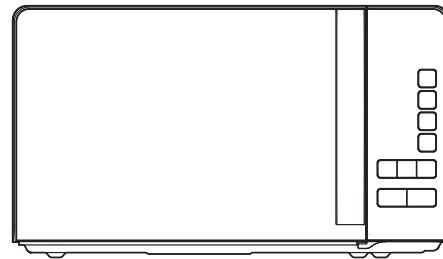




MIKROVLNNÁ RÚRA

NÁVOD NA OBSLUHU A KUCHÁRSKA KNIHA



KQG-6S3BW / KQG-6S3BK

Pred používaním tejto rúry si prosím pozorne prečítajte tieto inštrukcie.

OPATRENIA PRE ZABRÁNENIE MOŽNÉMU OŽIARENIA MIKROVLNNÚ ENERGIOU

- (a) Nepokúšajte sa používať túto rúru keď sú otvorené dvierka, pretože prevádzka pri otvorených dvierkach môže spôsobiť vystavenie sa škodlivému žiareniu mikrovlnnej energie. Nemeňte bezpečnostný účel zámkov.
- (b) Neumiestňujte žiadne predmety medzi predný panel rúry a dvierka a udržujte predný panel rúry a tesnenie čisté.
- (c) **POZOR:** Ak sú dvierka alebo tesnenie poškodené, rúru nepoužívajte, pokým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik: (1) dvierka (ohnuté), (2) závesy (zlomené alebo uvoľnené), (3) tesnenie dvierok a tesniace povrchy.
- (d) **POZOR:** Je nebezpečné pre kohokoľvek,

okrem servisného technika vykonávať opravy, ktoré obsahujú zloženie krytu, ktorý poskytuje ochranu proti vystaveniu sa mikrovlnnej energii.

- (e) **POZOR:** Tekutiny a iné pokrmy neohrievajte v uzavorených nádobách, pretože môžu explodovať.
- (f) **VAROVANIE:** Tento spotrebič môžu používať deti do 8 rokov a osoby (vrátane detí) so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo mentálou schopnosťou alebo osoby s obmedzenými skúsenosťami a znalosťami, ak nad nimi je vedený odborný dohľad alebo podané inštrukcie zahŕňajúce použitie tohto prístroja osobou zodpovednú za ich bezpečnosť. Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že si s prístrojom nebudú hrať. Čistenie a údržbu nesmie vykonávať deti mladšie osem rokov. Ak bude údržbu alebo čistenie vykonávať dieťa staršie osem rokov, musí byť nad ním vedený dohľad.

OBSAH

• OPATRENIA PRE ZABRÁNENIE MOŽNÉMU OŽIARENIA MIKROVLNNÚ ENERGIOU	1
• Dôležité bezpečnostné pokyny	2
• Uzemnenie	5
• Inštalácia	5
• Technické údaje	6
• DÔLEŽITÉ	6
• Popis spotrebiča	7
• Postup obsluhy	9
• Nulový pohotovostný režim - ako funguje	10
• OVLÁDACIE PRVKY	11
MIKROVLNNÝ OHREV	11
AUTOMATICKA PRÍPRAVA	11
OHREV	12
TLAČIDLO +30 SEC.....	12
GRIL	13
KOMBINOVANÁ PRÍPRAVA	13
ZASTAVENIE RÚRY POČAS PREVÁDZKY	14
• Skôr ako zavoláte servis	14
• Údržba mikrovlnnej rúry	15
• Likvidácia starých elektrických a elektronických spotrebičov	15
• Otázky a odpovede	16
• INŠTRUKCIE OŽVARENIE	17
• Bezpečné používanie mikrovlnnej rúry	18
• Iskrenie	18
• Zásady mikrovln	19
• Ako mikrovlny varia potraviny	19
• Konverzné tabuľky	19
• Techniky prípravy	20
• Príručka k rozmrzovaniu	21
• Tabuľka varenia a ohrevania	21
• Tabuľka zeleniny	23
• Recepty	24

Dôležité bezpečnostné pokyny

PREČÍTAJTE SI POZORNE A ODLOŽTE PRE PRÍPADNÉ POUŽITIE V BUDÚCNOSTI

POZOR: Aby ste zabránili požiaru, popáleniu, úrazu elektrickým prúdom:

Nižšie sú popísané určité pravidlá, ktoré sa musia dodržiavať pri použíti elektrických spotrebičov pre zaistenie správnej prevádzky:

1. Nepoužívajte rúru na iný účel ako je príprava pokrmov, napríklad na sušenie odevov, papier alebo iných nejedlých vecí, alebo na sterilizačné účely.
2. Nepoužívajte rúru keď je prázdna, môže to spôsobiť jej poškodenie.
3. Nepoužívajte vnútorný priestor rúry ako skladovací priestor, napríklad pre papiere, kuchárske knihy, riad, atď.
4. Nepoužívajte rúru bez vloženého skleneného taniera. Uistite sa, že je správne vložený na otočnej základni.

5. Pred varením odstráňte víčka a pokrevky pri uzavorených nádobách.
6. Medzi povrch rúry a dvierka nevkladajte cudzie predmety. To môže spôsobiť nadmerné unikanie mikrovlnnej energie.
7. Nepoužívajte pre varenie recyklovaný papier. Môže obsahovať čiastočky kovu, ktoré môžu spôsobiť iskrenie a poškodiť rúru.
8. Nepripravujte popcorn, pokým nie je na to určený alebo ak nie je komerčne balený a odporúčaný pre mikrovlnné rúry. Pri popcorne pripravovanom v rúre sa vyskytne viac neprasknutých zrín. Nepoužívajte olej, ak to nepredpisuje výrobca.
9. Nepripravujte žiadne pokrmy obsahujúce blany, ako sú vaječné žltky, zemiaky, kuracie pečene, atď., bez predchádzajúceho prepichnutia vidličkou.
10. Nepečte popcorn dlhšie ako to udáva výrobca. (čas prípravy je väčšinou do 3 minút). Dlhšie pečenie nevytvorí viac popcornu, môže spôsobiť požiar. Taktiež sa môže zohriať sklenený tanier a môže prasknúť.
11. Nadmerné pečenie pokrmov môže spôsobiť zuhoľnatenie. Taktiež sa môže otočný tanier veľmi zahriať alebo môže prasknúť.
12. Ak si všimnete dym, vypnite alebo odpojte spotrebič a nechajte dvierka uzavorené, aby ste udusili prípadný plameň.
13. Keď ohrievate pokrmy v plastových alebo papierových nádobách, kontrolujte ich po celý čas prípravy, aby sa nevznietili.
14. Obsah detských fliaš pred podávaním premiešajte, aby ste zabránili popáleniu.
15. Pred podávaním potravín alebo nápojov vždy skontrolujte ich teplotu, hlavne deťom alebo starším osobám. Toto je dôležité, pretože potraviny ohrievané v mikrovlnnej rúre môžu byť ešte teplejšie aj po vypnutí ohrevu.
16. Vajíčka v škrupine a celé natvrdo uvařené vajcia neohrievajte v mikrovlnnej rúre, pretože môžu explodovať aj po skončení mikrovlnného ohrevu.
17. Udržujte kryt vlnovodu čistý. Utrite vnútro rúry jemne navlhčenou utierkou po každom použití. Ak ponecháte tuk vo vnútornom priestore rúry,

- môže sa pri opäťovnom zapnutí prehriať, spôsobiť dym alebo požiar, čo môže viesť k poškodeniu rúry.
18. Nikdy neohrievajte olej alebo tuk na vysokú teplotu, pretože nie je možné kontrolovať ich teplotu a tým môžete spôsobiť ich prehriatie a vznietenie.
19. Tekutiny ako je voda, káva alebo časť majú tendenciu prehriatia za bod varu bez zobrazenia bublín. Viditeľné bublanie alebo var po vybratí nádoby z mikrovlnnej rúry nie je vždy viditeľné. **TOTO MÔŽE SPÔSOBIŤ, ŽE VEĽMI HORÚCE TEKUTINY NÁHLE ZAČNÚ VRIEŤ PO VLOŽENÍ LYŽIČKY DO TEKUTINY.**
- Aby ste zabránili riziku úrazu osôb:**
- a) Neprehrievajte tekutiny.
 - b) Zamiešajte tekutiny pred a v polovici ohrevu.
 - c) Nepoužívajte nádoby s plochými stranami.
 - d) Po ohreve nechajte nádobu stáť v mikrovlnnej rúre na krátku dobu.
 - e) Zvýšte pozornosť pri vkladaní lyžičky do nádoby.
20. Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo, že si s prístrojom nebudú hrať.
21. Používajte iba riad určené pre použitie v mikrovlnnej rúre.
22. Ohrev tekutín v mikrovlnnej rúre môže spôsobiť oneskorený ohrev, preto budte opatrní pri prenášaní nádoby.
23. Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a zariadeniach, ako sú:
- Kuchynské kúty pre personál v obchodoch, kanceláriách a ostatných pracoviskách;
 - V poľnohospodárstve;
 - Hotelové alebo motelovej izby a iné obytné priestory;
 - Podniky poskytujúce nocľah s raňajkami.

ODLOŽTE SI TIETO POKYNY

Uzemnenie

Toto zariadenie musí byť uzemnené. V prípade elektrického skratu, redukuje uzemnenie nebezpečenstvo úrazu el. prúdom zaistením únikového vodiča pre elektrický prúd. Toto zariadenie je vybavené káblom, ktorý má zemniaci vodič so zemniacim konektorom. Konektor musí byť pripojený k správne nainštalovanej a uzemnenej zásuvke.

VAROVANIE : Nesprávne použitie zemniaceho konektora môže spôsobiť nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára, ak ste úplne nepochopili inštrukcie o uzemnení, alebo si nie ste istý, či je zariadenie správne uzemnené. Ak je nevyhnutné použiť predĺžovací kábel, použite len 3-vodičový predĺžovací kábel, ktorý má 3-cepeľový zemniaci konektor a schránku s 3 otvormi, ktorá prijme konektor zariadenia. Vyznačená hodnota predĺžovacieho kabla, by mala byť rovnaká alebo väčšia ako hodnota na zariadení.

Inštalácia

1. Vetranie

Nezakrývajte vetracie otvory. Ak sú blokované počas prevádzky, rúra sa môže prehrievať a prípadne poškodiť. Pre správne vetranie nechajte približne 76 mm voľného priestoru medzi stenami rúry a okolitými stenami a minimálna výška voľného priestoru nad rúrou by mala byť 150 mm.

2. Pevná, rovná pozícia

Rúru postavte na pevný, rovný povrch. Táto rúra je navrhnutá pre použitie na pracovnej ploche. Mikrovlnnú rúru neumiestňujte do skinky, pokým nebola testovaná v skrinke.

3. Nechajte priestor vzadu a zboču

Všetky vetracie otvory udržujte voľné. Ak sú otvory zakryté počas prevádzky, rúra sa môže prehrievať a prípadne poškodiť.

4. Udržujte mimo rádia a TV

Nekvalitný TV a rozhlasový príjem môže byť následkom blízkosti rúry k TV, rozhlasovej anténe. Umiestnite rúru čo najdalej.

5. Udržujte mimo zdrojov tepla a vody

Udržujte spotrebič mimo horúceho vzduchu, pary alebo striekania vody.

6. Napájanie

- Skontrolujte hodnoty miestneho zdroja energie. Táto rúra vyžaduje napájanie 230 V 50 Hz.
- Sietová šnúra je približne 0,8 metra dlhá.
- Používané napätie musí byť rovnaké ako je naznačené na rúre. Použitím vyššieho napätie môžete spôsobiť požiar alebo poškodenie rúry. Použitie nízkeho napätie môže spôsobiť pomalé varenie. Nezdopovedáme za poškodenia vyplývajúce z použitia nesprávneho napätie.
- Ak je poškodená sietová šnúra, musí ju vymeniť výrobca alebo servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.

7. Kontrola z hľadiska poškodení:

Nesedajte dvierka, prasknuté dvierka, poškodenie v ohrevnom priestore. Ak si všimnete niečo z vyššie uvedeného, NEINŠTALUJTE spotrebič a upovedomte predajcu.

8. Nepoužívajte rúru, ak ju premiestníte z veľmi chladného prostredia.

(Toto sa môže vyskytnúť počas chladného počasia.) Pred použitím nechajte spotrebič ohriat na ibovú teplotu.

9. PRED POUŽITÍM

Grilovacie telo je pokryté ochrannou vrstvou, ktorá ho chráni pred poškodením počas prevozu.

Pri prvom použítií rúry s funkciou grilu sa bude táto vrstva vypaľovať, a môžete tak zaznamenať nepríjemný zápach.

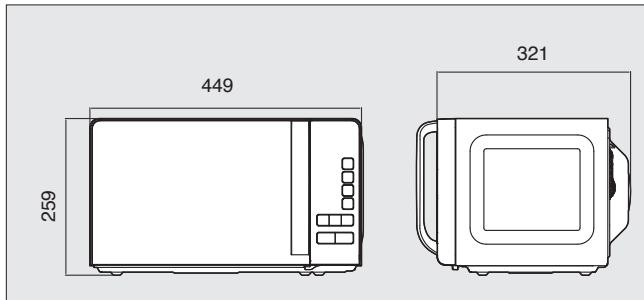
Preto odporúčame vložiť do rúry 200 ml horúcej vody v nádobe určenej na použitie v mikrovlnnej rúre a zapnúť funkciu grilu na asi 10 minút, aby sa ochranná vrstva vypálila pred bežným použitím rúry.

Technické údaje

Napájanie elektrickou energiou	230 V ~ 50Hz s uzemnením, jednofáz.	
Mikrovlny	Vstupný výkon	1250 W
	Výstup energie	800 W
	Frekvencia	2450 MHz
Gril Príkon	1050 W	
Kombinácia Príkon	2300 W	
Vonkajšie rozmery (Š x V x H)	449 x 259 x 321 mm	
Rozmery vnútorného priestoru (Š x V x H)	307 x 210 x 304 mm	
Hmotnosť	pribl 11,4 kg	
Časovač	59 min 90 sec	
Volba výkonu	11 úrovní	

* Právo na zmenu technických údajov vyhradené bez predchádzajúceho upozornenia.

Model	Akustická hladina hluku [dB(A)/1pW]
Mikrovlnná rúra – všetky modely:	48dB (53dB pri nábehu)



DÔLEŽITÉ

Vodiče v tomto napájacom káble sú farebne označen v súlade s nasledujúcim kódom.

Zelený a žltý : Uzemnenie

Modrý : Nulák

Hnedý : Živý

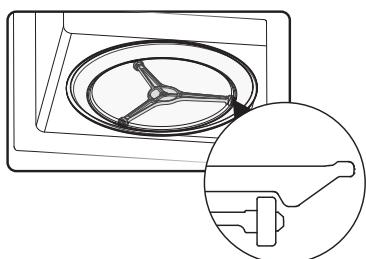
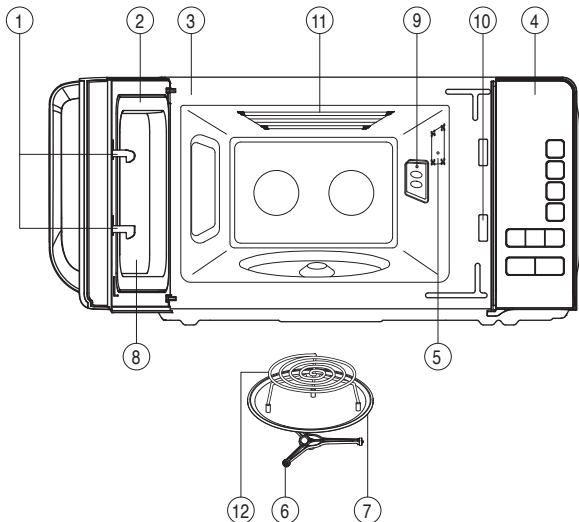
Kedže farby vodičov v napájacom káble tohto zariadenia nemusia súhlasiť s farebným označením identifikujúcim konektory vo vašej prípojke, vykonajte nasledovné:

Zelenožltý vodič, musí byť pripojený ku konektoru v prípojke, ktorý je označený písmenom „E“ alebo symbolom uzemnenia alebo zeleno a žltou. Modrý vodič, musí byť pripojený ku konektoru, ktorý je označený písmenom „N“ alebo zafarbený čierrou farbou.

Hnedý vodič musí byť pripojený ku konektoru označenému písmenom „L“ alebo zafarbenému červenou farbou.

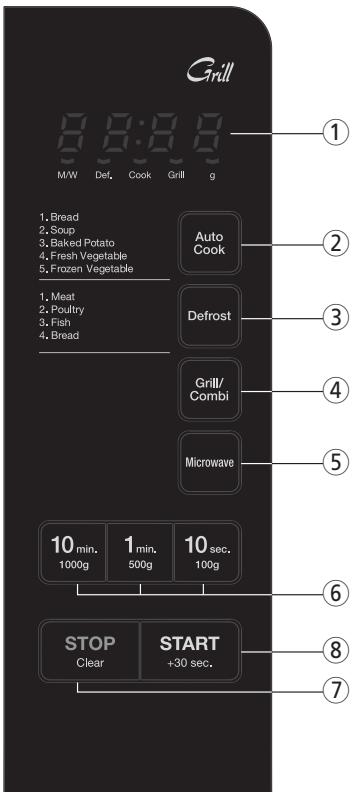
VAROVANIE : Tento spotrebič musí byť uzemnený.

Popis spotrebiča



- ① **Háčiky dvierok** - Keď sú dvierka zatvorené, automaticky sa uzamknú. Ak otvoríte dvierka počas prevádzky, ihneď sa vypne prevádzka magnetrónu.
- ② **Tesnenie dvierok** - Tesnenie dverí udržiava mikrovlny v mikrovlnnej rúre a bráni unikaniu do okolitého prostredia.
- ③ **Priestor mikrovlnnej rúry**
- ④ **Ovládací panel**
- ⑤ **Osvetlenie rúry** - automaticky sa rozsvieti, keď je rúra v prevádzke
- ⑥ **Vodítko otočného taniera** - musí byť vždy použitý pri ohrevе spoločne so skleneným otočným tanierom.
- ⑦ **Sklenený otočný tanier** - Je vyrobený zo špeciálneho odolného skla. Tanier musí byť vždy správne vložený v rúre. Nepripravujte pokrm priamo na tanieri.
- ⑧ **Okienko dvierok** - Umožňuje kontrolu potravín. Cez toto okienko mikrovlny neprechádzajú.
- ⑨ **Kryt** - chráni výstup generátora mikrovln proti vniknutiu kvapiek šľavy alebo tuku z prípravovaných potravín.
- ⑩ **Bezpečnostný uzamykací systém**
- ⑪ **Vykurovacie teleso** - používa sa pri funkcií grile alebo kombinované príprave.
- ⑫ **Kovový rošt**

Popis spotrebiča



- ① **Displej** - zobrazuje informácie o príprave, ako sú doba prípravy, výkon rúry, hmotnosť a pod.
- ② **Tlačidlo AUTO COOK** - vyberte príslušný program automatickej prípravy.
- ③ **Tlačidlo DEFROST** - stlačte tlačidlo pre rozmrazovanie potravín podľa hmotnosti.
- ④ **Tlačidlo Grill / Combi** - stlačte tlačidlo raz pre voľbu funkcie grilu alebo dvakrát pre voľbu kombinovaného ohrevu (gril + mikrovlny)
- ⑤ **Tlačidlo Microwave** - opakoványm stlačením nastavte požadovaný mikrovlnný výkon
- ⑥ **Číselné tlačidlá** - slúžia na nastavenie doby prípravy alebo nastavenie hmotnosti.
- ⑦ **Stop/Clear** - Slúži na zastavenie prevádzky rúry alebo vymazanie dát prípravy.
- ⑧ **Start/+30sec** - Slúži na spustenie prevádzky rúry a na nastavenie času ohrevu.

Postup obsluhy

Táto časť obsahuje užitočné informácie o prevádzke rúry.

1. Pripojte sieťovú šnúru k 230 V AC 50 Hz sieťovej zásuvke.
2. Po vložení jedla do vhodnej nádoby, otvorte dvierka rúry a vložte ju na sklenený podnos. Sklenený podnos a kruhová podložka musí byť vždy na svojom mieste počas prípravy jedla.
3. Zatvorte dvierka. Skontrolujte, či sú pevne zatvorené.
4. Nastavte požadovaný program a čas, potom stlačte Start.
5. Po skončení varenia opatrné vyberte nádobu, pretože bude horúci.

1 Svetlo rúry svieti len počas prevádzky.

2 Dvierka rúry je možné kedykoľvek otvoriť stlačením tlačidla uvoľnenia dvierok na ovládacom paneli. Rúra sa automaticky vypne.

3 Po každom stlačení tlačidla zaznie zvukový signál pre potvrdenie dotyku.

4 Rúra automaticky varí na plný výkon, pokým nenastavíte úroveň výkonu.

5 Displej zobrazí „:0“ keď pripojíte rúru.

6 Keď stlačíte tlačidlo STOP/CLEAR počas prevádzky, rúra prestane variť a všetky informácie zostanú uložené. Pre vymazanie všetkých informácií (okrem presného asu), stlačte STOP/CLEAR ešte raz. Ak otvoríte dvierka rúry počas prevádzky, všetky informácie zostanú uložené.

7 Ak stlačíte START a rúra nepracuje, skontrolujte oblasť medzi dvierkami a tesnením dvierok a uistite sa, že dvierka sú zatvorené správne. Rúra nezáčne variť, pokým nie sú dvierka správne zatvorené alebo nenastavíte program.

Uistite sa, že rúra je správne inštalovaná a pripojená k elektrickej zásuvke.

Tabuľka výkonu wattov

- Úroveň výkonu môžete nastaviť stlačením tlačidla Microwave. Tabuľka nižšie zobrazuje displej, výkon a percentá výkonu.

Počet stlačenie Microwave	Výkon v %	Výkon 800 W	
		Displej	Hodnota vo W
1x	100 %	800	800 W
2x	90 %	720	720 W
3x	80 %	640	640 W
4x	70 %	560	560 W
5x	60 %	480	480 W
6x	50 %	400	400 W
7x	40 %	320	320 W
8x	30 %	240	240 W
9x	20 %	160	160 W
10x	10 %	80	80 W
11x	0 %	0	0 W

Nulový pohotovostný režim - ako funguje

Čo je spotreba v pohotovostnom režime...

Táto rúra má špeciálnu funkciu, ktorá môže znížiť spotrebu energie v pohotovostnom režime pri neodpojení alebo absolvútnom vypnutí.

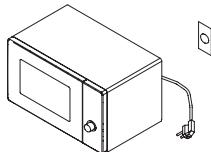
Rúra sa vypne automaticky, ak ju nebudeš používať 10 minút po skončení činnosti.

Aj keď rúra stále zostáva pripojená, nespotrebováva žiadnu energiu v režime úspory energie.

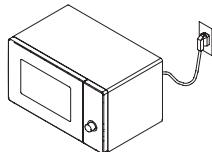
Ked' raz užívateľ otvorí dverka, rúra sa aktivuje z režimu úspory energie a zostane pripravená na prácu.

Spotreba v pohotovostnom režime sa týka elektrickej energie spotrebovanej elektrickými a elektronickými spotrebičmi keď sú vypnuté alebo v pohotovostnom režime.

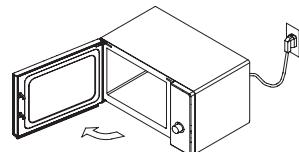
Ako zapnúť rúru ...



1. Teraz je odpojená.

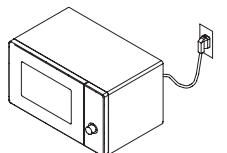


2. Pripojte napájací kábel k elektrickej zásuvke, ale displej sa nezapne.

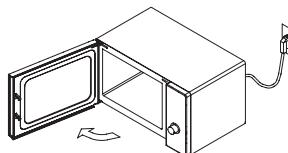


3. Otvorte dverka a potom sa displej zapne.

Ako zapnúť rúru po práci...



1. Rúra sa automaticky vypne, keď ju nepoužívate 10 minút po skončení ohrevu.



2. Otvorte dverka a potom sa displej zapne.

OVLÁDACIE PRVKY

MIKROVLNNÝ OHREV

Táto funkcia slúži k ohrevu potravín pomocou mikrovlnnej energie.
Môžete nastaviť výkon mikrovlnnej rúry od 100% do 0%.

1. Vložte potraviny do rúry a zavorte dvierka.
2. Stlačte tlačidlo **Microwave** a nastavte výkon rúry.

POZNÁMKA: Ak tento krok vynecháte, rúra bude v prevádzke na plný výkon.

3. číselných tlačidiel nastavte dobu ohrevu.

POZNÁMKA: Môžete nastaviť čas ohrevu 59 minút a 90 sekúnd.

4. Stlačte tlačidlo **START**.
Akonáhle je ohrev dokončený, zaznie 3krát zvukový signál.

POZNÁMKA: Nižší výkon predlží dobu ohrevu, ktoré je odporúčaná napr. Pri ohreve syra, mlieka a pomalé prípravy mäsa.

Microwave

Start

AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA

Funkcia automatickej prípravy slúži na prípravu obľúbených jedál.

1. Vložte potraviny do rúry a zavorte dvierka.

AUTO COOK

2. Tlačidlom **AUTO COOK** vyberte požadovanú funkciu automatickej prípravy.

Start

3. Stlačte tlačidlo **START**.

Akonáhle je ohrev dokončený, zaznie 3krát zvukový signál.

Cíleslo	Ponúka	Displej	Množstvo	Inštrukcie
1	Chlieb	AC-1	4 ks (cca 30 g)	Vložte papierovú utierku do stredu taniera. Položte chlieb na stred utierky.
2	Polievka	AC-2	350 g	Nalejte polievku do nádoby vhodnej pre ohrev v mikrovlnnej rúre. Zakryte nádobu voľne plastovým obalom, vložte do rúry. Nechajte v rúre chvíľu odstá a dobre premiešajte. Nechajte odstáť asi 1-2 minúty.
3	Pečené zemiaky	AC-3	3 ks (180-220 g)	Vyberte stredne veľké zemiaky 180 - 220 g. Umyte ich a osušte. Niekoľkokrát je prepichnite vidličkou. Vložte zemiaky do rúry. Po uvarení nechajte 5 minút odstáť.
4	Čerstvá zelenina	AC-4	250 g	Vložte umytú a na menšie kúsky nakrájanú zeleninu do nádoby vhodnej pre ohrev v mikrovlnnej rúre. Pridajte 2 lyžice vody. Zakryte plastovou fóliou a niekoľkokrát prepichnite pre únik par. Po uvarení miešajte asi 3-4 sekundy. Nechajte odstáť asi 2 minúty.
5	Mrazená zelenina	AC-5	300 g	Vložte zeleninu do nádoby vhodnej pre ohrev v mikrovlnnej rúre. Pridajte 2 lyžice vody. Zakryte plastovou fóliou a niekoľkokrát prepichnite pre únik par. Po uvarení miešajte asi 3-4 sekundy. Nechajte odstáť asi 2 minúty.

ROZMRAZOVANIE

Táto funkcia slúži na rozmrázovanie potravín.

1. Vložte potraviny do rúry a zatvorte dvierka.
2. Stlačte tlačidlo DEFROST a vyberte funkciu rozmrázovania.
3. Pomocou číselných tlačidiel vložte hmotnosť potravín.
4. Stlačte tlačidlo START.
Počas procesu rozmrázovania zaznie zvukový signál, ktorým vás rúra upozorňuje, že je potrebné potraviny otočiť alebo predkladať. Akonáhle je proces rozmrázovania dokončený, zaznie 3krát zvukový signál.

Defrost

Start

TLAČIDLO +30 sec

Funkcia +30 sec slúži k ohrevu po dobu 30 sekúnd pri maximálnom výkone jednoduchým stlačením tlačidla +30 sek.

Opakovaným stláčaním tlačidla +30 sek predlžíte dobu ohrevu maximálne na 5 minút v 30sekundových krokoch.

Start/+30sec

1. Stlačte tlačidlo +30 sek.
Po stlačení sa na displeji zobrazí "+: 30".
Po asi 1,5 sekunde sa spustí ohrev.

Číslo	Menu rozmrázovania	Displej	Hmotnosť	Inštrukcie
1	Mäso	df-1	100 – 1500 g	Mleté hovädzie mäso, steaky (plátky), steakys (v celku), bábika, mäso na dusenie, stehno, hovädzie burgery, jahňacie plátky, mäso na pečienku, klobásy, kotlety (2 cm). Otočte, keď zaznie zvukový signál. Po rozmrázení nechajte 5-15 minút odpočinúť.
2	Hydina	df-2	100 – 1500 g	Celé kurča, stehná, prsia, morčacie prsia. Otočte, keď zaznie zvukový signál. Po rozmrázení nechajte 20-30 minút odpočinúť.
3	Ryba	df-3	100 – 800 g	Fillet, steak, celé ryby, morské plody. Otočte, keď zaznie zvukový signál. Po rozmrázení nechajte 10 - 20 minút odpočinúť
4	Mrazený chlieb	df-4	100 – 500 g	Krajce chleba, rožky, bagety atď. Medzi oddelené krajce vložte papierovú utierku alebo plochý tanier. Po rozmrázení nechajte 1 - 2 minút odpočinúť.

GRIL

Táto mikrovlnná rúra je vybavená funkciou grilu. Táto funkcia umožňuje rýchlo opekať jedlo do chrumkava.

1. Vložte jedlo do rúry a zavorte dvierka.

Grill/Combi

2. Raz stlačte tlačidlo Grill / Combi.
3. Stlačte číslicové tlačidlá a nastavte čas prípravy.

POZNÁMKA: Maximálna doba prípravy s funkciou grilu je 29 minút 90 sekúnd.

4. Stlačte tlačidlo Štart.
Akonáhle je proces dokončený, zaznie 3krát zvukový signál.

Start

KOMBINOVANÁ PRÍPRAVA

Táto mikrovlnná rúra je vybavená funkciou kombinovanej prípravy. Táto funkcia umožňuje pripravovať jedlá pomocou tepelného telesa a mikrovlnnej energie.

1. Vložte jedlo do rúry a zavorte dvierka.

Grill/Combi

2. Dvakrát stlačte tlačidlo Grill / Combi.
3. Stlačte číslicové tlačidlá a nastavte čas prípravy.

POZNÁMKA: Maximálna doba prípravy s funkciou kombinovanej prípravy je 59 minút 90 sekúnd.

4. Stlačte tlačidlo Štart.
Akonáhle je proces dokončený, zaznie 3krát zvukový signál

Start

ZASTAVENIE RÚRY POČAS PREVÁDZKY

1. Stlačte tlačidlo Stop/Clear.

- Môžete opšť spustiť rúru stlačením tlačidla Start.
- Stlačte tlačidlo Stop/Clear ešte raz na vymazanie všetkých údajov.
- Musíte zadať nové údaje.

2. Otvorte dvierka.

- Môžete opšť spustiť rúru zatvorením dvierok a stlačením tlačidla Start.

POZNÁMKA: Rúra zastaví svoju prevádzku pri otvorení dvierok.

VAROVANIE:

Ak uvidíte iskrenie v rúre, stlačte tlačidlo Stop / Clear a odstráňte závadu. Iskrenie je odborný termín pre iskry v mikrovlnnej rúre.

Jistření může být spôsobené:

- a) kovom alebo alabalom, ktorý sa dotýka vnútorných strán rúry.
- b) alabalom, ktorý plne nekopíruje tvar potravín (špicaté kraje do tvaru antény).
- c) kovom, ako je potravinový drátek, kovové sponky na hydinu alebo zlatý potisk na porcelánu.
- d) utierkami z recyklovaného papiera, ktorý môže obsahovať malé čiastočky kovu.

Skôr ako zavoláte servis

Pozrite si nasledujúci zoznam a môžete zabrániť zbytočnému volaniu do servisného strediska.

* Rúra nepracuje:

1. Skontrolujte, či je sieťová šnúra pevne pripojená.
2. Skontrolujte či sú dvierka pevne zatvorené.
3. SKontrolujte, či je nastavený čas prípravy jedla.
4. Skontrolujte, či nie je vybitá poistka elektrického okruhu alebo vyrazený hlavný istič vo vašej domácnosti.

* Iskrenie vo vnútri rúry:

1. Skontrolujte náradie. Nemali by ste používať kovové nádoby alebo misky s kovovou úpravou.
2. Skontrolujte, či sa kovové ihly alebo albal nedotýkajú vnútorných stien.

Ak problém stále pretrváva, kontaktujte servisné stredisko.
Zoznam týchto stredísk je dodávaný s rúrou.

NIKDY SA NEPOKÚŠAJTE SAMI OPRAVOVAŤ RÚRU!!

Údržba mikrovlnnej rúry

Rúru čistite pravidelne a odstráňte zvyšky pokrmov.

Nedodržanie údržby rúry a čistoty môže viesť k znehodnoteniu povrchu, čo môže nepriaznivo ovplyvniť životnosť spotrebiča a taktiež spôsobiť nebezpečné situácie.

1. Pred čistením rúru vypnite.

2. Udržujte vnútro rúry čisté. Keď sú na stenách flaky od tuku alebo štavy, utrite ich vlhkou utierkou. Ak je znečistenie silné, môžete použiť jemný čistiaci prostriedok. Nepoužívajte drsné alebo agresívne čistiace prostriedky.

3. Vonkajšie steny rúry čistíte čistiacim prostriedkom a vodou, potom opáchnite čistou vodou a vysušte jemnou handičkou. Aby ste zabránili poškodeniu ovládaciech prvkov v rúre, zabráňte vniknutiu vody cez otvory v rúre. Odstraňte všetky zvyšky pokrmov, pretože by mohli zuhoľnatieť pri ďalšom ohreve.

4. Ak je ovládaci panel mokrý, vyčistite ho jemnou, suchou utierkou. Nepoužívajte drsné a agresívne prostriedky.

5. Ak sa vo vnútri nahromadí para, utrite ju suchou jemnou utierkou. To sa môže objaviť, keď rúra funguje v podmienkach s vysokou vlhkosťou. Nepredstavuje to poruchu zariadenia.

6. Príležitostne je potrebné vybrať pri čistení sklenený otocný tanier. Tanier umyte pod tečúcou vodou alebo v umývačke riadu.

7. Vodítko s kolieskami a dno rúry čistíte pravidelne. Jednoducho utrite dno rúry jemným čistiacim prostriedkom s vodou a vysušte. Vodítko môžete umývať vo vode so saponátom.

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ

Likvidácia starých elektrických a elektronických spotrebičov



Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmú byť pridané do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo v iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu.

Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhať prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

Ak chcete likvidovať elektrické a elektronické zariadenia, vyžiadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Likvidácia v ostatných krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný v Európskej únii. Ak chcete tento výrobok zlikvidovať, vyžiadajte si potrebné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo od svojho predajcu.



Tento výrobok je v súlade s požiadavkami smerníc EÚ o elektromagnetickej kompatibilite a elektrickej bezpečnosti.

Zmeny v texte, dizajne a technických špecifi káciach sa môžu meniť bez predchádzajúceho upozornenia a vyhradzujeme si právo na ich zmenu.

Otázky a odpovede

***Ot: Nechtiac som spustil mikrovlnnú rúru bez pokrmu. Poškodila sa?**

*Od: Spustenie práznej rúry na krátky čas rúru nepoškodí. Avšak, neodporúčame to.

***Ot: Môžem rúru použiť bez taniera alebo vodítka s kolieskami?**

*Od: Nie. Obidva diely musia byť vždy vložené v rúre.

***Ot: Môžem otvoriť dvierka počas prevádzky rúry?**

*Od: Dvierka je možné otvoriť kedykoľvek počas procesu prípravy. Mikrovlnný ohrev sa automaticky vypne po otvorení dvierok a nastavenie zostane zachované do zatvorenia dvierok.

***Ot: Prečo je vlhkosť v rúre po skončení varenia?**

*Od: Vlhkosť na stenách rúry je normálna. Je to spôsobené vyparováním z pokrmu a usadením na chladnom povrchu stien.

***Ot: Môžu mikrovlny prechádzať cez okienka dvierok?**

*Od: Nie. Kovová mriežka v okienku odráža mikrovlnnú energiu späť do priestoru rúry.

***Ot: Prečo vajíčka niekedy prasknú?**

*Od: Keď prípravujete vajíčka, žltok môže prasknúť z dôvodu nahromadenia tlaku pod blanou. Aby ste tomu zabránili, jednoducho prepichnite žltok pred prípravou. Nikdy neprípravujte vajíčka bez prepichnutia škrupiny a blany.

***Ot: Prečo sa odporúča čas odstátia po dokončení procesu prípravy?**

*Od: Čas odstátia je veľmi dôležitý. Pri mikrovlnnom ohrevu sa ohrieva potravina, nie rúra. Mnoho jedál naakumuluje teplo, ktoré je schopné dovariť pokrm aj po skončení ohrevu. Čas odstátia pri veľkých kusoch mäsa, zeleniny umožňuje rovnomerné rozloženie tepla aj do stredu pokrmu.

***Ot: Čo znamená „čas odstátia“?**

*Od: „Čas odstátia“ znamená, že pokrm by ste mali vybrať z rúry a zakryť pre dodatočný čas dokončenia prípravy. Toto uvoľní rúru po skončení prípravy.

***Ot: Prečo rúra vždy nefunguje presne, ako je to popísané v recepte?**

*Od: Skontrolujte ešte raz recept, či ste dodržali všetky pokyny; a všimnite si, čo môže spôsobiť časové odchyly v čase prípravy. Čas prípravy je len odporúčaný, aby sa zabránilo nadmernému prepečeniu... najčastejší problém pri príprave pokrmov s mikrovlnami. Zmeny vo veľkosti, tvare, hmotnosti a rozmeroch môžu značne ovplyvniť dobu prípravy. Po určitých skúsenostach budete vedieť už presnejšie nastaviť čas prípravy.

***Ot: Môže sa rúra poškodiť, ak je v prevádzke prázdna?**

*Od: Áno, nikdy ju nepoužívajte bez pokrmov.

***Ot: Môžem používať rúru bez otočného taniera ak potrebujem použiť väčšiu nádobu?**

*Od: Nie. Ak vyberiete alebo otočíte tanier, dosiahnete neuspokojivé výsledky varenia. Riad v rúre musí pasovať na otočný tanier.

***Ot: Je normálne, že tanier sa otáča v oboch smeroch?**

*Od: Áno. Tanier sa otáča v smere aj proti smeru hodinových ručičiek, v závislosti od rotácie motora pri spustení prípravy.

***Ot: Môžem pripraviť popcorn v mikrovlnnej rúre? Ako dosiahnem najlepšie výsledky?**

*Od: Áno. Pri príprave popcornu dodržiavajte pokyny výrobcu popcornu. Nepoužívajte obyčajné papierové sáčky. Použite „test sluchom“, keď sa praskanie predĺži na dobu každých 1 až 2 sekúnd. Nepečte opakovane neprasknuté zrnká kukurice. Neprípravujte popcorn v sklenenom riade.

INŠTRUKCIE OIVARENIE

Používajte len riad vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.

TEST RIAD

Vložte riadu, ktoré chcete vyskúšať do mikrovlnnej rúry spoločne s pochárom vody. Spusťte rúru na maximálny výkon na 1-2 minúty. Ak sa voda ohreje, ale riad zostane studený, je riad vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre. Avšak ak sa riad zahreje, znamená to, že riad absorbuje teplo a také riad nie je vhodné do mikrovlnnej rúry. V domácnosti máte pravdepodobne veľa riadu, ktoré môže byť vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre. Skontrolujte aj nasledujúci zoznam

KUCHYNSKÝ RIAD

Používajte len riad vhodný pre mikrovlnné rúry. Pred použitím vždy skontrolujte, či je riad vhodný pre mikrovlnné rúry.

Mikrovlnný ohrev

Riad a varné nádoby používané v mikrovlnnej rúre musia byť materiálu, ktorý nefunguje ako bariére mikrovlnnej energie. Všeobecne to znamená, že by ste mali variť (v papieri), plaste, skelealebo keramike. Kovové panvice odrážajú mikrovlnnú energiu a spomáľajú varenie a nemali by sa používať. V spojení s materiálom, tvar nádoby by mal byť tiež braný do úvahy. Okrúhle tvary poskytujú rovnomernejšie varenie. Hranaté nádoby môžu spôsobiť nadmerné prevarenie potravín, pretože absorbujú veľké množstvo energie. Plytké nádoby poskytujú rovnomernejšie výsledky pečenia.

Riad vyrobený z porcelánu a keramiky je vhodný pre vašumikrovlnnú rúru. Väčšina typov skla je tiekciej veľmi vhodná. Kryštálové sklo môže prasknúť a preto nie je vhodné ho používať. Plast a papier je tiekciej možné použiť, poskytujú odolnosť teplotyohriateho pokrmu. Pre varenie používajte len plast, ktorý je odolnýteplatom nad 120°C, napr. polypropylén a polyamid. Niektoré plastové materiály, napr. melanín, bude ohrňať mikrovlnami apoškodený. Pre kontrolu vhodnosti riadu vykonajte nasledujúci test:

Vložte prázdnu nádobu a pohár vody do mikrovlnnej rúry. Voda je potrebná, pretože rúra sa nesmie používať prázdna alebo len sprádzonymi nádobami. Zapnite mikrovlnnú rúru na plný výkon na jednu minútu. Vhodný riadsa ohreje len mierne.

Kovové nádoby, napr. hlboké panvice by sa nemali používať v mikrovlnnej rúre.

Materiál	Gril a konvekčné varenie	Mikrovlnný ohrev	Kombinované varenie
Sklo (obyčajné)	Nie	Áno (1)	Nie
Sklo (teplu odolné)	Áno	Áno	Áno
Sklokeramika keramika (tepelne odolná)	Áno	Áno (1)	Áno (1)
Kamenina	Áno	Áno	Áno
Porcelán (teplu odolný)	Áno	Áno	Áno
Plast (obyčajný)	Nie	Áno (2)	Nie
Plast (teplu odolný)	Áno (2)	Áno (2)	Áno (2)
Nádoby hliníku/ hliníková fólia	Áno	Áno (3)	Áno
Kovové plechy na pečenie	Áno (4)	Nie	Áno (4)
Kov (panvice, atď.)	Áno	Nie	Nie
Papier	Nie	Áno	Nie

1. Bez kovových časťí alebo pásikov.

2. Niektoré plasty sú teplu odolné len do určitej teploty. Kontrolujte pozorne!

3. Je možné použiť hliníkovú fóliu na prekrytie jemných časťí potravín (totobráni nadmernému prepečeniu).

4. Kovové nádoby je možné použiť v kombinovanom režime, avšak, ak sú veľmi hlboké, značne znížia účinnosť, pretože kov odráža mikrovlnnú energiu.

5. Používajte pre veľmi krátky ohrev a prikytie; absorbuju nadmernú vlhkosť pri ohreve jedla. Dbajte osobitej pozornosti, pretože prehratie môže spôsobiť vznik požiaru v rúre. Nepoužívajte výrobky z recyklovaného papiera, napr. Kuchynské utierky, pokiaľ nie je uvedené, že sú vhodné pre použitie v mikrovlnnej rúre. Takéto výrobky obsahujú zvyšky, ktoré môžu spôsobiť iškrenie alebo vznieťenie, ak sú použité v mikrovlnnej rúre.

Nepoužívajte taniere alebo nádoby s dekoráciami, pretože kov, napr. zlato môže stratíť odtieň. Malé kúsky hliníkovej fólie môžete použiť, ale lenna zakrytie oblastí, ktoré sa ľahko prepečú (napr. na zakrytie koncov kuracích krídelok, a rybichchvostov) ale fólia sa nesmie dotýkať stien rúry, pretože môže spôsobiť poškodenie.



Pozor:

- V obchodoch je množstvo dostupného príslušenstva. Skôr ako ho kúpite sa uistite, že je vhodné pre použitie v mikrovlnnej rúre.
- Keď vložíte potraviny do mikrovlnnej rúry, uistite sa, že potraviny, podložky pod potraviny alebo kryt nie je v priamom kontakte s vnútornými stenami alebo stropom rúry, pretože to môže spôsobiť sfarbenie

Bezpečné používanie mikrovlnnej rúry

Základné použitie

Nepokúšajte sa deaktivovať alebo nemanipulovať s bezpečnostnými uzávermi dvierok.

Neumiestňujte žiadne predmety medzi prednú plochu rúry a dvierka alebo zabráňte nahromadeniu znečistenia na tesniacich plochách. Utieraťte tesniace plochy jemným čistiacim prostriedkom, umyte a vysušte. Nikdy nepoužívajte drsný prášok alebo špongie.

Nevystavujte dvierka rúry napäťu alebo váhe, ako sú napríklad deti zavesené na otvorených dvierkach.

Môže to spôsobiť, že rúra sa preválí smerom dopredu a spôsobí poranenie a taktiež poškodenie rúry.

Nepoužívajte rúru, ak je poškodené tesnenie alebo tesniace plochy; alebo ak sú dvierka ohnuté; závesy sú voľné alebo zlomené.

Nepoužívajte rúru, ak je prázdna. Toto môže spôsobiť poškodenie rúry.

V rúre nesušte odevy, noviny ani iné materiály. Môže to spôsobiť požiar.

Nepoužívajte recyklovaný papier, pretože môže obsahovať čiastočky kovu, ktoré môžu spôsobiť iskrenie.

Neudierajte na ovládač panel tvrdými predmetmi. Toto môže rúru poškodiť.

Potraviny

Nikdy nepoužívajte mikrovlnnú rúru na domáce konzervovanie. Rúra nie je určená pre tento spôsob úpravy. Nesprávne konzervované potraviny sa môžu pokaziť a ich konzumácia môže byť nebezpečná. Vždy používajte najkratšiu dobu prípravy recepte. Je lepšie mať pokrmy nedovarené ako nadmerne prevarené.

Málo uvarené pokrmy môžete ešte dovariť. Ak je pokrm prevarený, už nie je možná náprava. Malé množstvá pokrmov alebo pokrmy s nízkym obsahom tekutín ohrievajte opatne. Tieto sa môžu rýchlo spálit a vysušiť a následne vznieť.

Neohrievajte vajíčka v škrupine. Vo vnútri sa môže nahromadiť tlak a následne môžu explodovať. Zemiaky, jablká, vaječné žltky a klobásy sú príklady jedla s nepôrovitým povrchom. Musia byť pred ich prípravou prepichnuté, aby ste zabránili ich prasknutiu.

Nepokúšajte sa v mikrovlnnej rúre vyprážať. Vždy ponechajte 20 sekúnd na odstátie potom, ako sa rúra vyplá, aby sa teplo rovnomerne rozšírilo, ak je topotrebne premiešajte jedlo v priebehu ohrevu a VŽDY pokrm po skončení prípravy premiešajte. Aby ste zabránili náhlemu vyvetriu vody, do nádoby vložte lyžičku alebo sklenenú tyčinku a tekutiny miestajte počas aj na konci ohrevu. Nenechávajte rúru bez dozoru pri príprave pukancov. Neprípravujte pukance v papierových vreckách, pokiaľ na to nie sú určené. Zrniečka sa môžu prehriať a spôsobiť vznietenie papierového vrecka.

Nevkladajte vrecko s pukancami priamo na otočný tanier mikrovlnnej rúry. Položte vrecko s obsahom na tanier z bezpečnostného skla alebo keramický tanier, aby ste zabránili prehriatiu a prasknutiu otočného taniera rúry.

Neprekračujte výrobcom odporúčaný čas prípravy pukancov.

Dlhšia príprava nevytvorí viac pukancov, ale môže spôsobiť ich vznietenie.

Pamäťajte, že vrecko s pukancami je po príprave horúce. Vrecko s obsahom vyberajte opatne a používajte kuchynské rukavice.

Iskrenie

Ak zbadáte iskrenie, stlačte tlačidlo otvorenia dvierok a odstráňte problém.

Iskrenie je spôsobené:

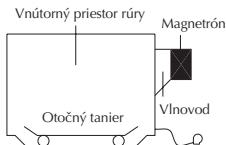
- Kovom alebo hliníkovou fóliou dotýkajúcou sa vnútorných stien rúry.
- Hliníkovou fóliou ktorá neprilieha k pokrmu (prevrátené okraje fungujú ako antény).
- Kov, ako sú napríklad spony, ražne alebo taniere so zlatým pásiakom v mikrovlnnej rúre.
- Utierky z recyklovaného papiera obsahujúce malé kúsky kovu použité v mikrovlnnej rúre.

Zásady mikrovln

Mikrovlnná rúra je zariadenie skupiny 2 ISM, v ktorom je zámerne generovaná rádiovýberenčná energia a používaná vo forme elektromagnetického žiarenia pre úpravu materiálu. Táto rúra je zariadenie Triedy B vhodná pre použitie v domácnosti a na priame pripojenie k nízkonapäťovému zdroju energie, ktorý je dostupný v budovách pre domáce účely.

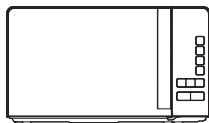
Ako mikrovlny varia potraviny

Mikrovlnná trouba je zařízení skupiny 2 ISM, ve které rádio frekvenční energie je intenzívne generováná a používána ve formě elektromagnetické radiace. Tento výrobek triedy B je zařízení vhodné pro domácí použití a přímé použití při nízkém napětí, které je dodáváno do domácností.



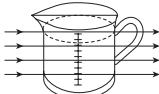
V mikrovlnné troubě je energie pěřeměněna na mikrovlny pomocí MAGNETRONU

►ODRAZY



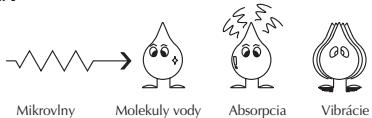
Mikrovlny odrážajú kovové steny a kov v okienku dvierok.

►PRENOS



Potom prechádza cez riad, absorbovaná je molekulami vody v potravinách, všetky pokrmy obsahujú viac alebo menej vody.

►ABSORPCIA



Mikrovlny spôsobujú vibráciu molekúl vody, čo spôsobuje TRENIE, teda TEPLO. Toto teplo potom ohrieva pokrm. Mikrovlny sú taktiež príťahované tukom a cukrom a tieto časti pokrmov sa varia rýchlejšie. Mikrovlny môžu prechádzať len do hĺbky 4-5 cm a teplo prechádza cez pokrm vedením, ako v klasickej rúre sa potraviny upravujú zvonku dovnútra.

Konverzné tabuľky

Jednotky hmotnosti	Jednotky objemu	Lyžička
15 g	1/2 oz.	1.25 ml
25 g	1 oz.	2.5 ml
50 g	2 oz.	5 ml
100 g	4 oz.	1 čajovej lyžičky
175 g	6 oz.	15 ml
225 g	8 oz.	1 polievková lyžica
450 g	1 lb.	

Miery tekutín

1 šálka	= 8 fl. oz.	= 8 fl. oz.
1 pinta	= 16 fl. oz. (UK = 20 fl. oz.)	= 480 ml (UK = 560 ml)
1 Quart	= 32 fl. oz. (UK = 40 fl. oz.)	= 960 ml (UK = 1120 ml)
1 Gallon	= 128 fl. oz. (UK = 160 fl. oz.)	= 3 840 ml (UK = 4500 ml)

Techniky prípravy

ČAS ODSTÁTIA

Husté potraviny, napr. mäso, zemiaky v šupke a koláče, vyžadujú čas odstátia (v alebo mimo rúry) po ich tepelnej príprave, pre umožnenie kompletného prechodu tepla. Počas času odstátia zabalte mäso a zemiaky do alabalu. Mäso vyžaduje napríklad 10-15 minút, zemiaky v šupke 5 minút. Ostatné pokrmy ako je jedlo na tanieri, zelenina, ryby vyžadujú 2-5 minút. Po rozmrázení jedál je taktiež potrebné ponechať čas odstátia. Ak ešte jedlo nie je po čase odstátia dovarené, vráťte ho do rúry a dokončite prípravu.

OBSAH VLHKOSTI

Mnoho čerstvých potravín, napr. zelenina a ovocie majú rôzny obsah vlhkosti počas sezóny, hlavne zemiaky.

Z tohto dôvodu môže byť čas prípravy rôzny. Suché potraviny ako je ryža, cestoviny sa môžu vysušiť počas skladovania, preto môže byť ich čas prípravy rôzny.

HUSTOTA

Pórovité pokrmy sa ohrevajú rýchlejšie ako veľmi husté potraviny.

PREKRÝVACIA FÓLIA

Prekrývacia fólia pomáha udržiavať vlhkosť potravín a nahromadená para urýchluje čas prípravy. Pred prípravou fóliu prepichnite, aby mohla nadmerná para unikať. Zvýšte pozornosť pri odstraňovaní fólie z potravín po príprave, pretože unikajúca para môže byť veľmi horúca.

TVAR

Potraviny rovnomerých tvarov sa uvaria rovnomernejšie. Potraviny sa pripravujú lepšie v okrúhlych nádobách ako v hranatých.

ROZLOŽENIE

Potraviny sa uvaria rýchlejšie a rovnomernejšie, ak sú rozložené od seba. NIKDY neukladajte potraviny na seba.

POČIATOČNÁ TEPLOTA

Čím chladnejšie sú potraviny, tým dlhší čas vyžadujú na ohrev. Potraviny z chladničky sa ohrevajú dlhšie ako potraviny izbovej teploty.

TEKUTINY Všetky tekutiny je potrebné miešať pred a počas ohrevu. Hlavne vodu je potrebné miešať pred a počas ohrevu, aby ste zabránili nadmernému varu. Neohrevajte tekutiny, ktoré predtým vreli. NEPREHRIEVAJTE ICH.

OTÁČANIE A MIEŠANIE

Niekteré potraviny vyžadujú miešanie počas varenia.

Mäso a hydru je potrebné v polovici prípravy otočiť.

ROZMIESTNENIE

Jednotlivé kusy potravín, napr. kuracie časti alebo kotlety umiestnite tak, aby hrubšie časti smerovali von.

MNOŽSTVO

Malé množstvá potravín sa uvaria rýchlejšie ako veľké množstvá, taktiež malé porcie jedál sa ohrejú rýchlejšie ako veľké.

PREPICHOVANIE

Koža alebo blana na niektorých potravinách môže spôsobiť hromadenie pary počas varenia. Tieto potraviny musíte prepichnúť alebo narezat kožu pred varením. Vajíčka, zemiaky, jablká, klobásy atď, je potrebné pred varením prepichnúť. NEPOKÚŠAJTE SA VARIŤ VAJÍČKA V ŠKRUPINE.

ZAKRYTIE

Zakryte potraviny fóliou alebo pokrievkou. Zakryte ryby, zeleninu, hotové jedlá, polievky. Nezakryvajte koláče, omáčky, zemiaky alebo jedlá z cesta.

Príručka k rozmrzovaniu

- Nerozmrazujte zakryté mäso. Zakrytie môže spôsobiť jeho varenie. Vždy odstráňte obal a podnos. Používajte len nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.
- Celú hydinu rozmrazujte prsnou stranou smerom dolu. Rozmrzovanie začnite mastnou stranou smerom dolu.
- Tvar obalu mení čas rozmrzovania. Plytké pravidelné tvary sa rozmrazujú rýchlejšie ako veľké kusy.
- Po 1/3 času rozmrzovania skontrolujte potraviny. V prípade potreby ich otočte, premiestnite alebo odstráňte rozmrazené časti jedla.
- V priebehu rozmrzovania vás rúra upozorní na otočenie pokrmu. V tomto bode, otvorte dverku a skontrolujte potraviny. Dodržiavajte postupy popísané nižšie pre dosiahnutie optimálnych výsledkov rozmrzovania. Potom zatvorte dverku.
- Po rozmrzení by mal byť pokrm studený, ale mäkký vo všetkých jeho častiach. Ak je stále zamrznutý, vráťte ho na veľmi krátky čas do mikrovlnnej rúry, alebo ho nechajte niekoľko minút odstáť. Po rozmrzovaní nechajte pokrmy stáť 5-60 minút, ak majú ešte zamrznuté časti. Hydinu a ryby vložte pod tečúcu studenú vodu, pokiaľ nerozmrzne.
- Otočenie:** Pečienku, rebierku, celú hydinu, morčacie prsia, hot-dogy, klobásy, steaky alebo kotlety.
- Rozložte:** Oddelite od seba steaky, kotlety, mäso do hamburgerov, mleté mäso, kuracie kusky a kusy akéhokoľvek mäsa.
- Zakryte:** Použite malé pásky hliníkovej fólie pre ochranu tenkých častí alebo okrajov nerovnomerných kusov ako sú kuracie krídla. Aby ste zabránili iskreniu, zabráňte kontaktu fólie so stenami alebo dvierkami rúry.
- Vybratie:** Aby ste zabránili vareniu, rozmrazené časti by mali byť vybraté z rúry. To môže skrátiť čas rozmrzovania pre potraviny s menšou hmotnosťou ako 1350g.

Tabuľka varenia a ohrevania

Tabuľka varenia

Položka	Úroveň výkonu	Čas prípravy na lb./450 g	Špeciálne pokyny
Mäso			
Hovädzí steak			
- Krvavý	640	8-10 min.	- Chladené mäso a hydinu vyberte z chladničky najmenej 30 minút pred prípravou.
- Medium	640	9-11 min.	- Vždy nechajte mäso a hydinu odstáť zakryté po príprave.
- Prepečený	640	11-13 min.	
Bravčové mäso	800	12-15 min.	
Bôčik	800	9-10 min.	
HYDINA			
Celé kurča	800	7-9 min.	
Kusy kurčaťa	640	5-7 min.	
Prsia (bez kosti)	640	6-8 min.	
RYBY			
Rybie filety	800	4-6 min.	- Potrite celú rybu trochu oleja alebo masla, alebo pridajte 15~30 ml(1-2 polievkové lyžice) citrónovej šťavy, vína, mlieka alebo vody.
Celé makrely, vyčistené a pripravené	800	4-6 min.	- Rybu vždy nechajte po príprave zakrytú odstáť.
Celý pstruh, vyčistený a pripravený	800	5-7 min.	
Steaky z lososa	800	5-7 min.	
POZNÁMKA:			
Výšie uvedené časy slúžia len ako pomôcka. Prispôsobte si ich podľa vlastných požiadaviek.			
Časy môžu byť rôzne v závislosti od tvaru, veľkosti a zloženia potravín. Mrazené mäso, hydina a ryby je potrebné pred varením dokladne rozmrzaiť.			

Tabuľka ohrevu

- Detské pokrmy obzvlášť pozorne skontrolujte pred podávaním, aby ste zabránili popáleniu.
- Keď ohrevate zabalené potraviny vo forme polotovarov, vždy pozorne dodržiavajte pokyny na obale.
- Ak zmrazíte pokrmy, ktoré ste kúpili čerstvý alebo z chladiacich pultov, pamäťajte na to, že tieto potraviny by mali byť dôkladne rozmrazené skôr, ako budete dodržiavať inštrukcie týkajúce sa ich tepelnej prípravy uvedené na obale. Oplatí sa informovať o tom aj ostatných členov vašej domácnosti.
- Pamäťajte na to, aby ste odstránili kovové spony z obalu potravín pred ohrevom.
- Chladené (mrazené) potraviny vyžadujú dlhší čas ohrevu ako potraviny izbovej teploty (ako sú práve vychladené potraviny alebo potraviny z predajne).
- Všetky druhy potravín môžete ohrievať s plným výkonom mikrovln.

Položka	Čas prípravy	Špeciálne pokyny
Detská strava 128 g nádoba	30 sec.	Vylejte do malej servírovacej misky. Dôkladne premiešajte raz alebo dvakrát počas ohrevu. Pred podávaním skontrolujte teplotu.
Detské mlieko 100 ml / 4fl.oz. 225 ml / 8fl.oz.	20-30 sec. 40-50 sec.	Dôkladne premiešajte a prelejte do sterilizovanej fláše. Pred podávaním dôkladne pretrepte a pozorne skontrolujte teplotu.
Sendvičové rolky 1 rolka	20-30 sec.	Zabalte do papierovej utierky a položte na sklenený tanier. * Poznámka: Nepoužívajte utierky z recyklovaného papiera.
Lasane 1 porcia (10 1/2 oz./300 g)	4-6 min.	Položte lasane na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Zakryte plastovou fóliou a spravte vetracie otvory.
Dusené mäso so zeleninou 1 šálka 4 šálky	1 1/2-3 min. 5-7 min.	Varte zakryté v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Premiešajte jedenkrát v polovici prípravy.
Pučené zemiaky 1 šálka 4 šálky	2-3 min. 6-8 min.	Varte zakryté v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Premiešajte jedenkrát v polovici prípravy.
Pečené fazule 1 šálka	2-3 min.	Varte zakryté v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Premiešajte jedenkrát v polovici prípravy.
Ravioli alebo cestoviny v omáčke 1 šálka 4 šálky	3-4 min. 7-10 min.	Varte zakryté v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Premiešajte jedenkrát v polovici prípravy.

Tabuľka zeleniny

Použite vhodnú sklenenú pyrexovú misku s pokrievkou. Pridajte 30-45 ml studenej vody (2-3 polievkové lyžice.) na každých 250 g, ak nie je odporúčané iné množstvo vody - viď tabuľka. Varte zakryté po minimálny čas - viď tabuľka. Pokračujte vo varení po dosiahnutie požadovaných výsledkov. Raz premiešajte počas varenia a raz po skončení. Pridajte soľ, bylinky alebo maslo po dovarení. Počas doby odstátia 3 minúty prikryte. Tip: nakrájajte čerstvú zeleninu na rovnomerne veľké kúsky. Čím menšie kúsky sú, tým rýchlejšie sa zelenina uvarí. Všetky druhy zeleniny je možné variť pomocou plného mikrovlnného výkonu.

Príručka varenia pre mrazenú zeleninu

Zelenina	Hmotnosť	Čas	Poznámky
Špenát	0.3 lb./125g	2-3 min	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Brokolica	1/2 lb./250g	3-4 min	Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody.
Hrášok	1/2 lb./250g	3-4 min	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zelené fazuľky	1/2 lb./250g	4-5 min	Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody.
Miešaná zelenina (mrkva/hrach/ kukurica)	1/2 lb./250g	3-4 min	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Miešaná zelenina (Čínska zmes)	1/2 lb./250g	4-5 min	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.

Príručka varenia čerstvej zeleniny

Zelenina	Hmotnosť	Čas	Poznámky
Brokolica	1/2 lb./250g 1 lb./500g	2-3 min 4-6 min	Pripriavte rovnomerne veľké ružice. Rozložte ich stonkami do stredu.
Ružičkový kel	1/2 lb./250g	3-4 min	Pridajte 60-75 ml(5-6 polievkových lyžíc) vody.
Mrkva	1/2 lb./250g	2-3 min	Nakrájajte mrkvu na rovnako veľké plátky.
Karfiol	1/2 lb./250g 1 lb./500g	2-3 min 4-6 min	Pripriavte rovnako veľké ružice. Nakrájajte veľké časti na polovice. Položte stonkami doprostred.
Cuketa	1/2 lb./250g	2-3 min	Nakrájajte cuketu na plátky. Pridajte 30 ml(2 polievkové lyžice) vody alebo kúsok masla. Varte do mäkká.
Baklažán	1/2 lb./250g	2-3 min	Nakrájajte baklažán na plátky a pofŕkajte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šavy.
Pór	1/2 lb./250g	2-3 min	Nakrájajte pór na hrubé plátky.
Hríby	0.3 lb./125g 1/2 lb./250g	1-2 min 2-4 min	Pripriavte malé celé alebo nakrájané huby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polkvačkajte citrónovou šlavou. Potrite soľou a korením. Pred podávaním vysušte.
Cibuľa	1/2 lb./250g	2-3 min	Nakrájajte cibule na plátky alebo polovice. Pridajte len 15 ml(1 polievkovú lyžicu) vody.
Paprika	1/2 lb./250g	2-4 min	Nakrájajte papriku na malé plátky.
Zemiaky	1/2 lb./250g 1 lb./500g	3-5 min 7-9 min	Odvážte olúpané zemiaky a nakrájajte ich na rovnako veľké polovičky alebo štvrtiny.
Kaleráb/kel	1/2 lb./250g	3-5 min	Nakrájajte kaleráb/kel na malé kocky.

Recepty

Paradajkovo pomarančová polievka

1 oz. (25 g) masla
1 stredná cibuľa, nakrájaná
1 veľká mrkvka & 1 veľký zemiak,
nakrájaný
13/4 lb (800 g) konzervovaných,
nakrájaných paradajok
a šťavu z 1 malého pomaranča
1 1/2 pinty (900 ml) horúceho
zeleninového vývaru
soľ a korenie na dochutenie

1. Rozprustite vo veľkej misie pri P-HI na 1 minútu.
2. Pridajte cibuľu, mrkvu a zemiak a varte na P-HI 6 minút. V polovici času prípravy premiešajte.
3. Pridajte paradajky, pomarančovú šťavu, pomarančovú kôru. Dôkladne premiešajte. Osoľte a okoreňte podľa chuti. Zakryte misku a varte na P-HI 18 minút. Premiešajte 2-3 krát v priebehu času prípravy, pokiaľ nie je zelenina mäkká.
4. Zamiešajte a ihneď podávajte.

Francúzska cibuľová polievka

1 veľká cibuľa, na plátky
1 polievková lyžica (15 ml) kukuričného oleja
2 oz. (50 g) hladkej múky
2 pinty (1.2 litra) horúceho mäsového alebo zeleninového vývaru
soľ a korenie na dochutenie
2 polievkové lyžice (30 ml) petržlenu, nasekaného
4 hrubé plátky francúzskeho chleba
2 oz. (50 g) syra, nastrúhaného

1. Vložte olej a cibuľu do misky, dôkladne premiešajte a varte na P-HI 2 minúty.
2. Primiešajte múku pre vytvorenie cestíčka a postupne prilejte vývar. Pridajte petržlen.
3. Zakryte misku a varte na P-60 20 minút.
4. Nalejte polievku do servírovacích misiek, ponorte chlieb a bohatu posypote syrom.
5. Pripravujte na P-80 2 minúty, pokým sa syr nerozpustí.

Miešaná zelenina

1 polievková lyžica (15 ml) slnečnicového oleja
2 polievkové lyžice (30 ml) sójovej omáčky
1 polievková lyžica (15 ml) sherry
1" (2.5 cm) koreňa zázvoru, ošúpaného a jemne nastrúhaného
2 stredné mrkvky, nakrájané na pásky
4 oz. (100 g) mladých hríbikov, nakrájaných
2 oz. (50 g) fazuľových strukov
4 oz. (100 g) hrachových strukov
1 červenú papriku, očistenú a nakrájanú na tenko
4 jarné cibuľky, nakrájané
4 oz. (100 g) konzervovaných gaštanov, nakrájaných
na plátky
1/4 hlavy čínskej kapusty, jemne nakrájanej

Kurča s medom

4 kuracie prsia bez kosti
2 polievkové lyžice (30 ml) medu
1 polievková lyžica (15 ml) celozrnnej horčice
1/2 čajovej lyžičky (2.5 ml) paliny dračej
1 polievková lyžica (15 ml) paradajkového pyré
1/4 pinty (150 ml) kuracieho vývaru

1. Nalejte olej, sójovú omáčku, sherry, zázvor, cesnak a mrkvu do misky, dôkladne premiešajte
2. Zakryte a varte na P-HI 5-6 minút, jedenkrát premiešajte.
3. Pridajte malé hríbiky, fazuľové struky, hrachové struky, červenú papriku, jarnú cibuľku, konzervované gaštanu a čínsku kapuzu. Dôkladne premiešajte.
4. Varte na P-HI 5-6 minút, pokiaľ nie je zelenina mäkká. Zamiešajte 2-3 krát v priebehu varenia.

Miešaná zelenina je vhodná ako príloha k mäsu alebo rybám.

1. Vložte kuracie prsia do hrnca.
2. Zmiešajte spolu všetky ostatné ingredience a nalejte na kurča. Osoľte a okoreňte podľa chuti.
3. Pečte na P-HI 13-14 minút. V priebehu pečenia kurča prevráťte a dvakrát polejte kurča výpekom.

Modrý syr s pažítkou

2 pečené zemiaky,
(priehľne 9 oz. (250 g) každý)
2 oz. (50 g) masla
4 oz. (100 g) syra s modrou plesňou,
nakrájaného
1 polievková lyžica (15 ml) čerstvej
pažítky, nasekanej
2 oz. (50 g) hríbov, na plátky
soľ a korenie na dochutenie

1. Prepichnite každý zemiak na niekoľkých miestach. Varte na P-HI 12-13 minút. Rozdeľte zemiak na polovicu a vyberte vnútro do misky, pridajte maslo, syr, pažítku, hríby, soľ a korenie, dôkladne premiešajte.
2. Napláňte zmes do zemiakových polovic a položte na rovnú misku.
3. Pečte na P-60 10 minút.

Biela omáčka

1 oz. (25 g) masla
1 oz. (25 g) hladkej múky
1/2 pinty (300 ml) mlieka
soľ a korenie na dochutenie

1. Vložte maslo do misky a varte na P-HI 1 minút, až do rozpustenia.
2. Primiešajte múku, rozmienejte v mlieku. Varte na P-HI 4-5 minút, premiešajte každé 2 minuty dovedy, pokiaľ zmes nie je hladká. Dochutte soľou a korením.

Jahodový džem

1 1/2 lb. (675 g) jahôd, očistených
3 polievkové lyžice (45 ml) citrónovej šťavy

1 1/2 lb. (675 g) práškového cukru

1. Vložte jahody a citrónovú šťavu do veľkej misky, ohrejte na P-HI 5 minút, alebo dovtedy pokiaľ ovocie nezmäkne. Pridajte cukor, dobre zamiešajte.
2. Varte na P-80 20-25 minút dovedy, pokiaľ nie je dosiahnutý bod tuhnutia+, miešajte každých 4-5 minút.
3. Nalejte do horúcich, čistých fliaš. Zakryte, utesnite a označte.

* bod tuhnutia: Pre určenie bodu nastavenia, vložte 1 čajovú lyžičku (5 ml) džemu na vychladenú misku. Nechajte postať 1 minútu. Posúvajte povrch džemu prstom, ak povrch vráskavie, dosiahli ste bod tuhnutia.

Jednoduchý koláč

4 oz. (100 g) margarínu

4 oz. (100 g) cukru

1 vajíčko

4 oz. (100 g) múky, preosiatej

2-3 polievkové lyžice (30-45 ml) mlieka

1. Vyložte koláčovú formu 8" (20.4 cm) papierom na pečenie.
2. Vymastite margarínom s cukrom, pokiaľ nie je zmes hladká. Vmiešajte vajíčko a pridajte múku a mlieko.
3. Nalejte do pripravenej nádoby. Pečte na P-HI 4-5 minút dovedy, pokiaľ nie je rovnomerne upečený.
4. Nechajte koláč stáť približne 5 minút pred vybratím.

Omelety

1/2 oz. (15 g) masla
4 vajíčka
6 polievkových lyžíc (90 ml) mlieka
soľ a korenie

1. Zmiešajte dohromady vajíčka a mlieko. Dochúťte.
2. Dajte maslo na 10" (26 cm) misu. Pečte na P-HI 1 minútu dovtedy, pokiaľ sa nerozpustí. Roztrrite maslo po miske.
3. Nalejte zmes na misku. Pečte na P-HI 2 minúty. Premiešajte zmes a pečte opäť na P-HI 1 minútu.

RECEPTY

Praženica
1/2 oz. (15 g) masla
2 vajíčka
2 polievkové lyžice (30 ml) mlieka
soľ a korenie

1. Rozpustite maslo v miske na P-HI 1 minútu.
2. Pridajte vajíčka, mlieko a okoreňte a добре premiešajte.
3. Pečte na P-HI 3 minúty, zamiešajte každých 30 sekúnd.

Pikantná sekaná

1 malá cibuľa, nakrájaná
1 strúčik cesnaku, pretlačený
1 polievková lyžička (5 ml) oleja
7 oz. (200 g) nakrájaných paradajok
1 polievková lyžica (15 ml)
paradajkového pyré
1 čajová lyžička (5 ml) byliniek
8 oz. (225 g) mletého mäsa
soľ a korenie

1. Vložte cibuľu, cesnak a olej do kastróla, pečte P-HI 2 minúty alebo dovtedy, pokiaľ nezmäknú.
2. Vložte ostatné ingredencie do kastróla. Dobre premiešajte.
3. Zakryte a pečte na P-HI 5 minút, potom na P-60 10-15 minút, alebo dovtedy pokiaľ nie je mäso upečené.