



NÁVOD NA OBSLUHU

Mikrovlnná rúra s grilom

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

MH6388P
MH6388B
MH6388W

ΕΛΛΗΝΙΚΗ
ΣΥΝΕΤΕΡΙΑ

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pokyny na zabránenie vystaveniu osôb možnému pôsobeniu mikrovlnnej energie.

Nepokúšajte sa uvádzať rúru do prevádzky pri otvorených dverkách, pretože dvere sú zaistené bezpečnostným blokovacím systémom. Tento bezpečnostný blokovací systém automaticky vypne rúru pri ktoromkoľvek spôsobe varenia akonáhle sa dvierka otvoria. Došlo by totiž pri úniku mikrovlnnej energie k škodlivému pôsobeniu na prítomné osoby.

Nesnažte sa akýmkoľvek spôsobom manipulovať s dverným bezpečnostným blokovacím systémom.

Nevkladajte žiadne predmety medzi dvierka a čelnú stenu rúry a zamedzte usadzovaniu, hromadeniu zvyškov jedál a čistiacich prostriedkov na povrchu tesniacich plôch.

Nepoužívajte rúru, ak je poškodená. Je veľmi dôležité, aby dvierka rúry riadne doliehali a nasledujúce časti boli bez poškodenia: (1) dvierka (záhyby), (2) dverne závesy a uzávery zámkov (nesmú byť zlomené alebo uvoľnené), (3) tesnenie dveriek alebo tesniace plochy.

Všetky nastavovania a opravy rúry smie vykonávať iba odborný servis.

UPOZORNENIE:

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

Ak ohrievate v mikrovlnnej rúre tekutiny, napr. polievky, omáčky a nápoje, môže dôjsť k náhlemu a veľmi prudkému vzkypeniu bez predchádzajúceho viditeľného bublania. Môže tiež dôjsť k náhlemu vystrieknutiu vriacej tekutiny. Predišť vyššie uvedeným javom môžete dodržaním nasledujúcich pokynov:

1. Nepoužívajte vysoké nádoby s úzkym hrdlom.
2. Tekutiny neprehrievajte.
3. Pred vložením nádoby do rúry premiešajte tekutinu a potom ju premiešajte ešte raz asi v polovici celkovej doby ohrevu.
4. Po ohreve tekutinu nechajte ešte krátky čas v rúre, znova ju opatrne zamiešajte alebo s ňou zatrepajte (zvlášť u dojčenských fliaš a nádob s detskou výživou) a skontrolujte teplotu pred konzumáciou, aby nedošlo k opareniu (zvlášť u dojčenských fliaš a nádob s detskou výživou). Dávajte pozor pri manipulácii s nádobami.

UPOZORNENIE:

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

Ako pracuje mikrovlnná rúra.

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

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

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

Ide o veľmi bezpečné zariadenie.

Mikrovlnná rúra je jedným z najbezpečnejších domácich spotrebičov. Akonáhle sa dvierka 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.

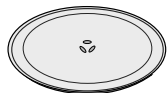
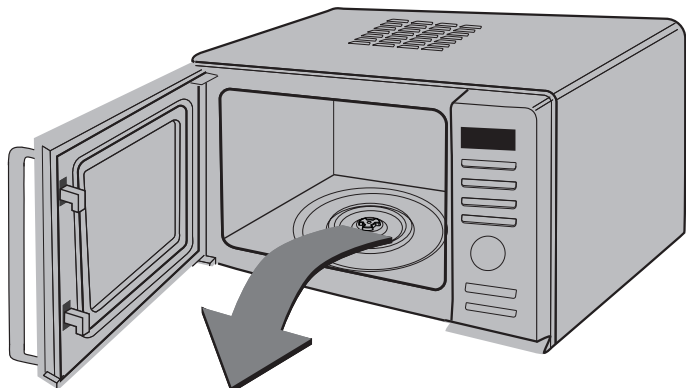
Bezpečnostné pokyny	132
OBSAH	133
Výbalenie a inštalácia	134~135
Nastavenie hodín	136
Detská poistka	137
Varenie pomocou mikrovln	138
Úroveň výkonu mikrovln	139
Rýchly štart	140
Grilovanie	141
Kombinované varenie	142
Automatické varenie	143~145
Automatické rozmrazovanie	146~147
Rýchle rozmrazovanie	148~149
Európske menu	150~152
Ohrievanie pokrmov	153
Čerstvá zelenina	154
Grilovanie	155
Dôležité bezpečnostné pokyny	
Pozorne si ich prečítajte a uložte pre neskoršie použitie	156~157
Riad vhodný pre mikrovlnnú rúru	158
Charakteristika potravín a varenie v mikrovlnnej rúre	159~160
Otázky a odpovede	161
Značenie vodičov napájacieho kábla/Technické údaje	162

Vybalenie a inštalácia

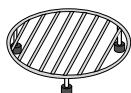
Pokiaľ budete postupovať podľa nasledujúcich základných krokov uvedených na tejto dvojstrane, potom budete schopní veľmi rýchlo skontrolovať, či vaša rúra správne funguje. Obzvlášť dodržujte rady ohľadom umiestnenia rúry. Pri rozbalovaní rúry odstráňte všetky doplnky a všetok baliaci materiál. Skontrolujte,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

1

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



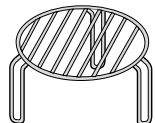
SKLENENÝ TANIER



NÍZKY GRILOVACÍ STOJANČEK



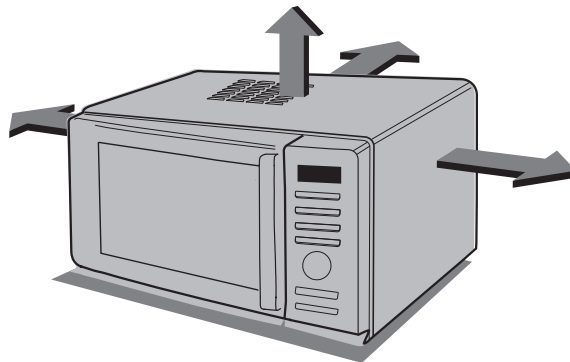
ROTAČNÁ PODPERA



VYSOKÝ GRILOVACÍ STOJANČEK

2

Umiestite rúru na zvolené vodorovné miesto s minimálnou svetlou výškou 85 cm ale presvedčte sa, že nad rúrou zostane aspoň 30 cm a za ňou aspoň 10 cm voľný 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, vyťahnite vidlicu sieťového kábla zo zásuvky a znova ju zasunite.**

- 5** Do pohára **vhodného pre mikrovlnnú** rúru nalejte asi 300 ml vody. Položte pohár s vodou na **SKLENÝ TANIER** a uzavrite dverka rúry. **Pokiaľ si nie ste istí, aký pohár smiete používať, prečítajte si informácie na strane 158.**



- 6** Stlačte tlačidlo **STOP** a stlačte 1 krát za sebou tlačidlo **ŠTART**, 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.

- 4** Zatiahnuním za **RUKOVÄŤ** otvorte dverka rúry a do vnútorného priestoru vložte **ROTAČNÚ PODPERU** a na ňu **SKLENÝ TANIER**.

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



Nastavenie hodín

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



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.

Presvedčíte 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 variť. Deti môžu dvierka rúry otvoriť aj so zapnutou blokovacou poistkou.

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



Stlačte **STOP/CLEAR (ZASTAVIŤ/VYNULOVAŤ)** a tlačidlo pridržierte, kým sa neobjaví „L“ na displeji a nebudete 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/VYNULOVAŤ)** až „L“ zmizne. Ako potvrdenie po uvoľnení budete počuť zvukový signál.

Varenie pomocou mikrovln

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



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

VÝKON	stlačíť MICRO	VÝKON	%
VYSOKÝ	1 raz	800 W	100%
STREDNE VYSOKÝ	2 krát	640 W	80%
STREDNÝ	3 krát	480 W	60%
ROZMRAZOVANIE STREDNE NÍZKY	4 krát	320 W	40%
NÍZKY	5 krát	160 W	20%

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

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

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

Na displeji sa objaví "640".

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

Stlačte **START (SPUSTIŤ)**.

Výkon mikrovlnnej rúry je možné regulovať 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.

Úrovne výkonu mikrovln

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 húb 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, pudíngov• Príprava ryže 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



Rýchly štart

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



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

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

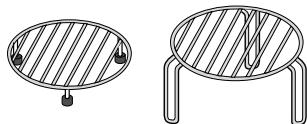
Stlačte 4 krát za sebou tlačidlo **START (SPUSTIŤ)**, tým nastavíte dobu varenia na 2 minúty pri **VYSOKOM** výkone. Mikrovlnná rúra začne pracovať ešte skôr, ako stlačíte tlačidlo po štvrtýkrát.

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

Grilovanie



Táto funkcia zaistí rýchle skrehnutie a upečenie povrchu potravín dohnedá.



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



Stlačte tlačidlo **Grill**.



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



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 mikrovln. Tým sa dá dosiahnuť kratší čas varenia.

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

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



Trikrát stlačte tlačidlo **Combi**.

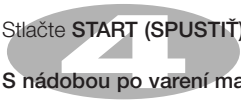


Otáčajte gombíkom **DIAL (VOLIACI KOTÚČ)**, až sa na displeji objaví hodnota "25:00".



Stlačte **START (SPUSTIŤ)** a tým potvrdíte voľbu výkonu.

S nádobou po varení manipulujte opatrne, môže byť horúca.



Programy kombinovaného varenia

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

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

Automatické varenie



Funkcia **AUTO COOK (AUTOMATICKÉ VARENIE)** vám umožní jednoduchým spôsobom uvariť väčšinu vašich obľúbených 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

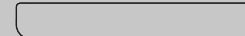
8

krát

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



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



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



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

<i>DRUH</i>	<i>TEPLOTA POTRAVIN</i>	<i>NÁDOBA</i>	<i>MAXIMÁLNE MNOŽSTVO</i>	<i>POKYNY</i>																
1. ZEMIAKY V ŠUPKE	Izbová teplota	Sklenený tanier	0,2 - 1,0 kg	Umyte zemiaky a osušte ich. Prepichnete zemiaky niekoľkokrát vidličkou. Vložte ich spoločne s tromi 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 mikrovlnnú rúru	0,1 - 0,3 kg	<p>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.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Hmotnosť</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> <th>Pokrievka</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Voda</td> <td>Ryža</td> <td>180 ml</td> <td>330 ml</td> <td>480 ml</td> <td>Áno</td> </tr> <tr> <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 nevsiakne.</p> <p>**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															

<i>DRUH</i>	<i>TEPLOT A POTRAVÍN</i>	<i>NÁDOBA</i>	<i>MAXIMÁLNE MNOŽSTVO</i>	<i>POKYNY</i>
5. Čerstvé ryby	Zmrazený	Zapekacia misa do mikrovlnky	0.2 kg ~ 0.6 kg	<p>Celé ryby, steaky-mastné ryby: losos, makrela- bel: filé, tresky. Ryby vložte v jednej vrstve na zapekaciu misu do mikrovlnky. Misu obaľte natesno alobalom, ktorý prepichnete na viacerých miestach.</p> <p>Položte ho na otočné sklo.</p> <p>Upravte hmotnosť a stlačte Štart. Po uvarení vyberte misu z mikrovlnky. Pred podávaním nechajte jedlo odstáť 3 minúty.</p>
6. Hovädzie pečené	Zmrazený	Spodný rošt	0,5 - 1,5 kg	<p>Táto funkcia je určená pre ohriatie mrazenej pizze. Mrazenú pizzu položte na plochý tanier. Po ohriati nechajte 1-2 minúty uležať.</p>
7. Bravčové pečené	Zmrazený	Spodný rošt	0,5 - 1,5 kg	<p>Omáčku nalejte do misky vhodnej na použitie v mikrovlnnej rúre. Misku zakryte vekom alebo plastovým prebalom.</p> <p>Po ohriati premiešajte. Nechajte 2 minúty odstáť a potom znovu premiešajte.</p>
8. Kuracie kúsky	Zmrazený	Horný rošt	0,2 - 0,8 kg	<p>Omáčku kari nalejte do nádoby vhodnej na použitie v mikrovlnnej rúre. Nádobu položte na sklenený podnos mikrovlnnej rúry. Po ohriati premiešajte a nechajte 1 - 2 minúty zakryté odstáť.</p>

Automatické rozmrazovanie

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 kusov ako je rohlík alebo malý plátok chleba. Proces vyžaduje určitú dobu odstavenia, aby sa aj vnútrojšok rozmrazil. Na nasledujúcom príklade ukážeme, ako rozmraziť 1, 4 kg zmrazenej hydiny.



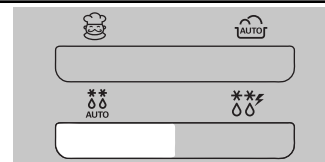
Mikrovlnná rúra má štyri možnosti nastavenia rozmrazovania: **MEAT (MÄSO)**, **POULTRY (HYDINA)**, **FISH (RYBA)**, **BRED (CHLIEB)**. Každá z týchto kategórií má iné nastavenie výkonu. Opakovaným stláčaním tlačidla **AUTO DEFROST (AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE)** môžete zvoliť jednu z dostupných predvolieb.

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

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

Zvážením zistíte 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.

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

Stlačte **START (SPUSTIŤ)**.

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

SPRIEVODCA ROZMRAZOVANÍM

- Potraviny, ktoré chcete rozmrazovať vložte do vhodnej nádoby použiteľnej v mikrovlnnej rúre a bez zakrytia ju položte na sklenný otočný tanier.
- Pokiaľ je to nutné, zatiaľte tenké časti mäsa plochými kúskami hliníkovej fólie. Tým sa zabráni ich prehriatiu v priebehu rozmrazovania. Zaisťte, aby sa fólie nedotýkali stien mikrovlnnej rúry.
- Potraviny ako mleté mäso, rezne, klobásky a pláty slaniny od seba oddeľujte 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.

Katégória	NÁDOBA	Druh spracovania	HMOTNOSŤ
MEAT (MÁSO) POULTRY (HYDINA) FISH (RYBA)	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, klobásky, plátky (do 2 cm) Po zaznení zvukového signálu otočte rozmrazované potraviny Po rozmrazení nechajte stáť 5 -15 minút. HYDINA Celé kurča, stehienka, prsia, morčacie prsia (do 2, 0 kg) Po zaznení zvukového signálu otočte rozmrazované potraviny Po rozmrazení nechajte stáť 20 -30 minút. Ryby Filé, steaky, celé ryby, morské plody Po zaznení zvukového signálu otočte rozmrazované potraviny Po rozmrazení nechajte stáť 10 -20 minút.	0,1 - 4,0 kg
BRED (CHLIEB)	Papierový obrúsok alebo plytký tanier	Krájaný chlieb, žemle, bagety atď.	0,1 - 0,5 kg

Rýchle rozmrazovanie

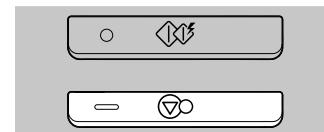


Mikrovlnná rúra je vybavená funkciou rýchle rozmrazovanie (MEAT – MÄSO).

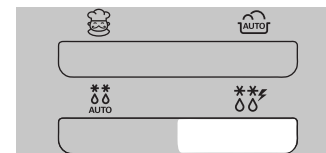
Túto funkciu používajte iba k veľmi rýchlemu rozmrazeniu mletého mäsa s hmotnosťou 0,5 kg. Potom musí mäso ešte chvíľu stáť, aby sa aj vnútorná časť úplne rozmrazila. Na nasledujúcom príklade vám ukážeme, ako rozmraziť 0,5 kg zmrazeného mletého mäsa.

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 dverka.



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



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

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 potravín, 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 potravín a tým by mohlo dôjsť k uvareniu vonkajšieho povrchu.
- Vložte suroviny do plytkej sklenenej misy, v ktorej sa bude zhromažďovať odkvapkávajúca tekutina.
- Potraviny po odstránení z rúry môžu byť uprostred ešte mierne zmrznuté.
- Po ukončení programu nechajte potraviny stáť 10 minút, respektíve kým sa úplne rozmrazia.



Európske menu

V nasledovnom príklade Vám ukážem, ako pripraviť 0, 5 kg pečenej fazule.



Pomocou Európskeho menu budete môcť jednoducho pripraviť väčšinu svojich obľúbených pokrmov tak, že si vyberiete typ jedla a otočením tlačidla **DIAL** zadáte hmotnosť.

Katégória

Stlačte tlačidlo
AUTO COOK

OVSENÁ KAŠA

1 krát

ZAPEKANÉ

2 krát

CESTOVINY

3 krát

FAZUĽOVÝ HOTDOG

4 krát

DUSENÉ MÄSO

5 krát

PRAŽENICA

6 krát

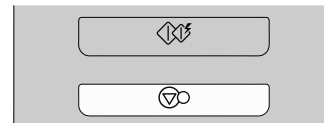
GRILOVANÁ RYBA

7 krát

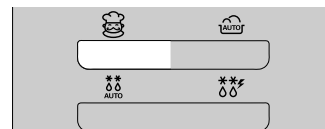
PÁROK

8 krát

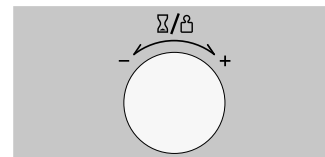
Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



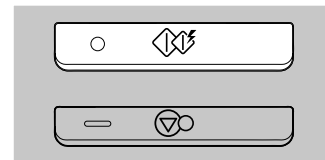
Stlačte tlačidlo **Európske** menu, kým sa na displeji nezobrazí „Sc-3“.



Otočte tlačidlo **DIAL**, kým sa na displeji nezobrazí 0,5 kg.



Stlačte tlačidlo **START**.



<i>DRUH JEDLA</i>	<i>LIMIT HMOTN.</i>	<i>NÁSTROJE</i>	<i>TEPLOTA JEDLA</i>	<i>POKYNY</i>															
1. OVSENÁ KAŠA	1- 4 porcie	Misa vhodná do mikrovlnnej rúry	Izbová	<p>Vložte ovos a mlieko do hlbkej misy vhodnej do mikrovlnnej rúry. Varte neprikryté. Keď rúra vydá zvukový signál, ovos dobre premiešajte a stlačte tlačidlo start. Po uvarení kašu dobre premiešajte a pred podávaním ju nechajte 1 minútu stáť.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>1 porcia</th> <th>2 porcia</th> <th>3 porcia</th> <th>4 porcia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ovos 1 balenie Pribl. 40g</td> <td>1/3 šálky (1 balenie)</td> <td>2/3 šálky (1 balenie)</td> <td>1 šálky (3 balenie)</td> <td>1 1/3 šálky (4 balenie)</td> </tr> <tr> <td>Studené mlieko</td> <td>3/4 šálky (180ml)</td> <td>1 1/2 šálky (360ml)</td> <td>2 1/2 šálky (540ml)</td> <td>3 šálky (720ml)</td> </tr> </tbody> </table>		1 porcia	2 porcia	3 porcia	4 porcia	Ovos 1 balenie Pribl. 40g	1/3 šálky (1 balenie)	2/3 šálky (1 balenie)	1 šálky (3 balenie)	1 1/3 šálky (4 balenie)	Studené mlieko	3/4 šálky (180ml)	1 1/2 šálky (360ml)	2 1/2 šálky (540ml)	3 šálky (720ml)
	1 porcia	2 porcia	3 porcia	4 porcia															
Ovos 1 balenie Pribl. 40g	1/3 šálky (1 balenie)	2/3 šálky (1 balenie)	1 šálky (3 balenie)	1 1/3 šálky (4 balenie)															
Studené mlieko	3/4 šálky (180ml)	1 1/2 šálky (360ml)	2 1/2 šálky (540ml)	3 šálky (720ml)															
2. ZAPEKANÉ	0.1 kg - 0.3 kg	Misa vhodná do mikrovlnnej rúry	Izbová	<p>Vložte cestoviny a vriacu vodu s 1/4 až 1 čajovou lyžičkou soli do veľkej hlbkej misy.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Hmotnosť</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> <th>Prikrývka</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vriaca voda</td> <td>400 ml</td> <td>700 ml</td> <td>1000 ml</td> <td>Nie</td> </tr> </tbody> </table> <p>Varte neprikryté. Keď rúra vydá zvukový signál, cestoviny dobre premiešajte a stlačte tlačidlo start. Po uvarení premiešajte a v prípade potreby nechajte 1 minútu stáť. Cestoviny opláchnite studenou vodou.</p>	Hmotnosť	100 g	200 g	300 g	Prikrývka	Vriaca voda	400 ml	700 ml	1000 ml	Nie					
Hmotnosť	100 g	200 g	300 g	Prikrývka															
Vriaca voda	400 ml	700 ml	1000 ml	Nie															
3. CESTOVINY	0.2 kg - 0.8 kg	Misa vhodná do mikrovlnnej rúry	Izbová	<p>Vložte fazuľu do misy vhodnej do mikrovlnnej rúry. Prikryte. Misu položte na sklenený podnos.</p>															
4. FAZUĽOVÝ HOTDOG	0.2 kg - 0.6 kg	Misa vhodná do mikrovlnnej rúry	Izbová	<p>Po prihriatí zamiešajte a nechajte 1-2 minúty stáť prikryté. Obsah konzervy vrátane nálevu umiestnite do misy vhodnej do mikrovlnnej rúry.</p>															
5. DUSENÉ MÄSO	0.2 kg - 0.6 kg	Misa vhodná do mikrovlnnej rúry	Izbová	<p>Zohrievajte neprikryté. Po zohriatí dobre zamiešajte. Nechajte odtiecť a podávajte.</p>															

DRUH JEDLA	LIMIT HMOTN.	NÁSTROJE	TEPLOTA JEDLA	POKYNY
6. PRAŽENICA	1- 4 vajcia	Misa vhodná do mikrovlnnej rúry	Chladené	<p>Dusené mäso umiestnite do misy vhodnej do mikrovlnnej rúry. Voľne prikryte obalom. Po zohriatí dobre premiešajte a nechajte 3 minúty stáť. Umieštnite požadovaný počet vajec a mlieko do veľkej misy. Jemne vyšľahajte a zmes prikryte obalom. Po uvarení ju vyberte z rúry. Dobre ju premiešajte a nechajte 1 - 2 minúty stáť prikrytú, kým nestuhne. V závislosti od množstva pridajte mlieko.</p> <p>** 1 vajce: 1 lyžica polievková mlieka 2 vajcia: 2 polievkové lyžice mlieka 3 vajcia: 3 polievkové lyžice mlieka 4 vajcia: 4 polievkové lyžice mlieka</p>
7. GRILOVANÁ RYBA	0.2 kg - 0.6 kg	Vysoký rošt	Chladené	<p>Vyčistite a osušte. Umieštnite na vysoký rošt. Keď rúra vydá zvukový signál, pokrm obráťte a stlačte tlačidlo start. Po uvarení vyberte z rúry a podávajte.</p>
8. PÁROK	0,1 kg - 0,5 kg	Vysoký rošt	Chladené	<p>Odstráňte obal. Umieštnite na vysoký rošt. Keď rúra vydá zvukový signál, pokrm obráťte a stlačte tlačidlo start. Po uvarení vyberte z rúry a podávajte.</p>

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

Ohrievanie pokrmov

<i>Pokrm</i>	<i>Doba ohrevu (pri výkone VYSOKÝ)</i>	<i>Špeciálne inštrukcie</i>
Plátky mäsa 3 plátky (0, 5 mm)	1 – 2 min	Položte plátky mäsa na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Zakryte mikroténovou fóliou a prepichnete ju, aby sa mohol pokrm vetrať. Pozn.: Vydusená šťava z mäsa alebo omáčka udrží mäso šťavnaté.
Kúsky kurčťa 1 ks prsia 1 ks spodné či horné stehno	2 – 3 min 3 – 31/2 min	Položte kúsky kurčťa na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Zakryte mikroténovou fóliou a prepichnete ju, aby sa mohol pokrm vetrať.
Rybíe filety (170 - 230 g)	1 – 2 min	Položte kusy ryby na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Zakryte mikroténovou fóliou a prepichnete 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 prepichnete ju, aby sa mohol pokrm vetrať.
Guláše, kotlíkové jedlá 1 šálka 3 šálky	1 1/2 - 3 min 4 1/2 - 7 min	Ohrievajte prikrýté 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 prikrýté v hlbokoj nádobe do mikrovlnnej rúry. V polovici prípravy zamiešajte.
Mäsové toasty (1/2 šálky mäsovej hmoty bez žemle)	1 - 1 1/2 min	Mäsovú toastovú zmes a žemľu ohrievajte oddelene. Zmes pripravujte v zakrytej ohňuvzdornej nádobe do mikrovlnnej rúry. Počas prípravy raz premiešajte. Žemľu ohrievajte podľa návodu viď ďalej.

<i>Pokrm</i>	<i>Doba ohrevu (pri výkone VYSOKÝ)</i>	<i>Špeciálne inštrukcie</i>
Zemiaková kaša 1 šálka 4 šálky	2 1/2 - 3 1/2 min 6 - 9 min	Ohrievajte prikrýté v hlbšej nádobe do mikrovlnnej rúry. V polovici prípravy zamiešajte.
Zapekaná fazuľa	1 1/2 - 3 min	Ohrievajte prikrýté v hlbokoj 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 prikrýté 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 prikrýté v nádobe do mikrovlnnej rúry. V polovici prípravy zamiešajte.
Rohlík alebo žemľa na sendviče 1 ks	15 - 30 sek.	Zabaľte 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 prikrýté v nádobe do mikrovlnnej rúry. V polovici prípravy zamiešajte.
Polievka 1 porcia (cca 0, 3 litra)	1 1/2 – 2 min	Ohrievajte prikrýté v nádobe do mikrovlnnej rúry. V polovici prípravy zamiešajte.

Čerstvá zelenina

Pokrm	Množstvo	Doba prípravy (pri výkone VYSOKÝ)	Inštrukcie	Doba státia
Artičoky (kus 230 g)	2 stredne veľké 4 stredne veľké	4 1/2 - 7 min 10-12	Obrežte. Pridajte 2 polievkové lyžice vody a 2 lyžice vývaru. Zakryte.	2-3 minúty
Asparágus, 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
Mrkva, čerstvá, pokračaná 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 výkone 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
Paštrnák, 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	Prepichnete zemiaky niekoľkokrát 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	Prepichnete. Položte na 2 papierové obrúsky. V polovici prípravy obráťte a premiestnite.	2-3 minúty

Pokyny na prípravu mäsa na grile

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

<i>Pokrm</i>	<i>Množstvo</i>	<i>Približná doba prípravy (v minútach)</i>	<i>POKYNY</i>
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 odkvapkávaci pekáč. V polovici prípravy obráťte.
Bifteky 2,5 cm hrubé krvavé	230 g x 2	18-20	
Stredne prepečené	230 g x 2	22-24	
dobře prepečené	230 g x 2	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	Niekoľkokrát 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 opatrne v polovici prípravy. Hrubšie filety je podľa potreby tiež možné otočiť.

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

Dôležité bezpečnostné pokyny

Pozorne si ich prečítajte a uložte pre neskoršie použitie

Upozornenie

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

1. Nepokúšajte sa akokoľvek neodborne zasahovať do zariadenia rúry, t. j. akýmkoľvek spôsobom nastavovať a opravovať dvierka, ovládací panel, bezpečnostné blokovacie spínače, alebo akúkoľvek inú súčasť rúry. Vykonávanie akejkoľvek servisnej operácie alebo opráv, ktoré by mali za následok zloženie ktoréhokoľvek dielu zaisťujúceho ochranu proti zasiahnutiu energiou mikrovlnného žiarenia je nebezpečné. Opravu smie vykonávať iba kvalifikovaný servisný technik.
2. Nikdy nezapínajte rúru pokiaľ je prázdna. Odporúčame vždy, keď je prázdna, nechať v rúre pohár s vodou. Voda bezpečne pohltí mikrovlnnú energiu pokiaľ dôjde k náhodnému zapnutiu.
3. V rúre nesušte bielizeň, môže zuhoľnatieť alebo aj zhorieť, pokiaľ je príliš dlho ohrievaná.
4. V rúre nepripravujte potraviny zabalené do papierových obrúskov s výnimkou prípadov, ktoré sú uvedené v kuchárskej knihe.
5. Nepoužívajte pri varení jedál noviny namiesto papierových obrúskov.
6. Nepoužívajte drevený riad, keďže sa môže ľahko prehriať a zuhoľnatieť. Nepoužívajte porcelánový riad, ktorý je ozdobený pokovovaním (napr. zlatom alebo striebrom). Vždy odstráňte kovové spony. Kovové predmety v rúre môžu spôsobiť elektrické výboje a tým závažne poškodiť mikrovlnnú rúru.
7. Nikdy nepoužívajte mikrovlnnú rúru s utierkou, obrúskom alebo akoukoľvek prekážkou medzi dvierkami a čelnou stranou rúry. Môže to spôsobiť únik mikrovlnného žiarenia z vnútra rúry.
8. Nepoužívajte recyklované papierové výrobky, keďže môžu obsahovať nečistoty, spôsobujúce v rúre iskrenie a/alebo oheň pri varení.
9. Neoplachujte ihneď po pečení sklenený otáčavý tanier vo vode, mohol by popraskať alebo sa rozpadnúť.
10. Malé množstvá potravín vyžadujú kratší čas na varenie alebo na ohrev. Pokiaľ sa použije normálny čas, budú potraviny rozvarené alebo pripálené.
11. Presvedčite sa, že predná strana dvierok rúry je najmenej 8 cm vzdialená od hrany povrchu, na ktorom je rúra umiestnená, zabránite tým náhodnému dotyku zariadenia.
12. Pred varením prepichnete šupky zemiakov, jablák a všetkých podobných druhov ovocia a zeleniny
13. Nevarte v rúre vajčička v škrupinke. Vo vnútri vznikajúci tlak môže spôsobiť explóziu vajčička.
14. Nepožívajte mikrovlnnú rúru na fritovanie potravín v hlbšej vrstve tuku.
15. Pred pečením alebo rozmrazovaním úplne odstráňte z potravín plastový baliaci materiál. Iba v niektorých prípadoch musia byť potraviny zabalené do plastovej fólie určenej na varenie v mikrovlnnej rúre.
16. Je zakázané používať rúru, ak sú poškodené dvierka alebo ich tesnenie, kým nebude vykonaná oprava mikrovlnnej rúry odborníkom.
17. Ak sa objaví dym, vypnite rúru a odpojte ju z elektrickej siete vytiahnutím napájacieho kábla zo zásuvky. Nechajte rúru zatvorenú, aby plameň zhasli.
18. Ak sa ohrieva jedlo v nádobách pre jednorázové použitie z plastov, papiera alebo iných horľavých materiálov, kontrolujte často rúru a tieto nádoby kvôli možnému vznieteniu.
19. Deťom povolte používanie mikrovlnnej rúry bez dozoru iba v prípade, že boli zodpovedajúcim spôsobom poučené a teda budú schopné používať mikrovlnnú rúru bezpečným spôsobom a budú si vedomé nebezpečenstva nevhodného používania.
20. Tekutiny a iné potraviny sa nesmú ohrievať v nepriedušne uzatvorených nádobách, pretože môže dôjsť k ich explózií.
21. Ak sa poškodia tesnenia dvierok a príslušné časti mikrovlnnej rúry, rúru nepoužívajte, kým nebude opravená kvalifikovaným servisným technikom.
22. Pred použitím nádob skontrolujte, či sú vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre.

Upozornenie

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

Dôležité bezpečnostné pokyny

Pozorne si ich prečítajte a uložte pre neskoršie použitie

23. Ak nemáte na rukách hrubé kuchynské rukavice, nedotýkajte sa počas grilovacieho režimu, konvekčného režimu a pri funkciách automatického varenia dvierok rúry, vonkajšej skrinky, zadnej časti, dutín rúry, príslušenstva a riadu, pretože tieto časti budú horúce. Pred začatím umývania sa presvedčte, že rúra a jej časti nie sú horúce.
24. Používajte iba riad, ktorý je vhodný na používanie v mikrovlnných rúrach.
25. Ak ohrievate jedlo v plastových alebo papierových obaloch, sledujte činnosť rúry, pretože existuje možnosť vznietenia.
26. Ak spozorujete dym, vypnite alebo odpojte zariadenie od elektrickej siete a nechajte dvierka zatvorené, aby sa zadusil prípadný oheň.
27. Mikrovlnné ohrievanie nápojov môže viesť k neskoršiemu vystreknutiu vriacej tekutiny, preto buďte pri manipulácii s nádobou opatrní.
28. Aby sa zabránilo popáleniu, obsah dojčenských fliaš a nádobiek pre deti premiešajte alebo pretrepte a pred konzumáciou skontrolujte jeho teplotu.
29. Vajička v škrupinke a celé vajička uvarené na tvrdo by sa nemali ohrievať v mikrovlnnej rúre, keďže môže explodovať, dokonca aj po skončení ohrievania.
30. Podrobné informácie o čistení tesnení dvierok, dutín a príslušenstiev častí.
31. Rúru čistíte pravidelne a odstráňte prípadné zvyšky jedál.
32. Neudržiavanie rúry v čistote môže viesť k zhoršeniu stavu povrchu, čo môže mať nepriaznivý vplyv na životnosť zariadenia a pravdepodobne povedie k nebezpečnej situácii.
33. Používajte iba teplotný snímač odporúčaný pre túto rúru (pre zariadenia, ktoré majú možnosť použiť snímač teploty).
34. Ak je rúra vybavená ohrievacími prvkami, pri ich použití dôjde k nahriatiu. Dávajte pozor, aby ste sa nedotýkali ohrievacích častí vo vnútri rúry.
35. Zariadenie nesmú bez dozoru používať malé deti alebo postihnuté osoby.
36. Toto spojenie môžete dosiahnuť tak, že budete mať prístupnú zásuvku alebo namontovaním spínača do pevnej kabeláže 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 rozbiť.
38. 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.

UPOZORNENIE: Ak sa poškodia dvierka alebo ich tesnenie, rúru nesmiete používať, kým nebude opravená kompetentnou osobou.

UPOZORNENIE: Je nebezpečné aby ktokoľvek okrem kompetentnej osoby vykonával úkony servisu a opravy zariadenia, pri ktorých sa odstráni kryt chrániaci pred pôsobením mikrovlnného žiarenia.

UPOZORNENIE: Tekutiny a iné jedlá sa nesmú ohrievať v uzatvorených nádobách, keďže majú tendenciu explodovať.

UPOZORNENIE: Deti môžu použiť rúru bez dozoru iba v prípade, ak dostali náležité pokyny a vedia používať rúru bezpečným spôsobom a sú si vedomé nebezpečenstva, ktoré môže vzniknúť nesprávnym použitím.

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

UPOZORNENIE: Keď je spotrebič v činnosti v kombinovanom režime, mali by deti používať rúru len pod dohľadom dospelých osoby vzhľadom k vytváraným teplotám.

Riad vhodný pre mikrovlnnú rúru

Nikdy nepoužívajte v mikrovlnnej rúre kovové alebo pokovované nádoby.

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

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

Jedálenské taniere

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

Sklenený riad

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

Umelohmotné zásobníky

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

Papier

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

Plastové varné vrecúška

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

Umelohmotné varné nádoby pre mikrovlnné rúry

V obchodoch je v ponuke široký výber rôznych druhov a veľkostí nádob pre mikrovlnné rúry. Vo väčšine prípadov budete môcť použiť nádoby, ktoré už 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 mikrovlnné rúre

Neustály dohľad

Hoci recepty boli spísané s najväčšou starostlivosťou, váš úspech pri príprave týchto jedál závisí na tom, koľko pozornosti budete venovať pokrmom v priebehu varenia. Počas celého varenia sledujte stav pripravovaného pokrmu. Mikrovlnná rúra je vybavená vnútorným osvetlením, ktoré sa automaticky rozsvieti, akonáhle sa rúra zapne. Umožní sa tým sledovanie vnútrajška rúry a priebehu procesu varenia. V receptch uvádzané príkazy ako vybrať, zamiešať a pod. sú uvádzané iba ako najnižšie nutné odporúčané množstvo krokov. Pokiaľ by sa pokrm začal variť nejakým neočakávaným spôsobom, vykonajte potrebné zásahy, aby ste napravili odchýlku.

Faktory, ktoré ovplyvňujú dobu varenia

Dobu prípravy ovplyvňuje mnoho faktorov. Teplota použitých surovín v nádobe môže veľmi ovplyvniť dobu varenia. Napríklad koláč pečený z ľadovo studeného masla, mlieka a vajec bude trvať omnoho dlhšie, ako keď tieto suroviny budú mať izbovú teplotu. Pri všetkých receptoch v tejto príručke sú uvedené časové údaje v určitom rozsahu. Môže sa stať, že keď použijete spodný časový údaj, jedlo zostane nedovarené a možno, že podľa vašej chuti budete niekedy voliť čas dlhší, ako je uvedený ako maximálny v tejto príručke. Zásadou tejto knižky je, čo sa týka časových údajov varenia, zostávať konzervatívny. Trošku prevarené jedlo nemusí byť dobré. Pri niektorých receptoch, hlavne pri chlebe, koláčoch a pudingoch je odporúčané vybrať pokrmy z mikrovlnnej rúry trochu nedovarené. To nie je omyl. Keď necháte pokrm (väčšinou prikrýty) chvíľu stáť mimo rúru, potom ešte určitý čas bude proces "varenia" pokračovať, keďže teplo absorbované v okrajových častiach potravín bude postupne prestupovať smerom do vnútra. Pokiaľ pokrm zostane v mikrovlnnej rúre tak dlho, kým sa úplne neuvari vnútrajšok, potom vonkajšia vrstva bude už prevarená alebo aj spálená. Postupne budete získavať skúsenosti, ako u ktorého pokrmu nastaviť dobu varenia a nasledujúcu dobu než pokrm "dôjde".

Hustota potravín

Lahké, porézne pokrmy ako chlieb, pečivo sú hotové omnoho skôr ako potraviny s vysokou hustotou ako stehna a guláše. Pri mikrovlnnom spracovaní poréznych potravín musíte dávať pozor, aby sa okraje nevyusušili a nestvrdli.

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

Keďže teplo generované mikrovlnným žiarením odparuje vodu z potravín, relatívne suché potraviny ako napr. niektoré zeleniny je nutné pred uvarením v mikrovlnnej rúre postriekať vodou alebo ich v nádobe prikrýť.

Kosti a pokrmy s obsahom tuku

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

Množstvo potravín

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

Plátky potravín

Mikrovlnné žiarenie prenikne u potravín maximálne do hĺbky 2 cm, vnútorné časti surovín sa uvaria teplotou, ktoré vzniká vo vrchnej vrstve a prestupuje do vnútornej časti pokrmu. Iba vonkajší povrch je uvarený mikrovlnnou energiou, vnútrajšok sa uvarí vďaka odvodu tepla do vnútorných častí. Najhoršou formou pre mikrovlnnú rúru je hrubý hranol suroviny. Rohy takého kusu už budú spálené bez toho, aby pritom došlo k ohriatiu vnútrajška. Potraviny vo forme guľatých tenkých plátkov a jedlo vo forme krúžkov sa naopak pripravuje veľmi dobre. Zakrytie Zakrytím nádoby dôjde k zachyteniu tepla a pary čo urýchlí proces varenia. Použite pokrievku alebo mikroténovú fóliu určenú pre mikrovlnné rúry s jedným odhnutým rohom, aby nedošlo k jej prasknutiu.

Hnednutie

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

Zakrytie papierom na pečenie

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

Rozmiestnenie a vzdialenosti

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

Charakteristika potravín

a varenie v mikrovlnné rúre

Miešanie

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

Obrátenie

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

Umiestnenie hrubších kúskov ku kraju

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

Tienenie

Pomocou prúžkovlobalu (hliniková 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 hlinikovej fólie a dbajte na to, abylobal bol uchytý vo vnútrajšku varnej nádoby. Pokiaľ bude vyčnievať, môže spôsobiť „iskrenie“.

Zväčšenie objemu

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

Prepichovanie

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

Ako vyskúšať, či je pokrm uvarený.

Pretože sa suroviny v mikrovlnnej rúre varia veľmi rýchlo, je nutné často skúšať ich stav. Niektoré potraviny sa nechávajú v mikrovlnnej rúre až do úplného uvarenia, avšak väčšinu potravín, ako mäso a hydina, je nutné vybrať z rúry ešte pred úplným uvarením s tým, že sa v dobe odstavenia dovaria. Vnútorňa 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 úplne dovarilo a tiež napomáha zmiešaniu a plnému rozvinutiu chutí.

Čistenie mikrovlnnej rúry

1. Udržujte vnútorný povrch rúry v čistote

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

2. Udržujte vonkajší povrch rúry v čistote

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

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

4 Dvierka a dverné tesnenie je nutné udržiavať v čistote. Na omývanie používajte iba teplú vodu so saponátom, otrite handričkou s čistou vodou a potom ich starostlivo vytrite do sucha.

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

Kovové časti sa udržiujú ľahšie čisté častejším vytieraním vlhkom handričkou.

5 Nepoužívajte žiadny parný čistič.

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

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

OTÁZKA: Môže mikrovlnná energia prenikat' 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 prasknúť?

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

UPOZORNENIE

NIKDY NEPOUŽÍVAJTE HNEDE PAPIEROVÉ 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 uvedeným časom ohrevu sú informatívne a majú za úlohu zabrániť pripáleniu - to je totiž najčastejší problém pri používaní mikrovlnných rúr. Rozdielne veľkosti, tvary, hmotnosti a rozmery môžu vyžadovať dlhší čas varenia. Posúďte sami podľa času uvedeného v kuchárke, v akom stave je pokrm, práve tak, ako ste boli zvyknutí pri bežnom spôsobe varenia.

Značenie vodičov napájacieho kábla

TECHNICKÉ ÚDAJE

Upozornenie

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

Vodiče sieťového napájacieho kábla sú farebne označené takto:

MODRÝ - nulový vodič
HNEDÝ - fáza,
ŽLTOZELENÝ - ochranný uzemňovací vodič

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

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

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

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

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

TECHNICKÉ ÚDAJE

MH6388P/MH6388B/MH6388W		
NAPÁJACIE NAPÄTIE	230 V striedavé/50 Hz	
Výkon	800 W (podľa normy IEC60705)	
Frekvencia mikrovln	2450 Mhz	
Vonkajšie rozmery	485mm(W)X 280mm(H)X 377mm(D)	
PRÍKON	Mikrovlny	1200 W
	Gril	1100 W
	Kombinácia	2250 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.

