábli tohto prístroja nemusia zodpovedať farebnému označeniu svoriek na vašej sieťovej vidlici, dodržujte nasledujúce:

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

Vodič HNEDEJ farby musí byť pripojený k svorke, ktorá je označená písmenom L alebo je označená ČERVENOU farbou

Vodič ŽLTOZELENEJ ALEBO ZELENEJ farby musí byť pripojený k svorke, ktorá je označená písmenom E alebo je označená znakom \perp .

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

TECHNICKÉ ÚDAJE

	MC-8087TRC
Napájecí napětí	230 V~ 50 Hz
Výkon	900 W (dle normy IEC60705)
Frekvence mikrovln	2450 MHz
Vnější rozměry	530 mm(W) X 322 mm(H) X 427 mm(D)
Příkon	
Mikrovlny	1350 W
Gril	1250 W
Kombinace	max. 2550 W
Horkovzdušná	max. 2050 W

Uchovajte prosím pre ďalšie použitie

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.

Likvidace starých spotřebičů

1. Pokud je u výrobku uveden symbol pojízdného kontejneru v přeškrtnutém poli, znamená to, že na výrobek se vztahuje směrnice Evropské unie číslo 2002/96/EC.
2. Všechny elektrické a elektronické výrobky by měly být likvidovány odděleně od běžného komunálního odpadu prostřednictvím sběrných zařízení zřízených za tímto účelem vládou nebo místní samosprávou.
3. Správný způsob likvidace starého elektrického spotřebiče pomáhá zamezit možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví.
4. Blíže informace o likvidaci starého spotřebiče získáte u místní samosprávy, ve sběrném zařízení nebo v obchodě, ve kterém jste výrobek zakoupili.



LG Electronics Inc.

Utylizacja starych urządzeń

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

Likvidácia vášho starého prístroja

1. Keď sa na produkte nachádza tento symbol prečiarknutej smetnej nádoby s kolieskami, znamená to, že daný produkt vyhovuje európskej Smernici č. 2002/96/EC.
2. Všetky elektrické a elektronické produkty by mali byť zlikvidované oddelene od komunálneho odpadu prostredníctvom na to určených zberných zariadení, ktoré boli ustanovené vládou alebo orgánmi miestnej správy.
3. Správnu likvidáciu starých zariadení pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym následkom pre prostredie a ľudské zdravie.
4. Podrobnejšie informácie o likvidácii starých zariadení nájdete na miestnom úrade, v službe na likvidáciu odpadů alebo u predajcu, kde ste tento produkt zakúpili.