



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

MC8088HLC

P/No: MFL55318507

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 vznikajú-
cim v pokrme.

Ide o veľmi bezpečné zariadenie.

Mikrovlnná rúra je jedným z najbezpečnejších domácich spotrebičov. Akonáhle sa dverka otvoria, 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.

Obsah	97
Dôležité bezpečnostné pokyny	98-102
Bezpečnostné opatrenia	103
Vybalenie a inštalácia	104-105
Ovládací panel	106
Spôsoby použitia príslušenstva podľa jednotlivých režimov	107
Nastavenie hodín	108
Detská zámka	109
Mikrovlnný výkon na prípravu jedla	110
Úrovnne mikrovlnného výkonu	111
Grilovanie	112
Kombinované grilovanie	113
Teplovzdušný predohrev trúby	114
Teplovzdušná príprava jedla	115
Kombinovaná teplovzdušná príprava jedla	116
Rýchly štart	117
Zmena doby prípravy jedla	118
Prihrievanie a udržiavanie jedla na teplote	119
Režim Auto Cook (automatická tepelná príprava)	120-122
Režim Auto Roast (automatické pečenia)	123-124
Príprava jedla na pare	125-127
Kombinované rozmrazovanie	128-129
Automatické rozmrazovanie	130-131
Režim Crisp (opekania do chrumkava)	132-134
EZ Čistenie	135
Testovanie riadu pre mikrovlnky podľa EN 607005	136
Riad vhodný pre mikrovlnnú rúru	137
Charakteristika potravín	138-139
Otázky a odpovede	140
Technická údaje	141

Dôležité bezpečnostné pokyny

Prosíme, odložte si tento návod, aby ste sa v budúcnosti mohli doňho pozrieť. Pred vlastným použitím trúby si prečítajte všetky pokyny a postupujte podľa nich, aby ste sa nevystavovali riziku požiaru, zásahu elektrickým prúdom, zraneniam alebo iným ujmem v súvislosti s používaním trúby. V tomto návode nie sú obsiahnuté všetky situácie, ktoré sa môžu vyskytnúť. V prípade nejakého problému sa vždy spojte s príslušným servisným pracovníkom.



Toto je symbol bezpečnostného upozornenia. Tento symbol Vás upozorňuje na možné riziká smrteľného zranenia alebo iných zranení Vás alebo iných osôb. Všetky bezpečnostné upozornenia majú tento symbol, a to buď s textom "VAROVANIE", alebo "UPOZORNENIE". Tieto texty znamenajú:

VAROVANIE Výstraha pred rizikom alebo nebezpečným postupom, ktorý by mohol spôsobiť vážnu telesnú ujmu alebo smrteľný úraz.

UPOZORNENIE Upozornenie na riziko alebo nebezpečný postup, ktorý by mohol spôsobiť zranenie alebo škodu na majetku.

VAROVANIA

1. **Nepokúšajte sa robiť nejaké úpravy alebo prestavenia, resp. opravy dvierok, ich tesnenia, ovládacieho panelu, bezpečnostných spínačov alebo iných častí trúby, a to takých, ktoré by vyžadovali demontáž ochranných krytov slúžiacich na ochranu pred účinkami mikrovlnnej energie. Nespúšťajte trúbu, pokiaľ sú tesnenia dvierok alebo priliehajúcich častí mikrovlnky nie v poriadku. Opravy môže vykonávať len kvalifikovaný servisný technik.**
 - ⦿ Na rozdiel od iných elektrických spotrebičov, mikrovlnka je vysokonapäťové zariadenie s vysokým prúdovým zaťažením. Nepatričné použitie alebo oprava môže viesť k tomu, že užívateľ sa vystavuje škodlivému pôsobeniu mikrovlnnej energie alebo úrazu elektrickým prúdom.
2. **Nepoužívajte mikrovlnku na vysušovanie, napr. mokrých novín, šatstva, hračiek, elektrických zariadení, domácich zvieracích miláčikov alebo detí atď.**
 - ⦿ Takto môže dôjsť k vážnym škodám, ako je požiar, popáleniny alebo i k smrti v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.
3. **Tento spotrebič nie je určený pre deti a staršie osoby. Bez dohľadu ho deti ho môžu používať iba za predpokladu, že boli riadne inštruované a dokážu používať mikrovlnku bezpečným spôsobom a sú si vedomé rizík vyplývajúcich z jej nepatričného použitia.**

- ⦿ Nepatričné použitie môže spôsobiť požiar, úraz elektrickým prúdom alebo popáleniny.
4. **Je normálne, že prístupné časti mikrovlnky sa v priebehu použitia stanú horúcimi. Preto je potrebné, aby malé deti boli držané v príslušnom odstupe od mikrovlnky.**
 - ⦿ Mohli by sa popáliť.
 5. **Kvapaliny a iné jedlá sa nesmú zohrievať v tesne uzavretých nádobách. Mohli by explodovať. Plastové obaly je nutné pred tepelnou úpravou alebo rozmrazovaním v mikrovlnke odstrániť. Všimnite si, či potraviny, ktoré chcete pripravovať, nie sú v plastovej fólii určenej na ohrev a varenie.**
 - ⦿ Mohli by vybuchnúť.
 6. **v každom prevádzkovom režime používajte len príslušenstvo určené pre daný režim; viď s. 12 v tomto návode.**
 - ⦿ Použitie nepatričného príslušenstva môže viesť k poškodeniu mikrovlnky a príslušenstva, môže vyvolať iskrenie a požiar.
 7. **Nedovoľte deťom, aby sa hrali s príslušenstvom, alebo aby sa vešali na rukoviatku dvierok.**
 - ⦿ Mohli by sa poraniť.

Prosíme, odložte si tento návod, aby ste sa v budúcnosti mohli doňho pozrieť. Pred vlastným použitím trúby si prečítajte všetky pokyny a postupujte podľa nich, aby ste sa nevystavovali riziku požiaru, zásahu elektrickým prúdom, zraneniam alebo iným škodám v súvislosti s používaním trúby. V tomto návode nie sú obsiahnuté všetky situácie, ktoré sa môžu vyskytnúť. V prípade výskytu nejakého problému, sa vždy spojte s príslušným servisným pracovníkom.

Dôležité bezpečnostné pokyny

UPOZORNENIA

1. Mikrovlnka nesmie pracovať s otvorenými dvierkami po tom, ako boli vyradené bezpečnostné blokovacie spínače zabudované v mechanizme otvárania dvierok. Je dôležité nezasahovať do týchto bezpečnostných blokovacích spínačov.

☞ Viedlo by to k nebezpečnému vystaveniu sa účinkom nadmernej mikrovlnnej energie. (Po otvorení dvierok mikrovlnky bezpečnostné blokovacie zariadenie automaticky vypne tepelnú prípravu jedla.)

2. Medzi čelnú stranu mikrovlnky a dvierka nekladajte žiadne predmety, ako sú utierky, servítky atď., a nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiacich prostriedkov hromadili na povrchu tesnení.

☞ Mohlo by to viesť k vystaveniu sa škodlivému pôsobeniu nadmernej mikrovlnnej energie.

3. Ak je mikrovlnka poškodená, nezapínajte ju. Zvlášť dôležité je, aby sa dvierka riadne dosedali a aby neboli poškodené: 1. dvierka (napr. ohnutím), 2. závesy a uzatvárací mechanizmus (napr. zlomením alebo uvoľnením), 3. tesnenie dvierok a tesniace povrchy.

☞ Mohlo by to viesť k vystaveniu sa škodlivému pôsobeniu nadmernej mikrovlnnej energie.

4. Presvedčte sa, či doby varenia sú správne nastavené – čím menšie množstvo jedla, tým menej času je potrebné na jeho prípravu, resp. ohriatie.

☞ Prekročenie potrebnej doby môže viesť k tomu, že jedlo začne horieť, následkom čoho dôjde k poškodeniu mikrovlnky.

5. Pri ohrievaní, napr. polievok, omáčok, nápojov

- vyhýbajte sa používaniu nádob s rovnými stenami a s úzkymi hrdlami
- nápoje neprehrievajte
- pred uložením nádoby do mikrovlnky, nápoj premiešajte; premiešate ho i v polovici času, určenom na jeho ohriatie
- Po zohriatí, nápoj nechajte ešte chvíľu v mikrovlnke, potom ho opät' opatrne premiešajte alebo potraсте ním a pred jeho požitím skontrolujte jeho teplotu, aby ste sa vyhli popáleniu (zvlášť keď ide o dojčenské fľašky a jedlo pre deti).

☞ S nádobami manipulujte opatrne. Mikrovlnný ohrev môže viesť k oneskorenému varu bez toho, že by sa to prejavovalo bublaním. Môže sa stať, že horúca kvapalina odrazu vyvrie von z nádoby.

6. Ak spozoruje, že z povrchu, dna alebo zo strany mikrovlnky fučí, nebráňte tomu, neblokujte tento výfuk.

☞ Mohli by ste takto poškodiť mikrovlnku alebo pokaziť pripravované jedlo.

7. Nezapínajte prázdnu mikrovlnku. V prípade, že sa mikrovlnka nepoužíva, je dobré do nej dať pohár s vodou. Voda bude bezpečne absorbovať mikrovlnnú energiu v prípade, že dôjde k náhodnému zapnutiu mikrovlnky.

☞ Nepatričné použitie mikrovlnky môže viesť k jej poškodeniu.

8. V mikrovlnke nepripravujte jedlá zabalené v papierových servítkach, pokiaľ tak nie je uvedené v kuchárskej knihe v prípade toho jedla, ktoré chystáte. A namiesto papierových servítk nepoužívajte pri varení noviny.

☞ Nepatričné použitie mikrovlnky môže viesť k explózii alebo k požiaru.

SK

Dôležité bezpečnostné pokyny

Prosíme, odložte si tento návod, aby ste sa v budúcnosti mohli doňho pozrieť. Pred vlastným použitím trúby si prečítajte všetky pokyny a postupujte podľa nich, aby ste sa nevystavovali riziku požiaru, zásahu elektrickým prúdom, zraneniam alebo iným škodám v súvislosti s používaním trúby. V tomto návode nie sú obsiahnuté všetky situácie, ktoré sa môžu vyskytnúť. V prípade výskytu nejakého problému, sa vždy spojte s príslušným servisným pracovníkom.



UPOZORNENIA

9. **Nepoužívajte také drevené a keramické nádoby, ktoré majú kovové linky (napr. zo zlata alebo striebra). Vždy odstráňte kovové viazacie pásky. Pred vlastným použitím skontrolujte, či je daná nádoba vhodná pre použitie v mikrovlnke.**

⚠ Ak nie, môže sa stať, že nádoba sa prehreje zuhoľnatie. Kovové predmety v mikrovlnke môžu vyvolať vznik oblúku, ktorý môže mať vážne následky.

10. **Nepoužívajte papierové výrobky z recyklovaného papiera.**

⚠ Môžu obsahovať nečistoty, ktoré môžu spôsobiť iskrenie a/alebo požiar, ak sa použijú pri príprave jedla v mikrovlnke.

11. **Neoplachujte pekáče a rošty vo vode bezprostredne po ich použití v mikrovlnke. Môžu prasknúť alebo sa inak poškodiť.**

⚠ Nepatričné použitie môže viesť k poškodeniu mikrovlnky.

12. **Zabezpečte, aby mikrovlnka bola umiestnená tak, že jej čelo je najmenej 8 cm smerom dovnútra od kraja plochy, na ktorej stojí. Vyhnete sa tým jej náhodnému preklopeniu.**

⚠ Nepatričné použitie môže viesť k zraneniu osôb a poškodeniu mikrovlnky.

13. **Pri príprave zemiakov, jablák alebo iného ovocia, resp. zeleniny, pred ich vložením do mikrovlnky im poprepichujte šupku.**

⚠ V opačnom prípade by mohlo dané ovocie, resp. zelenina vybuchnúť.

14. **V mikrovlnke nepripravujte vajcia v škrupine. Vajcia v škrupine a celé natvrdo pripravené varené vajcia sa nesmú zohrievať v mikrovlnke, lebo by mohli explodovať, a to i po vypnutí mikrovlnky.**

⚠ Tlak vo vajci bude rásť až vajce exploduje.

15. **Nepokúšajte sa v mikrovlnke o hĺbkové vysmážanie tuku.**

⚠ Mohlo by sa stať, že tento tuk náhle vystrekne vo forme horúcej kvapaliny.

16. **Ak spozorujete dym, vypnite mikrovlnku alebo ju vytiahnite zo zásuvky. Mikrovlnku nechajte zatvorenú, aby sa udusili plamene.**

⚠ V takejto situácii môžu vzniknúť vážne škody, ako požiar, zásah elektrickým prúdom.

17. **Ak sa jedlo pripravuje alebo ohrieva v jednorazových nádobách z plastu, papiera alebo iných horľavých materiálov, jedným okom sledujte mikrovlnku a kontrolujte celý proces často.**

⚠ Jedlo sa môže vyliat' v dôsledku toho, že nádoba sa postupne znehodnocuje; takto môže vzniknúť i požiar.

18. **Teplota prístupných povrchov mikrovlnky môže dosiahnuť v prevádzke dosť vysoké hodnoty. Nedotýkajte sa dvierok, vonkajších častí, zadnej časti, vnútorného priestoru, jeho obalu, zadnej časti, príslušenstva a tanierov počas grilovacieho režimu, teplotovzdušného režimu a automatických režimov, a to pred tým, ako sa jednoznačne presvedčíte, že nie sú horúce.**

⚠ Tieto časti sa postupne ohrievajú a v prípade, že nepoužívate kuchárske rukavice, vystavujete sa nebezpečenstvu popálenia.

Prosíme, odložte si tento návod, aby ste sa v budúcnosti mohli doňho pozrieť. Pred vlastným použitím trúby si prečítajte všetky pokyny a postupujte podľa nich, aby ste sa nevystavovali riziku požiaru, zásahu elektrickým prúdom, zraneniam alebo iným škodám v súvislosti s používaním trúby. V tomto návode nie sú obsiahnuté všetky situácie, ktoré sa môžu vyskytnúť. V prípade výskytu nejakého problému, sa vždy spojte s príslušným servisným pracovníkom.

Dôležité bezpečnostné pokyny



UPOZORNENIA

19. Mikrovlnku treba čistiť pravidelne a všetky zvyšky jedál treba vždy odstrániť.

- V prípade, že sa mikrovlnka neudržiava, môže to viesť k znižovaniu kvality povrchov, čo má negatívny vplyv na životnosť tohto spotrebiča a súčasne rastie riziko výskytu nebezpečných situácií.

20. Na zisťovanie teploty používajte iba teplotné sondy odporúčané pre túto mikrovlnku.

- Ak použijete nevhodnú sondu, nemôžete si byť istí tým, či údaj o teplote je presný.

21. Ak sa použijú vyhrievacie prvky, spotrebič sa v priebehu prevádzky ohrieva. Pozornosť treba venovať tomu, aby ste vyhli dotyku s vyhrievacími prvkami vo vnútri trúby.

- Je tu nebezpečenstvo popálenia sa.

22. Dodržiavajte pokyny výrobcov kukuričných pukancov. Pri výrobe pukancov nenechávajte mikrovlnku bez dozoru. Ak kukurica nepuká ani po uplynutí stanoveného času, prerušte prípravu pukancov. Pri výrobe pukancov nikdy nepoužívajte vrecúška z bežného baliaceho papiera. Nikdy sa nepokúšajte znova vyrobiť pukance z kukuričných zrní, ktoré nepukli pri prvom pokuse.

- Mohlo by sa stať, že prehriatie kukurice spôsobí to, že sa vznieti.

23. Tento spotrebič musí mať uzemnenie.

Vodiče hlavného prívodu majú nasledujúce farby:

Modrý vodič – neutrálny vodič

Hnedý vodič – živý vodič, vodič pod napätím

Zeleno-žltý vodič – zem

Ak farby vodičov hlavného prívodu do tohto spotrebiča nezodpovedajú farebnému značeniu použitému vo vašej zástrčke, postupuje sa takto:

Vodič modrej farby musí byť pripojený ku koncovke označenej písmenom N alebo označenej čiernou farbou.

Vodič hnedej farby musí byť pripojený ku koncovke označenej písmenom L alebo označenej červenou farbou.

Vodič zeleno-žltý alebo zelený musí byť pripojený ku koncovke označenej písmenom E alebo znakom uzemnenia \perp .

Ak sa poškodí prívodná šnúra, musí byť vymenená výrobcom, servisným pracovníkom alebo kvalifikovanou osobou s cieľom eliminovať možné nebezpečenstvá.

- Nepatričné použitie môže viesť k vážnemu elektrickému poškodeniu.

SK

Dôležité bezpečnostné pokyny

Prosíme, odložte si tento návod, aby ste sa v budúcnosti mohli doňho pozrieť. Pred vlastným použitím trúby si prečítajte všetky pokyny a postupujte podľa nich, aby ste sa nevystavovali riziku požiaru, zásahu elektrickým prúdom, zraneniam alebo iným škodám v súvislosti s používaním trúby. V tomto návode nie sú obsiahnuté všetky situácie, ktoré sa môžu vyskytnúť. V prípade výskytu nejakého problému, sa vždy spojte s príslušným servisným pracovníkom.



UPOZORNENIA

26. Na čistenie skla dvierok mikrovlnky nepoužívajte ostré abrazívne čistiace prostriedky, ani ostré kovové škrabky.

☞ Môžu poškrabať povrch, čo môže viesť k roztriešteniu skla.

27. Táto mikrovlnka sa nemá používať (nie je určená) na prípravu jedál v komerčných zariadeniach, teda vo veľkom.

☞ Nepatričné použitie môže viesť k poškodeniu mikrovlnky.

28. Dekoratívne dvierka ku mikrovlnke musia byť pri prevádzke otvorené.

☞ V opačnom prípade dochádza k zhoršenému prúdeniu vzduchu, čo môže viesť k požiaru alebo k poškodeniu mikrovlnky.

29. Elektrické pripojenie môže byť zabezpečené prostredníctvom prístupnej zástrčky alebo zabudovaním vypínača do pevného elektrického rozvodu v súlade s príslušnými normami.

☞ V prípade použitia nepatričnej zástrčky alebo vypínača môže dôjsť k úrazu elektrickým prúdom alebo k požiaru.

30. Tento prístroj nesmú používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami, nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sa neoboznámili s používaním prístroja alebo nepracujú pod dozorom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť.

SK

Bezpečnostné opatrenia

Bezpečnostné opatrenia zabráňujúce vystaveniu sa účinku nadmernej mikrovlnnej energie

Prevádzka mikrovlnky pri otvorených dvierkach nie je možná – bráni tomu bezpečnostné blokovanie, ktoré je súčasťou mechanizmu dvierok. Uvedené bezpečnostné blokovanie automaticky vypína činnosť, ak sú dvierka otvorené, a to v prípadoch prevádzkových režimoch s mikrovlnnou funkciou, pri ktorých by mohlo dôjsť vystaveniu osôb škodlivých účinkom mikrovlnnej energie.

Je dôležité nezasahovať do bezpečnostného blokovania.

Do priestoru medzi dvierkami a čelnou stranou mikrovlnky neumiestňujte žiadne predmety a nepripusťte, aby sa zvyšky jedál a čistiacich prostriedkov usadzovali na tesniacich povrchoch.

V prípade, že je mikrovlnka poškodená, neprevádzkujte ju. Zvlášť dôležité je, aby sa dvierka riadne dosedali a aby neboli poškodené:

1. dvierka (napr. ohnutím), 2. závesy a uzatvárací mechanizmus (napr. zlomením alebo uvoľnením), 3. tesnenie dvierok a tesniace povrchy.

Je neprípustné, aby mikrovlnku upravoval (prestavoval) alebo opravoval niekto iný ako kvalifikovaný servisný personál.

VAROVANIE

Uistite sa, či ste nastavili dobu varenia správne – nastavenie vyššej hodnoty môže spôsobiť, že pripravované jedlo začne horieť a môže dôjsť k poškodeniu mikrovlnky.

Pri ohrievaní kvapalín, napr. polievok, omáčok, nápojov, dbajte na to, aby nedošlo k oneskorenému erupčnému varu kvapaliny, k čomu môže dôjsť bez predchádzajúceho bublania. Výsledkom je, že horúca kvapalina náhle vyvrie. Aby ste zabránili tejto možnosti, postupujte takto:

1. Vyhýbajte sa používaniu nádob s rovnými stenami a s úzkymi hrdlami.
2. Kvapaliny nadmerne neprehrievajte.
3. Pred uložením nádoby do mikrovlnky, nápoj premiešajte; premiešate ho i v polovici času, určenom na jeho ohriatie.
4. Po zohriatí, nápoj nechajte ešte chvíľu v mikrovlnke, potom ho opätne opatrne premiešajte alebo potraсте ním a pred požitím skontrolujte jeho teplotu, aby ste sa vyhli popáleniu (zvlášť keď ide o dojčenské fľašky a jedlo pre deti).

S nádobami manipulujte opatrne.

VAROVANIE

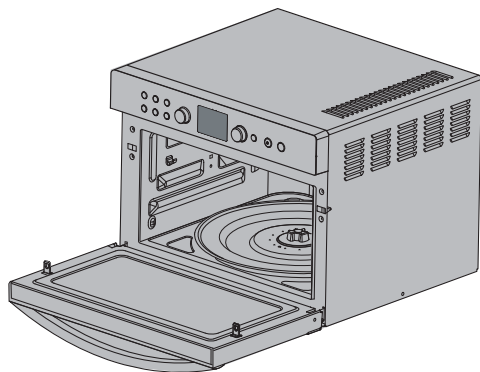
Po ukončení prípravy jedla v mikrovlnnom režime vždy nechajte jedlo chvíľu odstáť. Pred konzumáciou pripraveného jedla, skontrolujte jeho teplotu. Zvlášť aktuálne je to v prípade dojčenských fliaš a kvapalných jedál pripravovaných pre deti.

SK

Vybalenie a inštalácia

Postupujte podľa postupu uvedenom na nasledujúcich dvoch stranách. Daným postupom ľahko skontrolujete, či vaša mikrovlnka funguje správne. Zvláštnu pozornosť venujte tej časti návodu, v ktorej sa hovorí o inštalovaní mikrovlnky. Pri vybalení venujte pozornosť tomu, aby ste z mikrovlnky vybrali všetko príslušenstvo a odstránili všetok baliaci materiál. Presvedčte sa, či mikrovlnka nebola pri doprave poškodená.

1 Vybalte mikrovlnku a umiestnite ju na rovinnú plochu



Štvorcový pekáč



Štvorcový rošt



Vysoký rošt



Opekací tanier



Nizký rošt



Sklenený tanier
Unášací prstenec



Krycí zvon



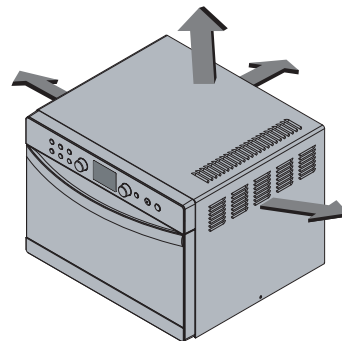
Parný tanier



Miska na vodu

2

Umiestnite mikrovlnku na plochu, ktorá je vo výške, v akej ju potrebujete mať, ale vyššie ako 85 cm. Výška voľného priestoru nad vrchom mikrovlnky musí byť najmenej 20 cm. Za mikrovlnkou musí ostať voľný priestor – najmenej 10 cm od zadnej steny mikrovlnky. Tieto opatrenia súvisia so zabezpečením riadnej ventilácie. Čelná stena mikrovlnky má byť vzdialená od hrany plochy, na ktorej je mikrovlnka umiestnená, najmenej 8 cm – je to opatrenie zabraňujúce preklopeniu mikrovlnky. Ventiláčne otvory sú umiestnené na spodnej a bočných stranách mikrovlnky. Zablokovanie týchto otvorov môže viesť k poškodeniu mikrovlnky.

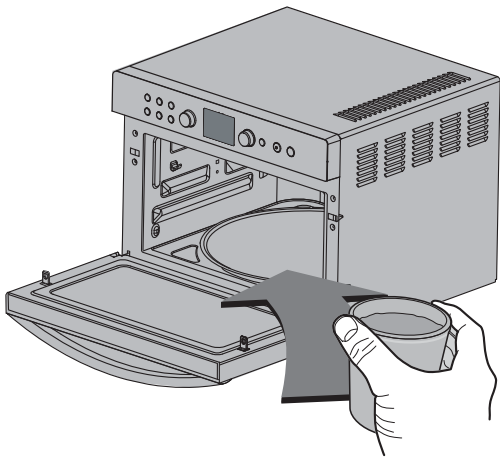


- **TÁTO MIKROVLNKA NIE JE URČENÁ A NEMÁ SA POUŽÍVAŤ NA KOMERČNÚ PRÍPRAVU JEDÁL VO VEĽKOM.**
- **TÚTO MIKROVLNKU JE MOŽNÉ POUŽÍVAŤ AKO ZASTAVANÉ ZARIADENIE**
- **ZASTAVOVACIA SADA MUSÍ POCHÁDZAŤ OD LICENCOVANEJ ELEKTROTECHNICKEJ FIRMY**

3 Zástrčku mikrovlnky zastrčte do normálnej domovej zásuvky. Uistite sa, že k tejto zásuvke je pripojená len mikrovlnka. **Ak mikrovlnka nefunguje riadne, vyťahnite zástrčku zo zásuvky a zastrčte ju znova.**

4 Otvorte dverka potiahnutím za rukoviatku dverok (**DOOR HANDLE**). Do mikrovlnky umiestnite unášací prstenec a naň sklenený tanier.

5 Vezmite pohár určený pre mikrovlnky o obsahu 300 ml a naplňte ho vodou. Pohár s vodou umiestnite na sklenený tanier a zatvorte dverka. Ak neviete, aký typ pohára použiť, pozri str. 137.



6 Stlačte tlačidlo **Stop/Clear** a jedenkrát stlačte tlačidlo **Start/Quick Start**, aby sa nastavil čas varenia 30 s.



7 **DISPLAY** bude odčítavať čas od týchto 30 s. Keď sa dosiahne 0 ozve sa zabzučanie. Otvorte dverka a vyskúšajte teplotu vody. Ak je mikrovlnka v poriadku, voda by mala byť zohriata. **Dávajte pozor pri vyberaní pohára – môže byť horúci.**

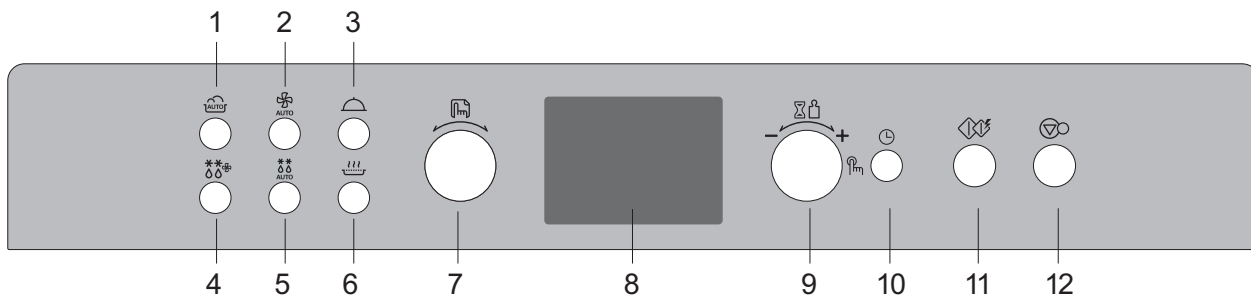


SK

TÝMTO JE VAŠA MIKROVLNKA INŠTALOVANÁ

8 Obsah dojčenských fliaš a nádob, v ktorých sa pripravuje jedlo pre deti, treba ešte premiešať, resp. pretrepať a pred podávaním skontrolovať teplotu, aby nedošlo k popáleniu.







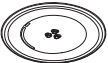
Ovládací panel



SK

- 1. Auto Cook:** Táto funkcia automatickej prípravy jedla umožňuje pripraviť vaše obľúbené jedlo tak, že proste zvolíte typ a hmotnosť jedla, ktoré sa má pripravovať.
- 2. Auto Roast:** Táto funkcia automatického pečenia pracuje tak, že zvolíte typ a hmotnosť jedla.
- 3. Steam Cook:** Ide o funkciu automatického rozmrazovania; zvolíte typ a hmotnosť jedla.
- 4. Combi Defrost:** Ide o funkciu automatického rozmrazovania; zvolíte typ a hmotnosť jedla.
- 5. Auto Defrost:** Ide o funkciu automatického rozmrazovania; zvolíte typ a hmotnosť jedla.
- 6. Crisp Cook:** Táto funkcia pracuje tak, že zvolíte typ a hmotnosť jedla.
- 7. Mode:** Režim prípravy jedla; môžete si zvoliť, akým spôsobom má byť jedlo pripravené.
- 8. Display Window:** Na tomto displeji môžete sledovať hodiny, časové údaje prípravy jedla, teplotu, úroveň výkonu a kategórie režimu (spôsobu) prípravy jedla.
- 9. TIME/WEIGHT (čas/hmotnosť)**
 - Môžete zvoliť spôsob (režim) prípravy jedla podľa kategórií
 - Môžete nastaviť dobu trvania prípravy jedla, teplotu, úroveň výkonu a hmotnosť
 - Počas prípravy jedla – či už v automatickom režime alebo manuálnom režime – môžete kedykoľvek zmeniť (dole alebo hore) dobu trvania prípravy jedla. Neplatí to pre rozmrazovanie.
- 10. Clock:** Hodiny. Môžete si nadstaviť aktuálny čas.
- 11. START/QUICK START – štart/rýchly štart**
 - Ak chcete, aby príprava jedla začala, stlačte jedenkrát toto tlačidlo.
 - Funkcia rýchleho štartu umožňuje previesť mikrovlnku na dobu 30 s do režimu maximálneho výkonu, a to dotykom tohto tlačidla. V prípade, že chcete, aby doba trvala dlhšie – násobok 30 s – stlačte toto tlačidlo toľkokrát, koľkonásobok 30 s chcete.
- 12. STOP/CLEAR (stop/vymazanie):** Týmto tlačidlom ukončíte prevádzku a vymažete všetky zadané vstupy okrem aktuálneho času.

Spôsoby použitia príslušenstva podľa jednotlivých režimov

	Mikrovlnný režim	Grilovanie	Teplo-vzdušná príprava	Kombinované grilovanie	Kombinovaná teplovzdušná príprava	Automatické restovanie	Opekanie /Crisp
Štvorcový pekáč 	—	—	⊙	—	⊙	—	—
Štvorcový rošt 	—	—	⊙	—	—	—	—
Opekací tanier 	⊙	⊙	—	⊙	⊙	⊙	⊙
Krycí zvon 	⊙	—	—	—	—	—	—
Vysoká rošt 	—	⊙	⊙	⊙	⊙	—	⊙
Nízky rošt 	—	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙
Sklenený tanier 	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙	⊙

Upozornenie: Príslušenstvo používajte v súlade s návodmi na prípravu jednotlivých jedál

⊙ :Prijateľne

— :Neprijateľné

SK

Nastavenie hodín



SK

Ak mikrovlnku pripojujete po prvýkrát, alebo ak bola prerušená dodávka elektrického prúdu, na displeji sa ukáže „0“; a vy musíte hodiny nastaviť.

Ak displej ukazuje nejaké podivné symboly, vytiahnite mikrovlnku zo zásuvky a opäť zástrčku zasuníte opäť do zásuvky. A až potom pristúpte k nastavovaniu času.

Hodiny môžu pracovať v 12-hodinovom alebo 24-hodinovom formáte. V nasledujúcom príklade je ukázané, ako nastaviť 10:30 v 24-hodinovom formáte. Presvedčte sa, či ste z mikrovlnky odstránili všetok baliaci materiál.

Presvedčte sa, či máte mikrovlnku správne nainštalovanú, teda v súlade s tým, čo je uvedené v predchádzajúcej časti tohto návodu.

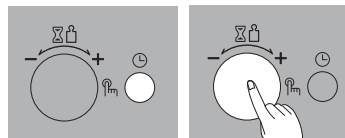
Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**



Jedenkrát stlačte tlačidlo Clock.

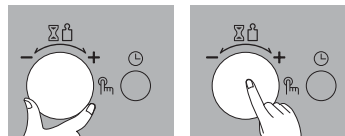
(Ak chcete používať 12-hodinový formát, otočte gombíkom **TIME/WEIGHT**.)

Na potvrdenie vašej voľby stlačte **TIME/WEIGHT**.



Otáčajte gombíkom **TIME/WEIGHT** dovtedy až sa na displeji ukáže "10:00".

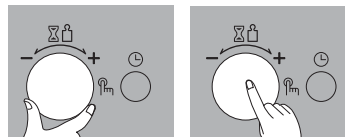
Na potvrdenie vašej voľby celej hodiny stlačte **TIME/WEIGHT**.



Otáčajte gombíkom **TIME/WEIGHT** dovtedy až sa na displeji ukáže "10:30".

Stlačte gombík **TIME/WEIGHT**.

Tým sú hodiny sú spustené.



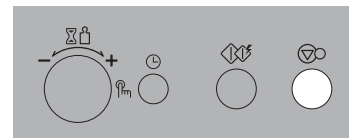
Detská zámka

V nasledujúcej časti je uvedený príklad, ako nastaviť detskú zámku.



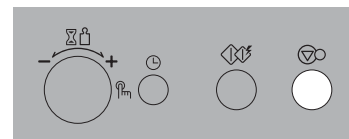
Mikrovlnka je vybavená bezpečnostnými zariadeniami zabráňujúcimi náhodnému, resp. nechcenému spusteniu mikrovlnky. Po aktivovaní detskej zámky, nie je možné použiť žiadnu funkciu a ani spustiť prípravu jedla. Ale možnosť otvoriť si dverka mikrovlnky vášmu dieťaťu stále zostáva.

Stlačte **STOP/CLEAR**.



Stlačte a podržte stlačené tlačidlo **STOP/CLEAR**, pokiaľ sa neobjaví písmeno "L" alebo neozve sa zabzučanie. Teraz je detská zámka nastavená.

Na displeji nesvieti čas.
Po stlačení akéhokoľvek tlačidla, sa na displeji objaví písmeno "L".



Na elimináciu detskej zámky stlačte a podržte stlačené **STOP/CLEAR**, pokiaľ nezmizne z displeja písmeno "L".

Odomknutie zasignalizuje zabzučanie.



SK

Mikrovlnný výkon na prípravu jedla

Nasledujúci príklad ilustruje, ako pripraviť jedlo na výkone 400 W pri dobe trvanie prípravy 5 min.



Na tejto mikrovlnke je možné nastaviť (môžete si zvoliť) jednu z piatich úrovni mikrovlnného výkonu. Vysoký výkon sa nastavuje automaticky a otáčaním gombíka TIME/WEIGHT je možné prejsť, resp. zvoliť nižšie výkonové úrovne.

Jedlo, ktoré sa má pripravovať, treba umiestniť do nádoby určenej pre mikrovlnky.

Nepoužívajte nasledujúce príslušenstvo.



Vysoký rošt



Nizky rošt



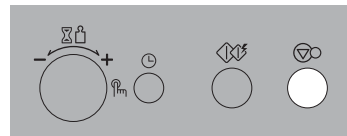
Štvorcový rošt



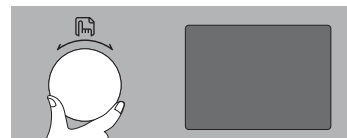
Štvorcový pekáč

Presvedčte sa, či máte správne nainštalovanú mikrovlnku, teda v súlade s tým, čo je uvedené v predchádzajúcej časti tohto návodu.

Stlačte **STOP/CLEAR**

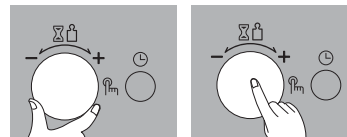


Točte gombíkom **MODE**, aby ste si zvolili mikrovlnný režim " " " " " "



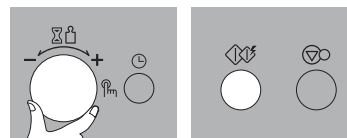
Točte gombíkom **TIME/WEIGHT**, pokiaľ sa na displeji neobjaví "400W"

Stlačte **TIME/WEIGHT**, potvrdíte tým vašu voľbu.



Točte gombíkom **TIME/WEIGHT**, pokiaľ sa na displeji neobjaví "5:00".

Stlačte **START/QUICK START**.



Úrovne mikrovlnného výkonu

Táto mikrovlnka má 5 úrovní výkonu, čo jej prepožičiava maximálnu flexibilitu pri príprave jedál a možnosť riadiť túto prípravu.



VÝKONOVÁ ÚROVEŇ	VÝKON	POUŽITIE	PRÍSLUŠENSTVO
HIGH (vysoká)	1000 W	<ul style="list-style-type: none">• Vriaca voda• Červená sekaná hovädzina• Varenie hydiny, rýb, zeleniny• Varenie mäkkého rezaného mäsa	"Plechý" na pečenie určené pre mikrovlnky
MEDIUM HIGH (stredne vysoká)	800 W	<ul style="list-style-type: none">• Ohrev akýchkoľvek jedál• Pečené mäso a hydina• Varenie hřibov a mäkkýšov• Varenie jedál obsahujúcich syr a vajcia	
MEDIUM (stredná)	600 W	<ul style="list-style-type: none">• Pečené koláče a tenké pečivo• Príprava vajec• Varenie krémov• Príprava ryže a polievok	
DEFROST/MEDIUM LOW (rozmrazovanie/ stredne nízka)	400 W	<ul style="list-style-type: none">• Všetko, čo treba rozpúšťať• Na tavenie masla a čokolády• Varenie malých mäkkých odrezkov mäsa	
LOW (nízka)	200W	<ul style="list-style-type: none">• Na mäknutie masla a syrov• Na mäknutie zmrzliny• Na kysnutie cesta s droždiami	

SK

Grilovanie

Nasledujúci príklad ilustruje, ako používať režim „Grill“ na prípravu jedla; grilovanie bude trvať 12 min.



SK

Tento režim umožňuje rýchlo ugrilovať a opieť jedlo.

V záujme čo najlepšieho výsledku používajte toto príslušenstvo:



Vysoký rošt



Vysoký rošt
+
Opekací tanier

Nepoužívajte nasledujúce príslušenstvo:



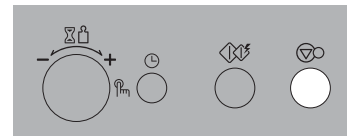
Štvorcový rošt




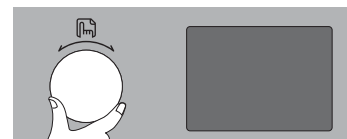
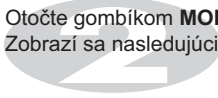
Štvorcový pekáč



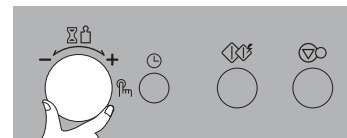
Stlačte **STOP/PRESS**.



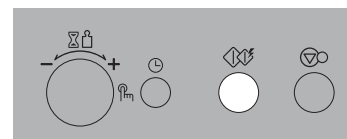
Otočte gombíkom **MODE**, aby ste zvolili režim Grill
Zobrazí sa nasledujúci symbol: “”.



Otáčajte gombíkom **TIME/WEIGHT** až sa na displeji ukáže “12:00”.



Stlačte **START/QUICK START**.



Pri manipulácii s jedlom po jeho príprave a s príslušenstvom používajte vždy kuchárske rukavice, pretože trúba a príslušenstvo zostane po príprave veľmi horúce.

Kombinované grilovanie

Nasledujúci príklad ilustruje programovanie mikrovlnky pre tzv. kombinované grilovanie, t. j. kombináciu mikrovlnnej prípravy (400 W) s grilovaním, pričom trvanie prípravy naprogramujeme na 25 min.

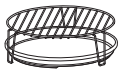
Táto mikrovlnka umožňuje kombinovať grilovanie - teda úpravu jedla žiarom - s mikrovlnnou prípravou.

V tomto režime je možné nastaviť jednu z troch úrovní mikrovlnného výkonu (200 W, 400 W alebo 600 W).

V záujme čo najlepšieho výsledku používajte nasledujúce príslušenstvo :



Vysoký rošt



Vysoký rošt
+
Opekací tanier

Nepoužívajte nasledujúce príslušenstvo:



Štvorcový rošt



Štvorcový pekáč



Stlačte **STOP/CLEAR**.

1
2
3
4
5

Otáčajte gombíkom **MODE**, aby ste zvolili režim Grill Combi. Zobrazia sa nasledujúce symboly: “” “”.

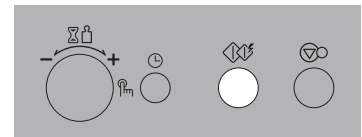
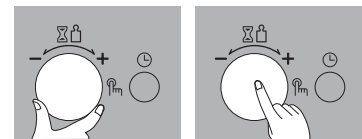
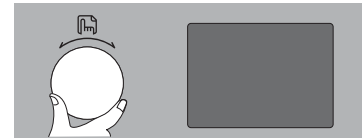
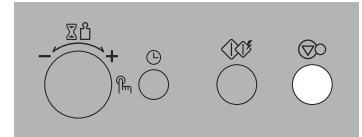
Otáčajte gombíkom **TIME/WEIGHT** až sa na displeji ukáže “400W”.

Na potvrdenie vašej voľby stlačte **TIME/WEIGHT**.

Otáčajte gombíkom **TIME/WEIGHT** až sa na displeji ukáže “25:00”.

Stlačte **START/QUICK START**.

Pri manipulácii s jedlom po jeho príprave a s príslušenstvom používajte vždy kuchárske rukavice, pretože trúba a príslušenstvo zostáva po príprave veľmi horúce.



SK

Teplovzdušný predohrev trúby

Nasledujúci príklad je ilustráciou, ako predohriať trúbu na teplotu 200 °C.



Teplotný rozsah teplovzdušného predohrevu trúby je 40 °C a 100 °C – 230 °C. 180 °C sa nastavuje automaticky pri zvolení teplovzdušného režimu.

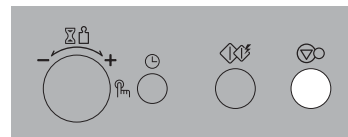
Táto trúba má vlastnú funkciu pre kysnutie, resp. kvasenie pri teplote 40 °C. Treba vždy čakať až sa trúba ochladí na teplotu 40 °C, pretože pokiaľ je teplota vyššia ako 40 °C, túto funkciu nie je možné použiť.


Zaberie to niekoľko minút, než trúba dosiahne zvolenú teplotu.

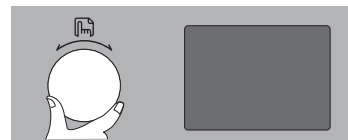
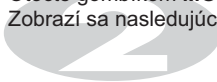
Dosiahnutie správnej teploty je signalizované zabzučaním.

Potom umiestnite jedlo do trúby a dajte jej vedieť, že mať začať s jeho prípravou..

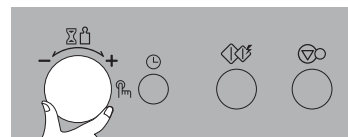
Stlačte **STOP/CLEAR**.



Otočte gombíkom **MODE** tak, aby ste zvolili režim **Conv**. Zobrazí sa nasledujúci symbol: "  "

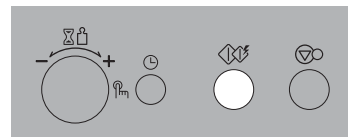


Otočte gombíkom **TIME/WEIGHT** až sa na displeji zobrazí "200°C".



Stlačte **START/QUICK START**.

Začne predohrev a na displeji sa ukáže "Pr-H".

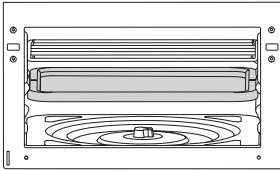


Teplovzdušná príprava jedla

Nasledujúci príklad je ukázkou, ako pripraviť jedlo pri teplote trúby 230 °C, pričom doba prípravy bude 50 min.

Ak nenastavíte teplotu, mikrovlnka si automaticky nastaví 180 °C. Zmeniť túto hodnotu môžete otáčaním gombíka **TIME/WEIGHT**.

DVE ÚROVNE UMIESTNENIA JEDLA V TRÚBE



1. Ak súčasne pripravuje jedlo na oboch úrovniach, použijeme obe dodané úložné platne – na spodnú úložnú platňu sa dáva štvorcový pekáč, na hornú štvorcový rošt.
2. Ak sa jedlo pripravuje na oboch úrovniach, v trúbe nemá byť žiadne ďalšie príslušenstvo, ako sklenený tanier atď..

PRÍPRAVA JEDLA LEN NA JEDNEJ ÚROVNI

V záujme čo najlepšieho výsledku použite nasledujúce príslušenstvo.



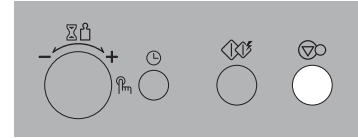
Nizky rošt



Štvorc. pekáč

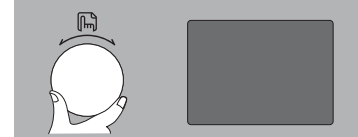
Stlačte **STOP/CLEAR**.

Pri teplovzdušnej príprave je nutné používať kovový pekáč, resp. plech na pečenie a kovový rošt.



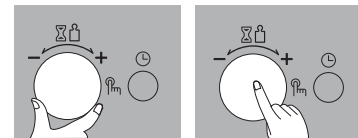
Otáčajte gombíkom **MODE**, aby ste nastavili Conv.

Zobrazí sa nasledujúci symbol: "☼"

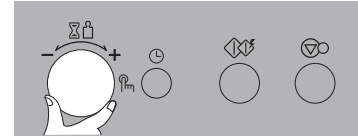


Otáčajte gombíkom **TIME/WEIGHT** až sa na displeji objaví "230°C".

Na potvrdenie vašej voľby stlačte **TIME/WEIGHT**.

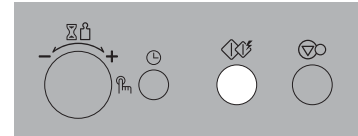


Otáčajte gombíkom **TIME/WEIGHT** až sa na displeji ukáže "50:00".



Stlačte **START/QUICK START**.

Pri vyberaní jedla alebo príslušenstva z trúby vždy použite kuchárske rukavice, pretože trúba a príslušenstvo je po príprave veľmi horúce.



SK

Kombinovaná teplovzdušná príprava jedla

Nasledujúci príklad je ilustráciou programovania mikrovlnky pre tzv. kombinovaný teplovzdušný režim, t. j. kombináciu mikrovlnnej prípravy (300 W) a teplovzdušnej prípravy pri teplote 200 °C, pričom trvanie prípravy naprogramujeme na 25 min.



Je možné zvoliť jednu z troch úrovni mikrovlnného výkonu (200 W, 300 W alebo 400 W).

SK

V záujme čo najlepšieho výsledku používajte nasledujúce príslušenstvo:



Nízky rošt Vysoký rošt Pekáč
+
Opekací tanier

Nepoužívajte nasledujúce príslušenstvo:



Štvorcový rošt

Stlačte **STOP/CLEAR**.

Otáčajte gombíkom **MODE** a zvolte Conv. Combi

Zobrazia sa nasledujúce symboly: “” “”.

Otáčajte gombíkom **TIME/WEIGHT** až sa na displeji ukáže “300W”.

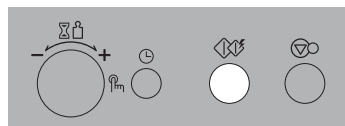
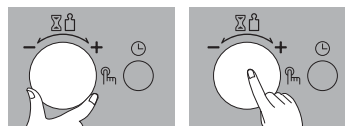
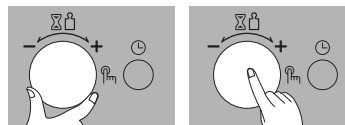
Na potvrdenie voľby stlačte **TIME/WEIGHT**.

Otáčajte gombíkom **TIME/WEIGHT** až sa na displeji objaví “200°C”
Na potvrdenie voľby stlačte **TIME/WEIGHT**.

Otáčajte gombíkom **TIME/WEIGHT** až sa na displeji ukáže “25:00”.

Stlačte **START/QUICK START**.

Pri vyberaní jedla pripraveného v tomto režime z trúby vždy použite kuchárske rukavice, pretože trúba a príslušenstvo je po príprave veľmi horúce.



Rýchly štart

Nasledujúci príklad je ukážkou, ako nastaviť prípravu jedla na 2 minúty a mikrovlnný výkon na maximum, t. j. 1000 W.

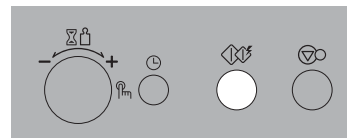


Stlačte **STOP/CLEAR.**



Funkcia **Quick Start** umožňuje nastaviť prechod mikrovlnky na maximálny výkon (1000 W) v trvaní 30 s, a to stlačením tlačidla **Start/Quick Start**.

4 x za sebou stlačte **START/QUICK START**. Tým ste zvolili, že mikrovlnka prejde na maximálny výkon (1000 W) a zotrvá na ňom 2 minúty.



SK

Pripravované jedlo treba umiestniť do nádoby určenej pre mikrovlnky.

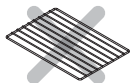
Nepoužívajte nasledujúce príslušenstvo:



Vysoký rošt



Nízky rošt



Štvorcový rošt



Štvorc. pekáč

Zmena doby prípravy jedla

Nasledujúci príklad je ukážkou, ako zmeniť prednastavený program prípravy jedla, teda ako skrátiť alebo predĺžiť pôvodne nastavenú dobu prípravy.



SK Ak zistíte, že pripravované jedlo bude hotové za kratší čas, ako je prednastavený čas daného programu, resp. že nebude v prednastavenom čase ešte hotové, môžete čas prestaviť smerom dole alebo hore otáčaním gombíka **TIME/WEIGHT**.

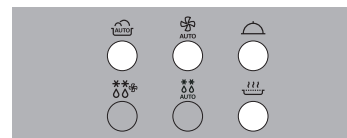
Tento čas môžete skrátiť alebo predĺžiť v ľubovoľnom bode prípravy. Uvedený postup nie je možné použiť v režime rozmrazovanie.

Stlačte **STOP/CLEAR**.



Zvoľte **COOK** program, v ktorom chcete zmenu urobiť.

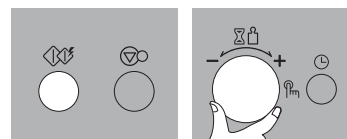
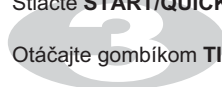
Zvoľte hmotnosť jedla



Stlačte **START/QUICK START**.

Otáčajte gombíkom **TIME/WEIGHT**.

Čas prípravy sa tým bude zvyšovať alebo znižovať.



Prihrievanie a udržiavanie jedla na teplote

Nasledujúci príklad je ukážkou, ako prihriať a udržiavať jedlo na teplote 90 °C počas doby 30 minút.



V tomto režime má trúba teplotný rozsah 30 °C – 90 °C; podľa voľby.

Prihriatie a udržiavanie na teplote 60 °C je automaticky predprogramované.

Trúba potrebuje len niekoľko minút, aby bola dosiahnutá zvolená teplota.

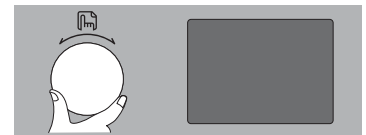
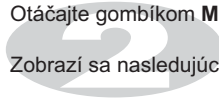
Jej dosiahnutie je signalizované zabzučaním.

Stlačte **STOP/CLEAR**.



Otáčajte gombíkom **MODE** až sa na displeji objaví "60°C".

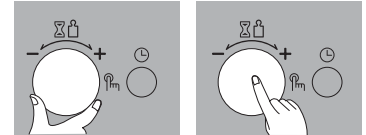
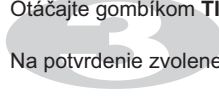
Zobrazí sa nasledujúci symbol: "☼".



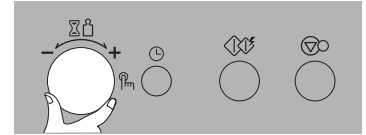
SK

Otáčajte gombíkom **TIME/WEIGHT** až sa na displeji zobrazí "90°C".

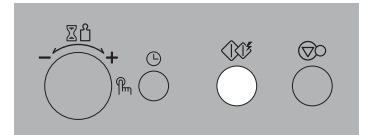
Na potvrdenie zvolenej teploty stlačte **TIME/WEIGHT**.



Otáčajte gombíkom **TIME/WEIGHT** až sa na displeji zobrazí "30:00".



Stlačte **START/QUICK START**.



Režim Auto Cook

(automatická tepelná příprava)

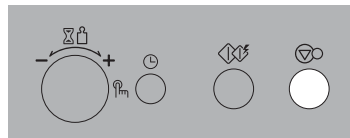
Následující příklad je ukázkou, ako pripraviť 0,6 kg mrazená zelenina .



SK

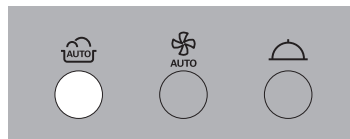
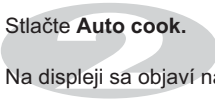
V režime Auto Cook si vyberáte z menu predprogramovaných priprav jedál. Daný režim umožňuje pripraviť si obľúbené jedlo prostým zvolením typu jedla a jeho hmotnosti.

Stlačte **STOP/CLEAR**.



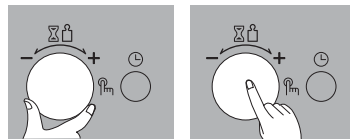
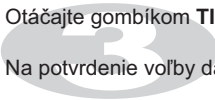
Stlačte **Auto cook**.

Na displeji sa objaví nasledujúci symbol: "Auto".



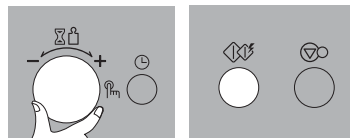
Otáčajte gombíkom **TIME/WEIGHT** až sa na displeji objaví "Ac 3".

Na potvrdenie voľby danej kategórie stlačte **TIME/WEIGHT**.




Otáčajte gombíkom **TIME/WEIGHT** až sa na displeji objaví „0,6kg“.

Stlačte **START/QUICK START**.



Počas prípravy jedla môžete zväčšiť alebo skrátiť dobu prípravy pootočením gombíka **TIME/WEIGHT**.

MENU PROGRAMOV REŽIMU AUTO COOK

Režim	Kategória		Hmotn. limit	Príslušenstvo	Teplota jedla	Pokyny																	
Auto cook	AC 1	Opekané zemiaky	0.2~1.0 kg	Vysoký rošt 	Izbová	Vyberte zemiaky strednej veľkosti 180 – 220 g. Umyte a osušte ich. Vidličkou zemiaky poprepichujte. Umiestnite ich na rošt. Nastavte hmotnosť a stlačte start. Po zaznení zabzučania jedlo obráťte. Po skončení opekania, zemiaky prikryte alobalom a nechajte ich tak stáť 5 minút.																	
	AC 2	Franc. zelenina	0.2~0.8 kg	Miska určená pre mikrovlnky	Izbová	Zeleninu uložte do misky. Dolejte vodu podľa množstva zeleniny 0,2 – 0,4 kg zeleniny: 2 polievk. lyžice 0,4 – 0,8 kg zeleniny: 4 polievk. lyžice Zakryte plastovým obalom. Misku uložte do mikrovlnky. Po skončení prípravy v mikrovlnke obsah 3 -4- krát premiešajte, znova zakryte a nechajte stáť 3 min.																	
	AC 3	Mrazená zelenina	0.2~0.8 kg	Miska určená pre mikrovlnky	Mrazené	Zeleninu uložte do misky. Dolejte vodu podľa množstva zeleniny 0,2 – 0,4 kg zeleniny: 2 polievk. lyžice 0,4 – 0,8 kg zeleniny: 4 polievk. lyžice Zakryte plastovým obalom. Misku uložte do mikrovlnky. Po skončení prípravy v mikrovlnke obsah 3 -4- krát premiešajte, znova zakryte a nechajte stáť 3 min.																	
	AC 4	Ryža a cestoviny	0.1~0.3 kg	Miska určená pre mikrovlnky	Izbová	Ryžu, resp. cestoviny, vriacu vodu s ¼ alebo až 1 kávovou lyžičkou soli dajte do misky (3-litrovej). <table border="1" data-bbox="868 804 1506 898"> <thead> <tr> <th colspan="2">Hmotnosť</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Voda</td> <td>Ryža</td> <td>250ml</td> <td>500ml</td> <td>750ml</td> <td>zakryť</td> </tr> <tr> <td>Cest.</td> <td>400ml</td> <td>800ml</td> <td>1200ml</td> <td>Neza-krývať</td> </tr> </tbody> </table> ** Ryža – Po skončení prípravy v mikrovlnke, zakryť a nechať stáť 5 min., alebo dovtedy, kým sa zabsorbuje voda. ** Cestoviny – V procese prípravy v prípade potreby niekoľkokrát premiešať. Po skončení prípravy v mikrovlnke nechať 1 – 2 min. stáť, potom opláchnuť cestoviny v studenej vode.	Hmotnosť		100g	200g	300g		Voda	Ryža	250ml	500ml	750ml	zakryť	Cest.	400ml	800ml	1200ml	Neza-krývať
Hmotnosť		100g	200g	300g																			
Voda	Ryža	250ml	500ml	750ml	zakryť																		
	Cest.	400ml	800ml	1200ml	Neza-krývať																		

SK

MENU PROGRAMOV REŽIMU AUTO COOK

Režim	Kategória		Hmotn. limit	Príslušenstvo	Teplota jedla	Pokyny
Auto cook	AC 5	Koláč	0.5~1.0 kg	Teplovzdorný sklenený "plech" na pečenie na nízkom rošte	Izbová	Postupujte presne podľa receptu na piškótvový rez. Recept je uvedený v ďalšom. "Plech" na pečenie uložte do trúby na nízky rošt.
	AC 6	Podchladené hotové jedlo	0.3~0.6 kg	Podnos, na ktorom je jedlo	Podchladené	Fóliu poprepichujte ihlicou. Jedlo dajte na sklenený tanier. Po príprave nechajte jedlo stáť 2 min. -Premiešať napr. bolonské špagety, hovädzie dusené -Nepremiešavať napr. lasane, syrové koláče Pozn.: Pri jedlách dodávaných vo vrecúškach, napr. porcie mäsa a ryže, resp. cestovín, jednotlivé sekcie vrecúšok prepichnete niekoľkokrát. Ak ide o jedlo, ktoré je možné premiešavať, tak ho premiešajte po skončení jeho prípravy.
	AC 7	Mrazené hotové jedlá	0.3~0.6 kg	Podnos, na ktorom je jedlo	Congelato	Mrazené Mrazené jedlo umiestnite na sklenený tanier
	AC 8	Nápoje, resp. omáčky	0.2~0.8 kg	Miska určená pre mikrovlnky	Izbová	Nalejte nápoj alebo omáčku do misky určenej pre mikrovlnky. Prikrýte plastovým obalom a misku uložte do mikrovlnky. Po skončení prípravy nápoj, resp. omáčku premiešajte, znova zakryte a nechajte stáť 3 min. Potom ju znova premiešajte.

* AC 5 Recept na piškótvové rezy (0,5 kg)

Ingrediencie	Postup
170 g múky 170 g cukru 100 ml vody 125 g vajec 50 g roztopeného masla 10 g prášku do pečiva	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zmixujte vajcia a cukor v miske – 2 -3 min. na max. výkone mixéru. 2. Pridajte maslo, múku, prášok do pečiva a vodu. 3. Zmes dobre vypracujte. 4. Spodok teplovzdorného skleneného „plechu“ na pečenie vymastíte a „plech“ vyložte papierom na pečenie. Lyžicou preneste pripravenú zmes do „plechu“; povrch vyhladte.

Režim Auto Roast (Automatické pečenie)

Nasledujúci príklad je ukážkou, ako pripraviť 1,4 kg hovädzie pečenie.



V režime **Auto Roast** si vyberáte z menu predprogramovaných príprav jedál. Daný režim umožňuje pripraviť si obľúbené jedlo prostým zvolením typu jedla a jeho hmotnosti.

V záujme čo najlepšieho výsledku používajte nasledujúce príslušenstvo:

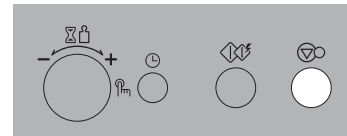


Nízky rošt + Opekací tanier

UPOZORNENIE:

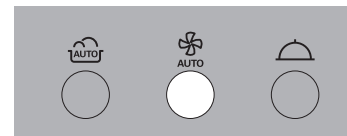
Pri vyberaní jedla po skončení jeho prípravy a príslušenstva z mikrovlnky používajte vždy kuchárske rukavice, pretože trúba a príslušenstvo je po tejto príprave veľmi horúce.

Stlačte **STOP/CLEAR**.



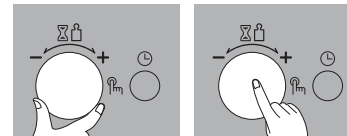
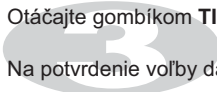
Stlačte **Auto Roast**.

Na displeji sa ukáže nasledujúci symbol: "Auto Roast".



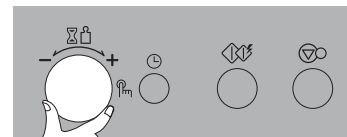
SK

Otáčajte gombíkom **TIME/WEIGHT** až sa na displeji ukáže "Ar 1".

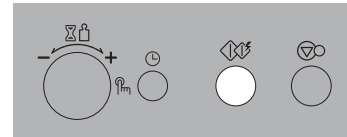


Na potvrdenie voľby danej kategórie stlačte **TIME/WEIGHT**.

Otáčajte gombíkom **TIME/WEIGHT** až sa na displeji ukáže "1.4kg".




Stlačte **START/QUICK START**.



Počas prípravy jedla môžete zväčšiť alebo skrátiť dobu prípravy otáčaním gombíka **TIME/WEIGHT**.

MENU PROGRAMOV REŽIMU AUTO ROAST

Režim	Kategória		Hmotnostný limit	Príslušenstvo	Teplota jedla	Pokyny
Auto Roast (pečenie) 	Ar 1	Hovädzie pečené	0.5~1.5 kg	Nízky rošt na opekacom tanieri	Podchladené	Mäso potrite olejom. Opekací tanier dajte na nízky rošt. Keď zaznie zabzučanie prevráťte jedlo. Po skončení prípravy v mikrovlnke mäso zakryte alobalom a nechajte ho odstáť 10 min.
	Ar 2	Bravčové pečené	0.5~1.5 kg	Nízky rošt na opekacom tanieri	Podchladené	Mäso potrite olejom. Položte nízky rošt na opekací tanier. Keď zaznie zabzučanie prevráťte jedlo. Po skončení prípravy v mikrovlnke mäso zakryte alobalom a nechajte ho odstáť 10 min.
	Ar 3	Pečené kura v celku	0.8~1.5 kg	Nízky rošt na opekacom tanieri	Podchladené	Umyte a vysušte kožku. Kura potrite olejom. Nohy priviazať, resp. zviazať bavlnenou niťou. Kura uložiť na nízky rošt na opekacom tanieri. Keď zaznie zabzučanie prevráťte jedlo. Po skončení prípravy v mikrovlnke mäso zakryte alobalom a nechajte ho odstáť 10 min.

SK

Príprava jedla na pare

Nasledujúci príklad je ukážkou, ako pripraviť 0,6 kg rybacie filé.

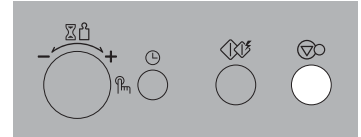
Táto mikrovlnka umožňuje pripravovať jedlá na pare.

UPOZORNENIE:

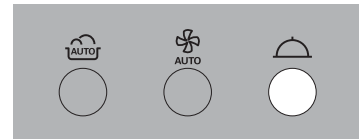
1. Pri vyberaní zariadenia na varenie v pare z trúby vždy použite kuchynskú chňapku, rep. chňapky. Po skončení prípravy jedla zariadenie je veľmi horúce.
2. Keď je toto zariadenie ešte horúce, nikdy ho nekladte na sklenený podklad alebo iný taký podklad, ktorý by sa mohol roztaviť.
3. Zariadenie vždy naplňte najmenej 300 ml vody. Menej vody môže spôsobiť nedovarenie pripravovaného jedla, požiar, alebo výrobok sa môže takto zničiť.
4. Buďte opatrní pri prekladaní tohto zariadenia naplneného vodou.
5. Pri používaní musí krycí zvon presne sedieť na miske s vodou. V opačnom prípade vajcia a gaštaný pri príprave explodujú.
6. Nikdy toto zariadenie nepoužívajte v iných výrobkoch, resp. vo výrobkoch iných značiek. Takto by mohlo dôjsť k zničeniu zariadenia, alebo k požiaru.



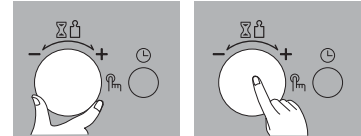
Stlačte **STOP/CLEAR**.



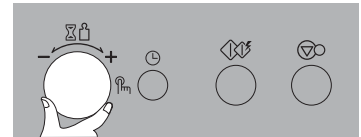
Stlačte **Steam Cook**
Ukáže sa nasledujúci symbol  .



Otáčajte gombíkom **TIME/WEIGHT** až sa na displeji ukáže "Sc 2".
Na potvrdenie vašej voľby kategórie stlačte **TIME/WEIGHT**.

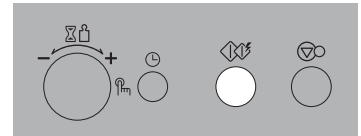
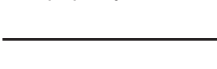


Otáčajte gombíkom **TIME/WEIGHT** až sa na displeji ukáže "0.6kg".




Stlačte **START/QUICK START**.

Pri varení môžete podľa potreby zvýšiť alebo skrátiť pôvodný čas prípravy otáčaním gombíka **TIME/WEIGHT**.




SK

RECEPTÁR JEDÁL PRIPRAVOVANÝCH NA PARE

Režim	Kategória		Hmot. limit	Prísluš.	Teplota jedla	Pokyny
Steam Cook (varenie na pare) 	SC 1	Kôrovce (granáty, kraby)	0.1~0.4 kg	Miska na vodu, parný tanier, krycí zvon	Mrazené	Kôrovce (kráby granáty) očistite. (Dbajte, aby boli kratšie ako 25 cm) Do misky na vodu dajte 300 ml vody. Na misku dajte parný tanier. Pripravované jedlo uložte v jednej vrstve na parný tanier. Všetko prikryte zvonom. Misku položte do stredu skleneného taniera. Po skončení prípravy nechajte jedlo 1 min. v trúbe.
	SC 2	Rybacie filé	0.2~0.6 kg	Ako u predchádz. položky	Izbová	Pripravované jedlo očistite. Dbajte, aby filé nebolo hrubšie ako 2,5 cm. Do misky na vodu dajte 300 ml vody. Na misku dajte parný tanier. Pripravované jedlo uložte v jednej vrstve na parný tanier. Všetko prikryte zvonom. Misku položte do stredu skleneného taniera. Po skončení prípravy nechajte jedlo 1 min. v trúbe.
	SC 3	Mrkva	0.2~0.8 kg	Ako u predchádz. položky	Izbová	Zeleninu očistite a nakrájajte na rovnaké kúsky. Do misky na vodu dajte 300 ml vody. Na misku dajte parný tanier. Pripravované jedlo uložte v jednej vrstve na parný tanier. Všetko prikryte zvonom. Misku položte do stredu skleneného taniera. Po skončení prípravy nechajte jedlo 1 min. v trúbe.
	SC 4	Vajcia	2~9eggs	Ako u predchádz. položky	Mrazené	Do misky na vodu dajte 300 ml vody. Na misku dajte parný tanier. Vajcia uložte v jednej vrstve na parný tanier. Všetko prikryte zvonom. Misku položte do stredu skleneného taniera. Po skončení prípravy nechajte jedlo 1 min. v trúbe.

RECEPTÁR JEDÁL PRIPRAVOVANÝCH NA PARE

Režim	Kategória		Hmot. limit	Prísluš.	Teplota jedla	Pokyny
Steam Cook (varenie na pare) 	SC 5	Brokolica	0.2~0.6 kg	Miska na vodu, parný tanier, zvon	Izbová	Ako u predchádzajúcej položky
	SC 6	Zelená fazuľka	0.1~0.3 kg	Ako u predchádz. položky	Izbová	Do misky na vodu dajte 300 ml vody. Na misku dajte parný tanier. Zelenú fazuľku uložte v jednej vrstve na parný tanier. Všetko prikryte zvonom. Misku položte do stredu skleneného taniera. Po skončení prípravy nechajte jedlo 1 min. v trúbe.
	SC 7	Jablká	0.2~0.8 kg	Ako u predchádz. položky	Izbová	Jablká umyte a ošúpajte. Odstráňte jadrá a nakrájajte ich na tenko. Do misky na vodu dajte 300 ml vody. Na misku dajte parný tanier. Pripravované jedlo uložte v jednej vrstve na parný tanier. Všetko prikryte zvonom. Misku položte do stredu skleneného taniera. Po skončení prípravy nechajte jedlo 1 min. v trúbe.
	SC 8	Morské živočichy (mušle, hrebenátky, sépie)	0.2~0.6 kg	Ako u predchádz. položky	Mrazené	Živočíchych očistite (dbajte, aby neboli dlhšie ako 25 cm). Do misky na vodu dajte 300 ml vody. Na misku dajte parný tanier. Vajcia uložte v jednej vrstve na parný tanier. Všetko prikryte zvonom. Misku položte do stredu skleneného taniera. Po skončení prípravy nechajte jedlo 1 min. v trúbe.

Kombinované rozmrazovanie



SK

Táto mikrovlnka má 4 nastavované kategórie rozmrazovania: na mäso (**Meat**), na hydinu (**Poultry**), na ryby (**Fish**) a na chlieb (**Bread**); každá kategória má samostatné nastavenie výkonu.

Táto mikrovlnka má možnosť kombinovaného rozmrazovania, a to ohrevom (**heater**) a mikrovlnne (**microwave**).

V tomto režime sú výsledky rozmrazovania lepšie.

V záujme čo najlepšieho výsledku používajte nasledujúce príslušenstvo:

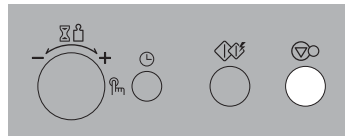


Vysoký rošt

Jedlo, ktoré sa má pripravovať, môže mať v rôznych miestach rôznu teplotu a hustotu. Preto sa odporúča potraviny skontrolovať skôr, ako začne vlastná príprava jedla. Zvláštnu pozornosť pri tom treba venovať veľkým kusom roštenky a kuracine. Niektoré jedlá by sa nemali nechať pred ich vlastnou tepelnou prípravou úplne rozmraziť. Napr. tepelná príprava ryby je tak krátka, že je niekedy lepšie začať s ňou vtedy, keď ešte ryba nie je úplne rozmrozená. Jedlu je potrebné po rozmrození nechať určitý čas na to, aby sa rozmrazil aj jeho stred. Nasledujúci príklad je ukážkou, ako rozmrazovať mrazenú hydinu.

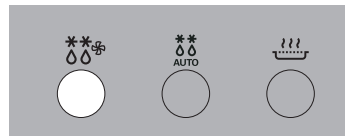
Stlačte **STOP/CLEAR**.

Odvážte jedlo, ktoré chcete rozmrazovať. Presvedčte sa, či ste odstránili všetky kovové sponky a obaly; potom uložte jedlo do misky určenej pre mikrovlnky. Misku položte na vysoký rošt v trúbe a zatvorte dverka.



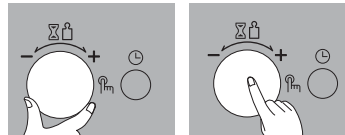
Stlačte **Combi Defroid**.

Zobrazí sa nasledujúci symbol: “ ** ”



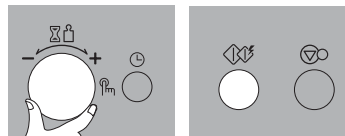
Otáčajte gombíkom **TIME/WEIGHT** až sa na displeji objaví “dEF2”.

Na potvrdenie vami zvolenej kategórie rozmrazovania stlačte **TIME/WEIGHT**.



Vložte hmotnosť jedla, ktoré chcete rozmrazovať. Otáčajte gombíkom až sa na displeji objaví “0.8kg”.

Stlačte **TIME/WEIGHT**.



Počas rozmrazovania mikrovlnka vždy zabzučí v bodoch, v ktorých treba otvoriť dverka, otočiť jedlo a oddeliť jednotlivé kusy, aby sa zabezpečilo jeho rovnomerné rozmrazovanie. Rozmrozené časti vyberte alebo ich zakryte, aby ste spomalili ich rozmrazovanie. Po skontrolovaní zatvorte dverka a stlačte **Start/Quick Start**, aby ste obnovili rozmrazovanie. **Mikrovlnka nezastaví rozmrazovanie ani po zabzučení, zastaví ho len po otvorení dveriek.**


Návod na rozmrazovanie

* V prípade, že je potrebné zakryť (odtieniť) nejakú časť rozmrazovaného mäsa alebo hydiny, použite na to alobal. Tým sa zabráni, aby sa tenké časti v priebehu rozmrazovania nezačali variť. Zabezpečte, aby sa tento alobal nedotýkal stien trúby.

* Ako sa rozmrazovaním dajú postupne jednotlivé časti od seba oddeliť, oddelíte ich – jednotlivé rezne, sekané časti, klobásky a nakrájaná slanina.

Po zabzučení, jedlo obráťte. Rozmrazené časti vyberte von. Pokračujte v rozmrazovaní zostávajúcich častí.

Po skončení rozmrazovania, nechajte rozmrazené jedlo stáť až do jeho úplného rozmrazenia.

Režim	Kategória		Hmotn. limit	Príslušenstvo	Jedlo
Kombinované rozmrazovanie	dEF1	Mäso	0.1~4.0 kg	<p>Vysoký rošt; v prípade, že jedlo je veľmi vysoké, použite nízky rošt.</p> 	<p>Sekaná hovädzina, filé na steaky, kocky mäsa na dusenie, steaky zo sviečkovej, roštenka, plátky z medzirebra, karbonátky, bravčové rezne, jahňacie rezne, rolovaná roštenka, klobásky, kotlety (2 cm) Jedlo po zaznení zabzučania obráťte. Po skončení rozmrazovania jedlo prikryte alobalom a nechajte ho 5 – 15 min. odstáť.</p>
	dEF2	Hydina			<p>Celé kurence, stehná, prsia, morčacie prsia (pod 2 kg). Jedlo po zaznení zabzučania obráťte. Po skončení rozmrazovania jedlo nechajte 20 – 30 min. odstáť.</p>
	dEF3	Ryby			<p>Filé, steaky, celé ryby, morské živočíchy. Jedlo po zaznení zabzučania obráťte. Po skončení rozmrazovania jedlo nechajte 10 – 20 min. odstáť.</p>
	dEF4	Chleba	0.1~0.5 kg	<p>Krajce chleba, bagety atď. Po skončení prípravy nechajte 1 min. odstáť.</p>	

SK

Automatické rozmrazovanie



Táto mikrovlnka má 4 nastavované kategórie rozmrazovania: na mäso (Meat), na hydinu (Poultry), na ryby (Fish) a na chlieb (Bread); každá kategória má samostatné nastavenie výkonu.

Pri rozmrazovaní treba použiť príslušenstvo a nádoby určené pre mikrovlnky.

Non utilizzare i seguenti accessori. Non utilizzare i seguenti accessori. Non utilizzare i seguenti accessori. Non utilizzare i seguenti accessori.



Vysoký rošt



Nízky rošt



Štvorc. rošt



Pekáč

Jedlo, ktoré sa má pripravovať, môže mať v rôznych miestach rôznu teplotu a hustotu. Preto sa odporúča potraviny skontrolovať skôr, ako začne vlastná príprava jedla. Zvláštnu pozornosť pri tom treba venovať veľkým kusom roštenky a kuracine. Niektoré jedlá by sa nemali nechať pred ich vlastnou tepelnou prípravou úplne rozmraziť. Napr. tepelná príprava ryby je tak krátká, že je niekedy lepšie začať s ňou vtedy, keď ešte ryba nie je úplne rozmrozená. Jedlu je potrebné po rozmrazovaní nechať určitý čas na to, aby sa rozmrazil aj jeho stred. Nasledujúci príklad je ukážkou, ako rozmrazovať mrazenú hydinu.

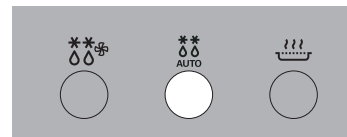
Stlačte **STOP/CLEAR**.

Odvážte jedlo, ktoré chcete rozmrazovať. Presvedčte sa, či ste odstránili všetky kovové sponky a obaly; potom uložte jedlo do misky určenej pre mikrovlnky. Misku položte na sklenený tanier v trúbe a zatvorte dvierka.



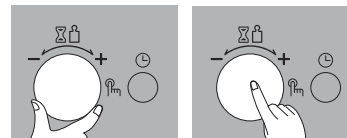
Stlačte **Auto Defrost**.

Na displeji sa ukáže nasledujúci symbol: “”



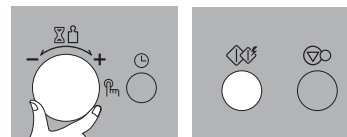
Otáčajte gombíkom **TIME/WEIGHT** až sa na displeji objaví “dEF2”.

Potvrďte vašu voľbu kategórie stlačením **TIME/WEIGHT**.



Otáčajte gombíkom **TIME/WEIGHT** až sa na displeji ukáže “0.8kg” – zmrazeného jedla.

Stlačte **START/QUICK START**.



Počas rozmrazovanie mikrovlnka vždy zabzučí v bodoch, v ktorých treba otvoriť dvierka, otočiť jedlo a oddeliť jednotlivé kusy, aby sa zabezpečilo jeho rovnomerné rozmrazovanie. Rozmrazené časti vyberte alebo ich zakryte, aby ste spomalili ich rozmrazovanie.

Po skontrolovaní zatvorte dvierka a stlačte Start/Quick Start, aby ste obnovili rozmrazovanie. Mikrovlnka nezastaví rozmrazovanie ani po zabzučaní, zastaví ho len po otvorení dvierok.

Návod na rozmrazovanie

- Jedlo, ktoré sa bude rozmrazovať treba umiestniť do vhodnej nádoby určenej pre mikrovlnky a nádobu treba neprikrytú umiestniť na sklený tanier.
- V prípade, že je potrebné zakryť (odtieniť) nejakú časť rozmrazovaného mäsa alebo hydiny, použite na to alobal. Tým sa zabráni, aby sa tenké časti v priebehu rozmrazovania začali variť. Zabezpečte, aby sa tento alobal nedotýkal stien trúby.
- Ako sa postupne jednotlivé časti rozmrazovaním dajú od seba oddeliť, oddelte ich – jednotlivé rezne, sekané časti, klobásky a nakrájaná slanina.

Po zabzučení, jedlo obráťte. Rozmrazené časti vyberte von. Pokračujte v rozmrazovaní zostávajúcich častí.

Po skončení rozmrazovania, nechajte rozmrazené jedlo stáť až do jeho úplného rozmrazenia.

Režim	Kategória		Hmotn. limit	Prísluš.	Jedlo
Auto Defrost	dEF1	Mäso	0.1~4.0 kg	Platňa určená pre mikrovlnky	Sekaná hovädzina, filé na steaky, kocky mäsa na dusenie, steaky zo sviečkovej, roštenka, plátky z medzirebra, karbonátky, bravčové rezne, jahňacie rezne, rolovaná roštenka, klobásky, kotlety (2 cm) Jedlo po zaznení zabzučania obráťte. Po skončení rozmrazovania jedlo prikryte alobalom a nechajte ho 5 – 15 min. odstáť.
	dEF2	Hydina			Celé kurence, stehná, prsia, morčacie prsia (pod 2 kg). Jedlo po zaznení zabzučania obráťte. Po skončení rozmrazovania jedlo nechajte 10 – 30 min. odstáť.
	dEF3	Ryby			Filé, steaky, celé ryby, morské živočíchy. Jedlo po zaznení zabzučania obráťte. Po skončení rozmrazovania jedlo nechajte 10 – 20 min. odstáť.
	dEF4	Chleba	0.1~0.5 kg	Papierová servítka	Krajce chleba, bagety atď. Po skončení nechajte 10 – 20 min. odstáť.

SK

Režim Crisp

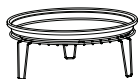
(Opekania do chrumkava)

Nasledujúci príklad je ukážkou, ako pripraviť 0,4 Mrazená pizza.

Režim crisp cook umožňuje opekánie do chrumkava.

V záujme čo najlepšieho výsledku používajte nasledujúce príslušenstvo:

SK

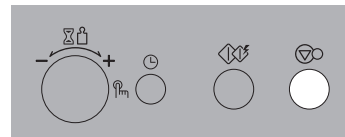


Opekací tanier + vysoký rošt,
prípadne nízky rošt

Upozornenie:

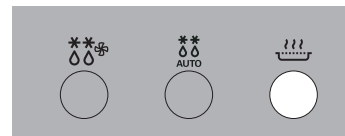
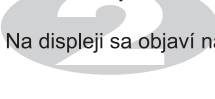
1. Pri vyberaní opekacieho taniera z trúby používajte vždy kuchárske rukavice. Tanier býva veľmi horúci.
2. Horúci opekací tanier nekladte na sklený stôl alebo miesto. Vždy sa presvedčte, či je na takomto povrchu podložka alebo podnos.
3. Tento opekací tanier nepoužívajte nikdy v inom type výrobku. Mohol by tak vzniknúť požiar, alebo dôjsť k zničeniu tohto výrobku.

Stlačte **STOP/CLEAR**.



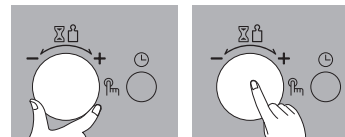
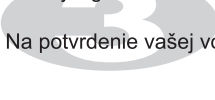
Stlačte **Crisp Cook**.

Na displeji sa objaví nasledujúci symbol: "AUTO".

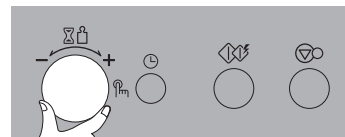


Otáčajte gombíkom **TIME/WEIGHT** až sa na displeji ukáže "cc1".

Na potvrdenie vašej voľby danej kategórie stlačte **TIME/WEIGHT**.

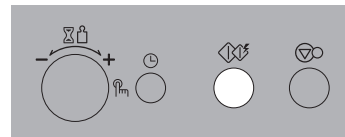
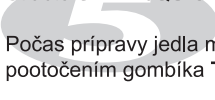


Otáčajte gombíkom **TIME/WEIGHT** až sa na displeji ukáže "0,4kg".




Stlačte **START/QUICK START**.

Počas prípravy jedla môžete zväčšiť alebo skrátiť dobu prípravy pootočením gombíka **TIME/WEIGHT**.



MENU PROGRAMOV REŽIMU AUTO ROAST

Režim	Kategória		Hmotnostný limit	Prísluš.	Teplota jedla	Pokyny
Crisp Cook 	cc 1	Mrazená pizza	0.3 ~ 0.5 kg	Opekací tanier na nízkom rošte	Mrazené	Tento program je určený na prípravu mrazenej pizze. Z pizze odstráňte všetok obal a umiestnite ju na opekací tanier na vysokom rošte. Po skončení prípravy v mikrovlnke nechajte pizzu odstáť 1 – 2 min. Upozornenie: Príslušenstvo a trúba sú po skončení veľmi horúce. Používajte kuchárske rukavice.
	cc 2	Čerstvá pizza	0.6 kg	Opekací tanier na nízkom rošte	Podchladená	Postupujte presne podľa receptu uvedeného nižšie. Pizzu umiestnite na opekací tanier na vysokom rošte.
	cc 3	Mrazený slaný koláč	0.3 ~ 0.6 kg	Opekací tanier na vysokom rošte	Mrazené	Slaný koláč položte na opekací tanier. Ďalší postup – ako v predchádzajúcom bode.
	cc 4	Čerstvý slaný koláč	0.8 kg	Opekací tanier na nízkom rošte	Podchladené	Postupujte presne podľa receptu uvedeného nižšie. Opekací tanier uložte na nízky rošt.
	cc 5	Čerstvý ovocný koláč	0.8 kg	Opekací tanier na nízkom rošte	Podchladené	Postupujte podľa receptu uvedeného nižšie. Opekací tanier uložte na nízky rošt.
	cc 6	Kuracie prsia	0.2 ~ 0.8 kg	Opekací tanier na vysokom rošte	Podchladené	Kuracie prsia uložte na opekací tanier. Tanier umiestnite do trúby na vysoký rošt. Po zaznení zabzučania jedlo obráťte.
	cc 7	Kuracie krídelká	0.2 ~ 0.8 kg	Opekací tanier na vysokom rošte	Podchladené	Kuracie krídelká uložte na opekací tanier. Ďalší postup – ako v predchádzajúcom bode.
	cc 8	Zemiakové lupienky zapekané so syrom	1.0 kg	Opekací tanier na nízkom rošte	Izbová	Použite predsmažené zemiakové lupienky. Lupienky uložte na opekací tanier so 60 g so strúhaným syrom

SK

*** RECEPTY NA JEDLÁ PRIPRAVOVANÉ V REŽIME CRISP COOK (V KATEGÓRIE CC2, CC4, CC5)**

	<i>Ingrediencie</i>	<i>Recept</i>
cc2 Čerstvá pizza	1 korpus na pizzu 60 g omáčky na pizzu 150 g strúhaného syra 70 g korenia 40 g cibule 50 g šunky	Korpus položte na opekací tanier a povrch korpusu poprepichujte vidličkou. Na pizzu dajte omáčku, 50 g strúhaného syra, korenie, šunku a 100 g strúhaného syra. Opekací tanier uložte na nízky rošt.
cc4 Slaný koláč s cibuľou a slaninou	1 korpus na pizzu 140 g cibule 3 plátky slaniny 3 vajcia 300 g šľahačky 120 g mlieka 120 g strúhaného syra	Pokrájanú cibuľu a slaninku dajte na opekáciu panvicu. Rozmixujte vajcia, šľahačku, mlieko a strúhaný syr. Korpus slaného koláča dajte do opekacieho taniera a poprepichujte povrch vidličkou. Cibuľu a slaninu dajte na korpus a polejte to tým rozmixovaným roztokom. Opekací tanier uložte na nízky rošt.
cc5 Jednovrstvový jablkový koláč	1 koláčový korpus ¾ pohára bieleho cukru 2 polievkové lyžice mäkkého masla 1/3 pohára múky ¼ kávovej lyžičky muškátového orieška 2 ostrúhané, ošúpané a na tenké plátky nakrájané jablká	Korpus dajte na opekací tanier a poprepichujte jeho povrch vidličkou. S cukru a masla vytvorte krém. Pridajte múku a muškátový oriešok a dobre to premiešajte. Naneste ½ tohto cesta po korpuse. Na to naaranžujte jablká a naneste polevu zo zostávajúceho cestom. Opekací tanier umiestnite na nízky rošt

EZ Čistenie

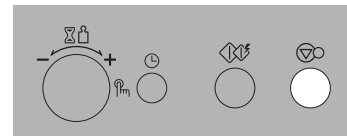
Nasledujúci príklad je ukážkou, ako odstrániť z trúby zostávajúci zápach.



Táto mikrovlnka je vybavená špeciálnym režimom na jej čistenie.

Uvedený režim EZ Clean sa používa výhradne pri prázdnej trúbe – teda bez jedla v nej.

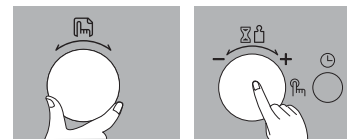
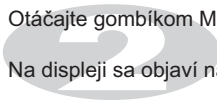
Stlačte **STOP/CLEAR**.



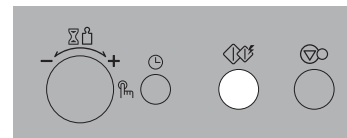
Otáčajte gombíkom Mode až sa na displeji ukáže "230°C".

Na displeji sa objaví nasledujúci symbol: "☼".

Na potvrdenie vašej voľby stlačte **TIME/WEIGHT**.



Stlačte **START/QUICK START**.



SK

Testovanie riadu pre mikrovlnky podľa

EN 607005

Režim	Jedlo	Nastavenie mikrovlnného výkonu	Teplota ohrevu v °C	Poznámky
Mikrovlnné rozmrazovanie	Mäso	200 W, 10 – 11 min. alebo podľa automatického režimu	–	Plochý tanier sa položí do stredu skleneného taniera. Po uplynutí polovice času prípravy sa mäso obráti. Alebo sa použije program režimu „Auto defrost (0.5 kg)“.
Mikrovlnná príprava jedla	Puding	400 W, 25 – 30 min.	–	Pyrexová miska sa položí do stredu skleneného taniera.
	Piškótové cesto	1 000 W, 4~5 min.	–	Pyrexová miska o priemere 22 cm sa položí do stredu skleneného taniera.
	Mäso pečené v kuse	600 W, 13~17 min.	–	Pyrexová miska sa položí do stredu skleneného taniera.
Kombinácia klasického ohrevu s mikrovlnnou prípravou	Opekané zemiaky	400 W, 25~29 min	200°C	Pyrexová miska o priemere 22 cm sa položí na nízky rošt.
	Koláč	–	180°C	Pyrexová miska o priemere 22 cm sa položí na nízky rošt.
	Kura	300 W, 38 – 42 min. alebo podľa automatického režimu	200°C	Kura sa položí prsnou stranou dole na nízky rošt do opekacieho taniera. Po uplynutí polovice času prípravy sa kura obráti. Alebo sa použije program režimu „Auto Roast 3 (1.3kg)“.

SK

Riad vhodný pre mikrovlnnú rúru

Nikdy nepoužívajte kovové alebo pokované nádoby v mikrovlnnej rúre.

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 mikrovlnnú rúru. Pokiaľ si nie ste istí, či sa smie daná nádoba používať v mikrovlnnej rúre alebo nesmie, uvádzame tu jednoduchý návod, ako túto skutočnosť zistiť. Vložte 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 do rúry. Pravdepodobne je vo vašej kuchyni mnoho riadu, ktorý sa dá použiť ako varné nádoby do mikrovlnnej rúry. Prečítajte si prosím nasledujúce delenie nádob.

Jedálne taniere

Veľká časť jedálnych tanierov sa môže v mikrovlnnej rúre používať. Pokiaľ máte pochybnosti tak si preštudujte 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 pri ohreve tekutín prasknúť.

Umelohmotné zásobníky

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

Papier

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

Plastové varné vrecká

Keďže sú špeciálne vyrábané pre varenie, tak vyhovujú aj použitiu v mikrovlnnej rúre. Pred použitím nezabudnite urobiť otvor vo vrecku, aby para mohla uniknúť. Nikdy nepoužívajte v mikrovlnnej rúre obyčajné umelohmotné vrecká, pretože by sa spiekli alebo by praskli.

Umelohmotné varné nádoby pre mikrovlnné rúry

V obchodoch je možné dostať 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 dopredu presvedčiť pomocou testu.

UPOZORNENIE:

Väčšina nádob s vysokým obsahom olova alebo železa nie je vhodná ako varná nádoba.

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

SK

Charakteristika potravín a varenie v mikrovlnnej rúre

Neustály dohľad

Aj keď recepty boli spísané s najväčšou starostlivosťou, váš úspech pri príprave týchto jedál závisí na tom, koľko pozornosti budete venovať pokrmom v priebehu varenia. Po celú dobu 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, tak jednoducho vykonajte potrebné úpravy, ktoré sú podľa vás potrebné, aby ste napravili odchýlku.

Faktor, 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 o mnoho dlhšie, ako keď tieto suroviny budú mať izbovú teplotu. Pri všetkých receptoch v tejto príručke sú časové údaje uvedené s určitým rozsahom. Môže sa stať, že keď použijete spodný časový údaj, tak zostane jedlo nedovarené a možné, že podľa vašej chuti budete niekedy voľiť čas dlhší ako je uvedený ako maximálny v tejto kuchárke. Zásadou tejto knižky je, že čo sa týka časových údajov varenia, tak zostáva konzervatívna. Trošku prevarené jedlo nemusí byť dobré. Pri niektorých receptoch, hlavne pri chlebe, koláčoch, a pudingoch je odporúčané vybrať pokrm z mikrovlnnej rúry mierne nedovarené. Toto nie je omyl. Keď necháte pokrm (väčšinou prikrýť) chvíľu stáť mimo rúry, potom ešte určitú dobu bude proces "varenia" pokračovať, keďže teplo absorbované v okrajových častiach potravín bude postupne postupovať smerom do vnútra. Pokiaľ pokrm zostane v mikrovlnnej rúre tak dlho, dokiaľ sa úplne neuvarí vnútrajšok, potom vonkajšia vrstva bude už prevarená alebo aj spálená. Postupne budete získavať skúsenosti, ako pri ktorom pokrme nastaviť dobu varenia a nasledujúcu dobu, než pokrm "dojde".

Hustota potravín

Lahké, porézne pokrmy ako chlieb a iné pečivo sú hotové o mnoho skôr ako potraviny s vysokou hustotou ako napr. stehno. Musíte dávať pozor pri mikrovlnnom spracovaní poréznych potravín, aby sa okraje nevysušili a nestvrdli.

Výška pokrmu

Horná časť vysokých kusov potravín, ako napríklad pri stehne, sa upeče rýchlejšie ako spodná časť. Preto odporúčame vysoké porcie pokrmov v priebehu pečenia otočiť, niekedy aj viackrát.

Obsah vody v potravinách

Pretože teplo generované mikrovlnným žiarením odparuje vodu z potravín, je nutné relatívne suché potraviny, ako roštenka a niektorú zeleninu, pred uvarením v mikrovlnnej rúre postriekať vodou alebo ich v nádobe prikrýť.

Kosti a pokrmy s obsahom tuku

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

Množstvo potravín

Množstvo vyziačeného mikrovlnného žiarenia zostáva konštantné nezávisle na tom, koľko potravín do rúry vložíte. Tým pádom čím viac surovín do mikrovlnnej rúry vložíte, tým viac času budete potrebovať na uvarenie jedla. Pokiaľ znížite množstvo uvedených v recepte na polovicu, tak nezabudnite skrátiť čas prípravy aspoň o jednu tretinu.

Plátky potravín

Mikrovlnné žiarenie prenikne pri potravinách maximálne do hĺbky 2 cm , vnútorné časti surovín sa uvaria teplom, ktoré vzniká vo vrchnej vrstve a postupuje 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 silný hranol suroviny. Rohy takého kusu už budú spálené, beztoho aby pritom došlo k ohriatiu vnútrajška. Potraviny v guľatých tenkých plátkoch a jedlo vo forme krúžkov sa veľmi dobre pripravuje v mikrovlnnej rúre.

Zakrytie

Zakrytím nádoby dôjde k zachyteniu tepla a pary čo urýchli proces varenia. Použite prikrývku alebo mikrotenovú fóliu určenú pre mikrovlnné rúry s jedným ohnutým rohom, aby nedošlo k prasknutiu.

Hnednutiu

Pečene a hydina, ktoré sa pripravujú 15 min alebo aj dlhšie, mierne zhnednú vo vlastnom tuku. Jedlá, ktoré sa v mikrovlnnej rúre upravujú kratšiu dobu, je dobré pomazať prostriedkom na zhnedenutie ako napr. worchesterová, sójová, barbecueová omáčka, aby sa dosiahlo potrebnej hnedastej farby. Keďže stačí pridať veľmi malé množstvo, pôvodná chuť pokrmu sa nezmení.

Zakrytie papierom na pečenie

Je to ochrana proti rozstrekovaniu tuku a čiastočne zabraňuje ak strate tepla u potravín. Keďže toto zakrytie nie je tak tesné ako zakrytie prikrývkou či mikrotenovou fóliou, umožní mierne vysychanie pokrmu.

Rozmiestenie a vzdialenosti

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

Charakteristika potravín a varenie v mikrovlnnej rúre

Miešanie

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

Obracanie

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

Umiestnenie hrubších kúskov ku kraju

Kedže mikrovlnné žiarenie je pohlcované krajinou časťou potravín, je vhodné klásť silnejšie plátky mäsa, hydiny a rýb ku krajiným častiam nádoby na pečenie. Vďaka tomu väčšie kúsky dostanú väčšiu dávku mikrovlnného žiarenia a pokrm sa uvarí rovnomerne.

Tienenie

Pomocou prúžkov alobalu (hliníková fólia zabraňuje prechodu mikrovln) je možné 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 prichytený vo vnútri varnej nádoby. Pokiaľ bude vyčnievať, potom môže spôsobiť „iskrenie“ vo vnútri mikrovlnnej rúry.

Zväčšenie objemu

Veľké alebo hutné kusy potravín môžu zväčšiť svoj objem, tým pádom môže byť mikrovlnná energia absorbovaná na neočakávaných miestach spodku alebo stredu porcie.

Prepichovanie

Potraviny uzavreté v škrupinke, kôre alebo šupke môžu v mikrovlnnej rúre vybuchnúť, pokiaľ sa ich šupka pred varením neprepichne. Medzi tieto potraviny radíme žĺtky a bielka vajec, mušle 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. Väčšinu potravín 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. Vnútorňá teplota potravín stúpne v dobe pokoja 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. Odstatie umožní jedlu, aby sa úplne dovarilo a taktiež napomáha zmiešaniu a plnému rozvinutiu chuti.

ČISTENIE MIKROVLNNEJ RÚRY

1. Udržujte vnútorný povrch rúry v čistote

Odstraňujte flaky od jedál a rozstriedané časti tekutín zo stien rúry a z miest medzi dvierkami a tesnením. Najlepšie je vytečené zvyšky jedla ihneď odstrániť vlhkou handričkou. Úlomky a flaky absorbujú mikrovlnnú energiu a tým predĺžia dobu varenia. Vlhkou handričkou odstráňte drobký, ktoré spadnú medzi dvierka a rám. Tieto miesta je nutné čistiť zvlášť starostlivo, aby u dvierok bolo zaistené dokonalé tesnenie. Mastné škvrny odstraňujte handričkou navlhčenou v saponáte, potom ich otrite iba čistou vodou a rúru nakoniec osušte. Nepoužívajte žiadne agresívne rozpúšťadlá a čistiace prostriedky s brúsnyim účinkom. Sklenený tanier môžete umyť ručne alebo v umývačke riadu.

2. Udržujte vonkajší povrch rúry v čistote

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

3. Ak sa para nahromadí na vnútornej strane dvierok alebo okolo vonkajšej časti dvierok, potom panel otrite jemnou handričkou. To sa stane v prípade, že mikrovlnná rúra sa používa vo veľmi vlhkom prostredí, ale pritom nič nesignalizuje žiadnu poruchu zariadenia.
4. Dvierka a dverové 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 BRÚSNÉ MATERIÁLY AKO SÚ ČISTIACE PRAŠKY ALEBO KOVOVÉ A PLASTOVÉ STIERKY. Kované časti sa udržiavajú ľahšie čiste častejším vytieraním vlhkou handričkou.
5. Nepoužívajte žiadny parný čistič.

Otázky

a odpovede

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

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

OTÁZKA: Môže mikrovlnná energia prenikať cez priehľadné okno dvierok?

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

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

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

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

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

OTÁZKA: Prečo vajcia pri varení prasknú?

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

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

ODPOVEĎ: Po ukončení spracovania v mikrovlnnej rúre bude pokračovať proces varenia (pečenia) ešte po vybratí z rúry. Táto doba státia dokončí uvarenie vnútrajšku rovnomerným spôsobom. Čas státia závisí na hustote danej suroviny.

OTÁZKA: Je možné robiť popcorn v mikrovlnnej rúre?

ODPOVEĎ: Áno, pokiaľ použijete jednu z dvoch nasledujúcich metód

1. Použitie špeciálnej nádoby určenej pre spracovanie popcornu v mikrovlnnej rúre.
2. Použitie vopred priemyselne zabalenej kukurice, ktorá má na obale uvedený presný čas a výkon mikrovlnného ohrevu pre získanie žiadúceho konečného výsledku.

DODRŽIAVAJTE NÁVODY JEDNOTLIVÝCH VÝROBCOV POPCORNU PRE ICH VÝROBKY. NENECHÁVAJTE RÚRU BEZ DOZORU OD MOMENTU, KEDY KUKURIČNÉ SEMIENKA ZAČNÚ PUKAŤ. POKIAĽ BY KUKURICA PO UPLYNUTÍ DOBY DANEJ NÁVODOM NEZAČALA PUKAŤ, OKAMŽITE VYPNITE RÚRU. PREPÁLENIE BY MOHLO SPÔSOBIŤ VZNIETENIE KUKURICE.

UPOZORNENIE

NIKDY NEPOUŽÍVAJTE HNEDÉ PAPIEROVÉ VRECÚŠKA NA PRAŽENIE KUKURICE. NESKÚŠAJTE ZNOVA 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.

Technické údaje

MC8088HLC		
NAPAJACIE NAPÄTIE	230 V striedavé/50 Hz	
Výkon	1000W (podľa normy IEC60705)	
Frekvencia mikrovĺn	2450 MHz	
Vonkajšie rozmery	474mm(W) X 380mm(H) X 564mm(D)	
PRÍKON	Mikrovlny	1500 W
	Gril	1250(Max. 2650)W
	Kombinácia	Max. 3000W
	Horúcovzdušné	1500(Max. 2650)W

<Slovak>

Likvidácia vášho starého prístroja

- Keď sa na produkte nachádza tento symbol prečiarknutej smetnej nádoby s kolieskami, znamená to, že daný produkt vyhovuje európskej Smernici č. 2002/96/EC.
- 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.
- Správnou likvidáciou starých zariadení pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym následkom pre prostredie a ľudské zdravie.
- Podrobnejšie informácie o likvidácii starých zariadení nájdete na miestnom úrade, v službe na likvidáciu odpadu alebo u predajcu, kde ste tento produkt zakúpili.