



Ak si chcete pozrieť príručku,
naskenujte QR kód.



NÁVOD NA POUŽÍVANIE

MIKROVLNNÁ RÚRA



Pred inštaláciou si pozorne prečítajte tieto pokyny. Inštalácia tak bude jednoduchšia a bude zaručené, že produkt je nainštalovaný správne a bezpečne. Uchovajte si tieto pokyny v blízkosti produktu na budúce použitie.

SLOVENČINA



MFL72024108
Rev.03_040226

www.lg.com

Copyright © 2025-2026 LG Electronics. Všetky práva vyhradené

OBSAH

Tento návod na používanie môže obsahovať obrazový materiál a obsah, ktoré sa líšia od modelu, ktorý ste si zakúpili.

Tento návod podlieha revízií vykonanej výrobcom.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE TENTO NÁVOD A UCHOVAJTE HO PRE POTREBY V BUDÚCNOSTI	3
VAROVANIE	3
UPOZORNENIE	9
STAROSTLIVOSŤ O ŽIVOTNÉ PROSTREDIE	13

INŠTALÁCIA

Prehľad výrobku	14
Požiadavky na inštaláciu	15

PREVÁDZKA

Ovládací panel	17
Pred použitím	18
Rýchle spustenie	19
Režim prípravy pokrmov	21
Prehľad riadov	30
Sprievodca varením	31

INTELEKTUÁLNE FUNKCIE

Aplikácia LG ThinQ	33
Smart Diagnosis	33

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Najčastejšie otázky	34
Kým zavoláte servis	34

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE TENTO NÁVOD A UCHOVAJTE HO PRE POTREBY V BUDÚCNOSTI

Cieľom týchto bezpečnostných pravidiel je predchádzať nepredvídaným rizikám alebo škodám spôsobeným nebezpečným alebo nesprávnym používaním spotrebiča. Tieto pravidlá sú rozdelené do skupín „**VAROVANIE**“ a „**UPOZORNENIE**“, ktoré sú podrobne opísané nižšie.

Bezpečnostné správy



Tento symbol sa uvádza na označenie záležitostí a operácií, ktoré môžu spôsobiť riziko.

Časť s týmto symbolom si pozorne prečítajte a dodržiavajte pokyny, aby ste sa vyhli riziku.

VAROVANIE



označuje situácie, v ktorých môže mať nedodržanie pokynov za následok závažné zranenie alebo smrť.

UPOZORNENIE



označuje situácie, v ktorých môže mať nedodržanie pokynov za následok ľahké zranenie alebo poškodenie spotrebiča.



Tento symbol sa uvádza ako upozornenie na horúci povrch. Počas používania sa nedotýkajte povrchov, aby ste predišli riziku popálenia.

VAROVANIE

VAROVANIE

- Aby ste pri používaní tohto výrobku znížili riziko výbuchu, vzniku požiaru, usmrtenia, zásahu elektrickým prúdom, poranenia alebo obarenia osôb, dodržiavajte základné bezpečnostné opatrenia vrátane opatrení, ktoré sa uvádzajú nižšie:

Technická bezpečnosť

- Toto zariadenie smú deti vo veku aspoň 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami či s nedostatkom skúseností a znalostí používať pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a za predpokladu, že prípadným rizikám porozumeli. Deťom nedovoľte hrať sa so spotrebičom. Deti nesmú bez dozoru spotrebič čistiť ani vykonávať jeho používateľskú údržbu.
- Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, či s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo ich osoba zodpovedná za ich bezpečnosť nepoučila o používaní spotrebiča. Deti musia byť pod dozorom, aby sa so spotrebičom nehrali.
- Aby ste pri používaní mikrovlnnej rúry znížili riziko popálenia, úrazu elektrickým prúdom, požiaru, poranenia osôb alebo vystavenia nadmernej mikrovlnnej energii, pred použitím spotrebiča si prečítajte všetky pokyny.
- Počas používania sa spotrebič zohreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vnútra rúry. Deti mladšie ako 8 rokov, pokiaľ nie sú pod neustálym dozorom, sa musia udržiavať v dostatočnej vzdialenosti.
- Prístupné časti sa počas používania môžu zohriať na vysokú teplotu. Malé deti by sa mali udržiavať v dostatočnej vzdialenosti.
- Nepokúšajte sa vykonávať zásahy ani akékoľvek úpravy či opravy dvierok, tesnení dvierok, ovládacieho panela, bezpečnostných blokovacích spínačov alebo akejkoľvek inej časti rúry, ktoré by zahŕňali odstránenie akéhokoľvek krytu chrániaceho proti pôsobeniu mikrovlnnej energie.
- Rozoberať, opravovať alebo upravovať spotrebič by mal iba kvalifikovaný servisný pracovník zo servisného strediska spoločnosti LG Electronics.
- Je nebezpečné pre kohokoľvek iného ako kompetentnú osobu, aby vykonával akýkoľvek servis alebo opravu, ktoré zahŕňajú odstránenie krytu poskytujúceho ochranu pred pôsobením mikrovlnnej energie.

- Na rozdiel od iných spotrebičov je mikrovlnná rúra vysokonapäťovým zariadením s vysokým elektrickým prúdom. Nesprávne používanie alebo oprava by mohli viesť k škodlivému vystaveniu nadmernej mikrovlnnej energii alebo k úrazu elektrickým prúdom.
- Ak sú dvierka alebo ich tesnenie poškodené, nesmie sa rúra používať, kým ju neopraví kompetentná osoba.
- Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na varenie vajec v škrupine. Vo vnútri škrupiny sa môže vytvoriť tlak, ktorý spôsobí jej prasknutie.
- Kvapaliny a iné potraviny sa nesmú ohrievať v uzavretých nádobách, pretože môžu vybuchnúť. Pred prípravou pokrmov alebo rozmrazovaním odstráňte z potravín plastovú fóliu. Upozorňujeme však, že v niektorých prípadoch by mali byť potraviny pri ohreve alebo príprave pokrmu prikryté plastovou fóliou.
- Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné brúsne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k rozbitiu skla.
- Mikrovlnná rúra nesmie byť umiestnená v skrinke. Mikrovlnná rúra je určená na používanie ako voľne stojaca.
- Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Spotrebič nie je určený na obsluhu pomocou externého časovača alebo osobitného systému diaľkového ovládania.
- Tento spotrebič by sa nemal používať na účely komerčného stravovania. Tento spotrebič je určený na používanie v domácnosti a v podobných prostrediach, ako sú:
 - Kuchynské priestory pre personál v dielňach, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
 - Farmársky dom;
 - Klientmi v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach;
 - Prostredia typu ubytovania s raňajkami.
- Tento spotrebič neinštalujte do mobilných vozidiel (kempingových áut).
- Pri zohrievaní v plastových alebo papierových nádobách rúru sledujte z dôvodu možnosti vznietenia.


- Obsah fliaš na kŕmenie dojčiat a pohárov na detské pokrmy sa musí pred konzumáciou pomiešať alebo potriať a skontrolovať jeho teplota, aby nedošlo k popáleniu.
- Používajte iba riad, ktorý je vhodný na používanie v mikrovlnných rúrach. Inak sa môže zahriať a spáliť.
 - Pred použitím spotrebiča odstráňte kovové otočné pásky.
 - Nepoužívajte drevené nádoby a keramické nádoby, ktoré majú kovovú (napr. zlatú alebo striebornú) intarziu.
 - Pri mikrovlnnej príprave pokrmov nie sú povolené kovové nádoby na jedlo a nápoje. Najmä kovové predmety môžu v rúre vytvoriť elektrický oblúk, ktorý môže spôsobiť vážne poškodenie.
- Pred použitím spotrebiča sa uistite, že sa vo vnútornom priestore nenachádzajú žiadne predmety ani riad, ktoré nie sú vhodné na používanie v mikrovlnnej rúre.
- Vnútorňý priestor nepoužívajte na uchovávanie horľavých výrobkov, riadu ani potravín a podobných predmetov v čase, keď mikrovlnnú rúru nepoužívate.
- Mikrovlnná rúra je určená na ohrev jedál a nápojov. Sušenie pokrmov alebo oblečenia a zohrievanie výhrevných podložiek, papúč, špongií, vlhkého textilu a podobných predmetov môže viesť k riziku zranenia, vznietenia alebo vzniku požiaru.
- Ak spozorujete (alebo vychádza) dym, vypnite alebo odpojte spotrebič od elektrickej zásuvky a nechajte zatvorené dvierka, aby sa uhasil akýkoľvek plameň.
- Používajte len teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.
 - Pomocou nevhodnej teplotnej sondy sa nemôžete presvedčiť, či je teplota presná.
 - S týmto modelom sa nedodáva teplotná sonda.
- Pri ohreve kvapalín, napr. polievok, omáčok a nápojov v mikrovlnnej rúre:
 - Vyhybajte sa používaniu nádob s rovnými stranami s úzkymi hrdlami.
 - Neprehrievajte ich.

- Kvapalinu pomiešajte pred umiestnením nádoby do rúry a potom znova v polovici zohrievania.
- Pri manipulácii s nádobou buďte opatrní.
Mikrovlnný ohrev nápojov môže viesť k oneskorenému výbušnému varu, preto sa musí pri manipulácii s nádobou dbať na opatrnosť.
- Po zohriatí nechajte kvapalinu na krátky čas odstáť v rúre; znova ju opatrne pomiešajte alebo potraste a pred konzumáciou skontrolujte jej teplotu, aby nedošlo k popáleniu (hlavne obsah fliaš na kŕmenie dojčiat a pohárov na detské pokrmy).
- Rúra by sa mala pravidelne čistiť a mali by sa z neho odstraňovať všetky zvyšky jedla. Pokiaľ sa nebude rúra uchovávať v čistote, mohlo by to viesť k zhoršeniu kvality povrchu, čo by mohlo nepriaznivo vplyvať na životnosť spotrebiča a mohla by nastať nebezpečná situácia.
- Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú vo veku minimálne 8 rokov a nie je pre ne zabezpečený dozor.
- Spotrebič sa nesmie čistiť parným čističom.
- Nepoužívajte parný čistič.
- Počas používania sa spotrebič zohreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích telies vnútri rúry.
- Rúru smú používať deti bez dohľadu len vtedy, ak dostali adekvátne pokyny tak, aby bolo dieťa schopné používať rúru bezpečným spôsobom a rozumie nebezpečenstvám nesprávneho použitia.

Inštalácia

- Ubezpečte sa, že zásuvka je riadne uzemnená. Presvedčte sa, že uzemňovací kolík na napájacom kábli nie je poškodený, ani nie je zo zástrčky odstránený. Viac informácií o uzemnení získate v zákazníckom informačnom centre spoločnosti LG Electronics.
- Tento spotrebič musí byť uzemnený. Vodiče v sietovom kábli majú farby podľa nasledujúcich kódov:
 - MODRÁ: nulový
 - HNEDÁ: živý

- ZELENÁ a ŽLTÁ: uzemňovací
- Keďže farby vodičov v sieťovom kábli tohto spotrebiča nemusia zodpovedať farebným označeniam označujúcim svorky vo vašej zástrčke, postupujte nasledovne:
 - Vodič, ktorý má MODRÚ farbu, sa musí pripojiť k svorke, ktorá je označená písmenom N alebo má ČIERNU farbu.
 - Vodič, ktorý má HNEDÚ farbu, sa musí pripojiť k svorke, ktorá je označená písmenom L alebo má ČERVENÚ farbu.
 - Vodič, ktorý má ZELENÚ a ŽLTÚ alebo ZELENÚ farbu, sa musí pripojiť k svorke, ktorá je označená písmenom G alebo symbolom uzemnenia.

 Symbol uzemnenia

- Tento spotrebič zahŕňa uzemnenie na funkčné účely.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrozeniu. Nesprávne použitie môže spôsobiť vážne poškodenie elektrickým prúdom.
- Spotrebič sa napája zo zostavy predlžovacieho kábla alebo elektrického prenosného zásuvkového zariadenia, pričom zostava predlžovacieho kábla na elektrickom prenosnom zásuvkovom zariadení sa musí umiestniť tak, aby nebola vystavená špliechaniu ani prenikaniu vlhkosti.
- Ak je napájací kábel alebo zástrčka poškodená alebo otvory v zásuvke sú uvoľnené, kábel nepoužívajte a kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Spotrebič sa nesmie nainštalovať za dekoratívne dvierka, aby sa predišlo prehrievaniu.

Prevádzka

- Deti by nemali mať dovolené hrať sa s príslušenstvom ani vešať sa na dvierka alebo akúkoľvek časť spotrebiča.
- Keď sa spotrebič používa v kombinovanom režime, deti by ho mali používať len pod dozorom dospelšej osoby kvôli vytváraným teplotám.

- Spotrebič nikdy nepoužívajte, keď je prázdny. Počas používania by sa mali v spotrebiči vždy nachádzať potraviny alebo voda, aby absorbovali mikrovlnnú energiu.
- Ak je spotrebič poškodený, nepoužívajte ho. Obzvlášť dôležité je, aby sa dvierka rúry správne zatvárali a aby nedošlo k poškodeniu: (1) dvierok (ohnuté), (2) pántov a západiek (zlomené alebo uvoľnené), (3) tesnenia dvierok a tesniacich plôch. Mohlo by to viesť k škodlivému vystaveniu nadmernej mikrovlnnej energii.
- Spotrebič nepoužívajte na odvlhčovanie (príkladom je používanie mikrovlnnej rúry s mokrými novinami, oblečením, hračkami, elektrickými zariadeniami, domácim miláčikom alebo dieťaťom atď.). Môže pri tom dôjsť k vážnemu poškodeniu bezpečnosti, napríklad k vzniku požiaru, popáleniu alebo náhlej smrti v dôsledku zasiahnutia elektrickým prúdom.
- Dbajte na to, aby ste v každom prevádzkovom režime používali správne príslušenstvo. Nesprávne použitie by mohlo viesť k poškodeniu rúry a príslušenstva, alebo by mohlo spôsobiť iskrenie a vznik požiaru.

UPOZORNENIE

UPOZORNENIE

- Aby ste pri používaní tohto spotrebiča znížili riziko zranenia osôb, poruchy alebo poškodenia výrobku alebo majetku, dodržiavajte základné bezpečnostné opatrenia vrátane opatrení, ktoré sa uvádzajú nižšie:

Inštalácia

- Spotrebič nainštalujte podľa požiadaviek na inštaláciu uvedených v tomto návode.
- Ponechajte aspoň 8 cm od prednej strany dvierok rúry, aby ste predišli náhodnému prevráteniu spotrebiča.
- Pri používaní spotrebiča musí byť otočný tanier vždy na svojom mieste.

- Neblokujte výstupný otvor, ktorý je umiestnený na hornej, spodnej alebo bočnej strane spotrebiča.
- Medzi prednú stranu spotrebiča a dvierka neumiestňujte žiadne predmety (napríklad kuchynské utierky, servítky atď.).
- Aby ste predišli nebezpečenstvu neúmyselného resetovania tepelnej vypínacej poistky, nesmie sa tento spotrebič napájať cez externé vypínacie zariadenia, ako napríklad časovač, a nesmie byť pripojený k obvodu, ktorý toto zariadenie pravidelne zapína a vypína.

Prevádzka

- Počas režimu grilovania, konvekčného režimu a automatickej prípravy pokrmov sa nedotýkajte spotrebiča (vrátane dvierok rúry, vonkajšej časti skrinky, zadnej strany skrinky, vnútra rúry, príslušenstva a riadu). Teplota prístupných povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká. Bez hrubých kuchynských rukavíc hrozí nebezpečenstvo popálenia.
- Na spotrebič neumiestňujte predmety (knihu, krabicu, fľašu s vodou, vázu atď.). Spotrebič sa môže prehriať alebo vznietiť, prípadne môže predmet spadnúť a spôsobiť zranenie.
- Spotrebič nepoužívajte s otvorenými dvierkami. Mohlo by to viesť k škodlivému vystaveniu nadmernej mikrovlnnej energii.
- Nastavte správne časy prípravy pokrmov. Malé množstvá potravín vyžadujú kratší čas prípravy alebo ohrevu. Pridlhá príprava môže viesť k vznieteniu pokrmu a následnému poškodeniu spotrebiča.
- Nepoužívajte recyklované papierové výrobky. Môžu obsahovať nečistoty, ktoré by mohli pri použití pri príprave pokrmu spôsobiť iskrenie alebo požiar.
- Nepripravujte pokrmy zabalené v papierových obrúskoch alebo novinovom papieri, pokiaľ vaša kuchárska kniha neobsahuje také pokyny pre pokrm, ktorý pripravujete.
- Nepoužívajte novinový papier namiesto papierových obrúskov na prípravu pokrmov.
- Spotrebič nepoužívajte na sušenie novín alebo oblečenia. Môžu sa vznietiť.

- Vajcia nevarite v škrupine. Vajcia v škrupine a celé natvrdo uvarené vajcia by sa nemali ohrievať v mikrovlnných rúrach, pretože môžu vybuchnúť aj po skončení mikrovlnného ohrevu. Vo vnútri vajca sa vytvorí tlak, ktorý spôsobí jeho prasknutie.
- V spotrebiči sa nepokúšajte vyprážať. Mohlo by to viesť k náhlemu vykypeniu horúcej kvapaliny.
- Pred prípravou prepichnete šupku zemiakov, jablák alebo iného podobného ovocia či zeleniny. Mohli by prasknúť.
- Ak spozorujete (alebo vychádza) dym, vypnite alebo odpojte spotrebič od elektrickej zásuvky a nechajte zatvorené dvierka, aby sa uhasil akýkoľvek plameň.
- Postupujte podľa presných pokynov príslušného výrobcu pukancov.
 - Nikdy nepoužívajte hnedé papierové vrečko na pukanie kukurice.
 - Nikdy sa nepokúšajte vytvárať pukance zo zvyšných zrníek.
 - Počas vytvárania pukancov nenechávajte spotrebič bez dozoru.
 - Ak po uplynutí odporúčaného času nedôjde k vytvoreniu pukancov, prestaňte s prípravou pokrmu.
 - Príliš dlhá príprava by mohla viesť k vznieteniu kukurice.
- Pripojenie napájania je možné dosiahnuť pomocou prístupnej elektrickej zástrčky alebo pomocou začlenenia vypínača do pevne nainštalovaného vedenia v súlade s elektroinštalačnými predpismi. Pri použití nesprávnej zástrčky alebo vypínača môže dôjsť k úrazu elektrickým prúdom alebo vzniku požiaru.
- Všetky vetracie otvory by mali byť počas prípravy pokrmov voľné. Ak sú vetracie otvory počas prevádzky spotrebiča zakryté, spotrebič sa môže prehriať.
- Pri vyberaní nádob zo spotrebiča dávajte pozor, aby ste neposunuli otočný tanier.

Údržba

- Ak je potrebné prijať preventívne opatrenia počas používateľskej údržby, budú k dispozícii príslušné podrobnosti.

- Nádoby, podnos a policu neoplachujte ich vložením do vody bezprostredne po príprave pokrmov.
- Pred čistením vyťahnite elektrickú zástrčku z elektrickej zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.
- Po príprave pokrmov vždy používajte rukavice pri vyberaní pokrmu a príslušenstva, keďže rúra a príslušenstvo budú veľmi horúce.
- Otočný tanier nechajte vychladnúť, až potom ho vyberte zo spotrebiča.
- Nedovoľte, aby sa na tesniacich plochách spotrebiča hromadili zvyšky jedla alebo čistiacich prostriedkov.
- Vnútorne a vonkajšie časti spotrebiča udržiavajte v čistote.

Čistenie

Rúru udržiavajte čistú znútra aj zvonka. Osobitne dbajte na to, aby bol vnútorný panel dvierok a predný rám bez nánosov jedla alebo mastnoty. Rúru čistite raz za týždeň alebo v prípade potreby aj častejšie.

- Brúsne čistiace prostriedky, drôtenky, drsné umývacie utierky, niektoré papierové utierky atď. môžu poškodiť ovládací panel a vnútorný a vonkajší povrch rúry.

Čistenie vnútorného povrchu

Na čistenie povrchov dvierok použite vlhkú handričku a utrite omrvinky medzi dvierkami a rámom. Mastné striekance odstráňte namydlenou handričkou, potom opláchnite a osušte.

- Striekance okamžite utrite vlhkou papierovou utierkou, najmä po príprave kuracieho mäsa alebo slaniny.
- Ak sa na vnútornej alebo vonkajšej strane dvierok rúry nahromadí para, panely poutierajte mäkkou handričkou.

Čistenie vonkajšieho povrchu

Vonkajší povrch rúry očistite mydlom a vodou. Opláchnite čistou vodou a potom vysušte mäkkou handričkou alebo papierovou utierkou.

- Nedovoľte, aby voda vnikla do ventilačných otvorov, aby nedošlo k poškodeniu prevádzkových častí vo vnútri rúry.
- Dvierka a tesnenie dvierok by sa mali udržiavať v čistote. Používajte iba teplú mydlovú vodu, opláchnite a potom dôkladne osušte.

- Kovové časti utierajte často vlhkou handričkou.

Čistenie ovládacieho panela

Otvorte dvierka, aby nedošlo k náhodnému spusteniu rúry. Ovládací panel poutierajte vlhkou handričkou a potom ihneď suchou handričkou. Po čistení stlačte **ZASTAVENIE** alebo **ZASTAVENIE/ VYMAZANIE**.

Čistenie príslušenstva

Sklenený podnos a otočný prstenec umyte v jemne penovej vode. Na silne znečistené miesta použite jemný čistiaci prostriedok a špongiu na riad. Pred použitím úplne osušte.

- Sklenený podnos a otočný prstenec sú vhodné do umývačky riadu.

STAROSTLIVOSŤ O ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

Zneškodnenie starého spotrebiča



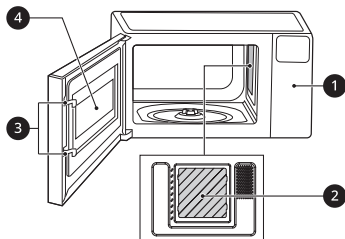
- Tento symbol prečiarknutého odpadkového koša na kolieskach znamená, že odpad z elektrických a elektronických zariadení (WEEE) musí byť zneškodnený samostatne od komunálneho odpadu.
- Staré elektrické produkty môžu obsahovať nebezpečné latky, preto správne zneškodnenie vášho starého spotrebiča pomôže zabrániť potenciálnym negatívnym dopadom na prostredie a ľudské zdravie. Váš starý spotrebič môže obsahovať diely, ktoré možno opätovne použiť na opravu iných produktov, a iné cenné materiály, ktoré možno recyklovať s cieľom chrániť obmedzené zdroje.
- Svoj spotrebič môžete zaniest' do predajne, kde ste produkt zakúpili, alebo sa môžete obrátiť na oddelenie odpadov miestnej samosprávy a požiadať o informácie o najbližšom zbernom mieste odpadu z elektrických a elektronických zariadení (WEEE). Najnovšie informácie platné pre vašu krajinu nájdete na stránke www.lg.com/global/recycling

INŠTALÁCIA

Prehľad výrobku

Vzhľad alebo súčasti spotrebiča sa líšia v závislosti od modelu.

Pohľad spredu



- 1 Ovládací panel
- 2 Sľudová fólia
- 3 Bezpečnostný systém uzamykania dveriek
- 4 Okienko

! VAROVANIE

- Rúru nepoužívajte, keď je prázdna alebo bez skleneného podnosu. Keď sa rúra nepoužíva, najlepšie je nechať v nej pohár vody. Ak rúru neúmyselne zapnete, voda bezpečne absorbuje všetku mikrovlnnú energiu.

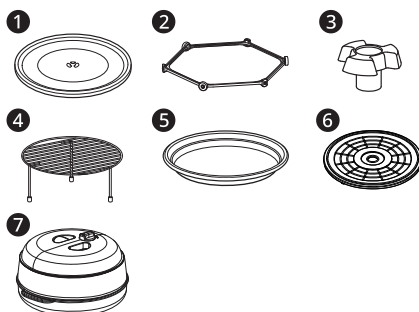
! UPOZORNENIE

- Aby ste predišli riziku zranenia osôb alebo poškodenia majetku, v rúre nepoužívajte kameninový, kovový riad ani riad s kovovým okrajom.

POZNÁMKA

- Neodstraňujte sľudovú fóliu z vnútorného priestoru rúry. Služi na ochranu súčastí mikrovlnnej rúry pred postriekaním pokrmom.

Príslušenstvo



- 1 Sklenený podnos
- 2 Otočný prstenec
- 3 Stípič
- 4 Polica
- 5 Podnos*¹
- 6 Rozmrazovací podnos*¹
- 7 Parná miska*¹

*1 Toto príslušenstvo je dostupné len pri niektorých modeloch.

! UPOZORNENIE

- Mikrovlnnú rúru nepoužívajte bez skleneného podnosu a otočného prstenca.

Technické údaje

Napájanie a spotreba energie sa môžu líšiť v závislosti od zakúpeného modelu. Podrobnosti nájdete na štítkoch.

Model MH653****, MH656****

- **Mikrovlnný výkon:** max. 1 000 W*¹
- **Frekvencia:** 2 450 MHz*²
- **Rozmery (Š x V x H):** 476 mm x 272 mm x 388 mm
- **Napájanie:** 230 V~ 50 Hz

- **Spotreba energie:** mikrovlny 1 150 W, gril 900 W, kombinácia s grilom 1 450 W
- **Spotreba energie v pohotovostnom režime a režime spánku:** 0,5 W
- **Spotreba energie v informačnom režime:** 0,8 W

Model MH723****, MH726****

- **Mikrovlonný výkon:** max. 1 200 W*1
- **Frekvencia:** 2 450 MHz*2
- **Rozmery (Š x V x H)**
 - MH723****: 544 mm x 307 mm x 456 mm
 - MH726****: 544 mm x 308 mm x 458 mm
- **Napájanie:** 230 V~ 50 Hz
- **Spotreba energie:** mikrovlny 1 350 W, gril 1 000 W, kombinácia s grilom 1 500 W
- **Spotreba energie v pohotovostnom režime a režime spánku:** 0,5 W
- **Spotreba energie v informačnom režime:** 0,8 W

*1 HODNOTIACA NORMA IEC 60705. Technické údaje sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

*2 Mikrovlonná frekvencia: 2 450 MHz +/- 50 MHz (skupina 2/trieda B)

Zariadenie skupiny 2: skupina 2 je vybavená všetkými priemyselnými, vedeckými a zdravotníckymi rádiovými pásmami (ISM RF), v rámci ktorých sa rádiový frekvenčná energia vo frekvenčnom pásme 9 kHz až 400GHz zámerne generuje a používa alebo len používa, a to vo forme elektromagnetického žiarenia, indukčnej a/alebo kapacitnej väzby na spracovanie materiálu alebo kontrolné/analytické účely.

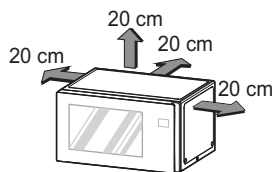
Zariadenie triedy B je zariadenie vhodné na použitie v domácnostiach a v prostrediach priamo pripojených na nízkonapäťovú napájaciu elektrickú sieť, ktorá napája budovy využívané pre domácnosti.

znižovať, aby sa zabránilo elektrickému prehriatiu zariadenia.

Požiadavky na inštaláciu

Miesto inštalácie

- 1 Mikrovlonnú rúru umiestnite na rovný povrch s výškou viac ako 85 cm.
 - Predná časť rúry by mala byť minimálne 8 cm od okraja povrchu, aby nedošlo k prevráteniu.
- 2 Na správne vetranie ponechajte aspoň 20 cm od vrchnej strany, 20 cm od bočných strán a 20 cm od zadnej strany rúry.
 - Dôležité je voľné prúdenie vzduchu okolo rúry.
 - Výstupný otvor sa nachádza na spodnej alebo bočnej strane rúry. Ak mikrovlonnú rúru používate v uzavretom priestore alebo v skrinke, prúdenie vzduchu na chladenie výrobku môže byť horšie. Môže to viesť k nižšiemu výkonu a skráteniu životnosti.



- 3 Umiestnite otočný prstenec dovnútra rúry a potom naň umiestnite sklenený podnos.
- 4 Elektrickú zástrčku zapojte do elektrickej zásuvky.
 - Neblokujte výstupný otvor, aby nedošlo k poškodeniu rúry.
 - Zabezpečte, aby bola mikrovlonná rúra jediným spotrebičom pripojeným k danej elektrickej zásuvke.

POZNÁMKA

- Pri dlhodobej prevádzke na úrovniach výkonu 100 % a 80 % sa bude výstupný výkon postupne

- Ak rúra nefunguje správne, odpojte ju od elektrickej zásuvky a potom ju znova pripojte.

POZNÁMKA

- Rúru neumiestňujte nad plynový alebo elektrický sporák.
 - Nastavenie času prípravy pokrmu by malo byť kratšie než pri bežných mikrovlnných rúrach (700 W, 800 W) kvôli relatívne vysokému výstupnému výkonu tohto výrobku.
-

Rádiofrekvenčné rušenie

- Pri prevádzke mikrovlnnej rúry, ak používate výrobok ako je rádio, televízor, bezdrôtová sieť LAN, Bluetooth, zdravotnícke zariadenia, bezdrôtové zariadenia atď.
- Keď výrobok používa rovnakú frekvenciu ako mikrovlnná rúra, môže dochádzať k rušeniu týmito výrobkami. Toto rušenie neznamená problém mikrovlnnej rúry ani príslušného výrobku a nejde o poruchu. Preto je používanie bezpečné. Rušené však môžu byť aj zdravotnícke zariadenia, preto buďte opatrní pri používaní zdravotníckych zariadení v blízkosti výrobku.

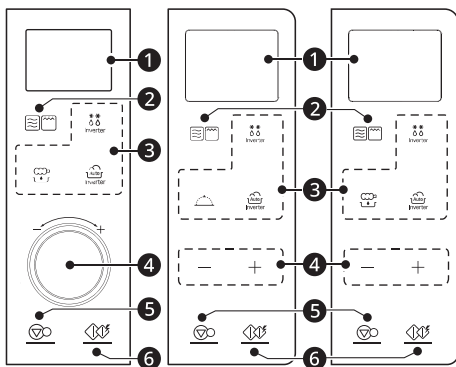
PREVÁDZKA

Ovládací panel

Funkcie ovládacieho panela

Skutočný ovládací panel a displej sa môžu líšiť od modelu k modelu.

*1 Táto funkcia je dostupná len v niektorých modeloch.



1 Displej





Zobrazuje denný čas, nastavenia času prípravy pokrmu a vybrané funkcie prípravy pokrmu.

2 Režim prípravy pokrmov

Vyberte režim prípravy pokrmov pre mikrovlnnú rúru, gril a režim v kombinácii s grilom.

3 Režim automatickej prípravy pokrmov

Stláčaním tlačidiel vyberte predprogramované nastavenia prípravy pokrmov a rozmrazovania pre obľúbené pokrmy.

	Invertné rozmrazovanie
	Zdravé Praženie *1
	Varenie na pare *1
	Invertná príprava pokrmov

4 VIAC/MENEJ

Nastavenie času prípravy pokrmu, úrovne výkonu, množstva alebo hmotnosti.

5 ZASTAVENIE/VYMAZANIE

Zastavenie rúry alebo vymazanie všetkých položiek.

- Ak toto tlačidlo podržíte stlačené 3 sekundy, uzamknete ovládací panel.










6 SPUSTENIE/ZADANIE

Stlačením tohto tlačidla môžete spustiť rúru, zadať množstvá alebo pripravovať pokrm po dobu 30 sekúnd na 100 % úrovni výkonu.

- Ak toto tlačidlo stlačíte počas prípravy pokrmu, predĺžite čas prípravy pokrmu o 30 sekúnd (až do 99 minút a 59 sekúnd).

Ikona na displeji

Ikona sa zobrazí, keď vyberiete funkciu alebo pomocou tlačidla **VIAC/MENEJ** vyberiete hmotnosť/úroveň výkonu/teplotu.

Ikona	Indikácia
	Mikrovlna
	Gril
	Kombinácia s grilom
	Príprava pokrmov s invertorom
	Rozmrazovanie s invertorom
	Spustenie prípravy pokrmu
	Použitie Viac alebo Menej
	Výber úrovni výkonu
	Výber hmotnosti

POZNÁMKA

- Pri každom stlačení tlačidla zaznie pípnutie. Melódia signalizuje koniec časovača alebo cyklu prípravy pokrmu.

POZNÁMKA

- Táto rúra má zabudované bezpečnostné blokovanie, ktoré zabraňuje vystaveniu nadmernej mikrovlnnej energii. Rúra po otvorení dvierok automaticky vypne akúkoľvek prípravu pokrmu.

Pred použitím

Úrovne výkonu mikrovlnnej rúry

Táto mikrovlnná rúra je vybavená 5 úrovňami výkonu, aby vám poskytla maximálnu flexibilitu a kontrolu nad prípravou pokrmov. V tabuľke nájdete navrhované úrovne výkonu pre rôzne potraviny.

- Pri dlhodobej prevádzke na úrovniach výkonu 100 % a 80 % sa bude výstupný výkon postupne znižovať, aby sa zabránilo elektrickému prehriatiu zariadenia.

Úroveň výkonu	Použitie
Vysoká 1 200 W ^{*1/} 1 000 W ^{*2} (100 %)	<ul style="list-style-type: none"> • Vriaca voda. • Pečenie mletého hovädzieho mäsa do hneďa • Príprava cukroviniek. • Príprava kusov hydiny, rýb, zeleniny a mäkkých kúskov mäsa.
1 000 W ^{*1/} 800 W ^{*2} (80 %)	<ul style="list-style-type: none"> • Ohrievanie ryže, cestovín a zeleniny. • Rýchle ohrievanie pripravených pokrmov. • Ohrievanie sendvičov.

Úroveň výkonu	Použitie
700 W ^{*1/} 600 W ^{*2}	<ul style="list-style-type: none"> • Príprava vaječných, mliečnych a syrových jedál. • Príprava koláčov a chleba. • Príprava teľacieho mäsa. • Príprava celej ryby. • Príprava nákypov a pudingu. • Roztápanie čokolády.
400 W	<ul style="list-style-type: none"> • Rozmrazovanie mäsa, hydiny a morských plodov. • Príprava kúskov menej mäkkého mäsa.
200 W	<ul style="list-style-type: none"> • Uvoľnenie chladu z ovocia. • Zmäčenie masla a smotanového syra. • Udržiavanie jedál pripravených v hrnci a hlavných jedál v teplé.

*1 Pre model MH723****, MH726****

*2 Pre model MH653****, MH656****

Nastavenie hodín

Pri prvom pripojení rúry do elektrickej zásuvky alebo po obnovení napájania po výpadku napájania sa hodiny nastavujú na 12-hodinový režim a na displeji sa zobrazí 12H. Môžete nastaviť denný čas alebo prepnúť na 24-hodinový režim hodín.

- 1 Stlačením **SPUSTENIE/ZADANIE** potvrdíte 12H zobrazenie hodín.
 - Ak chcete prepnúť na 24-hodinový režim hodín, použite **VIAC/MENEJ**.
- 2 Pomocou **VIAC/MENEJ** zvolíte požadovanú hodinu a stlačíte **SPUSTENIE/ZADANIE**.
- 3 Pomocou **VIAC/MENEJ** zvolíte požadované minúty a stlačíte **SPUSTENIE/ZADANIE**.

POZNÁMKA

- Ak chcete znovu nastaviť režim hodín, musíte napájací kábel vytiahnuť z elektrickej zásuvky a znova ho pripojiť.
- Ak nechcete, aby sa na displeji zobrazoval denný čas, po pripojení rúry do elektrickej zásuvky stlačte **ZASTAVENIE/VYMAZANIE**.
- Ak nemáte nastavené zobrazovanie denného času na displeji, v čase, keď rúru nepoužívate, sa displej vypne, aby sa šetrila energia.
- Po 5 minútach sa spotrebič automaticky prepne do pohotovostného režimu.

Dětská pojistka (Detská pojistka)

Túto bezpečnostnú funkciu použite na uzamknutie ovládacieho panela a aby ste zabránili zapnutiu rúry pri jej čistení, prípadne aby ste zabránili deťom používať rúru bez dozoru.

Nastavenie zapnutia detskej pojistky

- 1 Stlačte **ZASTAVENIE/VYMAZANIE**.
- 2 Podržte stlačené **ZASTAVENIE/VYMAZANIE**, kým sa na displeji nezobrazí **Loc** (približne 3 sekundy).

Zrušenie detskej pojistky

Podržte stlačené **ZASTAVENIE/VYMAZANIE**, kým na displeji nezmizne **Loc** (približne 3 sekundy).

POZNÁMKA

- Ak ju nastavíte, po 1 sekunde sa na displeji znova zobrazí denný čas.
- Ak je rúra uzamknutá, pri každom stlačení tlačidla sa na displeji zobrazí **Loc**.
- Ak chcete rúru znova normálne používať, odomknite ju.

Rýchle spustenie

Funkcia Rýchle spustenie

Táto funkcia umožňuje nastaviť 30-sekundové intervaly prípravy pokrmu s Vysokým výkonom každým stlačením tlačidla **SPUSTENIE/ZADANIE**.

Príprava pokrmu na 2 minúty s Vysokým výkonom

- 1 Stlačte **ZASTAVENIE/VYMAZANIE**.
- 2 Štyrikrát stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.
 - Rúra spustí prípravu pokrmu a na displeji sa odpočítava čas.

POZNÁMKA

- Rúra okamžite spustí prípravu pokrmu na dobu 30 sekúnd s vysokým výkonom.
- Opakovane stláčajte **SPUSTENIE/ZADANIE**; pri každom stlačení tlačidla sa čas prípravy pokrmu predĺži o 30 sekúnd.
- Čas prípravy pokrmu sa môže predĺžiť na 99 minút a 59 sekúnd.

Manuálna príprava pokrmov

Keď nepoužívate funkcie automatickej prípravy pokrmov, čas prípravy pokrmov a úroveň výkonu sa nastavujú manuálne.

- 1 Stlačte **ZASTAVENIE/VYMAZANIE**.
- 2 Stláčajte **Režim prípravy pokrmov**, kým sa na displeji nezobrazí vysoká úroveň výkonu.
- 3 Pomocou **VIAC/MENEJ** zvolte požadovanú úroveň výkonu a stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.
- 4 Pomocou **VIAC/MENEJ** zvolte požadovaný čas a stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.

- Po dokončení prípravy pokrmu zaznie zvukový signál a v okienku displeja sa zobrazí slovo **End**. **End** zostane zobrazené na displeji a zvukový signál sa bude opakovať každú minútu, až kým neotvoríte dvierka alebo nestlačíte nejaké tlačidlo.

POZNÁMKA

- Ak nie je vybratá úroveň výkonu, rúra predvolene použije Vysoký výkon.

Príprava na grile

Táto funkcia vám umožňuje dosiahnuť zhnednutie a chrumkavé jedlo rýchlo a bez predhrievania.

- 1 Stlačte **ZASTAVENIE/VYMAZANIE**.
- 2 Stláčajte **Režim prípravy pokrmov**, kým sa na displeji nezobrazí **GrIL** a potom stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.
- 3 Pomocou **VIAC/MENEJ** zvolte požadovaný čas a stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.

⚠ UPOZORNENIE

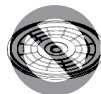
- Po príprave pokrmov vždy používajte rukavice pri vyberaní pokrmu a príslušenstva, keďže rúra a príslušenstvo budú veľmi horúce.

POZNÁMKA

- Polica sa môže použiť v grile a pri varení v kombinácii s grilom. Policu umiestnite na sklenený podnos.



- Nepoužívajte rozmrazovací podnos.



Varenie v kombinácii s grilom

Táto funkcia vám umožňuje skombinovať varenie v mikrovlnke s grilom, ktoré je rýchlejšie.

- 1 Stlačte **ZASTAVENIE/VYMAZANIE**.
- 2 Stláčajte **Režim prípravy pokrmov**, kým sa na displeji nezobrazí **Co-1**.
- 3 Pomocou **VIAC/MENEJ** zvolte požadovaný kód úrovne výkonu mikrovlnnej rúry a stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.
 - Kód úrovne výkonu mikrovlnnej rúry
 - **Co-1**: 200 W, **Co-2**: 300 W, **Co-3**: 400 W (model MH653****, MH656****)
 - **Co-1**: 220 W, **Co-2**: 330 W, **Co-3**: 440 W (model MH723****, MH726****)
- 4 Pomocou **VIAC/MENEJ** zvolte požadovaný čas a stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.
 - Počas varenia môžete nastaviť čas varenia pomocou možnosti **VIAC/MENEJ**.

⚠ UPOZORNENIE

- Po príprave pokrmov vždy používajte rukavice pri vyberaní pokrmu a príslušenstva, keďže rúra a príslušenstvo budú veľmi horúce.
- Polica sa môže použiť v grile a pri varení v kombinácii s grilom. Policu umiestnite na sklenený podnos.



- Nepoužívajte rozmrazovací podnos.



Režim prípravy pokrmov

Táto funkcia má predprogramované nastavenia na automatickú prípravu určitých pokrmov.

Režim pečenia

Táto funkcia umožňuje automatické pečenie pokrmu.

- 1 Stlačte **ZASTAVENIE/VYMAZANIE**.
- 2 Stlačajte **Invertná príprava pokrmov**, kým sa na displeji nezobrazí 1.
- 3 Pomocou **VIAC/MENEJ** zvolte požadovaný kód ponuky a stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.
- 4 Pomocou **VIAC/MENEJ** zvolte požadovanú hmotnosť a stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.
 - Po pípnutí vylejte šťavu a pokrm obráťte. Stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**, aby cyklus prípravy pokrmu pokračoval.

POZNÁMKA

- Pri príprave pečeného mäsa použite stojan, ak ho máte. Stojan umiestnite na sklenený podnos.



Ponuka pečenia

Pozrite si nasledujúce informácie a nastavte požadovaný kód a hmotnosť.

1-1 Zemiaky v župane (0,2 – 1,0 kg)

- Počiatočná teplota: izbová
- Riad: polica
- 1 zemiak: 180 – 220 g
- Zemiaky umyte a osušte papierovou utierkou.
- Každý zemiak 8-krát prepichnete vidličkou.
- Čas odstátia: 3 minút

1-2 Pečené hovädzie mäso (0,5 – 1,5 kg)

- Počiatočná teplota: chladené
- Riad: teplovzdorná sklenená nádoba
- Hovädzie mäso potrite roztopeným maslom alebo olejom a ochutte podľa chuti.
- Čas odstátia: 10 minút

1-3 Pečené kuracie mäso (0,8 – 1,8 kg)

- Počiatočná teplota: chladené
- Riad: teplovzdorná sklenená nádoba
- Celé kura potrite roztopeným maslom alebo olejom a ochutte podľa chuti.
- Čas odstátia: 10 minút

1-4 Pečené jahňacie mäso (0,5 – 1,5 kg)

- Počiatočná teplota: chladené
- Riad: teplovzdorná sklenená nádoba
- Jahňacie mäso potrite roztopeným maslom alebo olejom a ochutte podľa chuti.
- Čas odstátia: 10 minút

1-5 Pečené bravčové mäso (0,5 – 1,5 kg)

- Počiatočná teplota: chladené
- Riad: teplovzdorná sklenená nádoba
- Bravčové mäso potrite roztopeným maslom alebo olejom a ochutte podľa chuti.
- Čas odstátia: 10 minút

1-6 Pečená zelenina (0,2 – 0,3 kg)

Prísady

- Cibule, nakrájané na mesiáčiky
- Baklažány a cukety, nakrájané na hrúbku 1 – 2 cm
- Sladké papriky, rozrezané pozdĺžne napoly a s odstránenými semenami

- Celé cherry paradajky
- Hríby, rozrezané napoly

Pokyny

- Počiatočná teplota: izbová
- Riad: teplovzdorná sklená nádoba na polici
- Zeleninu potrite roztopeným maslom alebo olejom a ochutte podľa chuti.

Režim obľúbenej prípravy pokrmov

Táto funkcia slúži na prípravu obľúbených pokrmov.

- 1 Stlačte **ZASTAVENIE/VYMAZANIE**.
- 2 Stláčajte **Invertná príprava pokrmov**, kým sa na displeji nezobrazí **2** a potom stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.
- 3 Pomocou **VIAC/MENEJ** zvolte požadovaný kód ponuky a stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.
- 4 Pomocou **VIAC/MENEJ** zvolte požadovanú hmotnosť a stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.

Ponuka obľúbených pokrmov

Pozrite si nasledujúce informácie a nastavte požadovaný kód a hmotnosť.

2-1 Kuracie stehná so sušenými slivkami (1,2 kg)

Prísady

- 1 cibuľa, mrkva, nakrájané na plátky
- 500 g kuracích stehien
- 1 šálka kuracieho vývaru
- 15 rozpolených a vykôstkovaných sušených sliviek
- Soľ a korenie podľa chuti

Pokyny

- Počiatočná teplota: izbová
- Riad: misa vhodná do mikrovlnnej rúry

- Pridajte všetky prísady do hlbkej a veľkej misy a dobre premiešajte.
- Zakryte plastovou fóliou s vetracími otvormi.
- Počas prípravy minimálne dvakrát zamiešajte.

2-2 Polievka Julienne v žemli (0,8 kg)

Prísady

- 4 – 5 žemlí
- 50 g strúhaného syra
- **Plnka**
Prísady
 - 2 pol. lyž. masla
 - 200 g nakrájaných kuracích prs
 - 100 g nakrájaných hríbov
 - 1 nakrájaná cibuľa
 - 1 šálky smotany
 - Soľ a korenie podľa chuti

Pokyny

- Kuracie prsia, hríby a cibuľu osmažte na panvici na masle.
- Pridajte smotanu a duste na miernom ohni, kým smotana nez hustne.
- Osolte a okoreňte.

Pokyny

- Počiatočná teplota: izbová
- Riad: teplovzdorná sklená nádoba na polici
- Zo žemlí odrežte vrchnú časť a odstráňte striedku, pričom dávajte pozor, aby ste neprepichli kôrku.
- Každú žemľu naplňte plnkou a plnené žemle poukladajte do sklenej nádoby.
- Na vrch každej žemle pridajte syr.

2-3 Bravčový rezeň na slanine s baklažánom (1,2 kg)

Prísady

- 400 g bravčového filé
- 8 prúžkov slaniny
- 0,5 baklažánu
- 2 pol. lyž. olivového oleja
- Soľ a korenie podľa chuti

Pokyny

- Počiatočná teplota: izbová
- Riad: teplovzdorná sklenená nádoba na polici
- Bravčové filé nakrájajte na 8 kusov (asi 50 g), pridajte soľ a korenie. Bravčové filé obalte slaninou.
- Baklažán nakrájajte na plátky a vložte do olivového oleja.
- Do sklenej nádoby uložte obalené bravčové filé a nakrájaný baklažán.

2-4 Zemiakový gratin (1,5 kg)

Prísady

- 1 kg zemiakov
- 1 strúčik cesnaku
- 20 g masla
- 300 g smotany
- 100 g strúhaného syra
- Muškátový oriešok, soľ a korenie podľa chuti

Pokyny

- Počiatočná teplota: izbová
- Riad: nádoba na pečenie (20 x 20 cm)
- Zemiaky ošúpte a umyte a potom nakrájajte na 5 mm plátky. Vnútro nádoby potrite strúčikom cesnaku a maslom.
- Polovicu zemiakov poukladajte do nádoby na pečenie a ochutte. Naplňte zvyšnými zemiakmi a ochutte, potom polejte smotanou a posypte syrom.

2-5 Ratatouille (1,5 kg)

Prísady

- 1 cibuľa, baklažán, cuketa, farebná sladká paprika. Nakrájajte na kúsky.
- 3 nakrájané paradajky
- 1 pol. lyž. paradajkovej pasty, cukru
- 1 pol. lyž. nakrájaných čerstvých listov zelenej zeleniny
- 2 pol. lyž. octu
- 2 pretlačené strúčiky cesnaku
- Soľ a korenie podľa chuti

Pokyny

- Počiatočná teplota: izbová
- Riad: misa vhodná do mikrovlnnej rúry

- Pridajte všetky prísady do hlbokoj a veľkej misy a dobre premiešajte.
- Zakryte plastovou fóliou s vetracími otvormi.

2-6 Ryža/Cestoviny (0,1 – 0,3 kg)

Prísady do ryže

- Ryža / Maslo, roztopené / Cibuľa, nastrúhaná / Kurací vývar alebo voda
 - 100 g / 30 g / 50 g / 250 ml
 - 200 g / 40 g / 75 g / 500 ml
 - 300 g / 50 g / 100 g / 750 ml
- Soľ podľa chuti

Pokyny pre ryžu

- Pridajte ryžu, roztopené maslo a cibuľu do hlbokoj a veľkej misy (3 l) a dobre premiešajte.
- Zalejte vriacim kuracím vývarom alebo vodou a pridajte soľ.
- Zakryte plastovou fóliou s vetracími otvormi.
- Čas odstátia: 5 – 10 minút

Prísady do cestovín

- Cestoviny / Voda
 - 100 g / 400 ml
 - 200 g / 800 ml
 - 300 g / 1 000 ml

Pokyny pre cestoviny

- Do hlbokoj a veľkej misy (3 l) nasypete cestoviny a zalejte osolenou vriacou vodou.
- Zakryte plastovou fóliou s vetracími otvormi.
- Po uvarení cestoviny prepláchnite studenou vodou.

Počiatočná teplota: izbová

Riad: misa vhodná do mikrovlnnej rúry

2-7 Plnené paradajky (1,0 kg)

Prísady

- 4 stredne veľké paradajky
- Soľ a korenie podľa chuti
- Zmes hovädzieho mäsa
 - 300 g mletého hovädzieho mäsa
 - 0,5 šálky strúhanky
 - 2 strúčiky cesnaku, pretlačené

- 1 pol. lyž.: dijonskej horčice, sušených listov zelenej zeleniny a syru parmezan

Pokyny

- Počiatočná teplota: izbová
- Riad: nádoba vhodná do mikrovlnnej rúry
- Odrežte hornú časť paradajok na vytvorenie klobúčikov a odstráňte semená. Potom každú paradajku osoľte a okoreňte.
- Naplňte paradajky zmesou hovädzieho mäsa a položte späť klobúčiky.
- Umiestnite naplnené paradajky a zakryte plastovou fóliou.

2-8 Plnená cuketa (1,2 kg)

Prísady

- 4 okrúhle cukety (po 200 g)
- 500 g mletého hovädzieho mäsa
- 2 pol. lyž. olivového oleja
- Soľ a korenie podľa chuti Pokyny

Pokyny

- Počiatočná teplota: izbová
- Riad: nádoba vhodná do mikrovlnnej rúry
- Odrežte hornú časť cukiet na vytvorenie klobúčikov a odstráňte semená. Potom každú cuketu osoľte a okoreňte. Cukety naplňte mletým hovädzím mäsom a vráťte späť klobúčiky.
- Pokrm umiestnite do teplvozdronej sklenej nádoby a pokvapkajte olivovým olejom.

Režim zmäkčovania a roztápania

Rúra používa nízky výkon na zmäkčenie pokrmov (smotanového syra, zmrzliny) a roztápanie pokrmov (masla, čokolády).

1 Stlačte **ZASTAVENIE/VYMAZANIE**.

2 Stláčajte **Invertná príprava pokrmov**, kým sa na displeji nezobrazí **3**.

3 Pomocou **VIAC/MENEJ** zvolte požadovaný kód ponuky a stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.

4 Pomocou **VIAC/MENEJ** zvolte požadovanú hmotnosť a stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.

- Po príprave miešajte až do úplného roztopenia.

Ponuka zmäkčovania a roztápania

Pozrite si nasledujúce informácie a nastavte požadovaný kód a hmotnosť.

3-1 Zmäkčenie smotanového syra (0,1 – 0,3 kg)

- Počiatočná teplota: chladené
- Riad: nádoba vhodná do mikrovlnnej rúry
- Pred použitím odbaľte.

3-2 Zmäkčenie zmrzliny (2 alebo 4 šálky)

- Počiatočná teplota: mrazené
- Odstráňte veko a kryt.

3-3 Rozpustiť maslo (1 – 3 kusy, po 100 – 150 g)

- Počiatočná teplota: chladené
- Riad: misa vhodná do mikrovlnnej rúry

3-4 Rozpustiť čokoládu (0,1 – 0,3 kg)

- Počiatočná teplota: izbová
- Riad: misa vhodná do mikrovlnnej rúry
- Môžu sa použiť čokoládové lupienky alebo štvorčeky čokolády na varenie.
- Pred použitím odbaľte.

Režim rozmrazovania a prípravy pokrmov

Táto funkcia umožňuje rozmrazovanie a prípravu obľúbených pokrmov.

1 Stlačte **ZASTAVENIE/VYMAZANIE**.

2 Stláčajte **Invertná príprava pokrmov**, kým sa na displeji nezobrazí **4**.

3 Pomocou **VIAC/MENEJ** zvolte požadovaný kód ponuky a stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.

4 Pomocou **VIAC/MENEJ** zvolte požadovanú hmotnosť a stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.

- Po pípnutí pokrm obráťte a stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**, aby cyklus pečenia pokračoval.

Ponuka rozmrazovania a prípravy pokrmov

Pozrite si nasledujúce informácie a nastavte požadovaný kód a hmotnosť.

4-1 Bageta/croissant (0,1 – 0,3 kg)

- Počiatočná teplota: mrazené
- Riad: teplovzdorná sklená nádoba
- Mrazenú bagetu alebo croissant vyberte z obalu.

4-2 Syrové tyčinky (0,2 – 0,4 kg)

- Počiatočná teplota: mrazené
- Riad: polica
- Syrové tyčinky vyberte zo všetkých obalov.

4-3 Kuracie nugetky (0,2 – 0,3 kg)

- Počiatočná teplota: mrazené
- Riad: polica
- Kuracie nugety vyberte zo všetkých obalov.

4-4 Mrazené lazane (0,3 kg)

- Počiatočná teplota: mrazené
- Lazane vyberte z obalov v krabici a odstráňte kryt.

4-5 Mrazená pizza (hrubá) (0,5 kg)

- Počiatočná teplota: mrazené
- Riad: polica
- Pizzu s hrubou kôrkou vyberte zo všetkých obalov.

4-6 Mrazená pizza (tenká) (0,2 – 0,4 kg)

- Počiatočná teplota: mrazené
- Riad: polica

- Pizzu s hrubou kôrkou vyberte zo všetkých obalov.

4-7 Filé z lososa (0,2 – 0,6 kg, po 180 – 220 g, hrúbka 2,5 cm)

- Počiatočná teplota: mrazené
- Riad: polica na odkvapkávacej miske
- Mrazeného lososa potrite roztopeným maslom alebo olejom a ochutte podľa chuti.

4-8 Krevety (0,2 – 0,4 kg)

- Počiatočná teplota: mrazené
- Riad: polica na odkvapkávacej miske
- Mrazené krevety potrite roztopeným maslom alebo olejom a ochutte podľa chuti.

Režim kysnutia a udržiavania v teple

Táto funkcia vám umožňuje pripraviť jogurt alebo udržiavať teplotu práve pripraveného pokrmu.

1 Stlačte **ZASTAVENIE/VYMAZANIE**.

2 Stláčajte **Invertná príprava pokrmov**, kým sa na displeji nezobrazí požadovaný kód režimu.

3 Stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.

- Na displeji sa zobrazí **Jogurt: 5h00**.
- Na displeji sa zobrazí **Udržať teplé: 1h30**.

POZNÁMKA

Jogurt

- Používajte len pasterizované plnotučné mlieko a prírodný biely jogurt.
- Nepoužívajte nasledujúce typy mlieka a jogurtu:
 - 2 %, 1 % alebo odtučnené mlieko, mlieko s vysokým obsahom vápnika, sójové mlieko, zvyšky mlieka, mlieko po dátume spotreby.
 - Zvyšky jogurtu, jogurt po dátume spotreby.
- Pred kysnutím jogurtu dôkladne umyte všetok riad horúcou vodou a osušte.

POZNÁMKA

- Počas kysnutia jogurt netraste ani nemiešajte, pretože to ovplyvní jeho tuhosť.
- Ak je množstvo prísad väčšie ako sa odporúča, predĺžte čas kysnutia.

Udržiavanie v teple

- Chrumkavé pokrmy (pečivo, koláče, záviný atď.) by mali byť počas udržiavania v teple odkryté.
- Vlhké pokrmy by mali byť zakryté plastovou fóliou alebo pokrievkou vhodnou do mikrovlnnej rúry.
- Množstvo pokrmu udržiavaného v teple je vhodné na 1 – 3 porcie. Upozorňujeme však, že vlhký pokrm sa bude pri udržiavaní v teple postupne vysušovať.
- Počas ohrievania by sa plastová fólia nemala dotýkať pokrmu.

Ponuka kysnutia a udržiavania v teple

Pozrite si nasledujúce informácie a nastavte požadovaný kód a hmotnostný limit.

5 Jogurt (0,6 kg)

- Počiatková teplota: vlažné
- Riad: misa vhodná do mikrovlnnej rúry
- **Prísady**
 - 500 ml pasterizovaného plnotučného mlieka
 - 100 g prírodného bieleho jogurtu
- Mlieko ohrievajte asi 1:30 – 2:30 pri vysokom mikrovlnnom výkone na teplotu 40 – 50 °C.
- Pridajte jogurt a premiešajte.
- Zakryte plastovou fóliou a pripravte.
- Čas odstátia: 5 hodín v chladničke.
- Po príprave vmiešajte džem, cukor alebo ovocie podľa chuti.

6 Udržať teplé

- Počiatková teplota: –

Režim prípravy pokrmov na pare

Táto funkcia umožňuje prípravu pokrmov na pare.

Táto funkcia je dostupná len v niektorých modeloch.

- 1 Stlačte **ZASTAVENIE/VYMAZANIE**.
- 2 Stláčajte **Varenie na pare**, kým sa na displeji nezobrazí 1.
- 3 Pomocou **VIAC/MENEJ** zvolte požadovaný kód ponuky a stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.
- 4 Pomocou **VIAC/MENEJ** zvolte požadovanú hmotnosť a stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.
 - Po pípnutí pokrm obráťte a stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**, aby cyklus prípravy pokrmu pokračoval.

⚠ UPOZORNENIE

- Pri vyberaní parného hrnca z rúry vždy používajte kuchynské rukavice. Je veľmi horúci.
- Horúci parný hrniec nekladte na sklenený stôl alebo na miesto, ktoré sa môže po príprave pokrmov roztaviť. Vždy používajte podložku alebo podnos.
- Keď používate parný hrniec, nalejte pred použitím aspoň 300 ml vody. Ak je množstvo vody menšie ako 300 ml, môže to spôsobiť neúplnú prípravu pokrmu alebo požiar či fatálne poškodenie výrobku.
- Pri premiestňovaní parného hrnca s vodou buďte opatrní.
- Parný hrniec nepoužívajte s výrobkom z iného modelu. Mohli by ste spôsobiť požiar alebo fatálne poškodenie výrobku.
- Keď používate parný hrniec, parná pokrievka a podnos by mali byť nastavené úplne správne. Vajcia alebo gaštany vybuchnú, ak nie je nastavená parná pokrievka a podnos.

Ponuka prípravy pokrmov na pare

1 Brokolica/Karfiol (0,2 – 0,4 kg)

- Počiatočná teplota: izbová
- Riad: Kryt parného hrnca, napařovací tanier a podnos s vodou.
- Zeleninu umyte a nakrájajte na kúsky podobnej veľkosti. (2,5 cm)
- Do misky na parnú vodu nalejte 300 ml vody z vodovodu. Napařovací tanier položte na misku na parnú vodu.
- Pripravené jedlo položte v jednej vrstve na napařovací tanier. Zakryte parnou pokrievkou a vložte parnú misku do rúry.

2 Mrkva (0,2 – 0,4 kg)

- Počiatočná teplota: izbová
- Riad: Kryt parného hrnca, napařovací tanier a podnos s vodou.
- Zeleninu umyte a nakrájajte na kúsky podobnej veľkosti. (5 mm)
- Do misky na parnú vodu nalejte 300 ml vody z vodovodu. Napařovací tanier položte na misku na parnú vodu.
- Pripravené jedlo položte v jednej vrstve na napařovací tanier. Zakryte parnou pokrievkou a vložte parnú misku do rúry.

3 Kuracie prsia (0,2 – 0,6 kg)

- Počiatočná teplota: chladené
- Riad: Kryt parného hrnca, napařovací tanier a podnos s vodou.
- Zeleninu umyte a nakrájajte na kúsky podobnej veľkosti. (2,5 cm)
- Do misky na parnú vodu nalejte 300 ml vody z vodovodu. Napařovací tanier položte na misku na parnú vodu.
- Pripravené jedlo položte v jednej vrstve na napařovací tanier. Zakryte parnou pokrievkou a vložte parnú misku do rúry.

4 Rybie filety (0,2 – 0,6 kg)

- Počiatočná teplota: chladené
- Riad: Kryt parného hrnca, napařovací tanier a podnos s vodou.

- Zeleninu umyte a nakrájajte na kúsky podobnej veľkosti. (2,5 cm)
- Do misky na parnú vodu nalejte 300 ml vody z vodovodu. Napařovací tanier položte na misku na parnú vodu.
- Pripravené jedlo položte v jednej vrstve na napařovací tanier. Zakryte parnou pokrievkou a vložte parnú misku do rúry.

5 Zelená fazuľka (0,1 – 0,3 kg)

- Počiatočná teplota: izbová
- Riad: Kryt parného hrnca, napařovací tanier a podnos s vodou.
- Zeleninu umyte a nakrájajte na kúsky podobnej veľkosti. (2,5 cm)
- Do misky na parnú vodu nalejte 300 ml vody z vodovodu. Napařovací tanier položte na misku na parnú vodu.
- Pripravené jedlo položte v jednej vrstve na napařovací tanier. Zakryte parnou pokrievkou a vložte parnú misku do rúry.

6 Slávky (0,2 – 0,6 kg)

- Počiatočná teplota: chladené
- Riad: Kryt parného hrnca, napařovací tanier a podnos s vodou.
- Mušle umyte a odstráňte všetky rozbité škrupiny alebo mŕtve mušle.
- Do misky na parnú vodu nalejte 300 ml vody z vodovodu. Napařovací tanier položte na misku na parnú vodu.
- Pripravené jedlo položte v jednej vrstve na napařovací tanier. Zakryte parnou pokrievkou a vložte parnú misku do rúry.

7 Krevety (0,2 – 0,5 kg)

- Počiatočná teplota: chladené
- Riad: Kryt parného hrnca, napařovací tanier a podnos s vodou.
- Do misky na parnú vodu nalejte 300 ml vody z vodovodu. Napařovací tanier položte na misku na parnú vodu.
- Pripravené jedlo položte v jednej vrstve na napařovací tanier (do hrúbky 20 cm). Zakryte parnou pokrievkou a vložte parnú misku do rúry.

8 Paradajky (0,2 – 0,6 kg)

- Počiatočná teplota: izbová
- Riad: Kryt parného hrnca, naparovací tanier a podnos s vodou.
- Paradajky umyte. Ak je paradajka príliš veľká, prekrojte ju na polovicu.
- Do misky na parnú vodu nalejte 300 ml vody z vodovodu. Naparovací tanier položte na misku na parnú vodu.
- Pripravené jedlo položte v jednej vrstve na naparovací tanier. Zakryte parnou pokrивkou a vložte parnú misku do rúry.

Režim zdravého fritovania

- Táto funkcia je dostupná len v niektorých modeloch.

1 Stlačte **ZASTAVENIE/VYMAZANIE**.

2 Stlačte **Zdravé Praženie**.

3 Pomocou **VIAC/MENEJ** zvolte požadovaný kód ponuky a stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.

4 Pomocou **VIAC/MENEJ** zvolte požadovanú hmotnosť a stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.

Ponuka zdravého fritovania

1 Kurací rezeň (0,2 – 0,6 kg)

Prísady

- Kuracie prsia po 150 – 200 g
- 1 šálka múky
- 2 vajcia, zľahka rozšľahané
- 1 šálka jemne mletej strúhanky
- Soľ a korenie podľa chuti

Pokyny

- Počiatočná teplota: chladené
- Riad: podnos na vysokom stojane

- Kuracie prsia ochutte soľou a korením alebo podľa chuti, obalte v múke a potrite rozšľahanými vajcami.
- Obalte najemno pomletou strúhankou a kurací rezeň potrite olejom.

2 Kuracie krídielka (0,2 – 0,6 kg)

- Počiatočná teplota: chladené
- Riad: podnos na vysokom stojane
- Jahňacie mäso potrite roztopeným maslom alebo olejom a ochutte podľa chuti.

3 Karbonátky (0,2 – 0,4 kg)

Prísady

- 500 g chudého mletého jahňacieho alebo hovädzieho mäsa
- 500 g malých zemiakov, uvarených a pretlačených
- 3 vajcia, zľahka rozšľahané
- 2 cibule, nadrobno nakrájané
- 2 pol. lyž. nasekanej petržlenovej vňate
- 1 šálka jemne mletej strúhanky
- Soľ a korenie podľa chuti

Pokyny

- Počiatočná teplota: chladené
- Riad: podnos na vysokom stojane
- Zmiešajte mäso, zemiaky, vajcia, cibuľu a petržlenovú vňať.
- Z mäsovej zmesi vytvarujte guľky s priemerom asi 4 – 5 cm.
- Obalte najemno pomletou strúhankou a vytvarujte guľky do oválov s hrúbkou každého asi 1 cm.
- Kotletu natrite olejom.

4 Rybací rezeň (MH653****/MH656****: 0,2 - 0,5 kg, MH723****/MH726****: 0,2 - 0,6 kg)

Prísady

- Rybie filety po 150 – 200 g
- 1 šálka múky, jemne mletej strúhanky
- 2 vajcia, zľahka rozšľahané
- Soľ a korenie podľa chuti

Pokyny

- Počiatočná teplota: chladené

- Riad: podnos na vysokom stojane
- Rybie filety ochutíte soľou a korením alebo podľa chuti, obalte v múke a potrite rozšľahanými vajcami.
- Obalte najemno pomletou strúhankou a rybu potrite olejom.

5 Hranolky (0,1 – 0,3 kg)

- Počiatková teplota: mrazené
- Riad: podnos na vysokom stojane
- Rozložte mrazené zemiakové výrobky na podnos na vysokom stojane.

6 Hamburgery (0,2 – 0,4 kg)

- Počiatková teplota: chladené
- Riad: podnos na vysokom stojane
- Použite hamburgery s hmotnosťou po 100 g a hrúbkou 1 cm.
- Hamburgery potrite olejom.

7 Klobásy (0,2 – 0,6 kg)

- Počiatková teplota: chladené
- Riad: podnos na vysokom stojane
- Odstráňte všetky obaly a narežte povrch.

8 Americké zemiaky (0,2 – 0,4 kg)

- Počiatková teplota: izbová
- Riad: podnos na vysokom stojane
- Odstráňte všetky obaly a narežte povrch.

Režim rozmrazovania

Rúra má 4 prednastavené cykly rozmrazovania. Funkcia rozmrazovania poskytuje spôsob rozmrazovania mrazených potravín. V tabuľke rozmrazovania je uvedený navrhovaný cyklus rozmrazovania pre rôzne potraviny. Počas cyklu vydá funkcia rozmrazovania príjemný zvuk, aby vám pripomenula, že máte pokrm skontrolovať, obrátiť, oddeliť alebo nanovo usporiadať.

- 1 Stlačte **ZASTAVENIE/VYMAZANIE**.

- 2 Stláčajte **Invertné rozmrazovanie**, kým sa na displeji nezobrazí požadovaný kód ponuky, a stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.

- 3 Pomocou **VIAC/MENEJ** zvolte požadovanú hmotnosť a stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.
 - Na displeji sa zobrazí odpočítavanie.

- 4 Po zvukovom signáli otvorte dvierka a vyberte všetky kúsky, ktoré sa rozmrazili a pokrm obráťte.

- 5 Stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**, aby cyklus rozmrazovania pokračoval.

POZNÁMKA

- Vyberte ryby, mäkkýše, mäso a hydinu z pôvodného baliaceho papiera alebo plastového obalu. Inak bude obal zadržiavať paru a šťavu v blízkosti pokrmu, čo môže spôsobiť, že sa vonkajší povrch pokrmu začne variť.
- Potraviny umiestnite do plytkej nádoby alebo na policu mikrovlnného pečenia na zachytenie odkvapkávania.
- Po vybratí by mali byť potraviny v strede aj naďalej do istej miery zľadovatené.
- Dĺžka času rozmrazovania sa mení podľa toho, ako hlboko sú potraviny zmrazené.
- Tvar obalu ovplyvňuje, ako rýchlo sa pokrm rozmrazí. Plytké balíčky sa rozmrazia rýchlejšie ako hlboký blok.
- V závislosti od tvaru sa potraviny môžu rozmraziť viac alebo menej.
- Použite rozmrazovací podnos*1.



*1 Toto príslušenstvo je dostupné len pri niektorých modeloch.

Ponuka invertorového rozmrazovania

Pozrite si nasledujúce informácie a nastavte požadovaný kód a hmotnosť.

dEF1 MÄSO (0,1 – 4,0 kg)

- Hovädzie mäso: mleté hovädzie mäso, steak zo zadného hovädzieho, kocky na dusenie, telací steak, dusené mäso, hovädzie rebrá, zadné hovädzie, predné hovädzie, placky na hamburger
- Jahňacie mäso: jahňacie kotlety, jahňacie stehno
- Bravčové mäso: kotlety, párky, rebierka, rebierka vo vidieckom štýle, bravčová roláda, klobása
- Telacie mäso: kotlety (0,5 kg, hrúbka 20 mm)
- Čas odstátia: 5 – 15 minút.

dEF2 HYDINA (0,1 – 4,0 kg)

- Hydina: v celku, nakrájaná, prsia (bez kostí)
- Sliedka Korniška: v celku
- Morka: prsia
- Čas odstátia: 30 – 60 minút.

dEF3 RYBY (0,1 - 4,0 kg)

- Ryby: filé, celé kusy
- Mäkkýše: krabie mäso, homárové chvosty, krevety, hrebenatky
- Čas odstátia: 5 – 10 minút.

dEF4 CHLIEB (0,1 – 0,5 kg)

- Krájaný chlieb, žemle, bagety atď.
- Krajce oddelíte a položte medzi papierové utierky alebo na plytký tanier.
- Čas odstátia: 1 – 2 minút.

Prehľad riadov

Riad vhodný na používanie v mikrovlnnej rúre

- **Žiaruvzdorné sklo:** Sklenené nádoby, ktoré sú odolné voči teplu, sú vhodné do mikrovlnnej rúry. Patria sem všetky značky riadu z tvrdeného skla na použitie v rúre. Nepoužívajte však jemné sklenené nádoby, ako sú bežné poháre alebo

poháre na víno, pretože by sa mohli pri zohriatí pokrmu rozbiť.

- **Hlinené, kameninové a keramické nádoby:** Používajte misky, šálky, servírovacie podnosy, hlinené, kameninové a keramické nádoby a taniere bez kovového okraja. Mnoho nádob vyrobených z týchto materiálov je vhodných do mikrovlnnej rúry, pred použitím ich však otestujte.
- **Plast**
 - **Plastové nádoby na uchovávanie:** Môžu sa používať na uchovávanie pokrmov, ktoré sa majú rýchlo zohriať. Nemali by sa však používať na uchovávanie pokrmov, ktoré budú vyžadovať značný čas v rúre, pretože horúce pokrmy časom spôsobia deformáciu alebo rozpustenie plastových nádob.
 - **Plastové varné vrečky:** Ak sú varné vrečky vyrobené špeciálne na prípravu pokrmov, sú vhodné do mikrovlnnej rúry. Nezabudnite vo vrečku vytvoriť štrbinu, aby mohla unikáť para. Na prípravu pokrmov v mikrovlnnej rúre nikdy nepoužívajte obyčajné plastové vrečky, pretože sa roztopia a prasknú.
 - **Plastový riad do mikrovlnnej rúry:** K dispozícii sú rôzne tvary a veľkosti riadu vhodného do mikrovlnnej rúry. Možno budete môcť použiť veci, ktoré už máte poruke, aby ste nemuseli investovať do nového kuchynského vybavenia.
- **Papier:** Používajte papierové utierky, voskovaný papier, papierové servítky a papierové taniere bez kovového okraja alebo dizajnu. Papierové taniere a nádoby sú praktické a bezpečné na použitie v mikrovlnnej rúre za predpokladu, že doba prípravy pokrmu je krátka a potraviny, ktoré sa majú pripravovať, majú nízky obsah tuku a vlhkosti. Papierové utierky sú tiež veľmi užitočné na balenie potravín a na vystielanie plechov na pečenie, v ktorých sa pripravujú mastné pokrmy, napríklad slanina. Vo všeobecnosti sa vyhýbajte výrobkom z farebného papiera, pretože farba môže stekať. Niektoré výrobky z recyklovaného papiera môžu obsahovať nečistoty, ktoré by pri použití v mikrovlnnej rúre mohli spôsobiť elektrický oblúk alebo požiar.
- **Stolový riad:** Mnoho nádob vyrobených z hliny, kameniny a keramiky je tiež vhodných do mikrovlnnej rúry. Ak máte pochybnosti, pozrite si

dokumentáciu od výrobcu alebo vykonajte mikrovlnný test. Do rúry nekladajte taniere s maľovaným zdobením, pretože farba môže obsahovať kov a spôsobiť elektrický oblúk.

Riad nevhodný na používanie v mikrovlnnej rúre

- **Kovové nádoby a kovové zdobenie**
 - V mikrovlnnej rúre nikdy nepoužívajte kovový riad ani riad ozdobený kovom.
 - Mikrovlny nepreniknú do kovu. Odrazia sa od akéhokoľvek kovového predmetu v rúre a spôsobia elektrický oblúk, znepokojujúci jav, ktorý pripomína blesk.
 - Kov chráni pokrm pred mikrovlnnou energiou a spôsobuje jeho nerovnomernú prípravu. Vyhýbajte sa tiež kovovým špajdlom, teplomerom, alobalovým podnosom, riadu s kovovým okrajom alebo kovovým pásikom, nádobám na zapekanie atď. Kovový okraj prekáža pri bežnej príprave pokrmov a môže poškodiť rúru.

Testovanie riadu pred použitím

Väčšinu tepelne odolného a nekovového riadu môžete v rúre bezpečne používať. Niektorý riad však môže obsahovať materiály, ktoré nie sú vhodné na používanie v mikrovlnnej rúre. Ak chcete zistiť, či sa riad môže používať v mikrovlnnej rúre, postupujte podľa nasledujúcich krokov.

- 1 Príslušnú nádobu a sklenenú odmerku naplnenú vodou umiestnite vedľa seba do rúry.
- 2 Nádobu a sklenenú odmerku zohrievajte 1 minútu pri VYSOKOM výkone.
 - Ak sa voda zohreje, ale nádoba zostane na dotyk studená, tak je nádoba vhodná na používanie v mikrovlnnej rúre.
 - Ak sa teplota vody nezmení, ale nádoba sa zohreje, nie je vhodná na používanie v mikrovlnnej rúre.

⚠ UPOZORNENIE

- Niektoré riady s vysokým obsahom olova alebo železa nie sú vhodné na mikrovlnnú prípravu pokrmov.
- Riad by ste mali skontrolovať, aby ste sa uistili, že je vhodný na používanie v mikrovlnnej rúre.
- Pri vyberaní riadu z rúry buďte vždy opatrní. Niektoré riady absorbujú teplo z pripraveného pokrmu a môžu byť horúce.

Sprievodca varením

Tipy na prípravu pokrmov



Pri príprave pozorne sledujte pokrm v mikrovlnnej rúre. Pokyny uvedené v receptoch na zvýšenie, miešanie atď. sú minimálne odporúčané kroky. Ak sa vám zdá, že sa pokrm pripravuje nerovnomerne, jednoducho vykonajte potrebné úpravy na vyriešenie problému.

- **Prikrytie:** Na použitie v mikrovlnnej rúre prikryte tanier pokrievkou, pergamenovým papierom (nie voskovaným papierom) alebo príľnavou plastovou fóliou. Kryt zachytí teplo a paru, aby sa pokrm rýchlejšie pripravil.
- **Miešanie:** Miešajte zvonka smerom do stredu, pretože pokrm na vonkajšej strane nádoby sa zohrieva rýchlejšie.
- **Čas odstátia:** Čas odstátia umožňuje dokončenie prípravy pokrmu a tiež napomáha premiešaniu a rozvinutiu chutí. Pokrmy sa po vybratí z rúry často nechajú odstáť 3 až 10 minút.
- **Čas prípravy pokrmov:** Čas prípravy pokrmov nastavte podľa teploty prísad. Príprava ľadovo vychladených prísad trvá výrazne dlhšie ako príprava prísad izbovej teploty.
- **Postriekanie:** Pokrmy s nízkou vlhkosťou, ako je mäso na pečenie a zelenina, by sa mali pred prípravou postriekať vodou alebo zakryť, aby si zachovali vlhkosť.
- **Usporiadanie:** Horná časť hrubých pokrmov bude pripravená rýchlejšie ako spodná časť. Pokrm počas prípravy niekoľkokrát obráťte.

- **Prepichnutie:** Pokrmy, ktoré sú uzavreté v škrupine, šupke alebo membráne pred prípravou prepichnete, aby nepraskli.
 - Medzi takéto pokrmy patria vaječný žltok a bielok, mušle, ustrice, zemiaky a iné ovocie a zelenina v celku.
- **Tvar pokrmu:** Mikrovlny prenikajú do pokrmu len do hĺbky asi 2 cm. Mikrovlnnou energiou sa pripravuje iba vonkajší okraj pokrmu; zvyšok sa pripravuje, keď sa teplo šíri dovnútra.
 - Najhrubšie časti pokrmu, ako je mäso, hydina alebo ryby, umiestnite smerom k vonkajšej strane riadu, aby sa pripravili rovnomernejšie.
 - Ak je to možné, pokrmy tvarujte do tenkých koliesok alebo krúžkov.
- **Hustota:** Ľahké, pórovité pokrmy, ako sú koláče a chleby, sa pripravujú rýchlejšie než ťažké, husté pokrmy, ako sú pečené mäsa a jedlá pripravené v hrnci.
- **Kosti a tuk:** Kosti vedú teplo a tuk sa pripravuje rýchlejšie ako mäso. Dávajte pozor na kostnaté alebo masťné kusy mäsa.
- **Množstvo:** Čím väčší objem pokrmu vložíte do rúry, tým dlhšie sa bude pripravovať.
- **Ochrana:** Rohy hranatých riadov zakryte pásikmi hliníkovej fólie, aby ste zabránili nadmernej tepelnej úprave pokrmov. Nepoužívajte príliš veľa fólie a uistite sa, že je fólia pripevnená k riadu. Ak sa fólia počas prípravy dostane príliš blízko k stenám rúry, môže spôsobiť elektrický oblúk.

INTELENTNÉ FUNKCIE

Aplikácia LG ThinQ

Táto funkcia je k dispozícii iba na modeloch s ikonou  alebo .

Aplikácia **LG ThinQ** umožňuje komunikovať so zariadením pomocou smartfónu.

Funkcie aplikácie LG ThinQ

So zariadením komunikujte pomocou smartfónu, použitím príslušných funkcií.

Smart Diagnosis

Ak sa pri používaní spotrebiča stretnete s problémom, funkcia inteligentnej diagnostiky vám pomôže diagnostikovať problém.

POZNÁMKA



- Aplikácia môže byť kvôli vylepšeniu spotrebiča menená aj bez oznámenia používateľovi.
- Vlastnosti spotrebiča sa môžu u rôznych modelov líšiť.

Inštalovanie aplikácie LG ThinQ

V obchode Google Play alebo Apple App Store v smartfóne si vyhľadajte aplikáciu **LG ThinQ**.

- Aplikáciu si prevezmite a nainštalujte podľa pokynov.
- Spustíte aplikáciu **LG ThinQ** a podľa jej pokynov zaregistrujete spotrebič.

Smart Diagnosis

Táto funkcia je k dispozícii iba na modeloch s ikonou  alebo .

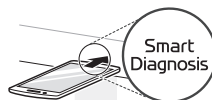
Túto funkciu použijete, ak potrebujete presnú diagnostiku od nášho zákazníckeho informačného centra, keď dôjde k poruche alebo zlyhaniu spotrebiča.

POZNÁMKA

- Z dôvodov, ktoré sa nedajú pripísať nedbanlivosti spoločnosti LGE, služba nemusí fungovať z dôvodu vonkajších faktorov, ako je napríklad, ale nie výhradne, nedostupnosť Wi-Fi, odpojenie Wi-Fi, zásady miestneho obchodu s aplikáciami alebo nedostupnosť aplikácie.
- Funkcia môže byť zmenená bez predchádzajúceho upozornenia a môže mať inú podobu v závislosti na tom, kde sa nachádzate.

Použitie zvukovej diagnostiky k diagnostike problémov

- 1) Podržte náustok telefónu nad logom **Smart Diagnosis**. Nedotýkajte sa žiadnych iných tlačidiel.



- 2) Stlačte a podržte tlačidlo **ZASTAVENIE/ VYMAZANIE** počas 8 sekúnd, až kým sa na displeji nezobrazí **5**.
- 3) Po zaznení troch pípnutí uvoľnite tlačidlo **ZASTAVENIE/VYMAZANIE**.
- 4) Podržte telefón na mieste, kým sa neskončí prenos tónov. Na displeji sa bude odpočítavať čas. Po ukončení odpočítavania a zastavení tónov sa v aplikácii zobrazí diagnóza.

POZNÁMKA

- Najlepšie výsledky dosiahnete, ak počas prenosu tónov nebudete s telefónom hýbať.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Najčastejšie otázky

Najčastejšie otázky

Ot.: V čom je chyba, keď sa svetlo rúry nerozsvieti?

Odp.: Na to, že sa svetlo rúry nerozsvieti, môže existovať niekoľko dôvodov. Buď sa vypálila žiarovka, alebo zlyhal elektrický obvod.

Ot.: Prechádza mikrovlnná energia cez sledovacie okienko v dverkách?

Odp.: Nie. Otvory alebo porty sú vytvorené tak, aby umožňovali prechod svetla; neprepúšťajú však mikrovlnnú energiu.

Ot.: Prečo sa ozve tón pípania po dotyku tlačidla na ovládacom paneli?

Odp.: Tón pípania sa ozve na uistenie, že bolo nastavenie správne zadané.

Ot.: Dôjde k poškodeniu mikrovlnnej funkcie, ak sa použije pri prázdnej rúre?

Odp.: Áno. Nikdy nespúšťajte prázdnu mikrovlnnú rúru.

Ot.: Prečo vajcia niekedy vystrelia?

Odp.: Pri pečení, smažení alebo pošírovaní vajec môže žltok prasknúť kvôli nahromadeniu pary vo vnútri žltkovej membrány. Aby ste tomu zabránili, jednoducho pred prípravou prepichnete žltok. V mikrovlnnej rúre nikdy nepripravujte vajcia v škrupine.

Ot.: Prečo sa odporúča čas odstátia po dokončení mikrovlnnej prípravy pokrmov?

Odp.: Po dokončení mikrovlnnej prípravy pokrmov sa pokrm počas času odstátia naďalej tepelne upravuje. Počas tohto času odstátia sa pokrm dokončí rovnomerne v celom svojom objeme. Dĺžka času odstátia závisí od hustoty pokrmu.

Ot.: Prečo moja rúra nie vždy pripraví pokrm tak rýchlo ako sa to uvádza v návode na prípravu pokrmov?

Odp.:

- Znova si pozrite návod na prípravu pokrmov, aby ste sa uistili, že ste dodržali správny postup a aby ste zistili, čo mohlo spôsobiť odchýlky v čase prípravy pokrmu.
- Časy návodu na prípravu pokrmov a nastavenia tepla sú len odporúčania, ktoré sa vybrali na predchádzajúce nadmernému tepelnému spracovaniu pokrmov, čo je najbežnejší problém pri zvykaní si na túto rúru.
- Zmeny vo veľkosti, tvare, hmotnosti a rozmeroch pokrmov vyžadujú dlhší čas ich prípravy.
- Na odskúšanie stavu pokrmov použite popri odporúčaníach návodu na prípravu pokrmov aj svoj vlastný úsudok presne tak, ako by ste to urobili pri bežnom sporáku.

Ot.: Prečo sa na displeji zobrazuje slovo „Chladenie“ alebo zostávajúci čas prípravy pokrmu popri zvuku ventilátora po dokončení mikrovlnnej prípravy pokrmu?

Odp.: Po dokončení prípravy pokrmu môže ventilátor naďalej pracovať, aby ochladil rúru. Na displeji sa zobrazí slovo Chladenie. Ak otvoríte dverka alebo jedenkrát stlačíte **ZASTAVENIE** alebo **ZASTAVENIE/ VYMAZANIE** pred dokončením času prípravy pokrmu, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas prípravy pokrmu. Nie je to porucha.

Kým zavoláte servis

Ak sa pri používaní mikrovlnnej rúry objavia nasledujúce príznaky, skontrolujte ju ešte raz. Nemusí to byť porucha.

Prevádzka

Prejavy problému	Možné príčiny a riešenie
<p>Mikrovlnná rúra sa nespustí</p>	<p>Napájací kábel nie je zapojený do elektrickej zásuvky, dvierka sú otvorené. Alebo nie je nastavený čas prípravy pokrmu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky. • Zatvorte dvierka rúry. • Nastavte čas prípravy pokrmu. <p>Poistka vo vašej domácnosti môže byť vypálená alebo je vypnutý istič. Alebo je spotrebič pripojený k zásuvke GFCI (prerušovač obvodu zemného spojenia) a istič zásuvky sa vypol.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Skontrolujte hlavnú elektrickú skrinku a vymeňte poistku alebo zapnite istič. • Nezvyšujte kapacitu poistky. Ak je problémom preťaženie obvodu, nechajte ho opraviť kvalifikovaným elektrikárom. • Zapnite istič na GFCI. Ak problém pretrváva, kontaktujte elektrikára.
<p>Elektrický oblúk alebo iskrenie</p>	<p>Riad nie je vhodný na používanie v mikrovlnnej rúre. Alebo rúru používate, keď je prázdna.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Používajte riad vhodný na používanie v mikrovlnnej rúre. Ak máte pochybnosti, pred použitím riad otestujte. • Rúru nepoužívajte, keď je prázdna.
<p>Nesprávny denný čas</p>	<p>Došlo k výpadku napájania.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Znova nastavte čas. Informácie o tom, ako znova nastaviť denný čas, nájdete v časti Nastavenie hodín.
<p>Nerovnomerne tepelne upravené pokrmy</p>	<p>Riad nie je vhodný na používanie v mikrovlnnej rúre. Alebo bolo nesprávne nastavenie prípravy pokrmu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riad otestujte, aby ste sa uistili, že je vhodný na používanie v mikrovlnnej rúre. • Pokrmy nepripravujte bez skleneného podnosu. • Pokrm počas prípravy otáčajte alebo miešajte. • Pred prípravou pokrm úplne rozmrazte. • Použite správny čas prípravy pokrmu a úroveň výkonu.
<p>Nadmerné tepelne upravené pokrmy</p>	<p>Nastavenia a metódy prípravy pokrmov sú nesprávne.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zmeňte čas prípravy pokrmu a úroveň výkonu.
<p>Nedostatočne tepelne upravené pokrmy</p>	<p>Riad nie je vhodný na používanie v mikrovlnnej rúre. Alebo bolo nesprávne nastavenie prípravy pokrmu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Otestujte, či je riad vhodný na používanie v mikrovlnnej rúre. • Pred prípravou pokrm úplne rozmrazte. • Zmeňte čas prípravy pokrmu a úroveň výkonu. • Uistite sa, že ventilačné porty nie sú zablokované.

Prejavy problému	Možné príčiny a riešenie
Nesprávne rozmrazovanie	Riad nie je vhodný na používanie v mikrovlnnej rúre. Alebo bolo nesprávne nastavenie prípravy pokrmu. <ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="325 220 925 245">• Otestujte, či je riad vhodný na používanie v mikrovlnnej rúre.<li data-bbox="325 256 766 282">• Zmeňte čas rozmrazovania alebo hmotnosť.<li data-bbox="325 293 902 319">• Počas cyklu rozmrazovania pokrm otáčajte alebo miešajte.

Poznámky

Poznámky

Poznámky

