



## OWNER'S MANUAL

# Microwave oven with grill

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

MH6343DAR



MFL65920524

English

Česky

Slovenčina

[www.lg.com](http://www.lg.com)



# Precautions

## Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. These safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened; which in the case of a microwave oven could result in harmful exposure to microwave energy.

**It is important not to tamper with the safety interlocks.**

Do not place any object between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

Do not operate your oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door(bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.

Your oven should not be adjusted or repaired by anyone except qualified service personnel.

### **Warning**

**Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in the FOOD catching fire and subsequent damage to your oven.**

When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven, delayed eruptive boiling can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:

- 1 Avoid using straight sided containers with narrow necks.
- 2 Do not overheat.
- 3 Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
- 4 After heating, allow to stand in the oven for a short time, stir or shake them(especially the contents of feeding bottles and baby food jars) again carefully and check the temperature of them before consumption to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars). Be careful when handling the container.

### **Warning**

**Always allow food to stand after being cooked by microwaves and check the temperature of them before consumption. Especially contents of feeding bottles and baby food jars.**

# Contents

## How the Microwave Oven Works

Microwaves are a form of energy similar to radio and television waves and ordinary daylight. Normally, microwaves spread outwards as they travel through the atmosphere and disappear without effect. Microwave ovens, however, have a magnetron which is designed to make use of the energy in microwaves. Electricity, supplied to the magnetron tube, is used to create microwave energy.

These microwaves enter the cooking area through openings inside the oven. A turntable or tray is located at the bottom of the oven. Microwaves cannot pass through metal walls of the oven, but they can penetrate such materials as glass, porcelain and paper, the materials out of which microwave-safe cooking dishes are constructed.

Microwaves do not heat cookware, though cooking vessels will eventually get hot from the heat generated by the food.

## *A very safe appliance*

**Your microwave oven is one of the safest of all home appliances. When the door is opened, the oven automatically stops producing microwaves. Microwave energy is converted completely to heat when it enters food, leaving no "left over" energy to harm you when you eat your food.**


Precautions	2
Contents	3
Important safety instructions	4 ~ 8
Unpacking & Installing	9 ~ 10
Setting the Clock	11
Child lock	12
Micro Power Cooking	13
Micro Power Level	14
Two Stage Cooking	15
Quick Start	16
Energy Saving	17
Grill Cooking	18
Combination Cooking	19
Auto Cook	20 ~ 21
Auto Defrost	22 ~ 23
Quick Defrost	24 ~ 25
Auto Grill	26 ~ 27
Auto Reheat	28 ~ 29
Taste Saver	30
Microwave - safe Utensils	31
Food characteristics & Microwave cooking	32 ~ 33
Questions & Answers	34
Technical Specifications	35


Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

# Important Safety Instructions



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "WARNING" or "CAUTION". These words mean:

 **WARNING** This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause serious bodily harm or death.

 **CAUTION** This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause bodily injury or property damage.

## **WARNING**

**1. Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, door seals, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven which would involve the removal of any cover protecting against exposure to the microwave oven are faulty. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.**

ⓘ Unlike other appliances, the microwave oven is a high-voltage and a high-electrical-current piece of equipment. Improper use or repair could result in harmful exposure to excessive microwave energy or in electric shock.

**2. Do not use the oven for the purpose of dehumidification. (ex. Operating the microwave oven with wet newspapers, clothes, toys, electric devices, pet or child etc.)**

ⓘ It can be the cause of serious damage to safety such as a fire, a burn or a sudden death due to an electric shock.

**3. The appliance is not intended for use by young children or elderly persons. Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.**

ⓘ Improper use may cause damage such as a fire, electric shock or burn.

**4. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.**

ⓘ They may get a burn.

**5. Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode. Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.**

ⓘ They could burst.

**6. Be certain to use proper accessories on each operation mode**

ⓘ Improper use could result in damage to your oven and accessories, or could make spark and a fire.

**7. The children should not allow to play with accessories or hang down from the door handle.**

ⓘ They may get hurt.

# Important Safety Instructions

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

## WARNING

8. If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
9. It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
10. When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

## CAUTION

1. You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. It is important not to tamper with the safety interlocks.
  - ⦿ It could result in harmful exposure to excessive microwave energy. (Safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened.)
2. Do not place any object (such as kitchen towels, napkins, etc.) between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
  - ⦿ It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.

3. Do not operate your oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.
  - ⦿ It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.
4. Please ensure cooking times are correctly set, Small amounts of food require shorter cooking or heating time.
  - ⦿ Over cooking may result in the food catching on fire and subsequent damage to your oven.
5. When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven,
  - \* Avoid using straight sided containers with narrow necks.
  - \* Do not overheat.
  - \* Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
  - \* After heating, let it stand in the oven for a short time; stir or shake it again carefully and check the temperature of it before consuming to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).
  - ⦿ Be careful when handling the container. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling without evidence of bubbling. This could result in hot liquids suddenly boiling over.
6. An exhaust outlet is located on the top, bottom or side of the oven. Don't block the outlet.
  - ⦿ It could result in damage to your oven and poor cooking results.
7. Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.
  - ⦿ Improper use could result in damage to your oven.

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

# Important Safety Instructions

## CAUTION

**8. Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions for the food you are cooking. And do not use newspaper in place of paper towels for cooking.**

- ⦿ Improper use can cause an explosion or a fire.

**9. Do not use wooden containers and ceramic containers that have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Check that the utensils are suitable for use in microwave ovens before use.**

- ⦿ They may heat-up and char. Metal objects in particular may arc in the oven, which can cause serious damage.

**10. Do not use recycled paper products.**

- ⦿ They may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.

**11. Do not rinse the tray and rack by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.**

- ⦿ Improper use could result in damage to your oven.

**12. Be certain to place the oven so the front of the door is 8 cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.**

- ⦿ Improper use could result in bodily injury and oven damage.

**13. Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.**

- ⦿ They could burst.

**14. Do not cook eggs in their shell. Eggs in their shell and whole hardboiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.**

- ⦿ Pressure will build up inside the egg which will burst.

**15. Do not attempt deep fat frying in your oven.**

- ⦿ This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

**16. If smoke is observed, switch off or disconnect the oven from the power supply and keep the oven door closed in order to stifle any flames.**

- ⦿ It can cause serious damage such as a fire or electric shock.

**17. When food is heated or cooked in disposable containers made of plastic, paper or other combustible materials, keep an eye on the oven and check it frequently.**

- ⦿ Your food may be poured due to the possibility of container deterioration, which also can cause a fire.

**18. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode, convection mode and auto cook operations, before clearing make sure they are not hot.**

- ⦿ As they will become hot, there is the danger of a burn unless wearing thick culinary gloves .

**19. The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.**

- ⦿ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface. This could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

# Important Safety Instructions

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

## CAUTION

### 20. Only use the temperature probe recommended for this oven.

- ⦿ You can not ascertain that the temperature is accurate with an unsuitable temperature probe.

### 21. Follow exact directions given by each manufacturer for their popcorn product. Do not leave the oven unattended while the corn is being popped. If corn fails to pop after the suggested times, discontinue cooking. Never use a brown paper bag for popping corn. Never attempt to pop leftover kernels.

- ⦿ Overcooking could result in the corn catching a fire.

### 22. This appliance must be earthed.


The wires in the mains lead are colored in accordance with the following codes

BLUE ~ Neutral

BROWN ~ Live

GREEN & YELLOW ~ Earth

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug proceed as follows:

The wire which is colored BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or Colored BLACK. The wire which is colored BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or colored RED. The wire which is colored GREEN & YELLOW or GREEN must be connected to the terminal which is marked with the letter E or .

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or a similarly qualified person in order to avoid potential hazards.

- ⦿ Improper use may cause serious electric damage.

### 23. This oven should not be used for commercial catering purposes.

- ⦿ Improper use could result in damage to your oven.

### 24. The microwave oven must be operated with the decorative door open if the microwave oven is placed in a cabinet.

- ⦿ If the door is closed while operating, the airflow will get worse possibly resulting in a fire or damage to your oven and the cabinet.

### 25. The connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- ⦿ Using improper plug or switch can cause an electric shock or a fire.

### 26. Should be monitored to ensure that children do not play with the device.

### 27. The devices are not intended to be operated by an external timer or by a separate control.

### 28. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

### 29. The microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a cabinet.



Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

# Important Safety Instructions

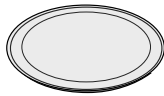
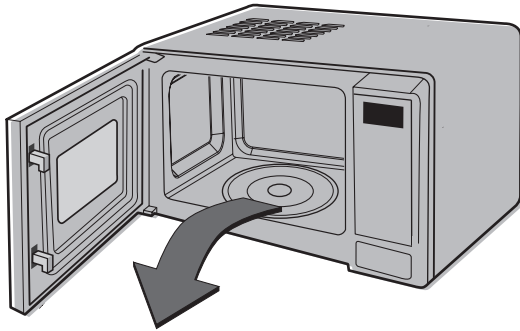
## CAUTION

- 30.** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- 31.** The minimum height of free space necessary above the top surface of the oven.
- 32.** The microwave oven is intended to be used freestanding.
- 33.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- 34.** Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- 35.** The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

# Unpacking & Installing

By following the basic steps on these two pages you will be able to quickly check that your oven is operating correctly. Please pay particular attention to the guidance on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing. Check to make sure that your oven has not been damaged during delivery.

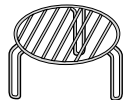
- 1** Unpack your oven and place it on a flat level surface.



GLASS TRAY

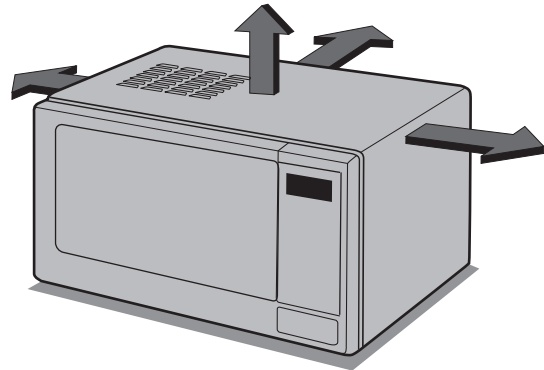


ROTATING RING



RACK

- 2** Place the oven in the level location of your choice with more than 85cm height but make sure there is at least 30cm of space on the top and 10cm at the rear for proper ventilation. The front of the oven should be at least 8cm from the edge of the surface to prevent tipping. An exhaust outlet is located on top or side of the oven. Blocking the outlet can damage the oven.



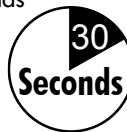
**THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES**

**3** Plug your oven into a standard household socket. Make sure your oven is the only appliance connected to the socket. **If your oven does not operate properly, unplug it from the electrical socket and then plug it back in.**

**4** Open your oven door by pulling the **DOOR HANDLE**. Place the **ROLLER REST** inside the oven and place the **GLASS TRAY** on top.

**5** Fill a **microwave safe container** with 300 ml (1/2 pint) of water. Place on the **GLASS TRAY** and close the oven door. If you have any doubts about what type of container to use please refer to page 31.

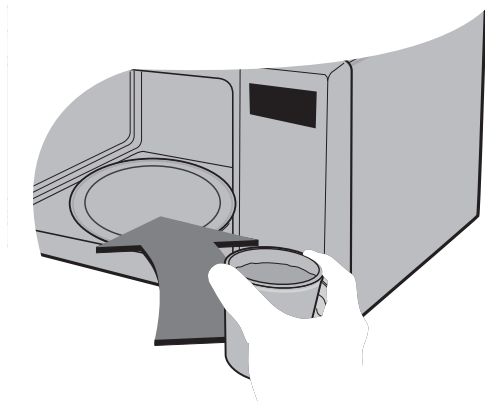
**6** Press the **START** button once to set 30 seconds of cooking time.



**7** The **DISPLAY** will count down from 30 seconds. When it reaches 0, **BEEP** sounds. Open the oven door and test the temperature of the water. If your oven is operating the water should be warm. **Be careful when removing the container it may be hot.**



**YOUR OVEN IS NOW INSTALLED**



# Setting the Clock

You can set either 12 hour clock or 24 hour clock.  
In the following example I will show you how to set the time for 14:35 when using the 24 clock.  
Make sure that you have removed all packaging from your oven.



When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power cut, a '24H' will be shown in the display; you can reset the clock.

If the clock (or display) shows any strange looking symbols, unplug your oven from the electrical socket and plug it back in and reset the clock.

Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.

Plug in your oven for the first time.

"24H" appears on the display.

(If you want to use different option, Press **taste saver** .

If you want to change different option after setting clock, you have to unplug and plug it back in.)



Press **10 MIN** fifteen times.

Press **1 MIN** three times.

Press **10 SEC** five times.



Press **START** to set the time.

The clock starts counting.

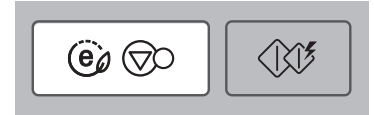


# Child Lock

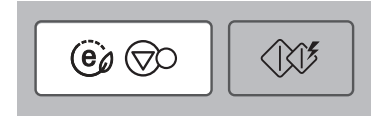
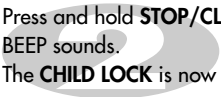


Your oven has a safety feature that prevents accidental running of the oven. Once the child lock is set, you will be unable to use any functions and no cooking can take place. However your child can still open the oven door.

Press **STOP/CLEAR**.



Press and hold **STOP/CLEAR** until "L" appears on the display and BEEP sounds.  
The **CHILD LOCK** is now set.

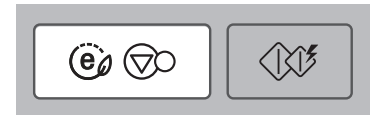


The time will disappear on the display if you have set the clock.

"L" remains on the display to let you know that **CHILD LOCK** is set.



To cancel **CHILD LOCK** press and hold **STOP/CLEAR** until "L" disappears.  
You will hear BEEP when it's released.



# Micro Power Cooking

In the following example I will show you how to cook some food on 80% power for 5 minutes and 30 seconds.

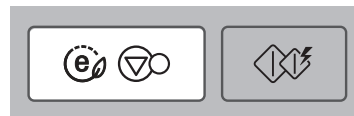


Your oven has five microwave Power settings.

POWER	%	Power Output
HIGH MAX	100%	800W
MEDIUM HIGH	80%	640W
MEDIUM	60%	480W
MEDIUM LOW	40%	320W
LOW	20%	160W

Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.

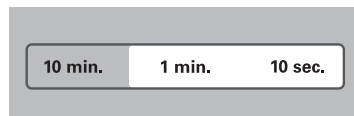
Press **STOP/CLEAR**.



Press **MICRO** twice to select 640 power.  
"640" appears on the display.



Press **1 MIN** five times.  
Press **10 SEC** three times.



Press **START**.



# Micro Power Level

Your microwave oven is equipped with 5 power levels to give you maximum flexibility and control over cooking. The table below shows the examples of food and their recommended cooking power levels for use with this microwave oven.

POWER LEVEL	USE	POWER LEVEL (%)	POWER OUTPUT
<b>HIGH</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Boil Water</li><li>* Brown minced beef</li><li>* Cook poultry pieces, fish, vegetables</li><li>* Cook tender cuts of meat</li></ul>	100%	800W
<b>MEDIUM HIGH</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>* All reheating</li><li>* Roast meat and poultry</li><li>* Cook mushrooms and shellfish</li><li>* Cook foods containing cheese and eggs</li></ul>	80%	640W
<b>MEDIUM</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Bake cakes and scones</li><li>* Prepare eggs</li><li>* Cook custard</li><li>* Prepare rice, soup</li></ul>	60%	480W
<b>MEDIUM LOW</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Melt butter and chocolate</li><li>* Cook less tender cuts of meat</li></ul>	40%	320W
<b>LOW</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>* All thawing</li><li>* Soften butter &amp; cheese</li><li>* Soften ice cream</li><li>* Raise yeast dough</li></ul>	20%	160W



# Two stage Cooking

In the following example I will show you how to cook some food in two stages. The first stages will cook your food for 11 minutes on HIGH; the second will cook for 35 minutes on 320.

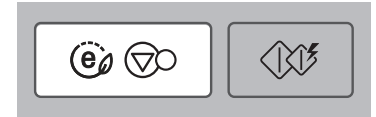


During two stage cooking the oven door can be opened and food checked. Close the oven door and press **START** and the cooking stage will continue.

At the end of stage1, BEEP sounds and stage 2 commences.

Should you wish to clear the programme press **STOP/CLEAR** twice.

Press **STOP/CLEAR**.



Set the power and the cooking time **for stage1**.

Press **MICRO** once to select HIGH power.

Press **10 MIN** once.

Press **1 MIN** once.

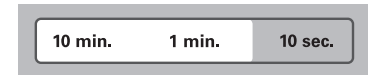


Set the power and the cooking time **for stage2**.

Press **MICRO** four times to select 320 power.

Press **10 MIN** three times.

Press **1 MIN** five times.



Press **START**.





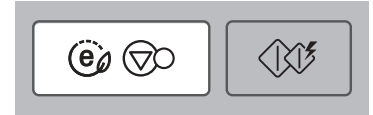
# Quick Start

In the following example I will show you how to set 2 minutes of cooking on high power.

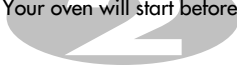


The **QUICK START** feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the **START** button.

Press **STOP/CLEAR**.



Press **START** four times to select 2 minutes on HIGH power. Your oven will start before you have finished the fourth press.



During **QUICK START** cooking, you can extend the cooking time by repeatedly pressing the **START** button.



# Energy

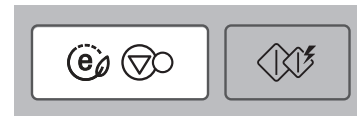
## Saving



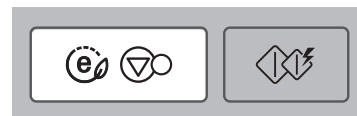
ECO ON feature saves energy by turning off the display. The display will also turn off when the unit is not active for 5 minutes.

Press **STOP /CLEAR(ECO ON)**.

"O" appears on the display.



Press **STOP /CLEAR(ECO ON)**.



Press any key to turn the display back on.

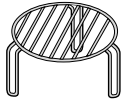


# Grill Cooking

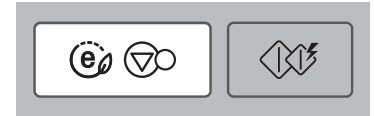
In the following example I will show you how to use the grill to cook some food for 12 minutes and 30 seconds.



This feature will allow you to brown and crisp food quickly.



Press **STOP/CLEAR**.



Press **GRILL**.



Set the cooking time.

Press **10 MIN** once.

Press **1 MIN** twice.

Press **10 SEC** three times.



Press **START**.



# Combination Cooking

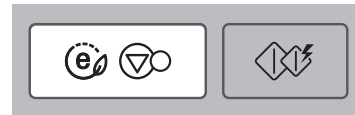
In the following example I will show you how to programme your oven with combi mode Co-3 for a cooking time of 25 minutes.



Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with **heater** and **microwave** at the same time or alternately. This generally means it takes less time to cook your food.

The **sheath heater** grills the surface of the food while **microwave** heats inside. Moreover, preheating your oven is not necessary.

Press **STOP/CLEAR**.



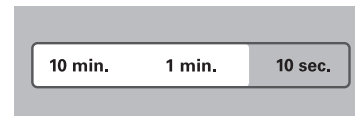
Press **Combi** three times.  
"Co-3" appears on the display.



Set the cooking time.

Press **10 MIN** two times.

Press **1 MIN** five times.



Press **START**.



*Be careful when removing your food because the container will be hot!*



## Combination Cooking Mode

CATEGORY	MICRO POWER (%)	HEATER POWER (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

# Auto Cook

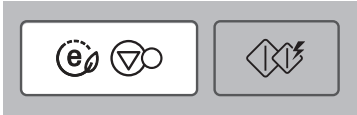
In the following example I will show you how to cook 0.6kg of fresh vegetable.



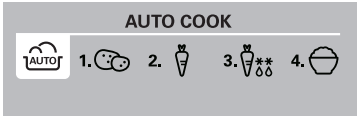
AUTO COOK allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.

Category	Press AUTO COOK
Jacket potato	1 time
Fresh vegetable	2 times
Frozen vegetable	3 times
Rice	4 times

Press **STOP/CLEAR**.



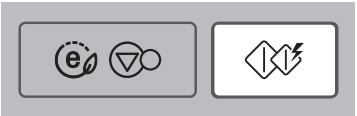
Press **AUTO COOK** twice to select Fresh vegetable.



Press **MORE** key five times to enter "0.6kg".



Press **START**.



<b>FOOD CATEGORY</b>	<b>FOOD TEMP.</b>	<b>UTENSILS</b>	<b>WEIGHT LIMIT</b>	<b>INSTRUCTIONS</b>										
<b>1. Jacket potato</b> (Ac-1)	Room	On Glass tray	0.2 kg ~ 1.0 kg	Choose medium sized potatoes 170-200g . Wash and dry potatoes. Pierce the potatoes several times with fork. Place the potatoes on the glass try. Adjust weight and press start. After cooking, remove the potatoes from the oven. Let stand covered with foil for 5 minutes.										
<b>2. Fresh vegetable</b> (Ac-2)	Room	Microwave-safe bowl	0.2 kg ~ 0.8 kg	Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand for 2 minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon ** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon										
<b>3. Frozen vegetable</b> (Ac-3)	Frozen	Microwave-safe bowl	0.2 kg ~ 0.8 kg	Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand for 2 minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon ** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon										
<b>4. Rice</b> (Ac-4)	Room	Microwave-safe bowl	0.1 kg ~ 0.3 kg	Wash rice. Darin water. Plase rice & boiling water in a deep and large bowl. <table border="1" data-bbox="906 748 1455 829"> <tr> <td>Weight</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>Cover</td> </tr> <tr> <td>Boiling water</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Yes/Vent corner</td> </tr> </table> ** Rice -- After cooking, stand covered for 5 minutes or until water is absorbed.	Weight	100g	200g	300g	Cover	Boiling water	200ml	400ml	600ml	Yes/Vent corner
Weight	100g	200g	300g	Cover										
Boiling water	200ml	400ml	600ml	Yes/Vent corner										

The temperature and density of food varies, I would recommend that the food is checked before cooking commences. Pay particular attention to large joints of meat and chicken, some foods should not be completely thawed before cooking. The BREAD programme is suitable for defrosting small items such as rolls or a small loaf. These will require a standing time to allow the centre to thaw. In the following example I will show you how to defrost 1.4 Kg of frozen poultry.

# Auto Defrost

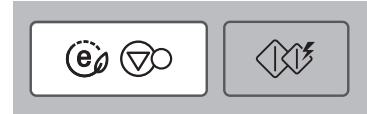


Your oven has four microwave defrost settings:- **MEAT**, **POULTRY**, **FISH** and **BREAD**; each defrost category has different power settings. Repeated presses of the **AUTO DEFROST** button will select a different setting.

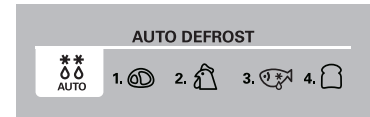
Category	Press <b>DEFROST</b>	
<b>MEAT</b>	<b>1</b>	time
<b>POULTRY</b>	<b>2</b>	times
<b>FISH</b>	<b>3</b>	times
<b>BREAD</b>	<b>4</b>	times

Press **STOP/CLEAR**.

Weight the food that you are about to defrost. Be certain to remove any metallic ties or wraps; then place the food in your oven and close the oven door.



Press **AUTO DEFROST** twice to select the **POULTRY** defrosting programme.

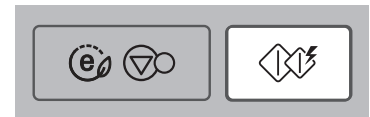


Enter the weight of the frozen food that you are about to defrost.

Press **MORE** fourteen times to enter "1.4Kg".



Press **START**.



During defrosting your oven will "BEEP", at which point open the oven door, turn food over and separate to ensure even thawing. Remove any portions that have thawed or shield them to help slow down thawing. After checking close the oven door and press **START** to resume defrosting.

**Your oven will not stop defrosting (even when the beep sounded) unless the door is opened.**

## AUTO WEIGHT DEFROST GUIDE

\* Food to be defrosted should be in a suitable microwave proof container and place uncovered on the glass turntable.

\* If necessary, shield small areas of meat or poultry with flat pieces of aluminum foil. This will prevent thin areas becoming warm during defrosting. Ensure the foil does not touch the oven walls.

\* Separate items like minced meat, chops, sausages and bacon as soon as possible.

When BEEP, at this point remove the food from the microwave oven, turn the food over and return to the microwave oven. Press start to continue. At the end of the program, remove the food from the microwave oven, cover with foil and allow to stand until completely thawed.

To thaw completely, for example joints of meat and whole chickens should STAND for a minimum of 1 hour before cooking.

Category	Weight Limit	Utensil	Food
<p><b>Meat</b> (dEF1)</p> <p><b>Poultry</b> (dEF2)</p> <p><b>Fish</b> (dEF3)</p>	0.1 ~ 4.0 kg	Microwave ware (Flat plate)	<p><b>Meat</b> Minced beef, Fillet steak, Cubes for stew, Sirloin steak, Pot roast, Rump roast, Beef burger Pork chops, Lamb chops, Rolled roast, Sausage, Cutlets(.2cm)</p> <p>Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 5-15 minutes.</p> <p><b>Poultry</b> Whole chicken, Legs, Breasts, Turkey breasts(under 2.0kg)</p> <p>Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 20-30 minutes.</p> <p><b>Fish</b> Fillets, Steaks, Whole fish, Sea foods</p> <p>Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 10-20 minutes.</p>
<p><b>Bread</b> (dEF4)</p>	0.1 ~ 0.5 kg	Paper towel or flat plate	<p>Sliced bread, Buns, Baguette, etc. Separate slices and place between paper towel or flat plate. Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 1-2 minutes.</p>



# Quick Defrost

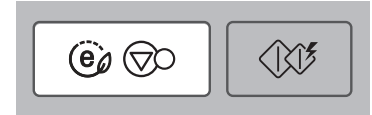
Use this function to thaw only 0.5kg of Minced meat very quickly. This will require a standing time to allow the center to thaw. In the following example will show you how to defrost 0.5kg of frozen minced meat.



Your oven has a microwave quick defrost setting (MEAT).

Press **STOP/CLEAR**.

Weight the food that you are about to defrost. Be certain to remove any metallic ties or wraps; then place the food in your oven and close the oven door.



Press **QUICK DEFROST**.

The oven will start automatically.



During defrosting your oven will "BEEP", at which point open the oven door, turn food over and separate to ensure even thawing. Remove any portions that have thawed or shield them to help slow down thawing. After checking close the oven door and press **START** to resume defrosting.

**Your oven will not stop defrosting (even when the beep sounded) unless the door is opened.**

## AUTO WEIGHT DEFROST GUIDE

Use this function to defrost quickly for minced meat.

Remove the meat completely from it's wrapping. Place the mince onto a microwave-safe plate. When BEEP, at this point remove the mince from the microwave oven, turn the mince over and return to the microwave oven . Press start to continue. At the end of the program remove the mince from the microwave oven , cover with foil and allow to stand 5-15 minutes or until completely thawed.

CATEGORY	WEIGHT	UTENSIL	INSTRUCTIONS
Minced meat	0.5kg	Microwave ware (Flat plate)	Minced meat Turn food over at beep After defrosting, let stand for 5-15 minutes

# Auto Grill

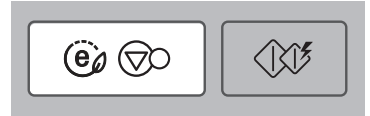
In the following example I will show you how to cook 0.3kg of "Salmon Fillet".



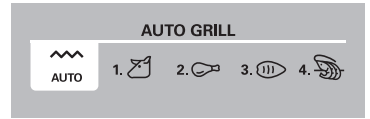
Auto Grill allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of food by pressing the **More/Less** key.

CATEGORY	Press Auto Grill
Beef Steak	<b>1</b> time
Chicken Pieces	<b>2</b> times
Salmon Fillet	<b>3</b> times
Grilled Shrimp	<b>4</b> times

Press **STOP/CLEAR**.



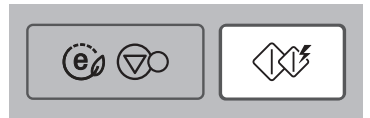
Press **Auto Grill** three times.



Press **MORE** key twice to enter "0.3kg".



Press **START**.



<b>FOOD CATEGORY</b>	<b>FOOD TEMP.</b>	<b>UTENSILS</b>	<b>WEIGHT LIMIT</b>	<b>INSTRUCTIONS</b>
Beef steak (Ar-1)	Refrigerated	Rack	1~2pieces ( 80~90g/pieces)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Clean and dry beef steaks.</li> <li>2.Brush the beef with melted margarine or butter laced on the rack.</li> <li>3.After cooking, stand covered with aluminum foil for 2 minutes.</li> </ol>
Chicken pieces (Ar-2)	Refrigerated	Rack	0.2-0.6kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Wash and dry skin. Brush the chicken pieces with oil.</li> <li>2.Place on the rack.</li> <li>3.When beep, turn food over.</li> <li>4.After cooking, stand covered with aluminum foil for 2 minutes.</li> </ol>
Salmon Fillet (Ar-3)	Refrigerated	Rack	0.2-0.6kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Clean and dry Salmon fillet. Place on the rack.</li> <li>2.When beep, turn food over.</li> <li>3.After cooking, stand covered with aluminum foil for 2 minutes.</li> </ol>
Grilled shrimp (Ar-4)	Refrigerated	Rack	0.1-0.2kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Clean and dry shrimps. Place on the rack.</li> <li>2.When beep, turn food over.</li> <li>3.After cooking, stand covered with aluminum foil for 2 minutes.</li> </ol>

# Auto Reheat

In the following example I will show you how to cook 0.3kg of Soup/Sauce.

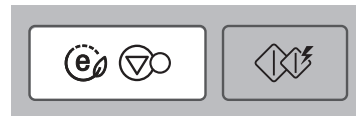


Auto Reheat cooking makes food reheating convenient and easy to use. The oven has been pre-programmed to automatically reheat food.

Your oven has three Auto Reheat settings: Soup/Sauce, Chilled Meal, Beverage and Frozen Muffins.

CATEGORY	Press Auto Reheat
Soup/Sauce	<b>1</b> time
Chilled Meal	<b>2</b> times
Beverage	<b>3</b> times
Frozen Muffins	<b>4</b> times

Press **STOP/CLEAR**.



Press **Auto Reheat** once.



Press **MORE** key twice to enter "0.3kg".



Press **START**.



<b>FOOD CATEGORY</b>	<b>FOOD TEMP.</b>	<b>UTENSILS</b>	<b>WEIGHT LIMIT</b>	<b>INSTRUCTIONS</b>
Soup/Sauce (rh-1)	Refrigerated	Microwave- safe Bowl	0.2-0.8 kg	1.Pour soup/sauce into a microwave-safe bowl. Cover with plastic wrap. Place food in the oven. 2.After heating, stir and stand covered for 3 minutes.
Chilled Meal (rh-2)	Refrigerated	Own tray	0.3-0.6 kg	Pierce using a skewer on the surface. Place food on the glass turntable. After cooking, allow to stand for 2- 3minutes before serving. -Stirrable e.g : Spaghetti bolognese, Beef stew -Non-stirrable e.g : Lasagne, Cottage pie Note :For food contained in bag(s), pierce meat portion and rice/pasta portions, etc. - For stirrable foods, stir at beep. - Non-stirrable foods, it is not necessary to stir at beep.
Beverage (rh-3)	Room	ceramic mugs	1-2cups	1.Weigh $236 \pm 0.1$ g into ceramic mug. 2.Adjust water temperature to $70 \pm 1$ F <sup>o</sup> (20.5~21.6°C) using the laboratory thermometer. 3.Place mug in center of oven. 4.Press the Beverage pad for 1 serving of beverage. 5.The final water temperature measurement must be completed within 10 seconds after the end of heating time.
Frozen Muffins (rh-4)	Frozen	Paper towels	1-4ea (50g/ea)	1. Place a paper towel in the center of the oven. 2. Place Frozen muffins on center of paper towel.

In the following example I will show you how to use the taste saver function to warm food at high level in 90 min.

# Taste saver



If you want to warm your food when using the AUTO COOK programme, you can get the warming food by pressing the key.

When the food without Auto function need warming you can set warming at any point by pressing the key.

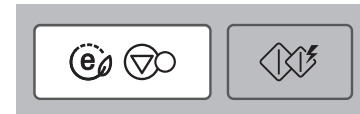
Taste saver function has only one time

level-90 minutes. But the function will stop when you open the door.

LEVEL	Press keep warming	Display
Low level	<b>1</b>	HO-L
High level	<b>2</b>	HO-H

## Taste saver manually

Put some food into the micro-wave oven, press "taste saver" two times, "HO-H" appears on the display. Press "start".



## Taste saver after AUTO COOK

1. Set the required AUTO COOK programme.

Press "start". And after the AUTO COOK programme, it will automatically run Taste saver function when five minutes later after AUTO COOK is over.

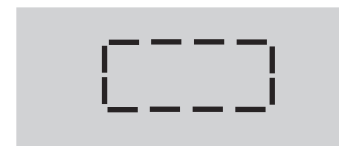
2. When the AUTO COOK is over, you can also press "taste saver", and "HO-H" appears on the display. Press "start".



## \*TIME display

When Taste saver is running, it will display

And then you press "taste saver" again, left time of Taste saver will appear on the display.



# Microwave-safe Utensils

## **Never use metal or metal trimmed utensils in your microwave oven**

Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning.

Most heat resistant non metallic cooking utensils are safe for use in your microwave oven. However, some may contain materials that render them unsuitable as microwave cookware. If you have any doubts about a particular utensil, there's a simple way to find out if it can be used in your microwave oven.

Place the utensil in question next to a glass bowl filled with water in the microwave oven. Microwave at power HIGH for 1 minute. If the water heats up but the utensil remains cool to the touch, the utensil is microwave-safe. However, if the water does not change temperature but the utensil becomes warm, microwaves are being absorbed by the utensil and it is not safe for use in the microwave oven. You probably have many items on hand in your kitchen right now that can be used as cooking equipment in your microwave oven. Just read through the following checklist.

### **Dinner plates**

Many kinds of dinner-ware are microwave-safe. If in doubt consult the manufacturer's literature or perform the microwave test.

### **Glassware**

Glassware that is heat-resistant is microwave-safe. This would include all brands of oven tempered glass cookware. However, do not use delicate glassware, such as tumblers or wine glasses, as these might shatter as the food warms.

### **Plastic storage containers**

These can be used to hold foods that are to be quickly reheated. However, they should not be used to hold foods that will need considerable time in the oven as hot foods will eventually warp or melt plastic containers.

## **Paper**

Paper plates and containers are convenient and safe to use in your microwave oven, provided that the cooking time is short and foods to be cooked are low in fat and moisture. Paper towels are also very useful for wrapping foods and for lining baking trays in which greasy foods such as bacon are cooked. In general, avoid coloured paper products as the colour may run. Some recycled paper products may contain impurities which could cause arcing or fires when used in the microwave oven.

## **Plastic cooking bags**

Provided they are made specially for cooking, cooking bags are microwave safe. However, be sure to make a slit in the bag so that steam can escape. Never use ordinary plastic bags for cooking in your microwave oven, as they will melt and rupture.

## **Plastic microwave cookware**

A variety of shapes and sizes of microwave cookware are available. For the most part, you can probably use items you already have on hand rather than investing in new kitchen equipment.

## **Pottery, stoneware and ceramic**

Containers made of these materials are usually fine for use in your microwave oven, but they should be tested to be sure.

## **CAUTION**

**Some items with high lead or iron content are not suitable for cooking utensils.**

**Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave ovens.**



# Food characteristics & Microwave cooking

## Keeping an eye on things

The recipes in the book have been formulated with great care, but your success in preparing them depends on how much attention you pay to the food as it cooks. Always watch your food while it cooks. Your microwave oven is equipped with a light that turns on automatically when the oven is in operation so that you can see inside and check the progress of your food. Directions given in recipes to elevate, stir, and the like should be thought of as the minimum steps recommended. If the food seems to be cooking unevenly, simply make the necessary adjustments you think appropriate to correct the problem.

## Factors affecting microwave cooking times

Many factors affect cooking times. The temperature of ingredients used in a recipe makes a big difference in cooking times. For example, a cake made with ice-cold butter, milk, and eggs will take considerably longer to bake than one made with ingredients that are at room temperature. All of the recipes in this book give a range of cooking times. In general, you will find that the food remains under-cooked at the lower end of the time range, and you may sometimes want to cook your food beyond the maximum time given, according to personal preference. The governing philosophy of this book is that it is best for a recipe to be conservative in giving cooking times. While overcooked food is ruined for good. Some of the recipes, particularly those for bread, cake, and custards, recommend that food be removed from the oven when they are slightly undercooked. This is not a mistake. When allowed to stand, usually covered, these foods will continue to cook outside of the oven as the heat trapped within the outer portions of the food gradually travels inward. If the food is left in the oven until it is cooked all the way through, the outer portions will become overcooked or even burnt. You will become increasingly skilful in estimating both cooking and standing times for various foods.

## Density of food

Light, porous food such as cakes and breads cook more quickly than heavy, dense foods such as roasts and casseroles. You must take care when microwaving porous food that the outer edges do not become dry and brittle.

## Height of food

The upper portion of tall food, particularly roasts, will cook more quickly than the lower portion. Therefore, it is wise to turn tall food during cooking, sometimes several times.

## Moisture content of food

Since the heat generated from microwaves tends to evaporate moisture, relatively dry food such as roasts and some vegetables should either be sprinkled with water prior to cooking or covered to retain moisture.

## Bone and fat content of food

Bones conduct heat and fat cooks more quickly than meat. Care must be taken when cooking bony or fatty cuts of meat that they do not cook unevenly and do not become overcooked.

## Quantity of food

The number of microwaves in your oven remains constant regardless of how much food is being cooked. Therefore, the more food you place in the oven, the longer the cooking time. Remember to decrease cooking times by at least one third when halving a recipe.

## Shape of food

Microwaves penetrate only about 2.cm into food, the interior portion of thick foods are cooked as the heat generated on the outside travels inward. Only the outer edge of food is cooked by microwave energy; the rest is cooked by conduction. The worst possible shape for a food that is to be microwaved is a thick square. The corners will burn long before the centre is even warm. Round thin foods and ring shaped foods cook successfully in the microwave.

## Covering

A cover traps heat and steam which causes food to cook more quickly. Use a lid or microwave cling film with a corner folded back to prevent splitting.

## Browning

Meats and poultry that are cooked fifteen minutes or longer will brown lightly in their own fat. Foods that are cooked for a shorter period of time may be brushed with a browning sauce such as Worcestershire sauce, soy sauce or barbecue sauce to achieve an appetizing colour. Since relatively small amounts of browning sauces are added to food the original flavour of the recipe is not altered.

## Covering with greaseproof paper

Greaseproofing effectively prevents spattering and helps food retain some heat. But because it makes a looser cover than a lid or clingfilm, it allows the food to dry out slightly.

## Arranging and spacing

Individual foods such as baked potatoes, small cakes and hors d'oeuvres will heat more evenly if placed in the oven an equal distance apart, preferably in a circular pattern. Never stack foods on top of one another.

# Food characteristics & Microwave cooking

## Stirring

Stirring is one of the most important of all microwaving techniques. In conventional cooking, food is stirred for the purpose of blending. Microwaved food, however, is stirred in order to spread and redistribute heat. Always stir from the outside towards the centre as the outside of the food heats first.

## Turning over

Large, tall foods such as roasts and whole chickens should be turned so that the top and bottom will cook evenly. It is also a good idea to turn cut up chicken and chops.

## Placing thicker portions facing outwards

Since microwaves are attracted to the outside portion of food, it makes sense to place thicker portions of meat, poultry and fish to the outer edge of the baking dish. This way, thicker portions will receive the most microwave energy and the food will cook evenly.

## Shielding

Strips of aluminium foil (which block microwaves) can be placed over the corners or edges of square and rectangular foods to prevent those portions from overcooking. Never use too much foil and make sure the foil is secured to the dish or it may cause 'arcing' in the oven.

## Elevating

Thick or dense foods can be elevated so that microwaves can be absorbed by the underside and centre of the foods.

## Piercing

Foods enclosed in a shell, skin or membrane are likely to burst in the oven unless they are pierced prior to cooking. Such foods include yolks and whites of eggs, clams and oysters and whole vegetables and fruits.

## Testing if cooked

Food cooks so quickly in a microwave oven, it is necessary to test it frequently. Some foods are left in the microwave until completely cooked, but most foods, including meats and poultry, are removed from the oven while still slightly undercooked and allowed to finish cooking during standing time. The internal temperature of foods will rise between 5°F (3°C) and 15°F (8°C) during standing time.

## Standing time

Foods are often allowed to stand for 3 to 10 minutes after being removed from the microwave oven. Usually the foods are covered during standing time to retain heat unless they are supposed to be dry in texture (some cakes and biscuits, for example). Standing allows foods to finish cooking and also helps flavour blend and develop.

## To Clean Your Oven

### 1 Keep the inside of the oven clean

Food spatters or spilled liquids stick to oven walls and between seal and door surface. It is best to wipe up spillovers with a damp cloth right away. Crumbs and spillovers will absorb microwave energy and lengthen cooking times. Use a damp cloth to wipe out crumbs that fall between the door and the frame. It is important to keep this area clean to assure a tight seal. Remove greasy spatters with a soapy cloth then rinse and dry. Do not use harsh detergent or abrasive cleaners. The glass tray can be washed by hand or in the dishwasher.

### 2 Keep the outside of the oven clean

Clean the outside of your oven with soap and water then with clean water and dry with a soft cloth or paper towel. To prevent damage to the operating parts inside the oven, the water should not be allowed to seep into the ventilation openings. To clean control panel, open the door to prevent oven from accidentally starting, and wipe a damp cloth followed immediately by a dry cloth. Press STOP/CLEAR after cleaning.

- 3 If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe the panels with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.
- 4 The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water, rinse then dry thoroughly.  
DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDERS OR STEEL AND PLASTIC PADS.  
Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.
- 5 Do not use any steam cleaner.

# Questions & Answers

**Q What's wrong when the oven light will not glow?**

- A There may be several reasons why the oven light will not glow.  
Light bulb has blown  
Door is not closed

**Q Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?**

- A No. The holes, or ports, are made to allow light to pass; they do not let microwave energy through.

**Q Why does the beep tone sound when a pad on the Control Panel is touched?**

- A The beep tone sounds to assure that the setting is being properly entered.

**Q Will the microwave oven be damaged if it operates empty?**

- A Yes Never run it empty or without the glass tray.

**Q Why do eggs sometimes pop?**

- A When baking, frying, or poaching eggs, the yolk may pop due to steam build up inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk before cooking. Never microwave eggs in the shell.

**Q Why is standing time recommended after microwave cooking is over?**

- A After microwave cooking is finished, food keeps on cooking during standing time. This standing time finishes cooking evenly throughout the food. The amount of standing time depends on the density of the food.

**Q Is it possible to pop corn in a microwave oven?**

- A Yes, if using one of the two methods described below  
1 Popcorn-popping utensils designed specifically for microwave cooking.  
2 Prepackaged commercial microwave popcorn that contains specific times and power outputs needed for an acceptable final product.

FOLLOW EXACT DIRECTIONS GIVEN BY EACH MANUFACTURER FOR THEIR POPCORN PRODUCT. DO NOT LEAVE THE OVEN UNATTENDED WHILE THE CORN IS BEING POPPED. IF CORN FAILS TO POP AFTER THE SUGGESTED TIMES, DISCONTINUE COOKING. OVERCOOKING COULD RESULT IN THE CORN CATCHING FIRE.



**CAUTION**

NEVER USE A BROWN PAPER BAG FOR POPPING CORN. NEVER ATTEMPT TO POP LEFTOVER KERNELS.

**Q Why doesn't my oven always cook as fast as the cooking guide says?**

- A Check your cooking guide again to make sure you've followed directions correctly, and to see what might cause variations in cooking time. Cooking guide times and heat settings are suggestions, chosen to help prevent overcooking, the most common problem in getting used to a microwave oven. Variations in the size, shape, weight and dimensions of the food require longer cooking time. Use your own judgement along with the cooking guide suggestions to test food condition, just as you would do with a conventional cooker.

# Technical Specifications

## Technical Specification

	MH6343DAR
Power Input	230 V AC /50Hz
Output	800 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency	2,450 MHz +/- 50MHz(Group 2/Class B)
Outside Dimension	485 mm(W) X 280mm(H) X 430mm(D)
Power Consumption	
Microwave	1,200 Watts
Grill	1,000 Watts
Combination	1,200 Watts

Group 2 equipment: group 2 contains all ISM RF equipment in which radio-frequency energy in the frequency range 9 kHz to 400GHz is intentionally generated and used or only sed, in the form of ulectromagnetic radiation, inductive and / or capacitive coupling, for the treatment of material or inspection/analysis purposes.

Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

<English>

### Disposal of your old appliance

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



NÁVOD K OBSLUZE

# Mikrovlnná trouba s grilem

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

MH6343DAR

Česky

# Bezpečnostní pokyny

Pokyny k zabránění vystavení osob možnému působení mikrovlnné energie.

Nepokoušejte se uvádět troubu do provozu při otevřených dvířkách, protože dveře jsou zajištěny bezpečnostním blokovacím systémem. Tento bezpečnostní blokovací systém automaticky vypne troubu při kterémkoliv způsobu vaření jakmile se dvířka otevřou. Došlo by totiž při úniku mikrovlnné energie ke škodlivému působení na přítomné osoby.

**Nesnažte se jakýmkoliv způsobem manipulovat s dveřním bezpečnostním blokovacím systémem.**

Nevkládejte žádné předměty mezi dvířka a čelní stěnu trouby a zamezte usazování, hromadění zbytků jídel a čistících prostředků na povrchu těsnicích ploch.

Nepoužívejte troubu, jestliže je poškozena. Je velmi důležité, aby dvířka trouby řádně doléhala a následující části byly bez poškození: (1) dvířka (záhyby), (2) dveřní závěsy a západky zámků (nesmí být zlomené nebo uvolněné), (3) těsnění dvířek nebo těsnící plochy.

Veškerá seřizování a opravy trouby smí provádět pouze odborný servis.

## **Upozornění**

**Dbejte na to, aby doba vaření byla vždy správně nastavena, jelikož příliš dlouhá doba ohřevu může způsobit vznícení POTRAVIN a následné poškození trouby.**

Ohříváte-li v mikrovlnné troubě tekutiny, např. polévky, omáčky a nápoje, může dojít k náhlému a velmi prudkému vzrůstání bez předchozího viditelného bublání. Může také dojít náhlému vystříknutí vařící tekutiny. Předějit výše uvedeným jevům můžete dodržением následujících pokynů:

1. Nepoužívejte vysoké nádoby s úzkým hrdlem.
2. Tekutiny nepřehřívajte.
3. Před vložením nádoby do trouby promíchejte tekutinu a pak ji promíchejte ještě jednou asi v polovině celkové doby ohřevu.
4. Po ohřevu tekutinu nechte ještě krátkou dobu v troubě, znova ji opatrně zamíchejte nebo s ní zatřepete (zvláště u kojeneckých lahví a nádob s dětskou výživou) a zkontrolujte teplotu před konzumací, aby nedošlo k opaření (zvláště u kojeneckých lahví a nádob s dětskou výživou). Dávejte pozor při manipulaci s nádobami.

## **Upozornění**

**Vždy nechte potraviny chvíli stát po ohřevu v mikrovlnné troubě a před konzumací vždy zkontrolujte teplotu. Zvláště u kojeneckých lahví a nádob s dětskou výživou**

## Jak pracuje mikrovlnná trouba.

Mikrovlny jsou formou elektromagnetické energie podobné radiovým nebo televizním vlnám a obyčejnému dennímu světlu. Normálně se mikrovlny při průchodu atmosférou rozptýlí a ztrácejí se bez užitku. Mikrovlnné trouby však obsahují magnetron, který je zkonstruován tak, aby umožnil využití energie obsažené v mikrovlnách, které generuje. Elektrická energie se mění pomocí magnetronu na mikrovlnnou energii.

Mikrovlny vstupují do vnitřního prostoru trouby otvory v jejích stěnách. Otočný talíř nebo podnos je umístěn ve spodní části trouby. Mikrovlny nemohou procházet kovovými stěnami trouby, ale pronikají materiály jako je sklo, porcelán a papír, ze kterých se vyrábí nádobí vhodné pro přípravu pokrmů v mikrovlnné troubě.

Mikrovlny varné nádobí přímo nezahřívají. To se zahřívá teplem vznikajícím v pokrmu.

## *Jde o velmi bezpečné zařízení.*

**Mikrovlnná trouba je jedním z nejbezpečnějších domácích spotřebičů. Jakmile se dvířka otevřou, generování mikrovln se automaticky zastaví. V průběhu ohřevu potravin se mikrovlnná energie zcela přemění na teplo. Žádný škodlivý "zbytek" mikrovln nikdy nezůstává v pokrmech a nemůže poškodit vaše zdraví při konzumaci těchto potravin.**

Bezpečnostní pokyny	2
Obsah	3
Důležité bezpečnostní pokyny	4 ~ 8
Vybalení a instalace	9 ~ 10
Nastavení hodin	11
Dětská pojistka	12
Vaření pomocí mikrovln	13
Úrovně výkonu mikrovln	14
Dvoufázové Vaření	15
Rychlý start	16
Úspora energie	17
Grilování	18
Kombinované vaření	19
Automatické vaření	20 ~ 21
Automatické rozmrazování	22 ~ 23
Rychlé rozmrazování	24 ~ 25
Automatický gril	26 ~ 27
Automatické ohřívání	28 ~ 29
Funkce taste saver	30
Nádobí vhodné pro mikrovlnnou troubu	31
Charakteristika potravin a vaření v mikrovlnné troubě	32 ~ 33
Otázky a odpovědi	34
Technické údaje	35

# Důležité bezpečnostní pokyny

Uchovejte si tuto knížečku pro další potřebu. Přečtěte si a dodržujte všechny pokyny předtím, než začnete troubu používat, abyste zabránili riziku požáru, elektrického šoku, zranění nebo škod. Tato příručka nepokrývá všechny možné stavy, které se mohou vyskytnout. V případě nesrozumitelných problémů se vždy obraťte na servisního zástupce či výrobce.



Toto je symbol výstrahy. Symbol upozorňuje na potenciální rizika, která mohou zabít nebo zranit vás či ostatní. Všechny bezpečnostní pokyny následují za tímto symbolem nebo slovy VAROVÁNÍ či UPOZORNĚNÍ. Tato slova znamenají:



## VAROVÁNÍ

Tento symbol vás upozorní na rizika či nebezpečné praktiky, které mohou způsobit vážné zranění či smrt.



## UPOZORNĚNÍ

Tento symbol vás upozorní na rizika či nebezpečné praktiky, které mohou způsobit zranění či škody.



## VAROVÁNÍ

- 1. Nesnažte se nijak upravovat nebo opravovat dvířka, zámky dvířek, ovládací panel, bezpečnostní zámky nebo jiné součásti trouby, jestliže to zahrnuje odstranění jakéhokoliv krytu chránícího před vystavením mikrovlnnému záření. Opravy smí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.**
  - Na rozdíl od ostatních spotřebičů je mikrovlnná vysokovoltážní a vysokoproudé elektrické zařízení. Nesprávné použití nebo opravy by mohly mít za výsledek vystavení se škodlivé mikrovlnné energii nebo elektrickému šoku.
- 2. Nepoužívejte troubu pro odstraňování vlhkosti. (např. používání trouby k sušení vlhkých novin, oblečení, hraček, elektrických zařízení, domácích miláčků nebo dětí atd.)**
  - Může způsobit vážné poškození, požár, spáleniny nebo smrt elektrickým šokem.
- 3. Spotřebič není určen k používání malými dětmi nebo starými osobami. Děti smí troubu používat pouze za dohledu dospělých a po podání pokynů, tak aby dítě bylo schopné troubu používat bezpečně a chápalo rizika nesprávného používání.**

- Nesprávné používání může způsobit škody jako jsou požár, elektrický šok nebo popáleniny.
- 4. Během provozu mohou být některé přístupné části horké. Udržujte děti z jejich dosahu.**
    - Mohly by se spálit.
  - 5. Tekutiny a ostatní jídla nesmí být ohřívány v utěsněných nádobách, jinak může dojít k výbuchu. Odstraňte plastový obal z jídla předtím, než jej budete ohřívát nebo rozmrazovat. V některých případech ale musí být jídlo přikryté plastovým krytem, kvůli ohřívání nebo vaření.**
    - Může prasknout.
  - 6. Ujistěte se, že používáte vhodné příslušenství pro každý z provozních režimů.**
    - Nesprávné používání může mít za následek poškození trouby a příslušenství, nebo dokonce vytvořit jiskření a požár.
  - 7. Děti si nesmí hrát s příslušenstvím nebo se zavěšovat za dvířka.**
    - Mohly by se zranit.



Uchovejte si tuto knížečku pro další potřebu. Přečtěte si a dodržujte všechny pokyny předtím, než začnete troubu používat, abyste zabránili riziku požáru, elektrického šoku, zranění nebo škod. Tato příručka nepokrývá všechny možné stavy, které se mohou vyskytnout. V případě nesrozumitelných problémů se vždy obraťte na servisního zástupce či výrobce.

# Důležité bezpečnostní pokyny

## VAROVÁNÍ

8. **Jsou-li dvířka nebo zámek dvířek poškozeny, nesmí být trouba provozována, dokud nebudou opraveny kompetentní osobou.**
9. **Pro kohokoliv kromě kompetentní osoby je provádění jakýchkoliv oprav zahrnujících odstranění krytů nebezpečné, protože se tím vystavuje mikrovlnné energii.**
10. **Když je spotřebič provozován v kombinačním režimu, smí děti používat troubu pouze za dozoru dospělé osoby (kvůli vysokým teplotám).**

## UPOZORNĚNÍ

1. **Troubu nelze používat s otevřenými dvířky, protože je vybavena bezpečnostním zámkem dvířek. Je důležité nijak tento zámek neupravovat.**
  - ☉ Mohlo by dojít k vystavení se nadměrnému a škodlivému mikrovlnnému záření. (Bezpečnostní zámky automaticky vypnou ohřívání, jakmile jsou otevřena dvířka.)
2. **Neumíst'ujte žádné předměty (např. kuchyňské utěrky, ubrousky atd.) mezi přední část trouby a dvířka. Na těsnících površích se nesmí usadit zbytky jídla nebo čisticího prostředku.**
  - ☉ Mohlo by dojít k vystavení se nadměrnému a škodlivému mikrovlnnému záření.

3. **Nepoužívejte troubu, jestliže je poškozená. Je důležité, aby se dvířka trouby správně dovírala a aby nebylo poškozeno následující: (1) dvířka (ohnutá), (2) panty a západky (zlomené nebo povolené), (3) zámky dvířek a těsnící povrchy.**
  - ☉ Mohlo by dojít k vystavení se nadměrnému a škodlivému mikrovlnnému záření.
4. **Ujistěte se, že jsou časy ohřívání správně nastaveny. Malá množství jídla vyžadují kratší dobu ohřevu.**
  - ☉ Přehřátí může způsobit zapálení jídla a následně poškození trouby.
5. **Při ohřívání kapalin, např. polévek, šťáv a nápojů v mikrovlnné troubě**
  - \* se vyhýbejte používání nádob s rovným povrchem a úzkým hrdlem.
  - \* Nesmí dojít k přehřátí.
  - \* Zamíchejte kapalinu předtím, než ji vložíte do trouby a poté znovu v poločase ohřevu.
  - \* Po zahřátí ji nechte stát v troubě po krátkou dobu. Poté ji znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu, než ji budete konzumovat, aby nedošlo k popálení (zejména u dětských lahví a pokrmů pro mimina).
  - ☉ Při manipulaci s nádobou buďte opatrní. Mikrovlnný ohřev nápojů může mít za následek zpožděné eruptivní vaření bez bublinek. To může způsobit, že horké kapaliny znenadála varem vytečou.
6. **Na horní, spodní a boční straně trouby jsou větrací otvory. Neblokujte tyto otvory.**
  - ☉ Mohlo by to poškodit troubu a ovlivnit výsledek ohřevu.

# Důležité bezpečnostní pokyny

Uchovejte si tuto knížečku pro další potřebu. Přečtěte si a dodržujte všechny pokyny předtím, než začnete troubu používat, abyste zabránili riziku požáru, elektrického šoku, zranění nebo škod. Tato příručka nepokrývá všechny možné stavy, které se mohou vyskytnout. V případě nesrozumitelných problémů se vždy obraťte na servisního zástupce či výrobce.



## UPOZORNĚNÍ

7. **Nepoužívejte troubu, když je prázdná. Nejlépe je nechat v prázdné troubě sklenici s vodou. Voda bezpečně absorbuje veškerou mikrovlnnou energii v případě, že trouba náhodně sepne.**
  - ⦿ Nevhodné používání může způsobit poškození trouby.
8. **Neohřívejte jídlo zabalené do papírových ubrousků, jestliže to není přímo v pokynech z kuchařky (knihy). A pro ohřívání nepoužívejte namísto papírových ubrousků noviny.**
  - ⦿ Nesprávné použití může způsobit výbuch nebo požár.
9. **Nepoužívejte dřevěné nádoby a keramické nádoby s kovovými prvky (např. zlato nebo stříbro). Vždy odejměte kovové součásti. Ujistěte se, že náčiní je vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.**
  - ⦿ Může se zahřát a zčernat. Kovové předměty mohou v troubě způsobovat elektrický oblouk, jenž může způsobit škody.
10. **Nepoužívejte výrobky z recyklovaného papíru.**
  - ⦿ Mohou obsahovat nečistoty, které mohou způsobit jiskření a/nebo požár.
11. **Neoplachujte talíř a mřížku pomocí vody ihned po ohřevu. Mohlo by dojít k jejich prasknutí nebo poškození.**
  - ⦿ Nevhodné používání může způsobit poškození trouby.
12. **Trouba musí být postavena tak, aby přední část byla 8 cm za okrajem povrchu, na kterém stojí, aby nedošlo k náhodnému převrnutí spotřebiče.**

- ⦿ Nesprávné používání může způsobit zranění nebo poškození trouby.
13. **Před ohřevem propíchněte slupky brambor, jablek a dalších podobných plodů.**
    - ⦿ Mohou jinak prasknout.
  14. **Nevařte vajíčka ve skořápce. Vajíčka ve skořápce a již uvařená vajíčka nesmí být v mikrovlnné troubě ohřívány, protože mohou explodovat (a to i po ukončení ohřevu).**
    - ⦿ Uvnitř vajíčka se vytvoří tlak a to vybuchne.
  15. **Nepokoušejte se jídlo v troubě fritovat.**
    - ⦿ Mohlo by dojít k náhlému vystříknutí horkého oleje.
  16. **Pozorujete-li kouř, okamžitě vypněte nebo odpojte troubu ze zásuvky a nechte dvířka trouby zavřená, aby se plameny udusily.**
    - ⦿ Jinak může dojít k vážným škodám, např. požáru a elektrickému šoku.
  17. **Když je jídlo ohříváno nebo vařeno v nádobě z plastu, papíru nebo jiného hořlavého materiálu, dávejte na troubu často pozor.**
    - ⦿ Vaše jídlo se může rozlít z důvodu narušení nádoby, a to může způsobit požár.
  18. **Během provozu spotřebiče mohou přístupné části mít vysokou teplotu. Nedotýkejte dvířek, vnějšího krytu, zadního krytu, vnitřku trouby, příslušenství a talířů během režimu grilu, konvekce a automatického vaření. Před čištěním se ujistěte, že nejsou horké.**
    - ⦿ Protože se tyto části mohou velmi zahřát, existuje zde nebezpečí popálenin, nepoužívejte-li kuchařské rukavice.

Uchovejte si tuto knížečku pro další potřebu. Přečtěte si a dodržujte všechny pokyny předtím, než začnete troubu používat, abyste zabránili riziku požáru, elektrického šoku, zranění nebo škod. Tato příručka nepokrývá všechny možné stavy, které se mohou vyskytnout. V případě nesrozumitelných problémů se vždy obraťte na servisního zástupce či výrobce.

# Důležité bezpečnostní pokyny



## UPOZORNĚNÍ

**19. Trouba by měla být čištěna pravidelně a jakékoliv zbytky jídla odstraněny.**

- ⦿ Zanedbání údržby trouby může způsobit opotřebení povrchů. To může mít negativní dopad na životnost výrobku a také mít za následek rizikové situace.

**20. Používejte pouze teploměr doporučený k této troubě.**

- ⦿ S nevhodným teploměrem nelze přesně stanovit teplotu.

**21. Postupujte přesně podle pokynů udaných výrobcem popcornu.**

Neponechávejte troubu bez dozoru, když popcorn praská.

Jestli popcorn po doporučeném čase stále nepraská, zastavte ohřev. Nikdy nepoužívejte na popcorn hnědé papírové sáčky.

Nepokoušejte se znovu ohřívat již prasklý popcorn.

- ⦿ Přehřátí může způsobit zapálení popcornu.

**22. Zařízení musí být uzemněno.**

Vodiče u napájecího kabelu jsou označeny dle následujícího kódu:

**MODRÝ** - neutrální

**HNĚDÝ** - živý

**ZELENO-ŽLUTÝ** - uzemnění

Jestliže barvy vodičů v zásuvce neodpovídají barvám koncovek kabelu zařízení, postupujte následovně:

Vodič, který je označen **MODŘE**, musí být připojen ke koncovce, která je označena písmenem **N** nebo **ČERNĚ**. Vodič, který je označen **HNĚDĚ**, musí být připojen ke koncovce, která je označena písmenem **L** nebo **ČERVENĚ**. Vodič, který je označen **ZELENO-ŽLUTĚ**, musí být připojen ke koncovce, která je označena písmenem **E** nebo  $\perp$ .

Jestliže je přívodní kabel poškozen, musí být nahrazen výrobcem, servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby nedošlo k rizikům.

- ⦿ Nesprávné používání může způsobit vážné elektrické škody.

**23. Tato trouba nesmí být používána pro profesionální účely.**

- ⦿ Nevhodné používání může způsobit poškození trouby.

**24. Mikrovlnná trouba musí být provozována s otevřenými dvířky, jestliže je zabudována do skříňky.**

- ⦿ Jestliže jsou dvířka během provozu zavřená, naruší se průtok vzduchu a může dojít k požáru nebo poškození trouby či skříňky.

**25. Zapojení lze provést pouze tehdy, je-li zástrčka přístupná a je-li zaveden vypínač obvodu (jistič) v souladu elektrotechnickými normami.**

- ⦿ Použití nevhodné zástrčky nebo prepínače může způsobit elektrický šok nebo požár.

# Důležité bezpečnostní pokyny

Uchovejte si tuto knížečku pro další potřebu. Přečtěte si a dodržujte všechny pokyny předtím, než začnete troubu používat, abyste zabránili riziku požáru, elektrického šoku, zranění nebo škod. Tato příručka nepokrývá všechny možné stavy, které se mohou vyskytnout. V případě nesrozumitelných problémů se vždy obraťte na servisního zástupce či výrobce.



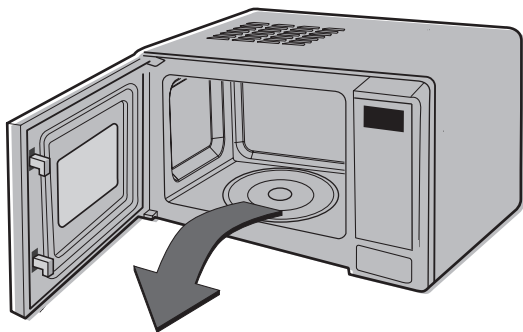
## UPOZORNĚNÍ

26. Je třeba dávat pozor, aby si děti se zařízením nehrály.
  27. Zařízení nesmí být ovládáno externím časovačem nebo zvláštním ovladačem.
  28. Používejte pouze takové kuchyňské náčiní a nádoby, které je vhodné do mikrovlnek.
  29. Mikrovlnná trouba nesmí být umístěna do skříňky, pokud nebyla k tomu testována.
  30. Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) se sníženou fyzickou, senzorickou nebo mentální schopností, nebo s nedostatkem zkušeností či znalostí, pokud nejsou pod dohledem nebo jim nebyly dány pokyny ohledně bezpečného používání a jejich bezpečnosti. Čištění a údržbu nesmí provádět děti mladší 8 let nebo bez dohledu.
  31. Minimální výška volného prostoru nad vrchní částí trouby.
  32. Mikrovlnná trouba je určena k samostatnému stání.
  33. Během provozu spotřebiče mohou přístupné části mít vysokou teplotu.
  34. Zařízení a jeho napájecí kabel musí být mimo dosah dětí mladších 8 let.
35. Dvířka a vnější povrch mohou být horké, když zařízení pracuje.

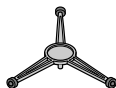
Pokud budete postupovat podle následujících základních kroků uvedených na této dvoustraně, pak budete schopni velice rychle zkontrolovat, jestli vaše trouba správně funguje. Obzvlášť dodržujte rady ohledně umístění trouby. Při rozbalování trouby odstraňte všechny doplňky a veškerý balicí materiál. Zkontrolujte, zda trouba nebyla během přepravy poškozena.

## Vybalení a instalace

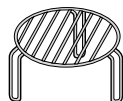
**1** Vybalte troubu z přepravní krabice a postavte ji na vodorovnou plochu.



SKLENĚNÝ TALÍŘ

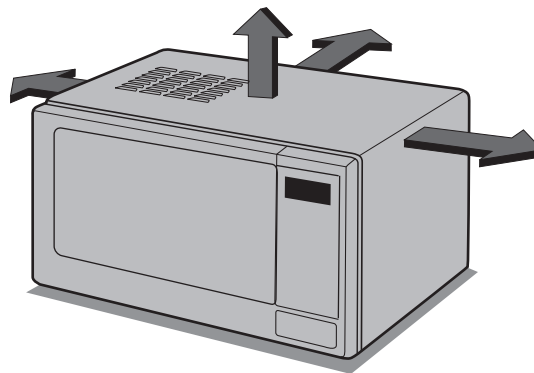


ROTAČNÍ PODPĚRA



GRILOVACÍ STOJÁNEK

**2** Umístěte troubu na zvolené vodorovné místo o minimální světlé výšce 85 cm ale přesvědčete se, že nad troubou zůstane alespoň 30 cm a za ní alespoň 10 cm volný prostor pro zajištění náležitého větrání. Čelní strana musí být alespoň 8 cm od hrany desky, na které je trouba umístěna, aby nedocházelo k náhodnému doteku horké trouby.



Výstupní větrací otvor se nachází na vrchní nebo boční stěně trouby. Zakrytí tohoto otvoru by mohlo způsobit poškození trouby

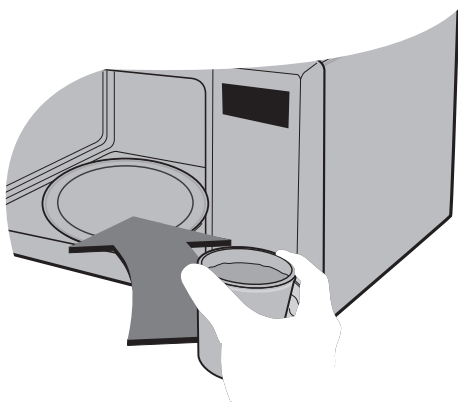
**Tato mikrovlnná trouba se nesmí používat pro účely komerčního stravování.**

- 3** Troubu zapojte do normalizované jednofázové zásuvky. Dbejte, aby mikrovlnná trouba byla jediným spotřebičem v obvodu. **Pokud trouba nefunguje správně, vytáhněte vidlici síťové šňůry ze zásuvky a znovu ji zasuňte.**

**4**

Zatažením za **MADLO** otevřete dvířka trouby a do vnitřního prostoru vložte **ROTAČNÍ PODPĚRU** a na ni **SKLENĚNÝ TALÍŘ**.

- 5** Do poháru **vhodného pro mikrovlnou** troubu nalijte asi 300 ml vody. Položte pohár s vodou na **SKLENĚNÝ TALÍŘ** a uzavřete dvířka trouby. Pokud si nejste jisti, jaký pohár smíte používat, přečtěte si informace na straně 31.



- 6** Stiskněte tlačítko

**STOP** a

zmáčkněte 1 krát za sebou tlačítko



**START**, tím nastavíte dobu vaření na 30 sekund. Při každém zmáčknutí tlačítka uslyšíte **ZVUKOVÝ SIGNÁL**.

Mikrovlnná trouba začne pracovat ještě dřív, než zmáčknete tlačítko pošesté. Nemusíte se ničeho obávat, tak je to správné.

**7**

Na displeji se Vám začne od 30 sekund čas odečítat. Jakmile počítadlo dosáhne 0, uslyšíte **ZVUKOVÝ SIGNÁL**. Otevřete dvířka trouby a zkontrolujte teplotu vody. **Pokud trouba funguje, voda bude teplá. S pohárem manipulujte opatrně, může být horký.**



**NYNÍ MÁTE INSTALACI TROUBY UKONČENOU**

Hodiny lze nastavit na zobrazování po 12 nebo 24 hodinách.  
V následujícím příkladu vám ukáží, jak nastavit čas 14:35 na hodinách zobrazujících 24 hodin.  
Ujistěte se, že jste vyjmuli veškerý balicí materiál z trouby.

# Nastavení hodin



Když je vaše trouba poprvé zapojena nebo když dojde k obnovení dodávky elektřiny po výpadku, ukáže se na displeji nápis "24H". Lze vynulovat hodiny.

Jestliže hodiny (displej) zobrazují nějaké zvláštní symboly, odpojte troubu od elektrické sítě a znovu ji zapojte a vynulujte hodiny.

Ujistěte se, že jste správně zapojili a instalovali troubu, tak jak je popsáno v této knížce.

Zapojte poprvé troubu.

Na displeji se zobrazí „24H“.

(Jestliže chcete použít jinou možnost, stiskněte **Taste Saver**.

Chcete-li změnit možnost po nastavení hodin, budete muset zařízení odpojit a znovu připojit k síti.)



Stiskněte patnáctkrát **10 MIN**.

Stiskněte třikrát **1 MIN**.

Stiskněte pětkrát **10 SEC**.

Plynulého zvyšování hodnot docílíte tím, že tlačítko (**10 MIN / 1 MIN / 10 SEC**) stisknete a podržíte.

10 min. 1 min. 10 sec.

Zmáčkněte **START (SPUSTIT)**.

Hodiny začnou fungovat.



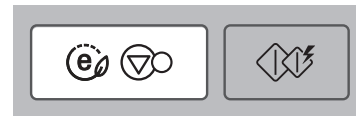
# Dětská pojistka



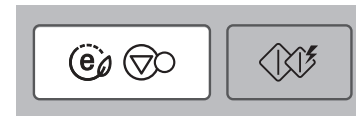
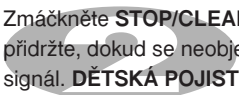
Trouba je vybavena blokovací pojistkou, která neumožní náhodné spuštění trouby. Pokud je dětská pojistka aktivní, pak nebude možné spustit žádnou funkci trouby a nebude možné v ní vařit.

Děti mohou dvířka trouby otevřít i se zapnutou blokovací pojistkou.

Zmáčknete **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)**



Zmáčknete **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)** a tlačítko přidržte, dokud se neobjeví „L“ na displeji a neuslyšíte zvukový signál. **DĚTSKÁ POJISTKA** je aktivní.

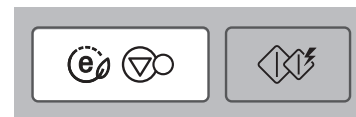
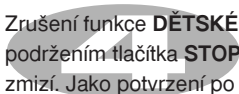


Z displeje na chvíli zmizí časový údaj a pak se po několika sekundách znova objeví.

Na displeji zůstane „L“ a signalizuje, že **DĚTSKÁ POJISTKA** je aktivní.



Zrušení funkce **DĚTSKÉ POJISTKY** provedete zmáčknutím a podržením tlačítka **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)** až „L“ zmizí. Jako potvrzení po uvolnění uslyšíte zvukový signál.





Na následujícím návodu Vám ukážeme, jak uvařit libovolné potraviny při 80%-ním výkonu za 5 minut a 30 sekund.

# Vaření pomocí mikrovln

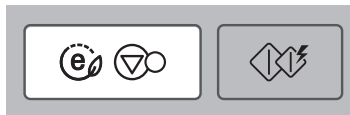


Trouba má pět stupňů nastavení výkonu. Automaticky je nastaven vysoký výkon, ale opakovaným stisknutím tlačítka **VÝKON** můžete zvolit jinou úroveň výkonu.

VÝKON	zmáčknout MICRO	Výkon	%
VYSOKÝ	<b>1</b> krát	800W	100%
STŘEDNĚ VYSOKÝ	<b>2</b> krát	640W	80%
STŘEDNÍ	<b>3</b> krát	480W	60%
STŘEDNĚ NÍZKÝ	<b>4</b> krát	320W	40%
NÍZKÝ	<b>5</b> krát	160W	20%

Přesvědčete se, že máte správně instalovanou troubu podle výše uvedeného popisu.

Zmáčkněte tlačítko **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)**.



Stiskněte dvakrát **VÝKON**, čímž zvolíte 80% výkon.

Na displeji se objeví "640".



Stiskněte pětkrát **1 MIN.**

Stiskněte třikrát **10 SEC.**



Zmáčkněte **START (SPUSTIT)**.



# Úrovně výkonu mikrovln

Výkon mikrovlnné trouby je možné regulovat v pěti úrovních, takže je zajištěna maximální možnost výběru výkonu a plná kontrola nad vařením pokrmů. Nižze uvedená tabulka obsahuje několik příkladů potravin a doporučené výkony mikrovlnného záření pro jejich uvaření.

VÝKON	VÝSTUP	POUŽITÍ
VYSOKÝ	100% 800W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vaření vody</li><li>• Pečení hovězí sekané</li><li>• Vaření kousků drůbeže, ryb, zeleniny</li><li>• Vaření jemně krájeného masa</li></ul>
STŘEDNĚ VYSOKÝ	80% 640W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Veškeré ohřívání pokrmů</li><li>• Pečení masa a drůbeže</li><li>• Vaření hub a plodů moře</li><li>• Vaření jídel obsahujících sýry a vejce</li></ul>
STŘEDNÍ	60% 480W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pečení koláčů a drobného pečiva</li><li>• Příprava vajec</li><li>• Vaření vaječných krémů, pudinků</li><li>• Příprava rýže a polévek</li></ul>
STŘEDNĚ NÍZKÝ	40% 320W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rozpouštění másla a čokolády</li><li>• Vaření velmi jemně krájeného masa</li></ul>
NÍZKÝ	20% 160W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Změkčení másla a sýrů</li><li>• Změkčení mražených krémů</li><li>• Kynutí těsta</li><li>• Rozmrazování všech pokrmů</li></ul>



V následujícím návodu Vám ukážeme, jak uvařit libovolné potraviny ve dvou fázích. V první fázi budeme vařit 11 minut při VYSOKÉM výkonu a v druhé fázi 35 minut při 320W-ním výkonu.

# Dvoufázové vaření

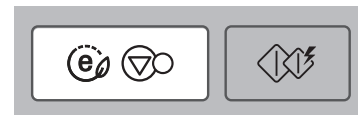


V průběhu dvoufázového vaření je možné dvířka mikrovlnné trouby otevřít a zkontrolovat stav potravin. Po zavření dvířek a opětovném zmáčknutí **START** průběh vaření v dané fázi bude pokračovat.

Na konci 1. fáze se ozve ZVUKOVÝ SIGNÁL a začne druhá fáze vaření.

Pokud chcete vymazat nastavený program pak stačí dvakrát zmáčknout **STOP/CLEAR**.

**1**  
Zmáčkněte tlačítko **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)**.



**2**  
Nastavení výkonu a doby vaření **pro 1. fázi**.

Pro volbu VYSOKÉHO výkonu zmáčkněte jednou tlačítko **VÝKON**.

Zmáčkněte jednou tlačítko **10 MIN**.

Zmáčkněte jednou tlačítko **1 MIN**.



10 min. 1 min. 10 sec.

**3**  
Nastavení výkonu a doby vaření **pro 2. fázi**.

Pro volbu výkonu 320W zmáčkněte 4-krát tlačítko **VÝKON**.

Zmáčkněte třikrát tlačítko **10 MIN**.

Zmáčkněte pětikrát tlačítko **1 MIN**.



10 min. 1 min. 10 sec.

**4**  
Zmáčkněte **START**.



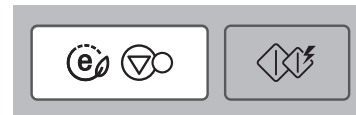
# Rychlý start

Na následujícím příkladu ukážeme, jak nastavit 2 minuty vaření při vysokém výkonu.

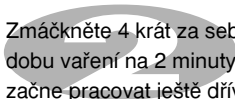


Funkce **QUICK START (RYCHLÝ START)** Vám umožní jednoduchým mačkáním tlačítka **START** nastavit dobu vaření při **VYSOKÉM** výkonu v intervalech po 30-ti sekundách.

Zmáčkněte tlačítko **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)**.



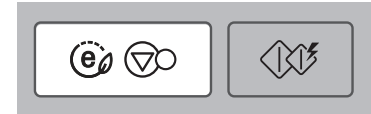
Zmáčkněte 4 krát za sebou tlačítko **START (SPUSTIT)**, tím nastavíte dobu vaření na 2 minuty při **VYSOKÉM** výkonu. Mikrovlnná trouba začne pracovat ještě dřív, než zmáčknete tlačítko počtvrté.



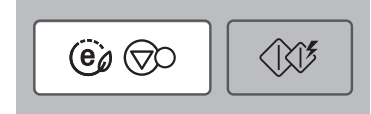


Funkce **ECO ON** slouží k úspoře energie vypínáním displeje. Displej se rovněž vypne, jestliže zařízení není používáno déle než 5 minut.

Zmáčkněte tlačítko **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)(ECO ON)**.  
Na displeji se zobrazí "0".



Zmáčkněte tlačítko **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)(ECO ON)**.



Stiskněte jakékoliv tlačítko a zapněte znovu displej.

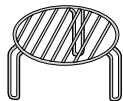


# Grilování

Na následujícím příkladu Vám ukážeme, jak se používá gril s nastavením doby 12 minut a 30 sekund.



Tato funkce zajistí rychlé zkrěhnutí a upečení povrchu potravin dohněda.



Zmáčkněte tlačítko **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)**.



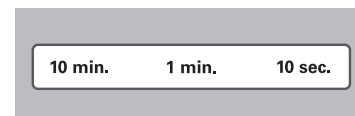
Stiskněte **GRILL**.



Stiskněte tlačítko **10 MIN.**

Stiskněte dvakrát **1 MIN.**

Stiskněte třikrát **10 SEC.**



Zmáčkněte tlačítko **START (SPUSTIT)**.



Na následujícím příkladu Vám ukážeme, jak naprogramovat troubu v kombinovaném režimu Co-3 na dobu vaření 25 minut.

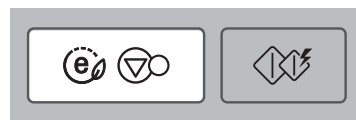
# Kombinované vaření



Mikrovlnná trouba je vybavena možností kombinovaného vaření, což vám umožňuje vařit jídla s kombinací nebo postupným používáním ohřevu a mikrovln. Tím se dá dosáhnout kratší doby vaření.

Topné těleso chráněné krytem griluje povrch potravin a mikrovlny zároveň ohřívají jídlo zevnitř. Není nutné předhřívat troubu.

Zmáčkněte tlačítko **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)**.



Stiskněte třikrát **KOMBI**.

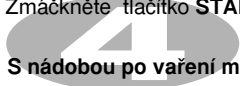


Zmáčkněte dvakrát **10 MIN.**

Zmáčkněte pětikrát tlačítko **1 MIN.**



Zmáčkněte tlačítko **START (SPUSTIT)** a tím potvrdíte volbu výkonu.



**S nádobou po vaření manipulujte opatrně, může být horká.**



## Programy kombinovaného vaření

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

# Automatické vaření

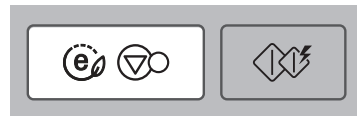
Na následujícím příkladu Vám ukážeme, jak uvařit 0,6 kg syrová zelenina.



Funkce **AUTO COOK (AUTOMATICKÉ VAŘENÍ)** vám umožní jednoduchým způsobem uvařit většinu vašich oblíbených jídel volbou druhu potraviny a zadáním hmotnosti této potraviny.

<i>Kategorie</i>	zmáčknout <b>AUTO COOK</b>
<b>BRAMBORY VE SLUPCE</b>	<b>1</b> krát
<b>SYROVÁ ZELENINA</b>	<b>2</b> krát
<b>MRAŽENÁ ZELENINA</b>	<b>3</b> krát
<b>RÝŽE</b>	<b>4</b> krát

Zmáčkněte tlačítko **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)**.



Zmáčkněte **AUTO COOK (AUTOMATICKÉ VAŘENÍ)**.



Zadejte hmotnost vložených brambor.

Zmáčkněte pětkrát tlačítko **MORE** a tím zadáte hmotnost 0,6 kg. V případě, že podržíte tlačítko **+ / -** zmáčknuté, pak nastavená hmotnost potraviny bude růst/klesat mnohem rychleji.



Zmáčkněte tlačítko **START (SPUSTIT)**.





<b>DRUH</b>	<b>TEPLOTA POTRAVIN</b>	<b>NÁDOBA</b>	<b>MAXIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ</b>	<b>POKYNY</b>																	
<b>1. BRAMBORY VE SLUPCE</b> (Ac-1)	Pokožová teplota	Skleněný talíř	0,2 - 1,0 kg	Umyjte brambory a osušte je. Propíchejte brambory několikrát vidličkou. Vložte je společně s třemi papírovými ubrousky na skleněný talíř. Po uvaření je zakryjte fólií a nechejte stát 5 minut.																	
<b>2. SYROVÁ ZELENINA</b> (Ac-2)	Pokožová teplota	Skleněný talíř	0,2 - 0,8 kg	Vložte připravenou zeleninu do vhodné nádoby. Přidejte 30 ml vody na 200 g zeleniny Po uvaření nechejte stát 2 minuty.																	
<b>3. MRAŽENÁ ZELENINA</b> (Ac-3)	Mražená potravina	Skleněný talíř	0,2 - 0,8 kg	Vložte připravenou zeleninu do vhodné nádoby. Přidejte 30 ml vody na 200 g zeleniny. Nádobu zakryjte a uložte ji do středu skleněného talíře. Po uvaření nechejte stát 2 minuty.																	
<b>4. RÝŽE</b> (Ac-4)	Pokožová teplota	Nádoba pro mikrovlnné trouby	0,1 - 0,3 kg	Properte rýži a nechejte 30 minut namáčet. Dejte rýži a vařící vodu s 1/4 až 1 lžičkou soli do hluboké a dostatečně velké nádoby. <table border="1" data-bbox="928 568 1441 669"> <thead> <tr> <th colspan="2">Hmotnost</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> <th><b>Pokrievka</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2"><b>Voda</b></td> <td>Rýže</td> <td>180 ml</td> <td>330 ml</td> <td>480 ml</td> <td><b>Ano</b></td> </tr> <tr> <td>Těstoviny</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1200 ml</td> <td><b>Ne</b></td> </tr> </tbody> </table> <p><b>**Rýže</b> – po uvaření nechejte stát zakryté po dobu 5 minut nebo dokud se voda nevsákne.</p>	Hmotnost		100 g	200 g	300 g	<b>Pokrievka</b>	<b>Voda</b>	Rýže	180 ml	330 ml	480 ml	<b>Ano</b>	Těstoviny	400 ml	800 ml	1200 ml	<b>Ne</b>
Hmotnost		100 g	200 g	300 g	<b>Pokrievka</b>																
<b>Voda</b>	Rýže	180 ml	330 ml	480 ml	<b>Ano</b>																
	Těstoviny	400 ml	800 ml	1200 ml	<b>Ne</b>																

# Automatické rozmrazování



Mikrovlnná trouba má čtyři možnosti nastavení rozmrazování: **MEAT (MASO)**, **POULTRY (DRŮBEŽ)**, **FISH (RYBA)**, **BRED (CHLĚB)**. Každá z těchto kategorií má jiné nastavení výkonu. Opakovaným mačkáním tlačítka **AUTO DEFROST (AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ)** můžete zvolit jedno z dostupných předvoleb.

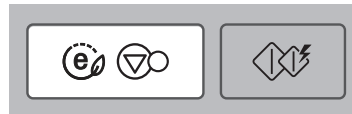
Kategorie	zmáčknout
	<b>DEFROST</b>
<b>MASO</b>	<b>1</b> krát
<b>DRŮBEŽ</b>	<b>2</b> krát
<b>RYBY</b>	<b>3</b> krát
<b>CHLĚB</b>	<b>4</b> krát

*Teplota a hustota potravin bývá různá. Doporučujeme před počátkem vaření potraviny zkontrolovat. Dávejte pozor obzvláště na velké kusy masa na pečení, kuřata. Některé suroviny by se neměly úplně rozmrazit před vařením. Program DRŮBEŽ je vhodný na rozmrazování menších kousků jako je rohlík anebo malý plátek chleba. Proces vyžaduje určitou dobu odstavení, aby se i vnitřek rozmrazil. Na následujícím příkladu ukážeme, jak rozmrazit 1,4 kg zmražené drůbeže.*

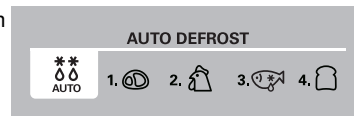
Zmáčkněte tlačítko **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)**.

Zvážením zjistíte hmotnost potravin, které chcete rozmrazit.

Odstraňte veškeré kovové spony a obalový materiál. Potom vložte potraviny do mikrovlnné trouby a zavřete dvířka.



Zmáčkněte tlačítko (**AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ**) dvakrát a tím zvolíte program rozmrazování **POULTRY (DRŮBEŽ)**. Na displeji se objeví "**DEF2**".



Zadejte hmotnost zmražené potraviny, kterou chcete rozmrazit.

Pro zadání hmotnosti 1,4 Kg zmáčkněte čtrnáctkrát tlačítko



Zmáčkněte tlačítko **START (SPUSTIT)**.



V průběhu rozmrazování uslyšíte zvukový signál, který značí, že máte otevřít dvířka mikrovlnné trouby, otočit vložené potraviny a oddělit jednotlivé kousky, abyste tím zajistili rovnoměrné rozmrazování. Odstraňte všechny porce, které jsou již rozmražené nebo je zastihněte tak, aby se tím zajistilo pomalé rozmražení. Po kontrole zavřete dvířka a zmáčkněte **START (SPUSTIT/Rychle)** pro dokončení procesu rozmrazování.

**Mikrovlnná trouba nepřerušuje rozmrazování (i když uslyšíte zvukový signál) dokud neotevřete dvířka.**

## PRŮVODCE ROZMRAZOVÁNÍM

- Potraviny, které chcete rozmrazovat vložte do vhodné nádoby použitelné v mikrovlnné troubě a bez zakrytí ji položte na skleněný otočný talíř.
- Pokud je to nutné, zastiňte tenké části masa plochými kousky hliníkové fólie. Tím se zabrání jejich přehřátí v průběhu rozmrazování. Zajistěte, aby se fólie nedotýkala stěn mikrovlnné trouby.
- Potraviny jako mleté maso, řízky, klobásky a pláty slaniny od sebe oddělujte co nejdříve.
- Jakmile trouba vydá zvukový signál, otočte potraviny. Rozmražené části vyndejte z trouby. Pokračujte dále v rozmrazování zbývajících potravin.
- Po ukončení rozmrazovacího procesu nechejte potraviny ještě odstát, aby došlo k úplnému roztátí.
- Například velké kusy masa na pečení a celá kuřata by měla před počátkem vaření ještě alespoň jednu hodinu stát.

<i>Kategorie</i>	<i>Nádoba</i>	<i>Druh zpracování</i>	<i>Hmotnost</i>
<b>MASO</b> (dEF1) <b>DRŮBEŽ</b> (dEF2) <b>RYBY</b> (dEF3)	<b>Nádobí pro mikrovlnné trouby (mělké talíře)</b>	<b>Maso</b> Mleté hovězí maso, řízky, plátky, kostky na dušení, roštěnky, roštěnec, hovězí zadní, mleté bifteky, vepřové kotlety, jehněčí kotlety, roláda, klobásky, plátky ( do 2 cm) Po zaznění zvukového signálu otočte rozmrazované potraviny Po rozmražení nechejte stát 5 - 15 minut.  <b>Drůbež</b> Celé kuře, stehýnka, prsíčka, krutí prsa (do 2,0 kg) Po zaznění zvukového signálu otočte rozmrazované potraviny Po rozmražení nechejte stát 20 - 30 minut.  <b>Ryby</b> Filé, steaky, celé ryby, mořské plody Po zaznění zvukového signálu otočte rozmrazované potraviny Po rozmražení nechejte stát 10 - 20 minut.	0,1- 4,0 kg
<b>CHLĚB</b> (dEF4)	<b>Papírový ubrousek nebo mělký talíř</b>	Krájený chléb, žemle, bagety atd.	0,1- 0,5 kg

# Rychlé rozmrazování

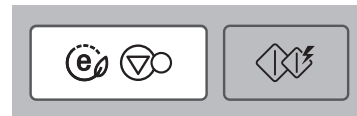
*Tuto funkci použijte pouze k velmi rychlému rozmražení mletého masa o hmotnosti 0,5 kg. Poté musí maso ještě chvíli stát, aby se i vnitřní část plně rozmrazila. Na následujícím příkladu Vám ukážeme, jak rozmrazit 0,5 kg zmraženého mletého masa.*



Mikrovlnná trouba je vybavena funkcí rychlé rozmražení (MEAT - MASO)

Zmáčkněte tlačítko **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)**.

Zvážení zjistíte hmotnost potravin, které chcete rozmrazit. Odstraňte veškeré kovové spony či obalový materiál, potom vložte potraviny do mikrovlnné trouby a zavřete dvířka.



Vstiskněte **QUICK DEFROST (Rychlé rozmrazování)** a tím zvolíte program **MEAT (MASO)**.



V průběhu rozmrazování uslyšíte zvukový signál, který značí, že máte otevřít dvířka mikrovlnné trouby a otočit vložené potraviny a oddělit jednotlivé kousky, abyste tím zajistili rovnoměrné rozmrazování. Odstraňte všechny dávky, které jsou již rozmražené, nebo je zastíňte, aby se tím zajistilo pomalé rozmražení. Po kontrole zavřete dvířka a zmáčkněte **START**, aby byl proces dokončen. **Mikrovlnná trouba nepřerušuje rozmrazování (i když uslyšíte zvukový signál) dokud neotevřete dvířka.**

## ***RYCHLÉ ROZMRAZOVÁNÍ***

<b><i>PROGRAM</i></b>		<b><i>DRUH POTRAVINY</i></b>	<b><i>MIN/MAX.</i></b>
<b>1. Maso</b>	<b>Hovězí</b> <b>Jehněčí</b> <b>Telecí</b>	Mleté maso	0,5 kg

- \* Výhodou automatického rozmrazování je automatické nastavení a řízení rozmrazovacího procesu s tím, že v průběhu rozmrazování musíte kontrolovat stav potravin, stejně jako u normálního rozmrazování.
- \* Pro dosažení nejlepších výsledků odstraňte z masa a drůbeže balicí papír a plastové fólie (veškerý obalový materiál). Obal by totiž udržoval vlhkost a šťávu z masa těsně na povrchu potravin a tím by mohlo dojít k uvaření vnějšího povrchu.
- \* Vložte suroviny do mělké skleněné mísy ve které se bude shromažďovat odkapávající tekutina.
- \* Potraviny po odstranění z trouby mohou být uprostřed ještě mírně zmrzlé.
- \* Po ukončení programu nechejte potraviny stát 10 minut nebo do doby než se plně rozmrazí.



# Automatický gril

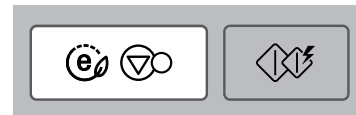
V následujícím příkladu vám ukáží, jak uvařit 0,3kg lososový filet.



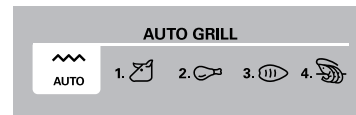
Automatický gril umožňuje snadno vařit většinu oblíbených jídel výběrem typu potraviny a zadáním hmotnosti pomocí tlačítka **More/Less**.

DRUH	Stiskněte Auto Grill
Hovězí steak	<b>1</b> krát
Kuřecí kousky	<b>2</b> krát
Lososový filet	<b>3</b> krát
Grilované krevety	<b>4</b> krát

Zmáčkněte tlačítko **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)**.



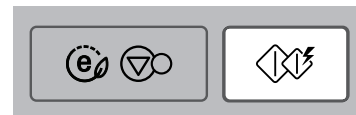
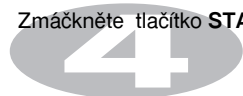
Stiskněte tlačítko **Auto Grill** třikrát.



Stiskněte tlačítko **MORE** dvakrát a zadejte "0,3kg".



Zmáčkněte tlačítko **START (SPUSTIT)**.



<b>DRUH POTRAVINY</b>	<b>TEPLOTA</b>	<b>NÁČINÍ</b>	<b>VÁHOVÝ LIMIT</b>	<b>POKYNY</b>
Hovězí steak (Ar-1)	Chlazené	Mřížka	1 ~ 2 kusky (80 až 90 g/kus)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Očistěte a osušte hovězí steaky.</li> <li>2. Potřete hovězí maso rozpuštěným margarínem nebo máslem a vložte na mřížku.</li> <li>3. Po uvaření nechte stát přikryté alobalem po dobu 2 minut.</li> </ol>
Kuřecí kousky (Ar-2)	Chlazené	Mřížka	0,2 ~ 0,6 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Omyjte a osušte kůži. Potřete kuřecí kousky olejem.</li> <li>2. Umístěte na mřížku.</li> <li>3. Jakmile zařízení zapípá, jídlo otočte.</li> <li>4. Po uvaření nechte stát přikryté alobalem po dobu 2 minut.</li> </ol>
Lososový filet (Ar-3)	Chlazené	Mřížka	0,2 ~ 0,6 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Očistěte a osušte lososový filet. Umístěte na mřížku.</li> <li>2. Jakmile zařízení zapípá, jídlo otočte.</li> <li>3. Po uvaření nechte stát přikryté alobalem po dobu 2 minut.</li> </ol>
Grilované krevety (Ar-4)	Chlazené	Mřížka	0,1 ~ 0,2 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Očistěte a osušte krevety. Umístěte na mřížku.</li> <li>2. Jakmile zařízení zapípá, jídlo otočte.</li> <li>3. Po uvaření nechte stát přikryté alobalem po dobu 2 minut.</li> </ol>

# Automatické ohřívání

V následujícím příkladu vám ukáži, jak ohřát 0,3kg polévky/šťávy.

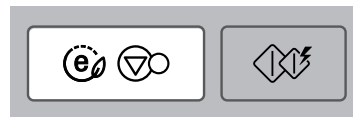


Automatické ohřívání umožňuje snadné ohřátí potravin. Trouba byla předem naprogramována na automatické ohřívání potravin.

Vaše trouba má tři nastavení automatického ohřívání: polévka/šťáva, chlazené jídlo, nápoj a mražené pečivo.

DRUH	Stiskněte tlačítko Auto Reheat
Polévka/šťáva	<b>1</b> krát
Chlazené jídlo	<b>2</b> krát
Nápoj	<b>3</b> krát
Mražené pečivo	<b>4</b> krát

Zmáčkněte tlačítko **STOP/CLEAR (ZASTAVIT/VYNULOVAT)**.



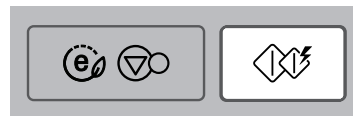
Stiskněte jednou tlačítko **Auto Reheat**.



Stiskněte tlačítko **MORE** dvakrát a zadejte "0,3kg".



Zmáčkněte tlačítko **START (SPUSTIT)**.





<b>DRUH POTRAVINY</b>	<b>TEPLOTA</b>	<b>NÁČINÍ</b>	<b>VÁHOVÝ LIMIT</b>	<b>POKYNY</b>
Polévka/šťáva (rh-1)	Chlazené	Miska pro mikrovlínu	0,2 ~ 0,8 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nalijte polévku/šťávu do misky pro mikrovlínu. Zakryjte plastovým krytem. Vložte do trouby.</li> <li>2. Po ohřátí zamíchejte a nechte stát 3 minuty.</li> </ol>
Chlazené jídlo (rh-2)	Chlazené	Vlastní táč	0,3 ~ 0,6 kg	<p>Propíchněte vršek pomocí špejle/jehlice. Umístěte jídlo na skleněný otočný talíř. Po ohřátí nechte stát 2 až 3 minuty než budete servírovat.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zamíchat lze např.: špagety boloňské, hovězí guláš</li> <li>Zamíchat nelze např.: lasagně, slaný koláč</li> </ul> <p>Poznámka: U zabalených jídel propíchněte část s masem a rýží/těstovinami, atd.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- U míchatelných jídel zamíchejte při pípnutí.</li> <li>- U nemíchatelných jídel není třeba při pípnutí míchat.</li> </ul>
Nápoj (rh-3)	Pokožová tep.	Keramický hrnek	1–2 hrnky	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nalijte do hrníčku asi 236 gramů (<math>\pm 0,1</math> g).</li> <li>2. Zkontrolujte teplotu nápoje (měla by být mezi 20,5 až 21,6 °C) pomocí teploměru.</li> <li>3. Umístěte hrníček do trouby.</li> <li>4. Stiskněte tlačítko Beverage pro 1 dávku nápoje.</li> <li>5. Měření teploty nápoje je třeba provést do 10 sekund po konci ohřívání.</li> </ol>
Mražené pečivo (rh-4)	Mražené	Papírový ubrousek	1–4 ks (50 g/ks)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Umístěte papírový ubrousek do středu trouby.</li> <li>2. Umístěte mražené pečivo do středu ubrousku.</li> </ol>

# Funkce taste saver

V následujícím příkladu vám ukáží, jak použít funkci taste saver k ohřívání jídla při vysokém výkonu v 90 min.



Jestliže chcete ohřát jídlo pomocí programu AUTO COOK, stačí k tomu stisknout toto tlačítko.

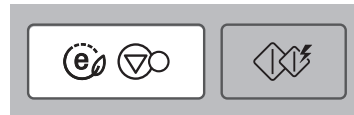
Když potřebujete ohřát jídlo bez funkce Auto, můžete ohřev nastavit kdykoliv pomocí tohoto tlačítka.

Funkce taste saver má pouze jednu úroveň nastavení – 90 minut. Funkce se ale zastaví, jakmile otevřete dvířka.

ÚROVEŇ	Stiskněte ohřev	Displej
Nízká úroveň	x	HO-L
Vysoká úroveň	x	HO-H

## Funkce taste saver ručně

Vložte jídlo do mikrovlnné trouby, stiskněte dvakrát tlačítko "taste saver" a na displeji se zobrazí "HO-H". Stiskněte START.



## Funkce taste saver po AUTO COOK

1. Nastavte požadovaný program AUTO COOK.

Stiskněte START. Po dokončení programu AUTO COOK se automaticky spustí funkce taste saver, jakmile uběhne 5 minut po AUTO COOK.

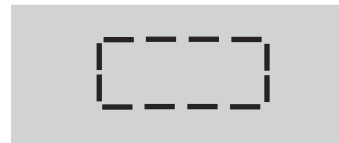
2. Jakmile AUTO COOK skončí, můžete stisknout tlačítko "taste saver" a na displeji se objeví "HO-H".

Stiskněte **START**.



## \*Zobrazení ČASU

Když běží funkce taste saver, bude se zobrazovat [ : : : : ]. Když stisknete znovu tlačítko "taste saver", zobrazí se zbývající čas na displeji.



# Nádobí vhodné pro mikrovlnnou troubu

## **Nikdy nepoužívejte v mikrovlnné troubě kovové nebo pokovené nádoby.**

Mikrovlnné záření nemůže procházet kovovým materiálem. Vlny se odrazí od kovového materiálu v troubě a způsobí výboje, tj. jev, který se podobá blesku.

Většinu nekovových, tepelně odolných varných nádob je možné použít i v mikrovlnné troubě. Některé materiály však mohou obsahovat určité látky, které z nich činí nádoby nevhodné pro mikrovlnné trouby. Pokud si nejste jisti, že daná nádoba se smí nebo nesmí používat v mikrovlnné troubě, uvádíme jednoduchý návod, jak tuto skutečnost zjistit. Vložte testovanou nádobu do trouby a přidejte skleněnou nádobu naplněnou vodou. Spusťte mikrovlnnou troubu po dobu 1 minuty při vysokém výkonu (HIGH). Pokud se voda ohřeje, ale zkoumaná nádoba zůstane na dotek chladná, pak je vhodná do mikrovlnné trouby. Pokud voda nezmění svoji teplotu, ale nádoba se ohřeje, pak materiál této nádoby absorbuje mikrovlnné záření a není vhodný. Ve vaší kuchyni je pravděpodobně mnoho nádobí, které se dá použít jako varné nádoby do mikrovlnné trouby. Přečtete si prosím následující dělení nádob.

## **Jídelní talíře**

Velká část jídelních talířů se může v mikrovlnné troubě používat. Pokud máte pochybnosti prostudujte si dokumentaci výrobce anebo proveďte test.

## **Skleněné nádoby**

Varné sklo je vhodné do mikrovlnné trouby. To platí pro všechny druhy tepelně upravených skleněných varných nádob. V mikrovlnné troubě nepoužívejte jemné sklo, jako skleničky na likéry či na víno, mohly by se při ohřevu tekutin rozbít.

## **Umělohmotné zásobníky**

Mohou se používat pro uskladnění potravin, které mají být rychle ohřáté. Nehodí se však pro uskladnění potravin, které vyžadují delší dobu tepelného zpracování v troubě, jelikož může dojít k roztavení či deformaci plastové nádoby.

## **Papír**

Papírové tácky a krabičky vyhovují podmínkám zpracování potravin v mikrovlnné troubě s tou podmínkou, že doba vaření je krátká a potraviny uložené v papírových nádobách obsahují málo tuku a vody. Papírové ubrusky jsou též velmi užitečné pro obalení potravin a pro obložení plechů na pečení, ve kterých se tepelně zpracovávají potraviny s vysokým obsahem tuku, jako např. anglická slanina. Obecně platí zásada: nepoužívejte barevné papíry, protože barva může pouštět. Některé výrobky z recyklovaného papíru mohou obsahovat příměsi způsobující při použití v mikrovlnné troubě jiskření nebo i vznícení.

## **Plastové varné sáčky**

Sáčky speciálně vyráběné pro vaření vyhovují i použití v mikrovlnné troubě. Před použitím v nich nezapomeňte udělat otvor, aby pára mohla unikat. Nikdy nepoužívejte v mikrovlnné troubě obyčejné umělohmotné sáčky, protože by se spekly anebo by praskly.

## **Umělohmotné varné nádoby pro mikrovlnné trouby**

V obchodech je k dostání široký výběr různých druhů a velikostí nádob pro mikrovlnné trouby. Ve většině případů budete moci použít nádoby, které již vlastníte, aniž byste museli nakupovat nové vybavení do kuchyně.

## **Keramické a kameninové nádoby**

Nádoby z těchto materiálů se většinou dají použít v mikrovlnné troubě, ale je lepší se před jejich použitím přesvědčit pomocí testu.

## **⚠ UPOZORNĚNÍ:**

**Většina nádob s vysokým obsahem olova anebo železa nejsou vhodné jako varné nádoby.**

**Nádoby by se měly před použitím vyzkoušet, zda vyhovují provozu v mikrovlnné troubě.**

# Charakteristika potravin a vaření v mikrovlnné troubě

## Neustálý dohled

Přestože recepty byly sepsány s největší péčí, Váš úspěch při přípravě těchto jídel závisí na tom, kolik pozornosti budete věnovat pokrmům v průběhu vaření. Po celou dobu vaření sledujte stav připravovaného pokrmu. Mikrovlnná trouba je vybavena vnitřním osvětlením, které se automaticky rozsvítí, jakmile se trouba zapne. Umožní se tím sledování vnitřku trouby a průběhu procesu vaření. V receptech uváděné příkazy jako vyjmout, zamíchat apod. jsou uváděny pouze jako nejnižší nutné doporučené množství kroků. Pokud by se pokrm začal vařit nějakým neočekávaným způsobem, proveďte potřebné zásahy, abyste napravili odchylku.

## Faktory, které ovlivňují dobu vaření

Dobu přípravy ovlivňuje mnoho faktorů. Teplota použitých surovin v nádobě může velice ovlivnit dobu vaření. Například koláč pečený z ledově studeného másla, mléka a vajec bude trvat mnohem déle, než když tyto suroviny budou mít pokojovou teplotu. U všech receptů v této příručce jsou uvedeny časové údaje v určitém rozsahu. Může se stát, že když použijete spodní časový údaj, jídlo zůstane nedovařené a možná, že podle Vaší chuti budete někdy volit čas delší, než je uveden jako maximální v této příručce. Zásadou této knižky je, že co se týče časových údajů vaření, zůstávat konzervativní. Trošku přeavařené jídlo nemusí být dobré. U některých receptů, hlavně u chleba, koláčů a pudinků je doporučeno vyndat pokrmy z mikrovlnné trouby poněkud nedovařené. To není omyl. Když necháte pokrm (většinou přikrýlý) chvíli stát mimo troubu, pak ještě určitou dobu bude proces "vaření" pokračovat, jelikož teplo absorbované u okrajových částech potravin bude postupně prostupovat směrem dovnitř. Pokud pokrm zůstane v mikrovlnné troubě tak dlouho, dokud se zcela neuvaří vnitřek, pak venkovní vrstva bude již přeavařena nebo i spálena. Postupně budete získávat zkušenosti, jak u kterého pokrmu nastavit dobu vaření a následující dobu než pokrm "dojde".

## Hustota potravin

Lehké, porézní pokrmy jako chleba, pečiva jsou hotovy mnohem dříve než potraviny s vysokou hustotou jako kýta a guláše. Při mikrovlnném zpracování porézních potravin musíte dávat pozor, aby se okraje nevyšušily a neztrdly.

## Výška pokrmů

Horní část vysokých kusů potravin, jako například kýty, se upeče rychleji než spodní část. Proto doporučujeme vysoké kusy pokrmů v průběhu pečení otočit, někdy i vícekrát.

## Obsah vody v potravinách

Jelikož teplo generované mikrovlnným zářením odpařuje vodu z potravin, relativně suché potraviny jako roštěnce a některé zeleniny je nutné před uvařením v mikrovlnné troubě postříkat vodou nebo je v nádobě přikrýt.

## Kosti a pokrmy s obsahem tuku

Kosti vedou teplo a tuk je dříve uvařen než maso. Je nutné pozorně sledovat proces vaření pokud se zhotovuje pokrm z kousků masa včetně kostí nebo tuku aby nedošlo k neočekávanému procesu a jídlo nebylo přeavařené.

## Množství potravin

Množství vyzářeného mikrovlnného záření zůstává konstantní nezávisle na tom, kolik potravin do trouby vložíte. Čím více surovin do mikrovlnné trouby vložíte, tím víc času budete potřebovat k uvaření jídla. Pokud snížíte množství uvedené v receptu na polovinu, nezapomeňte zkrátit čas přípravy alespoň o jednu třetinu.

## Plátky potravin

Mikrovlnné záření pronikne u potravin maximálně do hloubky 2 cm, vnitřní části surovin se uvaří teplem, které vzniká ve vrchní vrstvě a prostupuje do vnitřní části pokrmu. Pouze vnější povrch je uvařen mikrovlnnou energií, vnitřek se uvaří díky odvodu tepla do vnitřních částí. Nejhorší formou pro mikrovlnnou troubu je tlustý hranol suroviny. Rohy takového kusu již budou spálené aniž by přitom došlo k ohřátí vnitřku. Potraviny ve formě kulatých tenkých plátků a jídlo ve formě kroužků se naopak připravuje velmi dobře.

## Zakrytí

Zakrytím nádoby dojde k zachycení tepla a páry což urychlí proces vaření. Použijte pokličku nebo mikrotenovou fólii určenou pro mikrovlnné trouby s jedním odhnutým rohem, aby nedošlo k jejímu prasknutí.

## Hnědnutí

Pečené a drůbeže, které se připravují 15 min. nebo i déle, mírně zhnědnou ve vlastním tuku. Jídla která se v mikrovlnné troubě upravují kratší dobu, je dobré pomazat prostředkem na zhnědnutí jako např. worchesterová, sojová, barbecue omáčka, aby se dosáhlo potřebné barvy. Jelikož stačí přidat velmi malé množství, původní chuť pokrmu se nezmění.

## Zakrytí papírem na pečení

Je to ochrana proti rozstříkávání tuku a trochu brzdí i ztrátu tepla u potravin. Jelikož toto zakrytí není tak těsné jako zakrytí pokličkou či mikrotenovou fólií, umožní mírně vysychání pokrmu.

## Rozmístění a vzdálenosti

Jednotlivé kousky pokrmů, jako např. opékané brambory, malá pečiva nebo předkrmky můžete zahřívát mnohem účinněji, když je umístíte v mikrovlnné troubě v rovnoměrných vzdálenostech od sebe, nejlépe v kruhovém rozložení. Nikdy jednotlivé kousky nedávejte na sebe.

# Charakteristika potravin a vaření v mikrovlnné troubě

## Míchání

Míchání potravin je jednou z nejdůležitějších technologických kroků při vaření v mikrovlnné troubě. Při standardním způsobu vaření se používá míchání ke směšování potravin. Pokrmy v mikrovlnné troubě se musí míchat proto, aby se teplo rozneslo, rozdělilo v celé hmotě. Míchejte pokrmy vždy směrem od okrajů do vnitřku, protože krajní části se ohřívají jako první.

## Obraceni

Velké kusy potravin, jako roštěnec nebo celé kuře by se mělo v mikrovlnné troubě otáčet. Tím se zajistí stejnoměrné opečení horní i spodní části. Je dobré obracet i porcovaná kuřata a kotlety.

## Umístění silnějších kousků ke kraji

Jelikož mikrovlnné záření je pohlcováno krajní částí potravin, je rozumné pokládat silnější plátky masa, drůbeže a ryb ke krajním částem nádoby na pečení. Díky tomu větší kousky dostanou větší dávku mikrovlnného záření a pokrm se uvaří rovnoměrně.

## Stínění

Pomocí proužků alobalu (hliníková fólie zabraňuje průchodu mikrovln) je možné zabalit hrany a rohy čtvercových nebo hranatých kousků surovin tak, aby se zabránilo spálení či převaření těchto porcí. Nepoužívejte větší množství hliníkové fólie a dbejte na to, aby alobal byl uchycen ve vnitřku varné nádoby. Pokud bude vyčnívat, může způsobit „iskření“.

## Zvětšení objemu

Velké nebo hutné kusy potravin mohou zvětšit svůj objem, a tak může být mikrovlnná energie absorbována na neočekávaných místech spodku nebo středu suroviny.

## Propichování

Potraviny uzavřené ve skořápce, kůře nebo slupce mohou v mikrovlnné troubě explodovat, pokud se před vařením jejich slupka nepropíchne. Mezi tyto potraviny řadíme žloutky a bílky vajec, škeble a ústřice a úplné kusy zeleniny a ovoce.

## Jak vyzkoušet, jestli je pokrm uvařený.

Protože se suroviny v mikrovlnné troubě vaří velice rychle, je nutné často zkoušet jejich stav. Některé potraviny se nechávají v mikrovlnné troubě až do úplného uvaření, avšak většinu potravin, jako maso a drůbež, je nutné vyndat z trouby ještě před úplným uvařením s tím, že se v době odstavení dovaří. Vnitřní teplota potravin stoupne v době křidu o 3°C až 8°C.

## Doba stání

Uvařená jídla je potřebné často nechat stát 3 až 10 minut po vyjmutí z mikrovlnné trouby. Většinu jídel je nutné nechat v zakrytém stavu, aby se tím zabránilo jejich vychladnutí. Výjimku tvoří potraviny, které mají být suché, jako např. sušenky, suchary, atp. Odstání umožní jídlu, aby se zcela dovařilo a také napomáhá smíšení a plnému rozvinutí chuti.

## Čištění mikrovlnné trouby

### 1. Udržujte vnitřní povrch trouby v čistotě

Odstraňujte skvrny od jídel a rozstříknuté části tekutin ze stěn trouby a z míst mezi dvířky a těsněním. Nejlepší je vyteklé zbytky jídla ihned odstranit vlhkým hadříkem. Ulomky a skvrny absorbují mikrovlnnou energii a tím prodlouží dobu vaření. Vlhkým hadříkem odstraňte drobky, které spadnou mezi dvířka a rám. Tato místa je nutné čistit zvláště pečlivě, aby u dvířek bylo zajištěno dokonalé těsnění. Mastné skvrny odstraňujte hadříkem navlhčeným v saponátu, pak jej otřete pouze čistou vodou a troubu nakonec osušte. Nepoužívejte žádná agresivní rozpouštědla a čisticí prostředky s brusným účinkem. Skleněný talíř můžete umýt okružně nebo v myčce nádob.

### 2. Udržujte vnější povrch trouby v čistotě

Vnější povrch trouby očistěte hadříkem navlhčeným v saponátu a vodě, pak jej vytřete pouze čistou vodou a troubu nakonec osušte jemným hadříkem nebo papírovým ubrouskem. Abyste předešli poškození funkčních částí vnitřku mikrovlnné trouby, dbejte na to, aby se nikdy nedostala voda do větracích otvorů. Pokud budete utírat ovládací panel, nejdříve otevřete dvířka, abyste předešli nechtěnému zapnutí mikrovlnné trouby. Panel očistěte vlhkým hadříkem a okamžitě jej osušte hadříkem suchým.

3 Jestliže se pára nahromadí na vnitřní straně dvířek nebo kolem vnější části dvířek, pak otřete panely jemným hadříkem. To se stane v případě, že mikrovlnná trouba se používá ve velmi vlhkém prostředí, ale přitom nic nesignalizuje poruchu zařízení.

4 Dvířka a dveřní těsnění je nutné udržovat v čistotě. K omývání používejte pouze teplou vodu se saponátem, otřete hadříkem s čistou vodou a pak je pečlivě vytřete do sucha.  
**NEPOUŽÍVEJTE ABRAZIVNÍ MATERIÁLY JAKO JSOU ČISTÍCÍ PRAŠKY NEBO KOVOVÉ A PLASTOVÉ STĚRKY.**  
Kovové části se udržují snadněji čisté častějším vytíráním vlhkým hadříkem.

5 Nepoužívejte parní čistič.

# Otázky a odpovědi

**OTÁZKA: Co se stalo, nesvítili-li vnitřní osvětlení trouby za provozu?**

ODPOVĚĎ: Může být více důvodů proč nesvítilí.

Žárovka je prasklá.

Dvířka nejsou úplně zavřená.

**OTÁZKA: Může mikrovlnná energie pronikat přes průhledné okno dvířek?**

ODPOVĚĎ: Ne. Otvory dovolují průchod světla, ale nedovolí průnik mikrovlnné energie ven.

**OTÁZKA: Proč je slyšet zvukový signál, když se zmáčkne tlačítko na ovládacím panelu?**

ODPOVĚĎ: Zvukový signál dává zpětnou informaci, že volba byla správně provedena.

**OTÁZKA: Může se mikrovlnná trouba poškodit, pokud je uvedena do činnosti prázdná?**

ODPOVĚĎ: Ano. Nikdy ji nezapínejte prázdnou nebo bez skleněného otočného talíře.

**OTÁZKA: Proč vejce při vaření prasknou?**

ODPOVĚĎ: Když se vejce pečou, smaží nebo vaří jako ztracená vejce, pak žloutek může prasknout v důsledku nahromaděné páry pod blánou. Můžete tomu předejít propíchnutím žloutků před vařením. Nikdy nevařte celá vejce ve skořápce.

**OTÁZKA: Proč se doporučuje nechat jídlo stát po ukončení vaření?**

ODPOVĚĎ: Po ukončení zpracování v mikrovlnné troubě bude pokračovat proces vaření (pečení) ještě po vyjmutí z trouby. Tato doba stání dokončí uvaření vnitřku rovnoměrným způsobem. Čas stání závisí na hustotě dané suroviny.

**OTÁZKA: Je možné dělat popcorn v mikrovlnné troubě?**

ODPOVĚĎ: Ano, pokud použijete jednu ze dvou následujících metod

1. Použití speciální nádoby určené pro zpracování popcornu v mikrovlnné troubě.
2. Použití předem průmyslově zabalené kukuřice, která má na obalu uveden přesný čas a výkon mikrovlnného ohřevu pro získání žádaného konečného výsledku.

DODRŽUJTE NÁVODY JEDNOTLIVÝCH VÝROBCŮ POPCORNŮ PRO JEJICH VÝROBKŮ. NENECHÁVEJTE TROUBU BEZ DOZORU OD MOMENTU, KDY KUKUŘIČNÁ SEMÍNKÁ ZAČNOU PUKAT. POKUD BY KUKUŘICE PO UPLYNUTÍ DOBY DANÉ NÁVODEM NEZAČALA PUKAT, OKAMŽITĚ VYPNĚTE TROUBU. PŘEPÁLENÍ BY MOHLO ZPŮSOBIT VZNÍCENÍ KUKUŘICE.



**UPOZORNĚNÍ**

**NIKDY NEPOUŽÍVEJTE HNĚDÉ PAPIROVÉ SÁČKY K PRAŽENÍ KUKUŘICE. NEZKOUŠEJTE ZNOVA OPRAŽIT ZBYLÁ KUKUŘIČNÁ SEMENA.**

**OTÁZKA: Proč mikrovlnná trouba nevaří vždy tak rychle jak uvádí recept?**

ODPOVĚĎ: Znovu se podívejte na recept v kuchařské knize a přesvědčete se, že jste se jím přesně řídili; pak můžete zjišťovat, co způsobilo rozdílné doby vaření. Kuchařské předpisy spolu s uvedením času ohřevu jsou informativní a mají za úkol zabránit připálení - to je totiž nejčastější problém při používání mikrovlnných trub. Rozdílné velikosti, tvary, hmotnosti a rozměry mohou vyžadovat delší dobu vaření. Posuďte sami dle doby uvedené v kuchařce, v jakém stavu je pokrm, právě tak, jako jste byli zvyklí při běžném způsobu vaření.

# Technické údaje

## Technické údaje

MH6343DAR		
Napájecí napětí	230 V střídavé/50 Hz	
Výkon	800 W (dle normy IEC60705)	
Frekvence mikrovln	2450 MHz +/- 50 MHz (skupina 2/třída B)	
Vnější rozměry	485mm(W) X 280mm(H) X 430mm(D)	
Příkon	Mikrovlny	1200 W
	Gril	1000 W
	Kombinace	1200 W

Zařízení skupiny 2: skupina 2 obsahuje veškerá zařízení ISM RF, ve kterých je cíleně generována energie radiové frekvence při frekvenčním rozsahu 9 kHz až 400 GHz, a to ve formě elektromagnetické radiace, induktivní a/nebo kapacitní vazby, za účelem úpravy materiálu nebo inspekce/analýzy.

Zařízení třídy B je takové zařízení, které je vhodné k použití v domácnostech a prostorách, které jsou přímo připojeny k nízkovoltážnímu zdroji elektřiny, který slouží k napájení budov pro domácí účely.

Informace pro zákazníka.  
Hlučnost dle Evropské normy:  
-norma EN 60704-2-10 46dB(A)

<Česky>

### **Likvidace starých spotřebičů**

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







NÁVOD NA OBSLUHU

# Mikrovlnná rúra s grilom

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

MH6343DAR

Slovenčina

# BEZPEČNOSTNÉ

## POKYNY

Pokyny na zabránenie vystaveniu osôb možnému pôsobeniu mikrovlnnej energie.

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

**Nesnažte sa akýmkoľvek spôsobom manipulovať s dverným bezpečnostným blokovacím systémom.**

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

Nepoužívajte rúru, ak je poškodená. Je veľmi dôležité, aby dvierka rúry riadne doliehali a nasledujúce časti boli bez poškodenia: (1) dvierka (záhyby), (2) dverné závesy a uzávery zámkov (nesmú byť zlomené alebo uvoľnené), (3) tesnenie 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. Predište vyššie uvedeným javom 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 otvormi v jej stenách. Otočný tanier alebo podnos je umiestnený v spodnej časti rúry. Mikrovlny nemôžu prechádzať kovovými stenami rúry, ale prenikajú materiálmi ako je sklo, porcelán a papier, z ktorých sa vyrába riad vhodný na prípravu pokrmov v mikrovlnnej rúre.

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

## Ide o veľmi bezpečné zariadenie.

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

Bezpečnostné pokyny	2
OBSAH	3
Dôležité bezpečnostné pokyny	4 ~ 8
Vybalenie a inštalácia	9 ~ 10
Nastavenie času	11
Detická poistka	12
Varenie pomocou mikrovln	13
Úrovnne výkonu mikrovln	14
Dvojfázového varenie	15
Rýchly štart	16
Šetrič energie	17
Grilovanie	18
Kombinované varenie	19
Automatické varenie	20 ~ 21
Automatické rozmrazovanie	22 ~ 23
Rýchle rozmrazovanie	24 ~ 25
Automatický gril	26 ~ 27
Automatické zohrievanie	28 ~ 29
Zachovanie chuti	30
Riad vhodný pre mikrovlnnú rúru	31
Charakteristika potravín a varenie v mikrovlnnej rúre	32 ~ 33
Otázky a odpovede	34
Technické údaje	35

# Dôležité bezpečnostné

## pokyny

Informácie si uschovajte pre budúce použitie. Všetky pokyny si prečítajte ešte pred použitím rúry a dodržujte ich, aby ste sa pri jej používaní vyhli požiaru, úrazu elektrickým prúdom, poraneniu osoby alebo poškodeniu. Táto príručka nezahŕňa všetky možné okolnosti, ktoré by mohli nastať. V prípade problémov sa obráťte v prvom rade na zástupcu servisnej služby alebo výrobcu.



Toto je bezpečnostný výstražný symbol. Používa sa na upozornenie na hroziace riziká smrteľného úrazu alebo vážneho zranenia obsluhujúcej alebo inej osoby. Všetky bezpečnostné pokyny sú v tejto príručke uvedené pri tomto bezpečnostnom výstražnom symbole a slovách „VAROVANIE“ alebo „VÝSTRAHA“. Tieto slová znamenajú:



### VAROVANIE

Tento symbol označuje nebezpečnú situáciu alebo činnosti, ktoré môžu viesť k vážnemu zraneniu alebo smrteľnému úrazu osôb.



### UPOZORNENIE

Tento symbol označuje nebezpečnú situáciu alebo činnosti, ktoré môžu viesť k vážnemu zraneniu osôb alebo poškodeniu majetku.



### VAROVANIE

- 1. Nepokúšajte sa upravovať alebo opravovať dvierka, tesnenie dvierok, ovládací panel, bezpečnostné blokovacie spínače alebo akúkoľvek inú časť rúry alebo do nej inak zasahovať, ak by to zahŕňalo zloženie krytu chrániaceho pred vystavením mikrovlnám. Opravy musí vykonať kvalifikovaný servisný technik.**
  - Mikrovlnná rúra je na rozdiel od iných spotrebičov vysokonapäťové zariadenie s vysokým elektrickým prúdom. Nesprávne používanie by mohlo viesť k škodlivému vystaveniu nadmernej mikrovlnnej energie alebo úrazu elektrickým prúdom.
- 2. Rúru nepoužívajte na sušenie. (napr. na mokré noviny, šaty, hračky, elektrické zariadenia, domácich miláčikov alebo deti atď.)**
  - Môže to vážne ohroziť bezpečnosť napríklad požiarom, popáleninami alebo náhlym úmrtím následkom úrazu elektrickým prúdom.
- 3. Prístroj nie je určený na používanie malými deťmi a staršími osobami. Deťom dovoľte používať rúru bez dozoru iba po poskytnutí primeraných pokynov tak, aby dieťa zvládlo používanie rúry bezpečným spôsobom a chápalo riziká nesprávneho používania.**

- Nesprávne použitie môže spôsobiť napr. požiar, úraz elektrickým prúdom alebo popálenie.
- 4. Dostupné časti môžu byť počas používania horúce. Malé deti by ste od nich mali držať ďalej.**
    - Mohli by sa popáliť.
  - 5. Tekuté alebo iné jedlá sa nesmú zohrievať v uzavretých nádobách, pretože majú tendenciu vybuchnúť. Pred varením alebo rozmrazovaním zložte z jedla plastový obal. Všimnite si však, že v niektorých prípadoch by jedlo pri zohrievaní alebo varení malo byť prikryté tenkou plastovou vrstvou.**
    - Mohlo by prasknúť.
  - 6. Uistite sa, že používate príslušenstvo vhodné pre daný prevádzkový režim.**
    - Nesprávne použitie by mohlo viesť k poškodeniu rúry a príslušenstva alebo by mohlo roznietiť iskru a spôsobiť požiar.
  - 7. Nedovoľte deťom hrať sa s príslušenstvom alebo vešať sa na rúčku dvierok.**
    - Mohli by sa zranit'.

Informácie si uschovajte pre budúce použitie. Všetky pokyny si prečítajte ešte pred použitím rúry a dodržujte ich, aby ste sa pri jej používaní vyhli požiaru, úrazu elektrickým prúdom, poraneniu osoby alebo poškodeniu. Táto príručka nezahŕňa všetky možné okolnosti, ktoré by mohli nastať. V prípade problémov sa obráťte v prvom rade na zástupcu servisnej služby alebo výrobcu.

## Dôležité bezpečnostné

## pokyny



### VAROVANIE

- 8. Ak sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené, rúra sa nesmie používať, kým ich neopraví kompetentná osoba.**
- 9. Je nebezpečné, aby niekto iný ako kompetentná osoba vykonal servis alebo opravy, ktoré zahŕňajú odstránenie krytu chrániaceho pred vystavením mikrovlnnej energie.**
- 10. Keď sa zariadenie používa v kombinovanom režime, deti ho môžu používať iba pod dozorom dospelého z dôvodu generovaných teplôt.**



### UPOZORNENIE

- 1. Rúra sa nemôže používať s otvorenými dvierkami kvôli bezpečnostnému blokovaniu zabudovanému v mechanizme dvierok. Je dôležité, aby ste nezasahovali do bezpečnostného blokovania.**
  - ☉ Mohlo by to mať za následok vystavenie nadmernej mikrovlnnej energie. (Bezpečnostné blokovanie automaticky vypne činnosť spojené s prípravou jedla pri otvorení dvierok.)
- 2. Medzi prednú stranu a dvierka nedávajte žiadne predmety (ako kuchynské utierky, vreckovky atď.) ani nedovoľte, aby sa na tesniacich povrchoch usádzovali pozostatky jedla alebo čistiacich prostriedkov.**
  - ☉ Mohlo by to mať za následok vystavenie nadmernej mikrovlnnej energie.

- 3. Rúru nepoužívajte, ak je poškodená. Je obzvlášť dôležité, aby sa dvierka poriadne zatvárali a neboli poškodené: (1) dvierka (ohnuté), (2) pánty a západky (zlomené alebo uvoľnené), (3) tesnenia dvierok a tesniace povrchy.**
  - ☉ Mohlo by to mať za následok vystavenie nadmernej mikrovlnnej energie.
- 4. Zaisťte správne nastavenie časov prípravy jedla, malé množstvá vyžadujú kratší čas prípravy alebo zohrievania.**
  - ☉ Nadmerná príprava jedla môže mať za následok vzplanutie jedla a následné poškodenie rúry.
- 5. Pri zohrievaní tekutín napr. polievok, omáčok a nápojov v mikrovlnnej rúre**
  - \* Vyhnite sa nádobám s rovnými stenami a úzkymi hrdlami.
  - \* Neprehrievajte ich.
  - \* Tekutinu premiešajte pred umiestnením nádoby do rúry a znovu v polovici zohrievania.
  - \* Po zohriatí ju nakrátko nechajte postáť v rúre, znovu ju dôkladne premiešajte alebo ňou zatrasť a pred konzumáciou skontrolujte teplotu, aby ste predišli popáleniu (predovšetkým pri obsahu detských fliaš a nádob s jedlom pre deti).
  - ☉ Pri manipulácii s nádobou buďte opatrný. Mikrovlnné zohrievanie nápojov môže zapríčiniť oneskorené vybuchujúce vrenie bez náznakov bublania. Mohlo by to spôsobiť náhle vykypenie horúcich tekutín.
- 6. Vyústenie výfuku je umiestnené na vrchnej, spodnej alebo bočnej strane rúry. Nezablokujte výfuk.**
  - ☉ Mohlo by to poškodiť vašu rúru a zapríčiniť slabé výsledky pri príprave jedla.

# Dôležité bezpečnostné

## pokyny

Informácie si uschovajte pre budúce použitie. Všetky pokyny si prečítajte ešte pred použitím rúry a dodržujte ich, aby ste sa pri jej používaní vyhli požiaru, úrazu elektrickým prúdom, poraneniu osoby alebo poškodeniu. Táto príručka nezahŕňa všetky možné okolnosti, ktoré by mohli nastať. V prípade problémov sa obráťte v prvom rade na zástupcu servisnej služby alebo výrobcu.



## UPOZORNENIE

- 7. Rúru nepoužívajte prázdnu. Keď ju nepoužívate, najlepšie je nechať v nej pohár vody. Voda bezpečne pohltí všetku mikrovlnnú energiu, ak sa rúra neúmyselne zapne.**
  - ⦿ Nesprávne použitie by rúru mohlo poškodiť.
- 8. Nepripravujte jedlo zabalené v papierových vreckovkách, pokiaľ kuchárska kniha neobsahuje pokyny pre jedlo, ktoré pripravujete. A pri príprave nepoužívajte noviny ako náhradu za papierové vreckovky.**
  - ⦿ Nesprávne použitie môže spôsobiť výbuch alebo požiar.
- 9. Nepoužívajte drevené a keramické nádoby s kovovými vložkami (napr. zlatými alebo striebornými). Vždy odstráňte kovové sťahovacie komponenty. Riady pred použitím skontrolujte, či sú vhodné na použitie v mikrovlnných rúrach.**
  - ⦿ Mohli by sa roztopiť a spáliť. Predovšetkým kovové predmety môžu v rúre vytvoriť elektrický oblúk a spôsobiť vážne poškodenie.
- 10. Nepoužívajte výrobky z recyklovaného papiera.**
  - ⦿ Môžu obsahovať nečistoty, ktoré pri príprave jedla môžu spôsobiť iskry a/alebo požiar.
- 11. Podnos a rošt neoplachujte vodou ihneď po príprave jedla. Mohli by sa zlomiť alebo poškodiť.**
  - ⦿ Nesprávne použitie by rúru mohlo poškodiť.
- 12. Ubezpečte sa, že ste rúru umiestnili tak, aby bola predná časť dvierok 8 cm alebo viac od okraja povrchu, na ktorom je položená, aby ste zabránili prevráteniu zariadenia.**
  - ⦿ Nesprávne použitie by mohlo spôsobiť zranenie osôb a poškodiť rúru.
- 13. Pred prípravou prepichnete kožu zemiakov, jablák alebo podobného ovocia alebo zeleniny.**
  - ⦿ Mohla by prasknúť.
- 14. Vajíčka nevarte v škrupine. Vajcia v škrupine a celé vajcia uvarené natvrdo by sa nemali zohrievať v mikrovlnných rúrach, lebo môžu explodovať dokonca aj po dokončení zohrievania.**
  - ⦿ Tlak zhromaždený vnútri vajíčka vybuchne.
- 15. Nepokúšajte sa o fritovanie v rúre.**
  - ⦿ Mohlo by to spôsobiť náhle vykypenie horúcej tekutiny.
- 16. Pri spozorovaní dymu rúru vypnite alebo ju odpojte od elektrickej energie a nechajte dvierka zatvorené, aby ste udusili plamene.**
  - ⦿ Môže to spôsobiť vážnu škodu, napríklad požiar alebo úraz elektrickým prúdom.
- 17. Keď sa jedlo zohrieva alebo pripravuje v jednorazových nádobách z plastu, papiera alebo iných horľavých materiálov, dávajte na rúru dobrý pozor a často ju kontrolujte.**
  - ⦿ Jedlo môže vytiecť alebo sa vysypať kvôli možnému poškodeniu nádoby a spôsobiť požiar.

Informácie si uschovajte pre budúce použitie. Všetky pokyny si prečítajte ešte pred použitím rúry a dodržujte ich, aby ste sa pri jej používaní vyhli požiaru, úrazu elektrickým prúdom, poraneniu osoby alebo poškodeniu. Táto príručka nezahŕňa všetky možné okolnosti, ktoré by mohli nastať. V prípade problémov sa obráťte v prvom rade na zástupcu servisnej služby alebo výrobcu.

## Dôležité bezpečnostné pokyny



### UPOZORNENIE

**18. Teplota dostupných povrchov môže byť počas používania zariadenia vysoká. Nedotýkajte sa dvierok rúry, vonkajšej skrinky, zadnej skrinky, dutiny rúry, príslušenstva a riadov počas režimu gril, konvekčného režimu a úkonov automatického varenia. Pred čistením sa uistite, že tieto časti nie sú horúce.**

- ☞ Keď sa zohrejú, mohli by ste sa popáliť, ak nebudete mať hrubé rukavice na varenie.

**19. Rúru by ste mali čistiť pravidelne a odstrániť všetky pozostatky jedál.**

- ☞ Neudržiavanie rúry čistej by mohlo viesť k poškodeniu povrchu a viesť k nepriaznivému vplyvu na životnosť zariadenia a nebezpečným situáciám.

**20. Používajte iba teplotný snímač odporúčaný pre túto rúru.**

- ☞ Nevhodným teplotným snímačom nemôžete zistiť presnú teplotu.

**21. Pri výrobe pukancov postupujte podľa konkrétnych pokynov daného výrobcu. Rúru počas praskania kukurice nenechávajte bez dozoru. Ak kukurica nepraskne do odporúčaného času, prerušte prípravu jedla. Na praskajúcu kukuricu nikdy nepoužívajte hnedé papierové vrečko. Nikdy sa nepokúšajte vypukať zvyšnú kukuricu.**

- ☞ Nadmerná príprava by mohla spôsobiť zapálenie kukurice.

**22. Toto zariadenie musí byť uzemnené.**

Vodiče v sieťovom kábli sú farebne označené v súlade s nasledovnými farebnými kódmi:

**MODRÝ** ~ neutrálny

**HNEDÝ** ~ živý

**ZELENÝ** a **ŽLTÝ** ~ uzemnený

Pretože farebné označenie vodičov v sieťovom kábli tohto zariadenia nemusí korešpondovať s farebným označením koncoviek zástrčky, postupujte nasledovným spôsobom:

**MODRÝ** kábel sa musí pripojiť ku koncovke označenej písmenom N alebo s **ČIERNYM** farebným značením. **HNEDÝ** kábel sa musí pripojiť ku koncovke označenej písmenom L alebo s **ČERVENÝM** farebným značením. **ZELENÝ** a **ŽLTÝ** alebo **ZELENÝ** kábel sa musí pripojiť ku koncovke označenej písmenom E alebo  $\equiv$ .

**Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo potenciálnemu nebezpečenstvu.**

- ☞ Nesprávne použitie môže spôsobiť vážne elektrické poškodenie.

**23. Rúru by ste nemali používať na účely komerčného stravovania.**

- ☞ Nesprávne použitie by rúru mohlo poškodiť.

**24. Mikrovlnná rúra sa musí používať s otvorenými dekoratívnymi dvierkami, ak je mikrovlnná rúra umiestnená v skrinke.**

- ☞ Ak sú dvierka počas prevádzky zatvorené, prúdenie vzduchu sa zhorší a môže zapríčiniť požiar alebo poškodiť rúru a skrinku.

# Dôležité bezpečnostné pokyny

Informácie si uschovajte pre budúce použitie. Všetky pokyny si prečítajte ešte pred použitím rúry a dodržujte ich, aby ste sa pri jej používaní vyhli požiaru, úrazu elektrickým prúdom, poraneniu osoby alebo poškodeniu. Táto príručka nezahŕňa všetky možné okolnosti, ktoré by mohli nastať. V prípade problémov sa obráťte v prvom rade na zástupcu servisnej služby alebo výrobcu.



## UPOZORNĚNÍ

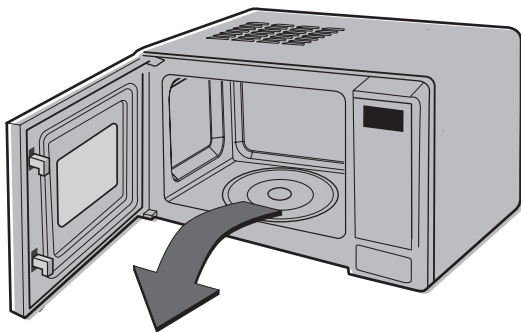
- 25. Spojenie môžete dosiahnuť dostupnou zástrčkou alebo začlenením vypínača v pevnom prepojení v súlade s predpismi pre domovú elektroinštaláciu.**
  - Použitie nesprávnej zástrčky alebo vypínača môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom alebo požiar.
- 26. Mali by ste kontrolovať, či sa deti zo zariadením nehrajú.**
- 27. Zariadenia nie sú určené na používanie s externým časovačom alebo samostatným ovládaním.**
- 28. Používajte iba riady vhodné na použitie v mikrovlnných rúrach.**
- 29. Mikrovlnná rúra sa nesmie umiestniť do skrinky, ak nebola testovaná v skrinke.**
- 30. Toto zariadenie nie je určené na používanie osobám (vrátane detí) so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, alebo ktorým nedostatok skúseností a vedomostí bráni v bezpečnom používaní zariadenia bez toho, aby boli pod dozorom alebo inštruované v súvislosti s použitím zariadenia osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Čistenie a bežnú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nemajú aspoň 8 rokov a nie sú pod dozorom.**
- 31. Nevyhnutná minimálna výška voľného priestoru nad vrchným povrchom rúry.**
- 32. Mikrovlnná rúra je určená na používanie ako voľne stojace zariadenie.**
- 33. Teplota dostupných povrchov môže byť počas používania zariadenia vysoká.**
- 34. Zariadenie a zástrčku držte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.**
- 35. Dvierka alebo vonkajší povrch sa počas používania môžu zohriať.**



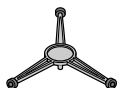
Pokiaľ budete postupovať podľa nasledujúcich základných krokov uvedených na tejto dvojstrane, potom budete schopní veľmi rýchlo skontrolovať, či vaša rúra správne funguje. Obzvlášť dodržujte rady ohľadom umiestnenia rúry. Pri rozbalovaní rúry odstráňte všetky doplnky a všetok baliaci materiál. Skontrolujte,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

## Vybalenie a inštalácia

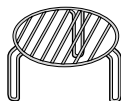
- 1** Vybalte rúru z prepravnej krabice a postavte ju na vodorovnú plochu.



SKLENENÝ TANIER

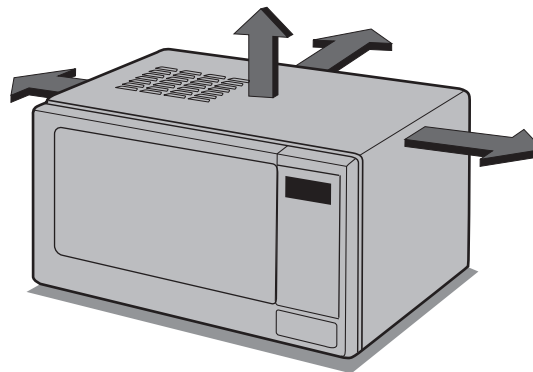


ROTAČNÁ PODPERA



GRILOVACÍ STOJANČEK

- 2** Umiestite rúru na zvolené vodorovné miesto s minimálnou svetlou výškou 85 cm ale presvedčite sa, že nad rúrou zostane aspoň 30 cm a za ňou aspoň 10 cm 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**

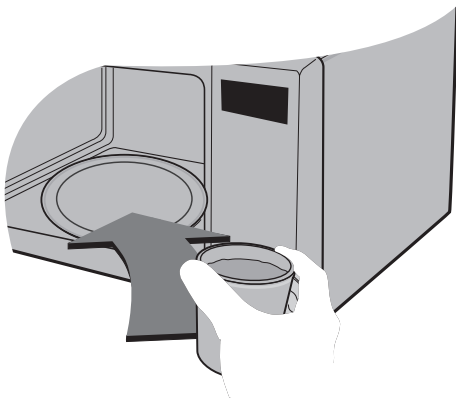
Rúru zapojte do normalizovanej jednofázovej zásuvky. Dbajte, aby mikrovlnná rúra bola jediným spotrebičom v obvode. **Pokiaľ rúra nefunguje správne, vytiahnite vidlicu sieťového kábla zo zásuvky a znova ju zasuňte.**

**4**

Zatiahnutím za **UKOVÄŤ** otvorte dverka rúry a do vnútorného priestoru vložte **ROTAČNÚ PODPERU** a na ňu **SKLENÝ TANIER**.

**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 31.**

**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.

**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.**



Môžete nastaviť 12-hodinový alebo 24-hodinový formát času. V nasledujúcom príklade vám ukážem, ako nastaviť čas 14:35 pri použití 24-hodinového formátu. Uistite sa, že ste z rúry odstránili všetok obalový materiál.

## Nastavenie

### Času



Keď je rúra zapojená po prvýkrát alebo po obnovení energie po výpadku prúdu, na displeji sa zobrazí "24H" a vy môžete hodiny nastaviť znovu.

Ak hodiny (alebo displej) zobrazujú zvláštne symboly, odpojte rúru z elektrickej zásuvky, zapojte ju a hodiny nastavte znovu.

Ubezpečte sa, že ste rúru správne nainštalovali, ako je popísané vyššie. Zapojte rúru po prvýkrát.

Na displeji sa objaví "24H".

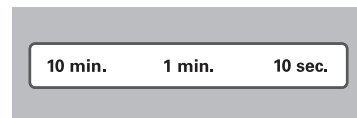
(Ak chcete použiť inú možnosť, stlačte zachovanie chuti Ak chcete zmeniť inú možnosť po nastavení hodín, musíte ju odpojiť a znova zapojiť.)



Päťnásťkrát stlačte tlačidlo **10 MIN.**

Trikrát stlačte tlačidlo **1 MIN.**

Päťkrát stlačte tlačidlo **10 SEC.**



Stlačte tlačidlo **START (SPUSTIŤ)**.

Hodiny začnú bežať.



# Detská poistka



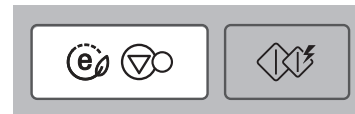
Rúra je vybavená blokovacou poistkou, ktorá neumožní náhodné spustenie rúry. Pokiaľ je detská poistka aktívna, potom nebude možné spustiť žiadnu funkciu rúry a nebude možné v nej variť. Deti môžu dvierka rúry otvoriť aj so zapnutou blokovacou poistkou.

Stlačte tlačidlo **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.

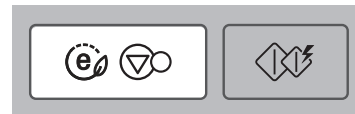
Z displeja na chvíľu zmizne časový údaj a potom sa po niekoľkých sekundách znova objaví.



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.



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

## Varenie pomocou mikrovln

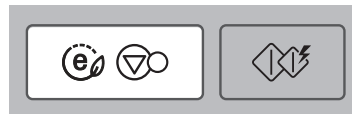


Rúra má päť stupňov nastavenia výkonu. Automaticky sa nastavuje vysoký výkon, avšak opakovaným stláčaním tlačidla **VÝKON** môžete zvoliť inú úroveň výkonu.

VÝKON	stlačiť MICRO	VÝKON	%
VYSOKÝ	<b>1</b> raz	800 W	100%
STREDNE VYSOKÝ	<b>2</b> krát	640 W	80%
STREDNÝ	<b>3</b> krát	480 W	60%
STREDNE NÍZKY	<b>4</b> krát	320 W	40%
NÍZKY	<b>5</b> krát	160 W	20%

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

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



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

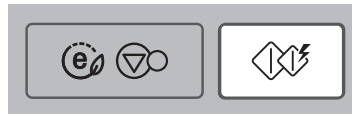
Na displeji sa objaví "640".



Stlačte päťkrát **1 MIN.**  
Stlačte trikrát **10 SEC.**



Stlačte tlačidlo **START (SPUŠTIŤ)**.



## Úrovne výkonu mikrovln

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.

VÝKON	VÝSTUP	POUŽÍVANIE
VYSOKÝ	100% 800W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Varenie vody</li><li>• Pečenie hovädzej sekanej</li><li>• Varenie kúskov hydiny, rýb, zeleniny</li><li>• Varenie jemne krájaného mäsa</li></ul>
STREDNE VYSOKÝ	80% 640W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Všetko ohrievanie pokrmov</li><li>• Pečenie mäsa a hydiny</li><li>• Varenie húb a plodov mora</li><li>• Varenie jedál obsahujúcich syry a vajcia</li></ul>
STREDNÝ	60% 480W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pečenie koláčov a drobného pečiva</li><li>• Príprava vajec</li><li>• Varenie vaječných krémov, pudingov</li><li>• Príprava ryže a polievok</li></ul>
STREDNE NÍZKY	40% 320W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rozpustenie masla a čokolády</li><li>• Varenie veľmi jemne krájaného mäsa</li></ul>
NÍZKY	20% 160W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zmäkčenie masla a syrov</li><li>• Zmäkčenie mrazených krémov</li><li>• Kysnutie cesta</li><li>• Rozmrazovanie všetkých pokrmov</li></ul>



Na nasledujúcom návode vám ukážeme, ako uvariť ľubovoľné potraviny v dvoch fázach.  
V prvej fáze budeme variť 11 minút pri VYSOKOM výkone a v druhej fáze 35 minút pri výkone 40%

## Dvojfázového varenie

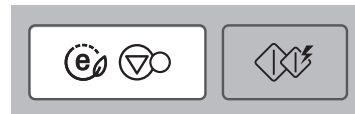


V priebehu dvojfázového varenia je možné dvierka mikrovlnnej rúry otvoriť a skontrolovať stav potravín. Po zatvorení dvierok a opätovnom stlačení **ŠTART** bude varenie v danej fáze pokračovať.

Na konci 1. fázy sa ozve **ZVUKOVÝ SIGNÁL** a začne 2. fáza varenia.

Pokiaľ chcete vymazať nastavený program, stačí dvakrát stlačiť **STOP/CANCEL**.

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



Nastavte výkon a čas varenia **pre fázu 1**.

Jedenkrát stlačte tlačidlo **VÝKON**, aby ste zvolili VYSOKÝ výkon.

Raz stlačte tlačidlo **10 MIN.**

Raz stlačte tlačidlo **1 MIN.**



Nastavte výkon a čas varenia **pre fázu 2**.

Štyrikrát stlačte tlačidlo **VÝKON**, aby ste zvolili výkon 320.

Trikrát stlačte tlačidlo **10 MIN.**

Päťkrát stlačte tlačidlo **1 MIN.**



Stlačte tlačidlo **START (SPUSTIŤ)**.



# Rýchly

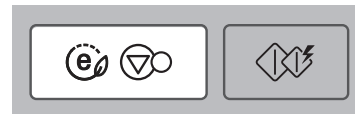
## štart

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.





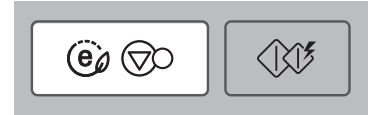
# Šetrič energie



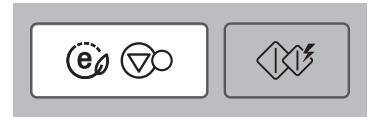
Funkcia **ECO ON** (Eko zapnuté) šetrí energiu vypnutím displeja. Displej sa vypne aj vtedy, keď zariadenie nie je aktívne 5 minút.

1 Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR (ZASTAVIŤ/VYNULOVAŤ)** (Eko zapnuté).

Na displeji sa objaví "0".



2 Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR (ZASTAVIŤ/VYNULOVAŤ)** (Eko zapnuté).



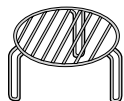
3 Stlačte ktorékoľvek tlačidlo na opätovné zapnutie displeja.

# Grilovanie

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



Táto funkcia zaistí rýchle skrehnutie a upečenie povrchu potravín dohnedá.



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



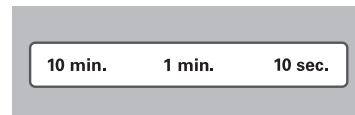
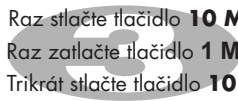
Stlačte tlačidlo **Grill**.



Raz stlačte tlačidlo **10 MIN.**

Raz zatlačte tlačidlo **1 MIN.**

Trikrát stlačte tlačidlo **10 SEC.**



Stlačte tlačidlo **START (SPUSTIŤ)**.



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

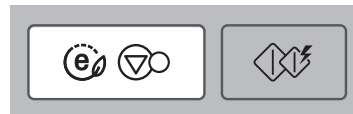
## Kombinované varenie



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

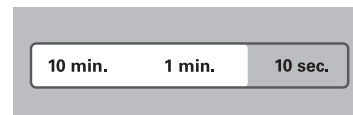


Trikrát stlačte tlačidlo **Combi**.



Raz zatlačte tlačidlo **10 MIN.**

Päťkrát stlačte tlačidlo **1 MIN.**



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

# Automatické varenie

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



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**

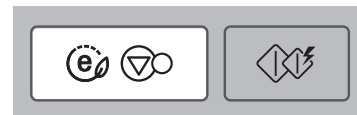
ZEMIAKY V ŠUPKE **1** raz

SUROVÁ ZELENINA **2** krát

MRAZENÁ ZELENINA **3** krát

RYŽA **4** krát

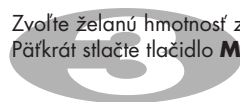
Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR (ZASTAVIŤ/VYNULOVAŤ)**.



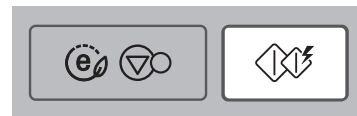
Stlačte **AUTO COOK (AUTOMATICKÉ VARENIE)**.



Zvoľte želanú hmotnosť zemiakov.  
Päťkrát stlačte tlačidlo **MORE**, aby ste zadali 0,6 kg.



Stlačte tlačidlo **START (SPUSTIŤ)**.



<i>DRUH</i>	<i>TEPLOTA POTRAVIN</i>	<i>NÁDOBA</i>	<i>MAXIMÁLNE MNOŽSTVO</i>	<i>POKYNY</i>																
<b>1. ZEMIAKY V ŠUPKE</b> (Ac-1)	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.																
<b>2. SUROVÁ ZELENINA</b> (Ac-2)	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.																
<b>3. MRAZENÁ ZELENINA</b> (Ac-3)	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.																
<b>4. RYŽA</b> (Ac-4)	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><b>Pokrievka</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2"><b>Voda</b></td> <td>Ryža</td> <td>180 ml</td> <td>330 ml</td> <td>480 ml</td> <td><b>Áno</b></td> </tr> <tr> <td>Cestoviny</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1200 ml</td> <td><b>Nie</b></td> </tr> </tbody> </table> <p><b>**Ryža</b> – po uvarení nechajte stáť zakryté 5 minút alebo kým sa voda nevsiakne.</p>	Hmotnosť	100 g	200 g	300 g	<b>Pokrievka</b>	<b>Voda</b>	Ryža	180 ml	330 ml	480 ml	<b>Áno</b>	Cestoviny	400 ml	800 ml	1200 ml	<b>Nie</b>
Hmotnosť	100 g	200 g	300 g	<b>Pokrievka</b>																
<b>Voda</b>	Ryža	180 ml	330 ml	480 ml	<b>Áno</b>															
	Cestoviny	400 ml	800 ml	1200 ml	<b>Nie</b>															

# 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 kúskov 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.

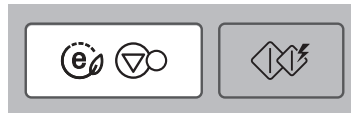


Mikrovlnná rúra má štyri možnosti nastavenia rozmrazovania: **MEAT (MÄSO)**, **POULTRY (HYDINA)**, **FISH (RYBA)**, **BRED (CHLIEB)**. Každá z týchto kategórií má iné nastavenie výkonu. Opakovaným stláčaním tlačidla **AUTO DEFROST (AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE)** môžete zvoliť jednu z dostupných predvolieb.

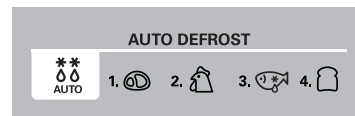
Kategória	stlačiť
<b>MEAT (MÄSO)</b>	<b>1</b> raz
<b>POULTRY (HYDINA)</b>	<b>2</b> krát
<b>FISH (RYBA)</b>	<b>3</b> krát
<b>BRED (CHLIEB)</b>	<b>4</b> krát

Stlačte tlačidlo **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.

Pro zadání hmotnosti 1,4 Kg zmáčkněte čtrnáctkrát tlačítko **MORE**.



Stlačte tlačidlo **START (SPUSTIŤ)**.



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

Katégoriea	NÁDOBA	Druh spracovania	HMOTNOSŤ
<b>MEAT (MÁSO)</b> (dEF1)  <b>POULTRY (HYDINA)</b> (dEF2)  <b>FISH (RYBA)</b> (dEF3)	<b>Riad pre mikrovlnné rúry (plytké taniere)</b>	<b>Mäso</b> 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.  <b>HYDINA</b> Celé kurča, stehienka, prsia, morčacie prsia (do 2, 0 kg) Po zaznení zvukového signálu otočte rozmrazované potraviny Po rozmrazení nechajte stáť 20 -30 minút.  <b>Ryby</b> 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
<b>BRED (CHLIEB)</b> (dEF4)	<b>Papierový obrúsok alebo plytký tanier</b>	Krájaný chlieb, žemle, bagety atď.	0,1 - 0,5 kg

# Rýchle rozmrazovanie

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.



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

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

Zistíte 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.



# Automatický gril

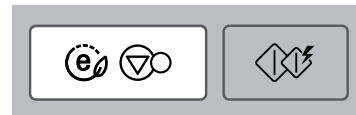
V nasledujúcom príklade vám ukážem, ako pripraviť 0,3 kg „filiet z lososa“.



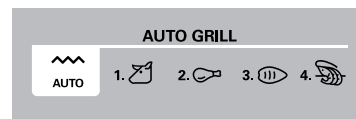
Automatický gril vám umožňuje pripraviť vaše obľúbené jedlá jednoducho výberom druhu jedla a zadáním jeho hmotnosti stlačením tlačidla **Viac/Menej**.

KATEGÓRIA	Stlačte Automatický gril
Hovädzí steak	<b>1</b> raz
Kuracie kúsky	<b>2</b> krát
Filety z lososa	<b>3</b> krát
Grilované krevety	<b>4</b> krát

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



Stlačte **Automatický gril** trikrát.



Na zadanie "0,3 kg" stlačte tlačidlo **MORE** dvakrát.



Stlačte tlačidlo **START (SPUSTIŤ)**.



<b>KATEGÓRIA JEDLA</b>	<b>TEPL. JEDLA</b>	<b>RIADY</b>	<b>HMOTNOSTNÝ LIMIT</b>	<b>POKYNY</b>
Hovädzí steak (Ar-1)	Chladené	Rošt	1 ~ 2 kusy (80 ~ 90 g/ kusy)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Umyte a osušte hovädzie steaky.</li> <li>2. Hovädzie potrite rozpusteným margarínom alebo maslom na rošte.</li> <li>3. Po ukončení prípravy jedlo odstavte zakryté hliníkovou fóliou na 2 minúty.</li> </ol>
Kuracie kúsky (Ar-2)	Chladené	Rošt	0,2 – 0,6 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Umyte a osušte kožu. Kuracie kúsky potrite olejom.</li> <li>2. Položte ich na rošt.</li> <li>3. Po pípnutí jedlo otočte.</li> <li>4. Po ukončení prípravy jedlo odstavte zakryté hliníkovou fóliou na 2 minúty.</li> </ol>
Filety z lososa (Ar-3)	Chladené	Rošt	0,2 – 0,6 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Filety z lososa umyte a osušte. Položte ich na rošt.</li> <li>2. Po pípnutí jedlo otočte.</li> <li>3. Po ukončení prípravy jedlo odstavte zakryté hliníkovou fóliou na 2 minúty.</li> </ol>
Grilované krevety (Ar-4)	Chladené	Rošt	0,1 – 0,2 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Krevety umyte a osušte. Položte ich na rošt.</li> <li>2. Po pípnutí jedlo otočte.</li> <li>3. Po ukončení prípravy jedlo odstavte zakryté hliníkovou fóliou na 2 minúty.</li> </ol>

# Automatické zohrievanie

V nasledujúcom príklade vám ukážem, ako pripraviť 0,3 kg polievky/omáčky.

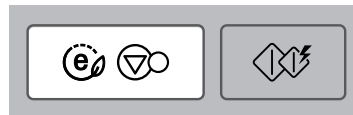


Automatické ohrievanie uľahčuje zohrievanie jedla. Rúra je predprogramovaná na automatické zohrievanie jedla.

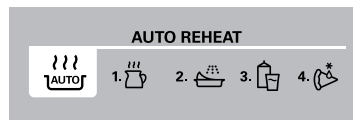
Vaša rúra má tri nastavenia Automatického zohrievania: Polievka/ omáčka, Mrazené jedlo, Nápoj a Mrazené koláče.

KATEGÓRIA	Stlačte Automatické zohrievanie
Polievka/ omáčka	<b>1</b> raz
Mrazené jedlo	<b>2</b> krát
Nápoj	<b>3</b> krát
Mrazené koláče	<b>4</b> krát

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



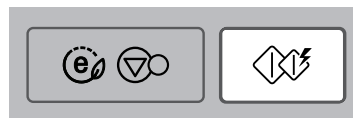
Stlačte **Automatické zohrievanie** jedenkrát.



Na zadanie "0,3 kg" stlačte tlačidlo **MORE** dvakrát.



Stlačte tlačidlo **START** (SPUŠTIŤ).



KATEGÓRIA JEDLA	TEPL. JEDLA	RIADY	HMOTNOSTNÝ LIMIT	POKYNY
Polievka/omáčka (rh-1)	Chladené	Misa vhodná do mikrovlnnej rúry	0,2 – 0,8 kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>Nalejte polievku/omáčku do misky vhodnej do mikrovlnnej rúry. Zakryte potravinárskou fóliou. Jedlo položte do rúry.</li> <li>Po zohriatí premiešajte a odstavte zakryté na 3 minúty.</li> </ol>
Mrazené jedlo (rh-2)	Chladené	Vlastný podnos	0,3 – 0,6 kg	<p>Na povrchu prepichnete ihlicou. Jedlo položte na sklenený tanier. Po ukončení prípravy jedlo odstavte na 2 – 3 minúty pred servírovaním.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Miešateľné napr.: bolonské špagety, dusené hovädzie.</li> <li>-Nemiešateľné napr.: lazane, zapečené mleté mäso so zemiakmi</li> </ul> <p>Poznámka: Pri jedle balenom vo vreckách prepichnete porcie mäsa a porcie ryže/cestovín, atď.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Miešateľné jedlá premiešajte po pípnutí.</li> <li>- Nemiešateľné jedlá nie je potrebné po pípnutí miešať.</li> </ul>
Nápoj (rh-3)	Izbová	Keramické hrnčeky	1 – 2 šálky	<ol style="list-style-type: none"> <li>Hmotnosť 236 ± 0,1 g do keramického hrnčeka.</li> <li>Teplotu vody nastavte na 70 °F ± 1 (20,5 ~ 21,6 °C) pomocou laboratórneho teplomera.</li> <li>Hrnček položte do stredu rúry.</li> <li>Stlačte tlačidlo Nápoj pre 1 porciu nápoja.</li> <li>Končené meranie teploty vody sa musí vykonať do 10 sekúnd po vypršaní času zohrievania.</li> </ol>
Mrazené koláče (rh-4)	Zamrznuté	Papierové vreckovky	1 – 4 každý (50g/ každý)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Položte papierovú vreckovku do stredu rúry.</li> <li>Na papierovú utierku položte zamrznuté koláče.</li> </ol>

# Zachovanie chuti

V nasledujúcom príklade vám ukážem, ako použiť funkciu zachovanie chuti na zohriatie jedla na vysokej úrovni za 90 minút.



Ak chcete zohriať jedlo pomocou programu **AUTOMATICKÉ VARENIE**, môžete tak urobiť stlačením tlačidla.

Keď potrebujete zohriať jedlo bez Automatickej funkcie, môžete kedykoľvek nastaviť zohrievanie stlačením tlačidla.

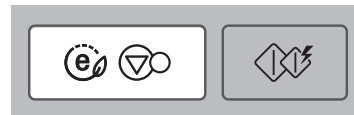
Funkcia zachovanie chuti má iba jednu časovú úroveň – 90 minút. No funkcia sa zastaví po otvorení dveriek.

ÚROVEŇ	Stlačte udržiavanie teploty	Displej
Nízka úroveň	<b>1</b> raz	HO-L
Vysoká úroveň	<b>2</b> razy	HO-H

Manuálne zachovanie chuti

Do mikrovlnnej rúry vložte jedlo, dvakrát stlačte **Zachovanie chuti**, na displeji sa zobrazí "HO-H".

Stlačte "**Štart**".



Zachovanie chuti po AUTOMATICKOM VARENÍ

1. Nastavte požadovaný program AUTOMATICKÉ VARENIE.

Stlačte "**Štart**".

A po programe AUTOMATICKÉ VARENIE sa automaticky spustí funkcia Zachovanie chuti päť minút po ukončení AUTOMATICKÉHO VARENIA.

2. Po ukončení AUTOMATICKÉHO VARENIA môžete aj stlačiť "**Zachovanie chuti**" a na displeji sa zobrazí "HO-H".

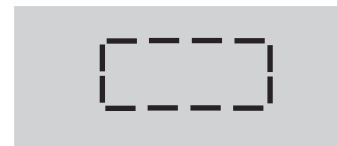
Stlačte "**Štart**".



\*ČASOVÝ displej

Keď beží "Zachovanie chuti", zobrazí sa : : : : .

Potom znovu stlačte "zachovanie chuti", na displeji sa zobrazí zvýšený čas.



# 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 upravovaných sklenených varných nádob. V mikrovlnnej rúre nepoužívajte jemné sklo, ako pohárik na likéry či na víno, mohli by sa pri ohreve tekutín rozbiť.

## **Umelohmotné zásobníky**

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

## **Papier**

Papierové tácky a krabičky vyhovujú podmienkam spracovania potravín v mikrovlnnej rúre s tou podmienkou, že doba varenia je krátka a potraviny uložené v papierových nádobách obsahujú málo tuku a vody. Papierové obrúsky sú tiež veľmi užitočné pre obalenie potravín a pre obloženie plechov na pečenie, v ktorých sa tepelne spracovávajú potraviny s vysokým obsahom tuku, ako napr. anglická slanina. Všeobecne platí zásada: nepoužívajte farebné papiere, pretože farba môže 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 mikrovlnnej rúre

## Neustály dohľad

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

## Faktory, ktoré ovplyvňujú dobu varenia

Dobu prípravy ovplyvňuje mnoho faktorov. Teplota použitých surovín v nádobe môže veľmi ovplyvniť dobu varenia. Napríklad koláč pečený z ľadovo studeného masla, mlieka a vajec bude trvať omnoho dlhšie, ako keď tieto suroviny budú mať izbovú teplotu. Pri všetkých receptoch v tejto príručke sú uvedené časové údaje v určitom rozsahu. Môže sa stať, že keď použijete spodný časový údaj, jedlo zostane nedovarené a možno, že podľa vašej chuti budete niekedy voliť čas dlhší, ako je uvedený ako maximálny v tejto príručke. Zásadou tejto knižky je, čo sa týka časových údajov varenia, zostávať konzervatívny. Trošku prevarené jedlo nemusí byť dobré. Pri niektorých receptoch, hlavne pri chlebe, koláčoch a pudingoch je odporúčané vybrať 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 prešľapovať 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 upeče rýchlejšie ako spodná časť. Preto odporúčame vysoké kusy pokrmov v priebehu pečenia otočiť, niekedy aj viackrát.

## Obsah vody v potravinách

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

## Kosti a pokrmy s obsahom tuku

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

## Množstvo potravín

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

## Plátky potravín

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

## Hnednutie

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

## Zakrytie papierom na pečenie

Je to ochrana proti rozstrekovaniu tuku a trochu 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 kusy 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 kusy 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 na zmiešavanie potravín. Pokrm v mikrovlnnej rúre sa musia miešať preto, aby sa teplo roznieslo, rozdelilo v celej hmote. Miešajte pokrmy 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 kusov ku kraju

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

## Tienenie

Pomocou prúžkovlobalu (hliníková fólia zabraňuje prechodu mikrovln) je možné zabaliť hrany a rohy štvorcových alebo hranatých kusov suroviny tak, aby sa zabránilo spáleniu či prevareniu týchto porcií. Nepoužívajte väčšie množstvo hliníkovej fólie a dbajte na to, abylobal bol uchytенý 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, mučle a ustrice a úplné kusy zeleniny a ovocia.

## Ako vyskúšať, či je pokrm uvarený.

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

## Doba 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

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

### 2. Udržujte vonkajší povrch rúry v čistote

Vonkajší povrch rúry očistíte 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 očistíte vlhkou handričkou a okamžite ho osušte handričkou suchou.

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

4 Dvierka a dverné tesnenie je nutné udržiavať v čistote. Na omývanie používajte iba teplú vodu so saponátom, otrite handričkou s čistou vodou a potom ich starostlivo vytrite do sucha.  
**NEPOUŽÍVAJTE ABRAZÍVNE MATERIÁLY AKO SÚ ČISTIACE PRAŠKY ALEBO KOVOVÉ A PLASTOVÉ STIERKY.**  
Kovové časti sa udržiujú ľahšie čisté častejším vytieraním vlhkou handričkou.

5 **Nepoužívajte žiadny parný čistič.**

# 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 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 nevaríte 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 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 zistiť, 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

MH6343DAR	
NAPÁJACIE NAPÄTIE	230 V striedavé/50 Hz
Výkon	800 W (podľa normy IEC60705)
Frekvencia mikrovln	2 450 MHz +/- 50 MHz (Skupina 2/Trieda B)
Vonkajšie rozmery	485mm(W)X 280mm(H)X 430mm(D)
Mikrovlny	1200 W
PRÍKON: Gril	1000 W
Kombinácia	1200 W

Zariadenie skupiny 2: skupina 2 obsahuje všetko zariadenie ISM RF, v ktorom sa zámerne vytvára vysokofrekvenčná energia v kmitočtovom rozsahu 9 kHz až 400 GHz a používa sa alebo sa používa iba vo forme elektromagnetického žiarenia, indukčnej a/alebo kapacitnej väzby na spracovanie materiálu alebo na účely inšpekcie/analýzy.

Zariadenie triedy B je zariadenie vhodné na použitie v domácnostiach a v zariadeniach priamo prepojených na sieť s nízkonapäťovým napájaním, ktorou sa napájajú budovy na domáce účely.

<Slovenčina>

### Likvidácia vášho starého prístroja

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

