

MIKROVLNNÁ RÚRA

KQG1NBZ

NÁVOD NA OBSLUHU



OPATRENIA PRE ZABRÁNENIE MOŽNÉMU OŽIARENIA MIKROVLNNÚ ENERGIU

- (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 udržiavajte predný panel rúry a tesnenie čisté.
- (c) **POZOR:** Ak sú dvierka alebo tesnenie poškodené, rúru nepoužívajte, pokiaľ 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 uzatvorených nádobách, pretože môžu explodovať.

OPATRENIA PRE ZABRÁNENIE MOŽNÉMU OŽIARENIA MIKROVLNNÚ ENERGIU

- (f) **VAROVANIE:** Tento spotrebič môžu používať deti do 8 rokov a osoby (vrátane detí) so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo mentálnou schopnosťou alebo osoby s obmedzenými skúsenosťami a znalosťami, ak nad nimi je vedený odborný dohľad alebo podané inštrukcie zahrňajúce 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.
- (g) **VAROVANIE:** V prípade použitia spotrebiča v kombinovanom režime by mali deti rúru používať iba pod dozorom dospelého z dôvodu veľmi vysokej teploty (ak je k dispozícii).
- (h) **VAROVANIE:** Spotrebič a jeho dostupné časti sa počas prevádzky zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť v blízkosti spotrebiča neustále pod dozorom.
- (i) **VAROVANIE:** Uchovávajte spotrebič aj napájací kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

OBSAH

• OPATRENIA PRE ZABRÁNENIE MOŽNÉMU OŽIARENIA MIKROVLNNÚ ENERGIU ..1	
• Dôležité bezpečnostné pokyny	4
• Upozornenie o uzemnení	6
• Inštalácia	6
• Čo je funkcia STANDBY POWER "0"?	7
• Popis spotrebiča	8
• Popis spotrebiča	9
• Postup obsluhy	10
• OVLÁDACIE PRVKY	11
ZAPNUTIE / VYPNUTIE NAPÁJANIA RÚRY	11
Rozmrazovanie podľa času	11
ROZMRAZOVANIE PODĽA HMOTNOSTI	12
VARENIE V JEDNE VRSTVE	13
VARENIE VE DVOCH VRSTVACH	13
GRILOVANIE	14
KOMBINOVANÁ PREVÁDZKA RÚRY	14
REŽIM KUCHYNSKÉHO ČASOVAČA	15
+30 sec	16
Varenie jedným dotykem	16
Varenie jedným dotykem	17
PROGRAMY AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY	17
SKRÁTENIE/PREDĹŽENIE ČASU PRÍPRAVY.....	18
Ako zastaviť rúru počas prevádzky	18
Nastavenie režimu úspory energie	18
• Údržba mikrovlnnej rúry	19
• Otázky a odpovede	20
• PSkôr ako zavoláte servis	21
• Údržba a čistenie	21
• Likvidácia starých elektrických a elektronických spotrebičov	21
• Technické údaje	22
• Pokyny k vareniu	23
• Bezpečné používanie mikrovlnnej rúry	24
• Iskrenie	24
• Zásady mikrovín	25
• Ako mikrovlny varia potraviny	25
• Konverzné tabuľky	25
• Techniky prípravy	26
• Príručka k rozmrazovaniu	27
• Tabuľka varenia a ohrievania	28
• Tabuľka zeleniny	30
• Recepty	31

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 použití elektrických spotrebičov pre zaistenie správnej prevádzky:

1. Nepoužívajte rúru na iný účel ako je príprava jedla, napríklad na sušenie odevov, papiera alebo akýchkoľvek iných nejedlých položiek alebo na sterilizovanie.
2. Nepoužívajte rúru keď je prázdna, v opačnom prípade môže dôjsť k jej poškodeniu.
3. Nepoužívajte priestor rúry na skladovanie papierov, kuchárskych kníh, kuchynského riadu, atď.
4. Nepoužívajte rúru bez riadne vloženého skleneného otočného taniera. Skontrolujte jeho správne uloženie na otočnej základni.
5. Nezapomnite zložiť uzávery alebo viečka pred ohrevom, keď pripravujete jedlo uzavreté vo fľašiach.
6. Nevkladajte cudzie materiály medzi povrch rúry a dvierka. Mohlo by dôjsť k nadmernému úniku mikrovlnnej energie.
7. Nepoužívajte na varenie recyklované papierové produkty. Môžu obsahovať nečistoty, ktoré by sa mohli vznietiť počas prípravy jedla.
8. Nepripravujte pukance, pokiaľ nie sú v nádobe vhodnej na ich prípravu v mikrovlnnej rúre, alebo pokiaľ nie sú v obaloch odporúčaných špeciálne pre mikrovlnné rúry. Mikrovlnne pripravované pukance produkujú menšie zisky, ako je to pri tradičnej príprave; bude väčší počet nepuknutých zŕn. Nepoužívajte olej, pokiaľ to nie je určené výrobcom.
9. Nepripravujte v rúre žiadne potraviny obalené blanou, ako sú vaječné žĺtky, zemiaky, kuracie pečene, atď., bez toho, aby ste ich najskôr niekoľkokrát neprepichli vidličkou.
10. Nepripravujte pukance dlhšie ako to stanovuje výrobca. (čas prípravy je vo všeobecnosti menej ako 3 minúty). Dlhší čas prípravy nezvýši množstvo puknutých zŕn, môže spôsobiť spálenie a požiar. Taktiež, otočný tanier sa môže veľmi zohriať alebo môže prasknúť.
11. Ak spozorujete dym, vypnite alebo odpojte spotrebič a ponechajte dvierka zatvorené na zadusenie akýchkoľvek plameňov.
12. Pri ohreve jedla v plastových alebo papierových nádobách, pozorujte rúru z dôvodu možného vznietenia.

13. Obsah dojčenských fliaš a nádob s detským jedlom musí byť premiešaný alebo pretrasený a skontrolovaná jeho teplota pred konzumáciou, aby ste zabránili popáleniu.
14. Vždy skontrolujte teplotu jedla alebo nápoja ktorý bol zohrievaný v mikrovlnnej rúre skôr, ako ho dáte niekomu skonzumovať, hlavne pri deťoch alebo starších osobách. Je to veľmi dôležité, pretože veci ktoré boli zohrievané v mikrovlnnej rúre udržiavajú teplo, aj keď bol mikrovlnný ohrev vypnutý.
15. Vajcia v škrupinách a celé vajcia uvarené natvrdo by nemali byť zohrievané v mikrovlnnej rúre, pretože môžu vybuchnúť, aj potom ako bol mikrovlnný ohrev ukončený.
16. Udržiavajte kryt vlnovodu stále čistý. Vytierajte vnútorný priestor rúry jemne navlhčenou tkaninou po každom použití rúry. Ak ponecháte masť alebo tuk kdekoľvek v priestore rúry, môže sa tento tuk prepáliť, dymiť alebo dokonca vznietiť pri budúcom používaní rúry.
17. Nikdy nezohrievajte olej alebo tuk na vyprážanie, keďže nemôžete kontrolovať teplotu a mohlo by tak dôjsť k jeho prepáleniu a vzniku požiaru.
18. Mikrovlnný ohrev nápojov môže viesť k oneskorenému vreniu, preto musíte byť opatrní pri manipulácii s danými nádobami.
- Na zníženie nebezpečenstva poranenia:**
- a) Neprehrievajte zohrievané tekutiny.
 - b) Pred a v polovici ohrevu tekutinu premiešajte
 - c) Nepoužívajte vysoké nádoby s úzkymi hrdlami
 - d) Po ukončení ohrevu, ponechajte chvíľu nádobu v mikrovlnnej rúre, kým ju vyberiete
 - e) Buďte mimoriadne opatrní pri vkladaní lyžičky alebo iného náradia do nádoby s tekutinou
19. Deti musia byť neustále pod dozorom, aby sa s týmto spotrebičom nehrali.
20. Používajte iba riad vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.
21. Ohrev nápojov v mikrovlnnej rúre môže mať za následok oneskorený erupčný var, preto pri manipulácii s nádobami dávajte pozor.
22. Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti alebo podobných priestoroch, ako napríklad:
- zamestnanecké kuchynky v obchodoch, kanceláriách a na ďalších pracoviskách;
 - farmy;
 - rodinné penzióny, malé hotely, motely alebo iné podobné ubytovacie zariadenia;
 - ubytovacie zariadenia typu „izba s raňajkami“.

ODLOŽTE SI TIETO POKYNY

Upozornenie o uzemnení

Spotrebič musí byť uzemnený. V prípade elektrického skratu uzemnenie znižuje riziko úrazu elektrickým prúdom pomocou odvádzacieho vodiča. Tento spotrebič je vybavený káblom s uzemňovacím vodičom a uzemnenou zástrčkou. Zástrčka musí byť pripojená k elektrickej zásuvke, ktorá je správne inštalovaná a uzemnená.

POZOR: Nesprávne použitie uzemňovacieho konektora môže spôsobiť riziko úrazu elektrickým prúdom. V prípade nejasností kontaktujte kvalifikovaného elektrikára. Ak je potrebné použitie predlžovacieho kábla, používajte len kábel s tromi vodičmi, ktorý má 3-čepel'ovú zástrčku s uzemnením a 3-konektorovú zásuvku, ktorá akceptuje zástrčku spotrebiča. Predpísané hodnoty predlžovacieho kábla musia byť rovnaké alebo vyššie ako príkon spotrebiča.

DÔLEŽITÉ

Vodiče v sieťovej šnúre tohto spotrebiča sú farebne označené podľa nasledujúceho kódu.

Zelenožltý: Uzemnenie

Modrý: Neutrálny

Hnedý: éivý (fáza)

Pretože farby tohto kódu nemusia zodpovedať farebnému označeniu na zástrčke, postupujte nasledovne: vodič, ktorý je zelenožltý musí byť pripojený ku konektoru v zástrčke, ktorý je označený znakom "E" alebo symbolom uzemnenia alebo zelenožltou farbou.

Modrý vodič musí byť pripojený ku konektoru, ktorý je označený znakom "N" alebo čiernou farbou. Hnedý vodič musí byť pripojený ku konektoru, ktorý je označený znakom "L" alebo červenou farbou.

VAROVANIE: Spotrebič musí byť uzemnený.

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. Mikrovláknú rúru neumiestňujte do skinky, pokým nebol a testovaná v skrinke.

3. Nechajte priestor vzadu a z boku

Všetky vetracie otvory udržiavajte 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 najďalej.

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 11.5 A, 230 V 50 Hz.
- Sieťová 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 napätia môže spôsobiť pomalé varenie. Nezodpovedáme za poškodenia vyplývajúce z použitia nesprávneho napätia.

- Ak je poškodená sieťová šnúra, musí ju vymeniť výrobca alebo servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.

7. Kontrola z hľadiska poškodení:

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

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

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

9. PRED POUŽITÍM

Povrch grilovacieho telesa je opatrený ochranným povlakom, ktorý zaisťuje jeho ochranu pred poškodením počas prepravy.

Pri prvom použití rúry s funkciou grilu môže dôjsť k spáleniu tohto povlaku a výskytu nepríjemného zápachu a mierneho dymu.

Preto odporúčame pred bežným použitím rúry variť 0,2 l vody pomocou funkcie grilu počas 10 minút, aby sa tento povlak spálil.

Čo je funkcia STANDBY POWER "0"?

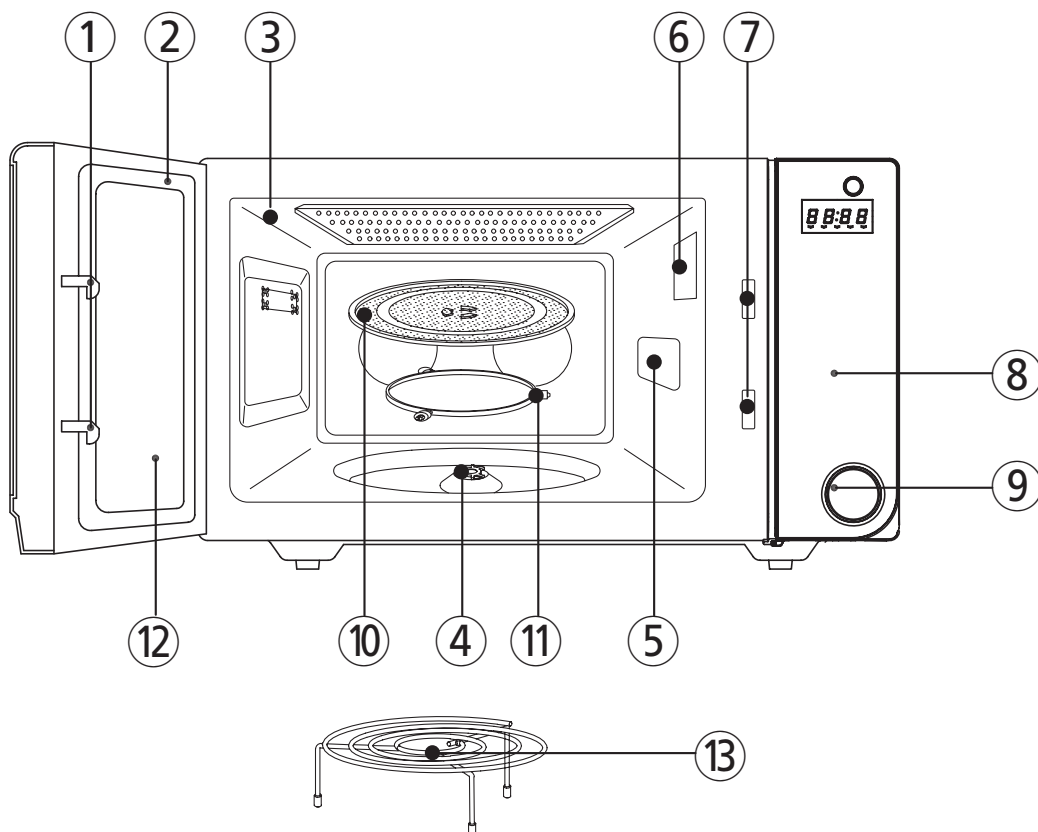
- Napájanie v pohotovostnom režime je elektrická energia spotrebovaná elektronickým spotrebičom bez obsluhy alebo pripojenia zástrčky k elektrickej zásuvke.
- Funkcia STANDBY POWER "0" je funkcia znižujúca spotrebu elektrickej energie.
- Tento výrobok môže šetriť energiu v pohotovostnom režime nastavením režimu STANDBY POWER "0". Pre zapnutie rúry stlačte a podržte tlačidlo Eco, pokým sa nezapne displej a nezaznie akustický signál. Rúra sa automaticky prepne do režimu STANDBY POWER "0" po 10 minútach bez použitia alebo stlačením a podržaním tlačidla STOP/zrušiť, pokým sa displej nevypne. Opätovným stlačením a podržaním tlačidla Eco zapnete displej a zaznie akustický signál, rúru môžete používať.

- Ak pripojíte zástrčku k elektrickej zásuvke, rúra je v režime STANDBY POWER "0".
Displej nič nezobrazuje.
Pre zrušenie režimu STANDBY POWER "0" stlačte a podržte tlačidlo Eco, pokým sa displej nerozsvieti a nezaznie akustický signál.
(Rúra sa vypne automaticky po 10 minútach bez použitia.
Displej nič nezobrazuje.)



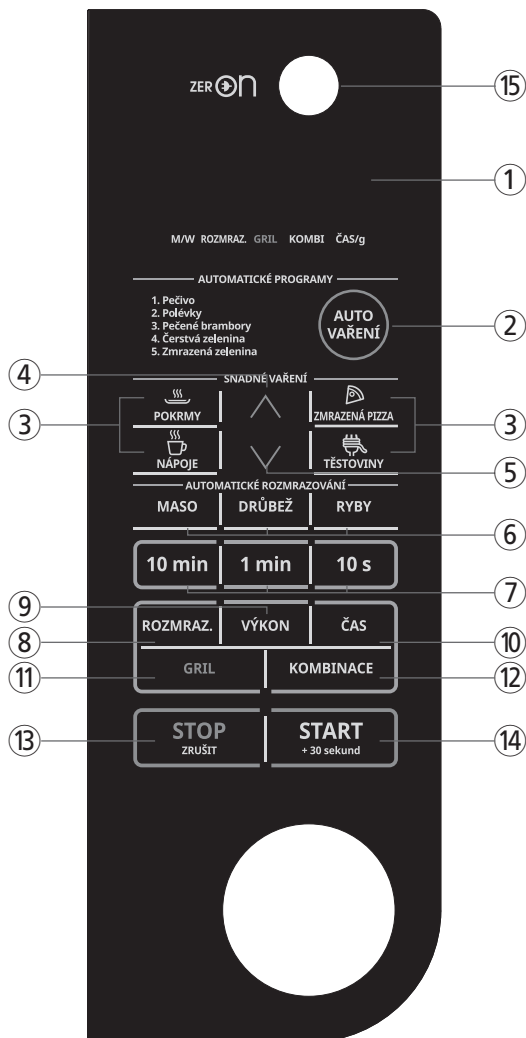
Pre zrušenie režimu STANDBY POWER "0".
(Rúra je zapnutá.)

Popis spotrebiča



- ① **Háčky 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.
- ④ **Spojovací článok** – pasuje na hriadeľ v strede spodnej časti vnútorného priestoru rúry. Tento článok zostáva v rúre pri akejkoľvek príprave potravín.
- ⑤ **Kryt vlnovodu** – chráni výstup mikrovln pred znečistením od pripravovaného jedla.
- ⑥ **Svetlo rúry** – automaticky sa zapne počas prevádzky rúry.
- ⑦ **Bezpečnostný zamykací systém**
- ⑧ **Ovládací panel rúry**
- ⑨ **Tlačidlo na otvorenie dvierok** – ak chcete otvoriť dvierka, stlačte toto tlačidlo.
- ⑩ **Sklenený otočný tanier** – vyrobený zo špeciálneho teplovzdorného skla. Sklenený otočný tanier musí byť vždy správne vložený do rúry pred jej použitím. Potraviny nepripravujte priamo na sklenenom otočnom tanieri.
- ⑪ **Vodidlo taniera** – vodidlo taniera musí byť vždy inštalované spoločne so skleneným otočným tanierom.
- ⑫ **Okno dvierok** – umožňuje sledovať prípravu jedla. Okno dvierok je navrhnuté tak, aby svetlo cez neho prechádzalo, ale mikrovlny nie.
- ⑬ **Kovový rošt**

Popis spotrebiča



- ① **Displej** - Zobrazenie času prípravy, úrovne výkonu, indikátorov.
- ② **AUTO VAŘENÍ** - Služi na varenie alebo ohrevanie množstva obľúbených pokrmov.
- ③ **Príprava jedným stlačením tlačidla** – tlačidlo na prípravu alebo ohrev nastaveného množstva potravín.
- ④ **Predĺženie intervalu** – tlačidlo na predĺženie času prípravy.
- ⑤ **Skrátenie intervalu** – tlačidlo na skrátenie času prípravy.
- ⑥ **AUTO ROZMRAZ.** – tlačidlo na rozmrazenie potravín (podľa hmotnosti).
- ⑦ **Nastavenie času** – tlačidlá na nastavenie času prípravy.
- ⑧ **ROZMRAZ.** - Služi na rozmrazovanie potravín na základe času a hmotnosti.
- ⑨ **VÝKON** - Služi na nastavenie výkonu.
- ⑩ **ČAS** – používa sa ako časovač na odložené začatie prípravy alebo na nastavenie času, keď má byť jedlo po dokončení prípravy ponechané „v pokoji“.
- ⑪ **GRIL** – tlačidlo na prípravu s funkciou grilu.
- ⑫ **KOMBINACE** – tlačidlo pre funkciu kombinovanej prípravy.
- ⑬ **STOP/zrušit** - Služi na zastavenie prevádzky rúry alebo vymazanie dát prípravy.
- ⑭ **Start/+ 30 sekund** - tlačidlo na zapnutie rúry a takisto nastavenie času ohrevu.
- ⑮ **TlačidloZERO ON** - Služi na zapnutie napájania rúry.

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 dverka rúry a vložte ju na sklenený podnos. Sklenený podnos a kruhová podložka musí byť vždy na svojom mieste počas prípravy jedla.
3. Zatvorte dverka. Skontrolujte, či sú pevne zatvorené.

1 Svetlo v rúre svieti, iba ak je rúra v prevádzke.

2 Dverka rúry môžete počas prípravy kedykoľvek otvoriť stlačením tlačidla na ovládacom paneli. Chod rúry sa automaticky preruší.

3 Každé stlačenie tlačidla je sprevádzané zvukovým signálom (pípnutím).

4 Rúra bude používať automaticky maximálny výkon, ak ho nezmeníte.

5 Po pripojení rúry do elektrickej zásuvky sa na displeji nič nezobrazí. Stlačte tlačidlo ZERO ON a podržte ho stlačené, kým sa displej nezapne a nezaznie zvukový signál.

6 Hneď ako je príprava ukončená, zobrazí sa „: 0“.

7 Ak počas prípravy stlačíte tlačidlo STOP/zrušiť, rúra preruší chod, ale všetky informácie zostanú zachované. Na vymazanie všetkých informácií stlačte znovu tlačidlo STOP/zrušiť.

8 Ak sú dverka otvorené počas prípravy, všetky informácie budú zachované. Ak stlačíte tlačidlo START a rúra sa nespustí, skontrolujte, či v oblasti medzi dverkami a tesnením nie je žiadna prekážka, a uistite sa, že sú dverka správne zatvorené. Rúra sa nespustí, kým nebudú dverka správne a celkom zatvorené alebo nebude program resetovaný.

POZNÁMKA: Pri použití funkcie grilu:

- 9** - Neotvárajte dverka rúry príliš často, teplota vnútri rúry sa tým znižuje a príprava nemusí byť dokončená v nastavenom čase.
- Nikdy sa nedotýkajte okna dverok alebo kovových častí rúry pri vkladaní alebo vyberaní jedla, pretože teplota vnútri rúry môže byť vysoká a dverka môžu byť veľmi horúce.
 - Pri použití rôznych funkcií buďte opatrní, keďže nádoba aj tanier môžu byť veľmi horúce. Pri manipulácii s nádobami používajte kuchynské rukavice alebo držiaky.

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

Tabuľka výkonu wattov

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

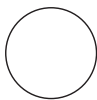
Počet stlačení tlačidla Power	Úroveň výkonu (Displej)	Približné percentá výkonu
raz	P-HI	100%
dvakrát	P-90	90%
3-krát	P-80	80%
4-krát	P-70	70%
5-krát	P-60	60%
6-krát	P-50	50%
7-krát	P-40	40%
8-krát	P-30	30%
9-krát	P-20	20%
10-krát	P-10	10%
11-krát	P-00	0%

OVLÁDACIE PRVKY

ZAPNUTIE / VYPNUTIE NAPÁJANIA RÚRY

Ak zapojíte zástrčku prívodného kábla do sieťovej zásuvky, displej nič nezobrazí.

ZER 



1. Stlačte a podržte tlačidlo ZERO ON, kým sa displej nezapne a nezaznie zvukový signál. Napájanie rúry bude obnovené.



2. Stlačte tlačidlo STOP/zrušiť, kým displej nezhasne. Napájanie rúry bude vypnuté.

Poznámka: Ak sa napájanie niekedy vypne, displej zhasne, kým sa napájanie neobnoví, potom stlačte a podržte tlačidlo ZERO ON, kým sa displej nerozsvieti a nezaznie zvukový signál. Po 10 minútach nečinnosti sa rúra automaticky vypne.

Rozmrazovanie podľa času

Keď zvolíte ROZMRAZ, automatický cyklus rozdelí čas rozmrazovania na intervaly striedania rozmrazovania a odstátia.



1. Stlačte dvakrát tlačidlo ROZMRAZ

Displej zobrazí "0".

2. Tlačítky nastavení doby prípravy vložte požadovaný čas.

Displej zobrazí to, čo zadáte.

3. Stisknite tlačítko START.

POZNÁMKA: Rúru môžete naprogramovať na 59 minút a 90 sekúnd (59:90).

Keď stlačíte tlačidlo START, displej spustí odpočítavanie času pre zobrazenie zostávajúceho času rozmrazovania. Zaznie akustický signál pre informáciu, že je potrebné pokrm otočiť. Po skončení rozmrazovania zaznie 3-krát akustický signál.

ROZMRAZOVANIE PODĽA HMOTNOSTI

Automatické rozmrazovanie umožňuje jednoduché rozmrazovanie potravín bez nutnosti nastavenia času rozmrazovania. Pri nastavovaní postupujte nižšie uvedeným spôsobom.

MASO

1. Stlačte tlačidlo MASO (mäso).

Rozsvieti sa indikátor ČAS/g a zobrazí sa údaj „500“.

2. Zadajte požadovanú hmotnosť rozmrazovaných potravín. (Pozrite nižšie uvedenú tabuľku pre rozmrazovanie podľa hmotnosti.)

Na displeji sa zobrazí nastavený čas.

3. Stlačte tlačidlo START.

Začne sa rozmrazovanie mäsa.

DRŮBEŽ

1. Stlačte tlačidlo DRŮBEŽ (hydina).

Rozsvieti sa indikátor ČAS/g a zobrazí sa údaj „800“.

2. Zadajte požadovanú hmotnosť rozmrazovaných potravín. (Pozrite nižšie uvedenú tabuľku pre rozmrazovanie podľa hmotnosti.)

Na displeji sa zobrazí nastavený čas.

3. Stlačte tlačidlo START.

Začne sa rozmrazovanie hydiny.

RYBY

1. Stlačte tlačidlo RYBY.

Rozsvieti sa indikátor ČAS/g a zobrazí sa údaj „300“.

2. Zadajte požadovanú hmotnosť rozmrazovaných potravín. (Pozrite nižšie uvedenú tabuľku pre rozmrazovanie podľa hmotnosti.)

Na displeji sa zobrazí nastavený čas.

3. Stlačte tlačidlo START.

Začne sa rozmrazovanie rýb.

* TABUĽKA PRE ROZMRAZOVANIE PODĽA HMOTNOSTI

Počet stlačení tlačidla	MÄSO	HYDINA	RYBY
1x	500 g	800 g	300 g
2x	800 g	1000 g	500 g
3x	1000 g	1200 g	800 g
4x	1200 g	1500 g	1000 g

Čas rozmrazovania je automaticky určený podľa vybranej hmotnosti. Po stlačení tlačidla START zhasne indikátor ČAS/g (časovač/g) a bude blikať indikátor ROZMRAZ. (rozmrazovanie). Na displeji sa bude zobrazovať zostávajúci čas rozmrazovania. Počas procesu rozmrazovania zaznie zvukový signál, ktorý oznamuje, že je potrebné rozmrazované potraviny otočiť alebo premiestniť. Hneď ako je rozmrazovanie ukončené, zaznie trikrát zvukový signál.

VARENIE V 1 VRSTVE



1. Stlačte tlačidlo Výkon. (Vyberte požadovaný výkon.) X 6

Rozsvieti sa indikátor M/W (mikrovlnná príprava). Na displeji sa zobrazí nastavený čas. Príklad zobrazuje úroveň 5.

Poznámka: Ak vynecháte krok 1, bude nastavený maximálny výkon.

2. Stlačením tlačidiel na nastavenie času zvolte požadovaný čas prípravy.

Na displeji sa zobrazí nastavený čas.

Poznámka: Môžete nastaviť čas 59 minút a 59 sekúnd. (59 : 59)

3. Stlačte tlačidlo START.

Hneď ako stlačíte tlačidlo START, indikátor M/W sa rozblíka, čo znamená, že rúra sa nachádza v režime prípravy potravín. Na displeji sa odpočítava nastavený čas. Hneď ako je príprava ukončená, zaznie trikrát zvukový signál.

POZNÁMKA: So znížením úrovne výkonu je potrebné predĺžiť čas prípravy, ktorý sa odporúča na prípravu syra, mlieka a mias.

VARENIE V 2 VRSTVACH

Všetky recepty vyžadujú, aby boli potraviny pred prípravou celkom rozmrazené. Túto rúru je možné naprogramovať tak, aby automaticky rozmrazila potraviny pred ich prípravou.



1. Stlačte tlačidlo ROZMRAZ. (rozmrazovanie).

Rozsvieti sa indikátor ROZMRAZ. a zobrazí sa údaj „: 0“.

2. Stlačením tlačidiel na nastavenie času zvolte požadovaný čas rozmrazovania.

Na displeji sa zobrazí nastavený čas.



3. Stlačte tlačidlo Výkon. (Vyberte požadovaný výkon.) X 6

Rozsvieti sa indikátor M/W a zobrazí sa údaj „P-HI“. Na displeji sa zobrazí nastavený čas. Príklad zobrazuje úroveň 5.

4. Stlačením tlačidiel na nastavenie času zvolte požadovaný čas prípravy.

5. Stlačte tlačidlo START.

Na displeji sa zobrazí nastavený čas.

Hneď ako stlačíte tlačidlo START, indikátory ROZMRAZ. a M/W sa zobrazia ako potvrdenie vybraného výkonu. Indikátor ROZMRAZ. sa rozblíka, hneď ako rúra prejde do režimu rozmrazovania. Na displeji sa začne odpočítavať čas zostávajúci do konca rozmrazovania. Keď zaznie zvukový signál, je potrebné rozmrazené potraviny otočiť alebo premiestniť. Na konci fázy rozmrazovania zaznie zvukový signál a spustí sa mikrovlnná príprava. Indikátor ROZMRAZ. zhasne a začne blikať indikátor M/W. Na displeji sa začne odpočítavať čas zostávajúci do ukončenia režimu M/W (mikrovlnná príprava). Hneď ako je príprava ukončená, zaznie trikrát zvukový signál.

GRILOVANIE

Táto funkcia umožňuje opečenie vložených potravín. Ohrievacie teleso sa nachádza v hornej časti rúry. Nie je potrebné rúru predhrievať na použitie funkcie grilu. Potraviny vložte do rúry počas nastavovania tejto funkcie.

GRIL

1. Stlačte tlačidlo Gril.

Rozsvieti sa indikátor Gril a zobrazí sa údaj „: 0“.

2. Stlačením tlačidiel na nastavenie času zvolte požadovaný čas prípravy.

Na displeji sa zobrazí nastavený čas.

Poznámka: Môžete nastaviť až 29 minút a 59 sekúnd.

3. Stlačte tlačidlo START.

Hneď ako stlačíte tlačidlo START, indikátor Gril sa rozblíka, čo znamená, že rúra sa nachádza v režime prípravy potravín. Na displeji sa odpočítava nastavený čas. Hneď ako je príprava ukončená, zaznie trikrát zvukový signál.

KOMBINOVANÁ PREVÁDZKA RÚRY

Rúra je vybavená funkciou kombinovanej prevádzky, ktorá pripravuje potraviny pomocou tepelného telesa a mikrovln súčasne. Kombinovaná prevádzka zrýchľuje proces prípravy.

KOMBINACE

1. Stlačte tlačidlo KOMBINACE (kombinovaná príprava).

Rozsvieti sa indikátor kombinovanej prípravy a zobrazí sa údaj „: 0“.

2. Stlačením tlačidiel na nastavenie času zvolte požadovaný čas prípravy.

Na displeji sa zobrazí nastavený čas.

Poznámka: Môžete nastaviť až 59 minút a 59 sekúnd.

3. Stlačte tlačidlo START.

Hneď ako stlačíte tlačidlo START, indikátor KOMBINACE sa rozblíka, čo znamená, že rúra sa nachádza v režime prípravy potravín. Na displeji sa odpočítava nastavený čas. Hneď ako je príprava ukončená, zaznie trikrát zvukový signál.

REŽIM KUCHYNSKÉHO ČASOVAČA

Kuchyňský časovač je možné použiť na nastavenie odloženého začatia prípravy alebo na nastavenie času, počas ktorého sa má jedlo po dokončení prípravy ponechať „v pokoji“. Odložené začatie prípravy však nie je možné použiť pri rozmrazovaní. Časovač pracuje bez mikrovlnnej energie.

AKO POUŽÍVAŤ ČASOVAČ AKO MINÚTKU



1. Stlačte tlačidlo ČAS
(kuchyňský časovač).

Rozsvieti sa indikátor ČAS/g a zobrazí sa údaj „: 0“.

2. Stlačením nastavte požadovaný časový interval, ktorý sa má odpočítavať.

Na displeji sa zobrazí nastavený čas.

3. Stlačte tlačidlo START.

Indikátor ČAS/g začne blikať a na displeji sa zobrazí odpočet zostávajúceho času nastaveného pre režim ČAS (kuchyňský časovač). Hneď ako režim ČAS skončí, zaznie trikrát zvukový signál.

AKO POUŽÍVAŤ ČASOVAČ NA ODLOŽENÉ ZAČATIE PRÍPRAVY



1. Stlačte tlačidlo ČAS
(kuchyňský časovač).

Rozsvieti sa indikátor ČAS/g a zobrazí sa údaj „: 0“.

2. Stlačením nastavte požadovaný čas, o ktorý sa má príprava odložiť.

Na displeji sa zobrazí nastavený čas.

3. Naprogramujte požadovanú úroveň výkonu a čas prípravy pre príslušné potraviny.

Rozsvieti sa indikátor M/W a zobrazí sa vybraná úroveň výkonu a čas prípravy.

4. Stlačte tlačidlo START.

Keď stlačíte tlačidlo START, indikátor ČAS/g začne blikať a na displeji sa zobrazí odpočet zostávajúceho času nastaveného pre režim ČAS (kuchyňský časovač). Hneď ako režim ČAS skončí, vydá rúra zvukový signál. Indikátor ČAS/g zhasne a začne blikať indikátor M/W. Na displeji sa začne odpočítavať čas zostávajúci do ukončenia režimu M/W (mikrovlnná príprava). Hneď ako je príprava ukončená, zaznie trikrát zvukový signál.

AKO POUŽÍVAŤ ČASOVAČ NA NASTAVENIE ČASU PONECHANIA JEDLA V POKOJI



1. Naprogramujte požadovaný čas prípravy.

Rozsvieti sa indikátor M/W a zobrazí sa vybraný čas..

2. Stlačte tlačidlo ČAS
(kuchyňský časovač).

Rozsvieti sa indikátor ČAS/g a zobrazí sa údaj „: 0“.

3. Stlačením nastavte požadovaný čas, keď sa má jedlo ponechať v pokoji.

Na displeji sa zobrazí nastavený čas.

4. Stlačte tlačidlo START.

Indikátor M/W začne blikať a na displeji sa zobrazí odpočet zostávajúceho času nastaveného pre režim M/W (mikrovlnná príprava). Hneď ako režim M/W skončí, vydá rúra zvukový signál. Indikátor M/W zhasne a začne blikať indikátor ČAS/g. Na displeji sa začne odpočítavať čas zostávajúci do konca režimu ČAS. Hneď ako režim ČAS skončí, zaznie trikrát zvukový signál.

Poznámka: Môžete nastaviť čas 59 minút a 59 sekúnd. (59 : 59)

+30 sec

+30 sec vám umožňuje ohrev po dobu 30 sekúnd pri 100% (plnom výkone) jednoduchým stlačením tlačidla +30 sec. Opakovaným stláčaním tlačidla +30 sec môžete taktiež predĺžiť čas ohrevu na 5 minút po 30 sekundových krokoch.

START
+ 30 sekund

1. Stlačte tlačidlo +30 sec.

Keď stlačíte tlačidlo +30 sec, zobrazí sa ":30" a rúra začne ohrev.

Varenie jedným dotykcom

Varenie jedným dotykcom vám umožňuje varenie alebo ohrev mnohých obľúbených potravín stlačením len jedného tlačidla. Pre zvýšenie množstva stlačte požadované tlačidlo, pokiaľ číslo na displeji nie je rovnaké ako požadované množstvo varených potravín.



TĚSTOVINY

1. Stlačte tlačidlo TĚSTOVINY raz pre 1 porciu cestovín alebo dvakrát pre 2 porcie cestovín.

Keď stlačíte tlačidlo TĚSTOVINY raz, zobrazí sa "1". Po 1.5 sekunde sa displej zmení na čas varenia a rúra spustí varenie.

* TĚSTOVINY *

- 1 porcia: Stlačte tlačidlo TĚSTOVINY raz.
- 2 porcie: Stlačte tlačidlo TĚSTOVINY dvakrát do 1.5 sekundy.

POZNÁMKA:

1. Vložte cestoviny do hlbokého hrnca s dvojnásobným množstvom vody.
2. Zakryte ich pokrievkou alebo plastovým vekom. Po uvarení ich premiešajte.
3. Ak je to možné, nechajte ich odstáť 3 až 5 minút alebo kým sa voda nevstrebe.



ZMRAZENÁ PIZZA

1. Stlačte ZMRAZENÁ PIZZA tlačidlo raz pre 200 g pizzu alebo dvakrát pre 400 g pizzu.

Keď stlačíte tlačidlo ZMRAZENÁ PIZZA raz, zobrazí sa "200". Po 1.5 sekunde sa displej zmení na čas varenia a rúra spustí varenie.

* ZMRAZENÁ PIZZA *

- 200g: Stlačte tlačidlo ZMRAZENÁ PIZZA raz.
- 400g: Stlačte tlačidlo ZMRAZENÁ PIZZA dvakrát do 1.5 sekundy.

POZNÁMKA:

1. Pripravujte len jednu mrazenú pizzu.
2. Používajte len mrazenú pizzu určenú pre mikrovlnné rúry.
3. Ak sa syr alebo pizza neroztopí dostatočne, predĺžte čas prípravy.
4. Niektoré značky mrazenej pizzy môžu vyžadovať dlhší alebo kratší čas prípravy.

Varenie jedným dotykom



NÁPOJE

1. Stlačte NÁPOJE tlačidlo raz pre 1 šálku, dvakrát pre 2 šálky alebo trikrát pre 3 šálky.

Keď stlačíte tlačidlo NÁPOJE raz, zobrazí sa "1". Po 1.5 sekunde sa displej zmení na čas varenia a rúra spustí varenie.

* NÁPOJE * (200 ml/šálka)

- 1 šálka (hrnček): Stlačte tlačidlo NÁPOJE raz.
- 2 šálky (hrnčeky): Stlačte tlačidlo NÁPOJE dvakrát do 1.5 sekundy.
- 3šálky (hrnčeky): Stlačte tlačidlo NÁPOJE trikrát do 1.5 sekundy.



POKRMY

1. Stlačte tlačidlo POKRMY (ohrev pokrmov) raz pre 350 g pokrm alebo dvakrát pre 450 g pokrm.

Pri jednom stlačení tlačidla POKRMY sa rozsvieti indikátor ČAS/g a zobrazí sa údaj „350“. Po uplynutí 1,5 sekundy sa na displeji zobrazí čas prípravy a rúra sa spustí.

* OHREV POKRMOV *

- 350 g: Stlačte tlačidlo POKRMY jedenkrát.
- 450 g: Stlačte tlačidlo POKRMY dvakrát počas 1,5 sekundy.

PROGRAMY AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY

Programy automatickej prípravy umožňujú pripraviť alebo ohriať obľúbené jedlá opätovným stlačením tlačidla AUTO VAŘENÍ.



1. Stlačte tlačidlo AUTO VAŘENÍ.

Ak stlačíte tlačidlo AUTO VAŘENÍ raz, zobrazí sa na displeji „AC-1“. Opätovným stlačením tohto tlačidla môžete vybrať inú kategóriu potravín, ako je zobrazené v tabuľke nižšie.

2. Stlačte tlačidlo START.

Keď stlačíte tlačidlo START, na displeji sa zobrazí čas prípravy a rúra sa spustí.

KATEGÓRIA	POTRAVINA	HMOTNOSŤ	POČET STLAČENÍ TLAČIDLA
AC-1	CHLIEB	4 plátky	Stlačte tlačidlo AUTO VAŘENÍ 1x
AC-2	POLIEVKA	350 g	Stlačte tlačidlo AUTO VAŘENÍ 1x
AC-3	PEČENÉ ZEMIAKY	3 zemiaky (po 200 g)	Stlačte tlačidlo AUTO VAŘENÍ 1x
AC-4	ČERSTVÁ ZELENINA	200 g	Stlačte tlačidlo AUTO VAŘENÍ 1x
AC-5	MRAZENÁ ZELENINA	Balenie 200 g	Stlačte tlačidlo AUTO VAŘENÍ 1x

SKRÁTENIE/PREDĹŽENIE ČASU PRÍPRAVY

Ak chcete zmeniť čas prípravy počas prevádzky rúry, použite tlačidlá na skrátenie alebo predĺženie intervalu (neplatí pre rozmrazovanie). Stlačením tlačidla na skrátenie alebo predĺženie intervalu môžete skrátiť/predĺžiť čas prípravy jedným stlačením tlačidla alebo automatickej prípravy v krokoch po 10 sekundách.

Celkový čas prípravy jedným stlačením tlačidla alebo automatickej prípravy je možné predĺžiť maximálne na 59 minút a 59 sekúnd.

Stlačením tlačidla na skrátenie alebo predĺženie intervalu môžete skrátiť/predĺžiť čas prípravy v krokoch po 1 minúte. Celkový čas prípravy je možné predĺžiť maximálne na 59 minút (maximálne predĺženie času prípravy s funkciou grilu je 29 minút).

Ako zastaviť rúru počas prevádzky

1. Stlačte tlačidlo STOP/zrušiť.

- Rúru môžete reštartovať stlačením tlačidla START.
- Opätovným stlačením tlačidla STOP/zrušiť vymažete všetky funkcie.
- Musíte zadať nové pokyny.

2. Otvorte dvierka.

- Rúru môžete reštartovať zatvorením dvierok a stlačením START.

Poznámka: Rúra prestane fungovať po otvorení dvierok.

Nastavenie režimu úspory energie

1. Stlačte tlačidlo STOP/zrušiť.

Na displeji sa zobrazí " :0".

2. Stlačte a podržte tlačidlo STOP/zrušiť, kým displej nezhasne.

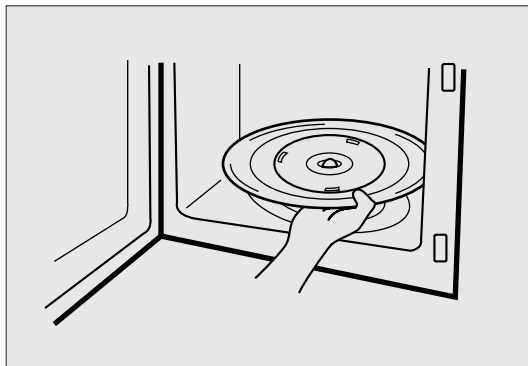
3. Pre zrušenie režimu 0 spotreby energie v pohotovostnom režime stlačte a podržte tlačidlo ZERO ON, kým sa displej nerozsvieti a nezaznie zvukový signál. Potom budete moci rúru znovu používať.

Údržba mikrovlnnej rúry

Rúra by mala byť pravidelne čistená a odstránené zvyšky jedla. Nedodržiavanie čistenia rúry môže viesť k zhoršeniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť spotrebiča a spôsobiť možné nebezpečné situácie.

- 1 Pred čistením rúru vypnite.
- 2 Udržujte vnútro rúry čisté. Keď sú na stenách flaky od tuku alebo šťavy, utrite ich vlhkou utierkou. Ak je znečistenie silné, môžete použiť jemný čistiaci prostriedok. Nepoužívajte drsné alebo agresívne čistiace prostriedky.
- 3 Vonkajšie steny rúry čistite čistiacim prostriedkom a vodou, potom opláchnite čistou vodou a vysušte jemnou handričkou. Aby ste zabránili poškodeniu ovládacích prvkov v rúre, zabráňte vniknutiu vody cez otvory v rúre.
- 4 Ak je ovládací 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.

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



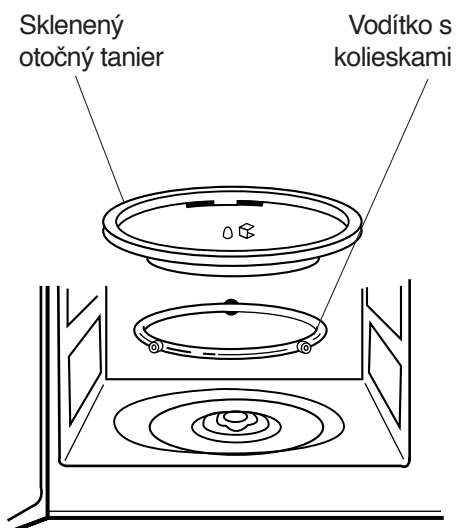
- 7 Vodítko s kolieskami a dno rúry čistite pravidelne. Jednoducho utrite dno rúry jemným čistiacim prostriedkom s vodou a vysušte. Vodítko môžete umývať vo vode so saponátom.

VODÍTKO S KOLIESKAMI

- 1 Vodítko s kolieskami a dno rúry čistite pravidelne, aby ste zabránili tvorbe hluku.
- 2 Vodítko musíte použiť vždy s otočným tanierom.

SKLENENÝ OTOČNÝ TANIER

- 1 Nepoužívajte rúru bez skleneného taniera.
- 2 Nepoužívajte iné sklenené taniere.
- 3 Ak je sklenený tanier horúci, pred čistením ho nechajte vychladnúť.
- 4 Nevarte priamo na sklenenom tanieri. (Okrem popcornu)



Otázky a odpovede

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

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

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

*Od: Nie. Obe 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: Vlhosť na stenách rúry je normálna. Je to spôsobené vyparovaním 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 pripravujete vajíčka, žltok môže prasknúť z dôvodu nahromadenia tlaku pod blanou. Aby ste tomu zabránili, jednoducho prepichnete žltok pred prípravou. Nikdy nepripravujte vajíčka bez prepichnutia škrupiny a blany.

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

*Od: Čas odstátia je veľmi dôležitý. Pri mikrovlnnom ohreve 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 odchýlky 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 skúsenostiach 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 predíži na dobu každých 1 až 2 sekúnd. Nepečte opakovane neprasknuté zrnká kukurice. Nepripravujte popcorn v sklenenom riade.

Skôr ako zavoláte servis

Pozrite si nasledujúci zoznam, môžete tak zabrániť zbytočnému telefonátu do servisu.

* Rúra nefunguje:

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 vypálená poistka alebo vyhodенý hlavný elektrický istič vo vašej domácnosti.

* Iskrenie vo vnútornom priestore:

1. Skontrolujte používané náradie a nádoby. Kovové nádoby alebo misky a kovovým pásikom by nemali byť používané.
2. Uistite sa, či sa kovové ihlice alebo hliníková fólia nedotýka vnútorných stien.

Ak problém stále pretrváva, kontaktujte naše zákaznícke servisné stredisko.

Údržba a čistenie

Aj keď je vaša rúra vybavená bezpečnostnými funkciami, je dôležité dodržiavať nasledujúce:

1. Je dôležité, aby ste nedeaktivovali alebo nemanipulovali s bezpečnostnými uzávermi dvierok.
2. Neumiestňujte žiadne predmety medzi prednú plochu rúry a dvierka alebo zabráňte nahromadeniu znečistenia na tesniacich plochách. Pravidelne utierajte tesniace plochy jemným čistiacim prostriedkom, umyte a vysušte. Nikdy nepoužívajte drsný prášok alebo špongie.
3. Pri otvorení nesmú byť dvierka vystavené napätiu, napríklad deti zavesené na otvorených dvierkach alebo akékoľvek zaťaženie môže spôsobiť, že rúra sa prevráti smerom dopredu a spôsobí poranenie a taktiež poškodenie dvierok. Nepoužívajte rúru, ak je poškodená, dovtedy pokiaľ nie je opravená kompetentným servisným technikom.

Je obzvlášť dôležité, aby sa rúra správne zatvárala a nebolo žiadne poškodenie na:

- i) Dvierkach (pokrútené)
- ii) Závesy a západky dvierok (zlomené alebo uvoľnené)
- iii) Tesnenie dvierok a tesniace plochy.

4. Rúra by nemala byť upravená alebo opravovaná nikým iným, len kompetentným servisným technikom.
5. Rúra by mala byť pravidelne čistená a mali by byť odstránené všetky zvyšky jedla;
6. Nedodržiavanie čistenia rúry môže viesť k zhoršeniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť spotrebiča a spôsobiť možné nebezpečné situácie.
7. Nepoužívajte na čistenie skla dvierok rúry hrubé čistiace prostriedky s brúsnyim účinkom alebo ostré kovové škrabky, aby sa nepoškrabalo, pretože by potom mohlo prasknúť.
8. Nepoužívajte na čistenie parné čističe.

Likvidácia starých elektrických a elektronických spotrebičov

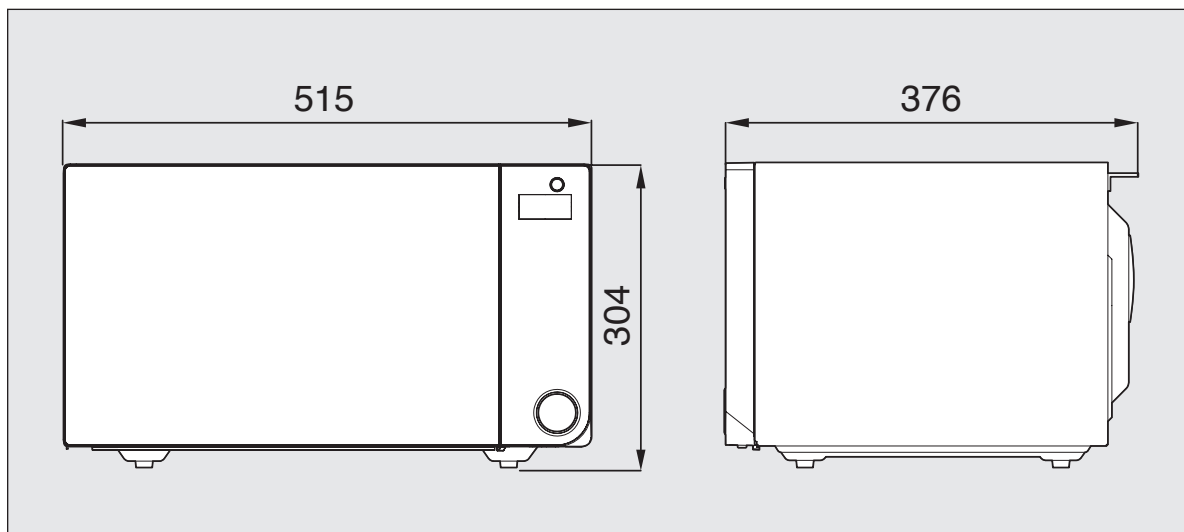


Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmú byť pridané do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej 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 napomáhate 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.

Technické údaje

ZDROJ ENERGIE		230V~ 50Hz, JEDNOFÁZOVÉ PRIPOJENIE S UZEMNENÍM
SPOTREBA ENERGIE (PRÍKON)	MIKROVLNY	1400 W
	GRIL	1050 W
	KOMBINOVANÁ PRÍPRAVA	2500 W
VÝKON MIKROVLNNEJ ENERGIE		1000 W
MIKROVLNNÁ FREKVENCIA		2450 MHz
VONKAJŠIE ROZMERY (Š × V × H)		515 x 304 x 376 mm
VNÚTORNÉ ROZMERY (Š × V × H)		356 x 216 x 359 mm
ČISTÁ HMOTNOSŤ		PRIBLIŽNE 11,6 kg
ČASOVAČ		59 min. 59 sec.
POČET ÚROVNÍ VÝKONU		10
VNÚTORNÝ OBJEM		PRIBLIŽNE 31 l

* Právo na zmenu technických údajov vyhradené bez predchádzajúceho upozornenia.



Pokyny k vareniu

Pokyny o riade

Používajte len riad vhodný pre mikrovlnné rúry.

Pri varení v mikrovlnnej rúre mikrovlny musia prechádzať cez potraviny, bez odrazu alebo absorpcie riadom. Zvýšte pozornosť pri výbere príborov. Ak je príbor vhodný pre mikrovlny, nemusíte sa obávať. Nasledujúca tabuľka zobrazuje zoznam riadu a možnosť jeho použitia v mikrovlnnej rúre.

Nádoba	Bezpečnosť	Poznámka
Hliníková fólia	▲	Môže byť použitá v malom množstve na ochranu proti prevareniu. Iskrenie sa môže vyskytnúť vtedy, ak je fólia veľmi blízko pri stene rúry alebo používate veľa fólie.
Zapekací tanier	●	Nepredhrievajte dlhšie ako 8 minút.
Porcelán a keramika	●	Porcelán, keramika, glazúra a čínsky porcelán je obvykle vhodný, pokiaľ nie je zdobený kovovou úpravou.
Jednorázové polyesterové misky	●	Niektoré mrazené potraviny sú balené v týchto miskách.
Fast-food obaly • Polystyrénové nádoby • Papierové vrecká alebo noviny • Recyklovateľný papier alebo kovová úprava	● × ×	Môžu byť použité na teplé jedlo. Prehriatie ich môže roztopiť. Môžu spôsobiť požiar. Môže spôsobiť iskrenie.
Sklenené nádoby • Sklo do rúry • Jemné sklo • Sklenené nádoby	● ● ●	Môže byť použité, ak nie je zdobené kovovými prvkami. Môže byť použité na teplé jedlo alebo tekutiny. Krehké sklo sa môže zlomiť alebo puknúť pri náhlom zohriatí.
Kov • Misky • Vrečko do mrazničky so sponou	× ×	Musia mať vybraté veko. Vhodné len na zohriatie.
Papier • Taniere, poháre, obrúsky a kuchynský papier • Recyklovaný papier	● ×	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar. Na krátku prípravu a zohrievanie. Taktiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti. Môže spôsobiť iskrenie.
Plast • Nádoby • Fólia • Vrecká do mrazničky	● ● ▲	Hlavne ak ide o teplovzdorný termoplast. Iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách skrútiť alebo odfarbiť. Nepoužívajte melamínové plasty. Môže byť použitá na zachovanie vlhkosti. Nemala by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor pri zložení fólie, uniká horúca para. Len ak sú žiaruvzdorné. Nemali by byť vzduchotesné. Prepichnete ich vidličkou, ak je to potrebné.
Voskovaný papier	●	Môže byť použitý na zachovanie vlhkosti.

● : Odporúčané použitie

▲ : Obmedzené použitie

× : Neodporúčané

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. Utierajte tesniace plochy jemným čistiacim prostriedkom, umyte a vysušte. Nikdy nepoužívajte drsný prášok alebo špongie.

Nevystavujte dvierka rúry napätiu 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 častice kovu, ktoré môžu spôsobiť iskrenie.

Neudierajte na ovládací 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 v 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 opatrne. Tieto sa môžu rýchlo spáliť a vysušiť a následne vznietiť.

Neohrievajte vajíčka v škrupine. Vo vnútri sa môže nahromadiť tlak a následne môžu explodovať. Zemiaky, jablká, vaječné žĺtky a klobásy sú príklady jedla s nepórovitým 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 vyvretiu vody, do nádoby vložte lyžičku alebo sklenenú tyčinku a tekutiny miešajte počas aj na konci ohrevu. Nenechávajte rúru bez dozoru pri príprave pukancov. Nepripravujte pukance v papierových vreckách, pokiaľ na to nie sú určené. Zrníčka sa môžu prehriať a spôsobiť vznietenie papierového vrečka.

Nevkladajte vrečko s pukancami priamo na otočný tanier mikrovlnnej rúry. Položte vrečko 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. Pamätajte, že vrečko s pukancami je po príprave horúce. Vrečko s obsahom vyberajte opatrne 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).

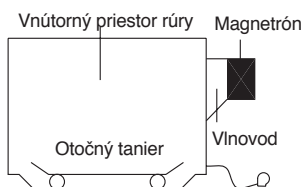
- Kov, ako sú napríklad spony, ražne alebo taniere so zlatým pásikom v mikrovlnnej rúre.
- Utierky z recyklovaného papiera obsahujúce malé kúsky kovu použité v mikrovlnnej rúre.

Zásady mikrovín

Mikrovlinná rúra je zariadenie skupiny 2 ISM, v ktorom je zámerne generovaná rádiovlnová energia a používaná vo forme elektromagnetickej 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.

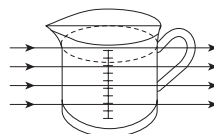
Ako mikrovlny varia potraviny

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



V mikrovlinné troubě je energie přeměněna na mikrovlny pomocí MAGNETRONU

► PRENOS



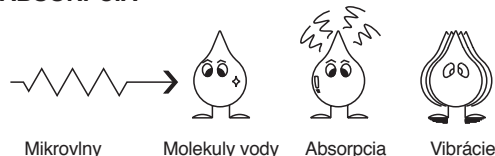
Potom prechádza cez riad, absorbovaná je molekulami vody v potravinách, všetky pokrmy obsahujú viac alebo menej vody.

► ODRAZY



Mikrovlny odrážajú kovové steny a kov v okienku dvierok.

► ABSORPCIA



Mikrovlny spôsobujú vibráciu molekúl vody, čo spôsobuje TRENIE, teda TEPLU. Toto teplo potom ohrieva pokrm. Mikrovlny sú taktiež priťahované 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	
15 g	1/2 oz.
25 g	1 oz.
50 g	2 oz.
100 g	4 oz.
175 g	6 oz.
225 g	8 oz.
450 g	1 lb.

Jednotky objemu	
30 ml	1 fl. Oz.
100 ml	3 fl. Oz.
150 ml	5 fl. oz. (1/4 pt)
300 ml	10 fl. oz. (1/2 pt)
600 ml	20 fl. oz. (1 pt)

Lyžička	
1.25 ml	1/4 čajovej lyžičky
2.5 ml	1/2 čajovej lyžičky
5 ml	1 čajovej lyžičky
15 ml	1 polievková lyžica

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 ODSŤÁTIA

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 alobalu. 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 rozmrazení jedál je taktiež potrebné ponechať čas odstátia. Ak ešte jedlo nie je po čase odstátia dovarené, vráťte ho do rúry a dokončite prípravu.

OBSAH VLNKOSTI

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 ohrievajú rýchlejšie ako veľmi husté potraviny.

PREKRÝVACIA FÓLIA

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

TVAR

Potraviny rovnomerných 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 ohrievajú 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. Neohrievajte tekutiny, ktoré predtým vreli. NEPREHRIEVAJTE ICH.

OTÁČANIE A MIEŠANIE

Niektoré potraviny vyžadujú miešanie počas varenia. Mäso a hydinu 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 narezať kožu pred varením. Vajíčka, zemiaky, jablká, klobásky atď., je potrebné pred varením prepichnúť. NEPOKÚŠAJTE SA VARÍŤ VAJÍČKA V ŠKRUPINE.

ZAKRYTIE

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

Príručka k rozmrazovaniu

- 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. Rozmrazovanie začnite masťou stranou smerom dolu.
 - Tvar obalu mení čas rozmrazovania. Plytké pravidelné tvary sa rozmrazujú rýchlejšie ako veľké kusy.
 - Po 1/3 času rozmrazovania skontrolujte potraviny. V prípade potreby ich otočte, premiestnite alebo odstráňte rozmrazené časti jedla.
 - V priebehu rozmrazovania vás rúra upozorní na otočenie pokrmu. V tomto bode, otvorte dvierka a skontrolujte potraviny. Dodržiavajte postupy popísané nižšie pre dosiahnutie optimálnych výsledkov rozmrazovania. Potom zatvorte dvierka.
 - Po rozmrazení 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 rozmrazení nechajte pokrm stáť 5-60 minút, ak majú ešte zamrznuté časti. Hydinu a ryby vložte pod tečúcu studenú vodu, pokiaľ nerozmrzne.
- ⇒ **Otočenie:** Pečienku, rebierka, celú hydinu, morčacie prsia, hot-dogy, klobásy, steaky alebo kotlety.
- ⇒ **Rozložte:** Oddel'te od seba steaky, kotlety, mäso do hamburgerov, mleté mäso, kuracie kúsky a kusy akéhokolvek mäsa.
- ⇒ **Zakryte:** Použite malé pásiky 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 rozmrazovania pre potraviny s menšou hmotnosťou ako 1350g.

Tabuľka rozmrazovania

Položka a hmotnosť	Čas rozmrazovania	Čas odstátia	Špeciálne pokyny
HOVÄDZIE MÄSO Mleté mäso 1 lb./450 g	7-9 min.	15-20 min.	Oddel'te a odstráňte rozmrazené časti vidličkou.
Dusené mäso 1 1/2 lbs./675 g	10-12 min.	25-30 min.	Oddel'te a rozložte.
Karbonátky 4(4oz./110 g)	6-8 min.	15-20 min.	Otočte po uplynutí polovice času.
BRAVČOVÉ MÄSO Marinované mäso 1 lb./450 g	7-9 min.	25-30 min.	Oddel'te a rozložte.
Kotlety 4(5oz./125 g)	8-10 min.	25-30 min.	Oddel'te a otočte.
Mleté mäso 1 lb./450 g	7-9 min.	15-20 min.	Oddel'te a odstráňte rozmrazené časti vidličkou.
HYDINA Celé kurča 2 1/2 lbs./1125 g	18-20 min.	45-90 min.	Otočte po uplynutí polovice času. V prípade potreby zakryte.
Kuracie prsia 1 lbs./450g	7-9 min.	15-30 min.	Oddel'te a rozložte.
Pečené kurča 2 lbs./900 g	14-16 min.	25-30 min.	Oddel'te a rozložte.
Kuracie kúsky 1 1/2 lbs./675 g	10-12 min.	15-30 min.	Oddel'te a rozložte.
RYBY A PLODY MORA Celé ryby 1 lb./450 g	6-8 min.	15-20 min.	Otočte po uplynutí polovice času. V prípade potreby zakryte.
Rybie 1/2 lety 1 1/2 lb./675 g	9-11 min.	15-20 min.	Oddel'te a rozložte.
Krevety 1/2 lb./225 g	3-4 min.	15-20 min.	Oddel'te a rozložte.

* Časy sú približné, pretože teplota mrazenia je rôzna.

Tabuľka varenia a ohrievania

Tabuľka varenia

Položka	Úroveň výkonu	Čas prípravy na lb./450 g	Špeciálne pokyny
Mäso Hovädzí steak - Krvavý - Medium - Prepečený Bravčové mäso Bôčik	 P - 80 P - 80 P - 80 P - HI P - HI	 7-9 min. 8-10 min. 10-12 min. 11-14 min. 8-10 min.	- Chladené mäso a hydinu vyberte z chladničky najmenej 30 minút pred prípravou. - Vždy nechajte mäso a hydinu odstáť zakryté po príprave.
HYDINA Celé kurča Kusy kurčaťa Prsia (bez kostí)	 P - HI P - 80 P - 80	 7-9 min. 5-7 min. 6-8 min.	
RYBY Rybie filety Celé makrely, vyčistené a pripravené Celý pstruh, vyčistený a pripravený Steaky z lososa	 P - HI P - HI P - HI P - HI	 4-6 min. 4-6 min. 5-7 min. 5-7 min.	- Potrite celú rybu trochou oleja alebo masla, alebo pridajte 15~30 ml(1-2 polievkové lyžice) citrónovej šťavy, vína, mlieka alebo vody. - Rybu vždy nechajte po príprave zakrytú odstáť.
POZNÁMKA: Vyššie uvedené časy slúžia len ako pomôcka. Prispôbte 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 dôkladne rozmraziť.			

Tabuľka ohrevu

- Detské pokrmy obzvlášť pozorne skontrolujte pred podávaním, aby ste zabránili popáleniu.
- Keď ohrievate zabalené potraviny vo forme polotovarov, vždy pozorne dodržiavajte pokyny na obale.
- Ak zmrazíte pokrmy, ktoré ste kúpili čerstvé alebo z chladiacich pultov, pamätajte 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.
- Pamätajte 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	20-30 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. 30-40 sec.	Dôkladne premiešajte a prelejte do sterilizovanej fľaše. Pred podávaním dôkladne pretrepte a pozorne skontrolujte teplotu.
Sendvičové rolky 1 rolka	20-30 sec.	Zabaľte 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 ½-3 min. 4-6 min.	Varte zakryté v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Premiešajte jedenkrát v polovici prípravy.
Pučené zemiaky 1 šálka 4 šálky	1 ½-2 min. 6-8 min.	Varte zakryté v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Premiešajte jedenkrát v polovici prípravy.
Pečené fazule 1 šálka	1 ½-2 min.	Varte zakryté v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Premiešajte jedenkrát v polovici prípravy.
Ravioli alebo cestoviny v omáčke 1 šálka 4 šálky	2-3 min. 5-8 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 - vid' tabuľka. Varte zakryté po minimálny čas - vid' tabuľka. Pokračujte vo varení po dosiahnutí požadovaných výsledkov. Raz premiešajte počas varenia a raz po skončení. Pridajte soľ, bylinky alebo maslo po dovarení. Počas doby odstátia 3 minúty prikryté. 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 čerstvej zeleniny

Zelenina	Hmotnosť	Čas	Poznámky
Brokolica	½ lb./250g 1 lb./500g	2-3 min 4-6 min	Pripravte rovnomerne veľké ružice. Rozložte ich stonkami do stredu.
Ružičkový kel	½ lb./250g	3-4 min	Pridajte 60-75 ml(5-6 polievkových lyžíc) vody.
Mrkva	½ lb./250g	2-3 min	Nakrájajte mrkvu na rovnako veľké plátky.
Karfiol	½ lb./250g 1 lb./500g	2-3 min 4-6 min	Pripravte rovnako veľké ružice. Nakrájajte veľké časti na polovice. Položte stonkami doprostred.
Cuketa	½ lb./250g	2-3 min	Nakrájajte cuketu na plátky. Pridajte 30 ml(2 polievkové lyžice) vody alebo kúsok masla. Varte do mäkka.
Baklažán	½ lb./250g	2-3 min	Nakrájajte baklažán na plátky a poľkajte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy.
Pór	½ lb./250g	2-3 min	Nakrájajte pór na hrubé plátky.
Hríby	0.3 lb./125g ½ lb./250g	1½-2 min 2-4 min	Pripravte malé celé alebo nakrájané huby. Neprikladajte žiadnu vodu. Pokvapkajte citrónovou šťavou. Potrite soľou a korením. Pred podávaním vysušte.
Cibuľa	½ lb./250g	2-3 min	Nakrájajte cibule na plátky alebo polovice. Pridajte len 15 ml(1 polievkovú lyžicu) vody.
Paprika	½ lb./250g	2-4 min	Nakrájajte papriku na malé plátky.
Zemiaky	½ 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	½ lb./250g	3-5 min	Nakrájajte kaleráb/kel na malé kocky.

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	½ lb./250g	3-4 min	Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody.
Hrášok	½ lb./250g	3-4 min	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zelené fazuľky	½ lb./250g	4-5 min	Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody.
Miešaná zelenina (mrkva/hrach/ kukurica)	½ lb./250g	3-4 min	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Miešaná zelenina (Čínska zmes)	½ lb./250g	4-5 min	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.

Recepty

Paradajkovo pomarančová polievka

1 oz. (25 g) masla
1 stredná cibuľa, nakrájaná
1 veľká mrkva & 1 veľký zemiak, nakrájaný
13/4 lb (800 g) konzervovaných, nakrájaných paradajok a šťavu z
1 malého pomaranča
11/2 pinty (900 ml) horúceho zeleninového vývaru
soľ a korenie na dochutenie

1. Rozpustite vo veľkej mise na P-HI 1 minútu.
2. Pridajte cibuľu, mrkvu a zemiak a varte na P-HI 4 minút. V polovici premiešajte.
3. Pridajte paradajky, pomarančovú šťavu, pomarančovú kôru. Dôkladne premiešajte. Osolte a okoreňte podľa chuti. Zakryte misku a varte na P-HI 17 minút. Premiešajte 2-3 krát.
4. Zamiešajte a ihneď podávajte.

Francúzska cibuľová polievka

1 veľkú cibuľu, na plátky
1 polievkovú lyžicu (15 ml) oleja
2 oz. (50 g) hladkej múky
2 pinty (1.2 litra) horúceho mlieka
soľ a korenie
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, premiešajte a varte na P-HI 1 minútu.
2. Primiešajte múku pre vytvorenie cestíčka. Pridajte petržlen.
3. Zakryte misku a varte na P-80 18 minút.
4. Nalejte polievku do servírovacích misiek, ponorte chlieb a posypte 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 mrkvy, nakrájané na pásiky
4 oz. (100 g) mladých hříbikov, nakrájaných
2 oz. (50 g) fazulových strukov
4 oz. (100 g) hrachových strukov
1 červenú papriku, očistenú a nakrájanú
4 jarných cibuliek, nakrájaných
4 oz. (100 g) gaštanov, nakrájaných na plátky
1/4 hlavy čínskej kapusty, jemne nakrájanej

1. Nalejte olej, sójovú omáčku, sherry, zázvor, cesnak a mrkvu do misky, dôkladne premiešajte
2. Zakryte a varte na P-HI 5-7 minút, raz premiešajte.
3. Pridajte hríby, fazulové struky, hrachové struky, červenú papriku, jarnú cibuľku, gaštany a čínsku kapustu. Dôkladne premiešajte.
4. Varte na P-HI 6-8 minút, pokým nie je zelenina mäkká. Zamiešajte 2-3 krát počas varenia.

Miešaná zelenina je vhodná ako príloha k mäsu alebo rybám.

Kurča s medom

4 kuracie prsia bez kosti
2 polievkové lyžice (30 ml) medu
1 polievková lyžica (15 ml) kremínskej 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. Vložte kuracie prsia do hrnca.
2. Zmiešajte spolu ostané ingrediencie a nalejte na kurča. Osolte a okoreňte podľa chuti.
3. Pečte na P-HI 16-18 minút. Počas pečenia polejte kurča výpekcom.

ZEMIAKY PLNENÉ NIVOU a pažitkou

2 zemiaky na pečenie
50 g masla
100 g nivy, nakrájané
1 pol. lyžica čerstvej pažitky, nasekané
50 g šampiňónov, nakrájaných na plátky
Soľ a korenie podľa potreby

1. Prepichnete zemiak na niekoľkých miestach. Varte pri výkone P-HI 7-9 minút. Rozpol'te a vyberte vnútro do misky. Pridajte maslo, syr, pažitku, šampiňóny, soľ a korenie. Riadne premiešajte
2. Zmes vložte späť do vydlabané zemiaky a vložte ich do plochej nádoby.
3. Varte pri výkone P-60 asi 12 minút.

Bešamelová omáčka

25 g masla
25 g hladkej múky
300 ml mlieka
Soľ a korenie na dochutenie

1. Do misy vložte maslo a nechajte pri výkone P-HI asi 1 minútu rozpustiť.
2. Pridajte múku a vyšľahajte s mliekom. Varte pri výkone P-HI 4-5 minúty. Každé 2 minúty zamiešajte, dokiaľ nebude omáčka hustá a hladká. Dochuťte soľou a korením podľa chuti.

Jahodový džem

11/2 lb. (675 g) jahôd, očistených
3 polievkové lyžice (45 ml) citrónovej šťavy
11/2 lb. (675 g) práškového cukru

1. Vložte jahody a citrónovú šťavu do veľkej misky, ohrejte na P-HI 4 minút, alebo pokým ovocie nezmäkne. Pridajte cukor, dobre zamiešajte.
2. Varte na P-80 20-25 minút, pokým 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 postáť 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. Vložte formu 8" (20.4 cm) papierom na pečenie.
2. Vymastite margarín a cukor, pokým nie je zmes hladká. Vmiešajte vajíčko a pridajte múku a mlieko.
3. Nalejte do pripravenej nádoby. Pečte na P-HI 4-5 minúty, pokým nie je rovnomerne upečený.
4. Nechajte koláč stáť 5 minút pred vybratím.

Omelety

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

1. Zmiešajte vajíčka a mlieko.
2. Dajte maslo na 10" (26 cm) misu. Pečte na P-HI 1 minútu, pokým sa nerozpustí. Roztrite maslo po miske.
3. Nalejte zmes na misku. Pečte na P-HI 5 minúty. Premiešajte zmes a pečte opäť na P-HI 1 minútu.

Scrambled edd

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 dobre premiešajte.
3. Pečte na P-HI 4 minúty, miešajte každých 30 sekúnd.

Pikantné karbonátky

1 malá cibuľa, nakrájaná
1 strúčik cesnaku, pretlačený
1 polievková lyžička (5 ml) oleja
7 oz. (200 g) nakrájaných pradajok
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 misky, pečte P-HI 2 minúty alebo dokým nezmäknú.
2. Vložte ostatné ingrediencie do misky. Dobre premiešajte.
3. Zakryte a pečte na P-HI 6 minúty, potom na P-60 10-14 minút, alebo pokým nie je mäso upečené.