



OWNER'S MANUAL

# MICROWAVE OVEN

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

MS204\*\*\*

(optional, please check model specification)



MFL65920528

ENGLISH

ČESKY

SLOVENSKÝ

[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.**

## 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 \_\_\_\_\_ &
- Contents \_\_\_\_\_ '
- Important Safety Instructions \_\_\_\_\_ ( ' r ;
- Unpacking & Installing \_\_\_\_\_ - ' r % \$
- Setting the Clock \_\_\_\_\_ % %
- Child Lock \_\_\_\_\_ % &
- Micro Power Cooking \_\_\_\_\_ %
- Micro Power Level \_\_\_\_\_ %
- Two Stage Cooking \_\_\_\_\_ %
- Quick Start \_\_\_\_\_ %
- Energy Saving \_\_\_\_\_ %
- Auto Defrost \_\_\_\_\_ % ' r %
- Auto Cook \_\_\_\_\_ & \$ r & %
- Quick Defrost \_\_\_\_\_ & & r & '
- More or Less Cooking \_\_\_\_\_ ' & (
- Microwave Safe Utensils \_\_\_\_\_ & )
- Food characteristics & Microwave cooking \_\_\_\_\_ & \* ' r & +
- Questions & Answers \_\_\_\_\_ &
- Technical Specifications \_\_\_\_\_ &-

# 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.



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.**
- 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.

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

## 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.

# 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

- 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.

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

### 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.

# ***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**

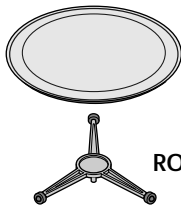
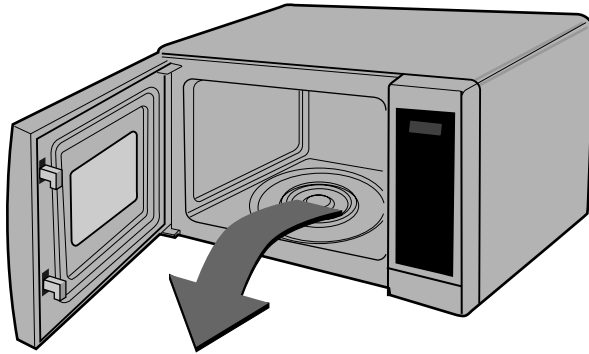
- 30.** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Cleaning 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.

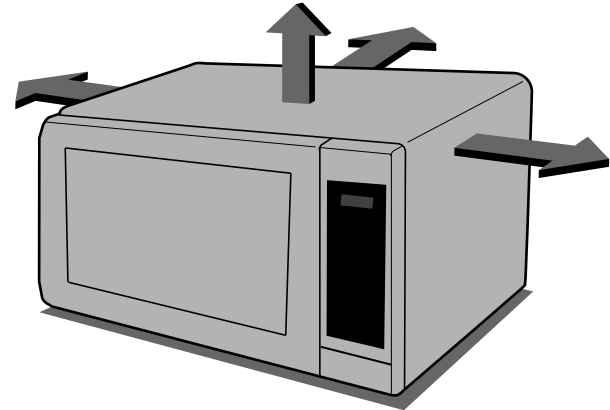
**1** Unpack your oven and place it on a flat level surface.



GLASS TRAY

ROLLER REST

**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.

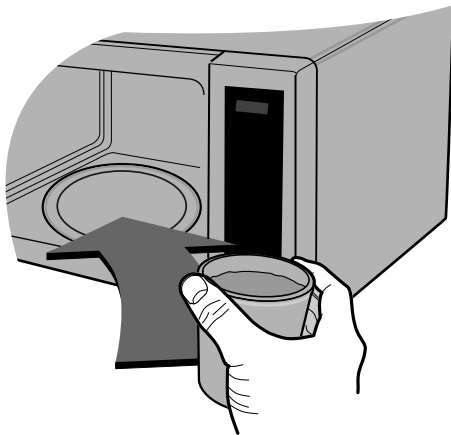


**THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES**

- 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. Place the **ROTATING RING** 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 25.



- 6** Press the **STOP** button, and press the **START** button once to set 30 seconds of cooking time.



- 7** The **DISPLAY** will count down from 30 seconds. When it reaches End it will sound **BEEPS**. 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.



# 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.



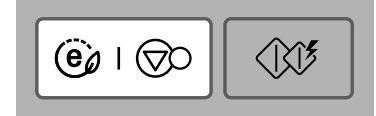
When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power cut, a '0' will be shown in the display; you will have to reset the clock.

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.

During clock setting the colon will flash. After setting, the colon will stop flashing.

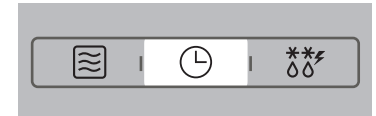
Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.

Press **STOP/CLEAR**.



Press **CLOCK** once.

(If you want to use different option, Press **CLOCK** once.  
If you want to change different option after setting clock, you have to unplug and plug it back in.)

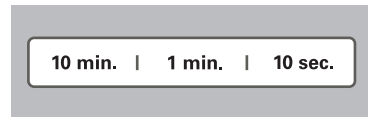


Press **10 MIN** fifteen times.

Press **1 MIN** three times.

Press **10 SEC** five times.

If the key (10 MIN / 1 MIN / 10 SEC) is pressed and held, the time will increase rapidly.



Press **CLOCK** to set the time.

The clock starts counting.

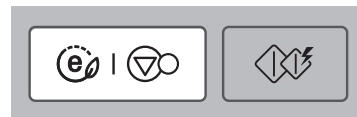


# Child Lock



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!

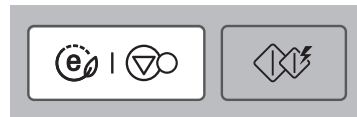
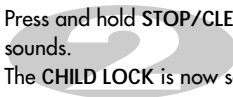
Press **STOP/CLEAR** .



Press and hold **STOP/CLEAR** until "L" appears in the display and BEEP sounds.

The **CHILD LOCK** is now set.

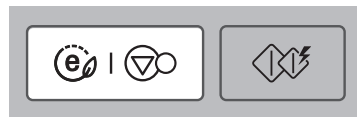
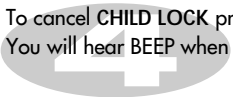
The time will disappear on the display if you have set the clock.



"L" remains displayed 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.

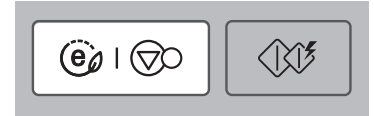


Your oven has five microwave Power settings. High power is automatically selected but repeated presses of the POWER key will select a different power level .

POWER	Press POWER	%
HIGH MAX	<b>1</b> time	100%(700W)
MEDIUM HIGH	<b>2</b> times	80%(560W)
MEDIUM	<b>3</b> times	60%(420W)
MEDIUM LOW	<b>4</b> times	40%(280W)
LOW	<b>5</b> times	20%(140W)

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

Press STOP/CLEAR.



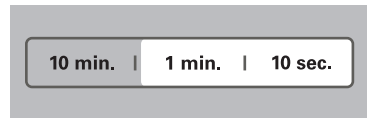
Press MICRO twice to select 80% power.

"560" appears on the display.

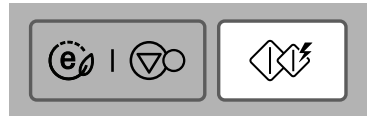


Press 1 MIN five times.

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	OUTPUT	USE
HIGH	100% (700W)	<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>
MEDIUM HIGH	80% (560W)	<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>
MEDIUM	60% (420W)	<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>
MEDIUM LOW	40% (280W)	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Melt butter and chocolate</li> <li>* Cook less tender cuts of meat</li> </ul>
LOW	20% (140W)	<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>



# 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 280.

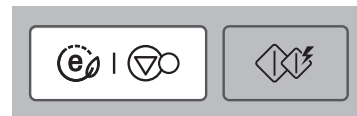


During two stage cooking the oven door can be opened and food checked. Close the oven door and press **START** and the cooking stage will continue.

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**.

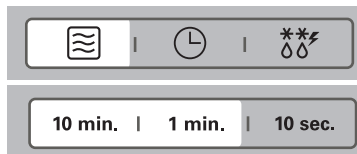
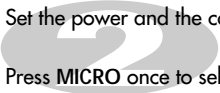


Set the power and the cooking time for stage1.

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

Press **10 MIN** once.

Press **1 MIN** once.

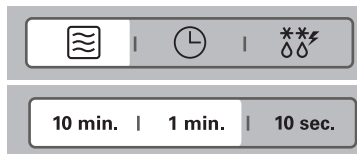


Set the power and the cooking time for stage2.

Press **MICRO** four times to select 280 power.

Press **10 MIN** three times.

Press **1 MIN** five times.



Press **START**.



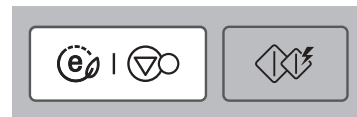
# Quick Start

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

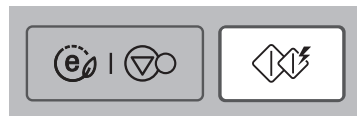
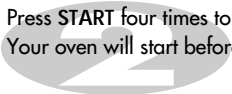


The **QUICK START** feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the **START** key.

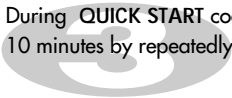
Press **STOP/CLEAR**.



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 up to 10 minutes by repeatedly pressing the **START** key.





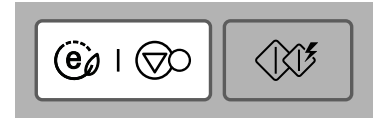
# Energy Saving



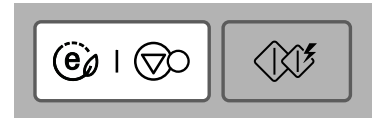
ECO ON feature saves energy by turning off the display. The display will also turn off when the unit is not active for 5 minutes.

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

"O" appears on the display.



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



Press any key to turn the display back on.



# Auto Defrost



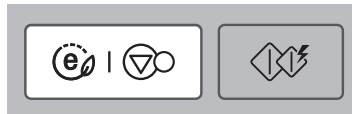
Your oven has four microwave defrost settings:- **MEAT**, **POULTRY**, **FISH** and **BREAD**; each defrost category has different power settings. Repeated presses of the **AUTO DEFROST** buttons will select different settings.

Category	Press AUTO DEFROST
<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

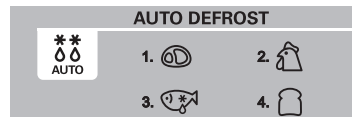
The temperature and density of food varies, I would recommend that the food is checked before cooking commences. Pay particular attention to large joints of meat and chicken, some foods should not be completely thawed before cooking. For example fish cooks so quickly that it is sometimes better to begin cooking while still slightly frozen. 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 1.4Kg of frozen poultry.

Press **STOP/CLEAR**.

Weigh 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. "dEF2" appears on the display window.



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

Press **+** fourteen times to enter 1.4 Kg.



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 sounds) 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
<b>Meat</b> (dEF1) <b>Poultry</b> (dEF2) <b>Fish</b> (dEF3)	0.1 ~ 4.0 kg	Microwave ware (Flat plate)	<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) Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 5-15 minutes. <b>Poultry</b> Whole chicken, Legs, Breasts, Turkey breasts(under 2.0kg) Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 20-30 minutes. <b>Fish</b> Fillets, Steaks, Whole fish, Sea foods Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 10-20 minutes.
<b>Bread</b> (dEF4)	0.1 ~ 0.5 kg	Paper towel or flat plate	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.

# Auto Cook

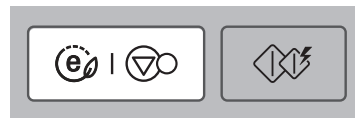
In the following example I will show you how to cook 0.5 kg of jacket potato.



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

CATEGORY	Press AUTO COOK
JACKET POTATO	<b>1</b> time
FRESH VEGETABLE	<b>2</b> times
FROZEN VEGETABLE	<b>3</b> times

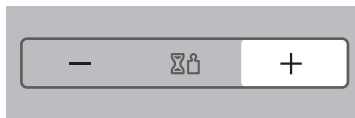
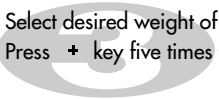
Press STOP/CLEAR.



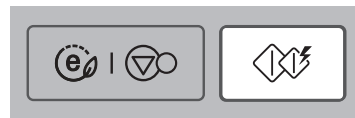
Press **AUTO COOK** one time.  
"AC-1" appears on the display.



Select desired weight of potato.  
Press **+** key five times to enter 0.5kg.



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	0.1 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

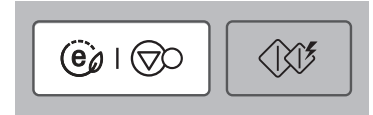
# Quick Defrost

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.



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** to select the **MEAT** defrosting programme.  
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.

## ***QUICK DEFROST GUIDE***

Use this function to defrost quickly for minced meat.

Remove the meat completely from its 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.

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

# More or Less Cooking

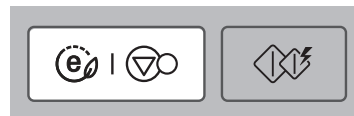
In the following example I will show you how to change the preset AUTO COOK programmes for a longer or shorter cooking time.



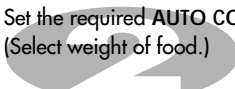
If you find that your food is over or undercooked when using the AUTO COOK or AUTO REHEAT programme, you can increase or decrease cooking time by pressing the + / - key.

When cooking without Auto function you can extend the cooking time at any point by pressing + / - key. There is no need to stop the cooking process.

Press **STOP/CLEAR**.



Set the required **AUTO COOK** programme.  
(Select weight of food.)

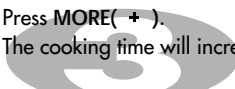


Press **START**.



Press **MORE(+)**.

The cooking time will increase by 10 seconds for each press of the key.



Press **LESS(-)**.

The cooking time will decrease by 10 seconds for each press of the key.





# 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 colored 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

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

### 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 this 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 bread 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 2.5 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. Food that is 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 sauce is 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 food 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 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.

# 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

	MS204 ***
Power Input	230 V AC /50Hz
Output	700 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency	2,450 MHz +/- 50MHz(Group 2/Class B)
Outside Dimension	455 mm(W) X 260mm(H) X 330mm(D)
Power Consumption Microwave	1000 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 used, in the form of electromagnetic 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.





# MANUAL DE INSTRUCCIONES

# MIKROVLNNÁ TROUBA

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

MS204\*\*\*  
(volitelné, zkontrolujte prosím specifikaci produktu)

ČESKY

# Bezpečnostní opatření

## Jak se vyvarovat případnému nadměrnému působení mikrovlnného záření

Bezpečnostní zařízení zabudované v mechanismu dvířek brání používání trouby, jsou-li dvířka otevřená. Toto zařízení při otevření dvířek automaticky vypne troubu. Otevřená dvířka mikrovlnné trouby představují nebezpečí, že bychom se mohli vystavit škodlivému působení mikrovlnného záření.

Je nadmíru důležité, aby nikdo neodborně nezasahoval do bezpečnostního zařízení ve dvířkách mikrovlnné trouby.

Nevkládejte žádné předměty mezi zadní stranu čela trouby a dvířka, na těsnicích plochách mezi dvířky a přední stranou trouby se nesmí shromažďovat zbytky jídla a čisticích prostředků.

Nepoužívejte troubu, je-li poškozená. Je zvláště důležité, aby se dvířka správně dovírala a (1) aby nebyla poškozena samotná dvířka, (2) aby nebyly zlomené nebo uvolněné závěsy a západky a (3) aby nebyly poškozeny hermetický uzávěr a těsnicí plochy dvířek.

Troubu smí seřizovat nebo opravovat jen školený servisní pracovník.

## Varování

**Dávejte prosím pozor, aby byl správně nastaven čas přípravy pokrmu, neboť překročení přípustné doby by mohlo mít za následek, že by se jídlo vznítilo a oheň by poškodil troubu.**

Při ohřívání tekutých pokrmů, např. polévek, omáček a nápojů může dojít k zahřátí až k bodu varu i bez toho, že by tekutina začala bublat. To může vést k náhlému překypění horké tekutiny. Aby se tomu zabránilo, je třeba učinit následující kroky:

1. Nepoužívat nádoby se strmými stěnami a úzkými hrdly.
2. Nepoužívat nádoby se strmými stěnami a úzkými hrdly.
3. Zamíchat tekutinu předtím, než se vloží do trouby a znovu po uplynutí zhruba poloviny ohřívací doby.
4. Po ohřátí ponechat chvíli tekutinu v troubě a potom ji znova opatrně zamíchat nebo jí potřást. Před konzumací je třeba zkontrolovat její teplotu, aby se zabránilo popálení (zvláště obsah dětských lahví a jídelních nádob).  
Zachovávat opatrnost při zacházení s nádobou.

## Varování

**Vždy ponechejte potraviny po přípravě v mikrovlnné troubě chvíli stát a před konzumací zkontrolujte jejich teplotu, zvláště co se týče obsahu dětských lahví a jídelních nádob.**



## Jak pracuje mikrovlnná trouba

Mikrovlny představují určitou formu energie, která je podobná rádiovým nebo televizním vlnám a obyčejnému dennímu světlu. Za normálních okolností se šíří volně atmosférou, až zmizí bez účinku ve vnějším prostoru. Ale součástí mikrovlnné trouby je tzv. magnetron, jenž je navržen tak, aby bylo možné energie mikrovln využít. Mikrovlnné záření vzniká v trubici magnetronu, který je napájen elektrinou.

Mikrovlny vstupují otvory uvnitř trouby do prostoru, v němž se připravují pokrmy. U spodu trouby je umístěn otočný talíř nebo táč. Mikrovlny nemohou procházet skrze kovové stěny trouby, ale mohou pronikat takovými materiály, jako je sklo, porcelán nebo papír, to jsou látky, z nichž se vyrábí nádobí, jehož užívání je v mikrovlnných troubách bezpečné.

Mikrovlny nádobí neohřívají, i když může být nakonec rozpálené od tepla, které vzniklo v jídle.

## *Velmi bezpečný spotřebič*

**Mikrovlnná trouba je jeden z nejbezpečnějších domácích spotřebičů. Otevrou-li se dvířka, trouba automaticky přestane vydávat mikrovlny. Jakmile mikrovlnné záření vnikne do pokrmu, přemění se zcela v teplo, přičemž v jídle, které jíte, nezůstává žádné „zbytkové“ záření, které by Vám mohlo ublížit.**

Bezpečnostní opatření	32
Obsah	33
Důležité bezpečnostní pokyny	34~38
Vybalení a instalace trouby	39~40
Nastavení hodin	41
Dětská pojistka	42
Úsporné vaření	43
Úrovně úsporného režimu	44
Dvoufázové vaření	45
Rychlý start	46
Automatické rozmrazování	47~48
Automatické vaření	49~50
Rychlé rozmrazování	51~52
<i>Delší nebo Kratší</i> vaření	53
Úspora energie	54
Nádobí bezpečné pro užívání v mikrovlnné troubě	55
Vlastnosti jídel a mikrovlnné vaření	56~57
Otázky a odpovědi	58
Technická specifikace	59

# 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, viz průvodce na straně 12.**
    - 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, ubrusky 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.**
- 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

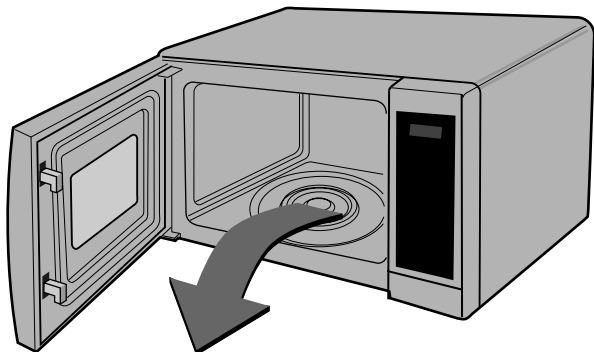
26. Je třeba dávat pozor, aby si děti se zařízením nehrály.
27. Zařízení nesmí být ovládáno externím časovačem nebo zvláštním ovladačem.
28. Používejte pouze takové kuchyňské náčiní a nádoby, které je vhodné do mikrovlnek.
29. Mikrovlnná trouba nesmí být umístěna do skříňky, pokud nebyla k tomu testována.
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.

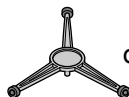
Pokyny uvedené na těchto dvou stránkách Vám umožní velmi rychle zjistit, zda Vaše trouba funguje správně. Věnujte prosím zvláštní pozornost poučení o tom, kde má být trouba umístěna. Při vybalování se přesvědčte, že jste vyjmuli veškeré příslušenství a odstranili obal. Zkontrolujte, jestli trouba nebyla poškozena během dodávky.

# Vybalení a instalace trouby

**1** Vybalte troubu a umístěte ji na rovný povrch.

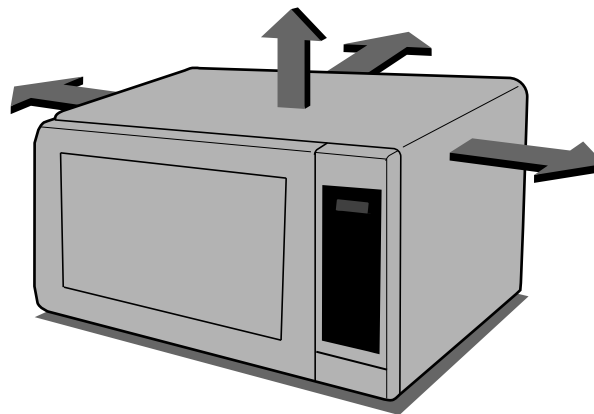


SKLENĚNÝ TÁČ



OTÁČIVÝ PODSTAVEC

**2** Položte troubu na místo, které si vyberete, do výšky min. 85 cm, a přesvědčte se, že nad ní zbývá nejméně 30 cm a za ní alespoň 10 cm, kvůli náležitému odvětrávání. Předek trouby by měl být přinejmenším 8 cm od okraje podlahy, aby se nemohla trouba převrhnout. Odsávání je umístěno na vrchu nebo po straně trouby. Brání-li něco jeho činnosti, může se trouba poškodit.



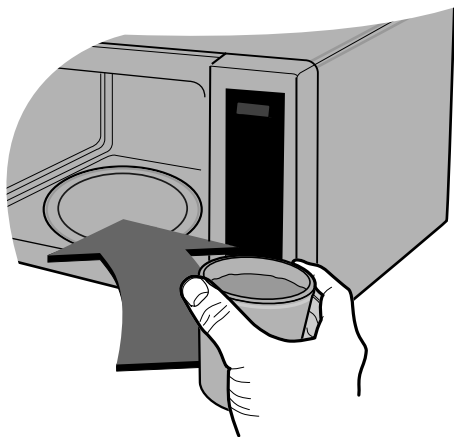
**TATO TROUBA BY SE NEMŮLA POUŽÍVAT PRO ÚSELY VEŘEJNÉHO STRAVOVÁNÍ**

**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 55.



**6** Stiskněte tlačítko **STOP** a zmáčkněte 1 krát za sebou tlačítko **START**, tím nastavíte dobu vaření na 30 sekund .



**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**



# Nastavení hodin

Na hodinách můžete nastavit dvanáctihodinový (anglosaský) cyklus, nebo cyklus čtyřadvacetihodinový (evropský).

Na následujícím příkladě Vám ukážeme, jak nastavit čas 14:35 při použití evropského způsobu. Přesvědčte se, že jste odstranili z trouby veškeré zbytky balení.



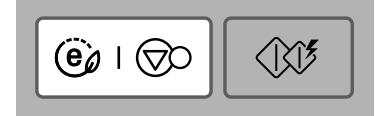
Když zapnete troubu poprvé nebo po výpadku elektrického proudu, pak se na displeji zobrazí '0'; budete muset hodiny znovu nastavit.

Budou-li hodiny (resp. displej) ukazovat nějaké podivné symboly, vytáhněte šňůru ze zásuvky, znovu ji zasuňte a nastavte hodiny.

Během nastavování hodin bude blikat dvojtečka. Po nastavení blikat přestane.

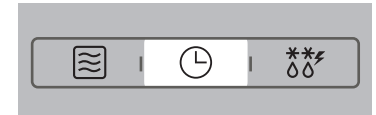
Ubezpečte se, že jste správně instalovali troubu podle pokynů uvedených výše v této příručce.

Stiskněte **STOP/NULOVÁNÍ**.



Stiskněte dvakrát **HODINY**.

(Chcete-li použít anglosaské nastavení, zmáčkněte **HODINY** jednou. Chcete-li změnit volbu po nastavení hodin, musíte odpojit troubu od sítě a znovu ji zapojit.)

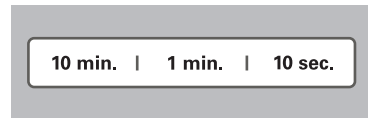


Stiskněte patnáctkrát **10 MIN**.

Stiskněte třikrát **1 MIN**.

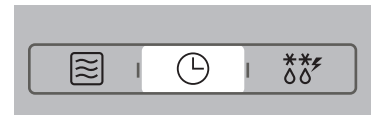
Stiskněte pětkrát **10 SEC**.

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



Stisknutím tlačítka **HODINY** nastavíte hodiny

Hodiny začnou odpočítávat čas.



# Dětská pojistka



Trouba je vybavena bezpečnostními prvky, které zabraňují jejímu nahodilému spuštění. Po nastavení dětské pojistky nejsou přístupné žádné funkce trouby a příprava pokrmů je znemožněna.

Bohužel, i tak může Vaše dítě otevřít dvířka trouby!

Stiskněte **STOP/NULOVÁNÍ**



Stiskněte a podržte **STOP/NULOVÁNÍ**, dokud se na displeji neobjeví „L“ a nezazní pípnutí.

Tím jste nastavili **DĚTSKOU POJISTKU**.

Pokud byly nastaveny hodiny, zmizí z displeje časový údaj.



„L“ zobrazené na displeji signalizuje nastavení **DĚTSKÉ POJISTKY**.



Dětskou pojistku vyřadíte z činnosti tím, že stisknete a podržíte **STOP/NULOVÁNÍ**, dokud „L“ nezmizí.

Poté uslyšíte pípnutí.



Na následujícím příkladě Vám ukážeme, jak za pět minut a třicet sekund připravíte nějaký pokrm, přičemž spotřebujete jen 80% elektrické energie.

# Úsporné vaření

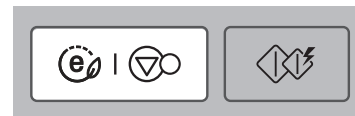


Trouba má pět stupňů nastavení výkonu. Automaticky je nastaven vysoký výkon, ale opakovaným stisknutím tlačítka **VÝKON** můžete zvolit jinou úroveň výkonu.

VÝKON	Stiskněte VÝKON	%
<b>VYSOKÁ</b>	<b>1</b> krát	100%(700W)
<b>MÍRNĚ VYŠŠÍ</b>	<b>2</b> krát	80%(560W)
<b>STŘEDNÍ</b>	<b>3</b> krát	60%(420W)
<b>MÍRNĚ NIŽŠÍ</b>	<b>4</b> krát	40%(280W)
<b>NIŽKÝ</b>	<b>5</b> krát	20%(140W)

1. Ubezpečte se, že jste správně instalovali troubu, podle pokynů uvedených výše v této příručce.

Stiskněte **STOP/NULOVÁNÍ**.



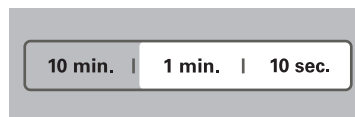
2. Stiskněte dvakrát **VÝKON**, čímž zvolíte 80% výkon.

Na displeji se objeví „560“.

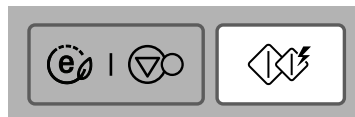


3. Stiskněte pětkrát **1 MIN.**

Stiskněte třikrát **10 SEC.**



4. Stiskněte **START**.



# Úrovně úsporného režimu

Mikrovlnná trouba má pět úrovní nastavení výkonu, což umožňuje nejvyšší rozmanitost při přípravě pokrmů a plnou kontrolu nad celým procesem.

Níže uvedená tabulka na příkladech uvádí, jak využít různých úrovní výkonu pro přípravu rozličných jídel a nápojů.

ÚROVEŇ VÝKONU	VÝKON	POUŽITÍ
VYSOKÁ	100% (700W)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vaření vody</li><li>• Pečení sekaného a mletého masa</li><li>• Vaření drůbeže, ryb a zeleniny</li><li>• Vaření křehkého masa</li></ul>
MÍRNĚ VYŠŠÍ	80% (560W)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Veškeré ohřívání</li><li>• Pečení masa a drůbeže</li><li>• Vaření hub a krabů</li><li>• Vaření pokrmů obsahujících sýr a vajíčka</li></ul>
STŘEDNÍ	60% (420W)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pečení koláčů</li><li>• Příprava vajíček</li><li>• Vaření pudinků a vaječná sedlina</li><li>• Vaření rýže, polévky</li></ul>
MÍRNĚ NIŽŠÍ	40% (280W)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rozpouštění másla a čokolády</li><li>• Vaření tužšího masa</li></ul>
NÍZKÝ	20% (140W)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Veškeré rozmrazování</li><li>• Změkčení másla a sýra</li><li>• Mírné rozmrazení zmrzliny</li><li>• Kynutí těsta</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 280W-ním výkonu.

# Dvoufázové vaření

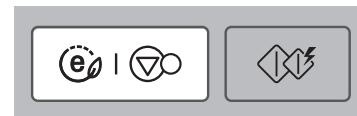


V průběhu dvoufázového vaření je možné dvířka mikrovlnné trouby otevřít a zkontrolovat stav potravin. Po zavření dvířek a opětovném zmáčknutí **START** průběh vaření v dané fázi bude pokračovat.

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

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

Stiskněte **STOP/NULOVÁNÍ**.

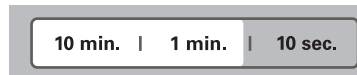
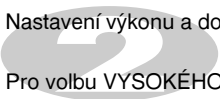


Nastavení výkonu a doby vaření **pro 1. fázi**.

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

Zmáčkněte jednou tlačítko **10 MIN.**

Zmáčkněte jednou tlačítko **1 MIN.**

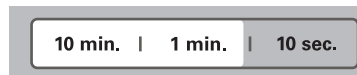
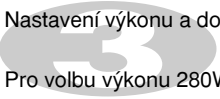


Nastavení výkonu a doby vaření **pro 2. fázi**.

Pro volbu výkonu 280W zmáčkněte 4-krát tlačítko **MICRO**.

Zmáčkněte 3-krát tlačítko **10 MIN.**

Zmáčkněte 5-krát tlačítko **1 MIN.**



Zmáčkněte **START**.



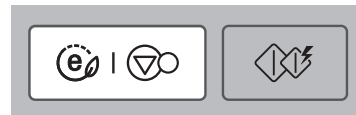
# Rychlý start

Následující příklad Vám předvede, jak nastavit dvě minuty vaření při vysokém výkonu.



Režim **RYCHLÉHO STARTU** umožňuje nastavovat třicetisekundové intervaly ohřívací doby při **VYSOKÉM** výkonu pomocí tlačítka **START**.

Stiskněte **STOP/NULOVÁNÍ**.

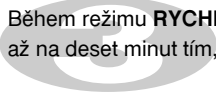


Čtyřikrát stiskněte **START**, čímž nastavíte dvě minuty ohřívací doby při **VYSOKÉM** výkonu.

Trouba začne pracovat dříve, než dokončíte čtvrté stisknutí.



Během režimu **RYCHLÉHO STARTU** můžete prodloužit ohřívací dobu až na deset minut tím, že opakovaně stisknete tlačítko **START**.



Pokrmy mají různou teplotu a hustotu. Lze jen doporučit, abychom si je před začátkem vaření pořádně prohlédli. Některá jídla by se neměla před přípravou zcela rozmrazovat, zvláště věnujte pozornost velkým kusům masa a kuřete. Například ryba se připravuje tak rychle, že je někdy lepší, když je na začátku tepelné úpravy ještě mírně zmrazená. Program CHLĚB a PEČIVO se hodí pro rozmrazování menšího pečiva jako jsou rohlíky nebo malé bochníčky chleba. Ty vyžadují delší čas, aby se rozmrazil i jejich prostředek. Na následujícím příkladě Vám ukážeme, jak rozmrazit 1,4 kg zmrazené drůbeže.

# Automatické rozmrazování

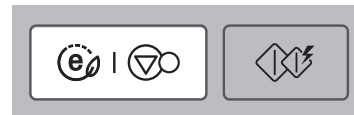


Trouba má čtyři nastavení rozmrazování: **MASO, DRŮBEŽ, RYBY A PEČIVO**; každý typ rozmrazování má různé nastavení výkonu. Tohoto nastavení docílíme tím, že opakovaně stiskneme tlačítko **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ**.

Typ pokrmu	Stiskněte ROZMRAZOVÁNÍ	
<b>MASO</b>	<b>1</b>	krát
<b>DRŮBEŽ</b>	<b>2</b>	krát
<b>RYBY</b>	<b>3</b>	krát
<b>CHLĚB A PEČIVO</b>	<b>4</b>	krát

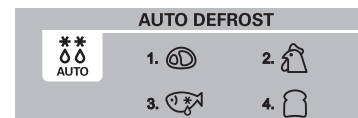
Stiskněte **STOP/NULOVÁNÍ**.

Zvažte pokrm, který budete rozmrazovat. Ubezpečte se, že jste odstranili všechny kovové součásti obalu, poté vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.



Stiskněte dvakrát **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ**, čímž zvolíte program rozmrazování **DRŮBEŽE**.

Na displeji se objeví „dEF2“.



Zadejte hmotnost zmrazené potraviny, kterou chcete rozmrazit.

Pro zadání hmotnosti 1,4 Kg zmáčkněte čtrnáctkrát tlačítko + .



Stiskněte **START**.



Během rozmrazování trouba zapípá, po tomto signálu otevřete dvířka, oddělte částečně odmražené kousky a pokrm obraťte, aby se jídlo rozmrazilo rovnoměrně. Odstraňte všechny části, které už jsou rozmrazené, nebo je zakryjte, aby se rozmrazovaly povlnněji. Pak zavřete dvířka a pokračujte v rozmrazování stisknutím tlačítka **START**.

**I po zaznění zvukového signálu trouba nepřestává rozmrazovat, dokud neotevřete dvířka.**

## AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ – TYPICKÉ POUŽITÍ

ROZMRAZOVACÍ REŽIM	TYP POKRMU		MIN./MAX. HMOTNOST	
<b>1. MASO</b> (dEF1)	<b>Hovězí</b>	Sekané a mleté maso, steaky, hovězí plátky, kostky na guláš, svičková, maso určené k dušení, kýta, karbanátky.	0,1/4,0 kg	
<b>Jehněčí</b>	Řízky a kotlety (2,5 cm silné), rolády a závitky.	<b>Vepřové</b>		Řízky a kotlety (1,2 cm silné), žebírka, rolády a závitky, klobásy.
<b>Telecí</b>	Řízky a kotlety (450 g, 1,2 cm silné).			
<b>2. DRŮBEŽ</b> (dEF2)	<b>Kuře</b>	Celé (do 2 kg), vykostěné řízky z prsíček, stehna.		0,1/4,0 kg
<b>Krocán</b>	Prsa (do 2,5 kg).			
<b>3. RYBY</b> (dEF3)	<b>Ryby</b>	Filé, řízky, celé.	0,1/4,0 kg	
<b>Krabi</b>	Krabí maso, humři, garnáti, ústřice.			
<b>4. CHLÉB A PEČIVO</b> (dEF4)	Krajíce tmavého a světlého chleba, světlé a tmavé pečivo, bagety, francouzské pečivo.		0,1/0,5 kg	

- Výhodou automatického rozmrazování je samočinné nastavení a ovládní rozmrazovacího procesu, ale, stejně jako u běžného rozmrazování, musíte rozmrazovaný pokrm během rozmrazování alespoň jednou zkontrolovat.
- Aby při rozmrazování nedošlo k nějakým problémům, vybalte ryby, kraby, maso a drůbež z papírového nebo umělohmotného balení. Jinak by obal zadržoval páru a šťávu uvolněnou z pokrmu a ten by se mohl na povrchu začít vařit.
- Vložte pokrm do mělké skleněné pečicí misky, abyste zachytili vodu a tuk.
- Když vyjmete pokrm z trouby, měl by být uprostřed ještě poněkud studený.
- Je-li obtížné sundat z pokrmu obal, rozmrazujte ho i s obalem asi čtvrtinu celkové rozmrazovací doby, jež se zobrazuje na displeji na začátku rozmrazovacího cyklu. Potom vyjměte pokrm z trouby a odstraňte obal.
- Krajíce chleba proložte záhyby utěrky nebo plátna, rohlíky je dobré před rozmrazováním rozpůlit.





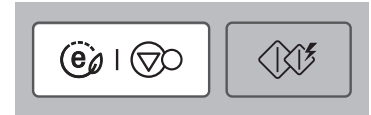
# Automatické vaření

Na následujícím příkladu Vám ukážeme, jak uvařit 0,5 kg brambor ve slupce.

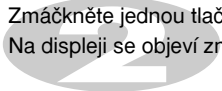


Funkce **AUTO COOK**  
**(AUTOMATICKÉ VAŘENÍ)** vám  
umožní jednoduchým způsobem uvařit  
většinu vašich oblíbených jídel volbou  
druhu potraviny a zadáním hmotnosti  
této potraviny pomocí tlačítek **+** / **-** .

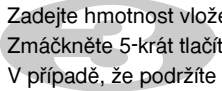
Zmáčkněte **STOP/CLEAR**.



Zmáčkněte jednou tlačítko **AUTO COOK**.  
Na displeji se objeví znak „Ac-1“.



Zadejte hmotnost vložených brambor.  
Zmáčkněte 5-krát tlačítko **-** a tím zadáte hmotnost 0,5 kg.  
V případě, že podržíte tlačítko **+** / **-** zmáčknuté, pak nastavovaná  
hmotnost potraviny bude růst/klesat mnohem rychleji.



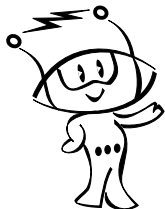
Zmáčkněte **START**.



<b>DRUH JÍDLA</b>	<b>TEPLOTA SUROVIN</b>	<b>NÁDOBA</b>	<b>HMOTNOST</b>	<b>POKYNY</b>
<b>BRAMBORY VE SLUPCE</b> (Ac-1)	Pokožová teplota	Skleněný talíř	0,1 - 1,0 kg	Umyjte a osušte brambory. Propíchejte brambory několikrát vidličkou. Položte brambory do středu skleněného talíře na tři papírové ubrousky. Po uvaření nechejte stát 5 minut.
<b>SYROVÁ ZELENINA</b> (Ac-2)	Pokožová teplota	Skleněný talíř	0,2 - 0,8 kg	Vložte zeleninu do dostatečně veliké nádoby, která je vhodná do mikrovlnné trouby. Přidejte 30 ml vody na 0,2 kg zeleniny. Po uvaření nechejte stát 5 minut.
<b>MRAŽENÁ ZELENINA</b> (Ac-3)	Mražené	Skleněný talíř	0,2 - 0,8 kg	Vložte zeleninu do dostatečně veliké nádoby, která je vhodná do mikrovlnné trouby. Přidejte 30 ml vody na 0,2 kg zeleniny. Nádobu zakryjte a položte ji do středu skleněného talíře. Po uvaření nechejte stát 5 minut.

Tuto funkci používejte 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.

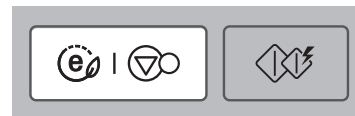
# Rychlé rozmrazování



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

Zmáčkněte **STOP/CLEAR**.

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



Zmáčkněte tlačítko **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 misky 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.



Na následujícím příkladu Vám ukážeme jak se dá zkrátit nebo prodloužit přednastavená doba vaření v programu **AUTO COOK** (AUTOMATICKÉ VAŘENÍ).

## Delší (+) nebo Kratší (-) vaření

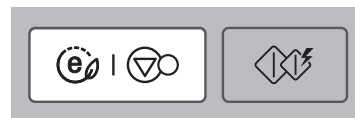


Pokud se Vám zdá, že potraviny při používání programu **AUTO COOK** jsou převařené nebo nedovařené, pak můžete prodloužit nebo zkrátit dobu vaření pomocí tlačítek **+ / -**.

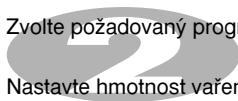
Ať už používáte funkci manuálního nebo automatického nastavení parametrů vaření, vždy můžete v kterékoliv chvíli zmáčknutím tlačítek **+ / -** prodloužit či zkrátit dobu vaření.

Nemusíte přerušit probíhající vaření ve mikrovlnné troubě.

Zmáčkněte tlačítko **STOP/CLEAR**.



Zvolte požadovaný program **AUTO COOK**.



Nastavte hmotnost vařených potravin.

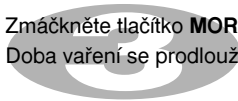


Zmáčkněte tlačítko **START**.



Zmáčkněte tlačítko **MORE (VÍCE) +**.

Doba vaření se prodlouží o 10 vteřin při každém zmáčknutí.



Zmáčkněte tlačítko **LESS (MÉNĚ) -**.

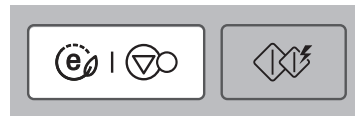
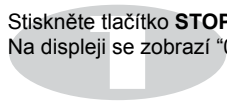
Doba vaření se zkrátí o 10 vteřin při každém zmáčknutí.

# Úspora energie

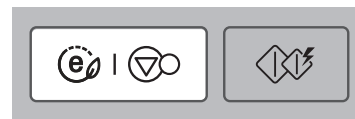
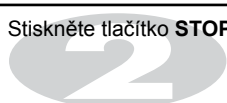


Funkce **ECO ON** slouží k úspoře energie vypínáním displeje. Displej se rovněž vypne, jestliže zařízení není používáno déle než 5 minut.

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



Stiskněte tlačítko **STOP/CLEAR (ECO ON)**.



Stiskněte jakékoliv tlačítko a zapněte znovu displej.



# Nádobí bezpečné pro užívání v mikrovlnné troubě

## **Nikdy v mikrovlnné troubě nepoužívejte kovové nádobí nebo nádobí, které je lemováno nebo zdobeno kovem**

Mikrovlny nemohou pronikat kovem. Odrážejí se od každého kovového předmětu v troubě a způsobují elektrický oblouk, děsivý jev, který připomíná blesk.

Většinu nekovového nádobí odolného teple můžete ve Vaší mikrovlnné troubě bezpečně používat. Avšak některé nádoby mohou obsahovat materiály, které je činí nevhodnými pro mikrovlnné vaření. Máte-li o nějakém nádobí pochybnosti, existuje jednoduchý způsob, jak zjistit, zdali může být použito v mikrovlnné troubě.

Vložte dotyčné nádobí do mikrovlnné trouby vedle skleněného kalíšku nebo poháru naplněného vodou. Ohřívejte po jednu minutu při VYSOKÉM výkonu. Je-li voda ohřátá, a nádobí zůstalo na omak chladné, lze je v troubě bezpečně používat. Avšak, jestliže voda zůstala chladná, ale nádobí se rozehrálo, pak byly mikrovlny pohlceny nádobím a to není pro použití v mikrovlnné troubě bezpečné. Zřejmě máte už teď v kuchyni po ruce mnoho věcí, které mohou být využity při mikrovlnné přípravě pokrmů. Stačí si projít následující seznam.

## **Jídelní talíře, misky a podnosy**

Mnoho druhů talířů, misek a podnosů lze užívat bezpečně. V případě pochybností si přečtěte dokumentaci od výrobce nebo proveďte mikrovlnný test.

## **Skleněné nádobí**

Varné skleněné nádoby jsou z hlediska použití v mikrovlnné troubě bezpečné. To zahrnuje všechny značky temperovaného skleněného nádobí. Nicméně, nepoužívejte křehké nádoby, jako číše a vinné skleničky, protože by mohly při ohřívání prasknout.

## **Plastové misky**

Mohou se použít k rychlému ohřátí jídla. Ale neměly by se používat pro jídla, která vyžadují delší čas pobytu v troubě, jelikož horký pokrm by případně mohl zdeformovat nebo roztavit plastovou nádobu.

## **Papír**

Papírové talíře a nádoby jsou vhodné a bezpečné pro použití v mikrovlnné troubě, je-li ohřívací doba krátká a pokrmy neobsahují příliš mnoho tuku nebo vody. Papírové ubrusy jsou velmi užitečné při balení jídel a hodí se k výstelce pečicích misek, ve kterých se připravují tučné potraviny, jako např. slanina. Vyvarujte se běžnému použití výrobků z barevného papíru, neboť barva může pouštět. Některé výrobky z recyklovaného papíru mohou obsahovat příměsi, které při použití v mikrovlnné troubě mohou zapříčinit elektrický oblouk, nebo mohou vzplanout.

## **Plastové varné sáčky**

Jedním z nejdůležitějších prvků při mikrovlnném vaření je míchání. Při běžném vaření se jídla míchají, aby se promísila. Při přípravě pomocí mikrovln se pokrmy míchají, aby se rovnoměrně prohřály. Vždy míchejte ve směru z vnějšíku doprostřed, poněvadž povrch pokrmu se zahřívá nejdříve.

## **Plastové nádobí pro mikrovlnné trouby**

Dostupné je množství nádob určených pro mikrovlnné trouby, nejrůznějších tvarů a velikostí. Většinou však asi použijete věci, které už máte, než abyste investovali do nového vybavení kuchyně.

## **Hrnčířské výrobky, kamenina a keramika**

Tyto materiály jsou většinou pro použití v mikrovlnné troubě vhodné, ale měly by se podrobit mikrovlnnému testu.

## **Varování**

**Některé kusy nádobí, které obsahují vysoký podíl olova nebo železa, nejsou vhodné k použití jako nádobí pro mikrovlnné trouby.**

**Nádobí musí být podrobeno testu, zda se hodí k použití v mikrovlnné troubě.**

# Vlastnosti jídel

## a mikrovlnné vaření

### Dohled nad přípravou

Předpisy v této příručce jsou formulovány velice pečlivě, ale úspěch při jejich přípravě závisí na tom, jakou pozornost budete při vaření pokrmu věnovat. Vždycky pokrm při přípravě sledujte. Mikrovlnná trouba je vybavena osvětlením, které se automaticky zapne, je-li trouba v činnosti, takže vidíte dovnitř a můžete kontrolovat změny stavu pokrmu. Pokyny uvedené v předpisech týkající se manipulace s pokrmem, míchání a tak podobně, je třeba považovat za minimum, které by se mělo dodržovat. Zdá-li se Vám, že se pokrm nepřipravuje rovnoměrně, tak jednoduše proveďte potřebné úpravy, které budete považovat za vhodné, aby se problém napravil.

### Faktory ovlivňující dobu ohřevu v mikrovlnné troubě

Na dobu ohřevu má vliv mnoho faktorů. Teplota jednotlivých ingrediencí (složek) použitých v předpisu má velký význam pro stanovení ohřívací doby. Například dort dělaný z ledové studené másla, mléka a vajec se bude péci podstatně déle, než když mají ingredience pokojovou teplotu. Obecně vzato, někdy se Vám bude zdát, že při dolní hranici rozsahu ohřívací doby je pokrm nedovařený či nedopečený a budete ho chtít připravovat po delší dobu, než je maximální daná, podle toho, jak to máte raději. Určujícím principem v této příručce je být umírněný při stanovování doby přípravy. Protože spálené jídlo je jednou pro vždy zkažené. Některé předpisy, zvláště ty, které se týkají chleba a pečiva, koláčů, dortů a vaječných krémů a pudinků, doporučují, aby se pokrm vyndal z trouby mírně nedodělaný. To není omyl. Když ponecháme pokrm stát, obvykle zakrýtý, pokrm dojde mimo troubu, poněvadž teplo, které bylo zachyceno vnějším pokrmu se šíří postupně do vnitřku. Pokud je pokrm ponechán v troubě, až je celý propečený nebo provařený, bude vnější povrch přepečený či převařený nebo dokonce spálený. Postupně budete nabývat lepšího a lepšího odhadu jak ohřívací doby, tak doby stání pro různé druhy pokrmů.

### Hustota pokrmu

Příprava lehkých, poréznych pokrmů, jako jsou koláče a chleba, probíhá daleko rychleji, než příprava těžkých, hutných pokrmů, jako jsou pečeně, nebo než příprava jídel v rendlíku. Při mikrovlnné přípravě poréznych pokrmů je třeba dávat pozor, aby se povrch nevysušil a nezkrěhl.

### Rozměry pokrmu

Výše položené části pokrmů, zvláště pečení, se připravují rychleji, než níže položené. Proto je rozumné rozměrnější pokrmy během přípravy, někdy i několikrát, obrátit.

### Obsah vody

Jelikož teplo vytvořené mikrovlnami má za následek vypařování vody obsažené v pokrmu, měla by se relativně suché pokrmy jako jsou pečeně a některé druhy zeleniny před přípravou buď navlhčit nebo zakrýt, aby se zadržela vlhkost.

### Obsah tuku a kosti

Kosti vedou teplo a tuk se zahřívá rychleji než maso. Je třeba dávat pozor při přípravě kusů masa s kostmi nebo tučných mas, aby se připravovaly rovnoměrně a nepřepeklly se.

### Množství pokrmu

Intenzita mikrovlnného záření v troubě, laicky řečeno počet mikrovln v troubě, nezávisí na množství jídla, které se připravuje. Z toho vyplývá, že čím větší množství pokrmu vložíte do trouby, tím delší bude čas přípravy. Pamatujte si, že ohřívací dobu je třeba při přípravě polovičního množství pokrmu, než je uvedeno v předpise, zkrátit minimálně o jednu třetinu.

### Tvar pokrmu

Mikrovlny vnikají do pokrmu do hloubky pouze asi 2,5 cm, tepelná úprava vnitřních částí rozměrnějších pokrmů je způsobena teplem, které se šíří z vnějších částí do vnitřku. Mikrovlnným zářením se tepelně upravuje pouze vnější povrch pokrmu, zbytek je zahříván vedením tepla. Nejhorší možný tvar pro přípravu v mikrovlnné troubě je tlustý čtvercový kus resp. kostka. Předtím, než se teplo vůbec dostane do vnitřku, budou se rohy dlouho pražit. Naopak příprava zaoblených, nepřilíš rozměrných pokrmů a jídel prstencovitého tvaru bývá v mikrovlnné troubě bez problémů.

### Zakrýtí pokrmu

Zakrýtí pokrmu zachycuje teplo a páru, což způsobuje, že příprava pokrmu probíhá rychleji. Pro zakrývání pokrmů používejte pokličky nebo mikrotén pro mikrovlnné vaření, u kterého přeložíte rohy, aby nepraskl.

### Pečení dozlatova

Maso a drůbež, které se připravují po dobu patnácti minut či více, se zbarví ve vlastní šťávě mírně dohněda. Pokrm, který se dělá kratší dobu, je možné kvůli dosažení podobného vábného zbarvení potřít např. worcesterskou, sojovou nebo grilovací omáčkou. Jelikož množství omáčky, která se přidává kvůli zbarvení, je poměrně malé, původní chuť a vůně dle předpisu se tím nezmění.

### Použití pergamenového nebo svačinového papíru

Pergamenový či svačinový papír velmi účinně zabraňuje rozstříku tuku a napomáhá udržení tepla v pokrmu. Ale protože je zakrýtí tímto papírem volnější než pokličkou či mikroténem, může se jídlo mírně vysušit.

### Umístění a uspořádání v troubě

Pokrmy, které jsou tvořeny jednotlivými částmi, jako např. pečeně brambory, malé koláčky nebo zapékané předkrmy, se zahřívají rovnoměrněji, jsou-li umístěny ve stejných vzdálenostech od sebe, nejlépe do kruhu. Nikdy je nepokládejte na sebe.



# Vlastnosti jídel

## a mikrovlnné vaření

### Míchání

Míchání je při vaření v mikrovlnné troubě jeden z nejvýznamnějších postupů. Při běžném vaření se pokrm míchá, aby se promísil. Při mikrovlnné přípravě se pokrm míchá, aby se dosáhlo rovnoměrného rozdělení tepla. Vždycky míchejte ve směru z vnějšíku ke středu pokrmu, jelikož povrch pokrmu se zahřívá nejdříve.

### Obraceni

Velké, rozměrné pokrmy, jako je např. pečeně nebo celé kuře, je třeba obracet, aby se horní a dolní část propekla rovnoměrně. Neuškodí rovněž obracet i díly kuřete, řízky a kotlety.

### Silnější porce dáváme spíše k vnějšímu okraji pekáčku

Jelikož se mikrovlny soustřeďují ve vnějších částech pokrmů, je rozumné dávat silnější porce masa, drůbeže nebo ryb ke vnějšímu okraji pekáčku. V tom případě obdrží silnější porce nejvíce energie mikrovlnného záření a pokrm se bude připravovat rovnoměrně.

### Odstínění

Na rohy nebo okraje pokrmů, které mají čtvercový tvar nebo tvar rovnoběžníku je možné umístit proužky aluminiové (hliníkové) fólie, např. alobalu, která brání průchodu mikrovln, čímž se zabrání spálení těchto částí. Nepoužívejte jí příliš mnoho a zajistěte, aby byla upevněna k misce, jinak by mohla způsobit v troubě elektrický oblouk.

### Vyvýšená podložka

Rozměrnější nebo hutnější pokrmy je možné umístit na vyvýšenou podložku tak, aby mohly být mikrovlny pohlcovány i dolní a střední částí pokrmu.

### Propichování

Pokrmy, které mají slupku, skořápku, jsou ve střívku nebo v bláně, pravděpodobně v troubě puknou, pokud je před přípravou nepropíchnete. Patří sem např. vajíčka, mlži, škeble a ústřice a celé ovoce či zelenina.

### Jak zkoušet, jestli je už uvařeno

V mikrovlnné troubě se pokrmy připravují velmi rychle, často je třeba vyzkoušet, jestli už je hotovo. Některé pokrmy se ponechávají v troubě, dokud nejsou úplně upravené, ale většina jídel, např. maso a drůbež, se vyndává z trouby mírně nedodělaná a jídlo dojde během doby, kdy se nechá stát. Vnitřní teplota pokrmu během doby stání vzroste o tři až osm stupňů.

### Doba stání

Pokrmy se poté, co byly vyjmuty z mikrovlnné trouby, nechávají stát obvykle tři až deset minut. Je zvykem je během doby stání zakrýt, aby se udrželo teplo, ledaže by se měly trochu zbavit vlhkosti (např. některé koláče nebo sušenky). Stání napomáhá dokončení přípravy pokrmu a taktéž přispívá k rozvinutí a vyladění chuti a vůně.

## Jak čistit troubu

### 1. Udržujte vnitřek trouby v čistotě

Nabryndané jídlo a rozlité tekutiny ulpívají na stěnách trouby a mezi těsníci plochami dvířek. Je dobré je vytřít okamžitě. Drošky a loužičky pohlcejí mikrovlnné záření a prodlužují čas přípravy. K vytření drobků uvízlých mezi dvířky a rámem trouby použijte navlhčenou utěrku. Je důležité udržovat tato místa v čistotě, aby se zajistila hermetičnost těsnění. Mastné skvrny odstraňte utěrkou navlhčenou vodou s nějakým odmašťovacím kuchyňským prostředkem, potom místo opláchněte a osušte. Nepoužívejte hrubé a agresivní čisticí prostředky. Skleněný táč je možné umývat ve dřezu.

### 2. Udržujte vnějšek trouby v čistotě

Vnější části trouby očistěte nějakým vhodným kuchyňským čisticím prostředkem, potom omyjte čistou vodou a osušte měkkou utěrkou nebo papírovým ubrouskem. Voda se nesmí dostat do ventilačních otvorů, aby se předešlo poškození funkčních částí trouby. Před čištěním ovládacího panelu otevřete dvířka, abyste zamezili náhodnému spuštění, otřete ho nejdříve vlhkým hadříkem a potom osušte. Po vyčištění stiskněte tlačítko STOP.

3. Jestliže se uvnitř trouby nebo okolo vnější strany dvířek shromažďuje pára, vytřete danou část měkkým hadříkem. K tomu může dojít, jestliže trouba pracuje v prostředí s velkou vlhkostí vzduchu a v žádném případě to neznačí špatnou funkci spotřebiče.
4. Dvířka a jejich těsnění je třeba udržovat čisté. Používejte pouze teplou vodu s kuchyňským čisticím prostředkem, opláchněte a důkladně osušte. **NEPOUŽÍVEJTE ODÍRAJÍCÍ, ABRAZIVNÍ LÁTKY A POTŘEB Y, JAKO JSOU ČISTICÍ PRÁŠKY NEBO DRÁTĚNKY A HOUBY NA NÁDOBÍ.** Kovové části se snadněji udržují, jsou-li často otírány vlhkým hadříkem.

# Otázky a odpovědi

## **Otázka: Co se stalo, když světlo v troubě nesvítí?**

Odpověď: To že v troubě nesvítí světlo, může mít několik příčin.  
Je špatná žárovka.  
Dvířka nejsou zavřena.

## **Otázka: Prochází mikrovlny průhledným okénkem ve dvířkách trouby?**

Odpověď: Nikoliv. Průzor, resp. okénko, je uzpůsoben tak, aby propouštěl světlo, ale ne mikrovlnné záření.

## **Otázka: Proč zazní pípnutí, když se dotknu ovládacího panelu?**

Odpověď: Pípnutí značí, že je správně vloženo zadání nastavení.

## **Otázka: Poškodí se mikrovlnná trouba, když pracuje prázdná?**

Odpověď: Ano. Nikdy neprovozujte troubu, je-li prázdná, nebo bez skleněného tácu.

## **Otázka: Proč vejce občas puknou?**

Odpověď: Při vaření, smažení či pečení vajec, i bez skořápky, může někdy vyprsknout pára, která se vytvoří pod blánou žloutku. Abyste tomu zabránili, stačí před přípravou žloutek propíchnout. Nikdy nepoužívejte mikrovlnnou přípravu u vajec ve skořápce.

## **Otázka: Proč se má po mikrovlnném vaření nechat pokrm chvíli stát?**

Odpověď: Když se ukončí příprava v mikrovlnné troubě, tepelná úprava během stání probíhá dál, čímž se zajistí rovnoměrné zpracování pokrmu. Délka stání závisí na hutnosti pokrmu.

## **Otázka: Je možné v mikrovlnné troubě pražit kukuřici?**

Odpověď: Ano, pokud aplikujete jeden z následujících postupů:

1. Užijete speciálního nádobí, vyvinutého k pražení kukuřice v mikrovlnné troubě.
  2. Použijete předem upravené kukuřice, určené k mikrovlnné přípravě, a dodržíte doporučenou dobu ohřevu a hodnotu výkonu trouby, které zajistí přiměřený výsledek.
- DODRŽUJTE PŘESNĚ POKYNY, KTERÉ UDÁVÁ KAŽDÝ VÝROBCE PRO SVŮJ POLOTOVAR PRAŽENÉ KUKUŘICE. PŘI PRAŽENÍ NEPŘESTÁVEJTE DÁVAT POZOR NA TROUBU. JESTLIŽE SE NEPODAŘÍ KUKUŘICI UPRAŽIT BĚHEM DOPORUČENÉ DOBY, PŘÍPRAVU PŘERUŠTE. KUKUŘICE BY SE MOHLA SPÁLIT A VZPLANOUT.**

## **VAROVÁNÍ**

**PŘI PRAŽENÍ KUKUŘICE NIKDY NEPOUŽÍVEJTE HNĚDÉ PAPIROVÉ PYTLÍKY. NEPOKOUŠEJTE SE UPRAŽIT ZRNA, KTERÁ ZBYLA.**

## **Otázka: Proč trouba vřdycky nevaří tak rychle, jak tvrdí má kuchařka?**

Odpověď: Přesvědčte se, zda jste postupovali správně podle pokynů ve Vaší kuchařské knize a pokuste se zjistit, co by mohlo způsobit změny ohřívací doby. Doba přípravy a nastavení výkonu trouby uvedené v kuchařce jsou orientační hodnoty zvolené tak, aby se vyloučilo spálení pokrmu, problém, se kterým se můžeme při mikrovlnné přípravě setkat nejčastěji. Změny co do velikosti, tvaru, hmotnosti a rozměrů pokrmu, si mohou vyžádat prodloužení doby přípravy. Spolu s návody v kuchařce použijte vlastního úsudku, tak jak to nakonec činíte, vaříte-li běžným způsobem.

# Technická specifikace

## Technická specifikace

MS204 * * *	
Síťové napětí / frekvence	230 V ~/50 Hz
Výkon	700W (dle IEC60705)
Frekvence mikrovln	2450 MHz +/- 50 MHz (skupina 2/třída B)
Vnější rozměry	455 mm (šířka) x 260 mm (výška) x 330 mm (hloubka)
Spotřeba	1000 wattů

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.

<Czech>

### **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 RÚRAGRIL

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

MS204\*\*\*

(voliteľné, skontrolujte prosím špecifikácie produktu)

SLOVENSKÝ

# Bezpečnostné pokyny

## Pokyny na zabránenie vystavenia 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 ku škodlivému pôsobeniu mikrovlnnej energie pri jej úniku na prítomné osoby.

Nesnažte sa akýmkoľvek spôsobom manipulovať s dverovým 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, keď je poškodená. Je veľmi dôležité, aby dvierka rúry riadne doliehali a nasledujúce časti boli bez poškodenia: (1) dvierka (záhyby), (2) dverové závesy a západy zámok (nesmú byť zlomené alebo uvoľnené), (3) tesnenia 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, pretože príliš dlhá doba ohrevu môže spôsobiť vznietenie POTRAVÍN a následné poškodenie rúry.**

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

1. Nepoužívajte vysoké nádoby s úzkym hrdlom.
2. Tekutiny neprehrievajte.
3. Pred vložením nádoby do rúry premiešajte tekutinu a potom ju premiešajte ešte raz asi v polovici celkovej doby ohrevu.
4. Po ohreve tekutinu nechajte ešte krátku dobu v rúre, znova ju opatrne zamiešajte alebo s ňou zatrepťe (zvlášť pri kojeneckých fľašiach a nádobách s detskou výživou) a skontrolujte teplotu pred konzumáciou, aby nedošlo k opareniu (zvlášť pri kojeneckých fľašiach a nádobách 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 pri kojeneckých fľašiach a nádobách 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 účinku. 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 otvoria, generovanie mikrovln sa automaticky zastaví. V priebehu ohrevu potravín sa mikrovlnná energia úplne premení na teplo. Žiadny škodlivý "zvyšok" mikrovln nikdy nezostáva v pokrme a nemôže poškodiť vaše zdravie pri konzumácii týchto potravín.

<b>Bezpečnostné pokyny</b>	62
<b>Obsah</b>	63
<b>Dôležité bezpečnostné pokyny</b>	64 ~ 68
<b>Vybalenie a inštalácia</b>	69 ~ 70
<b>Nastavenie hodín</b>	71
<b>Detská poistka</b>	72
<b>Úsporné varenie</b>	73
<b>Úrovne výkonu mikrovln</b>	74
<b>Dvojfázové varenie</b>	75
<b>Rýchly štart</b>	+6
<b>ü Yff] `YbYf[ JY</b>	7+
<b>Automatické rozmrazovanie</b>	+, ~ +
<b>Automatické varenie</b>	, \$ ~ , %
<b>Rýchle rozmrazovanie</b>	, & ~ , '
<b>Dlhšie alebo kratšie varenie</b>	, (
<b>Riad vhodný pre mikrovlnnú rúru</b>	, )
<b>Charakteristika potravín a varenie v mikrovlnnej rúre</b>	, * ~ , 7
<b>Otázky a odpovede</b>	, ,
<b>Technické údaje</b>	, -

# 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, ovládaci 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 náhlým 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.**
- 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; pozrite si stranu 12 príručky.**
  - Nesprávne použitie by mohlo viesť k poškodeniu rúry a príslušenstva alebo by mohlo roznietiť iskra 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 usadzovali 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 zatrate 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.



## 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.

# Dôležité bezpečnostné pokyny

## 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.

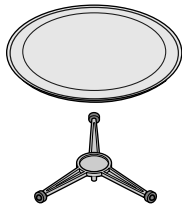
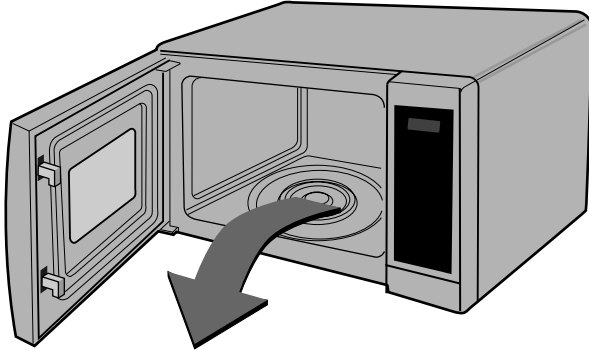
## UPOZORNENIE

- 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.**

# Vybalenie a inštalácia

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

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



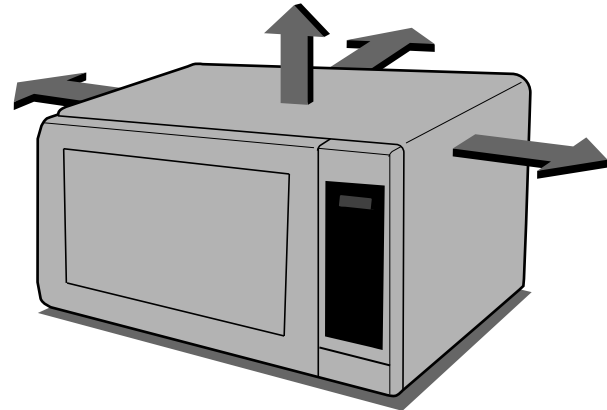
**SKLEENÝ TANIER**

**ROTAČNÁ PODPERA**

- 2** Umiestite rúru na zvolené vodorovné miesto s minimálnou svetlou výškou

85 cm, ale presvedčte sa, že nad rúrou zostane aspoň 30 cm a za ňou aspoň 10 cm voľný priestor pre zaistenie náležitého vetrania. Čelná strana musí byť aspoň 8 cm od hrany dosky, na ktorej je rúra umiestená, aby nedochádzalo k náhodnému dotknutiu horúcej rúry.

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

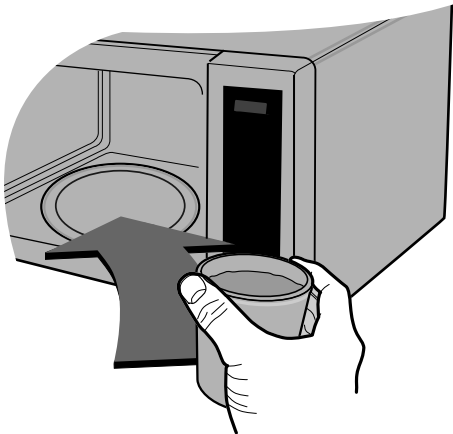


**TÁTO MIKROVLNNÁ RÚRA SA NESMIE POUŽÍVAŤ PRE ÚČELY  
KOMERČNÉHO STRAVOVANIA.**

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

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

- 5** Do pohára **vhodného pre mikrovlnnú rúru** nalejte asi 300 ml vody. Položte pohár s vodou na **SKLENENÝ TANIER** a uzavrite dverka rúry. **Pokiaľ si nie ste istí, aký pohár smiete používať, prečítajte si informácie na strane 11 ě**



- 6** Stlačte tlačidlo **STOP** a stlačte 1 krát za sebou tlačidlo **ŠTART**, tým nastavíte dobu varenia na 30 sekúnd.



- 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.**



**TERAZ MÁTE INŠTALÁCIU RÚRY UKONČENÚ**

# Nastavenie hodín

Môžete nastaviť buď 12 hodinový alebo 24 hodinový čas.  
V nasledujúcom príklade vám ukážem, ako nastaviť čas na 14:35, keď používate 24 hodinový čas.  
Presvedčte sa, že ste odstránili všetok baliaci materiál z rúry.



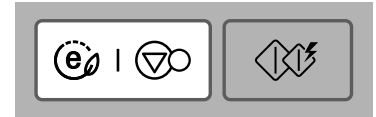
Keď je vaša rúra po prvýkrát zapojená alebo keď sa napájanie obnoví po výpadku elektriny, tak sa na displeji zobrazí „0“; budete musieť vynulovať hodiny.

Ak hodiny (alebo displej) zobrazuje akékoľvek čudné symboly, tak rúru odpojte od napájania, opätovne ju pripojte a vynulujte hodiny.

Počas nastavovania hodín bude blikať dvojbodka, ale po nastavení prestane.

Presvedčte sa, že ste správne namontovali rúru podľa popisu, ktorý bol uvedený v tejto knižke.

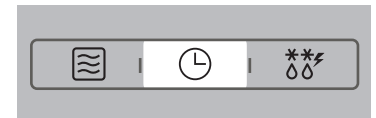
Stlačte **STOP/NULOVANIE**



Raz zatlačte tlačidlo **CLOCK**.

(Ak chcete používať 12 hodinový čas, tak stlačte ešte raz tlačidlo **CLOCK**.)

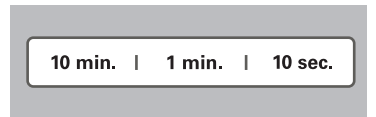
Ak chcete po nastavení hodín zmeniť inú možnosť, tak budete musieť zariadenie odpojiť a opätovne pripojiť.)



Pätnásťkrát stlačte tlačidlo **10 MIN.**

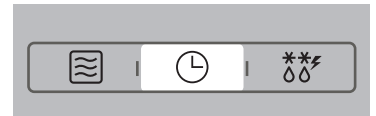
Trikrát stlačte tlačidlo **1 MIN.**

Päťkrát stlačte tlačidlo **10 SEC.**



Aby ste nastavili čas, tak stlačte tlačidlo **CLOCK** alebo **START**.

Spustia sa hodiny.



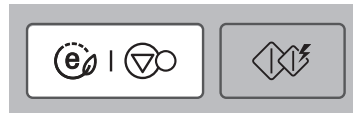
# Detská poistka



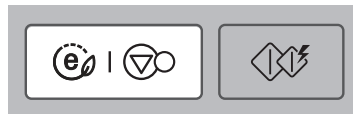
Rúra je vybavená bezpečnostnými prvkami, ktoré zabránia náhodnému spusteniu rúry. Po nastavení detskej poistky nie sú prístupné žiadne funkcie rúry a príprava pokrmov je znemožnená. Bohužiaľ, aj tak môže vaše dieťa otvoriť dvierka rúry!

Stlačte **STOP/NULOVANIE**

Stlačte **STOP/NULOVANIE** a tlačidlo pridržiňte pokiaľ sa neobjaví „L“ na displeji a nebudete počuť zvukový signál. Tým ste nastavili **DETSKÚ POISTKU**.



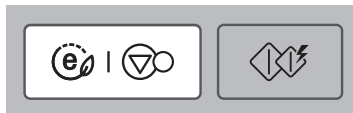
Ak boli nastavené hodiny, zmizne z displeja časový údaj



„L“ zobrazené na displeji signalizuje nastavenie **DETSKEJ POISTKY**.



Detskú poistku vyradíte z činnosti tým, že stlačíte a podržíte **STOP/NULOVANIE** kým „L“ nezmizne. Potom budete počuť zvukový signál.





# Úsporné varenie

Na nasledujúcom príklade vám ukážeme, ako pripraviť pokrm za 5 minút a 30 sekúnd pri nastavenej úrovni 560. Počas prípravy pokrmu v mikrovlnnej rúre môžete predĺžiť čas prípravy od 30 sekúnd do 30 minút opakovaným stlačením tlačidla **START**.

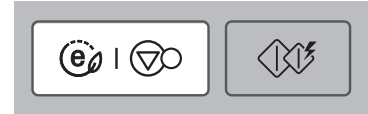


Rúra má päť stupňov nastavenia výkonu. Automaticky sa nastavuje vysoký výkon, avšak opakovaným stláčaním tlačidla **VÝKON** môžete zvoliť inú úroveň výkonu.

VÝKON	Stlačte VÝKON		%	
VYSOKÝ	1	krát	100%	700W
MIERNE VYŠŠÍ	2	krát	80%	560W
STREDNÝ	3	krát	60%	420W
MIERNE NIŽKY	4	krát	40%	280W
NIŽKY	5	krát	20%	140W

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

Stlačte tlačidlo **STOP/NULOVANIE**.



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

Na displeji sa objaví „560“.



Stlačte päťkrát **1 MIN.**

Stlačte trikrát **10 SEC.**



Stlačte **START**.



# Úrovně 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.

ÚROVEŇ VÝKONU	POUŽITIE	ÚROVEŇ VÝKONU (%)	VÝKON
<b>VYSOKÝ</b>	<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>	100%	700W
<b>MIERNE VYSOKÝ</b>	<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>	80%	560W
<b>STREDNÝ</b>	<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>	60%	420W
<b>MIERNE NÍZKY</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rozpúšťanie masla a čokolády</li><li>• Varenie veľmi jemne krájaného mäsa</li></ul>	40%	280W
<b>NÍZKY</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rozmrazovanie všetkých pokrmov</li><li>• Zmäkčenie masla a syrov</li><li>• Zmäkčenie mrazených krémov</li><li>• Kysnutie cesta</li></ul>	20%	140W



# Dvojfázové varenie

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%

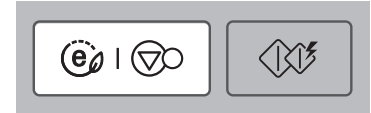


V priebehu dvojfázového varenia je možné dvierka mikrovlnnej rúry otvoriť a skontrolovať stav potravín. Po zatvorení dvierok a opätovnom stlačení **START** bude varenie v danej fáze pokračovať.

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

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

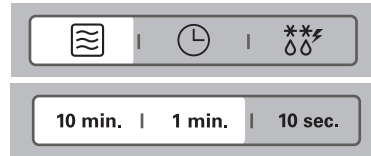
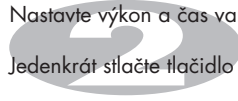
Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



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

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

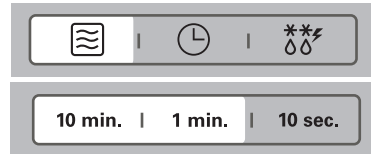
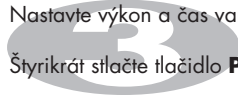
Raz stlačte tlačidlo **10 MIN.**  
Raz stlačte tlačidlo **1 MIN.**



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

Štyrikrát stlačte tlačidlo **POWER**, aby ste zvolili výkon 280.

Trikrát stlačte tlačidlo **10 MIN.**  
Päťkrát stlačte tlačidlo **1 MIN.**



Stlačte tlačidlo **START**.



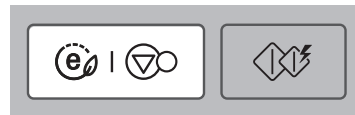
# Rýchly štart

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

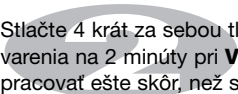


Funkcia **QUICK START (RÝCHLY ŠTART)** vám umožní nastaviť jednoduchým stláčaním tlačidla **ŠTART** dobu varenia pri **VYSOKOM** výkone v intervaloch po 30-tich sekundách.

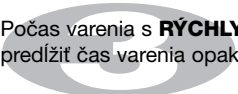
Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



Stlačte 4 krát za sebou tlačidlo **ŠTART**. Tým nastavíte dobu varenia na 2 minúty pri **VYSOKOM** výkone. Mikrovlnná rúra začne pracovať ešte skôr, než stlačíte tlačidlo po štvrtýkrát.



Počas varenia s **RÝCHLYM ŠTARTOM** môžete kedykoľvek predĺžiť čas varenia opakovaným stláčaním tlačidla **ŠTART**.

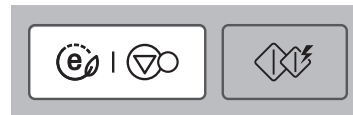


# Šetrič energie

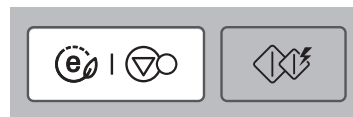


Funkcia **ECO ON** (Eko zapnuté) šetrí energiu vypnutím displeja. Displej sa vypne aj vtedy, keď zariadenie nie je aktívne 5 minút.

1  
Stlačte **STOP/CLEAR** (Eko zapnuté).  
Na displeji sa objaví "0".



2  
Stlačte **STOP/CLEAR** (Eko zapnuté).



3  
Stlačte ktorékoľvek tlačidlo na opätovné zapnutie displeja.

# Automatické rozmrazovanie



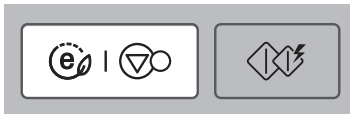
Mikrovlnná rúra má štyri možnosti nastavenia rozmrazovania: MEAT (MÄSO), POULTRY (HYDINA), FISH (RYBA), BREAD (CHLIEB). Každá z týchto kategórií má iné nastavenie výkonu. Opakovaným stláčaním tlačidla AUTO DEFROST (AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE) môžete zvoliť jednu z dostupných predvolieb.

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

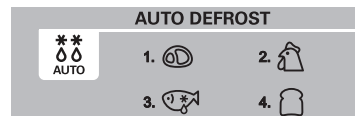
Teplota a hustota potravín býva rôznorodá. Odporúčame pred začiatkom varenia potraviny skontrolovať. Dbajte obzvlášť na veľké porcie mäsa na pečenie, kurčatá. Niektoré suroviny by sa nemali úplne rozmraziť pred varením. Program BREAD (CHLIEB) je vhodný na rozmrazovanie menších kúskov ako je rohlík alebo malý plátok chleba. Proces vyžaduje určitú dobu odstavenia, aby sa aj vnútrojšok rozmrazil. Na nasledujúcom príklade ukážeme, ako rozmraziť 1,4 kg zmrazenej hydiny.

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.

Odvážte jedlo, ktoré chcete rozmraziť. Uistite sa, že ste odstránili akékoľvek kovové šnúrky alebo baliace fólie; potom vložte jedlo do vašej rúry a zatvorte na nej dvere.

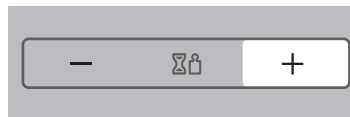


Dvakrát stlačte tlačidlo **AUTO DEFROST**, aby ste zvolili program rozmrazovania **POULTRY (HYDINOVÉ MÄSO)**. Na displeji sa zobrazí "def2".



Zadaťte váhu zmrazeneho jedla, ktoré idete rozmraziť.

Štyrikrát stlačte tlačidlo **MORE (VIAC)**, aby ste zadali 1,4 kg.



Stlačte tlačidlo **START**.



Počas rozmrazovania rúra „PÍPNE“. Vtedy otvorte dvere rúry, otočte jedlo a otočte ho, aby ste zaistili rovnomerné rozmrazenie. Odstráňte akékoľvek časti, ktoré sa roztopili alebo bránia pri pomalého rozmrazovania. Po skontrolovaní zatvorte dvere rúry a stlačte tlačidlo **START**, aby ste pokračovali v rozmrazovaní. **Rúra neprestane rozmrazovať (aj po zaznení pipnutia), pokiaľ sa neotvorí dvere.**

## SPRIEVODCA ROZMRAZOVANÍM

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

KATEGÓRIA	NÁDOBA	DRUH SPRACOVANIA	HMOTNOSŤ
<b>Mäso</b> (dEF1) <b>Hydina</b> (dEF2) <b>Ryby</b> (dEF3)	<b>Riady pre mikrovlnné rúry (plytké taniere)</b>	<p><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 až 15 minút.</p> <p><b>Hydina</b> Celé kura, stehienka, prsia, morčacie prsia (do 2 kíľ). Po zaznení zvukového signálu otočte rozmrazované potraviny. Po rozmrazení nechajte stáť 20 až 30 minút</p> <p><b>Ryby</b> Filé, steaky, celé ryby, morské plody. Po zaznení zvukového signálu otočte rozmrazované potraviny. Po rozmrazení nechajte stáť 10 až 20 minút.</p>	0,1 – 4,0 kg
<b>Chlieb</b> (dEF4)	<b>Papierový obrúsok alebo plytký tanier</b>	Krájaný chlieb, žemle, bagety, atď.	0,1 - 0,5 kg

# Automatické varenie

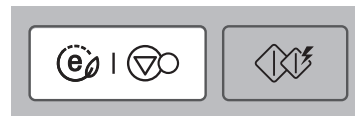
Na nasledujúcom príklade vám ukážeme, ako uvariť 0,5 kg zemiakov v šupke.



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

DRUH JEDLA	Stlačiť AUTO COOK
ZEMIAKY V ŠUPKE	<b>1</b> krát
SUROVÁ ZELENINA	<b>2</b> krát
MRAZENÁ ZELENINA	<b>3</b> krát

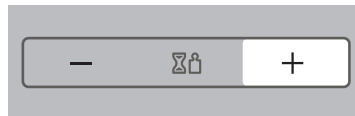
Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



Raz stlačte tlačidlo **AUTO COOK**.  
Na displeji sa zobrazí "AC-1".



Zvoľte želanú hmotnosť zemiakov.  
Päťkrát stlačte tlačidlo **MORE**, aby ste zadali 0,5 kg.



Stlačte tlačidlo **START**.





<i>DRUH</i>	<i>TEPLOTA POTRAVIN</i>	<i>NÁDOBA</i>	<i>HMOTNOSŤ</i>	<i>POKYNY</i>
<b>1. ZEMIAKY V ŠUPKE</b> (Ac-1)	Izbová teplota	Sklenený tanier	0,1 – 1,0 kg	Umyte a osušte zemiaky. Prepichnite 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 zeleninu do vhodnej nádoby. Pridajte 30 ml vody na 0,2 kg. Po uvarení nechajte stáť 2 minúty.
<b>3. MRAZENÁ ZELENINA</b> (Ac-3)	Mrazená potravina	Sklenený tanier	0,2 – 0,8 kg	Vložte zeleninu do vhodnej nádoby. Pridajte 30 ml vody na 0,2 kg. Nádobu zakryte a uložte ju do stredu skleneného taniera. Po uvarení nechajte stáť 2 minúty.

# Rýchle rozmrazovanie

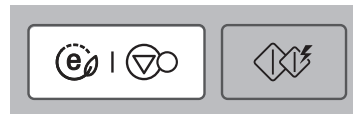


Mikrovlnná rúra je vybavená funkciou rýchle rozmrazovanie (MEAT – MÄSO).

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

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.

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



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



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

## RÝCHLE ROZMRAZOVANIE

PROGRAM		DRUH POTRAVINY	MIN/MAX.
1. Mäso	Hovädzie Jahňacie Telacie	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.



# Dlhšie ( + ) alebo kratšie ( - ) varenie

Na nasledujúcom príklade vám ukážeme, ako sa dá skrátiť alebo predĺžiť prednastavená doba varenia v programe AUTO COOK (AUTOMATICKÉ VARENIE).

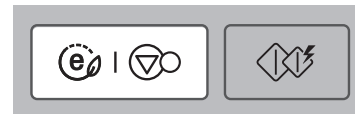


Pokiaľ sa vám zdá, že potraviny pri používaní programu AUTO COOK sú prevarené alebo nedovarené, potom môžete predĺžiť alebo skrátiť dobu varenia pomocou tlačidiel + / - .

Či už používate funkciu manuálneho alebo automatického nastavenia parametrov varenia, vždy môžete v ktorejkoľvek chvíli stlačením tlačidiel + / - predĺžiť či skrátiť dobu varenia.

Nemusíte prerušiť prebiehajúce varenie v mikrovlnnej rúre.

Stlačte tlačidlo **STOP/CLEAR**.



Zvoľte požadovaný program **AUTO COOK**.

Nastavte hmotnosť varených potravín.

Stlačte tlačidlo **START**.



Stlačte tlačidlo **MORE (VIACEJ) ( + )**.

Doba varenia sa predĺži o 10 sekúnd pri každom stlačení.

Stlačte tlačidlo **LESS (MENEJ) ( - )**.

Doba varenia sa skráti o 10 sekúnd pri každom stlačení.



# Riad vhodný pre mikrovlnnú rúru

## **Nikdy nepoužívajte kovové alebo pokované nádoby v mikrovlnnej rúre.**

Mikrovlnné žiarenie nemôže prechádzať kovovým materiálom. Vlny sa odrazia od kovového materiálu v rúre a spôsobia výboje, t. j. jav, ktorý sa podobá blesku. Väčšinu nekovových, tepelne odolných varných nádob je možné použiť aj v mikrovlnnej rúre. Niektoré materiály však môžu obsahovať určité látky, ktoré z nich robia nádoby nevhodné pre mikrovlnnú rúru. Pokiaľ si nie ste istí, či sa smie daná nádoba používať v mikrovlnnej rúre alebo nesmie, uvádzame tu jednoduchý návod, ako túto skutočnosť zistiť. Vložte nádobu do rúry a pridajte sklenenú nádobu naplnenú vodou. Spustíte mikrovlnnú rúru na 1 minútu pri vysokom výkone (HIGH). Pokiaľ sa voda ohreje, ale skúmaná nádoba zostane na dotyk chladná, potom je vhodná do mikrovlnnej rúry. Pokiaľ voda nezmení svoju teplotu, ale nádoba sa ohreje, potom materiál tejto nádoby absorbuje mikrovlnné žiarenie a nie je vhodný do rúry. Pravdepodobne je vo vašej kuchyni mnoho riadu, ktorý sa dá použiť ako varné nádoby do mikrovlnnej rúry. Prečítajte si prosím nasledujúce delenie nádob.

## **Jedálne taniere**

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

## **Sklenený riad**

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

## **Umelohmotné zásobníky**

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

## **Papier**

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

## **Plastové varné vrecká**

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

## **Umelohmotné varné nádoby pre mikrovlnné rúry**

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

## **Keramický a kameninový riad**

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

## **UPOZORNENIE:**

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

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

# Charakteristika potravín a varenie v mikrovlnnej rúre

## Neustály dohľad

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

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

## Hustota potravín

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

## Výška pokrmu

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

## Obsah vody v potravinách

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

## Kosti a pokrmy s obsahom tuku

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

## Množstvo potravín

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

## Plátky potravín

Mikrovlnné žiarenie prenikne pri potravinách maximálne do hĺbky 2 cm , vnútorné časti surovín sa uvaria teplom, ktoré vzniká vo vrchnej vrstve a postupuje do vnútornej časti pokrmu. Iba vonkajší povrch je uvarený mikrovlnnou energiou, vnútrajšok sa uvarí vďaka odvodu tepla do vnútorných častí. Najhoršou formou pre mikrovlnnú rúru je silný hranol suroviny. Rohy takého kusu už budú spálené, beztoho aby pritom došlo k ohriatiu vnútrajška. Potraviny v guľatých tenkých plátkoch a jedlo vo forme krúžkov sa veľmi dobre pripravuje v mikrovlnnej rúre.

## Zakrytie

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

## Hnednutiu

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

## Zakrytie papierom na pečenie

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

## Rozmiestenie a vzdialenosti

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

# Charakteristika potravín a varenie v mikrovlnnej rúre

## Miešanie

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

## Obracanie

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

## Umiestenie hrubších kúskov ku kraju

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

## Tienenie

Pomocou prúžkov alobalu (hliniková fólia zabraňuje prechodu mikrovln) je možné zabaliť hrany a rohy štvorcových alebo hranatých kúskov surovín, tak aby sa zabránilo spáleniu či prevareniu týchto porcií. Nepoužívajte väčšie množstvo hlinikovej fólie a dbajte na to, aby alobal bol prichytený vo vnútri varnej nádoby. Pokiaľ bude vyčnievať, potom môže spôsobiť „iskrenie“ vo vnútri mikrovlnnej rúry.

## Zväčšenie objemu

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

## Prepichovanie

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

## Ako vyskúšať či je pokrm uvarený.

Pretože sa suroviny v mikrovlnnej rúre varia veľmi rýchlo, je nutné často skúšať ich stav. 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. Vnútorňá teplota potravín stúpne v dobe pokoja o 3°C až 8°C.

## Doba stáťia

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

## ČISTENIE MIKROVLNNEJ RÚRY

### 1. Udržujte vnútorný povrch rúry v čistote

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

### 2. Udržujte vonkajší povrch rúry v čistote

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

3. Ak sa para nahromadí na vnútornej strane dvierok alebo okolo vonkajšej časti dvierok, potom panel otrite jemnou handričkou. To sa stane v prípade, že mikrovlnná rúra sa používa vo veľmi vlhkom prostredí, ale pritom nič nesignalizuje žiadnu poruchu zariadenia.
4. Dvierka a dverové tesnenie je nutné udržiavať v čistote. Na omývanie používajte iba teplú vodu so saponátom, otrite handričkou s čistou vodou a potom ich starostlivo vytrite do sucha.  
**NEPOUŽÍVAJTE BRÚSNÉ MATERIÁLY AKO SÚ ČISTIACE PRAŠKY ALEBO KOVOVÉ A PLASTOVÉ STIERKY.**  
Kovové časti sa udržiavajú ľahšie čisté častejším vytieraním vlhkou handričkou.

# Otázky a odpovede

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

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

**OTÁZKA:** Môže mikrovlnná energia prenikať cez priehľadné okno dvierok?

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

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

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

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

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

**OTÁZKA:** Prečo vajcia pri varení prasknú?

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

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

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

## ČISTENIE MIKROVLNNEJ RÚRY

### 1. Udržujte vnútorný povrch rúry v čistote

Odstraňujte flaky 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 flaky absorbujú mikrovlnnú energiu a tým predĺžia dobu varenia. Vlhkou handričkou odstráňte drobký, ktoré spadnú medzi dvierka a rám. Tieto miesta je nutné čistiť zvlášť starostlivo, aby u dvierok bolo zaistené dokonalé tesnenie. Mastné škvryny odstraňujte handričkou navlhčenou v saponáte, potom ich otrite iba čistou vodou a rúru nakoniec osušte. Nepoužívajte žiadne agresívne rozpúšťadlá a čistiace prostriedky s brúsnyim účinkom. Sklenený tanier môžete umyť ručne alebo v umývačke riadu.

### 2. Udržujte vonkajší povrch rúry v čistote

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

3. Ak sa para nahromadí na vnútornej strane dvierok alebo okolo vonkajšej časti dvierok, potom panel otrite jemnou handričkou. To sa stane v prípade, že mikrovlnná rúra sa používa vo veľmi vlhkom prostredí, ale pritom nič nesignalizuje žiadnu poruchu zariadenia.
4. Dvierka a dverové tesnenie je nutné udržiavať v čistote. Na omývanie používajte iba teplú vodu so saponátom, otrite handričkou s čistou vodou a potom ich starostlivo vytrite do sucha. **NEPOUŽÍVAJTE BRÚSNÉ MATERIÁLY AKO SÚ ČISTIACE PRAŠKY ALEBO KOVOVÉ A PLASTOVÉ STIERKY.** Kované časti sa udržiujú ľahšie čisté častejším vytieraním vlhkou handričkou.



## Technické údaje

	MS204 ***
Napájacie napätie	230 V striedavé/50 Hz
Výkon	700 W (podľa normy IEC60705)
Frekvencia mikrovln	2 450 MHz +/- 50 MHz (Skupina 2/Trieda B)
Vonkajšie rozmery	455 mm (š) x 260 mm (v) x 330 mm (h)
Príkon : Mikrovlny	1000 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.

<Slovak>

### 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.

