



LG

**MICROWAVE OVEN
MIKROVLNNÁ TROUBA/GRILL/KOMBINACE
INSTRUKCJA OBSŁUGI
HASZNÁLATI UTASÍTÁS
MIKROVLNNÁ RÚRA GRIL / KOMBINÁCIA**

MH-6387ARC

P/No: MFL41019002□

GB**MICROWAVE OVEN OWNER'S MANUAL**

Please read this owner's manual thoroughly before operating.

4~34**CZ****MIKROVLNNÁ TROUBA/GRILL/KOMBINACE návod k obsluze**

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

35~65**PL****INSTRUKCJA OBSŁUGI
KUCHENKA MIKROFALOWA****66~101****HU****TÍPUSÚ GRILLEZŐ MIKROHULLÁMÚ SÜTŐHÖZ****102~132****SK****MIKROVLNNÁ RÚRA GRIL / KOMBINÁCIA****NÁVOD NA OBSLUHU**

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

133~163

Pokyny na zabránenie vystaveniu osôb možnému pôsobeniu mikrovlnnej energie.

Nepokúšajte sa uvádzať rúru do prevádzky pri otvorených dvierkach, 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.

Nevekladajte 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 uvolnené), (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 vzkypieniu bez predchádzajúceho viditeľného bublania. Môže tiež dôjsť k náhlemu vystriecknutiu vriacej tekutiny. Predĺžť vyššie uvedeným javom môžete dodržaním nasledujúcich pokynov:

1. Nepoužívajte vysoké nádoby s úzkym hrndlom.
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 krátke čas v rúre, znova ju opatne 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.

OBSAH

Ako pracuje mikrovlnná rúra.

Mikrovlny sú formou elektromagnetickej energie podobnej rádiovým alebo televíznym vlnám a obyčajnému dennému svetlu. Normálne sa mikrovlny pri prechode atmosférou rozptylia a strácajú sa bez úžitku. Mikrovlnné rúry však obsahujú magnetrón, ktorý je skonštruovaný tak, aby umožnil využitie energie obsiahnejtej 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 prechádať 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 otvoria, generovanie mikrovín sa automaticky zastaví. V priebehu ohrevu potravín sa mikrovlnná energia úplne premení na teplo. Žiadny škodlivý "zvyšok" mikrovín nikdy nezostáva v pokrmoch a nemôže poškodiť vaše zdravie pri konzumácii týchto potravín.

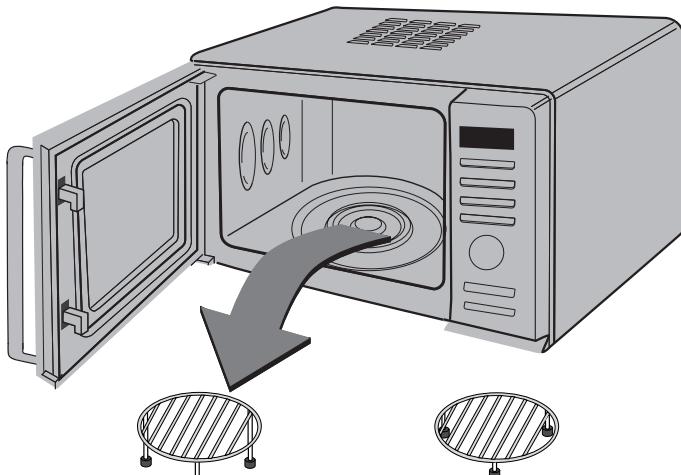
Bezpečnostné pokyny	133
OBSAH	134
Vybalenie a inštalácia	135~136
Nastavenie hodín	137
Detská poistka	138
Varenie pomocou mikrovín	139
Úrovne výkonu mikrovín	140
Rýchly štart	141
Grilovanie	142
Kombinované varenie	143
Automatické varenie	144~146
Automatické rozmrazovanie	147~148
Rýchle rozmrazovanie	149~150
Špeciálne varenie	151~153
Ohrievanie pokrmov	154
Čerstvá zelenina	155
Grilovanie	156
Dôležité bezpečnostné pokyny	
Pozorne si ich prečítajte a uložte pre neskoršie použitie	157~158
Riad vhodný pre mikrovlnnú rúru	159
Charakteristika potravín a varenie v mikrovlnnej rúre	160~161
Otázky a odpovede	162
Značenie vodičov napájacieho kábla/Technické údaje	163

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

Vybalenie a inštalácia

1

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



VYSOKÝ GRILOVACÍ STOJANČEK

NÍZKY GRILOVACÍ STOJANČEK

SKLENENÝ TANIER



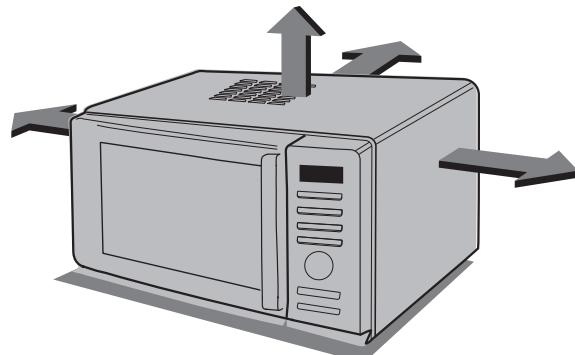
ROTAČNÁ PODPERA



PARNÝ ŠÉFKUCHÁR

2

Umiestnite rúru na zvolené vodorovné miesto s minimálnou svetlou výškou 85 cm ale presvedčite sa, že nad rúrou zostane aspoň 30 cm a za ňou aspoň 10 cm volný priestor pre zaistenie náležitého vetrania. Čelná strana musí byť aspoň 8 cm od hrany dosky, na ktorej je rúra umiestnená, aby nedochádzalo k náhodnému dotyku horúcej rúry.



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

Táto mikrovlnná rúra sa nesmie používať pre účely komerčného stravovania.

3

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

4

Zatiahnutím za **RUKOVÄŤ** otvorte dvierka rúry a do vnútorného priestoru vložte **ROTAČNÚ PODPERU** a na ňu **SKLENENÝ TANIER**.

5

Do pohára **vhodného pre mikrovlnnú rúru** nalejte asi 300 ml vody. Položte pohár s vodou na **SKLENENÝ TANIER** a uzavrite dvierka rúry. Pokiaľ si nie ste istí, aký pohár smiete používať, prečítajte si informácie na strane 159.

**6**

Stlačte tlačidlo **STOP** a stlačte 1 krát za sebou tlačidlo **START**, tým nastavíte dobu varenia na 30 sekúnd. Pri každom stlačení tlačidla budete počuť **ZVUKOVÝ SIGNÁL**.



Mikrovlnná rúra začne pracovať ešte skôr, ako stlačíte tlačidlo po šiestykrát. Nemusíte sa ničoho obávať, tak je to správne.

7

Na displeji sa vám začne od 30 sekúnd čas odpočítavať. Akonáhle počítadlo dosiahne 0, budete počuť **ZVUKOVÝ SIGNÁL**. Otvorte dvierka rúry a skontrolujte teplotu vody. Pokiaľ rúra funguje, voda bude teplá. **S pohárom manipulujte opatrne, môže byť horúci.**



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

Nastavenie hodín



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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

Stlačte **STOP/CLEAR (ZASTAVIŤ/VYNULOVAT)**



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

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

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



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



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

Varenie pomocou mikrovln



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

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

Rúra má päť stupňov nastavenia výkonu. Automaticky sa nastavuje vysoký výkon, avšak opakoványm stláčaním tlačidla **VÝKON** môžete zvoliť inú úroveň výkonu.

Stlačte dvakrát tlačidlo **VÝKON** pre nastavenie výkonu 80%.

Na displeji sa objaví "680".

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

Otačajte gombík **DIAL (VOLIACI KOTÚČ)**, kým sa na displeji neobjaví "5:30".

Stlačte **START (SPUSTIŤ)**.

Úrovne výkonu mikrovln

Výkon mikrovlnnej rúry je možné regulaovať v piatich úrovniach, takže je zaistená maximálna možnosť výberu výkonu a plná kontrola nad varením pokrmov. Nižšie uvedená tabuľka obsahuje niekoľko príkladov potravín a odporúčané výkony mikrovlnného žiarenia pre ich uvarenie.

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



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



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

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

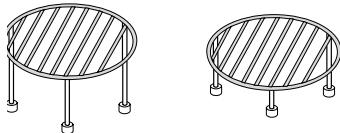
Stlačte 4 krát za sebou tlačidlo **START (SPUSTIŤ)**, tým nastavíte dobu varenia na 2 minúty pri **VYSOKOM** výkone. Mikrovlnná rúra začne pracovať ešte skôr, ako stlačíte tlačidlo po štvrtýkrát.

Grilovanie

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



Táto funkcia zaistí rýchle skrehnutie a upečenie povrchu potravín dohneda.



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

2
Stlačte tlačidlo **Grill**.

3
Otáčajte gombíkom DIAL (VOLIACI KOTÚČ) až sa objaví na displeji "12:30".

4
Stlačte tlačidlo **START (SPUSTIŤ)**.

Kombinované varenie

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



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

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

1 Slačte STOP/CLEAR (ZASTAVIŤ/VYNULOVАŤ).

2 Trikrát stlačte tlačidlo Combi.

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

4 Slačte START (SPUSTIŤ) a tým potvrďte voľbu výkonu.

S nádobou po varení manipulujte opatrne, môže byť horúca.

Programy kombinovaného varenia

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

Automatické varenie

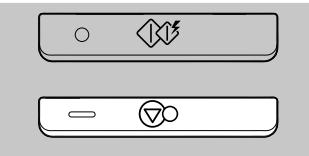
Na nasledujúcom príklade vám ukážeme, ako uvařiť 0, 6 kg SUROVÁ ZELENINA.



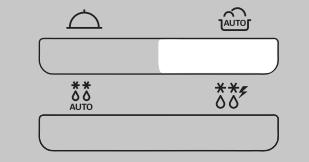
Funkcia **AUTO COOK (AUTOMATICKÉ VARENIE)** vám umožní jednoduchým spôsobom uvařiť väčšinu vašich oblúbených jedál voľbou druhu potraviny a zadaním hmotnosti tejto potraviny.

Kategória	stlačiť	AUTO COOK
ZEMIAKY V ŠUPKE	1	raz
SUROVÁ ZELENINA	2	krát
MRAZENÁ ZELENINA	3	krát
RYŽA, CESTOVINY	4	krát
Čerstvé ryby	5	krát
Hovädzie pečené	6	krát
Bravčové pečené	7	krát
Kuracie kúsky	8	krát

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



Stlačte **AUTO COOK (AUTOMATICKÉ VARENIE)**.



Otačajte gombíkom **DIAL (VOLIACI KOTÚČ)** až sa na displeji objaví "0, 6".

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

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

DRUH	TEPLO A POTRA VÍN	NÁDOBA	MAXIMÁLNE MNOŽSTVO	POKYNY
5. Čerstvé ryby	Zmrazený	Zapekacia misa do mikrovlnky	0,2 kg ~ 0,6 kg	Celé ryby, steaky-mastné ryby: losos, makrela- bel': filé, tresky. Ryby vložte v jednej vrstve na zapekaciu misu do mikrovlnky. Misu obalte natesno alobalom, ktorý prepichnite na viacerých miestach. Položte ho na otočné sklo. Upravte hmotnosť a sťačte Štart. Po uvarení vyberte misu z mikrovlnky. Pred podávaním nechajte jedlo odstáť 3 minúty.
6. Hovädzie pečené	Zmrazený	Spodný rošt	0,5 - 1,5 kg	Táto funkcia je určená pre ohriatie mrazenej pizze. Mrazenú pizzu položte na plochý tanier. Po ohriati nechajte 1-2 minúty ulezať.
7. Bravčové pečené	Zmrazený	Spodný rošt	0,5 - 1,5 kg	Omáčku nalejte do misky vhodnej na použitie v mikrovlnnej rúre. Misku zakryte vekom alebo plastovým prebalom. Po ohriati premiešajte. Nechajte 2 minúty odstáť a potom znova premiešajte.
8. Kuracie kúsky	Zmrazený	Horný rošt	0,2 - 0,8 kg	Omáčku kari nalejte do nádoby vhodnej na použitie v mikrovlnnej rúre. Nádobu položte na sklenený podnos mikrovlnnej rúrey. Po ohriati premiešajte a nechajte 1 - 2 minúty zakryté odstáť.

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

Automatické rozmrazovanie

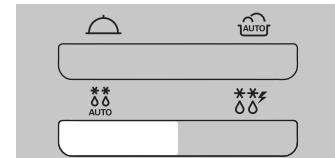


Mikrovlnná rúra má štyri možnosti nastavenia rozmrazovania: **MEAT (MÄSO)**, **POULTRY (HYDINA)**, **FISH (RYBA)**, **BRED (CHLIEB)**. Každá z týchto kategórií má iné nastavenie výkonu. Opakoványm stlačaním tlačidla **AUTO DEFROST (AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE)** môžete zvoliť jednu z dostupných predvolieb.

Kategória	stlačiť DEFROST
MEAT (MÄSO)	1 raz
POULTRY (HYDINA)	2 krát
FISH (RYBA)	3 krát
BRED (CHLIEB)	4 krát

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

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



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

Zadajte hmotnosť zmrazenej potraviny, ktorú chcete rozmraziť.

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

Stlačte **START (SPUSTIŤ)**.

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

SPRIEVODCA ROZMRAZOVANÍM

- Potraviny, ktoré chcete rozmrazovať vložte do vhodnej nádoby použitejnej v mikrovlnnej rúre a bez zakrycia ju položte na sklenený otočný tanier.
- Pokiaľ je to nutné, zatiaľte tenké časti mäsa plochými kúskami hliníkovej fólie. Tým sa zabráni ich prehriatiu v priebehu rozmrazovania. Zaistite, aby sa fólie nedotýkali stien mikrovlnnej rúry.
- Potraviny ako mleté mäso, rezne, klobásy a pláty slaniny od seba oddelujte čo najskôr.
- Akonáhle rúra vydá zvukový signál, otočte potraviny. Rozmrazené časti vyberte z rúry. Pokračujte ďalej v rozmrazovaní zostávajúcich potravín.
- Po ukončení rozmrazovacieho procesu nechajte potraviny ešte odstáť, aby došlo k úplnému roztopeniu.
- Napríklad veľké kusy mäsa na pečenie a celé kurčatá by mali pred začiatkom varenia ešte aspoň jednu hodinu stáť.

Kategória	NÁDOBA	Druh spracovania	HMOTNOSŤ
MEAT (MÄSO)	Riad pre mikrovlnné rúry (plytké taniere)	Mäso Mleté hovädzie mäso, rezne, plátky, kocky na dusenie, roštenky, hovädzie zadné, mleté bifteky, bravčové kotlety, jahňacie kotlety, roláda, klobásy, plátky (do 2 cm) Po zaznení zvukového signálu otočte rozmrazené potraviny Po rozmazení nechajte stáť 5 -15 minút.	0,1 - 4,0 kg
POULTRY (HYDINA)		HYDINA Celé kurča, stehienka, prsia, morčacie prsia (do 2, 0 kg) Po zaznení zvukového signálu otočte rozmrazené potraviny Po rozmazení nechajte stáť 20 -30 minút.	
FISH (RYBA)		Ryby Filé, steaky, celé ryby, morské plody Po zaznení zvukového signálu otočte rozmrazené potraviny Po rozmazení nechajte stáť 10 -20 minút.	
BRED (CHLIEB)	Papierový obrúšok alebo plytký tanier	Krájaný chlieb, žemle, bagety atď.	0,1 - 0,5 kg

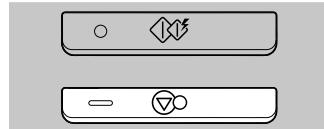
Túto funkciu používajte iba k veľmi rýchlemu rozmrazeniu mletého mäsa s hmotnosťou 0,5 kg. Potom musí mäso ešte chvíľu stáť, aby sa aj vnútorná časť úplne rozmrazila. Na nasledujúcom príklade vám ukážeme, ako rozmaziť 0,5 kg zmrazeného mletého mäsa.

Rýchle rozmrazovanie



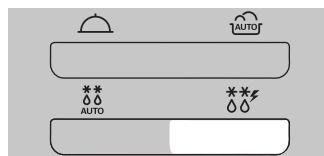
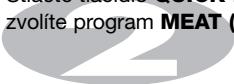
Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.

Zistite hmotnosť potravín, ktoré chcete rozmraziť. Odstráňte všetky kovové spony, či obalový materiál, potom vložte potraviny do mikrovlnnej rúry a zatvorte dvierka.



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

Stlačte tlačidlo **QUICK DEFROST** (Rýchle rozmrazovanie) a tým zvolíte program **MEAT (MÄSO)**.



V priebehu rozmrazovania budete počuť zvukový signál, ktorý znamená, že máte otvoriť dvierka mikrovlnnej rúry a otočiť vložené potraviny a oddeliť jednotlivé kúsky, aby ste tým zaistili rovnometerné rozmrazovanie. Odstráňte všetky dávky, ktoré sú už rozmrazené, alebo ich zatieňte, aby sa tým zaistilo pomalé rozmrazovanie. Po kontrole zatvorte dvierka a stlačte **ŠTART**, aby bol proces dokončený. Mikrovlnná rúra nepreruší rozmrazovanie (aj keď budete počuť zvukový signál), dokial' neotvoríte dvierka.

RÝCHLE ROZMRAZOVANIE

PROGRAM		DRUH POTRAVINY	MIN/MAX.
1. Mäso	Hovädzie Jahňacie Teľacie	Mleté mäso	0,5 kg

- Výhodou automatického rozmrazovania je automatické nastavenie a riadenie rozmrazovacieho procesu s tým, že v priebehu rozmrazovania musíte kontrolovať stav potratín, rovnako ako pri normálnom rozmrazovaní.
- Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odstráňte z mäsa a hydiny baliaci papier a plastové fólie (všetok obalový materiál). Obal by totiž udržoval vlhkosť a šťavu z mäsa tesne na povrchu potratív a tým by mohlo dôjsť k uvareniu vonkajšieho povrchu.
- Vložte suroviny do plytkej sklenenej misy, v ktorej sa bude zhromažďovať odkvapkovajúca tekutina.
- Potratiny po odstránení z rúry môžu byť uprostred ešte mierne zmrznuté.
- Po ukončení programu nechajte potratiny stáť 10 minút, respektíve kým sa úplne rozmrazia.



Špeciálne varenie

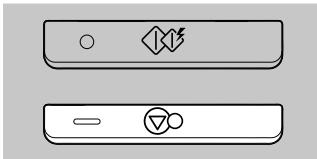
Na nasledujúcom príklade je uvedené, ako pripravíme špeciálny pokrm



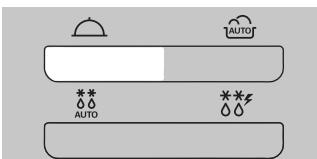
Špeciálne varenie vám umožní upečenie vašich oblúbených pokrmov jednoducho navolením druhu pokrmu a zadáním jeho hmotnosti.

DRUH	Stlačte SPECIAL COOK
Zelenina (pokrájaná nadrobno)	1 raz
Zelenina (pokrájaná nahrubo)	2 krát
Morské plody	3 krát
Kuracie prsia	4 krát
Vajcia	5 krát

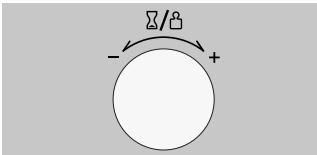
Stlačte **STOP/CLEAR (ZASTAVIŤ/VYNULOVAT)**.



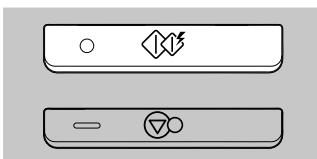
Stlačte niekolokrát podľa zvoleného pokrmu **SPECIAL COOK (ŠPECIÁLNE VARENIE)**.



Otočte **DIAL (VOLIACI KOTÚČ)** tak, aby bolo na displeji zobrazené množstvo vloženého pokrmu.



Stlačte tlačidlo **START (SPUSTIŤ)**.



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

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

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 mikrovlnné rúry. Obsah nádoby sa ohreje o mnogo rovnomernejšie, pokiaľ bude nádoba prikrytá vekom alebo odvetrávanou fóliou. Veko skladajte opatrné, horúca para by mohla spôsobiť oparenie. Na ohrievanie rôznych jedál využívajte nižšie uvedené rady.

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

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

Čerstvá zelenina

Pokrm	Množstvo	Doba prípravy (pri výkonusu VYSOKÝ)	Inštrukcie	Doba státia
Artičoky (kus 230 g)	2 stredne velké 4 stredne velké	4 1/2 - 7 min 10-12	Obrežte. Pridajte 2 polievkové lyžice vody a 2 lyžice vývaru. Zakryte.	2-3 minúty
Āsparágus, čerstvé výhonky	450 g	2 1/2 - 6	Pridajte 1 pohár vody. Zakryte.	2-3 minúty
Zelené fazulky	450 g	7 - 11	Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 l. V polovine prípravy zamiešajte.	2-3 minúty
Červená repa, čerstvá	450 g	11 - 16	Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 l a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.	2-3 minúty
Brokolica, čerstvé výhonky	450 g	5 - 8	Vložte brokolicu do zapekacej nádoby. Pridajte 1/2 pohára vody.	2-3 minúty
Kapusta, čerstvá, krájaná	450 g	5 1/2 - 7 1/2	Pridajte 1/4 pohára vody do nádoby o objemu asi 1,5 l a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.	2-3 minúty
Mrkvka, čerstvá, pokrájaná na plátky	200 g	2 - 3	Pridajte 1/4 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 l a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.	2-3 minúty
Karfiol, čerstvý, vcelku	450 g	5 - 7	Pridajte 1/4 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 l a zakryte. V polovici prípravy otočte.	2-3 minúty
Čerstvá zelerová vňať, krájaná na plátky	2 hrnčeky (0, 5 l) 4 hrnčeky (1 l)	11 - 16	Nakrájajte na plátky. Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 l a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.	2-3 minúty

Pokrm	Množstvo	Doba prípravy (pri výkonusu VYSOKÝ)	Inštrukcie	Doba státia
Kukurica, čerstvá	2 klasy	4 - 8	Olúpte. Pridajte 2 polievkové lyžice vody do zapekacej nádoby. Zakryte.	2-3 minúty
Huby, čerstvé, nakrájané na plátky	230 g	1 1/2 - 2 1/2	Vložte huby do nádoby s objemom asi 1,5 l a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.	2-3 minúty
Paštornák, čerstvý, krájaný	450 g	4 - 7	Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby o objeme asi 1,5 l a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.	2-3 minúty
Hrášok, čerstvý	4 hrnčeky (1 l)	6 - 9	Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 l a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.	2-3 minúty
Sladké zemiaky, pečenie vcelku (kus 120 -230 g)	2 kusy 4 kusy	5 1/2 - 7 1/2 9 1/2 - 14 1/2	Prepichnite zemiaky niekoľko-krát vidličkou. Položte ich na 2 papierové obrúsky. V polovici prípravy obráťte.	2-3 minúty
Špenát, čerstvý, celé listy	450 g	4 1/2 - 7 1/2	Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby s objemom asi 2 l a zakryte.	2-3 minúty
Cuketa, čerstvá, krájaná	450 g	4 1/2 - 7 1/2	Pridajte 1/2 pohára vody do nádoby s objemom asi 1,5 l a zakryte. V polovici prípravy zamiešajte.	2-3 minúty
Cuketa, čerstvá, celá	450 g	6-9	Prepichnite. Položte na 2 papierové obrúsky. V polovici prípravy obráťte a premiestnite.	2-3 minúty

Grilovanie

Pokyny na prípravu mäsa na grile

- Okrájajte z mäsa prebytočný tuk. Narežte okraje kolmo k chudému mäsu. Tým zabráňte jeho skrúteniu.
- Naskladajte na grilovací stojanček. Potrite rozpusteným maslom alebo olejom.
- V polovici prípravy mäso obráťte.

Pokrm	Množstvo	Približná doba prípravy (v minútach)	POKYNY
Sekané bifteky	50 g x 2 100 g x 2	13-16 19-23	Potrite olejom alebo rozpusteným maslom. Tenké plátky položte na grilovaciu mriežku, hrubšie položte na odkvap-kávací pekáč. V polovici prípravy obráťte.
Bifteky 2,5 cm hrubé kravé	230 g x 2	18-20	
Stredne prepečené dobre prepečené	230 g x 2 230 g x 2	22-24 26-28	
Kotlety 2,5 cm hrubé	230 g x 2	27-32	
Jahňacie kotlety 2,5 cm hrubé	230 g x 2	25-32	
Párky, klobásky	230 g	13-16	Niekolkokrát obráťte.

Pokyny na grilovanie rýb a morských plodov

Položte ryby alebo morské plody na grilovací stojanček. Ryby v celku narežte pred grilovaním šikmými rezmi po oboch stranách. Potierajte pred aj počas grilovania rozpusteným maslom, margarínom alebo olejom, aby ste zabránili vysušeniu rýb. Grilujte odporúčaný čas. Celú rybu alebo rybie steaky obráťte opatrné v polovici prípravy. Hrubšie filety je podľa potreby tiež možné otočiť.

Pokrm	Množstvo	Približná doba prípravy (v minútach)	POKYNY
Rybie filety 1 cm hrubé	230 g	17-21	Potrite rozpusteným maslom a v polovici prípravy obráťte.
1,5 cm hrubé	230 g	20-24	
Rybie steaky 2,5 cm hrubé	230 g	24-28	
Rypy v celku	225-350 g 450 g	16-20 24-28	Pre silné a tučné ryby pridajte čas naviac.
Hrebenatky, šklabky nepredvarené	450 g 450 g	16-20 16-20	Dobre podlievajte počas prípravy.

Upozornenie

Dabajte na to, aby doba varenia bola vždy správne

nastavená, pretože príliš dlhá doba varu môže spôsobiť vzniehanie potravín a následné poškodenie rúry.

Dôležité bezpečnostné pokyny

Pozorne si ich prečítajte a uložte pre neskoršie použitie

1. Nepokúšajte sa akokoľvek neodborne zasahovať do zariadenia rúry, t. j. akýmkoľvek spôsobom nastavovať a opravovať dvierka, ovládací panel, bezpečnostné blokovacie spínače, alebo akúkoľvek inú súčasť rúry. Vykonávanie akejkoľvek servisnej operácie alebo opráv, ktoré by mali za následok zloženie ktoréhokoľvek dielu zaistujúceho ochranu proti zasiahnutiu energiou mikrovlnného žiarenia je nebezpečné. Opravu smie vykonávať iba kvalifikovaný servisný technik.
2. Nikdy nezapírajte 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 zuholnatieť alebo aj zhoriť, 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 drevnený riad, keďže sa môže ľahko prehrať a zuholnatieť. Nepoužívajte porcelánový riad, ktorý je ozdobený pokovaním (napr. zlatom alebo striebrom). Vždy odstráňte kovové spny. Kovové predmete 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 a vnútajška 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 popraskat' 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 vzdialenosť od hrany povrchu, na ktorom je rúra umiestnená, zabráňte tým náhodnému dotyku zariadenia.
12. Pred varením prepichnite šupky zemiakov, jabĺk a všetkých podobných druhov ovocia a zeleniny
13. Nevarite v rúre vajíčka v škrupinke. Vo vnútri vznikajúci tlak môže spôsobiť explóziu vajíčka.
14. Nepožívajte mikrovlnnú rúru na fritovanie potravín v hlbšej vrstve tuku.
15. Pred pečením alebo rozmrazovaním úplne odstráňte z potravín plastový baliaci materiál. Iba v niektorých prípadoch musia byť potraviny zabalené do plastovej fólie určenej na varenie v mikrovlnnej rúre.
16. Je zakázané používať rúru, ak sú poškodené dvierka alebo ich tesnenie, kým nebude vykonaná oprava mikrovlnnej rúry odborníkom.
17. Ak sa objaví dym, vypnite rúru a odpojte ju z elektrickej siete vytiahnuť napäjacieho kábla zo zásuvky. Nechajte rúru zatvorenú, aby plameňe zhlasili.
18. Ak sa ohrieva jedlo v nádobkách pre jednorázové použitie z plastov, papiera alebo iných horľavých materiálov, kontrolujte často rúru a tieto nádoby kvôli možnému vznieteniu.
19. Deťom 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 uzavretých nádobách, pretože môže dôjsť k ich explózii.
21. Ak sa poškodia tesnenia dvierok a prilahlé časti mikrovlnnej rúry, rúru nepoužívajte, kým nebude opravená kvalifikovaným servisným technikom.
22. Pred použitím nádob skontrolujte, či sú vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre.

Dôležité bezpečnostné pokyny

Pozorne si ich prečítajte a uložte pre neskoršie použitie

23. Ak nemáte na rukách hrubé kuchynské rukavice, nedotýkajte sa počas grilovacieho režimu, konvekčného režimu a pri funkciach automatického varenia dvierok rúry, vonkajšej skrinky, zadnej časti, dutín rúry, príslušenstva a riadu, pretože tieto časti budú horúce. Pred začiatom 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 ohrevate jedlo v plastových alebo papierových obaloch, sledujte činnosť rúry, pretože existuje možnosť vznielenia.
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 tvrdzo by sa nemali ohrievať v mikrovlnnej rúre, keďže môže explodovať, dokonca aj po skončení ohrevania.
30. Podrobne informácie o čistení tesnení dvierok, dutín a príahlíhych 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 ohrevacími prvkami, pri ich použíti dôjde k nahriatiu. Dávajte pozor, aby ste sa nedotýkali ohrevacích častí vo vnútri rúry.
35. Zariadenie nesmú bez dozoru používať malé deti alebo postihnuté osoby.

Upozornenie

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

36. Toto spojenie môžete dosiahnuť tak, že budete mať prístupnú zásuvku alebo namontovaním spínača do pevnej kabelále v súlade s predpismi.
37. Na čistenie skla dverí rúry nepoužívajte drsné brúsne čističe ani ostré kovové škrabky. Môže dôjsť k poškriabaniu povrchu, v dôsledku čoho sa sklo môže rozbiti.

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 uzavorených 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 vežmi zohriat'. Nepúšťajte k zariadeniu malé deti.

UPOZORNENIE: Ked' je spotrebčí v činnosti v kombinovanom režime, mali by deti používať rúru len pod dohl'adom dospelej osoby vzhľadom k vytváraným teplotám.

Nikdy nepoužívajte v mikrovlnnej rúre kovové alebo pokované 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 zistíť. 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.

Jedáleňské taniere

Veľká časť jedáleňských 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 roztaženiu či deformácii plastovej nádoby.

Papier

Papierové tάcky a krabičky vyhovujú podmienkam spracovania potravín v mikrovlnnej rúre s tou podmienkou, že doba varenia je krátka a potraviny uložené v papierových nádobach obsahujú málo tuku a vody. Papierové obrúsky sú tiež veľmi užitočné pre obalenie potravín a pre obloženie plechov na pečenie, v ktorých sa tepelne spracovávajú potraviny s vysokým obsahom tuku, ako napr. anglická slanina. Všeobecne platí zásada: nepoužívajte farebné papiere, pretože farba môže púšťať. Niektoré výrobky z recyklovaného papiera môžu obsahovať prímesi spôsobujúce pri použití v mikrovlnnej rúre iskrenie alebo aj vznielenie.

Plastové varné vrecúška

Vrecúška špeciálne vyrábané pre varenie vyhovujú aj použitiu v mikrovlnnej rúre. Pred použitím v nich nezabudnite urobiť otvor, aby para mohla unikať. Nikdy nepoužívajte v mikrovlnnej rúre obyčajné umelohmotné vrecúška, pretože by sa spiekli alebo by praskli.

Umelohmotné varné nádoby pre mikrovlnné rúry

V obchodoch je v ponuke široký výber rôznych druhov a veľkostí nádob pre mikrovlnné rúry. Vo väčšine prípadov budete môcť použiť nádoby, ktoré už vlastníte bez toho, aby ste museli nakupovať nové vybavenie do kuchyne.

Keramický a kameninový riad

Nádoby z týchto materiálov sa väčšinou dajú použiť v mikrovlnnej rúre, ale je lepšie sa pred ich použitím presvedčiť pomocou testu.

UPOZORNENIE:

Väčšina nádob s vysokým obsahom olova alebo železa nie je vhodná ako varné nádoby.

Nádoby by sa mali pred použitím vyskúšať, či vyhovujú prevádzke v mikrovlnnej rúre.

Charakteristika potravín

a varenie v mikrovlnnej rúre

Neustály dohľad

Hoci recepty boli spísané s najväčšou starostlivosťou, väčší 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 vnitrom osvetlením, ktoré sa automaticky rozsvieti, akonáhle sa rúra zapne. Umožní sa tým sledovanie vnútajška 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 odchýliku.

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 studenej masla, mlieka a vaječnej 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 stat, že keď použijete spodný časový údaj, jedlo zostane nedovorené a možno, že podla vašej chuti budete niekedy voliť čas dlhší, ako je uvedený ako maximálny v tejto príručke. Zásadou tejto knížky je, čo sa týka časových údajov varenia, zostávať konzervatívny. Trošku prevarené jedlo nemusí byť dobré. Pri niektorých receptoch, hlavne pri chlebe, koláčoch a pudincoch je odporúčané vybrať pokrm z mikrovlnnej rúry trochu nedovorené. To nie je omyl. Keď necháte pokrm (váčšinou prikrytý) chvíľu stáť mimo rúru, potom ešte určitý čas bude proces "varenia" pokračovať, keďže teplo absorbované v okrajových časťach potravín bude postupne prestupovať smerom do vnútra. Pokiaľ pokrm zostane v mikrovlnnej rúre tak dlho, kým sa uplné neuvári vnútajšok, potom vonkajšia vrstva bude už prevarená alebo aj spálená. Postupne bude zisťovať skúsenosť, 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 nevysušili a nestvrđili.

Výška pokrmu

Horná časť vysokých kusov potravín, ako napríklad stehna, sa upečie rýchlejšie ako spodná časť. Preto odporúčame vysoké kusy pokrmov v priebehu pečenia otočiť, niekedy aj viackrát.

Obsah vody v potravinách

Kedže teplo generované mikrovlnným žiareniom odparuje vodu z potravín, relativne suché potraviny ako napr. niektoré zeleniny je nutné pred uvarením v mikrovlnnej rúre postriekať vodou alebo ich v nádobe prikryť.

Kosti a pokrmy s obsahom tuku

Kosti vedú teplo a tuk je skôr uvarený ako mäso. Je nutné pozorne sledovať proces varenia pokrmu sa zhotovuje pokrm z kúskov mäsa vrátane kostí alebo tuku aby nedošlo k neočakávanému procesu a jedlo nebolo prevarené.

Množstvo potravín

Množstvo vyžiareneho mikrovlnného žiarenia zostáva konštantné nezávisle na tom, koľko potravín do rúry vložíte. Cím viac surovín do mikrovlnnej rúry vložíte, tým viac času budeť potrebovať na uvarenie jedla. Pokiaľ znížite množstvo uvedené v recepte na polovicu, nezabudnite skrátiť čas prípravy aspoň o jednu tretinu.

Plátky potravín

Mikrovinné žiarenie prenikne u potravín maximálne do hĺbky 2 cm., vnútorné časti surovín sa uvaria teplom, ktoré vzniká vo vrchnej vrstve a prestrepuje do vnútornej časti pokrmu. Iba vonkajší povrch je uvarený mikrovlnou energiou, vnútajšok sa uvarí vďaka odvodu tepla do vnútorných častí. Najhoršou formou pre mikrovlnnú rúru je hrubý hranol suroviny. Rohy takéhoto kusu už budú spálené bez toho, aby pritom došlo k ochriatiu vnútajška. Potraviny vo forme gulatých tenkých plátkov a jedlo vo forme krúžkov sa naopak pripravuje veľmi dobre. Zakrytie Zakrytím nádoby dôjde k zachyteniu tepla a parí čo urýchli proces varenia. Použite pokrívku alebo mikrotéarovú 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 ktorá sa v mikrovlnnej rúre upravujú kratší čas, je dobré pomazat 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 rozstrekaniu tuku a trochu brzdí aj stratu tepla u potravín. Keďže toto zakrytie nie je tak tesné ako zakrytie pokrívou či mikrotéarovou fóliou, umožní mierne vysychanie pokrmu.

Rozmiestnenie a vzdialenosť

Jednotlivé kusy pokrmov, ako napr. opekané zemiaky, malé pečivo alebo predkrmky môžete zahrávať omnoho účinnejšie, keď ich umiestnите v mikrovlnnej rúre v rovnomernej vzdialnostiach od seba, najlepšie v kruhovom rozložení. Nikdy jednotlivé kusky nedávajte na seba.

Charakteristika potravín

a varenie v mikrovlnné rúre

Miešanie

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

Obrátenie

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

Umiestnenie hrubších kúskov ku kraju

Kedže mikrovlnné žiarenie je pohlcované krajnými časťami potravín, je rozumné kláňť hrubšie plátky mäsa, hydiny a rýb ku krajným časťiam nádoby na pečenie. Vďaka tomu väčšie kusky 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 dabajte na to, aby alobal bol uchýtený vo vnútajšku varnej nádoby. Pokiaľ bude vyčnievať, môže spôsobiť „iskrenie“.

Zväčšenie objemu

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

Prepichovanie

Potraviny uzavorené v škrupinke, kôre alebo šupke môžu v mikrovlnnej rúre explodovať, pokiaľ sa pred varením ich šupka neprepichne. Medzi tieto potraviny radime žítky a bielka vajec, mučle a ustriče a úplné kusy zeleniny a ovocia.

Ako vyskúšať, či je pokrm uvarený.

Pretože 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. Vnútorná teplota potravín stúpne v čase odstavenia 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 uplne dovarilo a tiež napomáha zmiešaniu a plnému rozvinutiu chutí.

Čistenie mikrovlnnej rúry

1. Udržujte vnútorný povrch rúry v čistote

Odstraňujte škvŕny od jedál a rozstrieknuté časti tekutín zo stien rúry a z miest medzi dverkami a tesnením. Najlepšie je využiť zvyšky jedla ihneď odstrániť vlhkou handričkou. Úlomky a škvŕny absorbujú mikrovlnú energiu a tým predĺžujú dobu varenia. Vlhkou handričkou odstráňte odrobinky, ktoré spadnú medzi dverka a rám. Tieto miesta je nutné čistiť zvlášť starostlivo, aby bolo zaistené dokonalé tesnenie dverok. Mastné škvŕny odstraňujte handričkou navlhčenou v saponáte, potom rúru utrite iba čistou vodou a nakoniec osušte. Nepoužívajte žiadne agresívne rozpúšťadlá a čistiace prostriedky s brúšnym 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 vnútajška mikrovlnnej rúry, dabajte na to, aby sa nikdy nedostala voda do vetracích otvorov. Pokiaľ budete utierať ovládaci panel, najskôr otvorte dverka, aby ste predišli nechcenému zapnutiu mikrovlnnej rúry. Panel očistite vlhkou handričkou a okamžite ho osušte handričkou suchou.

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

4 Dverka 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 vytrrite do sucha.

NEPOUŽÍVAJTE ABRAZÍVNE MATERIAĽY AKO SÚ ČISTIACE PRÁŠKY ALEBO KOVOVÉ A PLASTOVÉ STIERKY.

Kovové časti sa udržujú ľahšie čisté častejším vytieraním vlhkou handričkou.

5 Nepoužívajte žiadny parný čistič.

Otázky a odpovede

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

ODPOVEĎ: Môže byť viac dôvodov prečo nesveti.
Žiarovka je prasknutá.
Dverka nie sú úplne zatvorené.

OTÁZKA: Môže mikrovlnná energia prenikať cez priehľadné okno dvierok?

ODPOVEĎ: Nie Otvory dovolujú 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 prázdná?

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

OTÁZKA: Prečo vajcia pri varení prasknú?

ODPOVEĎ: Ked' 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 nevarite 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 vnútajšku rovnomeným 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 žiaduceho konečného výsledku.

DODRŽIAVAVAJTE 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

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

OTÁZKA: Prečo mikrovlnná rúra nevarí vždy tak rýchlo ako uvádzajú recepty?

ODPOVEĎ: Znovu sa pozrite na recept v kuchárskej knihe a presvedčite sa, že ste sa ním presne riadili; potom môžete zisťovať, čo spôsobilo rozdielne doby varenia. Kuchárskie predpisy spolu s uvedením času ohrevu sú informatívne a majú za úlohu zabrániť prípaleniu - to je totiž najčastejší problém pri používaní mikrovlnných rúr. Rozdielne veľkosti, tvary, hmotnosti a rozmery môžu vyžadovať dlhší čas varenia. Posúdte 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 napäťom (uzemnenie).

Vodiče sieťového napájacieho kábla sú farebne označené takto:

MODRÝ - nulový vodič

HNEDÝ - fáza,

ŽLTOZELENÝ - ochranný uzemňovací vodič

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

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

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

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

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

TECHNICKÉ ÚDAJE	
	MH-6387ARC
NAPÁJACIE NAPÄTIE	230 V striedavé/50 Hz
Výkon	850 W (podľa normy IEC60705)
Frekvencia mikrovln	2450 Mhz
Vonkajšie rozmery	507mm(W) X 283mm(H) X 435mm(D)
Mikrovlny	1250 W
PRÍKON	
Gril	1000 W
Kombinácia	2200 W

<English>

Disposal of your old appliance

1. When this crossed-out wheeled bin symbol is attached to a product it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC.
2. All electrical and electronic products should be disposed of separately from the municipal waste stream via designated collection facilities appointed by the government or the local authorities.
3. The correct disposal of your old appliance will help prevent potential negative consequences for the environment and human health.
4. For more detailed information about disposal of your old appliance, please contact your city office, waste disposal service or the shop where you purchased the product.

<Czech>

Likvidace starých spotřebičů

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

<Polish>

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.



<Hungarian>

Régi eszközök ártalmatlanítása

1. A termékhez csatolt áthúzott, kerekess szemetttároló jel jelöli, hogy a termék a 2002/96/EU EU-direktíva hatálya alá esik.
2. minden elektromos és elektronikai terméket a lakossági hulladéktól elkülönítve kell begyűjteni, a kormány vagy az önkormányzatok által kijelölt begyűjtő eszközök használatával.
3. Régi eszközeinek megfelelő ártalmatlanítása segíthet megelőzni az esetleges negatív hatásokat.
4. Ha több információra van szüksége régi eszközeinek ártalmatlanításával kapcsolatban, tanulmányozza a vonatkozó környezetvédelmi szabályokat, vagy lépjen kapcsolatba az üzettel, ahol a terméket vásárolta.

<Slovak>

Likvidácia vášho starého prístroja

1. Keď sa na produkte nachádza tento symbol preciarknuté 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 oddelenie od komunálneho odpadu prostredníctvom na to určených zbernych zariadení, ktoré boli ustanovené vládou alebo orgánmi miestnej správy.
3. Správnu likvidáciu starých zariadení pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym následkom pre prostredie a ľudské zdravie.
4. Podrobnejšie informácie o likvidácii starých zariadení nájdete na miestnom úrade, v službe na likvidáciu odpadu alebo u predajcu, kde ste tento produkt zakúpili.