

# ABOUT THIS MANUAL

(주) 신광씨링

광주광역시 서구 하남대로 502번길 14

담 당	이주희 님		
브 랜 드	DAEWOO	언 어	슬로바키아어
F . M O D E L	KQG81UVWBSU015UBA1		
B . M O D E L	KQG-81U0K		
B U Y E R	FAST		
C O U N T R Y			
M E M O	총 31p (A5 사이즈)		
19.10.17-총 31p (1~31 _ ① 전체 번역 작업, ② 부분 사이즈 축소 작업, ③ 사진 및 일러스트 호환 작업 1 cut) 19.10.18-총 8p (3p, 8p, 9p, 11p, 12p, 13p, 14p, 15p)			

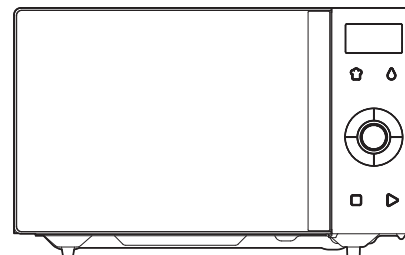
# NO NEED PRINT

# DAEWOO

# MIKROVLNNÁ RÚRA

NÁVOD NA OBSLUHU A KUCHÁRSKA KNIHA

Pred používaním tejto rúry si prosím pozorne prečítajte tieto inštrukcie.



**KQG-81U0K**

## PREDBEŽNÉ OPATRENIA PRE ZABRÁNENIE VYSTAVENIU SA NADMERNEJ MIKROVLNNEJ ENERGII

- (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 udržiajte predný panel rúry a tesnenie čisté.
- (c) **VAROVANIE:** 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) **VAROVANIE:** Je nebezpečné pre kohokoľvek, okrem servisného technika vykonávať opravy, ktoré obsahujú zloženie krytu, ktorý poskytuje ochranu proti vystaveniu sa mikrovlnnej energii.
- (e) **VAROVANIE:** Tekutiny a iné pokrmu neohrievajte v uzatvorených nádobách, pretože môžu explodovať.
- (f) **VAROVANIE:** Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo bez dostatočných skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o použití spotrebiča bezpečným spôsobom osobu zodpovednou za ich bezpečnosť. Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú

byť vykonávané deťmi mladšími ako 8 rokov a len pod dozorom zodpovednej osoby.

- (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

Predbežné opatrenia pre zabránenie vystaveniu sa nadmernej mikrovlnnej energii .....	1
Dôležité bezpečnostné pokyny .....	3
Uzemnenie .....	6
Inštalácia .....	6
Popis spotrebiča .....	7~8
Postup obsluhy .....	9
Nulový pohotovostný režim - ako funguje .....	10
Ako nastaviť ovládače rúry .....	11~15
Zastavenie rúry počas prevádzky .....	16
Údržba a čistenie .....	17
Likvidácia starých elektrických a elektronických spotrebičov .....	17
Technické údaje .....	18
Predtým ako zavoláte do servisu .....	19
Otázky a odpovede .....	20
Inštrukcie oťvarenie .....	21
Bezpečné používanie mikrovlnnej rúry .....	22
Iskrenie .....	22
Zásady mikrovln .....	23
Ako mikrovlny varia potraviny .....	23
Konverzné tabuľky .....	23
Techniky prípravy .....	24
Príručka k rozmrazovaniu .....	25
Tabuľka varenia a ohrievania .....	26
Tabuľka zeleniny .....	27
Recepty .....	28~30

## 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 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 pokrievky pri uzatvorených 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, pokiaľ nie je na to určený alebo ak nie je komerčne balený a odporúčaný pre mikrovlnnú rúru. Pri popcornovej prípravovanom v rúre sa vyskytne viac neprasknutých zŕn. Nepoužívajte olej, ak to nepredpisuje výrobca.
9. Nepripravujte žiadne pokrmy obsahujúce blany, ako sú vaječné žĺtky, 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 uzatvorené, 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 uvarené 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 opätovnom 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 čaj 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 buďte 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 zemiaci vodič so zemiacim konektorom. Konektor musí byť pripojený k správne nainštalovanej a uzemnenej zásuvke.

**VAROVANIE** : Nesprávne použitie zemnacieho 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 predlžovací kábel, použite len 3-vodičový predlžovací kábel, ktorý má 3-čepelový zemiaci konektor a schránku s 3 otvormi, ktorá prijíma konektor zariadenia. Vyznačená hodnota predlžovacieho kábla, by mala byť rovnaká alebo väčšia ako hodnota na zariadení.

## DÔLEŽITÉ

Vodiče v tomto napájacom kábli sú farebne označené v súlade s nasledujúcim kódom.

Zelený a žltý	: Uzemnenie
Modrý	: Nulák
Hnedý	: Živý

Keďže farby vodičov v napájacom kábli 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 žltý. Modrý vodič, musí byť pripojený ku konektoru, ktorý je označený písmenom "N" alebo zafarbený čiernou farbou.

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

**VAROVANIE** : Tento 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. Mikrovlnnú rúru neumiestňujte do skrinky, pokým nebol a testovaná v skrinke.

## 3. Nechajte priestor vzadu a zbokú

Všetky vetracie otvory udrzte 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 230 V 50 Hz.
- Sieťová šnúra je približne 1.0 metra dlhá.
- Používané napätie musí byť rovnaké ako je naznačené na rúre. Použitím vyššieho napätia 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

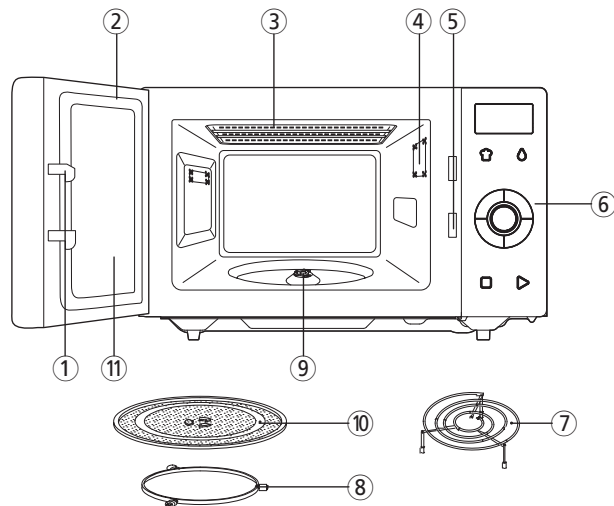
Grilovacie teleso je pokryté ochrannou vrstvou, ktorá ho chráni pred poškodením počas prevozu.

Pri prvom použití 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.

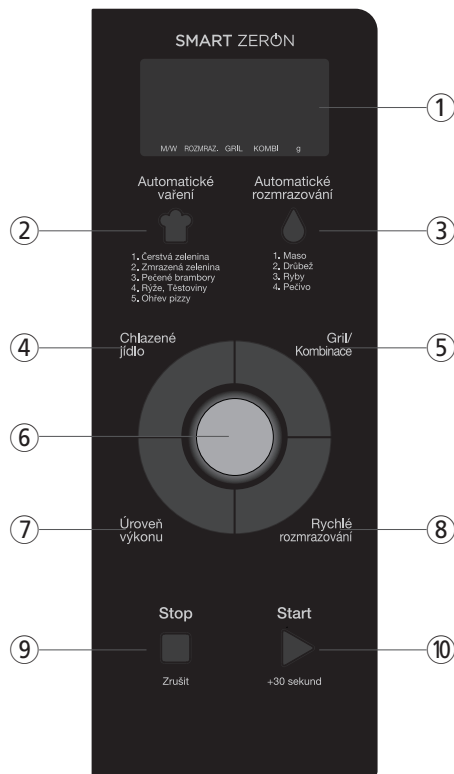


## Popis spotrebiča



- 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 **Vykurovacie teleso**
- ④ **Priestor mikrovlnnej rúry**
- ⑤ **Bezpečnostný uzamykací systém**
- ⑥ **Ovládací panel**
- ⑦ **Kovový rošt**
- ⑧ **Vodítko otočného taniera** - musí byť vždy použitý pri ohreve spoločne so skleneným otočným tanierom.
- ⑨ **Spojovací článok** - pasuje na hriadeľ v strede spodnej časti vnútorného priestoru rúry. Tento článok zostáva v rúre pri akejkoľvek príprave potravín.
- ⑩ **Sklenený otočný tanier** - Je vyrobený zo špeciálneho odolného skla. Tanier musí byť vždy správne vložený v rúre. Nepripravujte pokrm priamo na tanieri.
- ⑪ **Okno dvierok** - umožňuje sledovať prípravu jedla. Okno dvierok je navrhnuté tak, aby svetlo cez nehoprechádzalo, ale mikrovlny nie.

## Popis spotrebiča (pokračovanie)



- 1 **Displej** - zobrazuje informácie o príprave, ako sú doba prípravy, výkon rúry, hmotnosť a pod.
- 2 **Automatické varení** - Slúži na varenie alebo ohrievanie množstva obľúbených pokrmov.
- 3 **Automatické rozmrazování** - tlačidlo na rozmrazenie potravín (podľa hmotnosti).
- 4 **Chlazené jídlo** - Stlačením tohto tlačidla zohrejete chladené jedlo.
- 5 **Gril/Kombinace** - Slúži na grilovanie a kombinovane varenie
- 6 **Otočný ovládač** - Slúži na nastavenie času a hmotnosti.
- 7 **Úroveň výkonu** - stlačte tlačidlo pre nastavenie výkonu rúry.
- 8 **Rychlé rozmrazování** - Slúži na nastavenie výkonu. Slúži na rozmrazovanie potravín na základe času a hmotnosti.
- 9 **Stop/Zrušit** - Slúži na zastavenie prevádzky rúry alebo vymazanie dát prípravy.
- 10 **Start/+30 sekund** - 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 opatrne vyberte nádobu, pretože bude horúci.

**1** Osvetlenie rúry je zapnuté len vtedy, keď je mikrovlnná rúra v prevádzke.

**2** Dvierka rúry môžete otvoriť kedykoľvek počas prevádzky stlačením tlačidla otvorenia dvierok na ovládacom paneli. Rúra sa automaticky vypne.

**3** Pri každom stlačení tlačidla, sa ozve zvuk na potvrdenie dotyku.

**4** Rúra automaticky pracuje na plný výkon, pokiaľ sa nedostavíte na nižšiu úroveň výkonu.

**5** Po pripojení rúry k elektrickej sieti, sa na displeji zobrazí " : 0".

**6** Po ukončení prípravy sa zobrazí čas nastavený pred spustením.

**7** Keď stlačíte tlačidlo Stop/Clear v priebehu prevádzky rúry, rúra zastaví činnosť a zachová všetky informácie.  
Na vymazanie informácií (s výnimkou nastaveného času), stlačte tlačidlo Stop/Clear ešte raz. Ak otvoríte dvierka rúry v priebehu prevádzky, všetky informácie zostanú zachované.

**8** Ak je stlačené tlačidlo Start a rúra sa nespustí, skontrolujte oblasť medzi dvierkami a tesnením dvierok a uistite sa, či sú dvierka bezpečne zatvorené.

Rúra nespustí prípravu pokrmu dovtedy, pokiaľ nie sú dvierka úplne zatvorené alebo program nebol vynulovaný.

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

### Tabuľka výkonu wattov

• Úroveň výkonu môžete nastaviť stlačením tlačidla Power. Tabuľka nižšie zobrazuje displej, výkon a percentá výkonu.

Počet stlačenie POWER	Výkon v %	Displej
1x	100 %	P-HI
2x	90 %	P-90
3x	80 %	P-80
4x	70 %	P-70
5x	60 %	P-60
6x	50 %	P-50
7x	40 %	P-40
8x	30 %	P-30
9x	20 %	P-20
10x	10 %	P-10
11x	0 %	P-00

# Nulový pohotovostný režim - ako funguje

## Čo je spotreba v pohotovostnom režime...

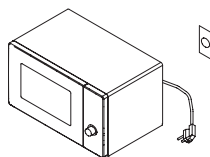
Táto rúra má špeciálnu funkciu, ktorá môže znížiť spotrebu energie v pohotovostnom režime pri neodpojení alebo absolútnom vypnutí. Rúra sa vypne automaticky, ak ju nebudete používať 10 minút po skončení činnosti.

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

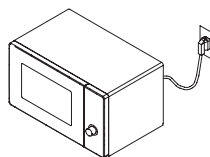
Keď raz užívateľ otvorí dverka, rúra sa aktivuje z režimu úspory energie a zostane pripravená na prácu.

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

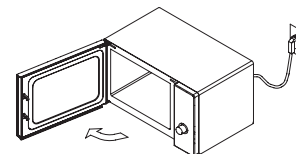
## Ako zapnúť rúru ...



1. Teraz je odpojená.

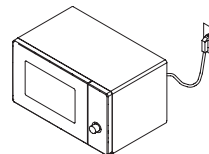


2. Pripojte napájací kábel k elektrickej zásuvke, ale displej sa nezapne.

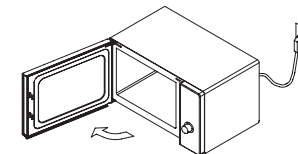


3. Otvorte dverka a potom sa displej zapne.

## 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%.

Úroveň  
výkonu

1. Vložte potraviny do rúry a zatvorte dverka.
2. Stlačte tlačidlo Úroveň výkonu 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.

Start

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

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

## TLAČIDLO +30 sekund

Funkcia +30 sekund slúži k ohrevu po dobu 30 sekúnd pri maximálnom výkone jednoduchým stlačením tlačidla +30 sek. Opakovaným stláčaním tlačidla +30 sek predĺžite dobu ohrevu maximálne na 5 minút v 30sekundových krokoch.

Start/  
+30 sekund

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

## AUTOMATICKÁ PRIPRAVA

Funkcia automatickej prípravy slúži na prípravu obľúbených jedál.

Automatické  
vaření

1. Vložte potraviny do rúry a zatvorte dverka.
2. Tlačidlom Automatické vaření vyberte požadovanú funkciu automatickej prípravy.
3. Otočením otočného gombíka nastavíte hmotnosť jedla.

Start

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

[Graf automatického varenia]

Číslo	Ponuka automatického varenia	Displej	Hmotnosť	Inštrukcie
1	Čerstvá zelenina	AC-1	200g~ 400g	Orežte a umyte zmiešanú zeleninu. Vložte ich do okrúhlej misky. Pridať do 2 lyžice. vodná pokrývka s zábalom.
2	Zmrazená zelenina	AC-2	200g~ 400g	Vložte zeleninu do okrúhlej misky. Pridať do 2 lyžice. vodná pokrývka s zábalom.
3	Pečené brambory	AC-3	1~3ea	Vyberte si zemiaky strednej veľkosti 200 ~ 250g. umyť a prepichnúť zemiaky vidličkou. Položte ich na gramofón.

Číslo	Ponuka automatického varenia	Displej	Hmotnosť	Inštrukcie															
4	Rýže, Těstoviny	AC-4	100g~ 300g	<p>Umyte ryžu, odtokovú vodu. Vložte ryžu a varte voda s 1/4 až 1 čajovou lyžičkou soli v hĺbke a veľká misa.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Weight</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Cover</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>water</td> <td>Rice 180ml</td> <td>330ml</td> <td>480ml</td> <td>o</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Pasta 400ml</td> <td>800ml</td> <td>1200ml</td> <td>x</td> </tr> </tbody> </table> <p>* Ryža - Po varení odstavte na 5 rokov minút, kým sa neabsorbujú voda. * Cestoviny - Počas varenia niekoľko premiešajte časy. Po varení nechajte stáť 1 alebo 2 minút s krytom. Cestoviny opláchnite chladom voda.</p>	Weight	100g	200g	300g	Cover	water	Rice 180ml	330ml	480ml	o		Pasta 400ml	800ml	1200ml	x
Weight	100g	200g	300g	Cover															
water	Rice 180ml	330ml	480ml	o															
	Pasta 400ml	800ml	1200ml	x															
5	Ohrev pizzy	AC-5	1~3 pieces	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Používajte iba chladené potraviny.</li> <li>• Pizzu položte na dosku vhodnú pre mikrovlnnú rúru so širokým koncom plátku smerom von okraj dosky.</li> <li>• Nedovoľte, aby sa plátky prekryvali. Nezakrývajú.</li> <li>• Pred podávaním nechajte stáť 1 ~ 2 min.</li> </ul>															

## ROZMRAZOVANIE

Táto funkcia slúži na rozmrazovanie potravín.

Automatické rozmrazování

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

Start

[Graf automatického odmrazovania]

Číslo	Menu rozmrazování	Displej	Hmotnosť	Inštrukcie
1	Mäso	Ad-1	100g~1500g	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mleté hovädzie mäso, steak (plátky), steak (v celku), bábika, mäso na dusenie, stehno, hovädzie burgery, jahňacie plátky, mäso na pečienku, klobásy, kottlety (2 cm).</li><li>• Otočte, keď zaznie zvukový signál.</li><li>• Po rozmrazení nechajte 5-15 minút odpočinúť.</li></ul>
2	Hydina	Ad-2	100g~1500g	<ul style="list-style-type: none"><li>• Celé kurča, stehná, prsia, morčacie prsia.</li><li>• Otočte, keď zaznie zvukový signál.</li><li>• Po rozmrazení nechajte 20-30 minút odpočinúť.</li></ul>
3	Ryba	Ad-3	100g~800g	<ul style="list-style-type: none"><li>• Filet, steak, celé ryby, morské plody.</li><li>• Otočte, keď zaznie zvukový signál.</li><li>• Po rozmrazení nechajte 10 - 20 minút odpočinúť</li></ul>
4	Mrazenýchlieb	Ad-4	100g~500g	<ul style="list-style-type: none"><li>• Krajce chleba, rožky, bagety atď.</li><li>• Medzi oddelené krajce vložte papierovú utierku alebo plochý tanier.</li><li>• Po rozmrazení nechajte 1 - 2 minút odpočinúť.</li></ul>

## RÝCHLE ROZMRAZOVANIE

Táto funkcia slúži na rýchle rozmrazovanie potravín.

Rychlé  
rozmrazování

Start

1. Vložte potraviny do rúry a zatvorte dverka.
2. Stlačte tlačidlo Rychlé rozmrazování.
3. Pomocou číselných tlačidiel vložte hmotnosť potravín.
4. Stlačte tlačidlo START.  
Počas procesu rozmrazovania zaznie zvukový signál, ktorým vás rúra upozorňuje, že je potrebné potraviny otočiť alebo prekladať. Akonáhle je proces rozmrazovania dokončený, zaznie 3krát zvukový signál.

Číslo	Menu rozmrazování	Displej	Hmotnosť	Inštrukcie
1	Mäso	0	100 - 1000 g	Mikrovlnná rúra je vybavená funkciou rýchleho rozmrazovania, ktorá umožňuje rozmrazovať rýchlo len mäso. Otočte, keď zaznie zvukový signál. Po rozmrazení nechajte 5-15 minút odpočinúť.

## CHLAZENÉ JÍDLO

Chlazené  
jídlo

Start

1. Vložte jedlo do rúry a zatvorte dverka.
2. Stlačením tlačidla Chlazené jedlo vyberte hmotnosť jedla.
3. Stlačte tlačidlo Štart.  
Po skončení pracovnej doby budete počuť 3 pípnutia.

[Schlazené jedlo]

Číslo	Chlazené jedlo	Displej	Teplota potravín	Inštrukcie
1	300g	300	chlazený	Piercing pomocou špíz na povrchu. Na sklenený tanier položte jedlo. po varení, špíkou postavte 2-3 minúty pred podávaním.
2	400g	400		- miešateľné napr. : špagety bolognese, Dusené hovädzie - Nemiešateľné napr. : Lasagne, Chata koláč
3	500g	500		Poznámka Pre potraviny obsiahnuté v sáčkoch prepichnete porcie mäsa a časti ryže / cestovín atď. - Pri miešateľných potravinách zaznie zvukový signál. - Nemiešateľné potraviny, nie sú potrebné miešať pri pípnutí.



## GRIL

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

1. Vložte jedlo do rúry a zatvorte dverka.

Gril

2. Stlačte tlačidlo Gril.

3. Stlačte číslkové tlačidlá a nastavte čas prípravy.

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

Start

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

## 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 zatvorte dverka.

Kombinace

2. Stlačte tlačidlo Kombinace.

3. Stlačte číslkové tlačidlá a nastavte čas prípravy.

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

Start

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

## ZASTAVENIE RÚRY POČAS PREVÁDZKY

1. Stlačte tlačidlo Stop/Clear.
  - Môžete opŠtovne 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 závalu. Iskrenie je odborný termín pre iskry v mikrovlnnej rúre.

Jistření může být způsobené:

- a) kovom alebo alobalom, ktorý sa dotýka vnútorných strán rúry.
- b) alobalom, 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.

## Údržba a čistenie

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

1. Je dôležité, aby ste nedemontovali ani nemanipulovali s bezpečnostnými prvkami.
2. Neumiestňujte žiadne predmety medzi predný panel rúry a dverka a zabráňte hromadeniu nečistôt na týchto plochách. Utierajte tesnenie často jemným roztokom vody a saponátu, opláchnite a vysušte. Nikdy nepoužívajte drsné prášky alebo čističe.
3. Pri otvorení nevystavujte dverka záťaži. Zabráňte, aby sa na dverka vešali deti. Nepoužívajte rúru, ak je poškodená, nechajte ju skontrolovať servisnému technikovi. Je dôležité, aby sa dverka rúry zatvárali správne a neboli poškodené:
  - i) Dverka (ohnuté)
  - ii) Závesy a háky (prasknuté alebo uvoľnené)
  - iii) Tesnenie dverok a tesniace povrchy.
4. Rúra by nemala byť upravovaná alebo opravovaná nikým iným, ako je príslušne kvalifikovaný servisný technik.
5. Čistite rúru pravidelne a odstraňujte všetky zvyšky potravín;
6. Nedodržaním údržby rúry sa znižuje kvalita povrchu a to môže mať negatívny vplyv na životnosť spotrebiča a taktiež spôsobiť možné nebezpečné situácie.

## 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.

### 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.

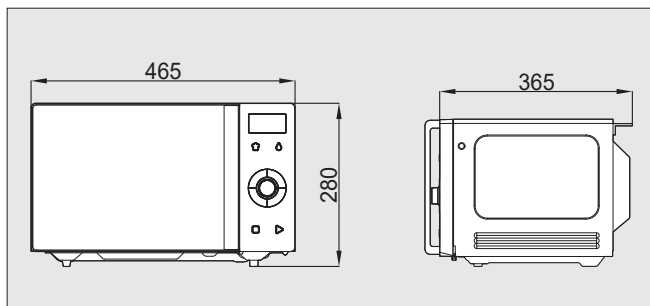
Zmeny v texte, dizajne a technických špecifikáciách sa môžu meniť bez predchádzajúceho upozomenia a vyhradujeme si právo na ich zmenu.

## Technické údaje

Napájanie elektrickou energiou		230 V ~ 50Hz s uzemněním, jednofáz.
Mikrovlny	Vstupný výkon	1200 W
Gril Príkion		1050 W
Kombinácia Príkion		2200 W
Mikrovlny	Výstup energie	800 W
	Frekvencia	2450 MHz
Vonkajšie rozmery (Š x V x H)		465 X 280 X 365 mm
Rozmery vnútorného priestoru (Š x V x H)		314 X 201 X 329 mm
Hmotnosť		pribl 13,3 kg
Časovač		60 min.
Voľba výkonu		10 úrovni
Vnútorný objem		23 L

\* Právo na zmenu technických údajov vyhradené bez predchádzajúceho upozornenia.

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



# Predtým ako zavoláte do servisu

Vo väčšine prípadov môžete príčinu príp. nesprávne funkcie rúry odstrániť sami. Pokiaľ rúra nepracuje tak, ako je od nej očakávané lokalizujte v nasledujúcej tabuľke váš problém a postupujte podľa uvedených pokynov.

Pokiaľ problém nebude odstránený kontaktujte autorizovaný servis.

### Poznámky:

Únik malého množstva pary okolo dvierok je počas prevádzky rúry normálnym javom. Dvierka nie sú určené pre utesnenie rúry - ich prevedenie zaisťuje bezpečnú prevádzku rúry.

### Poznámky:

1. Neuvádzajte do prevádzky rúru bez vložených potravín - môže tak byť poškodená.
2. Odvetranie vnútorného priestoru rúry je umiestnené na jej zadnej strane - z uvedeného dôvodu inštalujte rúru tak, aby nebol blokovaný výstup z rúry. Pokiaľ ani po vykonaní v tabuľke odporúčaných úkonov nebude rúra správne pracovať kontaktujte autorizovaný servis.

PROBLÉM	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Rúra nie je možné zapnúť	X	X	X	X																
Iskrenie vo vnútornom priestore rúry					X	X														
Nerovnomerná príprava potravín v rúre					X		X	X	X											
Prevarené (prepečené) potraviny																		X		
Nedovarené (nedopečené) potraviny					X						X	X	X							
Nesprávne rozmrazovanie					X		X	X			X									X
<b>RIEŠENIE</b>																				
Bolo stlačené tlačidlo Štart / Speedy Cook?																				
Je rúra pripojená k elektrickej sieti?																				
Sú uzatvorené dvierka rúry?																				
Naprogramujte čas prípravy potravín v rúre.																				
V rúre používajte iba vhodné nádoby.																				
Nezapínajte rúru bez vložených potravín.																				
V rúre musí byť vždy vložený sklenený otočný tanier.																				
Obráťte alebo zamiešajte potraviny.																				
Je potrebné úplné rozmrazenie potravín.																				
Použite správne tlačidlo / volič.																				
Skontrolujte, či nie je zablokovaný výstup z rúry.																				
Otvorte dvierka rúry a ponechajte rúru 10 minút vychladnúť.																				

## 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. 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: 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 vajčká niekedy prasknúť?**

\*Od: Keď pripravujete vajčká, žltok môže prasknúť z dôvodu nahromadenia tlaku pod blanou. Aby ste tomu zabránili, jednoducho prepichnete žltok pred prípravou. Nikdy nepripravujte vajčká 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 dovrieť 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 predĺži na dobu každých 1 až 2 sekúnd. Nepečte opakovane neprasknuté zrnká kukurice. Nepripravujte popcorn v sklenenom riade.

# Inštrukcie otvarenie

Používajte len riad vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.

## TEST RIAD

Vložte riadu, ktoré chcete vyskúšať do mikrovlnnej rúry spoločne s pohárom vody. Spustíte 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 mikrovlnnú rúru. Pred použitím vždy skontrolujte, či je riad vhodný pre mikrovlnnú rúru.

### Mikrovlnný ohrev

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

Riad vyrobený z porcelánu a keramiky je vhodný pre vašu mikrovlnnú rúru. Väčšina typov skla je taktiež veľmi vhodná. Kryštálové sklo môže prasknúť a preto nie je vhodné ho používať. Plast a papier je taktiež možné použiť, poskytujú odolnosť teploty ohriateho pokrmu. Pre varenie používajte len plast, ktorý je odolný teplotám nad 120°C, napr. polypropylén a polyamid. Niektoré plastové materiály, napr. melanín, bude ohriaty mikrovlnami poškodený. 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 sprázdnenými nádobami. Zapnite mikrovlnnú rúru na plný výkon na jednu minútu. Vhodný riad sa 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 a 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 z 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 častí alebo páskov.
2. Niektoré plasty sú teplu odolné len do určitej teploty. Kontrolujte pozorne!
3. Je možné použiť hliníkovú fóliu na prekrytie jemných častí potravín (totobráni nadmernému prepečeniu).
4. Kovové nádoby je možné použiť v kombinovanom režime, avšak, ak sú veľmi hlboké, značne znižujú účinnosť, pretože kov odráža mikrovlnnú energiu.
5. Používajte pre veľmi krátky ohrev a prikrytie; absorbujú nadmernú vlhkosť pri ohreve jedla. Dbajte osobitnej pozornosti, pretože prehriatie 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 iskrenie alebo vznietenie, ak sú použité v mikrovlnnej rúre.

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



### Pozor:

- V obchodoch je množstvo dostupného príslušenstva. Skôr ako ho kúpíte 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. 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 prevráti 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 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 nadmery 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 prepichneté, aby ste zabránili ich prasknutiu.

Nepokúšajte sa v mikrovlnnej rúre vyprážať. Vždy ponechajte 20 sekúnd na odstátie potom, ako sa rúra vypne, 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. Zmiečka 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 (prevrätene 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.

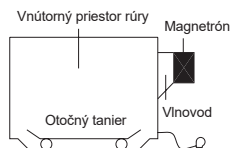


## Zásady mikrovln

Mikrovlnná rúra je zariadenie skupiny 2 ISM, v ktorom je zámerné generovaná rádiovlnová 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.

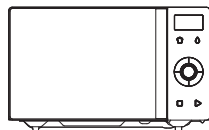
## Ako mikrovlny varia potraviny

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



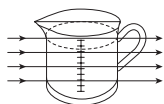
V mikrovlnné troubě je energie přeměněna na mikrovlny pomocí MAGNETRONU

### ► ODRAZY



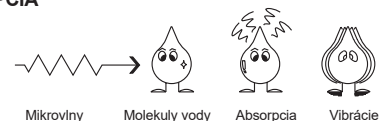
Mikrovlny odrážajú kovové steny a kov v ostenku dvierok.

### ► PRENOS



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

### ► ABSORPCIA



Mikrovlny spôsobujú vibráciu molekúl vody, čo spôsobuje TRENIE, teda TEPLU. Toto teplo potom ohrieva pokrm. Mikrovlny sú taktiež prťahované 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	½ oz.	30 ml	1 fl. Oz.	1.25 ml	¼ čajovej lyžičky
25 g	1 oz.	100 ml	3 fl. Oz.	2.5 ml	½ čajovej lyžičky
50 g	2 oz.	150 ml	5 fl. oz. (¼ pt)	5 ml	1 čajovej lyžičky
100 g	4 oz.	300 ml	10 fl. oz. (½ pt)	15 ml	1 polievková lyžica
175 g	6 oz.	600 ml	20 fl. oz. (1pt)		
225 g	8 oz.				
450 g	1 lb.				

Miere 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 zabaľte 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. Hlavné 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 kotleťy 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. Vajička, 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. 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 rozmrazovaní nechajte pokrmy 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:** Oddelíte od seba steaky, kotlety, mäso do hamburgerov, mleté mäso, kuracie kúsky a kusy akéhokoľvek mäsa.
- ⇒ **Zakryte:** Použijete 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 (pri Time Defrost)

Potravina a hmotnosť	Čas rozmrazovania	Čas odstátia	Špeciálne pokyny
<b>HOVÄDZIE MÄSO</b> Mleté mäso 1 lb./450 g	8-10 min.	15-20 min.	Oddelíte a odstráňte rozmrazené časti vidličkou.
Dusené mäso 1 ½ lbs./675 g	12-15 min.	25-30 min.	Oddelíte a rozložte.
Karbonátky 4(4oz./110 g)	8-10 min.	15-20 min.	Otočte v polovici času prípravy.
<b>BRAVČOVÉ MÄSO</b> Marinované mäso 1 lb./450 g	7-9 min.	25-30 min.	Oddelíte a rozložte.
Kotlety 4(5oz./125 g)	8-10 min.	25-30 min.	Oddelíte a otočte.
Mleté mäso 1 lb./450 g	8-10 min.	15-20 min.	Oddelíte a odstráňte rozmrazené časti vidličkou.
<b>HYDINA</b> Celé kurča 2 ½ lbs./1125 g	20-25 min.	45-90 min.	Prsnou stranou dolu. Otočte v polovici času prípravy. V prípade potreby prekryte.
Kuracie prsia 1 lbs./450 g	8-11 min.	15-30 min.	Oddelíte a rozložte.
Pečené kurča 2 lbs./900 g	16-20 min.	25-30 min.	Oddelíte a rozložte.
Kuracie kúsky 1 ½ lbs./675 g	12-16 min.	15-30 min.	Oddelíte a rozložte.
<b>RYBY A PLODY MORA</b> Celé ryby 1 lb./450 g	6-8 min.	15-20 min.	Otočte v polovici času prípravy. V prípade potreby prekryte.
Rybíe filé 1 ½ lb./675 g	9-12 min.	15-20 min.	Oddelíte a otočte.
Krevety ½ lb./225g	3-4 min.	15-20 min.	Oddelíte a otočte.

\* Uvedené časy sú približné, pretože teplota zmrazenia je rôzna.

# Tabuľka varenia a ohrievania

## Tabuľka varenia

Položka	Úroveň výkonu	Čas prípravy na lb./450 g	Špeciálne pokyny
<b>Mäso</b>			
Hovädzí steak			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chladené mäso a hydinu vyberte z chladničky najmenej 30 minút pred prípravou.</li> <li>- Vždy nechajte mäso a hydinu odstáť zakryté po príprave.</li> </ul>
- Krvavý	P-80	6-8 min.	
- Medium	P-80	7-9 min.	
- Prepečený	P-80	9-11 min.	
Bravčové mäso	P-HI	10-13 min.	
Bôčik	P-HI	8-10 min.	
<b>HYDINA</b>			
Celé kurča	P-HI	4-9 min.	
Kusy kurčaťa	P-80	5-7 MIN.	
Prsia (bez kostí)	P-80	6-8 min.	
<b>RYBY</b>			
Rybíe filety	P-HI	3-5 min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Potrite celú rybu trochou oleja alebo masla, alebo pridajte 15~30 ml(1-2 polievkové lyžice) citrónovej šťavy, vína, mlieka alebo vody.</li> <li>- Rybu vždy nechajte po príprave zakrytú odstáť.</li> </ul>
Celé makrely, vyčistené a pripravené	P-HI	3-5 min.	
Celý pstruh, vyčistený a pripravený	P-HI	4-6 min.	
Steaky z lososa	P-HI	4-6 min.	
<b>POZNÁMKA:</b>			
<p>Vyššie uvedené časy slúžia len ako pomôcka. Prispôbte si ich podľa vlastných požiadaviek.</p> <p>Časy môžu byť rôzne v závislosti od tvaru, veľkosti a zloženia potravín. Mrazené mäso, hydina a ryby je potrebné pred varením dôkladne rozmraziť.</p>			

## 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 dosiahnutí 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	½ lb./250g	4-5½ min	Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody.
Hrášok	½ lb./250g	4-5½ min	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zelené fazuľky	½ lb./250g	5-7 min	Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody.
Miešaná zelenina (mrkva/hrach/ kukurica)	½ lb./250g	4-5½ min	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Miešaná zelenina (Čínska zmes)	½ lb./250g	5-7 min	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.

### Príručka varenia čerstvej zeleniny

Zelenina	Hmotnosť	Čas	Poznámky
Brokolica	½ lb./250g 1 lb./500g	4-5 min 7-8 min	Pripravte rovnomere veľké ružice. Rozložte ich stonkami do stredu.
Ružičkový kel	½ lb./250g	5-6 min	Pridajte 60-75 ml(5-6 polievkových lyžíc) vody.
Mrkva	½ lb./250g	4-5 min	Nakrájajte mrkvu na rovnako veľké plátky.
Karfiol	½ lb./250g 1 lb./500g	4-5 min 7-8 min	Pripravte rovnako veľké ružice. Nakrájajte veľké časti na polovice. Položte stonkami doprostred.
Cuketa	½ lb./250g	4-5 min	Nakrájajte cuketu na plátky. Pridajte 30 ml(2 polievkové lyžice) vody alebo kúsok masla. Varte do mäkkka.
Baklažán	½ lb./250g	4-5 min	Nakrájajte baklažán na plátky a poťkajte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy.
Pór	½ lb./250g	4-5 min	Nakrájajte pór na hrubé plátky.
Hríby	0.3 lb./125g ½ lb./250g	2-3 min 4-6 min	Pripravte malé celé alebo nakrájané huby. Nepridávajte žiadnu vodu. Pokvapkajte citrónovou šťavou. Potrite soľou a korením. Pred podávaním vysušte.
Cibuľa	½ lb./250g	4-5 min	Nakrájajte cibuľu na plátky alebo polovice. Pridajte len 15 ml(1 polievkovú lyžicu) vody.
Paprika	½ lb./250g	4-6 min	Nakrájajte papriku na malé plátky.
Zemiaky	½ lb./250g 1 lb./500g	5-7 min 8-10 min	Odvážte olúpané zemiaky a nakrájajte ich na rovnako veľké polovičky alebo štvrtiny.
Kaleráb/kel	½ lb./250g	7-9 min	Nakrájajte kaleráb/kel na malé kocky.

# Recepty

## Paradajkovo pomarančová polievka

1 oz. (25 g) masla  
1 stredná cibuľa, nakrájaná  
1 veľká mrkva & 1 veľký zemiak, nakrájaný  
1¾ lb (800 g) konzervovaných, nakrájaných paradajok a šťavu z 1 malého pomaranča  
1 ½ pinty (900 ml) horúceho zeleninového vývaru  
soľ a korenie na dochutenie

## 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. Rozpusťte vo veľkej mise pri P-HI na 30 sekúnd.
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.

1. Vložte olej a cibuľu do misky, dôkladne premiešajte a varte na P-HI 2 minúty.
2. Primiešajte múku pre vytvorenie cestička a postupne prilejte vývar. Pridajte petržlen.
3. Zakryte misku a varte na P-70 20 minút.
4. Nalejte polievku do servirovacích misiek, ponorte chlieb a bohato posypte syrom.
5. Pripravujte na P-70 2 minúty, pokiaľ sa syr nerozpusťí.

## Miešaná zelenina

1 polievková lyžica (15 ml) snečnicového 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 hríbkov, 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  
¼ hlavy čínskej kapusty, jemne nakrájanej

## Kurča s medom

4 kuracie prsia bez kostí  
2 polievkové lyžice (30 ml) medu  
1 polievková lyžica (15 ml) celozrnnej horčice  
½ čajovej lyžičky (2.5 ml) paliny drače  
1 polievková lyžica (15 ml) paradajkového pyré  
¼ 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 gaštany a čínsku kapustu. Dôkladne premiešajte.
4. Varte na P-HI 6-7 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 ingrediencie 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 pažitkou

2 pečené zemiaky,  
(približne 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  
pažitky, nasekanej  
2 oz. (50 g) hřibov, na plátky  
soľ a korenie na dochutenie

### Biela omáčka

1 oz. (25 g) masla  
1 oz. (25 g) hladkej múky  
½ pinty (300 ml) mlieka  
soľ a korenie na dochutenie

1. Prepichnete každý zemiak na niekoľkých miestach. Varte na P-HI 12-13 minút. Rozdeľte zemiak na polovicu a vyberte vnútro do misky, pridajte maslo, syr, pažitku, hřiby, soľ a korenie, dôkladne premiešajte.
2. Naplňte zmes do zemiakových polovic a položte na rovnú misku.
3. Pečte na P-50 10 minút.

1. Vložte maslo do misky a varte na P-HI 30 sekúnd, až do rozpustenia.
2. Primiešajte múku a rozmiešajte v mlieku. Varte na P-HI 4-5 minút, premiešajte každé 2 minúty dovtedy, pokiaľ zmes nie je hladká. Dochuťte soľou a korením.

### Jahodový džem

1 ½ lb. (675 g) jahôd, očistených  
3 polievkové lyžice (45 ml) citrónovej  
šťavy  
1 ½ 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-70 30-35 minút dovtedy, 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 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 vajičko  
4 oz. (100 g) múky, preosiatej  
2-3 polievkové lyžice (30-45 ml) mlieka

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

## Omelety

½ oz. (15 g) masla  
4 vajčička  
6 polievkových lyžíc (90 ml) mlieka  
soľ a korenie

1. Zmiešajte dohromady vajčička a mlieko. Dochuťte.
2. Dajte maslo na 10" (26 cm) misu. Pečte na P-HI 1 minútu dovtedy, pokiaľ sa nerozpustí. Roztrite 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  
½ oz. (15 g) masla  
2 vajčička  
2 polievkové lyžice (30 ml) mlieka  
soľ a korenie

1. Rozpustite maslo v miske na P-HI 30 sekúnd.
2. Pridajte vajčička, mlieko a okoreňte a dobre 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) bylínok  
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 ingrediencie do kastróla. Dobre premiešajte.
3. Zakryte a pečte na P-HI 5 minút, potom na P-50 10-15 minút, alebo dovtedy pokiaľ nie je mäso upečené.