

MIKROVLNNÁ RÚRA

NÁVOD NA OBSLUHU

PHILCO



Famous for Quality the World Over

PMD 201 W,B,R

**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	11
STAROSTLIVOSŤ O VAŠU MIKROVLNNÚ RÚRU	12
SKÔR AKO ZAVOLÁTE SERVIS.....	14
ÚDRŽBA MIKROVLNNEJ RÚRY	14
OTÁZKY A ODPOVEDE.....	15
POKYNY K VARENIU.....	16
BEZPEČNÉ POUŽÍVANIE MIKROVLNNEJ RÚRY	17
ZÁSADY MIKROVLN.....	18
KONVERZNÉ TABUĽKY	20
TECHNIKY PRÍPRAVY	20
PRÍRUČKA K ROZMRAZOVANIU.....	22
TABUĽKA VARENIA A OHRIEVANIA	24
TABUĽKA ZELENINY	26

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 zaistujúcich 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 zásuvke.

VAROVANIE: Nesprávne použitie zemniaceho konektora môže spôsobiť nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára, ak ste úplne nepochopili inštrukcie o uzemnení, alebo si nie ste istý, či je zariadenie správne uzemnené. Ak je nevyhnutné použiť 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 76 mm voľného priestoru medzi stenami rúry a okolitými stenami a minimálna výška voľného priestoru nad rúrou by mala byť 100 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 približne 5 A, 230 V 50 Hz.
- Sieťová šnúra je približne 0,8 metra dlhá.
- Používané napätie musí byť rovnaké ako je naznačené na rúre. Použitím vyššieho napätie môžete spôsobiť požiar alebo poškodenie rúry. Použitie nízkeho napätia môže spôsobiť pomalé varenie. Nezodpovedáme za poškodenia vyplývajúce z použitia nesprávneho napätia.
- Ak je poškodená sieťová šnúra, musí ju vymeniť výrobca alebo servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.

7. Kontrola z hľadiska poškodení:

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

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

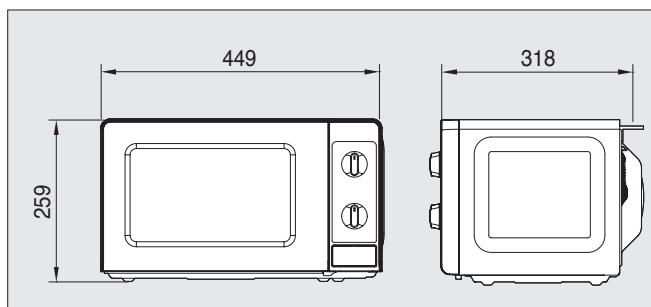
(Toto sa môže vyskytnúť počas chladného počasia.) Pred použitím nechajte spotrebič ohriať na izbovú teplotu.

TECHNICKÉ ÚDAJE

NAPÁJANIE ELEKTRICKOU ENERGIU	230 V AC, 50 Hz Jedna fáza s uzemnením
VSTUPNÝ VÝKON MIKROVLN	1150 W
VÝSTUP ENERGIE MIKROVLN	700 W
FREKVENCIA MIKROVLN	2450 MHz
VONKAJŠIE ROZMERY (Š X V X H)	449 x 259 x 318 mm
ROZMERY VNÚTORNÉHO PRIESTORU (Š X V X H)	307 x 210 x 304 mm
OBJEM VNÚTORNÉHO PRIESTORU	20 l
HMOTNOSŤ	Cca 9,7 kg
ČASOVAČ	35 min. DUAL SPEED
VOĽBA VÝKONU	7 úrovní

* Právo na zmenu technických údajov vyhradené bez predchádzajúceho upozornenia.

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



DÔLEŽITÉ

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

Zelený a žltý : Uzemnenie

Modrý : Nulák

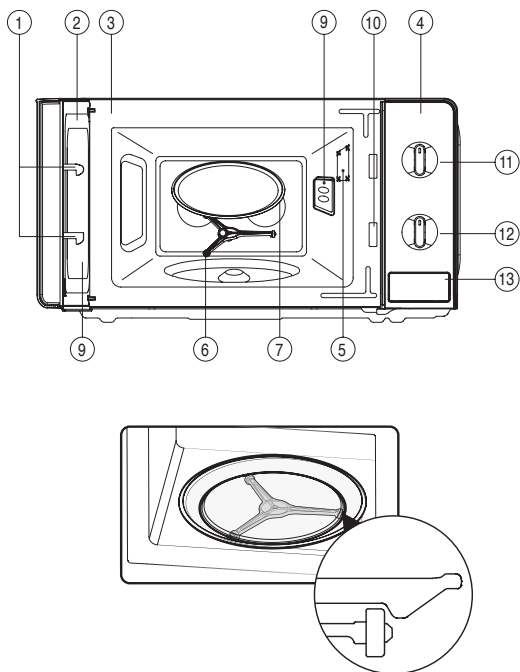
Hnedý : Živý

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 žlto. 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.

POPIS SPOTREBIČA



- ① **Západky dvierok** - Ak otvoríte dvierka v priebehu používania rúry, ohrev sa automaticky zastaví.
- ② **Tesnenie dvierok** - Povrch tesnenia dvierok bráni pred únikom mikrovln z priestoru rúry.
- ③ **Priestor rúry**
- ④ **Ovládací panel**
- ⑤ **Osvetlenie rúry** - Automaticky sa zapne pri používaní rúry.
- ⑥ **Vodítko otočného taniera** - Musí byť použité vždy pri príprave jedla spolu so skleneným otočným tanierom.
- ⑦ **Sklenený otočný tanier** - Je vyrobený zo špeciálneho teplo vzdorného skla. Tento tanier musí byť vždy v správnej polohe pred používaním rúry. Nepripravujte jedlo priamo na tomto tanieri.
- ⑧ **Priehľadné okienko** - Umožňuje sledovanie jedla.
Toto okienko je vyvinuté tak, aby cez jeho sklo mohlo prechádzať svetlo ale nie mikrovlny.
- ⑨ **Kryt vlnovodu** - Chráni vývod mikrovln pred poškáním jedlom.
- ⑩ **Bezpečnostný blokovací systém**
- ⑪ **Variabilný otočný ovládač výkonu** - Slúži na voľbu úrovne mikrovlnného výkonu.
- ⑫ **Ovládač časovača** - Slúži na nastavenie času prípravy pre všetky funkcie.
- ⑬ **Tlačidlo pre otvorenie dvierok**

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. Uistite sa, či sú pevne zatvorené. Dvierka rúry môžete otvoriť kedykoľvek v priebehu prevádzky stlačením tlačidla otvárania dvierok. Rúra sa automaticky vypne.
4. Nastavte variabilný otočný ovládač výkonu na požadovanú úroveň výkonu.

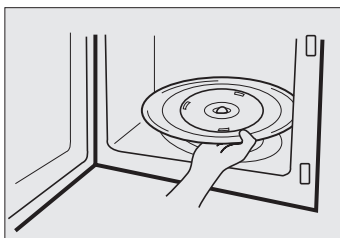
SYMBOL	ÚROVEŇ VÝKONU	VÝSTUPNÝ VÝKON	
		700 W	800 W
	Mierny ohrev	120 W	140 W
	Ohrievanie	180 W	210 W
	Rozmrazovanie	270 W	310 W
	Nízky výkon	390 W	450 W
	Stredný výkon	500 W	570 W
	Stredne vysoký výkon	610 W	700 W
	Vysoký výkon	700 W	800 W

5. Nastavte prevádzkový čas otáčaním ovládača časovača na požadovaný čas prípravy jedla a začne sa mikrovlnné varenie.
 - Ak je nastavenie ovládača časovača menej ako 2 minúty, otočte ho za 2 minúty a potom späť na požadovaný čas.
6. Mikrovlnná energia sa vypne automaticky vtedy, keď ovládač časovača dosiahne hodnotu „OFF“. Potom môžete vybrať jedlo z rúry.
 - Na zabránenie prevádzky rúry s otvorenými dvierkami rúry, je vaša mikrovlnná rúra vybavená vypínačmi bezpečnostného blokovania dvierok.
 - Ak chcete skontrolovať jedlo v priebehu jeho prípravy, jednoducho otvorte dvierka rúry. Rúra automaticky zastaví prípravu jedla. Pre pokračovanie v príprave jedla, jednoducho opäť zatvorte dvierka rúry.
 - Ak chcete zastaviť prípravu jedla, jednoducho otočte ovládač časovača do polohy „OFF“. Prípravu jedla môžete kedykoľvek vynulovať v priebehu cyklu varenia otočením ovládača časovača.
 - Nedovoľte pokračovať časovaču v činnosti po vybratí jedla alebo ak v rúre nie je žiadne jedlo.

STAROSTLIVOSŤ O VAŠU MIKROVLNNÚ RÚRU

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** Vypnite rúru pred čistením.
- 2** Udržiavajte vnútorný priestor rúry čistý. Keď sa zvyšky jedla alebo rozliate tekutiny prílepia na steny rúry, utrite ich navlhčenou tkaninou. Ak je rúra veľmi znečistená, môžete použiť jemný čistiaci prostriedok. Použitie drsného čistiaceho prostriedku alebo brúsnych čistiacich prostriedkov nie je odporúčané.
- 3** Vonkajší povrch rúry by mal byť čistený pomocou mydla a vody, vyžmýkanej jemnej tkaniny. Na zabránenie poškodenia prevádzkových častí vo vnútri rúry, voda by nemala presiaknuť do vetracích otvorov.
- 4** Ak sa ovládací panel namočí, vyčistite ho pomocou jemnej, suchej tkaniny. Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo brúsne čistiace prostriedky na ovládací panel.
- 5** Ak sa para nahromadí vo vnútri alebo okolo dvierok rúry, vyutierajte ju pomocou jemnej tkaniny. Tento jav sa môže stať vtedy, ak je mikrovlnná rúra používaná v miestach s vysokou vlhkosťou a v žiadnom prípade to neindikuje poruchu zariadenia.
- 6** Príležitostne je potrebné vybrať sklenený otočný tanier na jeho vyčistenie. Umyte otočný tanier v teplej mydlovej vode alebo v umývačke riadu.
- 7** Vodítko otočného taniera a vnútorný priestor rúry by mal byť čistený pravidelne, na zabránenie nadmerného hluku. Jednoducho vyutierajte spodnú plochu priestoru rúry vodou s jemným čistiacim prostriedkom alebo čističom okien a vysušte. Vodítko otočného taniera môže byť umývané v jemne mydlovej vode.

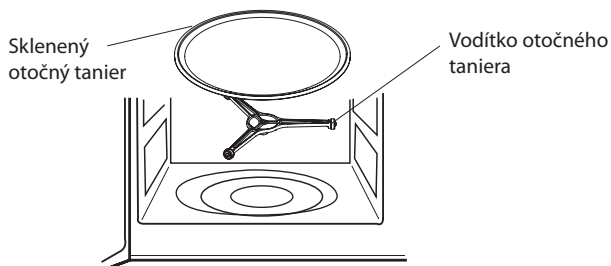


VODÍTKO OTOČNÉHO TANIERA

- 1** VODÍTKO OTOČNÉHO TANIERA a dno priestoru rúry by malo byť pravidelne čistené na zabránenie nadmerného hluku.
- 2** VODÍTKO OTOČNÉHO TANIERA musí byť vždy použité pri príprave jedla spolu so skleneným otočným tanierom.

SKLENENÝ OTOČNÝ TANIER

- 1** NEPOUŽÍVAJTE rúru bez vodítka otočného taniera na svojom mieste.
- 2** NEPOUŽÍVAJTE žiadne iné vodítko otočného taniera s touto rúrou.
- 3** Ak je sklenený otočný tanier horúci, NECHAJTE HO VYCHLADNÚŤ skôr, ako ho vyčistíte alebo ponoríte do vody.
- 4** NEPRIPRAVUJTE JEDLO priamo na sklenenom otočnom tanieri. (S výnimkou pukancov)



SKÔR AKO ZAVOLÁTE SERVIS

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

* Rúra nepracuje:

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

* Iskrenie vo vnútri rúry:

1. Skontrolujte náradie. Nemali by ste používať kovové nádoby alebo misky s kovovou úpravou.
2. Uistite sa, či sa kovové ihlice alebo hliníková fólia nedotýka vnútorných stien.
3. Skontrolujte, či na vlnovodu nie je nejaká nečistota alebo masť.

ÚDRŽBA MIKROVLNNEJ RÚRY

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

1. Je dôležité, aby ste nedeaktivovali alebo nemanipulovali s bezpečnostnými uzávermi dvierok.
2. Neumiestňujte žiadne predmety medzi prednú plochu rúry a dvierka alebo zabráňte nahromadeniu znečistenia na tesniacich plochách. Pravidelne utierajte tesniace plochy jemným čistiacim prostriedkom, umyte a vysušte. Nikdy nepoužívajte drsný prášok alebo špongie.
3. Pri otvorení nesmú byť dvierka vystavené napätiu, napríklad deti zavesené na otvorených dvierkach alebo akékoľvek zaťaženie môže spôsobiť, že rúra sa 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 Pred čistením rúru vypnite.
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.

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

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

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.

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 pohltené 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	●	Môžu byť použité na teplé jedlo.
• Polystyrénové nádoby	X	Prehriatie ich môže roztopiť.
• Papierové vrecká alebo noviny	X	Môžu spôsobiť požiar.
• Recyklovateľný papier alebo kovová úprava		Môže spôsobiť iskrenie.
Sklo	●	Môže byť použité, ak nie je zdobené kovovými prvkami.
• Sklo do rúry	●	Môže byť použité na teplé jedlo alebo tekutiny.
• Jemné sklo	●	Krehké sklo sa môže zlomiť alebo puknúť pri náhlom zohriatí.
• Sklenené nádoby	●	

Nádoba	Bezpečnosť	Poznámky
Kov <ul style="list-style-type: none"> Misky Vrecko 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 melamínové plasty. Môže byť použitá na zachovanie vlhkosti. Nemala by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor pri zložení fólie, uniká horúca para. Len ak sú žiaruvzdorné. Nemali by byť vzduchotesné. Prepichnete ich vidličkou, ak je to potrebné.
Voskovaný papier	●	Môže byť použitý na zachovanie vlhkosti.

● : Odporúčané použitie

▲ : Obmedzené použitie

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 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 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. Neprípravujte pukance v papierových vreckách, pokiaľ na to nie sú určené. Zrníčka sa môžu prehriať a spôsobiť vznietenie papierového vrečka.

Neukladajte 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 (prevrátene okraje fungujú ako antény).
- Kov, ako sú napríklad spony, ražne alebo taniere so zlatým pásikom v mikrovlnnej rúre.
- Utiery z recyklovaného papiera obsahujúce malé kúsky kovu použité v mikrovlnnej rúre.

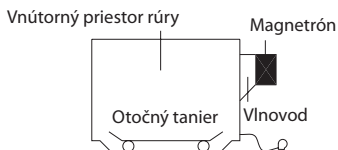
ZÁSADY MIKROVLN

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 MIKROVLNÝ VARIA POTRAVINY

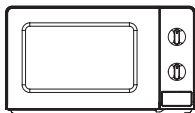
Mikrovlnná rúra je zariadenie skupiny 2 ISM, v ktorom je zámerne generovaná rádio frekvenčná energia a používaná vo forme elektromagnetického žiarenia pre úpravu materiálu. Táto rúra je zariadenie Triedy B vhodná pre použitie v domácnosti a na priame pripojenie k nízkonapäťovému zdroju energie, ktorý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

V mikrovlnnej rúre je energia premenená na mikrovlny pomocou MAGNETRÓNU.



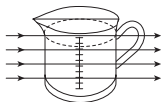
► ODRAZ

Mikrovlny odrážajú kovové steny a kov v okienku dvierok.



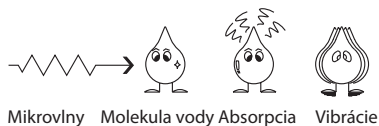
► PRENOS

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



► ABSORPCIA

Mikrovlny spôsobujú vibráciu molekúl vody, čo spôsobuje TRENIÉ, 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 (1 pinta)		
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 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 VHLKOSTI

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 dverka a skontrolujte potraviny. Dodržiavajte postupy popísané nižšie pre dosiahnutie optimálnych výsledkov rozmrazovania. Potom zatvorte dverka.

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:** Oddel'te 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 dverkami 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	9-11 min.	15-20 min.	Oddel'te a odstráňte rozmrazené časti vidličkou.
Dusené mäso 1 ½ lbs./675 g	14-18 min.	25-30 min.	Oddel'te a rozložte.
Karbonátky 4 (4 oz./110 g)	8-10 min.	15-20 min.	Otočte po uplynutí polovice času.
BRAVČOVÉ MÄSO Marinované mäso 1 lb./450 g	8-10 min.	25-30 min.	Oddel'te a rozložte.
Kotlety 4 (5 oz./125 g)	9-11 min.	25-30 min.	Oddel'te a otočte.
Mleté mäso 1 lb./450 g	9-11 min.	15-20 min.	Oddel'te a odstráňte rozmrazené časti vidličkou.
HYDINA Celé kurča 2 ½ lbs./1125 g	21-25 min.	45-90 min.	Otočte po uplynutí polovice času. V prípade potreby zakryte.
Kuracie prsia 1 lbs./450 g	12-15 min.	15-30 min.	Oddel'te a rozložte.
Pečené kurča 2 lbs./900 g	19-22 min.	25-30 min.	Oddel'te a rozložte.
Kuracie kúsky 1 ½ lbs./675 g	14-18 min.	15-30 min.	Oddel'te a rozložte.
RYBY A PLODY MORA Celé ryby 1 lb./450 g	7-9 min.	15-20 min.	Otočte po uplynutí polovice času. V prípade potreby zakryte.
Rybie ½ lety 1 ½ lb./675 g	10-12 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	STREDNÝ STREDNÝ STREDNÝ VYSOKÝ VYSOKÝ	8-10 min. 9-11 min. 11-13 min. 12-14 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)	VYSOKÝ STREDNÝ STREDNÝ	6-8 min. 5-7 min. 6-8 min.	
RYBY Rybie filety Makrela (celá) Pstruh (celý) Losos (steak)	VYSOKÝ VYSOKÝ VYSOKÝ VYSOKÝ	4-6 min. 4-6 min. 5-7 min. 4-6 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	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. 40-50 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 sklenený 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	1 1/2-3 min. 5-7 min.	Varte zakryté v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Premiešajte jedenkrát v polovici prípravy.
Pučené zemiaky 1 šálka 4 šálky	2-3 min. 6-8 min.	Varte zakryté v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Premiešajte jedenkrát v polovici prípravy.
Pečené fazule 1 šálka	2-3 min.	Varte zakryté v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Premiešajte jedenkrát v polovici prípravy.
Ravioli alebo cestoviny v omáčke 1 šálka 4 šálky	3-4 min. 7-10 min.	Varte zakryté v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Premiešajte jedenkrát v polovici prípravy.

TABUĽKA ZELENINY

Použite vhodnú sklenenú pyrexovú misku s pokrievkou. Pridajte 30-45 ml studenej vody (2-3 polievkové lyžice.) na každých 250 g, ak nie je odporúčané iné množstvo vody - viď tabuľka. Varte zakryté po minimálny čas - viď tabuľka. Pokračujte vo varení po 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 prípravy	Pokyny
Špenát	125 g	2-3 min.	Pridajte 15 ml studenej vody.
Brokolice	250 g	3-4 min.	Pridajte 30 ml studenej vody.
Hrášok	250 g	3-4 min.	Pridajte 15 ml studenej vody.
Zelené fazuľky	250 g	4-5 min.	Pridajte 30 ml studenej vody.
Miešaná zelenina (mrkva/hrach/ kukurica)	250 g	3-5 min.	Pridajte 15 ml studenej vody.
Miešaná zelenina (Čínska zmes)	250 g	4-6 min.	Pridajte 15 ml studenej vody.

Príručka varenia čerstvej zeleniny

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

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.**