

MIKROVLNNÁ RÚRA

NÁVOD NA OBSLUHU

PHILCO



Famous for Quality the World Over

PMD 262G BO

**Vážený zákazník,
ďakujeme vám za kúpu produktu značky PHILCO. Aby vám váš spotrebič dobre slúžil, prečítajte si,
prosím, pozorne všetky pokyny v tejto používateľskej príručke.**

OBSAH

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	2
UZEMNENIE	7
INŠTALÁCIA	7
TECHNICKÉ ÚDAJE	8
POPIS SPOTREBIČA.....	10
POSTUP OBSLUHY	12
OVLÁDACIE PRVKY	14
ZAPNUTIE / VYPNUTIE NAPÁJANIA RÚRY	14
ROZMRAZOVANIE PODĽA ČASU.....	14
ROZMRAZOVANIE PODĽA HMOTNOSTI	15
VARENIE V JEDNOM KROKU.....	16
VARENIE V DVOCH KROKoch	16
GRILOVANIE	17
KOMBINOVANÁ PREVÁDZKA RÚRY	17
REŽIM KUCHYNSKÉHO ČASOVAČA.....	18
TLAČIDLO +30 SEC.....	19
VARENIE JEDNÝM DOTYKOM.....	19
VARENIE JEDNÝM DOTYKOM	20
PROGRAMY AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY	20
SKRÁTENIE/PREDĽŽENIE ČASU PRÍPRAVY	21
AKO ZASTAVIŤ RÚRU POČAS PREVÁDZKY	21
NASTAVENIE REŽIMU ÚSPORY ENERGIE.....	21
ÚDRŽBA MIKROVLNNEJ RÚRY	22
OTÁZKY A ODPOVEDE.....	24
SKŔR AKO ZAVOLÁTE SERVIS.....	25
ÚDRŽBA A ČISTENIE	26
POKYNY K VARENIU.....	27
BEZPEČNÉ POUŽÍVANIE MIKROVLNNEJ RÚRY	29
ZÁSADY MIKROVLN.....	30
KONVERZNÉ TABUĽKY	31
TECHNIKY PRÍPRAVY	32
PRÍRUČKA K ROZMRAZOVANIU	33
TABUĽKA VARENIA A OHRIEVANIA	35
TABUĽKA ZELENINY	37

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

ČÍTAJTE POZORNE A USCHOVAJTE ICH NA BUDÚCE POUŽITIE

- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti bez dohľadu.
- Ak je prívodný kábel poškodený, jeho výmenu zverte odbornému servisnému stredisku, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie. Spotrebič s poškodeným prívodným káblom je zakázané používať.



Varovanie:

Ak sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené, nesmie byť rúra v činnosti, kým ich neopraví autorizované servisné stredisko.



Varovanie:

Je nebezpečné pre akúkoľvek osobu inú ako vyškolenú, aby vykonávala akékoľvek opravy alebo údržbu vedúce k odstráneniu ľubovoľného krytu, ktorý zaisťuje ochranu pred žiarením mikrovlnnej energie.



Varovanie:

Kvapaliny alebo iné pokrmy sa nesmú ohrievať v uzatvorených nádobách, pretože sú náchylné na explóziu.

- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a podobných priestoroch, ako sú:
 - kuchynské kúty v obchodoch, kanceláriách a ostatných pracovných prostrediach;
 - v poľnohospodárstve;
 - hostia v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach;
 - v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami.
- Na zaistenie dostatočnej cirkulácie vzduchu sa musí ponechať voľný priestor okolo mikrovlnnej rúry. Ponechajte voľný priestor 20 cm nad horným povrchom rúry, 10 cm za jej zadnou časťou a po stranách. Neblokujte akékoľvek otvory rúry. Neodstraňujte nôžky rúry.
- Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné na použitie v mikrovlnných rúrach.
- V mikrovlnnej rúre nepoužívajte nižšie uvedený kuchynský riad a pomôcky:
 - kovové panvice alebo riad s kovovou rukoväťou alebo s kovovým zdobením;
 - svorky na plastových vrecúškach;
 - riad s povrchovou úpravou z melamínu;
 - bežné teplomery, ktoré sa používajú napr. na meranie teploty mäsa a pod.
- Keď sa ohrieva pokrm v nádobách z plastu alebo papiera, kontrolujte občas rúru, aby nedošlo k vznieteniu.
- Mikrovlnná rúra je určená na ohrev potravín a nápojov. Sušenie potravín alebo odevov a ohrev ohrievacích podušiek, domácej obuvi, umývacích húb, vlhkého textilu a podobných vecí môže viesť k nebezpečenstvu poranenia, vznieteniu alebo požiaru.

- Pokiaľ vzniká dym, vypnite spotrebič alebo vytiahnite vidlicu zo zásuvky a nechajte dvierka zatvorené, aby sa zabránilo rozšíreniu prípadného ohňa.
- Mikrovlnný ohrev nápojov môže spôsobiť oneskorený var, s čím sa musí počítať pri držaní nádoby. Budte preto opatrní pri manipulácii s nádobou.
- Obsah dojčenských fliaš a detskej stravy sa musí premiešať alebo pretrepať a musí sa kontrolovať teplota pred konzumáciou, aby sa zabránilo popáleniu.
- Vajcia v škrupinách a celé natvrdo uvarené vajcia sa nesmú v mikrovlnných rúrach ohrievať, pretože môžu aj po ukončení mikrovlnného ohrevu explodovať.
- Pravidelne čistite dvierka a okienko rúry po oboch stranách, tesnenie dvierok a príslušné časti od nečistôt a prípadných zvyškov potravín. Na čistenie odporúčame použiť slabý roztok neutrálneho kuchynského saponátu. Dbajte na to, aby na vnútornej strane dvierok nezostávali zvyšky čistiaceho prostriedku.
- Rúru pravidelne čistite podľa vyššie uvedených pokynov a odstraňujte z nej prípadné zvyšky potravín. Neudržiavanie rúry v čistote by mohlo viesť k poškodeniu povrchu, ktoré by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť spotrebiča a mať za následok vznik nebezpečnej situácie.
- Spotrebič sa nesmie čistiť parným čističom.
- Táto mikrovlnná rúra je určená na používanie ako voľne stojacia. Nie je určená na zabudovanie ani do skrinky.
- Mikrovlnná rúra sa nesmie umiestňovať do skrinky.
- Mikrovlnná rúra je určená na umiestnenie na pracovnej doske v maximálnej výške 900 mm.

- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že sa napätie uvedené na jej typovom štítku zhoduje s elektrickým napätím zásuvky.
- Spotrebič pripájajte iba k riadne uzemnenej zásuvke.
- Mikrovlnnú rúru nepoužívajte vonku ani ju nevystavujte vplyvom vonkajšieho prostredia.
- Mikrovlnnú rúru neumiestňujte na parapety okien, odkvapkávaciú dosku drezu alebo na nestabilné povrchy. Vždy ju umiestnite na stabilný, rovný a suchý povrch.
- Mikrovlnnú rúru nikdy nepoužívajte v bezprostrednom okolí vane, sprchy alebo bazéna.
- Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na priemyselné ani laboratórne účely.
- Kuchynský riad sa môže stať horúcim v dôsledku preneseného tepla zohrievaných potravín. Niekedy môže byť potrebné použiť ochranné rukavice.
- Nepokúšajte sa používať mikrovlnnú rúru pri otvorených dvierkach. Mohli by ste sa vystaviť škodlivému pôsobeniu mikrovln. Nespúšťajte mikrovlnnú rúru naprázdno.
- Pri manipulácii s ohriatymi nápojmi a potravinami dbajte na zvýšenú opatrnosť, pretože sa z nich môže uvoľňovať horúca para.
- V mikrovlnnej rúre nesmažte potraviny. Horúci olej môže poškodiť časti rúry, riadu, alebo dokonca privodiť popálenie pokožky.
- Pred varením prepichnete potraviny s hrubou šupkou, ako sú zemiaky, tekvice, jablká.
- Ak nepoužívate rúru, nenechávajte vnútri papierové materiály, kuchynský riad alebo potraviny.

- Udržujte vnútorný priestor rúry v čistote. Ak sú steny rúry pošpinené šťavami z potravín, utrite ich vlhkou handričkou. Ak je rúra silnejšie znečistená, môžete použiť slabý roztok neutrálneho kuchynského saponátu.
- Nepoužívajte mikrovlnnú rúru, pokiaľ je poškodený napájači kábel alebo zástrčka, v prípade, že nefunguje správne, ak je poškodená alebo ak spadla na zem. Akúkoľvek opravu mikrovlnnej rúry alebo výmenu poškodeného napájacieho kábla smie vykonať iba autorizované servisné stredisko, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.

**ZOZNÁMTE SA PROSÍM S NASLEDUJÚCIMI POKYNNI A
DODRŽIAVAJTE ICH. POKYNY SI ODLOŽTE PRE PRÍPAD ICH
ĎALŠEJ POTREBY.**

UZEMNENIE

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

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

INŠTALÁCIA

1. Vetranie

Nezakrývajte vetracie otvory. Ak sú blokové počas prevádzky, rúra sa môže prehrievať a prípadne poškodiť. Pre správne vetranie nechajte približne 100 mm voľného priestoru medzi stenami rúry a okolitými stenami a minimálna výška voľného priestoru nad rúrou by mala byť 200 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 z boku

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 11,5 A, 230 V 50 Hz.
- Sieťová šnúra je približne 0,8 meter 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.

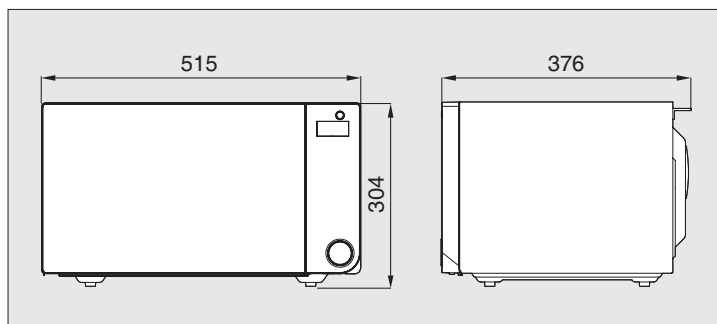
9. PRED POUŽITÍM

Grilovacie teleso je pokryté ochrannou vrstvou, ktorá ho chráni pred poškodením počas prevozu. Pri prvom použití rúry s funkciou grilu sa bude táto vrstva vypalovať, a môžete tak zaznamenať nepríjemný zápach. Preto odporúčame vložiť do rúry 200 ml horúcej vody v nádobe určenej na použitie v mikrovlnnej rúre a zapnúť funkciu grilu na asi 10 minút, aby sa ochranná vrstva vypálila pred bežným použitím rúry.

TECHNICKÉ ÚDAJE

NAPÁJANIE ELEKTRICKOU ENERGIU	230 V ~ 50 Hz s uzemnením, jednofázové
MIKROVLNÝ PRÍKON	1400 W
GRIL PRÍKON	1050 W
KOMBINOVANÁ PRÍPRAVA PRÍKON	2500 W
VÝSTUP ENERGIE MIKROVLŇN	1000 W
FREKVENCIA MIKROVLŇN	2450 MHz
VONKAJŠIE ROZMERY (Š X V X H)	515 x 304 x 376 mm
ROZMERY VNÚTORNÉHO PRIESTORU (Š X V X H)	356 x 239 x 359 mm
HMOTNOSŤ	Cca 11,6 kg
ČASOVAČ	59 min. 90 sek.
VOĽBA VÝKONU	10
VNÚTORNÝ OBJEM	PRIBLIŽNE 31 l

* Právo na zmenu technických údajov vyhradené bez predchádzajúceho upozornenia.



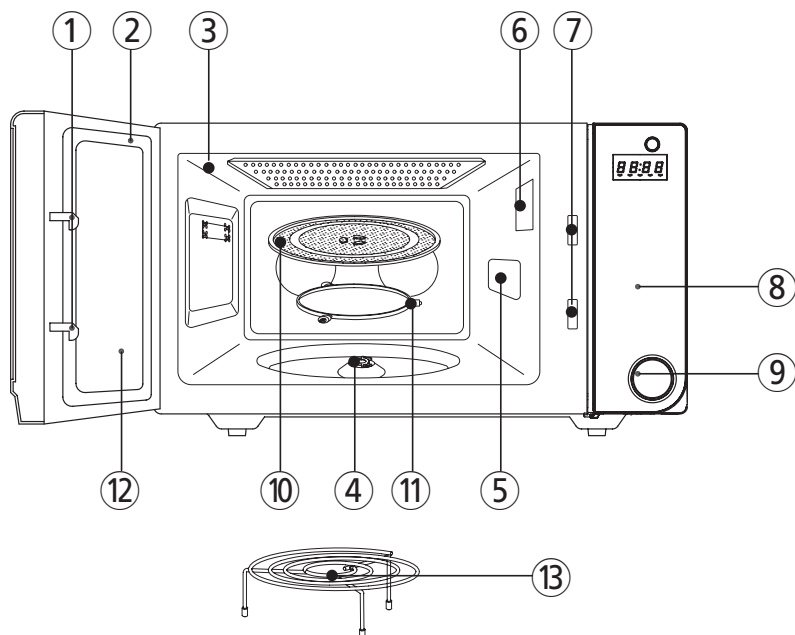
Čo je funkcia STANDBY POWER „0“?

- 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.)

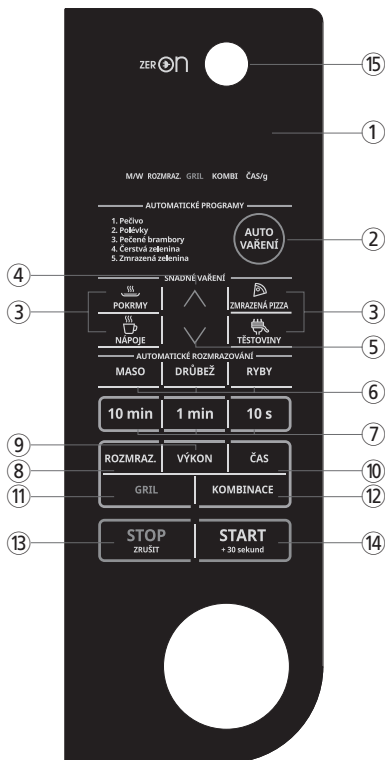


Pre zrušenie režimu STANDBY POWER „0“.
(Rúra je zapnutá.)

POPIS SPOTREBIČA



- ① **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 **Vnútorý priestor rúry**
- 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 teplotvzorného 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**



- ① **Displej** - Zobrazenie času prípravy, úrovne výkonu, indikátorov.
- ② **AUTO VARENÍ** - Služi na varenie alebo ohrievanie 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/zrušiť** - Služi na zastavenie prevádzky rúry alebo vymazanie dát prípravy.
- ⑭ **START/+ 30 s** - Tlačidlo na zapnutie rúry a takisto nastavenie času ohrevu.
- ⑮ **Tlačidlo ZERO 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 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
- Svetlo v rúre svieti, iba ak je rúra v prevádzke.
 - Dvierka rúry môžete počas prípravy kedykoľvek otvoriť stlačením tlačidla na ovládacom paneli. Chod rúry sa automaticky preruší.
 - Každé stlačenie tlačidla je sprevádzané zvukovým signálom (pípnutím).
 - Rúra bude používať automaticky maximálny výkon, ak ho nezmeníte.
 - 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.
 - Hneď ako je príprava ukončená, zobrazí sa „ : 0“.
 - Ak počas prípravy stlačíte tlačidlo STOP/zrušiť, rúra preruší chod, ale všetky informácie zostanú zachované. Na vymazanie všetkých informácií stlačte znovu tlačidlo STOP/zrušiť.
 - Ak sú dvierka otvorené počas prípravy, všetky informácie budú zachované. Ak stlačíte tlačidlo START a rúra sa nespustí, skontrolujte, či v oblasti medzi dvierkami a tesnením nie je žiadna prekážka, a uistite sa, že sú dvierka správne zatvorené. Rúra sa nespustí, kým nebudú dvierka správne a celkom zatvorené alebo nebude program resetovaný.

POZNÁMKA:

Pri použití funkcie grilu:

- Neotvárajte dvierka rúry príliš často, teplota vnútri rúry sa tým znižuje a príprava nemusí byť dokončená v nastavenom čase.
- Nikdy sa nedotýkajte okna dvierok alebo kovových častí rúry pri vkladaní alebo vyberaní jedla, pretože teplota vnútri rúry môže byť vysoká a dvierka 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 prírodného kábla do sieťovej zásuvky, displej nič nezobrazí.



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. Tlačidlami nastavenia času prípravy vložte požadovaný čas. Displej zobrazí to, čo zadáte.
3. Stlačte tlačidlo 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 pokrme 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. Na displeji sa zobrazí nastavený čas.
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 JEDNOM KROKU

VÝKON

6x

1. Stlačte tlačidlo Výkon. (Vyberte požadovaný výkon.)
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 mäsa.

VARENIE V DVOCH KROKOCH

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

ROZMRAZ.

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.

VÝKON

6x

3. Stlačte tlačidlo Výkon. (Vyberte požadovaný výkon.)
Rozsvieti sa indikátor M/W a zobrazí sa údaj „P-HI“.
4. Stlačením tlačidiel na nastavenie času zvolte požadovaný čas prípravy.
Na displeji sa zobrazí nastavený čas.
5. Stlačte tlačidlo START.

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 rozmrazované 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

Kuchynský 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 (kuchynský 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 (kuchynský časovač). Hneď ako režim ČAS skončí, zaznie trikrát zvukový signál.

AKO POUŽÍVAŤ ČASOVAČ NA ODLOŽENÉ ZAČATIE PRÍPRAVY



1. Stlačte tlačidlo ČAS (kuchynský 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 (kuchynský 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 (kuchynský 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).

TLAČIDLO +30 sec

Tlačidlo +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 DOTYKOM

Varenie jedným dotykom 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

- 200 g: Stlačte tlačidlo ZMRAZENÁ PIZZA raz.
- 400 g: 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 pizze môžu vyžadovať dlhší alebo kratší čas prípravy.

VARENIE JEDNÝM DOTYKOM



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.
- 3 šálky (hrnčeky): Stlačte tlačidlo NÁPOJE trikrát do 1.5 sekundy.



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 VARENÍ.



1. Stlačte tlačidlo AUTO VARENÍ.
Ak stlačíte tlačidlo AUTO VARENÍ 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 VARENÍ 1x
AC-2	POLIEVKA	350 g	Stlačte tlačidlo AUTO VARENÍ 2x
AC-3	PEČENÉ ZEMIAKY	3 zemiaky (po 200 g)	Stlačte tlačidlo AUTO VARENÍ 3x
AC-4	ČERSTVÁ ZELENINA	200 g	Stlačte tlačidlo AUTO VARENÍ 4x
AC-5	ZMRAZENÁ ZELENINA	balenie 200 g	Stlačte tlačidlo AUTO VARENÍ 5x

SKRÁTENIE/PREDĽŽENIE 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

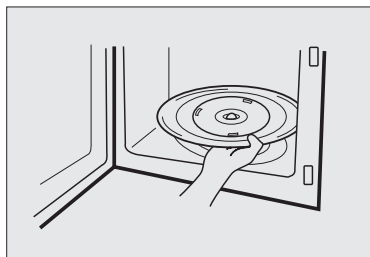
1. Stlačte tlačidlo STOP/zrušiť.
Na displeji sa zobrazí „:0“.
2. Stlačte a podržte tlačidlo STOP/zrušiť, kým displej nezhasne.
3. Pre zrušenie režimu 0 spotreby energie v pohotovostnom režime stlačte a podržte tlačidlo ZERO ON, kým sa displej nerozsvieti a nezaznie zvukový signál. Potom budete moci rúru 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 čistíte 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.



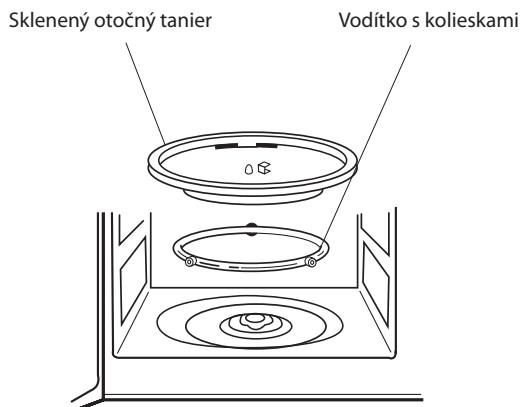
7. Vodítko s kolieskami a dno rúry čistite pravidelne. Jednoducho utrite dno rúry jemným čistiacim prostriedkom s vodou a vysušte. Vodítko môžete umývať vo vode so saponátom.

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

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

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

Otázka: Môžem rúru použiť bez taniera alebo vodítka s kolieskami?

Odpoveď: Nie. Obidva diely musia byť vždy vložené v rúre.

Otázka: Môžem otvoriť dvierka počas prevádzky rúry?

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

Otázka: Prečo je vlhkosť v rúre po skončení varenia?

Odpoveď: Vlhosť na stenách rúry je normálna. Je to spôsobené vyparovaním z pokrmu a usadením na chladnom povrchu stien.

Otázka: Môžu mikrovlny prechádzať cez okienka dvierok?

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

Otázka: Prečo vajíčka niekedy prasknú?

Odpoveď: 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.

Otázka: Prečo sa odporúča čas odstátia po dokončení procesu prípravy?

Odpoveď: 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.

Otázka: Čo znamená „čas odstátia“?

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

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

Odpoveď: 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.

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

Odpoveď: Áno, nikdy ju nepoužívajte bez pokrmov.

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

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

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

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

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

Odpoveď: Áno. Pri príprave popcornu dodržiavajte pokyny výrobcu popcornu. Nepoužívajte obyčajné papierové vrecká. Použite „test sluchom“, keď sa praskanie predĺži 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 zataženie môže spôsobiť, že rúra sa prevalí 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 nepoškriabalo, pretože by potom mohlo prasknúť.
8. Nepoužívajte na čistenie parné čističe.

POKYNY K VARENIU

Nádoby na prípravu jedla

Používajte len nádoby, ktoré sú vhodné pre použitie v mikrovlnných rúrach.

Pre prípravu jedla v mikrovlnnej rúre, musia byť mikrovlny schopné preniknúť do jedla, bez toho aby boli odrazené alebo poškodené použitou nádobou. Pozornosť musí byť preto venovaná voľbe nádoby. Ak je nádoba označená ako vhodná do mikrovlnnej rúry, nemusíte mať viac starostí. Nasledujúca tabuľka uvádza rôzne nádoby a označuje, či a ako môžu byť použité v mikrovlnnej rúre.

Nádoba	Bezpečnosť	Poznámky
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.
Tanier na zapekanie	●	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 <ul style="list-style-type: none">Polystyrénové nádobyPapierové vrecká alebo novinyRecyklovateľný papier alebo kovová úprava	● X X	Môžu byť použité na teplé jedlo. Prehriatie ich môže roztopiť. Môžu spôsobiť požiar. Môže spôsobiť iskrenie.
Sklo <ul style="list-style-type: none">Sklo do rúryJemné skloSklenené 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.

Nádoba	Bezpečnosť	Poznámky
Kov <ul style="list-style-type: none"> Misky Vrečko do mrazničky so sponou 	X X	Musia mať vybraté veko. Vhodné len na zohriatie.
Papier <ul style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> Nádoby Fólia Vrecká do mrazničky 	● ● ▲	Hlavne ak ide o teplovzdorný termoplast. Iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách skrútiť alebo odfarbiť. Nepoužívajte melaminové 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

X : 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 zabránite nahromadeniu znečistenia na tesniacich plochách. Uterajte 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 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 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 vypla, aby sa teplo rovnomerne rozšírilo, ak je to potrebné premiešajte jedlo v priebehu ohrevu a VŽDY pokrm po skončení prípravy premiešajte. Aby ste zabránili náhlemu vyvreniu 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.

Ne prekračujte 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 dveriek 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.
- Utieryky z recyklovaného papiera obsahujúce malé kúsky kovu použité v mikrovlnnej rúre.

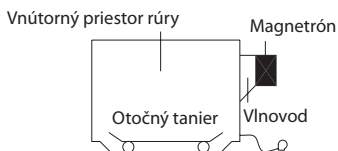
ZÁSADY MIKROVLN

Princíp mikrovlnnej energie pre varenie a ohrev potravín je známy už od vzniku radaru v 2. svetovej vojne. Mikrovlny sa objavujú v atmosfére celý čas ako prírodné, taktiež vychádzajú z umelo vyrobených zdrojov. Umelo vyrobené zdroje sú napr. radar, rádio, televízor, telefónne linky a telefóny do auta.

AKO MIKROVLNY VARIA POTRAVINY

Mikrovlnná rúra je zariadenie skupiny 2 ISM, v ktorom je zámerne generovaná rádio frekvenčná 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.

V mikrovlnnej rúre je energia premenená na mikrovlny pomocou MAGNETRÓNU.



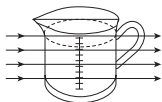
► ODRAZ

Mikrovlny odrážajú kovové steny a kov v okienku dveriek.



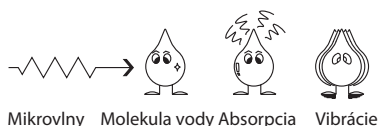
► PRENOS

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



► ABSORPCIA

Mikrovlny spôsobujú vibráciu molekúl vody, čo spôsobuje TRENIE, teda 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		JEDNOTKY OBJEMU		LYŽIČKA	
15 g	1/2 unce	30 ml	1 fl. Unce	1,25 ml	1/4 čaj. lyžičky
25 g	1 unce	100 ml	3 fl. Unce	2,5 ml	1/2 čaj. lyžičky
50 g	2 unce	150 ml	5 fl. uncí (1/4 pinty)	5 ml	1 čaj. lyžička
100 g	4 unce	300 ml	10 fl. uncí (1/2 pinty)	15 ml	1 pol. lyžica
175 g	6 unce	600 ml	20 fl. uncí (1pinta)		
225 g	8 unce				
450 g	1 libra				

MIERY TEKUTÍN		
1 šálka	= 8 fl. uncí	= 240 ml
1 pinta	= 16 fl. uncí (UK = 20 fl. uncí)	= 480 ml (UK = 560 ml)
1 quart	= 32 fl. uncí (UK = 40 fl. uncí)	= 960 ml (UK = 1 120 ml)
1 gallon	= 128 fl. uncí (UK = 160 fl. uncí)	= 3 840 ml (UK = 4 500 ml)

TECHNIKY PRÍPRAVY

ČAS ODSTÁTIA

Husté potraviny, napr. mäso, zemiaky v šupke a koláče, vyžadujú čas odstátia (v alebo mimo rúry) po ich tepelnej príprave, pre umožnenie kompletného prechodu tepla. Počas času odstátia 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 dokončíte prípravu.

OBSAH VLHKOSTI

Mnoho čerstvých potravín, napr. zelenina a ovocie majú rôzny obsah vlhkosti počas sezóny, hlavne zemiaky. Z tohto dôvodu môže byť čas prípravy rôzny. Suché potraviny ako je ryža, cestoviny sa môžu vysušiť počas skladovania, preto môže byť ich čas prípravy rôzny.

HUSTOTA

Pórovité pokrmy sa ohrievajú rýchlejšie ako veľmi husté potraviny.

FÓLIA NA PREKRYTIE

Fólia na prekrytie pomáha udržiavať vlhkosť potravín a nahromadená para urýchľuje čas prípravy. Pred prípravou fóliu prepichnete, aby mohla nadmerná para unikáť. 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, 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 rozmrazení 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.
- **Rozloženie:** Oddeľte od seba steaky, kotlety, mäso do hamburgerov, mleté mäso, kuracie kúsky a kusy akéhokoľvek mäsa.
- **Zakrytie:** 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 1350 g.

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 ½ lbs./675 g	10-12 min.	25-30 min.	Oddel'te a rozložte.
Karbonátky 4 (4 oz./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 (5 oz./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 ½ lbs./1125 g	18-20 min.	45-90 min.	Otočte po uplynutí polovice času. V prípade potreby zakryte.
Kuracie prsia 1 lbs./450 g	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 ½ 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 ½ lety 1 ½ lb./675 g	9-11 min.	15-20 min.	Oddel'te a rozložte.
Krevety ½ 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

Potravina	Úroveň výkonu	Čas varenia/ 450 g	Špeciálne pokyny
MÄSO Hovädzí steak - krvavý - stredne prepečený - prepečený Bravčové mäso Bôčik	P - 80 P - 80 P - 80 P - HI P - HI	7-9 min. 8-10 min. 11-14 min. 11-14 min. 8-10 min.	<ul style="list-style-type: none"> - Chladené mäso a hydinu vyberte z chladničky najmenej 30 minút pred prípravou. - Vždy nechajte mäso a hydinu odstáť zakryté po príprave.
HYDINA Celé kurča Kúsky kurčťa Prsia (s kosťou)	P - HI P - 80 P - 80	7-9 min. 5-7 min. 6-8 min.	
RYBY Rybíe filety Makrela (celá) Pstruh (celý) Losos (steak)	P - HI P - HI P - HI P - HI	4-6 min. 4-6 min. 5-7 min. 5-7 min.	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>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.</p>			

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.

Potravina	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 225 ml	20-30 sec. 30-40 sec.	Dôkladne premiešajte a prelejte do sterilizovanej fľaše. Pred podávaním dôkladne pretrepte a pozorne skontrolujte teplotu.
Sendvičové rolky 1 ks	20-30 sec.	Zabaľte do papierovej utierky a položte na sklenný tanier. * Poznámka: Nepoužívajte utierky z recyklovaného papiera.
Lasagne 1 porcia (300 g)	4-6 min.	Položte lasagne na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Zakryte plastovou fóliou a spravte vetracie otvory.
Dusené mäso so zeleninou 1 šálka 4 šálky	1½-3 min. 4-6 min.	Varte zakryté v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Premiešajte jedenkrát v polovici prípravy.
Pučené zemiaky 1 šálka 4 šálky	1½-2 min. 6-8 min.	Varte zakryté v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Premiešajte jedenkrát v polovici prípravy.
Pečené fazule 1 šálka	1½-2 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 - 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 čerstvej zeleniny

Zelenina	Hmotnosť	Čas prípravy	Pokyny
Brokolica	½ lb./250 g 1 lb./500 g	2-3 min. 4-6 min.	Pripravte rovnomerne veľké ružice. Rozložte ich stonkami do stredu.
Ružičkový kel	½ lb./250 g	3-4 min.	Pridajte 60 - 75 ml vody.
Mrkva	½ lb./250 g	2-3 min.	Nakrájajte mrkvu na rovnako veľké plátky.
Karfiol	½ lb./250 g 1 lb./500 g	2-3 min. 4-6 min.	Pripravte rovnako veľké ružice. Nakrájajte veľké časti na polovice. Položte stonkami doprostred.
Cuketa	½ lb./250 g	2-3 min.	Nakrájajte cuketu na plátky. Pridajte 30 ml vody alebo kúsok masla. Varte do mäkka.
Baklažán	½ lb./250 g	2-3 min.	Nakrájajte baklažán na plátky a poprúčajte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy.
Pór	½ lb./250 g	2-3 min.	Nakrájajte pór na hrubé plátky.
Hríby	0.3 lb./125 g ½ lb./250 g	1½-2 min. 2-4 min.	Pripravte malé celé alebo nakrájané huby. Nepridávajte žiadnu vodu. Pokvapkajte citrónovou šťavou. Potrite soľou a korením. Pred podávaním vysušte.
Cibuľa	½ lb./250 g	2-3 min.	Nakrájajte cibuľu na plátky alebo polovice. Pridajte len 15 ml vody.
Paprika	½ lb./250 g	2-4 min.	Nakrájajte papriku na malé plátky.
Zemiaky	½ lb./250 g 1 lb./500 g	3-5 min. 7-9 min.	Odvážte olúpané zemiaky a nakrájajte ich na rovnako veľké polovičky alebo štvrtiny.
Kaleráb	½ lb./250 g	3-5 min.	Nakrájajte kaleráb na malé kocky.

Príručka varenia pre mrazenú zeleninu

Zelenina	Hmotnosť	Čas prípravy	Pokyny
Špenát	0.3 lb./125 g	2-3 min.	Pridajte 15 ml studenej vody.
Brokolice	½ lb./250 g	3-4 min.	Pridajte 30 ml studenej vody.
Hrášok	½ lb./250 g	3-4 min.	Pridajte 15 ml studenej vody.
Zelené fazuľky	½ lb./250 g	4-5 min.	Pridajte 30 ml studenej vody.
Miešaná zelenina (mrkva/hrach/ kukurica)	½ lb./250 g	3-4 min.	Pridajte 15 ml studenej vody.
Miešaná zelenina (Čínska zmes)	½ lb./250 g	4-5 min.	Pridajte 15 ml studenej vody.

STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A SERVIS

Vždy používajte iba originálne náhradné diely.

Označenie modelu a sériové číslo nájdete na typovom štítku. Polohu typového štítku je možné zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

Originálne náhradné diely pre niektoré konkrétne komponenty sú k dispozícii minimálne 7 alebo 10 rokov. Závisí to od typu komponentu a od uvedenia posledného spotrebiča daného modelu na trh.

Pri kontaktovaní nášho autorizovaného servisu majte k dispozícii modelové označenie, sériové číslo a popis chyby.

Pre stiahnutie dokumentov navštívte www.philco.cz.

Pre nahlásenie závady a získanie ďalších servisných informácií navštívte <https://philco.cz/podpora-a-servis>.

Zmeny vyhradené bez predchádzajúceho upozornenia.

POKYNY A INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA LIKVIDÁCIE POUŽITÝCH OBALOVÝCH MATERIÁLOV

Obalové materiály zlikvidujte na verejnom mieste pre likvidáciu odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTREBIČOV



Význam symbolu na výrobku, jeho príslušenstve alebo obale znamená, že s týmto výrobkom nesmie byť zaobchádzané ako s komunálnym odpadom. Tento výrobok zlikviduje na príslušnom zbernom mieste pre recykláciu odpadu z elektrických a elektronických zariadení. Poprípade je možné v niektorých štátoch Európskej únie alebo iných európskych štátoch vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi, v prípade kúpy podobného nového výrobku. Správna likvidácia tohto výrobku pomôže ušetriť cenné prírodné zdroje a pomôcť pri prevencii prípadného negatívneho vplyvu na životné prostredie a ľudské zdravie, ku ktorému by mohlo dôjsť v dôsledku nesprávnej likvidácie odpadu. Podrobnejšie informácie získate od miestneho úradu alebo v najbližšom stredisku pre zber odpadu. Nesprávna likvidácia tohto typu odpadu môže podliehať vnútroštátnym predpisom o pokutách.

Pre podnikateľské subjekty v Európskej únii

Ak chcete zlikvidovať elektrické alebo elektronické zariadenie, vyžiadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Likvidácia v iných štátoch mimo Európskej únie

Ak chcete zlikvidovať tento výrobok, vyžiadajte si nevyhnutné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo svojho predajcu.



Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky nariadenia EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.

Zmeny v texte, dizajne a technických údajoch sa môžu vyskytnúť bez predchádzajúceho upozornenia a vyhradujeme si právo vykonať tieto zmeny.

Originál tohto návodu na obsluhu je v českom jazyku.

Manufacturer/Importer:
Fast ČR, a.s.
Praha 10, Černokostecká 2111
CZ-10000; CZECH REPUBLIC

PHILCO[®] 

**is a registered trademark used under license from
Electrolux Home Products., Inc.**