



ČEŠTINA

PŘÍRUČKA UŽIVATELE MIKROVLNNÁ TROUBA

Před spuštěním spotřebiče si pečlivě projděte tuto příručku uživatele.

MH656****
(volitelné, zkontrolujte prosím specifikaci modelu)

www.lg.com

Copyright © 2018 LG Electronics Inc. Všechna práva vyhrazena.

Jak funguje funkce mikrovln

Mikrovlny jsou forma energie podobné rádiovým, televizním vlnám a běžnému dennímu světlu.

Běžně se mikrovlny šíří směrem ven, když putují atmosférou a mizí bez účinku.

Tato trouba má však magnetron, který je určen pro využití energie v mikrovlnách. Elektřina dodávaná do magnetronové trubice se používá k vytvoření mikrovlnné energie.

Tyto mikrovlny vstupují do prostoru pro vaření přes otvory uvnitř trouby. Uvnitř trouby je umístěn táč. Mikrovlny nemohou procházet kovovými stěnami trouby, ale mohou proniknout skrz materiály jako je sklo, porcelán a papír, materiály, z nichž jsou vyrobeny varné nádoby pro mikrovlnné trouby.

Mikrovlny nevyhřívají nádoby, ačkoli varné nádoby se nakonec zahřívají pomocí tepla generovaného potravinami.

Velmi bezpečný spotřebič

Vaše mikrovlnná trouba je jedním z nejbezpečnějších domácích spotřebičů. Když se otevrou dvířka, trouba automaticky přestane produkovat mikrovlny. Když vstoupí do jídla, přemění se mikrovlnná energie zcela na teplo a nezanechává žádnou „zbytkovou“ energii, která by vám ublížila, zatímco jíte své jídlo.

OBSAH

3 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

8 PŘED POUŽITÍM

- 8 Vybalení a instalace
- 10 Ovládací panel
- 10 Zobrazit piktogramy
- 11 Nastavení hodin
- 11 Rychlý start
- 11 Více/Méně
- 11 Úspora energie

12 ZPŮSOB POUŽITÍ

- 12 Časované vaření (Ruční vaření)
- 12 Úrovně výkonu mikrovlnné trouby
- 13 Grilování
- 13 Kombinované grilování a vaření
- 14 Dětská pojistka
- 14 Pečení
- 14 Pokyny k nabídce pečení
- 16 Oblíbená nabídka
- 16 Pokyny k oblíbené nabídce
- 19 Změkčit a rozpustit
- 19 Pokyny k nabídce změkčení a rozpuštění
- 20 Rozmrazit a vařit
- 20 Pokyny k nabídce rozmrazit a vařit
- 22 Jogurt
- 22 Pokyny k nabídce jogurt
- 23 Udržet teplé
- 23 Zdravé smažení
- 23 Pokyny ke zdravé fritéze
- 26 Měníč rozmrazování
- 26 Pokyny k nabídce měniče rozmrazování

27 NÁDOBÍ VHODNÉ PRO POUŽITÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ

28 CHARAKTERISTIKY JÍDLA A MIKROVLNNÉ VARENÍ

30 ČIŠTĚNÍ TROUBY

30 POUŽITÍ FUNKCE INTELIGENTNÍ DIAGNOSTIKY SMART DIAGNOSIS™

31 ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

32 TECHNICKÉ ÚDAJE

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

POZORNĚ SI JE PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE JE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ

Před použitím trouby si přečtěte a dodržujte všechny pokyny, abyste předešli nebezpečí požáru, úrazu elektrickým proudem, zranění nebo poškození při používání trouby. Tato příručka nezahrnuje všechny možné okolnosti, které mohou nastat.

S problémy, kterým nerozumíte, se vždy obraťte na svého zástupce nebo výrobce.

! VAROVÁNÍ

Toto je bezpečnostní výstražný symbol. Tento symbol vás upozorňuje na potenciální nebezpečí, která mohou vás a ostatní zabít nebo vám ublížit. Všechna bezpečnostní hlášení se budou řídit symbolem bezpečnostní výstražky a buď budou označena slovem „VAROVÁNÍ“ nebo „UPOZORNĚNÍ“. Tato slova znamenají:

! VAROVÁNÍ

Tento symbol vás upozorňuje na nebezpečí nebo na nebezpečné postupy, které by mohly způsobit vážná tělesná poranění nebo smrt.

! UPOZORNĚNÍ

Tento symbol vás upozorňuje na nebezpečí nebo na nebezpečné postupy, které by mohly způsobit tělesná poranění nebo škodu na majetku.

! VAROVÁNÍ

- N**epokoušejte se manipulovat s dvířky, těsněním dvířek, ovládacím panelem, bezpečnostními pojistkami ani žádnou jinou částí trouby nebo na nich provádět jakékoli úpravy nebo opravy, které by zahrnovaly odstranění jakéhokoli krytu, který chrání před vystavením mikrovlnné energii. **N**epoužívejte troubu, pokud jsou těsnění dvířek nebo přilehlé díly mikrovlnné trouby vadné. Opravy by měly být prováděny pouze kvalifikovaným servisním technikem.
 - **N**arozdíl od ostatních spotřebičů je mikrovlnná trouba zařízení s vysokým napětím a vysokým elektrickým proudem.
Nesprávné použití a oprava by mohla mít za následek škodlivé vystavení nadměrné mikrovlnné energii nebo úraz elektrickým proudem.
- N**epoužívejte troubu pro účely odstranění vlhkosti. (př. **O**vládnání mikrovlnné trouby s mokřými novinami, oblečením, hračkami, elektrickými zařízeními, domácími mazlíčky a dětmi atd.)
 - To může být příčinou vážného poškození bezpečnosti, jako je požár, popálenina nebo náhlá smrt v důsledku úrazu elektrickým proudem.
- T**ento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo instrukce používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. (**M**ládež) **D**ěti by měly být pod dohledem, aby si nehrály se spotřebičem.
 - Nesprávné použití může způsobit poškození jako například požár, úraz elektrickým proudem nebo popáleniny.
- D**osažitelné díly se mohou během používání stát horkými. Malé děti by měly být drženy stranou.
 - Mohou se popálit.
- T**ekutiny a ostatní pokrmy nesmí být ohřívány v zaizolovaných nádobách, jelikož mohou vybuch-

- nout. **O**dstraňte před vařením a nebo odmrazováním kryt z umělé hmoty. **M**ějte na paměti, že v některých případech by jídlo mělo být za účelem ohřívání nebo vaření překryto plastovou folií.
- Mohlo by vybuchnout.
6. **U**každého režimu je třeba používat vhodné příslušenství.
 - Nesprávné používání by mohlo mít za následek poškození vaší trouby a příslušenství nebo by mohlo způsobit jiskření či požár.
 7. **D**ětem není dovoleno hrát si s příslušenstvím nebo se věšet za kliku u dvířek.
 - Mohou se poranit.
 8. **J**e nebezpečné, aby někdo jiný než kompetentní osoba provedl jakoukoli servisní nebo opravnou operaci, která zahrnuje odstranění krytu, který chrání před vystavením mikrovlnné energii.
 9. **K**dyž je spotřebič spouštěn v režimu Kombinace, měli by děti používat troubu vzhledem ke generovaným teplotám pouze pod dohledem rodičů.
 10. **N**espouštějte svou troubu, pokud je poškozená. Zvláště důležité je, aby byla dvířka trouby správně uzavřena a aby nedošlo k poškození těchto částí: (1) dvířek (ohnutá), (2) závěsů a zámků (rozbité nebo uvolněné), (3) těsnění dveří a těsnicích ploch.
 - Toto by mohlo mít za následek škodlivé vystavení nadměrné mikrovlnné energii.
 11. **P**okud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozená, trouba musí být spuštěna pouze po jejím opravě kompetentní osobou.
 12. **S**potřebič je napájen z prodlužovacího kabelu umístěného na elektrickém přenosném výstupním zařízení; prodlužovací kabel umístěný na elektrickém přenosném výstupním zařízení musí být umístěn tak, aby nebyl vystaven stékání nebo pronikání vlhkosti.
 13. **D**ovolte dětem používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jim byly poskytnuty odpovídající pokyny, aby bylo dítě schopno troubu používat bezpečným způsobem a rozumělo nebezpečí plynoucímu z nesprávného použití.
 14. **S**potřebič a jeho dosažitelné části se mohou během používání stát horkými. Je třeba dbát na to, abyste se nedotýkali horkých prvků. Děti mladší 8 let musí být drženy stranou, pokud nejsou nepřetržitě hlídány.
 15. **B**ěhem používání se spotřebič stává horkým. Je třeba dbát na to, abyste se vyhnuli dotýkání horkých prvků uvnitř trouby.
 16. **N**epoužívejte k čištění skla dvířek trouby hrubé obrušující čističe nebo škrabky z ostrého kovu, jelikož mohou poškrábat povrch, což může mít za následek rozdrčení skla

! UPOZORNĚNÍ

1. **N**emůžete spouštět svou troubu s otevřenými dvířky díky bezpečnostním zámkům zabudovaným do dveřního mechanismu. **J**e důležité nemanipulovat s bezpečnostními zámkami.
 - Toto by mohlo mít za následek škodlivé vystavení nadměrné mikrovlnné energii. (Bezpečnostní zámky vypnou jakoukoli činnost vaření, jakmile jsou dvířka otevřena.)
2. **N**epokládejte žádný předmět (např. kuchyňské utěrky, ubrousky apod.) mezi přední stěnu trouby a dvířka nebo nenechte zbytky potravin nebo čističů, aby se hromadily na těsnicích plochách.
 - Toto by mohlo mít za následek škodlivé vystavení nadměrné mikrovlnné energii.
3. **U**jistěte se prosím, zda jsou doby vaření správně nastaveny, malé porce jídla potřebují kratší dobu

ohřevu nebo vaření.

- Převarování může způsobit, že jídlo začne hořet a následně dojde ke zničení vaší trouby.
4. **Při ohřívání kapalin, např. polévek, omáček a nápojů v mikrovlnné troubě,**
 - Se vyhněte použití nádob s rovnými stranami a úzkými hrdly.
 - **N**epřehřívejte.
 - **M**íchejte kapalinu předtím, než ji v nádobě umístíte do trouby a poté znovu zhruba v polovině času ohřívání.
 - **P**o ohřevu ji nechte chvíli stát v troubě; pečlivě ji promíchejte a protřepejte a zkontrolujte její teplotu před konzumací, abyste předešli popáleninám (zejména u obsahu dětských lahví a sklenic s jídlem pro kojence).
 - **B**udte při manipulaci s nádobou opatrní. **M**ikrovlnný ohřev nápojů může mít za následek zpožděný eruptivní var, proto je třeba věnovat pozornost při manipulaci s nádobou.
 5. **Výstup odsávání je umístěn na vrchu, spodku a nebo na straně trouby. N**eblokujte výstup.
 - Může to mít za následek poškození trouby a špatné výsledky vaření.
 6. **N**espouštějte troubu, když je prázdná. Když není trouba používána, je nejlepší v ní nechat sklenici vody. **V**oda bezpečně absorbuje všechnu mikrovlnnou energii, pokud by došlo k náhodnému spuštění trouby.
 - Nesprávné používání by mohlo mít za následek poškození vaší trouby.
 7. **N**evařte jídlo zabalené v papírových ubrouscích, pokud vaše kuchařská kniha neobsahuje pokyny pro jídlo, které vaříte. **Z**ároveň nepoužívejte namísto papírových ubrousků na vaření novinový papír.
 - Nesprávné používání může způsobit výbuch nebo požár.
 8. **N**epoužívejte dřevěné nádoby a keramické nádoby, které jsou vyloženy kovem (např. zlatem nebo stříbrem). **V**ždy odstraňujte kovové spirálové úchyty. **P**oužívejte pouze nádoby, které je vhodné pro použití v mikrovlnných troubách. **K**ovové nádoby na jídlo a nápoje nejsou během mikrovlnného vaření povoleny.
 - Mohou obsah přehřát a spálit. Kovové předměty se mohou v troubě zakřivit, což může způsobit vážné poškození.
 9. **N**epoužívejte výrobky z recyklovaného papíru.
 - Mohou obsahovat nečistoty, které mohou způsobit vznik jisker a/nebo požáru, pokud jsou používány při vaření.
 10. **N**eproplachujte ták a nosič jejich položením do vody bezprostředně po vaření. **T**o může způsobit rozlomení nebo poškození.
 - Nesprávné používání by mohlo mít za následek poškození vaší trouby.
 11. **U**jistěte se, že trouba je umístěna tak, aby přední část dveří byla 8 cm nebo více za okrajem povrchu, na kterém je umístěna, aby nedošlo k náhodnému převrácení spotřebiče.
 - Nesprávné používání by mohlo mít za následek tělesné poranění a poškození trouby.
 12. **P**řed vařením propíchněte slupku brambor, jablek nebo veškerého podobného ovoce nebo zeleniny.
 - Mohlo by vybuchnout.
 13. **N**evařte vajíčka ve skořápce. **V**ajíčka ve skořápce a vajíčka vařená natvrdo by neměla být ohřívá-

- na v mikrovlnné troubě, jelikož mohou vybuchnout dokonce i po ukončení mikrovlnného ohřevu.
- Uvnitř vajíčka se vytvoří tlak, který způsobí, že praskne.
14. **Nezkoušejte ve své troubě hluboké smažení.**
 - Toto by mohlo vést k náhlému přehřátí horké kapaliny.
 15. **Pokud je zpozorován (nebo šíří-li se) kouř, vypněte nebo odpojte spotřebič a dvířka uzavřete, abyste udusili plamen.**
 - To může způsobit vážné poškození jako požár nebo úraz elektrickým proudem.
 16. **Při ohřevu jídla v umělohmotných nebo papírových nádobách nespouštějte troubu z očí kvůli možnosti vznícení.**
 - Vaše jídlo se může kvůli možnému poškození nádoby rozlít, což také může způsobit požár.
 17. **Teplota dosažitelných povrchů může být během provozu spotřebiče vysoká. Nedotýkejte se dvířek, vnější skříňe, zadní skříňe, dutiny trouby, příslušenství a nádobí během režimu gril, konvekce a při postupech automatického vaření. Před vyčištěním se ujistěte, že nejsou horká.**
 - Jsou-li horká, je zde riziko popálení, pokud si nevezmete silné kulinářské rukavice.
 18. **Trouba by měla být pravidelně čistěna a měly by být odstraněny veškeré zbytky jídla.**
 - Nedodržení údržby trouby v čistém stavu by mohlo vést k poškození povrchu, což by mohlo nepříjemně postihnout životnost spotřebiče a pravděpodobně vést k ohrožující situaci.
 19. **Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.**
 - Snehodnou teplotní sondou nemůžete zaručit, že bude teplota přesná.
 - Tento model není vybaven teplotní sondou.
 20. **Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a podobných oblastech využití jako například:**
 - Pracovní kuchyně v obchodech, kancelářích a ostatních pracovních prostředích;
 - Farma;
 - U klientů v hotelích, motelích a ostatních ubytovacích zařízeních;
 - Prostředí typu Bed and Breakfast.
 21. **Tento přístroj mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jim byl poskytnut dohled nebo instruktáž o používání spotřebiče bezpečným způsobem a pokud porozuměli souvisejícím nebezpečím. Děti si nesmí hrát s tímto spotřebičem. Čištění a uživatelská údržba by neměla být prováděna dětmi, dokud nejsou starší 8 let a více a pokud nemají dohled.**
 22. **Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev jídla a nápojů. Sušení potravin nebo oblečení a ohřívání zahřívacích podložek, bačkor, houbiček, vlhkého hadříku a podobně může vést k riziku zranění, vznícení nebo požáru.**
 23. **Spotřebič není určen ke spouštění pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.**
 24. **Dodržujte přesné instrukce poskytované každým výrobcem svých popcornových výrobků. Nenechávejte během bobtnání kukuřice troubu bez dozoru. Pokud po doporučeném čase kukuřice nezačne bobtnat, přerušte vaření. Nikdy pro bobtnající kukuřici nepoužívejte pytlík z hnědého papíru. Nikdy se nepokoušejte znovu nabobtnat zbylá zrna.**
 - Přepečení by mohlo způsobit, že kukuřice začne hořet.
 25. **Tento spotřebič musí být uzemněný.**

Dráty v síťovém vodiči jsou zbarvené podle následujících kódů

MODRÁ - **N**eutrální

HNĚDÁ - **Ž**ivý

ZELENÁ A ŽLUTÁ - **U**zemňovací

Vzhledem k tomu, že barvy vodičů v síťovém přívodu tohoto zařízení nemusí odpovídat barevným značkám označujícím svorky v zástrčce, postupujte následovně:

Drát, který je zbarven **MODRĚ** musí být připojen k terminálu, který je označen písmenem


N nebo zbarven **CERNĚ**.

Drát, který je zbarven **HNĚDĚ** musí být připojen k terminálu, který je označen písmenem **L**

nebo zbarven **CERVENĚ**.

Drát, který je zbarven **ZELENĚ** a **ŽLUTĚ** nebo **ZELENĚ** musí být připojen k terminálu, který je označen písmenem **G** nebo \oplus .

Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním agentem nebo podobně kvalifikovanými osobami, abyste předešli nebezpečí.

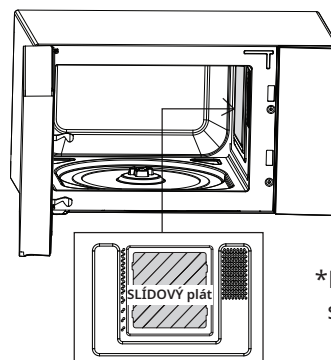
- Nesprávné použití může způsobit vážné poškození elektrickým proudem.
26. **P**oužívejte pouze nádoby, které je vhodné pro použití v mikrovlnných troubách.
 27. **T**ato trouba by neměla být používána pro účely komerčního cateringu.
 - Nesprávné používání by mohlo mít za následek poškození vaší trouby.
 28. **T**ato mikrovlnná trouba nesmí být umístěna ve skříni.
 - Tato mikrovlnná trouba je určena k tomu, aby byla používána jako volně stojící.
 29. **P**řipojení může být dosaženo tím, že zástrčka bude ponechána přístupná nebo zabudováním spínače do pevného systému vodičů v souladu s pravidly elektroinstalace.
 - Používání nesprávné zástrčky nebo spínače může způsobit úraz elektrickým proudem nebo požár.
 30. **D**veře nebo vnější povrch se může během provozu spotřebiče ohřát na vysokou teplotu.
 31. **U**držujte spotřebič a jeho kabel z dosahu dětí mladších 8 let.
 32. **O**bsah kojeneckých lahví a sklenic s dětským jídlem by měl být před konzumací promíchán nebo protřepán a teplota zkontrolována, abyste předešli popálení.
 33. **U**držujte vnitřek a vnější část trouby čisté. **D**etails o čištění trouby naleznete v obsahu výše „Čištění trouby“.
 34. **V**závislosti na nastavení požadavků k instalaci, jinak vlivem horka, náchylné k nebezpečí.
 35. **N**edoporučujeme používat parní čistič.
 36.  **P**ozor, horký povrch
Když je použit tento symbol, znamená to, že jsou povrchy během používání náchylné k silnému zahřátí.
 37. **N**epokládejte předmět (knihu, krabici, atd.) na výrobek. **V**yrobek se může přehřát nebo vznítit nebo může objekt spadnout a způsobit poranění osob.
 38. **Z**vláště je doporučeno, aby se uživatelé během používání takových povrchů nedotýkali, aby předešli nebezpečí popálení.
Zvláštní pozornost by měla být věnována oblasti velmi blízko ventilačním otvorům.

PŘED POUŽITÍM

Vybalení a instalace

Dodržením základních kroků na těchto dvou stránkách budete moci rychle zkontrolovat správnou funkci trouby. Věnujte prosím zvláštní pozornost pokynům ohledně umístění své trouby. Při rozbalení trouby se ujistěte, zda jste odstranili veškeré příslušenství a obalové materiály. Zkontrolujte, zda během přepravy nebyla vaše trouba poškozena.

- 1 Rozbalte troubu a položte ji na rovnou plochu.



*Neodstraňujte
slídový plát

POZNÁMKA

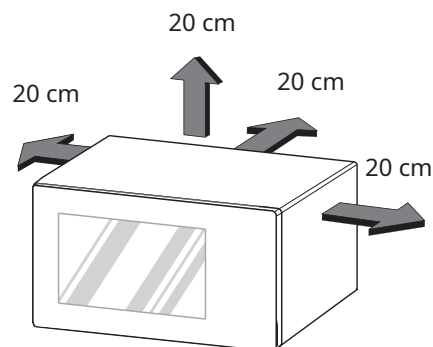
- Neodstraňujte dutinový slídový plát (stříbrný plát) uvnitř trouby. Slídový plát zde slouží k ochraně součástí mikrovln před rozstříkáním potravin.

- 2 Umístěte troubu do požadované úrovně do výšky vyšší než 85 cm a zároveň se ujistěte, zda zbývá ještě alespoň 20 cm prostoru nad ní a 20 cm prostoru za ní, vpravo a vlevo, abyste zajistili dostatečnou ventilaci. Přední část trouby by měla být nejméně 8 cm vzdálená od okraje, abyste předešli převrhnutí.

Výstup odsávání je umístěn na spodní nebo postranní části trouby. Zablokování odsávání může způsobit poškození trouby.

Pokud budete používat mikrovlnnou troubu v uzavřeném prostoru nebo přiborníku, průtok vzduchu pro chlazení produktu by mohl být horší. To může mít za následek nižší výkon a sníženou životnost.

Je-li to možné, používejte prosím mikrovlnnou troubu v podmínkách otevřeného prostoru.

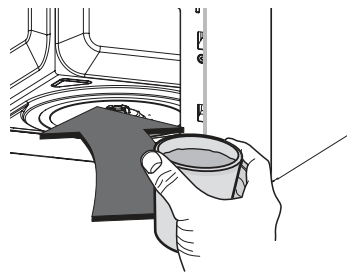


POZNÁMKA

- Tato trouba by neměla být používána pro účely komerčního cateringu.

- 3 Zapojte svou troubu do standardní domácí zásuvky. Ujistěte se, že je vaše trouba jediným spotřebičem připojeným do zásuvky. **Pokud trouba nefunguje správně, odpojte ji od elektrické zásuvky a znovu ji zapojte.**

- 4 Otevřete dvířka trouby zatáhnutím za rukojeť u dveří. Vložte otočnou podpěru do trouby a nahoru umístěte skleněný otočný talíř.
- 5 Naplňte nádobu pro mikrovlny 300 ml (1/2 pinty) vody. Umístěte ji na skleněný otočný talíř a zavřete dvířka trouby. Pokud máte jakékoliv pochybnosti o tom, jaký typ nádoby je třeba použít, prostudujte si kapitolu Nádoby vhodné pro používání v mikrovlnné troubě.



- 6 Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT** a tlačítko **SPUSTIT/ZADAT** a nastavte čas vaření 30 sekund.



- 7 **DISPLEJ** odpočítá ze 30 sekund.

Když dosáhne hodnoty 0, ozve se **PÍPÁNÍ**. Otevřete dvířka trouby a zkontrolujte teplotu vody.

Pokud vaše trouba funguje, voda by měla být teplá.

Při vyjmutí nádoby buďte opatrní, nádoba může být horká.

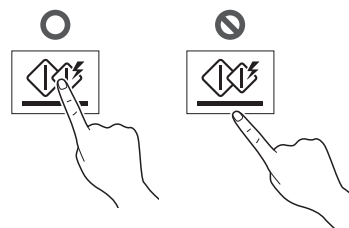
Vaše trouba je nyní instalována



- 8 Obsah kojeneckých lahví a sklenic s dětským jídlem by měl být před konzumací promíchán nebo protřepán a teplota zkontrolována, abyste předešli popálení.

- 9 Rozpoznávání tlačítek může být zpomalen za následujících okolností:

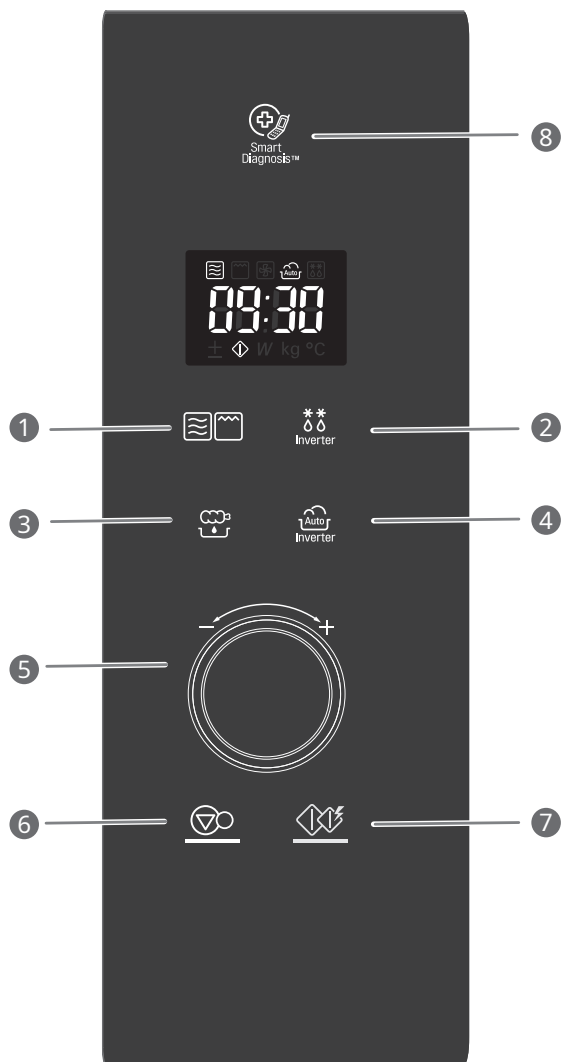
- Je stlačena pouze vnější část tlačítka.
- Tlačítko je stlačeno pomocí nehtu nebo špičkou prstu.



POZNÁMKA

- Nepoužívejte gumové nebo jednorázové rukavice.
 - Při otírání dotykového ovládacího panelu mokřým hadříkem odstraňte po skončení vlhkost z dotykového ovládacího panelu.
- 10 Nastavení doby vaření by mělo být kratší než u běžné mikrovlnné trouby (700 W, 800 W) vzhledem k poměrně vysokému výstupnímu výkonu produktu. Nadměrné ohřívání výrobku může způsobit tvorbu vlhkosti na dveřích.

Ovládací panel



Část	
1	<p>REŽIM VAŘENÍ Viz strana 12 „Časované vaření“ Viz strana 13 „Grilování“ Viz strana 13 „Kombinované grilování a vaření“</p>
2	<p>MĚNIČ ROZMRÁZOVÁNÍ Viz strana 26 „Měnič rozmrazování“</p>
3	<p>ZDRAVÉ SMAŽENÍ Viz strana 23 „Zdravé smažení“</p>
4	<p>MĚNIČ VAŘENÍ Měnič Vaření vám umožní uvařit většinu vašeho oblíbeného jídla výběrem typu potravin a hmotnosti pokrmu. Viz strana 14 „Pečení“ Viz strana 16 „Oblíbená nabídka“ Viz strana 19 „Změkčit a rozpustit“ Viz strana 20 „Rozmrazit a vařit“ Viz strana 22 „Jogurt“ Viz strana 23 „Udržet teplé“</p>
5	<p>STUPNICE (VÍCE / MÉNĚ)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zvolte nabídku vaření. • Nastavte dobu vaření a hmotnost. • Během vaření s funkcí automatického a ručního nastavení můžete kdykoli zvýšit nebo snížit dobu vaření otočením stupnice (kromě režimu rozmrazování).
6	<p>STOP / VYMAZAT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zastavte troubu a vymažte všechny položky kromě času dne.
7	<p>SPUSTIT / ZADAT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chcete-li spustit vaření, které jste si vybrali, stiskněte jedenkrát tlačítko. • Funkce rychlý start vám umožní nastavit 30 sekundové intervaly VYSOKO výkonného vaření pomocí stisknutí tlačítka SPUSTIT/ZADAT.
8	<p>SMART DIAGNOSIS Při instruktaži personálu servisního centra podržte mikrofon telefonu až u této ikony. To vám pomůže diagnostikovat problémy s mikrovlnnou troubou během volání na servisní linku.</p>

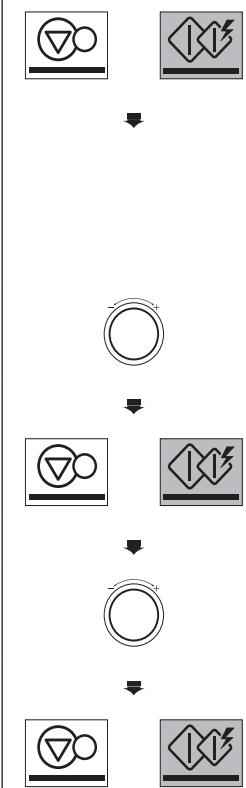
Zobrazit piktogramy

Ikona			
	Při používání mikrovln se zobrazí ikona na displeji.		Pokud můžete nastavit možnost Více/Méně, zobrazí se ikona na displeji.
	Při používání funkce Gril se zobrazí ikona na displeji.		Jakmile můžete nastavit možnost Začátek vaření, zobrazí se ikona na displeji.
	Při používání funkce Gril kombi se zobrazí ikona na displeji.		Pokud můžete nastavit možnost Výstupní výkon, zobrazí se ikona na displeji.
	Při spuštění funkce Měnič Vaření se zobrazí ikona na displeji.		Jakmile můžete nastavit možnost Hmotnost, zobrazí se ikona na displeji.
	Při spuštění funkce Měnič Rozmrazování se zobrazí ikona na displeji.		

Nastavení hodin

Když je trouba poprvé připojena nebo když je po přerušení napájení obnoveno napájení, čísla na displeji se resetují na ,12H'.

Příklad: Pro nastavení 11:11



1. Stiskněte **SPUSTIT/ZADAT** a potvrďte displej s hodinami nastavenými na 12H. (Chcete-li mít displej s hodinami nastavenými na 24H, stačí před provedením dalších kroků otočit **STUPNICI** a vybrat položku „24H“)
2. Otáčejte **STUPNICI**, dokud se na displeji neukáže číslo ,11:‘.
3. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.
4. Chcete-li změnit minuty, otáčejte **STUPNICI**, dokud se na displeji neukáže číslo ,11:11‘.
5. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.

POZNÁMKA

- Chcete-li znovu nastavit hodiny nebo změnit možnosti, musíte odpojit a znovu připojit napájecí kabel.
- Pokud nechcete používat režim hodin, stiskněte po připojení své trouby tlačítko **STOP/VYMAZAT**.

Rychlý start

Funkce **RYCHLÝ START** vám umožní nastavit 30 sekundové intervaly **VYSOKO** výkonného vaření pomocí stisknutí tlačítka **SPUSTIT/ZADAT**.

Příklad: Nastavte 2 minuty vaření na vysoký výkon



1. Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.
2. Zvolte 2 minuty vaření na vysoký výkon.

Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT** čtyřikrát. Trouba bude spuštěna předtím než dokončíte čtvrté stisknutí.

Během vaření s funkcí **RYCHLÉHO STARTU** můžete prodloužovat čas vaření až na 99 minut a 59 sekund opakovaným stisknutím tlačítka **SPUSTIT/ZADAT**.

Více/Méně

Otáčením stupnice lze nastavit program **NAČASOVANÉ VAŘENÍ**, pomocí něhož lze vařit jídlo kratší nebo delší dobu. Každé otočení stupnice zvýší nebo sníží dobu vaření o 10 sekund. Max. možná doba je 99 minut a 59 sekund.

Příklad: Chcete-li nastavit dobu vaření Měníče Vaření (př. pečené kuře) na delší dobu nebo na kratší dobu



1. Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.
2. Mačkejte tlačítko **MĚNIČ VAŘENÍ**, dokud se na displeji neukáže číslo ,1‘.
3. Otáčejte **STUPNICI**, dokud se na displeji neukáže číslo ,1-3‘.
4. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.
5. Otáčejte **STUPNICI**, dokud displej neukáže hodnotu ,1.0 kg‘.
6. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.
7. Otáčejte **STUPNICI**. Doba vaření se zvýší nebo sníží o 10 sekund.

Úspora energie

Prostředky pro úsporu energie uspoří energii vypnutím displeje. Tato funkce je v provozu pouze tehdy, je-li mikrovlnná trouba v pohotovostním režimu a displej bude vypnut.

POZNÁMKA

- Při používání režimu hodin zůstane displej zapnutý.

ZPŮSOB POUŽITÍ

Časované vaření (Ruční vaření)

Tato funkce vám umožňuje vařit jídlo v požadovaném čase. Je k dispozici 5 stupňů výkonu. Níže uvedený příklad ukazuje, jak nastavit výkon 800 W na požadovaný čas.

Příklad: Vaření jídla na Výkon 800 W po dobu 5 minut a 30 sekund

1. Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.
2. Mačkejte tlačítko **REŽIM VAŘENÍ**, dokud se na displeji neukáže nápis ,1000 W'. (To znamená, že trouba je nastavena na 1000 W, pokud nebude vybráno jiné nastavení výkonu.)
3. Otáčejte **STUPNICI**, dokud displej neukáže hodnotu ,800 W'.
4. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.
5. Otáčejte **STUPNICI**, dokud displej neukáže číslo ,5:30'.
6. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.

Jakmile bude vaření hotové, ozve se pípnutí. V okně displeje bude zobrazeno slovo **Konec**. Slovo ,Konec' zůstane na displeji a každou minutu se ozve pípnutí, dokud se dvířka neotevrou nebo dokud nestisknete jakékoli tlačítko.

POZNÁMKA

- Pokud nevyberete úroveň výkonu, trouba bude pracovat při stupni výkonu **VYSOKÝ**. Chcete-li nastavit vaření na **VYSOKÝ VÝKON**, přeskočte krok 3 výše.

Úrovně výkonu mikrovlnné trouby

Vaše mikrovlnná trouba je vybavena pěti úrovněmi výkonu, které vám poskytnou maximální flexibilitu a kontrolu nad vařením. Příložená tabulka vám poskytne představu o tom, které potraviny jsou připravovány při každé z různých úrovní výkonu.

- Příložený graf zobrazuje nastavení úrovní výkonu pro vaši troubu.

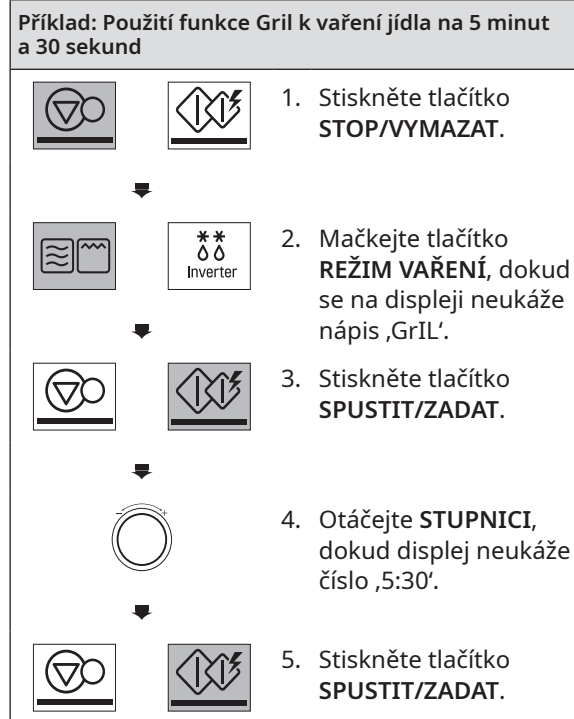
Graf úrovně výkonu mikrovlnné trouby

Úroveň Výkon	Využití
Vysoká 1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Vařící voda. • Hnědnutí mletého hovězího masa. • Výroba sladkosti. • Vaření kousků drůbeže, ryby a zelenina. • Vaření jemných plátků masa.
800 W	<ul style="list-style-type: none"> • Ohřev rýže, těstovin a zeleniny. • Rychlý ohřev připravovaných potravin. • Ohřev sendvičů.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Vaření vaječných, mléčných a pokrmů obsahujících sýr. • Pečení koláčů a chleba. • Rozpouštění čokolády. • Pečení telecího. • Pečení celé ryby. • Vaření pudinku a krémového pudinku.
400 W	<ul style="list-style-type: none"> • Rozmrazování masa, drůbeže a mořských plodů. • Vaření silnějších plátků masa. • Pečení vepřových kotlet a pečeně.
200 W	<ul style="list-style-type: none"> • Jemné ohřátí ovoce. • Změkčení másla. • Udržování kastrolů a hlavních chodů teplých. • Měkčení másla a krémového sýra.

Grilování

Tato funkce vám umožní rychlé zhnědnutí a vytvoření křupavé krusty na vašem jídle. Není třeba přehřívát.

Při odstraňování jídla a příslušenství po vaření vždy používejte rukavice, neboť trouba a příslušenství budou velmi horké.



! UPOZORNĚNÍ

- Při odstraňování jídla a příslušenství po vaření vždy používejte rukavice do trouby, neboť trouba a příslušenství budou velmi horké.

POZNÁMKA

- Tato funkce vám umožní rychlé zhnědnutí a vytvoření křupavé krusty na vašem jídle.
- K dosažení nejlepšího výsledku použijte následující příslušenství.



Nosič

Kombinované grilování a vaření

Vaše trouba má funkci kombinovaného vaření, která vám umožní vařit jídlo pomocí ohříváče a mikrovlny.

Příklad: Naprogramujte mikrovlnnou troubu na výkon mikrovln 300 W a funkci kombi na dobu vaření 25 minut



POZNÁMKA

- Vaše trouba má funkci kombinovaného vaření, která vám umožní vařit jídlo pomocí **Ohříváče** a **Mikrovlny**. To obecně znamená, že vaření vašeho jídla trvá méně času.
- Můžete nastavit tři druhy úrovně výkonu mikrovlnné trouby (Co-1: 200 W, Co-2: 300 W, Co-3: 400 W) pro režim gril kombi.
- Tato funkce vám umožní rychlé zhnědnutí a vytvoření křupavé krusty na vašem jídle.
- K dosažení nejlepšího výsledku použijte následující příslušenství.

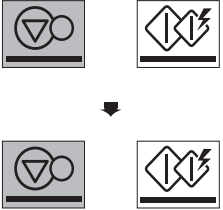


Nosič

Dětská pojistka

Tento prvek je jedinečným bezpečnostním prvkem, který zabraňuje nechtěnému spuštění trouby. Jakmile je nastavena funkce DĚTSKÁ POJISTKA, nelze provést žádné vaření.

Příklad: Nastavení DĚTSKÉ POJISTKY

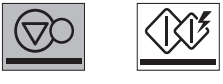


1. Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.
2. Stiskněte a podržte tlačítko **STOP/VYMAZAT** dokud se na displeji neobjeví slovo „Loc“ a neozve se pípnutí.

Je-li již nastaven denní čas, na displeji se po 1 sekundě zobrazí denní čas.

Pokud již byla nastavena DĚTSKÁ POJISTKA a vy jste se dotkli dalšího tlačítka, objeví se na displeji slovo Loc. DĚTSKOU POJISTKU můžete zrušit podle postupu níže.

Příklad: Zrušení DĚTSKÉ POJISTKY



Stiskněte a podržte tlačítko **STOP/VYMAZAT** dokud z displeje nezmizí slovo „Loc“.

Poté, co byla DĚTSKÁ POJISTKA vypnuta, bude fungovat trouba normálně.

Pečení

Nabídka vaší trouby byla předprogramována na automatické pečení pokrmů. Řekněte troubě, co chcete a kolik máte položek. Poté nechte na své svou mikrovlnné troubě pečení vašeho výběru.

Příklad: Pečení 0,3 kg pečené zeleniny



1. Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.
2. Mačkejte tlačítko **MĚNIČ VAŘENÍ**, dokud se na displeji neukáže číslo „1“.
3. Otáčejte **STUPNICI**, dokud se na displeji neukáže číslo „1-6“.
4. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.
5. Otáčejte **STUPNICI**, dokud displej neukáže hodnotu „0,3 kg“.
6. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.

Pokyny k nabídce pečení

Kód	1-1	Nabídka	Brambory v županu
Hmotnostní limit	0,2 – 1,0 kg (180 – 220 g / každá)	Počáteční teplota	Prostor
Pokyny	1. Omyjte brambory a osušte je papírovou utěrkou. 2. Každou bramboru propíchněte 8 krát vidličkou. 3. Umístěte jídlo na nosič. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. 4. Po vaření nechte 3 minuty odstát.		
Kuchyňská potřeba	Nosič		

Kód	1-2	Nabídka	Hovězí pečeně
Hmotnostní limit	0,5 – 1,5 kg	Počáteční teplota	Chlazené
Pokyny	1. Potřete podle potřeby hovězí maso štětcem s rozpuštěným máslem nebo olejem a kořením. 2. Umístěte jídlo na skleněný talíř. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. 3. Při ZAPÍPÁNÍ vymačkejte štávu a okamžitě pokrm obraťte. A poté stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT a pokračujte ve vaření. 4. Po vaření nechte pokrm ustát přikrytý fólií po dobu 10 minut.		
Kuchyňská potřeba	Teplovzdušný skleněný talíř		

Kód	1-3	Nabídka	Pečené kuře
Hmotnostní limit	0,8 – 1,8 kg	Počáteční teplota	Chlazené
Pokyny	1. Potřete podle potřeby celé kuře štětcem s rozpuštěným máslem nebo olejem a kořením. 2. Umístěte jídlo na skleněný talíř. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. 3. Při ZAPÍPÁNÍ vymačkejte štávu a okamžitě pokrm obraťte. A poté stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT a pokračujte ve vaření. 4. Po vaření nechte pokrm ustát přikrytý fólií po dobu 10 minut.		
Kuchyňská potřeba	Teplovzdušný skleněný talíř		

Kód	1-4	Nabídka	Pečené jehněčí
Hmotnostní limit	0,5 – 1,5 kg	Počáteční teplota	Chlazené
Pokyny	1. Potřete podle potřeby jehněčí maso štětcem s rozpuštěným máslem nebo olejem a kořením. 2. Umístěte jídlo na skleněný talíř. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. 3. Při ZAPÍPÁNÍ vymačkejte štávu a okamžitě pokrm obraťte. A poté stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT a pokračujte ve vaření. 4. Po vaření nechte pokrm ustát přikrytý fólií po dobu 10 minut.		
Kuchyňská potřeba	Teplovzdušný skleněný talíř		

Kód	1-5	Nabídka	Pečené vepřové
Hmotnostní limit	0,5 – 1,5 kg	Počáteční teplota	Chlazené
Pokyny	1. Potřete podle potřeby vepřové maso štětcem s rozpuštěným máslem nebo olejem a kořením. 2. Umístěte jídlo na skleněný talíř. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. 3. Při ZAPÍPÁNÍ vymačkejte štávu a okamžitě pokrm obraťte. A poté stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT a pokračujte ve vaření. 4. Po vaření nechte pokrm ustát přikrytý fólií po dobu 10 minut.		
Kuchyňská potřeba	Teplovzdušný skleněný talíř		

Kód	1-6	Nabídka	Pečená zelenina
Hmotnostní limit	0,2 – 0,3 kg	Počáteční teplota	Prostor
Pokyny	Složení Nakrájejte na tloušťku 1 - 2 cm (lilek), nakrájejte na tloušťku 1 - 2 cm (cukety), nakrájejte na klínky (cibule), nakrájejte na poloviny a vyloupejte semena (sladké papriky), celá cherry rajčata, nakrájejte na polovinu (houby) 1. Potřete podle potřeby zeleninu štětcem s rozpuštěným máslem nebo olejem a kořením. 2. Umístěte jídlo na skleněný talíř na nosič. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. 3. Při ZAPÍPÁNÍ vymačkejte štávu a okamžitě pokrm obraťte. A poté stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT a pokračujte ve vaření.		
Kuchyňská potřeba	Teplovzdušný skleněný talíř na nosiči		

POZNÁMKA

- Při pečení používejte nosič na pečení, pokud jej máte.

Oblíbená nabídka

Nabídka vaší trouby byla předprogramována tak, aby automaticky vařila jídlo. Řekněte troubě, co chcete a kolik máte položek. Poté nechte svou mikrovlnnou troubu, aby vám uvařila váš výběr.

Příklad: Vaření 0,3 kg Rýže/Těstovin



1. Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.
2. Mačkejte tlačítko **MĚ-NIČ VAŘENÍ**, dokud se na displeji neukáže číslo ,2'.
3. Otáčejte **STUPNICI**, dokud se na displeji neukáže číslo ,2-6'.

4. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.
5. Otáčejte **STUPNICI**, dokud displej neukáže hodnotu ,0.3 kg'.
6. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.

Pokyny k oblíbené nabídce

Kód	2-1	Nabídka	Kuřecí stehna se švestkami
Hmotnostní limit	1,2 kg	Počáteční teplota	Prostor
Pokyny	<p>Složení 1 cibule nakrájená na plátky, 1 mrkev nakrájená na plátky, 500 g kuřecích stehýnek, 15 rozpůlených a vypeckovaných švestek, 1 šálek kuřecího vývaru, sůl a pepř na ochucení</p> <p>1. Přidejte všechno složení do hluboké a velké mísy a dobře je promíchejte. Překryjte plastovým víkem a ponechte průchod vzduchu. 2. Umístěte jídlo do trouby. Zvolte nabídku a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. Během vaření alespoň dvakrát promíchejte.</p>		
Kuchyňská potřeba	Mísa vhodná pro vaření v mikrovlnné troubě		

Kód	2-2	Nabídka	Polévka Julienne v bulce
Hmotnostní limit	0,8 kg	Počáteční teplota	Prostor
Pokyny	<p>Složení 4 – 5 bulky, strouhaný sýr 50 g</p> <p>1. Odřízněte vršky bulek a odstraňte střídku a dejte zároveň pozor, abyste nepropíchlí krustu. 2. Naplňte každou bulku náplní a umístěte naplněné bulky na skleněný talíř. 3. Přidejte na vršek každé bulky sýr. 4. Umístěte jídlo na nosič. Zvolte nabídku a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT.</p> <p>※ Náplň 2 polévkové lžíce másla, 200 g nasekaných kuřecích prsou, 100 g nasekaných žampionů, 1 nasekaná cibule, 1 šálek smetany, sůl a pepř na dochucení</p> <p>1. Usmažte kuřecí prsa, žampiony a cibuli na másle na pánvi. 2. Přidejte smetanu a povařte při nízké teplotě dokud smetana nezhoustne. Ochoťte solí a pepřem.</p>		
Kuchyňská potřeba	Tepluvzdorný skleněný talíř na nosiči		

Kód	2-3	Nabídka	Vepřový filet na slanině s lilkem
Hmotnostní limit	1,2 kg	Počáteční teplota	Prostor
Pokyny	<p>Složení 400 g vepřových filet, 8 plátků slaniny, 1/2 lilku, 2 polévkové lžíce olivového oleje, Sůl a pepř na dochucení</p> <p>1. Nakrájejte vepřové filety na 8 kousků (kolem 50 g), přidejte sůl a pepř. 2. Obalte vepřové filety slaninou. 3. Nakrájejte lilek na plátky a přidejte olivový olej. 4. Položte zabalené vepřové filety a lilek nakrájený na plátky na skleněný talíř. 5. Umístěte jídlo na nosič. Zvolte nabídku a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT.</p>		
Kuchyňská potřeba	Tepluvzdorný skleněný talíř na nosiči		

Kód	2-4	Nabídka	Zapečené brambory
Hmotnostní limit	1,5 kg	Počáteční teplota	Prostor
Pokyny	<p>Složení 1 kg brambor, 1 stroužek česneku, 20 g másla, 300 g smetany, strouhaný sýr 100 g, sůl a pepř na dochucení (muškátový oříšek)</p> <p>1. Oloupejte a umyjte brambory a poté je nakrájejte na 5 mm plátky. Pomažte vnitřek talíře česnekovým stroužkem a máslem. 2. Položte polovinu brambor na pečící talíř a okořeňte je. Naplňte zbývajících brambory a okořeňte, poté polijte smetanou a navrch posypte sýrem. 3. Umístěte pečící talíř do trouby. Zvolte nabídku a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT.</p>		
Kuchyňská potřeba	pečící talíř s rozměry 20 x 20 cm		

Kód	2-5	Nabídka	Ratatouille
Hmotnostní limit	1,5 kg	Počáteční teplota	Prostor
Pokyny	<p>Složení Nakrájejte na kousky (1 cibuli), nakrájejte na kousky (1 lilek), nakrájejte na kousky (1 cuketu), nakrájejte na kousky (1 barevnou sladkou papriku), 3 sekaná rajčata, 1 polévkovou lžičku rajčatové pasty, 2 drcené česnekové stroužky, 1 polévková lžíce sekaných čerstvých bylinek, 2 polévkové lžíce octa, 1 čajová lžička cukru, sůl a pepř na dochucení</p> <p>1. Přidejte všechno složení do hluboké a velké mísy a dobře je promíchejte. Překryjte plastovým víkem a ponechte průchod vzduchu. 2. Umístěte jídlo do trouby. Zvolte nabídku a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. Během vaření alespoň dvakrát promíchejte.</p>		
Kuchyňská potřeba	Mísa vhodná pro vaření v mikrovlnné troubě		

18 ZPŮSOB POUŽITÍ

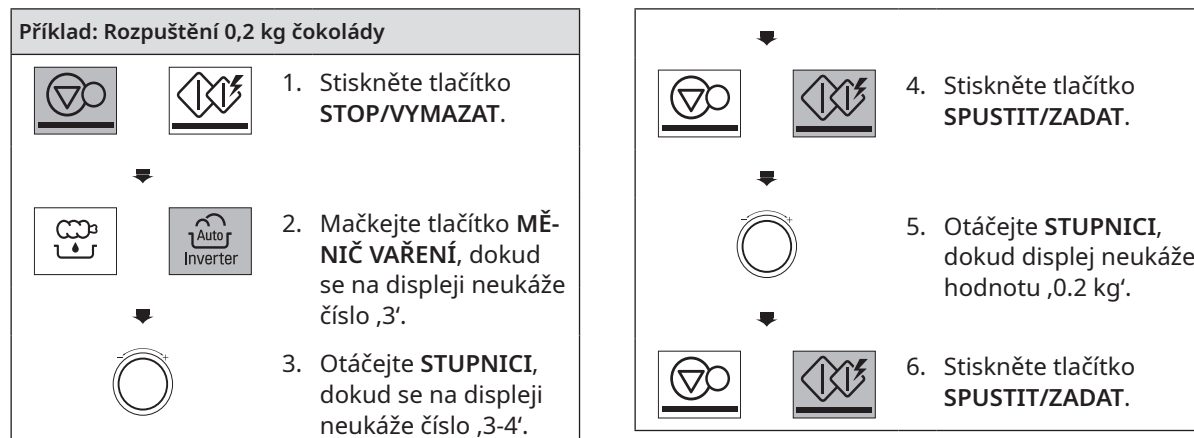
Kód	2-6	Nabídka	Rýže/Těstoviny																																
Hmotnostní limit	0,1 – 0,3 kg	Počáteční teplota	Prostor																																
Pokyny	<p>Složení pro pokrm rýže</p> <table border="1"> <tr> <td>Rýže</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Máslo, rozpuštěné</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Cibule, nakrájená</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Kuřecí vývar nebo voda</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Sůl</td> <td colspan="3">Ochutnat</td> </tr> </table> <p>1. Přidejte rýži, rozpuštěné máslo a cibuli do hluboké velké mísy (3 l) a dobře je promíchejte. Vlijte vařící kuřecí vývar nebo vodu a přidejte sůl. Překryjte plastovým víkem a ponechte průchod vzduchu.</p> <p>2. Umístěte jídlo do trouby. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT.</p> <p>3. Po uvaření zamíchejte a nechte stát přikryté podle potřeby 5 – 10 minut.</p> <p>Složení pro těstoviny</p> <table border="1"> <tr> <td>Těstoviny</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Voda</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1 000 ml</td> </tr> <tr> <td>Sůl</td> <td colspan="3">Ochutnat</td> </tr> </table> <p>1. Dejte těstoviny a vařící vodu se solí do hluboké velké mísy (3 l). Překryjte plastovým víkem a ponechte průchod vzduchu.</p> <p>2. Umístěte jídlo do trouby. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT.</p> <p>3. Po uvaření propláchněte těstoviny studenou vodou.</p>			Rýže	100 g	200 g	300 g	Máslo, rozpuštěné	30 g	40 g	50 g	Cibule, nakrájená	50 g	75 g	100 g	Kuřecí vývar nebo voda	250 ml	500 ml	750 ml	Sůl	Ochutnat			Těstoviny	100 g	200 g	300 g	Voda	400 ml	800 ml	1 000 ml	Sůl	Ochutnat		
Rýže	100 g	200 g	300 g																																
Máslo, rozpuštěné	30 g	40 g	50 g																																
Cibule, nakrájená	50 g	75 g	100 g																																
Kuřecí vývar nebo voda	250 ml	500 ml	750 ml																																
Sůl	Ochutnat																																		
Těstoviny	100 g	200 g	300 g																																
Voda	400 ml	800 ml	1 000 ml																																
Sůl	Ochutnat																																		
Kuchyňská potřeba	Mísa vhodná pro vaření v mikrovlnné troubě																																		

Kód	2-7	Nabídka	Plněná rajčata
Hmotnostní limit	1,0 kg	Počáteční teplota	Prostor
Pokyny	<p>Složení</p> <p>4 střední rajčata, sůl a pepř na dochucení, 300 g mletého hovězího masa, ½ šálku strouhanky, 2 drcené česnekové stroužky, 1 polévková lžice dijonské hořčice, 1 polévková lžice sušených zelených bylinek, sýr parmezán 1 polévková lžice</p> <p>1. Odřízněte vršky rajčat a vytvořte kloboučky a odstraňte semínka, přičemž dávejte pozor, abyste nepropíchlí dužninu nebo slupku. Potom posypejte každé rajče solí a pepřem.</p> <p>2. Přidejte zbytek složení do mísy a dobře promíchejte.</p> <p>3. Naplňte rajčata směsí hovězího masa a znovu nasadte kloboučky.</p> <p>4. Umístěte plněná rajčata na skleněný talíř a překryjte plastovou fólií.</p> <p>5. Umístěte jídlo do trouby. Zvolte nabídku a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT.</p>		
Kuchyňská potřeba	Talíř odolný vůči mikrovlnám		

Kód	2-8	Nabídka	Plněné cukety
Hmotnostní limit	1,2 kg	Počáteční teplota	Prostor
Pokyny	<p>Složení</p> <p>4 kulaté cukety (200 g/každá), 500 g mletého hovězího masa, 2 polévkové lžice olivového oleje, sůl a pepř na dochucení</p> <p>1. Odřízněte vršky cuket a vytvořte kloboučky a odstraňte semínka, přičemž dávejte pozor, abyste nepropíchlí dužninu nebo slupku. Potom posypejte každou cuketu solí a pepřem.</p> <p>2. Naplňte cukety mletým hovězím masem a znovu nasadte kloboučky.</p> <p>3. Umístěte jídlo na skleněný talíř a pokapte olivovým olejem. Zvolte nabídku a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT.</p>		
Kuchyňská potřeba	Talíř odolný vůči mikrovlnám		

Změkčit a rozpustit

Trouba používá nízký výkon pro funkci změkčit a rozpustit potraviny, viz následující tabulka.



Pokyny k nabídce změkčení a rozpuštění

Kód	3-1	Nabídka	Změkčit krémový sýr
Hmotnostní limit	0,1 – 0,3 kg	Počáteční teplota	Chlazené
Pokyny	1. Rozbalte a umístěte na talíř. 2. Umístěte jídlo do trouby. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. 3. Krémový sýr bude mít pokojovou teplotu a bude připraven k použití v receptu.		
Kuchyňská potřeba	Talíř odolný vůči mikrovlnám		

Kód	3-2	Nabídka	Změkčit zmrzlinu
Hmotnostní limit	2/4 šálku	Počáteční teplota	Zmrzeno
Pokyny	1. Odstraňte víčko a překryjte. 2. Umístěte jídlo do trouby. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. 3. Zmrzlina bude dostatečně měkká, aby usnadnila vytváření kopečků.		
Kuchyňská potřeba	-		

Kód	3-3	Nabídka	Rozpustit máslo
Hmotnostní limit	1 – 3 každá (100 – 150 g/ každá)	Počáteční teplota	Chlazené
Pokyny	1. Umístěte potravinu do mísy. 2. Umístěte jídlo do trouby. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. 3. Po vaření zamíchejte a dokončete rozpouštění.		
Kuchyňská potřeba	Mísa vhodná pro vaření v mikrovlnné troubě		

Kód	3-4	Nabídka	Rozpustit čokoládu
Hmotnostní limit	0,1 – 0,3 kg	Počáteční teplota	Prostor
Pokyny	1. Mohou být použity čokoládové lupínky nebo čtverečky čokolády na vaření. 2. Rozbalte a umístěte potravinu do mísy. 3. Umístěte jídlo do trouby. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. 4. Po vaření zamíchejte a dokončete rozpouštění.		
Kuchyňská potřeba	Mísa vhodná pro vaření v mikrovlnné troubě		

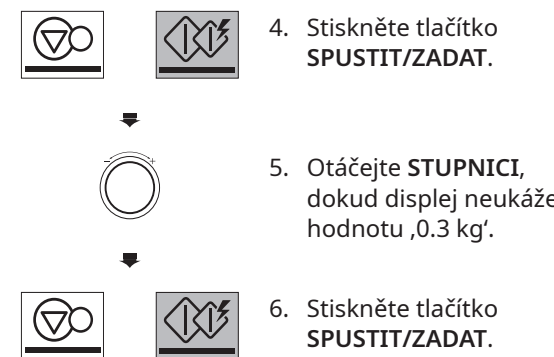
Rozmrazit a vařit

Nabídka vaší trouby byla předprogramována tak, aby automaticky vařila jídlo. Řekněte troubě, co chcete a kolik máte položek. Poté nechte svou mikrovlnnou troubu, aby vám uvařila váš výběr.

Příklad: Uvaření 0,3 kg kuřecích nuget



1. Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.
2. Mačkejte tlačítko **MĚNIČ VAŘENÍ**, dokud se na displeji neukáže číslo ,4'.
3. Otáčejte **STUPNICI**, dokud se na displeji neukáže číslo ,4-3'.



4. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.
5. Otáčejte **STUPNICI**, dokud displej neukáže hodnotu ,0,3 kg'.
6. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.

Pokyny k nabídce rozmrazit a vařit

Kód	4-1	Nabídka	Bageta/Croissant
Hmotnostní limit	0,1 – 0,3 kg	Počáteční teplota	Zmrazeno
Pokyny	1. Vyjměte mraženou bagetu/croissant z obalu. 2. Umístěte jídlo na skleněný talíř. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT.		
Kuchyňská potřeba	Teplovzdorný skleněný talíř		

Kód	4-2	Nabídka	Sýrové tyčinky
Hmotnostní limit	0,2 – 0,4 kg	Počáteční teplota	Zmrazeno
Pokyny	1. Vyjměte sýrové tyčinky ze všech obalů. 2. Umístěte jídlo na nosič. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. 3. Při ZAPÍPÁNÍ okamžitě pokrm obraťte. A poté stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT a pokračujte ve vaření.		
Kuchyňská potřeba	Nosič		

Kód	4-3	Nabídka	Kuřecí nugety
Hmotnostní limit	0,2 – 0,3 kg	Počáteční teplota	Zmrazeno
Pokyny	1. Vyjměte kuřecí nugety ze všech obalů. 2. Umístěte jídlo na nosič. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. 3. Při ZAPÍPÁNÍ okamžitě pokrm obraťte. A poté stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT a pokračujte ve vaření.		
Kuchyňská potřeba	Nosič		

Kód	4-4	Nabídka	Mražené Lasagne
Hmotnostní limit	0,3 kg	Počáteční teplota	Zmrazeno
Pokyny	1. Vyjměte lasagne z obalů v krabici a odstraňte kryt. 2. Umístěte jídlo do trouby. Zvolte nabídku a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT.		
Kuchyňská potřeba	-		

Kód	4-5	Nabídka	Mražená pizza (tlustá)
Hmotnostní limit	0,5 kg	Počáteční teplota	Zmrazeno
Pokyny	1. Vyjměte pizzu s tlustým korpusem ze všech obalů. 2. Umístěte jídlo na nosič. Zvolte nabídku a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT.		
Kuchyňská potřeba	Nosič		

Kód	4-6	Nabídka	Mražená pizza (tenká)
Hmotnostní limit	0,2 – 0,4 kg	Počáteční teplota	Zmrazeno
Pokyny	1. Vyjměte pizzu s tenkým korpusem ze všech obalů. 2. Umístěte jídlo na nosič. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT.		
Kuchyňská potřeba	Nosič		

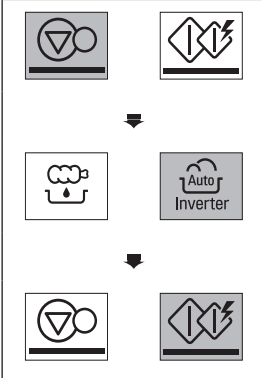
Kód	4-7	Nabídka	Filety z lososa
Hmotnostní limit	0,2 – 0,6 kg (180 – 220 g, 2,5 cm tloušťka/každou filetu)	Počáteční teplota	Zmrazeno
Pokyny	1. Potřete podle potřeby mraženého lososa štětcem s rozpuštěným máslem nebo olejem a kořením. 2. Umístěte potravinu na nosič na odkapávací talíř. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. 3. Při ZAPÍPÁNÍ okamžitě pokrm obraťte. A poté stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT a pokračujte ve vaření.		
Kuchyňská potřeba	Nosič na odkapávacím talíři		

Kód	4-8	Nabídka	Krevety
Hmotnostní limit	0,2 – 0,4 kg	Počáteční teplota	Zmrazeno
Pokyny	1. Potřete podle potřeby mražené krevety štětcem s rozpuštěným máslem nebo olejem a kořením. 2. Umístěte potravinu na nosič na odkapávací talíř. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. 3. Při ZAPÍPÁNÍ okamžitě pokrm obraťte. A poté stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT a pokračujte ve vaření.		
Kuchyňská potřeba	Nosič na odkapávacím talíři		

Jogurt

Tato funkce umožňuje vaření jogurtu stisknutím tlačítka MĚNIČ VAŘENÍ.

Příklad: Vaření 0,6 kg jogurtu



1. Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.
2. Mačkejte tlačítko **MĚNIČ VAŘENÍ**, dokud se na displeji neukáže číslo ,5'.
3. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**, na displeji se ukáže nápis '5h00'.

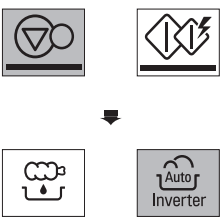
Pokyny k nabídce jogurt

Kód	5	Nabídka	Jogurt												
Hmotnostní limit	0,6 kg	Počáteční teplota	Vlažný												
Pokyny	<p>Složení 500 ml pasterovaného plnotučného mléka, 100 g přírodního čistého jogurtu</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Důkladně umyjte misku odolnou proti mikrovlnám horkou vodou. 2. Do misky nalijte 500 ml mléka. 3. Zahřejte asi 1 minutu 30 sekund - 2 minuty 30 sekund při vysokém výkonu mikrovln až do teploty 40 - 50 °C. 4. Do misky přidejte 100 ml jogurtu a dobře promíchejte. 5. Zakryjte plastovým obalem nebo víkem a vložte jídlo do trouby. Zvolte nabídku a stiskněte tlačítko SPUSTIT/ZADAT. 6. Po zavaření nechte stát v chladničce asi 5 hodin. 7. Hezky jej ochutťe džemem, cukrem nebo ovocem. <p>Poznámka:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Měli byste použít tyto typy mléka a jogurtu: <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Používat</th> <th colspan="2">Nepoužívat</th> </tr> <tr> <th>Mléko</th> <th>Jogurt</th> <th>Mléko</th> <th>Jogurt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Pasterované plnotučné mléko</td> <td>Přírodní jogurt bez příchuti</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • 2%, 1% nebo odtučněné mléko • Mléko s vysokým obsahem vápníku • Sójové mléko • Zbylé mléko • Prošlé mléko </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Zbylý jogurt • Prošlý jogurt </td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> • Důkladně umyjte veškeré nádoby horkou vodou a vysušte ho před tím, než zavaříte jogurt. • Dbejte na to, aby bylo mléko před zavařením vlažné(40 – 50 °C). • Během zavařování jogurt neprotřepávejte a nemíchejte, protože to ovlivní pevnost jogurtu. • Je-li množství složek vyšší než doporučené, zvyšte dobu zavaření. 			Používat		Nepoužívat		Mléko	Jogurt	Mléko	Jogurt	• Pasterované plnotučné mléko	Přírodní jogurt bez příchuti	<ul style="list-style-type: none"> • 2%, 1% nebo odtučněné mléko • Mléko s vysokým obsahem vápníku • Sójové mléko • Zbylé mléko • Prošlé mléko 	<ul style="list-style-type: none"> • Zbylý jogurt • Prošlý jogurt
Používat		Nepoužívat													
Mléko	Jogurt	Mléko	Jogurt												
• Pasterované plnotučné mléko	Přírodní jogurt bez příchuti	<ul style="list-style-type: none"> • 2%, 1% nebo odtučněné mléko • Mléko s vysokým obsahem vápníku • Sójové mléko • Zbylé mléko • Prošlé mléko 	<ul style="list-style-type: none"> • Zbylý jogurt • Prošlý jogurt 												
Kuchyňská potřeba	Mísa vhodná pro vaření v mikrovlnné troubě														


Udržet teplé

Funkce Udržet teplé udrží horké, vařené jídlo při teplotě k servírování. Vždy začněte s horkým jídlem. Používejte nádobí vhodné pro používání v mikrovlnné troubě.

Příklad: Ruční funkce Udržet teplé
Ohřev jídla při vysokém stupni na 90 minut.



1. Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.
2. Mačkejte tlačítko **MĚNIČ VAŘENÍ**, dokud se na displeji neukáže číslo ,6'.



3. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**, na displeji se ukáže nápis '1h30'.

POZNÁMKA

- Křupavé potraviny (pečivo, koláče, pirohy atd.) by měly být během funkce Udržet teplé odkryté.
- Vlhké potraviny by měly být překryty plastickou fólií nebo víčkem odolným proti mikrovlnám.
- Množství jídla připraveného pomocí funkce Udržet teplé je vhodné pro 1-3 porce.

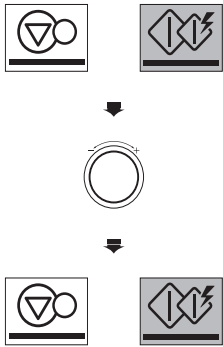
Zdravé smažení

Nabídka vaší trouby byla předprogramována tak, aby automaticky vařila jídlo. Řekněte troubě, co chcete a kolik máte položek. Poté nechte svou mikrovlnnou troubu, aby vám uvařila váš výběr.

Příklad: Uvaření 0,4 kg kuřecích křídel



1. Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.
2. Mačkejte tlačítko **ZDRAVÁ FRITÉZA**, dokud se na displeji neukáže číslo ,1'.
3. Otáčejte **STUPNICI**, dokud se na displeji neukáže číslo ,2'.



4. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.
5. Otáčejte **STUPNICI**, dokud displej neukáže hodnotu ,0.4 kg'.
6. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.

Pokyny ke zdravé fritéze

Kód	1	Nabídka	Kuřecí řízek
Hmotnostní limit	0,2 – 0,6 kg	Počáteční teplota	Chlazené
Pokyny	<p>Přísady Kuřecí prsa po 150 až 200 g, 1 šálek mouky, 2 vejce, lehce rozšlehaná, 1 šálek jemné strouhanky, sůl a pepř na dochucení</p> <p>1. Kuřecí prsa okořeňte solí a pepřem nebo podle přání, obalte v mouce a potřete rozšlehanými vejci. Obalte jemnou strouhankou a kuřecí řízek potřete olejem.</p> <p>2. Umístěte jídlo na talíř pro křupavé potraviny na nosič. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko start.</p> <p>3. Při ZAPÍPÁNÍ pokrm obraťte, stiskněte tlačítko start a pokračujte ve vaření.</p>		
Kuchyňská potřeba	Talíř pro křupavé potraviny na nosiči		

24 ZPŮSOB POUŽITÍ

Kód	2	Nabídka	Kuřecí křídla
Hmotnostní limit	0,2 – 0,6 kg	Počáteční teplota	Chlazené
Pokyny	1. Potřete štětcem podle potřeby kuřecí křídla rozpuštěným máslem nebo olejem a kořením. 2. Umístěte jídlo na talíř pro křupavé potraviny na nosič. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko start. 3. Při ZAPÍPÁNÍ pokrm obraťte, stiskněte tlačítko start a pokračujte ve vaření.		
Kuchyňská potřeba	Talíř pro křupavé potraviny na nosiči		

Kód	3	Nabídka	Kotletka
Hmotnostní limit	0,2 – 0,4 kg	Počáteční teplota	Chlazené
Pokyny	Přísady 500 g hovězího mletého jehněčího nebo hovězího masa, 500 g malých brambor, uvařených a rozmačkaných, 3 vejce, lehce našlehaná, 2 cibule, jemně nakrájené, 2 lžíce nakrájené petržele, 1 šálek jemné strouhanky, sůl a pepř na dochucení 1. Smíchejte maso, brambory, vejce, cibuli a petržel. Ze směsi masa vytvořte kuličky asi 4–5 cm v průměru. Obalte v jemné strouhance a kuličky vytvarujte do oválů o síle asi 1 cm. Kotlety potřete olejem. 2. Umístěte jídlo na talíř pro křupavé potraviny na nosič. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko start. 3. Při ZAPÍPÁNÍ pokrm obraťte, stiskněte tlačítko start a pokračujte ve vaření.		
Kuchyňská potřeba	Talíř pro křupavé potraviny na nosiči		

Kód	4	Nabídka	Rybí řízek
Hmotnostní limit	0,2 – 0,6 kg	Počáteční teplota	Chlazené
Pokyny	Přísady Rybí filety po 150 až 200 g, 1 šálek mouky, 2 vejce, lehce rozšlehaná, 1 šálek jemné strouhanky, sůl a pepř na dochucení 1. Rybí filety okořeňte solí a pepřem nebo podle přání, obalte v mouce a potřete rozšlehanými vejci. Obalte jemnou strouhankou a obalenou rybu potřete olejem. 2. Umístěte jídlo na talíř pro křupavé potraviny na nosič. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko start. 3. Při ZAPÍPÁNÍ pokrm obraťte, stiskněte tlačítko start a pokračujte ve vaření.		
Kuchyňská potřeba	Talíř pro křupavé potraviny na nosiči		

Kód	5	Nabídka	Hranolky
Hmotnostní limit	0,1 – 0,3 kg	Počáteční teplota	Zmrazeno
Pokyny	Výrobek z mražených brambor rozprostřete na talíř pro křupavé potraviny na rošt. Nejlepších výsledků dosáhnete vařením v jedné vrstvě. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko start.		
Kuchyňská potřeba	Talíř pro křupavé potraviny na nosiči		

Kód	6	Nabídka	Hamburgery
Hmotnostní limit	0,2 – 0,4 kg	Počáteční teplota	Chlazené
Pokyny	1. Vyberte hamburgery o hmotnosti 100 g a síle 1 cm. Hamburgery potřete olejem. 2. Umístěte jídlo na talíř pro křupavé potraviny na nosič. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko start. 3. Při ZAPÍPÁNÍ pokrm obraťte, stiskněte tlačítko start a pokračujte ve vaření.		
Kuchyňská potřeba	Talíř pro křupavé potraviny na nosiči		

Kód	7	Nabídka	Klobásy
Hmotnostní limit	0,2 – 0,6 kg	Počáteční teplota	Chlazené
Pokyny	1. Odstraňte všechny obaly a rozprostřete na povrch. 2. Umístěte jídlo na talíř pro křupavé potraviny na nosič. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko start. 3. Při ZAPÍPÁNÍ pokrm obraťte, stiskněte tlačítko start a pokračujte ve vaření.		
Kuchyňská potřeba	Talíř pro křupavé potraviny na nosiči		

Kód	8	Nabídka	Americké brambory
Hmotnostní limit	0,2 – 0,4 kg	Počáteční teplota	Prostor
Pokyny	1. Omyjte brambory a nakrájejte je na měsíčky. Brambory potřete olejem. 2. Umístěte jídlo na talíř pro křupavé potraviny na nosič. Zvolte nabídku a hmotnost a stiskněte tlačítko start. 3. Při ZAPÍPÁNÍ pokrm obraťte, stiskněte tlačítko start a pokračujte ve vaření.		
Kuchyňská potřeba	Talíř pro křupavé potraviny na nosiči		

Měníč rozmrazování

V troubě jsou přednastaveny čtyři sekvence rozmrazování. Funkce Měníč rozmrazování vám poskytuje nejlepší metodu rozmrazování pro zmražená jídla. Průvodce vaření vám ukáže, jaká rozmrazovací sekvence je doporučena pro potraviny, které rozmrazujete.

Pro větší pohodlí obsahuje Měníč rozmrazování zabudovaný signalizační mechanismus, který vám připomíná, abyste zkontrolovali, otočili, oddělili nebo přeuspořádali potraviny tak, abyste dosáhli těch nejlepších výsledků rozmrazování. K dispozici jsou čtyři různé stupně rozmrazování.

(MASO /DRŮBEŽ / RYBY / CHLEBA)

Příklad: Rozmrazit maso 1,2 kg



1. Stiskněte tlačítko **STOP/VYMAZAT**.
2. Mačkejte tlačítko **MĚNIČ ROZMRAZOVÁNÍ**, dokud se na displeji neukáže nápis „DEF1“.
3. Otáčejte **STUPNICI**, dokud displej neukáže hodnotu „1.2 kg“.
4. Stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT**.

POZNÁMKA

Když zmáčknete tlačítko **SPUSTIT/ZADAT** displej se změní v odečítač času rozmrazování. Trouba zapírá během cyklu **ROZMRAZOVÁNÍ** jednou. Při zapírání otevřete dvířka a vyjměte všechny porce, které byly rozmrazeny a otočte je. Vraťte zmrazené porce do trouby a stiskněte tlačítko **SPUSTIT/ZADAT** a obnovte tak cyklus rozmrazování.

- Odstraňte ryby, měkkýše, maso a drůbež z původního obalového papíru nebo plastového obalu. V opačném případě obal udržuje páru a šťávu blízko jídla, což může způsobit vaření vnějšího povrchu potravin.
- Umístěte potraviny do mělké nádoby nebo na mikrovlnný pečicí nosič, abyste zachytili kapky.
- Potraviny by měly být po vyjmutí z trouby uprostřed stále trochu ledové.
- Doba rozmrazování se liší podle toho, jak pevně je zmrazená potravina.
- Tvar balení ovlivňuje, jak rychle dojde k rozmrazení potravin. Balení s mělkým objemem se

rozmrazí rychleji než hluboký blok.

- Jídlo může být rozmrazeno více či méně v závislosti na tvaru jídla.

Pokyny k nabídce měniče rozmrazování

Kategorie	Potravina k rozmrazení
MASO (DEF1) 0,1 – 4,0 kg	Hovězí Hovězí maso, Kulatý steak, Kostičky na dušení, Hovězí steak, Hovězí pečeně, Žebra na pečení, Pečená kýta, Přední steak, Masová placka do hamburgeru
	Jehněčí Kotlety, rolovaná pečeně
	Vepřové Kotlety, hot dogy, žebírka, žebírka v country stylu. Rolovaná pečeně, klobása
DRŮBEŽ (DEF2) 0,1 – 4,0 kg	Telecí Kotletky (0,5 kg, tloušťka 20 mm) Při zapírání obraťte jídlo. Po rozmrazení nechte 5 – 15 minut odstát.
	Drůbež Celá, naporcovaná, prsa (bez kostí) Cornwallské slepice Celé Krocán Prsa Při zapírání obraťte jídlo. Po rozmrazení nechte 30 – 60 minut odstát.
RYBY (DEF3) 0,1 – 4,0 kg	Ryby Filety, celé steaky Jedlí koryši a měkkýši Krabí maso, humří ocasy, krevety, hřebenatky; při zapírání otočte jídlo. Po rozmrazení nechte 5 – 10 minut odstát.
CHLÉB (DEF4) 0,1 – 0,5 kg	Krájený chléb, bulky, bageta, atd. Oddělte krajíce a umístěte je mezi papírovou utěrku nebo na plochý talíř. Při zapírání obraťte jídlo. Po rozmrazení nechte 1 – 2 minut odstát.

NÁDOBÍ VHODNÉ PRO POUŽÍVÁNÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ

Při používání funkce mikrovln nikdy nepoužívejte kovové nebo kovem ozdobené nádobí

Mikrovlny nemohou proniknout kovem. Odskočí od kovového předmětu v troubě a způsobí vznik oblouku, alarmující jev, který připomíná blesk. Většina tepelně odolného nekovového nádobí na vaření je bezpečná pro použití v troubě. Některé nádobí však mohou obsahovat materiály, které je činí nevyhovujícími pro použití jako mikrovlnné nádobí. Pokud máte nějaké pochybnosti o konkrétním nádobí, existuje jednoduchý způsob, jak zjistit, zda jej lze použít pro funkci mikrovln.

Umístěte při použití funkce mikrovln příslušné nádobí vedle skleněné misky naplněné vodou. Spustte mikrovlnné vaření na výkon VYSOKÝ po dobu 1 minuty. Pokud se voda ohřívá, ale nádoba zůstává chladná na dotek, nádoba je pro vaření pomocí mikrovln. Nicméně pokud voda nezmění teplotu, ale nádoba se zahřívá, mikrovlny jsou absorbovány nádobou a ta proto není vhodná pro použití funkce mikrovln. Pravděpodobně máte nyní v kuchyni spoustu věcí, které lze použít pro vaření pomocí mikrovln jako varné zařízení. Jednoduše si přečtěte následující seznam.

Jídelní talíře

Mnoho druhů jídelního náčiní je vhodných pro použití při vaření pomocí mikrovln. Máte-li pochybnosti, projděte si literaturu od výrobce nebo proveďte test mikrovln. Nezahřívajte jídelní talíře, které mají jakýkoli nátěr nebo dekoraci, jelikož způsobí tvorbu oblouku, pokud nátěr má obsah kovu.

Skleněné nádobí

Skleněné nádobí odolné proti žáru je vhodné k použití při vaření pomocí mikrovln. To by mělo zahrnovat všechny značky nádobí z tvrzeného skla. Nepoužívejte nicméně jemné sklo, jako jsou skleněné pohárky nebo sklenice na víno, protože by se při ohřívání jídla mohly rozbít.

Plastové skladovací nádoby

Ty mohou být použity k umístění potravin, které mají být rychle ohřívány. Nicméně by neměly být používány k umístění potravin, které budou potřebovat značné množství času v troubě, protože horké potraviny budou nakonec deformovat nebo tavit plastové nádoby.

Papír

Papírové talíře a nádoby jsou vhodné a bezpečné pro využití při použití funkce mikrovln za předpokladu, že doba vaření je krátká a potraviny, které se mají vařit, mají nízký obsah tuku a vlhkosti. Papírové ručníky jsou také velmi užitečné pro balení potravin a pro vykládání pečicích táčů, ve kterých jsou pečeny mastné potraviny, jako je slanina. Obecně se vyvarujte barevných výrobků z papíru, protože barva může vytéct. Některé recyklované papírové výrobky mohou obsahovat nečistoty, které by mohly při jejich použití v mikrovlnách.

Plastové sáčky na vaření

Jsou-li vyrobeny speciálně pro vaření, jsou sáčky na vaření bezpečné pro vaření pomocí mikrovln. Avšak vytvořte v sáčku štěrbinu, aby mohla uniknout pára. Nikdy nepoužívejte na vaření za použití funkce mikrovln běžný plastový sáček, protože budou roztaveny a prasknou.

Plastové nádobí pro vaření pomocí mikrovln

K dispozici jsou různé tvary a velikosti mikrovlnného nádobí. Z větší části můžete pravděpodobně použít věci, které již máte po ruce, než investovat do nového kuchyňského vybavení.

Těžká keramika, kamenina a keramika

Nádoby vyrobené z těchto materiálů jsou obvykle vhodné pro použití při využití mikrovlnné funkce, ale je třeba je vyzkoušet.

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Některé položky s vysokým obsahem olova nebo železa nejsou vhodné jako kuchyňské náčiní.
- Je třeba zkontrolovat, zda jsou nádoby vhodné pro vaření pomocí mikrovln.

CHARAKTERISTIKY JÍDLA A MIKROVLNNÉ VAŘENÍ

Dohlédněte na vše

Při vaření vždy hlídejte své jídlo. Vaše mikrovlna je vybavena světlem, které se automaticky rozsvítí, když je trouba v provozu, abyste viděli dovnitř a mohli kontrolovat, jak je na tom vaše jídlo. Pokyny uvedené v receptech ohledně položení pokrmu výše, míchání pokrmu a podobně by měly být považovány za doporučené minimální kroky. Pokud to vypadá, že se jídlo vaří nerovnoměrně, jednoduše proveďte potřebné úpravy, které považujete za vhodné k nápravě problému.

Faktory ovlivňující dobu mikrovlnného vaření

Dobu vaření ovlivňuje mnoho faktorů. Teplota složení použitých v receptu způsobuje velký rozdíl v době vaření. Například pečení dortu vyrobeného z ledového másla, mléka a vajec bude trvat značně déle, než pečení dortu se složením s pokojovou teplotou. Některé recepty, zejména ty na chléb, koláče a krémy doporučují jídlo z trouby vyjmout ještě když není dostatečně propečené.

To není chyba. Když se jídlo nechá stát, obvykle zakryté, bude se dále vařit či péct mimo troubu, protože teplo zachycené uvnitř vnějších částí jídla postupně docestuje směrem dovnitř. Pokud bude potravina ponechána v troubě do té doby, dokud není zcela uvařená nebo propečená, vnější části budou přepečené nebo dokonce spálené. Praxí v odhadu časů vaření a časů pro odležení mimo troubu pro různé potraviny získáte časem.

Hustota jídla

Lehké, porézní potraviny, jako jsou koláče a chleby, se vaří rychleji než těžké, husté potraviny, jako jsou pečeně a kastrolky. Při mikrovlnném zpracování porézních potravin je třeba dbát na to, aby se vnější okraje nestaly suchými a křehkými.

Výška jídla

Horní část vysokých jídel zejména pečení se bude péct rychleji než spodní část. Proto je dobré vysoké jídlo při pečení několikrát otáčet.

Obsah vlhkosti v jídle

Vzhledem k tomu, že teplo vytvářené mikrovlnami způsobuje odpaření vlhkosti, by měly být relativně suché potraviny, jako jsou pečené pečivo a nějaká zelenina, před vařením pokropeny vodou nebo zakryty tak, aby se udržela vlhkost.

Jídlo s obsahem kostí a tuku

Kosti vedou teplo a tuk se vaří mnohem rychleji než maso. Při vaření kostnatých nebo mastných kusů masa je nutno dbát na to, aby se zabránilo vzniku nerovnoměrně uvařeného nebo převařeného masa.

Množství jídla

Množství mikrovln ve vaší troubě zůstává konstantní bez ohledu na to, kolik jídla se vaří. Proto platí, že čím více jídla umístíte do trouby, tím delší bude doba vaření. Nezapomeňte zkrátit dobu vaření o minimálně jednu třetinu, když snížíte množství v receptu na polovinu.

Tvar jídla

Mikrovlny pronikají jen asi do 2 cm vrstvy jídla, vnitřní část hustých potravin se vaří, protože teplo generované zvenčí putuje směrem dovnitř. Pouze vnější okraj jídla je vařený pomocí energie mikrovln; zbytek je vařený vedením tepla. Nejhorší možný tvar pro vaření pomocí mikrovln je silný čtverec. Roh se spálí ještě dlouho předtím než se vůbec ohřeje vnitřek. Při vaření pomocí mikrovln se nejlépe připravují kulaté tenké pokrmy a kruhovitě pokrmy.

Zakrývání

Kryt zachycuje teplo a páru, což způsobuje rychlejší vaření potravin. Použijte víko nebo přilnavou fólii pro vaření pomocí mikrovln se sklopeným rohem, aby nedošlo k rozštěpení.

CHARAKTERISTIKY JÍDLA A MIKROVLNNÉ VAŘENÍ

Hnědnutí

Maso a drůbež, která je pečená patnáct minut nebo déle, lehce hnědne ve vlastním tuku. Potraviny, které jsou vařené po kratší dobu, mohou být potřeny štětcem s omáčkou pro zhnědnutí, jako je worcesterská omáčka, sójová omáčka nebo grilovací omáčka tak, abyste dosáhli chutně vyhlížející barvy. Vzhledem k tomu, že se do jídla přidává poměrně malé množství hnědých omáček, původní chuť receptu se nezmění.

Zakrývání papírem odolným vůči mastnotě

Je to volnější kryt než víko nebo přilnavá fólie, jídlo může lehce vyschnout. Ale jelikož se jedná o volnější kryt než víko nebo přilnavá fólie, umožňuje jídlu lehce vyschnout.

Uspořádání a rozestup

Jednotlivé potraviny, jako jsou pečené brambory, malé koláče a předkrmy, se zahřívají rovnoměrněji, pokud se umístí do trouby v rovnoměrném odstupu, nejlépe do kruhového vzoru. Nikdy nepokládejte pokrmy jeden na druhý.

Míchání

Míchání je jednou z nejdůležitějších ze všech technik u vaření pomocí mikrovln. U běžného vaření se potraviny míchají za účelem smíchání. Jídla připravovaná pomocí mikrovln jsou však míchána proto, aby došlo k rozšíření a přerozdělení tepla. Vždy míchejte směrem zvenčí do středu, protože vnější část jídla se zahřívá jako první.

Obracení

Velké vysoké pokrmy jako pečeně a celá kuřata by měla být obrácena, aby byla vrchní a spodní část pokrmu upečena rovnoměrně. Je také dobré obracet naporcované kuře a kotlety.

Umístění silnějších porcí směrem ven

Vzhledem k tomu, že mikrovlny jsou přitahovány k vnější části potravin, má smysl umístit tlustší maso, drůbeže a ryby na vnější okraj pečicího talíře. Tímto způsobem budou silnější části přijímat nejvíce mikrovlnné energie a jídlo se bude vařit rovnoměrně.

Pokrývání

Přes rohy nebo okraje čtvercových nebo obdélníkových jídel mohou být umístěny proužky hliníkové fólie (které blokují mikrovlny), abyste zabránili přepečení těchto částí. Nikdy nepoužívejte příliš mnoho fólie a ujistěte se, zda je fólie připevněna k misce, neboť může způsobit vznik, oblouku v troubě, zejména pokud fólie prochází během otáčení příliš blízko ke stěnám trouby.

Zvedání

Silné nebo husté pokrmy mohou být zvednuty do výšky tak, aby mikrovlny mohly být absorbovány spodní stranou a středem pokrmů.

Propichování

Potraviny uzavřené ve skořápce, kůži nebo membráně pravděpodobně v troubě prasknou, pokud nebudou před vařením propíchnuty. Mezi tyto potraviny patří vaječné žloutky a bílky, škeble a ústřice a celá zelenina a ovoce.

Jak vyzkoušet, že je pokrm uvařený

Pokrm se v troubě peče tak rychle, že je nutné je často zkoušet. Některé potraviny budou ponechány mikrovlnám až do úplného vaření, ale většina pokrmů, jako je maso a drůbež, je z trouby vyjímána ještě když je mírně nehotová a je ponechána k dokončení své přípravy v době ustálení. Vnitřní teplota potravin se během období ustálení zvýší na hodnotu mezi 3 °C (5 °F) a 8 °C (15 °F).

Doba ustálení

Potraviny mohou být často nechány ustálet na 3 až 10 minut po vyjmutí z trouby. Obvykle jsou pokrmy během doby ustálení překryty, aby udržely teplo, pokud nemají mít suchou texturu (například dorty a sušenky). Ustálení umožňuje dokončení přípravy pokrmů a také pomáhá smíchat a rozvinout jejich chuť.

ČIŠTĚNÍ TROUBY

1. Udržujte vnitřek trouby v čistotě

Skvrny od jídla nebo rozlité kapaliny se přilepí na stěny trouby a mezi těsnění a povrchy dveří. Nejlepší je okamžitě otřít rozlité potraviny vlhkým hadříkem. Drobky a rozlité pokrmy absorbují mikrovlnnou energii a prodlužují dobu vaření a mohou dokonce poškodit troubu. Použijte vlhký hadřík k vymetení drobků, které spadají mezi dveře a rám. Je důležité udržet tuto oblast čistou, aby bylo zajištěno pevné utěsnění. Odstraňte masné skvrny pomocí hadříku namočeném v mýdle, poté opláchněte a vysušte. Nepoužívejte silné čisticí prostředky ani abrazivní čističe. Kovový podnos lze umýt ručně nebo v myčce nádobí.

2. Udržujte vnější část trouby v čistotě

Před čištěním trouby odpojte síťovou zástrčku od elektrické zásuvky, abyste předešli možnému úrazu elektrickým proudem. Vyčistěte vnější část trouby mýdlem a vodou, pak čistou vodou a osušte měkkým hadříkem nebo papírovým ručníkem. Aby nedošlo k poškození ovládacích částí uvnitř trouby, nesmí voda vniknout do ventilačních otvorů. Chcete-li vyčistit ovládací panel, otevřete dvířka, abyste předešli náhodnému spuštění trouby a otřete jej vlhkou utěrkou a následně i suchým hadříkem. Po čištění stiskněte tlačítko STOP.

3. Pokud se uvnitř nebo kolem vnější strany dveří trouby hromadí pára, utřete panely měkkým hadříkem. Pára nebo kondenzace vznikající uvnitř dveří jsou normální, pokud jsou pokrmy ohřívány dlouhodobě při vyšších úrovních výkonu. Toto není porucha. Kondenzace se nakonec odpaří. Zkuste zakrývat pokrmy nebo měnit úroveň ohřevu a čas, abyste omezili tvorbu kondenzátu ve dveřích. Toto se může také objevit v případech, že je trouba provozována za podmínek vysoké vlhkosti a v žádném případě to neznamená poruchu přístroje.

4. Dveře a těsnění dveří by měly být udržovány v čistotě. Používejte pouze teplou mýdlovou vodu, opláchněte a poté pečlivě vysušte.

NEPOUŽÍVEJTE ŽÁDNÉ ABRAZIVNÍ MATERIÁLY JAKO ČISTICÍ PÍSKY NEBO KOVOVÉ A PLASTOVÉ DRÁTĚNKY.

Kovové části bude snadnější udržovat, pokud je pravidelně otřete vlhkým hadříkem.

POUŽÍVÁNÍ FUNKCE INTELIGENTNÍ DIAGNOSTIKY SMART DIAGNOSIS™

Tuto funkci použijte, pokud potřebujete správnou diagnózu ze strany servisního střediska společnosti LG Electronics, pokud produkt špatně funguje nebo selže. Tuto funkci používejte pouze pro kontaktování zástupce servisu, nikoliv během běžného provozu.

1. Pokud k tomu dostanete pokyn prostřednictvím call centra, přidržte mikrofon svého telefonu u loga služby Smart Diagnosis™ na kontrolce.

POZNÁMKA

• Nedotýkejte se žádných dalších tlačítek.



2. Při zavřených dveřích stiskněte a podržte tlačítko STOP/Vymazat na 3 sekundy, aby se na displeji objevil nápis ‚Loc‘. Držte tlačítko STOP/Vymazat ještě po dobu 5 sekund, dokud se na displeji neobjeví číslo ‚5‘. (tudíž tlačítko STOP/Vymazat musí být nepřetržitě drženo po dobu 8 sekund). Poté se zpoza symbolu Smart Diagnosis začne šířit tón.

3. Udržujte telefon na svém místě, dokud není dokončen přenos tónu. Displej bude odpočítávat čas.

4. Po ukončení odpočítávání a ukončení tónu pokračujte v rozhovoru s agentem call centra, který vám pak pomůže pomocí informací předaných k analýze.

POZNÁMKA

• Nejlepších výsledků dosáhnete tím, že během přenosu tónů nebudete hýbat telefonem.

• Pokud agent call centra nedokáže přesně zaznamenat data, můžete být vyzváni, abyste to zkusili znovu.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Otázky	Odpověď
Co je špatně, když nesvítí světlo trouby?	Může být několik důvodů, proč se světlo trouby nerozsvítí. Buď je žárovka spálená nebo selhal elektrický obvod.
Prochází mikrovlnná energie přes pohledové okno ve dveřích?	Ne. Otvory nebo vstupy jsou vyrobeny tak, aby umožňovaly průchod světla; nepropouští mikrovlnnou energii.
Proč se ozývá ZAPÍPÁNÍ, když se dotknu tlačítka na ovládacím panelu?	Tón ZAPÍPÁNÍ se ozývá pro ujištění, že bylo správně zadáno nastavení.
Bude funkce mikrovln poškozená, pokud bude spuštěna jako prázdná?	Ano. Nikdy ji nespouštějte, když je prázdná.
Proč vajíčka někdy mírně bouchají?	Při pečení, smažení vajec nebo přípravě volských ok může žloutek mírně bouchat kvůli tvorbě páry uvnitř žloutkové membrány. Chcete-li tomu zabránit, před vařením prostě propíchejte žloutek. Nikdy nepřipravujte pomocí mikrovln vajíčka ve skořápce.
Proč se po ukončení vaření pomocí mikrovln doporučuje doba ustálení?	Po dokončení vaření pomocí mikrovln pokračuje vaření pokrmu během doby ustálení. Tato doba ustálení dokončí vaření rovnoměrně po celém pokrmu. Množství času na ustálení závisí na hustotě jídla.
Proč má trouba vždy nevaří tak rychle, jak říká příručka?	Zkontrolujte znovu příručku pro vaření, abyste se ujistili, že jste správně dodrželi pokyny a zjistili, co by mohlo způsobit změny času vaření. Časy vaření v příručce a nastavení teplot jsou návrhy, které pomáhají předcházet přehřátí, což je nejčastější problém při používání této trouby. Rozdíly ve velikosti, tvaru, hmotnosti a rozměrech jídla vyžadují delší dobu vaření. Používejte svůj vlastní úsudek spolu s návrhy v příručce k vaření pro testování podmínek pokrmu, stejně jako byste to dělali u konvenčního sporáku.
Proč se po vaření pomocí mikrovln na displeji společně se zvukem ventilátoru objevuje slovo ,chladiť' nebo zbývající doba vaření?	Po dokončení vaření může být spuštěn ventilátor, aby ochladil troubu. Displej ukáže slovo ,Chladiť'. Pokud otevřete dveře nebo stisknete jedno tlačítko STOP/VYMAZAT ještě před dokončením doby vaření, zobrazí se na displeji zbývající doba vaření. To není špatná funkce.

Pokud při spuštění mikrovlnné trouby používáte nějaký výrobek, jako je rádio, TV, bezdrátová síť LAN, Bluetooth, zdravotnické zařízení, bezdrátové zařízení apod. používající stejnou frekvenci jako mikrovlnná trouba, může to způsobit rušení těchto výrobků. Toto rušení nenaznačuje problém mikrovln nebo produktu a není poruchou. Proto je bezpečné výrobek používat. Zdravotnické zařízení může být nicméně také rušeno, proto dbejte na upozornění při použití zdravotnického zařízení poblíž výrobku.

TECHNICKÉ ÚDAJE

MH656****		
Napájení	230 V~ 50 Hz	
Výstupní výkon mikrovln.	Max. 1000 Watt* (IEC60705 hodnotící norma)	
Frekvence mikrovln	2450 MHz	
Vnější rozměry	476 mm (Š) X 272 mm (V) X 388 mm (H)	
Spotřeba elektrické energie	Mikrovlna	1150 Watt
	Gril	900 Watt
	Kombinace	1450 Watt

- U hodnot 1000 W a 800 W bude výstupní výkon postupně snížen, aby se předešlo přehřátí.

Likvidace starého přístroje



1. Tento symbol přeškrtnutého koše značí, že odpad z elektrických a elektronických výrobků (WEEE) je nutné likvidovat odděleně od linky komunálního odpadu.
2. Staré elektrické výrobky mohou obsahovat nebezpečné látky, takže správná likvidace starých přístrojů pomůže zabránit potenciálním negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví. Staré přístroje mohou obsahovat znovu použitelné díly, které lze použít k opravě dalších výrobků a další cenné materiály, které lze recyklovat a šetřit tak omezené zdroje.
3. Přístroj můžete zanést buď do obchodu, kde jste ho zakoupili nebo se obrátit na místní správu komunálních odpadů, kde získáte podrobné informace o autorizovaném sběrném místě WEEE. Pro poslední aktuální informace z vaší země si prosím prostudujte web www.lg.com/global/recycling

Frekvence mikrovln: 2450 MHz +/- 50 MHz (Skupina 2 / Třída B) **

Zařízení skupiny 2: skupina 2 obsahuje všechna zařízení ISM RF, ve kterých je záměrně generována a využívána nebo používána pouze radiofrekvenční energie ve frekvenčním rozsahu 9 kHz až 400 GHz ve formě elektromagnetického záření, indukční a/nebo kapacitní vazby pro ošetření materiálu nebo inspekční/analytické účely.

Zařízení třídy B je zařízení vhodné pro použití v domácích zařízeních a v zařízeních přímo připojených k napájecí síti s nízkým napětím, která zásobuje budovy používané pro domácí účely.

Příručku uživatele si můžete stáhnout na adrese <http://www.lg.com>



SLOVENČINA

NÁVOD NA POUŽÍVANIE MIKROVLNNÁ RÚRA

Pred použitím tohto spotrebiča si dôkladne prečítajte tento návod na používanie.

MH656****
(voliteľná možnosť, skontrolujte technické údaje modelu)

www.lg.com

Copyright © 2018 LG Electronics Inc. Všetky práva vyhradené.

Spôsob fungovania mikrovln

Mikrovlny sú určitou formou energie podobnej rádiovým, televíznym vlnám a bežnému dennému svetlu. Zvyčajne sa mikrovlny šíria smerom von počas toho, ako prechádzajú cez atmosféru a miznú bez účinku.

Táto rúra má však magnetrón, ktorý je určený na využitie energie mikrovln. Elektrina privádzaná do trubice magnetrónu sa používa na vytváranie mikrovlnnej energie.

Tieto mikrovlny vchádzajú do varnej oblasti cez otvory vnútri rúry. Vnútri rúry sa nachádza podnos. Mikrovlny nedokážu prechádzať cez kovové steny rúry, ale dokážu prenikať do takých materiálov, ako sú sklo, porcelán a papier, teda materiálov, z ktorých je vyrobený riad vhodný na bezpečnú prípravu jedál v mikrovlnnej rúre.

Mikrovlny nezahrievajú varné nádoby, aj keď sa môžu v konečnom dôsledku zohriať od tepla, ktoré vytvára pokrm.

Veľmi bezpečný spotrebič

Vaša mikrovlnná rúra je jedným z najbezpečnejších domácich spotrebičov. Po otvorení dvierok rúra automaticky prestane vytvárať mikrovlny. Mikrovlnná energia sa úplne mení na teplo, keď preniká do pokrmu, pričom nezanecháva žiadnu „zvyškovú“ energiu, ktorá by mohla byť pre vás škodlivá, keď konzumujete daný pokrm.

OBSAH

3 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

8 PRED POUŽITÍM

- 8 Rozbalenie a inštalácia
- 10 Ovládací panel
- 10 Symboly na displeji
- 11 Nastavenie hodín
- 11 Rýchly štart
- 11 Viac/Menej
- 11 Úspora energie

12 SPÔSOB POUŽÍVANIA

- 12 Načasovaná príprava pokrmov
- 12 (Manuálna príprava pokrmov)
- 12 Úrovne výkonu mikrovlnnej rúry
- 13 Príprava pokrmov pomocou grilu
- 13 Kombinované grilovanie a varenie
- 14 Detská poistka
- 14 Pečenie
- 14 Pokyny ponuky pečenia
- 16 Oblíbená ponuka
- 16 Pokyny oblúbenej ponuky
- 19 Zmäkčenie a roztopenie
- 19 Pokyny ponuky zmäkčenia a roztopenia
- 20 Rozmrazenie a varenie
- 20 Pokyny ponuky rozmrazenia a varenia
- 22 Jogurt
- 22 Pokyny ponuky Jogurt
- 23 Udržať teplé
- 23 Zdravé praženie
- 23 Pokyny k zdravému praženiu
- 26 Invertné rozmrazovanie
- 26 Pokyny ponuky Invertné rozmrazovanie

27 KUCHYNSKÝ RIAD VHODNÝ NA POUŽÍVANIE V MIKROVLNNEJ RÚRE

28 VLASTNOSTI POTRAVÍN A PRÍPRAVA POKRMOV V MIKROVLNNEJ RÚRE

30 ČISTENIE RÚRY

30 PPOUŽÍVÁNÍ FUNKCE INTELIGENTNÍ DIAGNOSTIKY SMART DIAGNOSIS™

31 RIEŠENIE PROBLÉMOV

32 TECHNICKÉ ÚDAJE

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE TENTO NÁVOD A UCHOVAJTE HO PRE POTREBY V BUDÚCNOSTI

Prečítajte si a dodržiavajte všetky pokyny pred použitím rúry, aby nedošlo k riziku vzniku požiaru, zasiahnutia elektrickým prúdom, zranenia osôb alebo poškodenia pri používaní rúry. Tento návod nepokrýva všetky možné podmienky, ktoré sa môžu vyskytnúť.

Vždy kontaktujte svojho servisného zástupcu alebo výrobcu ohľadom problémov, ktorým nerozumiete.

! VAROVANIE

Toto je bezpečnostný výstražný symbol. Tento symbol upozorňuje na potenciálne nebezpečenstvá, ktoré môžu spôsobiť usmrtenie alebo zranenie vás a iných osôb. Všetky bezpečnostné informácie budú nasledovať za bezpečnostným výstražným symbolom a buď slovom „VAROVANIE“ alebo „UPOZORNENIE“. Význam týchto slov:

! VAROVANIE

Tento symbol vás upozorňuje na nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré by mohli spôsobiť vážnu telesnú ujmu alebo usmrtenie.

! UPOZORNENIE

Tento symbol vás upozorňuje na nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré by mohli spôsobiť telesnú ujmu alebo poškodenie majetku.

! VAROVANIE

- N**epokúšajte sa vykonávať zásahy ani akékoľvek úpravy či opravy dvierok, tesnení dvierok, ovládacieho panela, bezpečnostných blokovacích spínačov alebo akejkoľvek inej časti rúry, ktoré by zahŕňali odstránenie akéhokoľvek krytu chrániaceho proti pôsobeniu mikrovlnnej energie. **N**epoužívajte rúru, ak sú chybné tesnenia dvierok a príbahlé časti mikrovlnnej rúry. Opravy by mal vykonávať len kvalifikovaný servisný technik.

 - Na rozdiel od iných spotrebičov je mikrovlnná rúra zariadenie s vysokým napätím a veľkým elektrickým prúdom. Nesprávne použitie alebo nesprávna oprava by mohli viesť k škodlivému pôsobeniu nadmernej mikrovlnnej energie alebo zasiahnutiu elektrickým prúdom.
- N**epoužívajte rúru na účely odvlhčenia. (napr. **P**oužívanie mikrovlnnej rúry s vlhkými novinami, vlhkým oblečením, vlhkými hračkami, elektrickými zariadeniami, domácimi zvieratami alebo deťmi atď.)

 - Mohlo by to zapríčiniť vážne narušenie bezpečnosti, ako je vznik požiaru, pálenie alebo náhle usmrtenie v dôsledku zasiahnutia elektrickým prúdom.
- T**ento spotrebič nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nie je pre ne zabezpečený dozor alebo zaškolenie, čo sa týka používania spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. **J**e potrebné dohliadať na to, aby sa (malé) deti s týmto spotrebičom nehrali.

 - Nesprávne použitie môže spôsobiť škodu a ujmu v podobe vzniku požiaru, zasiahnutia elektrickým prúdom alebo popálenia.
- P**očas používania sa prístupné časti môžu zohriať na vysokú teplotu. Malé deti by sa nemali k tomuto spotrebiču približovať.

 - Mohli by sa popáliť.

5. **K**vapaliny a iné potraviny nesmiete zohrievať v utesených nádobách, keďže by mohli vybuchnúť. **O**dstráňte plastový obal z potravín pred ich prípravou alebo rozmrazovaním. **V**ezmite však do úvahy, že v niektorých prípadoch by sa potraviny mali kvôli zohriatiu alebo príprave zakryť plastovou fóliou.
 - Inak by mohli vyprsknúť.
6. **N**ezabudnite použiť správne príslušenstvo pre každý prevádzkový režim.
 - Nesprávne použitie by mohlo viesť k poškodeniu rúry a príslušenstva, alebo by mohlo spôsobiť iskrenie a vznik požiaru.
7. **D**eťom by nemalo byť dovolené hrať sa s príslušenstvom ani vešať sa za rukoväť dvierok.
 - Mohli by sa zraniť.
8. **J**e nebezpečné pre kohokoľvek iného ako kompetentnú osobu, aby vykonával akýkoľvek servis alebo opravu, ktoré zahŕňajú odstránenie krytu poskytujúceho ochranu pred pôsobením mikrovlnnej energie.
9. **K**eď sa spotrebič používa v kombinovanom režime, deti by mali používať rúru len pod dozorom dospelého kvôli vytváraným teplotám.
10. **R**úru nepoužívajte, keď je poškodená. Je obzvlášť dôležité, aby sa dvierka zatvárali správne a aby neboli poškodené nasledujúce časti: (1) dvierka (ohyb), (2) závesy a západky (poškodené alebo uvoľnené), (3) tesnenia dvierok a tesniace povrchy.
 - Mohlo by to viesť k škodlivému pôsobeniu nadmernej mikrovlnnej energie.
11. **A**k sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené, rúra sa nesmie používať, pokiaľ ju neopraví kompetentná osoba.
12. **S**potrebič sa napája zo zostavy predlžovacieho kábla alebo elektrického prenosného zásuvkového zariadenia, pričom zostava predlžovacieho kábla na elektrickom prenosnom zásuvkovom zariadení sa musí umiestniť tak, aby nebola vystavená špliechaniu ani prenikaniu vlhkosti.
13. **D**eťom dovoľte používať rúru bez dozoru len vtedy, keď bolo dieťa primerane poučené tak, aby bolo schopné používať rúru bezpečným spôsobom a porozumelo rizikám vyplývajúcim z nesprávneho použitia.
14. **S**potrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zohrievajú na vysokú teplotu. Je potrebné dávať pozor, aby nedošlo k dotyku vyhrievacích článkov. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú k spotrebiču približovať, pokiaľ nie sú pod neustálym dozorom.
15. **P**očas používania sa spotrebič zohrieva na vysokú teplotu. Je potrebné dávať pozor, aby nedošlo k dotyku vyhrievacích článkov vnútri rúry.
16. **N**epoužívajte drsné brúsne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky na čistenie skla dvierok rúry, keďže by mohli poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k rozbitiu skla

! UPOZORNENIE

1. **R**úru nie je možné používať s otvorenými dvierkami kvôli bezpečnostným blokovacím prvkom vstavaným do mechanizmu dvierok. **J**e dôležité nezasahovať do bezpečnostných blokovacích prvkov.
 - Mohlo by to viesť k škodlivému pôsobeniu nadmernej mikrovlnnej energie. (Bezpečnostné blokovačie prvky automaticky vypnú akúkoľvek činnosť spojenú s prípravou pokrmu, keď sa otvoria dvierka.)
2. **N**eumiestňujte žiadny predmet (ako sú kuchynské utierky, servítky atď.) medzi predné čelo rúry a dvierka a dbajte na to, aby sa na tesniacich povrchoch nehromadili pokrmy ani zvyšky čistiaceho prostriedku.
 - Mohlo by to viesť k škodlivému pôsobeniu nadmernej mikrovlnnej energie.

3. **Z**abezpečte, aby boli správne nastavené časy prípravy pokrmov, pričom malé množstvo pokrmu vyžaduje kratšiu prípravu či kratší čas zohrievania.
 - **P**ríliš dlhá príprava pokrmu môže viesť k vznieteniu pokrmu a následnému poškodeniu rúry.
4. **P**ri ohreve kvapalín, napr. polievok, omáčok a nápojov v mikrovlnnej rúre
 - **V**yhýbajte sa používaniu nádob s rovnými stranami s úzkymi hrdlami.
 - **N**eprehrievajte ich.
 - **K**vapalinu pomiešajte pred umiestnením nádoby do rúry a potom znova v polovici zohrievania.
 - **P**o zohriatí nechajte kvapalinu na krátky čas odstáť v rúre; znova ju opatrne pomiešajte alebo potreste a pred konzumáciou skontrolujte jej teplotu, aby nedošlo k popáleniu (hlavne obsah fliaš na kŕmenie dojčiat a pohárov na detské pokrmy).
 - **B**udte opatrní pri manipulácii s nádobou. **M**ikrovlnný ohrev nápojov môže viesť k oneskorenému výbušnému varu, preto sa musí pri podávaní nádoby dbať na opatrnosť.
5. **V**ýstupný otvor je umiestnený na hornej, spodnej alebo bočnej časti rúry. **N**ezakrývajte otvor.
 - Mohlo by to viesť k poškodeniu rúry a nedostatočným výsledkom pri príprave pokrmov.
6. **R**úru nepoužívajte, keď je prázdna. **O**dporúča sa nechať pohár s vodou v rúre, keď sa nepoužíva. **V**oda bezpečne pohltí všetku mikrovlnnú energiu, ak sa rúra náhodne spustí.
 - **N**esprávne použitie by mohlo viesť k poškodeniu rúry.
7. **N**epripravujte pokrmy zabalené v papierových obrúskoch, pokiaľ vaša kuchárska kniha neobsahuje pokyny pre pokrm, ktorý pripravujete. **A** nepoužívajte novinový papier namiesto papierových obrúskov na prípravu pokrmov.
 - **N**esprávne použitie môže spôsobiť výbuch alebo vznik požiaru.
8. **N**epoužívajte drevené nádoby a keramické nádoby, ktoré majú kovovú (napr. zlatú alebo striebornú) intarziu. **V**ždy odstráňte kovové upevňovacie prvky. **P**oužívajte len kuchynský riad, ktorý je vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach. **K**ovové nádoby na pokrmy a nápoje sa nesmú používať počas mikrovlnnej prípravy pokrmov.
 - **M**ohli by sa zohriať a zhorieť. Obzvlášť kovové predmety môžu vytvárať oblúk v rúre, čo môže spôsobiť vážne poškodenie.
9. **N**epoužívajte výrobky z recyklovaného papiera.
 - **M**ôžu obsahovať nečistoty, ktoré môžu spôsobiť iskrenie a/alebo vznik požiaru, keď sa použijú pri príprave pokrmov.
10. **N**eoplachujte podnos a policu ich umiestnením do vody bezprostredne po príprave pokrmov. **M**ohlo by to spôsobiť narušenie alebo poškodenie.
 - **N**esprávne použitie by mohlo viesť k poškodeniu rúry.
11. **R**úru umiestnite tak, aby predná časť dvierok bola 8 cm alebo viac za okrajom povrchu, na ktorom je umiestnená, aby nedošlo k náhodnému prevráteniu spotrebiča.
 - **N**esprávne použitie by mohlo viesť k telesnému zraneniu a poškodeniu rúry.
12. **P**red prípravou pokrmu prepichnete šupku zemiakov, jablák alebo akéhokoľvek takéhoto ovocia či zeleniny.
 - **I**nak by mohli vyprsknúť.
13. **N**evarte vajcia v škrupine. **V**ajcia v škrupine a celé vajcia uvarené na tvrdo by sa nemali zohrievať v mikrovlnnej rúre, keďže by mohli vybuchnúť, aj po ukončení mikrovlnného ohrevu.
 - **V**o vnútri vajca sa postupne zvýši tlak a vajce vybuchne.
14. **N**epokúšajte sa o vyprážanie v oleji v rúre.
 - **M**ohlo by to viesť k náhlemu vykypeniu horúcej kvapaliny.

15. **A**k spozorujete (alebo vychádza) dym, vypnite alebo odpojte spotrebič od elektrickej zásuvky a nechajte zatvorené dvierka, aby sa uhasil akýkoľvek plameň.
 - Mohlo by to spôsobiť vážne poškodenie a vážnu ujmu v dôsledku vzniku požiaru alebo zasiahnutia elektrickým prúdom.
16. **P**ri zohrievaní pokrmov v plastových alebo papierových nádobách sledujte rúru kvôli možnosti vznietenia.
 - Pokrm by mohol vytiecť v dôsledku možnosti narušenia nádoby, čo by mohlo tiež spôsobiť požiar.
17. **T**eplota prístupných povrchov môže byť vysoká, keď je spotrebič v činnosti. **N**edotýkajte sa dvierok rúry, vonkajšej skrinky, zadnej skrinky, dutiny rúry, príslušenstva a kuchynského riadu počas režimu grilovania, režimu prúdenia a úkonov automatickej prípravy pokrmov, pred vybratím sa uistite, že nie sú horúce.
 - Keďže sa zohrejú na vysokú teplotu, hrozí nebezpečenstvo popálenia, pokiaľ sa nepoužívajú hrubé kuchynské rukavice.
18. **R**úra by sa mala pravidelne čistiť a mali by sa odstrániť akékoľvek zvyšky pokrmov.
 - Pokiaľ sa nebude rúra uchovávať v čistote, mohlo by to viesť k zhoršeniu kvality povrchu, čo by mohlo nepriaznivo vplyvať na životnosť spotrebiča a mohla by nastať nebezpečná situácia.
19. **P**oužívajte len teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.
 - Pomocou nevhodnej sondy nie je možné sa presvedčiť, či je teplota presná.
 - S týmto modelom sa nedodáva teplotná sonda.
20. **T**ento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a podobných aplikáciách ako sú:
 - Kuchynské priestory pre personál v dielňach, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
 - Farma;
 - Klienti v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach;
 - Prostredia s ubytovaním a raňajkami.
21. **T**ento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ je pre ne zabezpečený dozor alebo zaškolenie ohľadom použitia spotrebiča bezpečným spôsobom a pokiaľ rozumejú rizikám spojeným s jeho používaním. **D**eti sa nesmú hrať s týmto spotrebičom. **Č**istenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú vo veku minimálne 8 rokov a nie je pre ne zabezpečený dozor.
22. **T**áto mikrovlnná rúra je určená na zohrievanie pokrmov a nápojov. **S**ušenie pokrmov alebo oblečenia a zohrievanie výhrevných podložiek, papúč, špongií, vlhkého textilu a podobných predmetov môže viesť k riziku zranenia, vznietenia alebo vzniku požiaru.
23. **T**ento spotrebič nie je určený na obsluhu pomocou externého časovača alebo osobitného systému diaľkového ovládania.
24. **P**ostupujte podľa presných pokynov výrobcu pukancov. **N**enechávajte rúru bez dozoru, pokiaľ sa vytvárajú pukance. **A**k po uplynutí odporúčaného času nedôjde k vytvoreniu pukancov, prestaňte s prípravou pokrmu. **N**ikdy nepoužívajte vrecko z hnedého papiera pre vytváranie pukancov. **N**ikdy sa nepokúšajte vytvárať pukance zo zvyšných kukuričných zŕn.
 - Príliš dlhá príprava by mohla viesť k vznieteniu kukurice.
25. **T**ento spotrebič musí byť uzemnený.

Vodiče v sieťovom napájacom kábli majú nasledujúcu farbu

MODRÁ - Neutrálly vodič

HNEDÁ - Živý vodič

ZELENÁ a ŽLTÁ - Uzemňovací vodič

Keďže farby vodičov v sieťovom napájacom kábli tohto spotrebiča nemusia zodpovedať farebnému označeniu na identifikáciu svoriek vo vašej elektrickej zásuvke, postupujte nasledovne:

Vodič, ktorý má **MODRÚ** farbu, sa musí pripojiť k svorke, ktorá je označená písmenom **N** alebo má **ČIERNU** farbu.

Vodič, ktorý má **HNEDÚ** farbu, sa musí pripojiť k svorke, ktorá je označená písmenom **L** alebo má **ČERVENÚ** farbu.

Vodič, ktorý má **ZELENÚ** a **ŽLTÚ** alebo **ZELENÚ** farbu, sa musí pripojiť k svorke, ktorá je označená písmenom **G** alebo \oplus .

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrozeniu.

- Nesprávne použitie môže spôsobiť vážne elektrické poškodenie.

26. **Používajte len kuchynský riad, ktorý je vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach.**

27. **Táto rúra by sa nemala používať na komerčné stravovacie účely.**

- Nesprávne použitie by mohlo viesť k poškodeniu rúry.

28. **Mikrovlnná rúra sa nesmie umiestňovať do skrine.**

- Mikrovlnná rúra je určená na používanie ako voľne stojaca.

29. **Pripojenie je možné dosiahnuť pomocou prístupnej elektrickej zásuvky alebo pomocou začlenenia vypínača do pevne nainštalovaného vedenia v súlade s elektroinštaláčnymi predpismi.**

- Použitie nesprávnej elektrickej zásuvky alebo vypínača môže spôsobiť zasiahnutie elektrickým prúdom alebo vznik požiaru.

30. **Dvierka alebo vonkajší povrch sa môžu zohriať na vysokú teplotu, keď je spotrebič v činnosti.**


31. **Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.**

32. **Obsah fliaš na kŕmenie dojčiat a pohárov na detské pokrmy sa musí pred konzumáciou pomiešať alebo potriať, aby nedošlo k popáleniu.**

33. **Vnútorne a vonkajšie časti rúry uchovávajte v čistote. Podrobnosti o spôsobe čistenia rúry nájdete vo vyššie uvedenom obsahu „Čistenie rúry“.**

34. **Podľa stanovených požiadaviek na inštaláciu, inak hrozí vplyv tepla s možnosťou vzniku nebezpečenstva.**

35. **Parný čistič sa nesmie používať.**

36.  **Pozor, horúci povrch**

Keď je použitý tento symbol, znamená to, že sa povrchy môžu počas používania zohriať na vysokú teplotu.

37. **Neumiestňujte žiadny predmet (kniha, skrinka atď.) na výrobok. Výrobok by sa mohol prehriať alebo vznietiť, alebo daný predmet by mohol spadnúť a spôsobiť zranenie osôb.**

38. **Dôrazne sa odporúča, aby sa používatelia nedotýkali takýchto povrchov počas používania, aby nedošlo k riziku popálenia.**

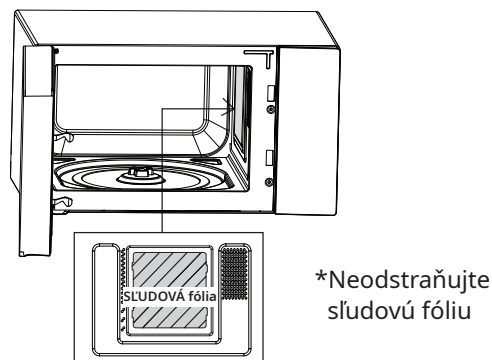
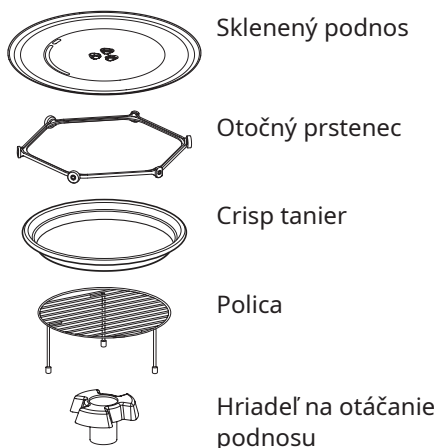
Osobitná pozornosť by sa mala venovať oblasti veľmi blízko vetracích otvorov.

PRED POUŽITÍM

Rozbalenie a inštalácia

Dodržaním základných krokov uvedených na týchto dvoch stranách budete môcť rýchlo skontrolovať, či vaša mikrovlnná rúra funguje správne. Osobitnú pozornosť venujte návodu na správnu inštaláciu rúry. Pri rozbaľovaní rúry nezabudnite odstrániť všetko príslušenstvo a všetky baliace materiály. Skontrolujte, či nedošlo k poškodeniu rúry počas prepravy.

- 1 Rozbalte rúru a umiestnite ju na vodorovný povrch.



POZNÁMKA

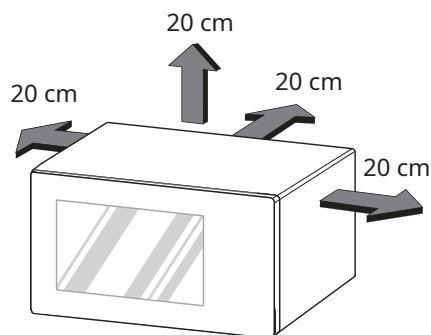
- Neodstraňujte sludovú fóliu dutiny (striebornú dosku) vnútri rúry. Sludová fólia slúži na ochranu mikrovlnných komponentov pred rozstrekom pokrmov.

- 2 Umiestnite rúru na požadované vodorovné miesto s výškou viac ako 85 cm, ale uistite sa, že je tam minimálne 20 cm priestor v hornej časti a 20 cm v zadnej a ľavej a pravej časti kvôli správnej vetraniu. Predná časť rúry by mala byť minimálne 8 cm od okraja povrchu, aby nedošlo k prevráteniu.

Výstupný otvor je umiestnený na spodnej alebo bočnej časti rúry. Blokovanie výstupného otvoru môže poškodiť rúru.

Ak budete používať mikrovlnnú rúru v uzatvorenom priestore alebo v kredenci, prúdenie vzduchu kvôli chladeniu výrobku by sa mohlo zhoršiť. Môže to viesť k nižšiemu výkonu a skráteniu prevádzkovej životnosti.

Ak je to možné, používajte mikrovlnnú rúru umiestnenú na pulte.

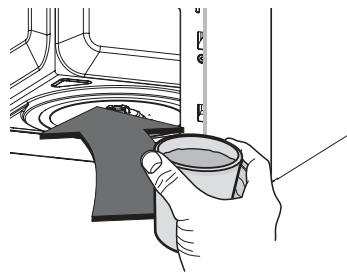


POZNÁMKA

- Táto rúra by sa nemala používať na komerčné stravovacie účely.

- 3 Rúru pripojte k štandardnej elektrickej zásuvke v domácnosti. Zabezpečte, aby bola rúra jediným spotrebičom pripojeným k danej elektrickej zásuvke. **Ak rúra nefunguje správne, odpojte ju od elektrickej zásuvky a potom ju znova pripojte.**

- 4 Dvierka rúry otvárajte potiahnutím za rúkovať dvierok. Umiestnite otočný prstenec dovnútra rúry a potom naň umiestnite sklenený podnos.
- 5 Naplňte nádobu určenú do mikrovlnnej rúry 300 ml vody. Položte ju na sklenený podnos a zatvorte dvierka rúry. Ak máte pochybnosti o tom, aký typ nádoby použiť, pozrite si časť, v ktorej je uvedený kuchynský riad vhodný na používanie v mikrovlnnej rúre.



- 6 Stlačte tlačidlo **ZASTAVIŤ/VYMAZAŤ** a jedným stlačením tlačidla **SPUSTIŤ/ZADAŤ** nastavte 30 sekúnd na prípravu pokrmu.



- 7 Na **DISPLEJI** sa bude odpočítavať 30 sekúnd. Po dosiahnutí 0 sa ozve **ZVUKOVÝ SIGNÁL**. Otvorte dvierka rúry a vyskúšajte teplotu vody.

Ak rúra funguje, voda by mala byť teplá.

Buďte opatrní pri vyberaní nádoby, pretože môže byť horúca.

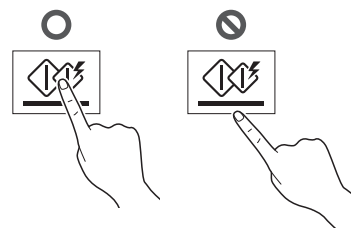
Teraz je rúra nainštalovaná



- 8 Obsah fľaš na kŕmenie dojčiat a pohárov na detské pokrmy sa musí pred konzumáciou pomiešať alebo potriať, aby nedošlo k popáleniu.

- 9 Rúra nemusí rozpoznať použitie tlačidla za nasledujúcich okolností:

- Stlačí sa len vonkajšia oblasť tlačidla.
- Tlačidlo sa stlačí pomocou klinca alebo špičky prsta.

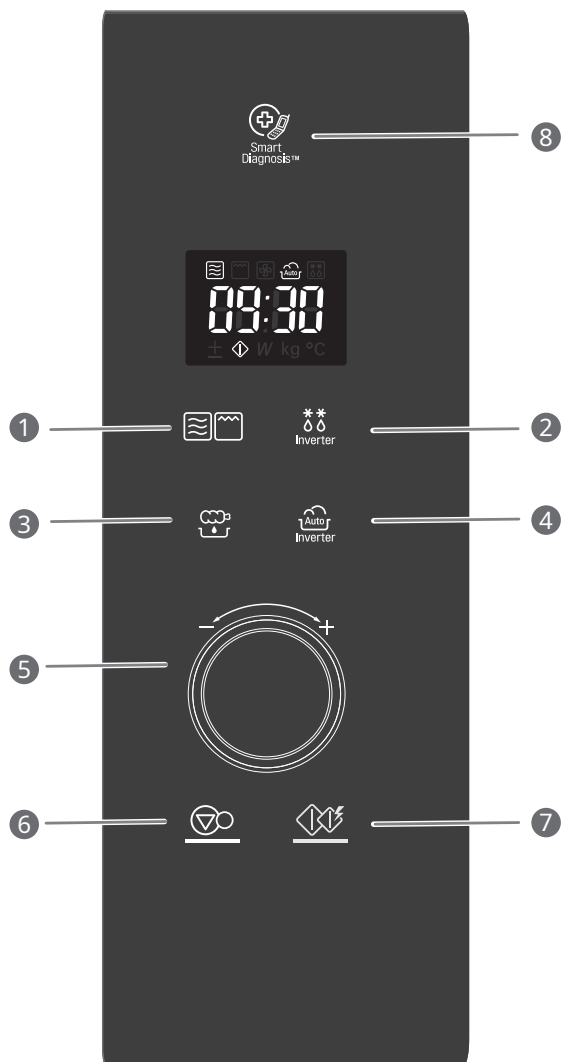


POZNÁMKA

- Nepoužívajte gumené ani jednorazové rukavice.
- Pri utieraní dotykového ovládacieho panela mokrou utierkou odstráňte vlhkosť z dotykového ovládacieho panela po dokončení.

- 10 Nastavenie času prípravy pokrmu by malo byť kratšie než pri bežných mikrovlnných rúrach (700 W, 800 W) kvôli relatívne vysokému výstupnému výkonu tohto výrobku. Nadmerný ohrev pri tomto výrobku môže spôsobiť vlhkosť na dvierkach.

Ovládací panel



Časť	
1	<p>REŽIM PRÍPRAVY POKRMOV Pozrite si stranu 12 „Načasovaná príprava pokrmov“ Pozrite si stranu 13 „Príprava pokrmov pomocou grilu“ Pozrite si stranu 13 „Kombinované grilovanie a varenie“</p>
2	<p>INVERTNÉ ROZMRAZOVANIE Pozrite si stranu 26 „Invertné rozmrazovanie“</p>
3	<p>ZDRAVÉ PRAŽENIE Pozrite si stranu 23 „Zdravé praženie“</p>
4	<p>INVERTNÁ PRÍPRAVA POKRMOV Invertná príprava pokrmov umožňuje pripravovať väčšinu vašich obľúbených pokrmov na základe voľby typu pokrmu a hmotnosti pokrmu. Pozrite si stranu 14 „Pečenie“ Pozrite si stranu 16 „Obľúbená ponuka“ Pozrite si stranu 19 „Zmäkčenie a roztopenie“ Pozrite si stranu 20 „Rozmrazenie a varenie“ Pozrite si stranu 22 „Jogurt“ Pozrite si stranu 23 „Udržať teplé“</p>
5	<p>REGULÁTOR (VIAC / MENEJ)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vyberte ponuku prípravy pokrmu. • Nastavte čas prípravy a hmotnosť. • Pokiaľ pripravujete pokrm pomocou automatickej alebo manuálnej funkcie, môžete otočením regulátora kedykoľvek predĺžiť alebo skrátiť čas prípravy pokrmu (okrem režimu rozmrazovania).
6	<p>ZASTAVENIE / VYMAZANIE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prerušenie činnosti a vymazanie všetkých zadání okrem času dňa.
7	<p>SPUSTENIE / ZADANIE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aby sa spustila zvolená príprava pokrmu, stlačte raz toto tlačidlo. • Funkcia rýchleho štartu umožňuje nastaviť 30 sekundové intervaly prípravy pokrmu s VYSOKÝM výkonom pomocou stlačenia tlačidla SPUSTENIE/ZADANIE.
8	<p>SMART DIAGNOSIS Priložte mikrofón telefónu k tejto ikone, keď personál servisného strediska vydá takýto pokyn. Pomôže to diagnostikovať problémy s mikrovlnnou rúrou počas servisného hovoru.</p>

Symboly na displeji

Ikona			
	Počas činnosti mikrovlny sa bude na displeji zobrazovať táto ikona.	\pm	Pokiaľ je možnosť nastavenia Viac/Menej, na displeji sa bude zobrazovať táto ikona.
	Počas činnosti Grilu sa bude na displeji zobrazovať táto ikona.	∇	Pokiaľ je možnosť Spustenia prípravy pokrmu, na displeji sa bude zobrazovať táto ikona.
	Počas činnosti Kombinovaného grilu sa bude na displeji zobrazovať táto ikona.	W	Pokiaľ je možnosť nastavenia Výstupného výkonu, na displeji sa bude zobrazovať táto ikona.
	Počas činnosti Invertnej prípravy pokrmov sa bude na displeji zobrazovať táto ikona.	kg	Pokiaľ je možnosť nastavenia Hmotnosti, na displeji sa bude zobrazovať táto ikona.
	Počas činnosti Invertného rozmrazovania sa bude na displeji zobrazovať táto ikona.		

Nastavenie hodín

Keď sa rúra pripojí k elektrickej zásuvke po prvýkrát, alebo sa napájanie obnoví po výpadku prúdu, čísla na displeji sa resetujú na „12H“.

Príklad: Spôsob nastavenia 11:11

1. Stlačením **SPUSTENIE/ZADANIE** potvrďte zobrazenie 12H hodín. (Ak to chcete zmeniť na 24-hodinové zobrazenie hodín, jednoducho otočte **REGULÁTOR** a pred vykonaním ďalších krokov vyberte „24H“)
2. Otáčajte **REGULÁTOR**, až kým sa na displeji nezobrazí „11:“.
3. Stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.
4. Otáčaním **REGULÁTORA** meňte minúty, až kým sa na displeji nezobrazí „11:11“.
5. Stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.

POZNÁMKA

- Ak chcete znova nastaviť hodiny alebo zmeniť možnosti, musíte odpojiť napájací kábel od elektrickej zásuvky a znova ho k nej pripojiť.
- Ak nechcete používať režim hodín, po pripojení rúry k elektrickej zásuvke stlačte tlačidlo **ZASTAVENIE/VYMAZANIE**.

Rýchly štart

Funkcia **RÝCHLY ŠTART** umožňuje nastaviť 30 sekundové intervaly prípravy pokrmu s **VYSOKÝM** výkonom pomocou dotyku tlačidla **SPUSTENIE/ZADANIE**.

Príklad: Nastavte 2 minúty prípravy pokrmu pri vysokom výkone

1. Stlačte **ZASTAVENIE/VYMAZANIE**.
2. Zvoľte 2 minúty pri vysokom výkone.

Štyrikrát stlačte tlačidlo **SPUSTENIE/ZADANIE**. Rúra sa spustí pred dokončením štvrtého stlačenia.

Počas prípravy pokrmu pomocou **RÝCHLEHO ŠTARTU** môžete predĺžiť čas prípravy pokrmu až na 99 minút 59 sekúnd opakovaným stláčaním tlačidla **SPUSTENIE/ZADANIE**.

Viac/Menej

Otáčaním regulátora je možné nastaviť program **NAČASOVANEJ PRÍPRAVY POKRMOV** na prípravu pokrmu dlhší alebo kratší čas. Každým otočením regulátora sa pridá alebo odpočíta 10 sekúnd z času prípravy pokrmu. Maximálny možný čas je 99 minút 59 sekúnd.

Príklad: Spôsob nastavenia dlhšieho alebo kratšieho času Invertnej prípravy pokrmov (napr. pečené kura)

1. Stlačte **ZASTAVENIE/VYMAZANIE**.
2. Stláčajte **INVERTNÁ PRÍPRAVA POKRMOV** dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „1“.
3. Otáčajte **REGULÁTOR**, až kým sa na displeji nezobrazí „1-3“.
4. Stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.
5. Otáčajte **REGULÁTOR**, až kým sa na displeji nezobrazí „1.0 kg“.
6. Stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.
7. Otočte **REGULÁTOR**. Zostávajúci čas sa predĺži alebo skráti o 10 sekúnd.

Úspora energie

Úspora energie znamená ušetriť energiu vypnutím displeja. Táto funkcia funguje len vtedy, keď je mikrovlnná rúra v pohotovostnom režime a displej zhasne.

POZNÁMKA

- Keď sa používa režim hodín, displej zostane zapnutý.

SPÔSOB POUŽÍVANIA

Načasovaná príprava pokrmov (Manuálna príprava pokrmov)

Táto funkcia umožňuje prípravu pokrmu požadovaný čas. K dispozícii je 5 úrovní výkonu. Príklad nižšie uvádza spôsob nastavenia výkonu 800 W na požadovaný čas.

Príklad: Spôsob prípravy pokrmu pri výkone 800 W počas 5 minút 30 sekúnd

1. Stlačte **ZASTAVENIE/ VYMAZANIE**.
2. Stláčajte **REŽIM PRÍPRAVY POKRMOV** dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „1000 W“. (To znamená, že rúra je nastavená na 1000 W, pokiaľ sa nevyberie iné nastavenie výkonu.)
3. Otáčajte **REGULÁTOR**, až kým sa na displeji nezobrazí „800 W“.
4. Stlačte **SPUSTENIE/ ZADANIE**.
5. Otáčajte **REGULÁTOR**, až kým sa na displeji nezobrazí „5:30“.
6. Stlačte **SPUSTENIE/ ZADANIE**.

Po dokončení prípravy pokrmu sa ozve zvuková signalizácia. Na displeji sa zobrazí slovo **Koniec**. „Koniec“ zostane na displeji a každú minútu sa bude ozývať zvuková signalizácia dovtedy, kým sa neotvorí dverka alebo sa nestlačí nejaké tlačidlo.

POZNÁMKA

- Ak nezvolíte úroveň výkonu, rúra bude pracovať pri VYSOKOM výkone. Ak chcete nastaviť prípravu pokrmu pri VYSOKOM VÝKONE, preskočte vyššie uvedený krok 3.

Úrovnne výkonu mikrovlnnej rúry

Mikrovlnná rúra je vybavená piatimi úrovňami výkonu s cieľom poskytnúť vám maximálnu flexibilitu a kontrolu nad prípravou pokrmov. Nasledujúca tabuľka vám poskytne určitú predstavu o tom, ktoré pokrmy sa pripravujú pri jednotlivých úrovniach výkonu.

- Nasledujúca tabuľka uvádza nastavenia úrovne výkonu rúry.

Tabuľka úrovní mikrovlnného výkonu

Úroveň výkonu	Použitie
Vysoká 1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Vriaca voda. • Pečenie mletého hovädzieho mäsa do hneda. • Výroba cukroviniek. • Príprava kúskov hydiny, rýb a zeleniny. • Príprava kúskov mäkkého mäsa.
800 W	<ul style="list-style-type: none"> • Prihrievanie ryže, cestovín a zeleniny. • Rýchle prihrievanie hotových pokrmov. • Prihrievanie sendvičov.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Príprava vaječných, mliečnych a syrových jedál. • Príprava koláčov a chlebov. • Rozpustenie čokolády. • Príprava teľaciny. • Príprava celej ryby. • Príprava pudingov a vaječného krému.
400 W	<ul style="list-style-type: none"> • Rozmrazovanie mäsa, hydiny a morských plodov. • Príprava kúskov menej mäkkého mäsa. • Príprava bravčových kotliet a bravčového pečeného mäsa.
200 W	<ul style="list-style-type: none"> • Ohrievanie ovocia. • Zmäkčenie masla. • Uchovávanie teplých kastrolových a hlavných jedál. • Zmäkčenie masla a smotanového syra.

Príprava pokrmov pomocou grilu

Táto funkcia vám umožní rýchle upečenie a získanie chrumkavej kôrky pokrmov. Nie je potrebný žiadny predohrev.

Po príprave pokrmov vždy používajte rukavice pri vyberaní pokrmu a príslušenstva, keďže rúra a príslušenstvo budú veľmi horúce.

Príklad: Použitie grilu na prípravu pokrmu počas 5 minút 30 sekúnd



! UPOZORNENIE

- Po príprave pokrmov vždy používajte kuchynské rukavice pri vyberaní pokrmu a príslušenstva, keďže rúra a príslušenstvo budú veľmi horúce.

POZNÁMKA

- Táto funkcia vám umožní rýchle upečenie a získanie chrumkavej kôrky pokrmov.
- Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov použite nasledujúce príslušenstvo.

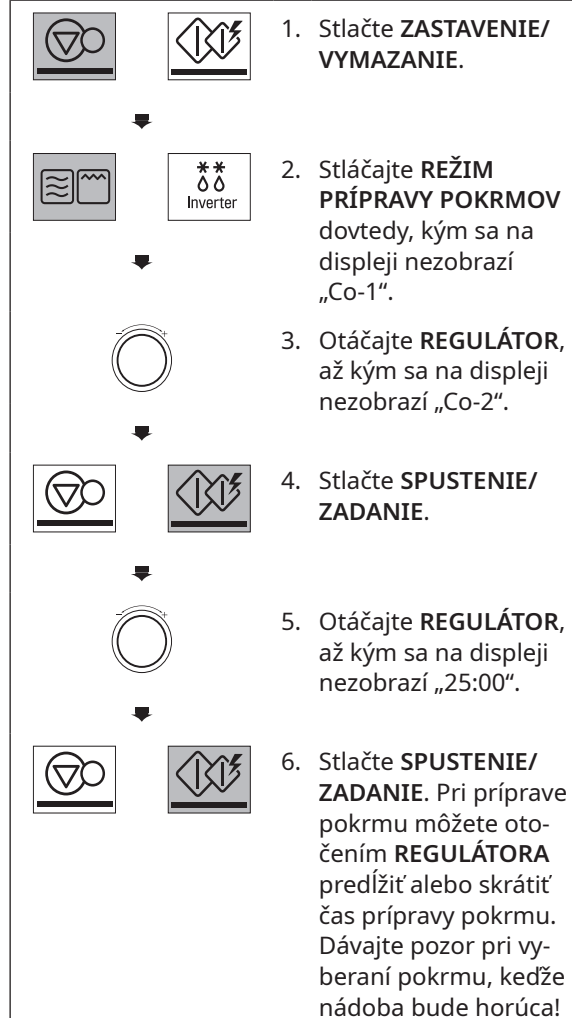


Polica

Kombinované grilovanie a varenie

Rúra má funkciu kombinovanej prípravy pokrmov, ktorá umožňuje prípravu pokrmov pomocou ohrievača a mikrovlny.

Príklad: Naprogramujte rúru na mikrovlnný výkon 300 W a kombináciu času prípravy pokrmu 25 minút



POZNÁMKA

- Rúra má funkciu kombinovanej prípravy pokrmov, ktorá umožňuje prípravu pokrmov pomocou **Ohrievača** a **Mikrovlny**. Vo všeobecnosti to znamená, že príprava pokrmu bude trvať kratšie.
- Môžete nastaviť tri druhy mikrovlnného výkonu (Co-1: 200 W, Co-2: 300 W, Co-3: 400 W) v režime kombinovaného grilovania.
- Táto funkcia vám umožní rýchle upečenie a získanie chrumkavej kôrky pokrmov.
- Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov použite nasledujúce príslušenstvo.

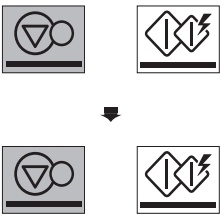


Polica

Detská poistka

Toto je jedinečná bezpečnostná funkcia, ktorá zabraňuje nežiaducim úkonom s rúrou. Po nastavení DETSKEJ POISTKY sa nemôže uskutočniť žiadna príprava pokrmov.

Príklad: Spôsob vyskúšania DETSKEJ POISTKY




1. Stlačte **ZASTAVENIE/VYMAZANIE**.
2. Podržte stlačené **ZASTAVENIE/VYMAZANIE** dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „Loc“ a nezvve sa zvuková signalizácia.

Ak už je čas dňa nastavený, po uplynutí 1 sekundy sa čas dňa zobrazí na displeji.

Ak sa už DETSKÁ POISTKA nastavila a vy sa dotknete inej ovládacej plochy, na displeji sa zobrazí slovo Loc. DETSKÚ POISTKU môžete zrušiť podľa nasledujúceho postupu.

Príklad: Spôsob zrušenia DETSKEJ POISTKY



Podržte stlačené **ZASTAVENIE/VYMAZANIE** dovtedy, kým „Loc“ nezmizne z displeja.

Po vypnutí DETSKEJ POISTKY bude rúra fungovať normálne.

Pokyny ponuky pečenia

Kód	1-1	Ponuka	Zemiaky v župane
Hmotnostný limit	0,2 – 1,0 kg (180 – 220 g / každý)	Počiatočná teplota	Izbová teplota
Pokyny	1. Umyte zemiaky a vysušte ich papierovou utierkou. 2. 8-krát prepichnete každý zemiak vidličkou. 3. Umiestnite pokrm na policu. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. 4. Po dokončení prípravy nechajte pokrm 3 minúty odstáť v rúre.		
Riad	Polica		

Kód	1-2	Ponuka	Pečené hovädzie mäso
Hmotnostný limit	0,5 – 1,5 kg	Počiatočná teplota	Chladené
Pokyny	1. Potrite hovädzie mäso rozpusteným maslom alebo olejom a ochutíte podľa požiadaviek. 2. Umiestnite pokrm do sklenenej nádoby. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. 3. Po zaznení ZVUKOVÉHO SIGNÁLU vylejte šťavu a ihneď obráťte pokrm. A potom stlačením SPUSTENIE/ZADANIE pokračujte v príprave pokrmu. 4. Po dokončení prípravy nechajte pokrm zakrytý fóliou odstáť na 10 minút v rúre.		
Riad	Žiaruvzdorná sklenená nádoba		

Pečenie

Ponuka rúry je vopred naprogramovaná na automatické pečenie pokrmov. Povedzte rúre, čo chcete a koľko kúskov sa pripravuje. Potom nechajte rúru, aby vykonala pečenie podľa vašich volieb.

Príklad: Spôsob prípravy 0,3 kg pečenej zeleniny



1. Stlačte **ZASTAVENIE/VYMAZANIE**.
2. Stláčajte **INVERTNÁ PRÍPRAVA POKRMOV** dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „1“.
3. Otáčajte **REGULÁTOR**, až kým sa na displeji nezobrazí „1-6“.
4. Stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.
5. Otáčajte **REGULÁTOR**, až kým sa na displeji nezobrazí „0.3 kg“.
6. Stlačte **SPUSTENIE/ZADANIE**.

Kód	1-3	Ponuka	Pečené kuracie mäso
Hmotnostný limit	0,8 – 1,8 kg	Počiatočná teplota	Chladené
Pokyny	1. Potrite celé kurča rozpusteným maslom alebo olejom a ochutte podľa požiadaviek. 2. Umiestnite pokrm do sklenenej nádoby. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. 3. Po zaznení ZVUKOVÉHO SIGNÁLU vylejte šťavu a ihneď obráťte pokrm. A potom stlačením SPUSTENIE/ZADANIE pokračujte v príprave pokrmu. 4. Po dokončení prípravy nechajte pokrm zakrytý fóliou odstáť na 10 minút v rúre.		
Riad	Žiaruvzdorná sklenená nádoba		

Kód	1-4	Ponuka	Pečené jahňacie mäso
Hmotnostný limit	0,5 – 1,5 kg	Počiatočná teplota	Chladené
Pokyny	1. Potrite jahňacie mäso rozpusteným maslom alebo olejom a ochutte podľa požiadaviek. 2. Umiestnite pokrm do sklenenej nádoby. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. 3. Po zaznení ZVUKOVÉHO SIGNÁLU vylejte šťavu a ihneď obráťte pokrm. A potom stlačením SPUSTENIE/ZADANIE pokračujte v príprave pokrmu. 4. Po dokončení prípravy nechajte pokrm zakrytý fóliou odstáť na 10 minút v rúre.		
Riad	Žiaruvzdorná sklenená nádoba		

Kód	1-5	Ponuka	Pečené bravčové mäso
Hmotnostný limit	0,5 – 1,5 kg	Počiatočná teplota	Chladené
Pokyny	1. Potrite bravčové mäso rozpusteným maslom alebo olejom a ochutte podľa požiadaviek. 2. Umiestnite pokrm do sklenenej nádoby. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. 3. Po zaznení ZVUKOVÉHO SIGNÁLU vylejte šťavu a ihneď obráťte pokrm. A potom stlačením SPUSTENIE/ZADANIE pokračujte v príprave pokrmu. 4. Po dokončení prípravy nechajte pokrm zakrytý fóliou odstáť na 10 minút v rúre.		
Riad	Žiaruvzdorná sklenená nádoba		

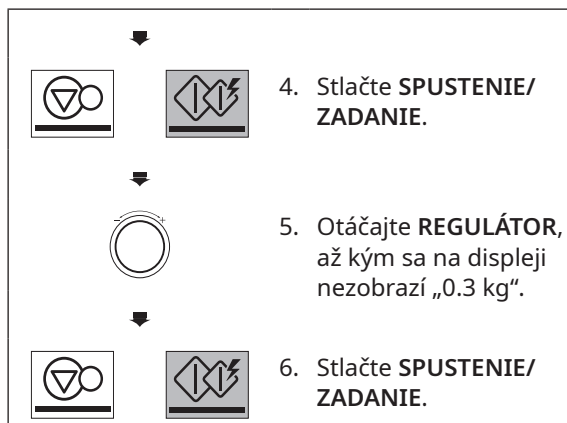
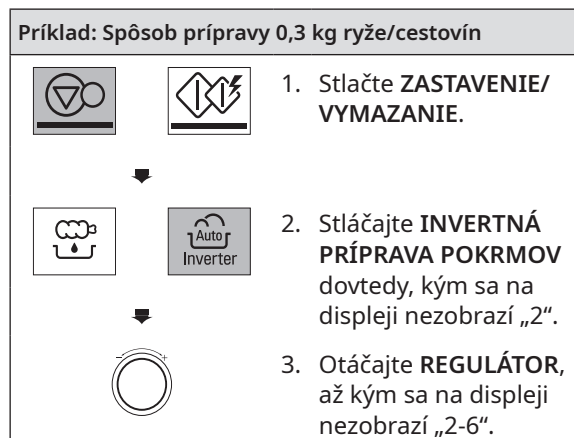
Kód	1-6	Ponuka	Pečená zelenina
Hmotnostný limit	0,2 – 0,3 kg	Počiatočná teplota	Izbová teplota
Pokyny	Prísady Nakrájajte na 1 – 2 cm hrúbku (baklažány), nakrájajte na 1 – 2 cm hrúbku (cukety), nakrájajte na mesiačky (cibule), nakrájajte na polovice po dĺžke a odstráňte semená (sladké papriky), celé malé strapcové paradajky, nakrájajte na polovice (huby) 1. Potrite zeleninu rozpusteným maslom alebo olejom a ochutte podľa požiadaviek. 2. Umiestnite pokrm do sklenenej nádoby na policu. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. 3. Po zaznení ZVUKOVÉHO SIGNÁLU vylejte šťavu a ihneď obráťte pokrm. A potom stlačením SPUSTENIE/ZADANIE pokračujte v príprave pokrmu.		
Riad	Žiaruvzdorná sklenená nádoba na policu		

POZNÁMKA

- Pri príprave pečeného pokrmu použite policu na pečenie, ak ju máte.

Oblíbená ponuka

Ponuka rúry je vopred naprogramovaná na automatickú prípravu pokrmov. Povedzte rúre, čo chcete a koľko kúskov sa pripravuje. Potom nechajte rúru, aby vykonala prípravu pokrmu podľa vašich volieb.



Pokyny oblúbenej ponuky

Kód	2-1	Ponuka	Kuracie stehná so sušenými slivkami
Hmotnostný limit	1,2 kg	Počiatočná teplota	Izbová teplota
Pokyny	<p>Prísady 1 nakrájaná cibuľa, 1 nakrájaná mrkva, 500 g kuracích stehien, 15 rozpolených a vykostených sušených sliviek, 1 šálka kuracieho vývaru, soľ a čierne korenie na ochutenie</p> <p>1. Pridajte všetky prísady do hlbokej a veľkej misy a dobre premiešajte. Zakryte plastovou fóliou a vytvorte vetrací otvor. 2. Umiestnite pokrm do rúry. Vyberte ponuku, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. Počas prípravy minimálne dvakrát zamiešajte.</p>		
Riad	Misa určená do mikrovlnnej rúry		

Kód	2-2	Ponuka	Polievka Julienne v zemi
Hmotnostný limit	0,8 kg	Počiatočná teplota	Izbová teplota
Pokyny	<p>Prísady 4 – 5 žemlí, 50 g strúhaného syra</p> <p>1. Odrežte hornú časť žemlí a odstráňte mäkkú vnútornú časť, pričom dávajte pozor, aby ste neprederavili kôrku. 2. Naplňte každú žemľu plnkou a naplnené žemle umiestnite do sklenenej nádoby. 3. Na hornú časť každej žemle pridajte syr. 4. Umiestnite pokrm na policu. Vyberte ponuku, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE.</p> <p>※ Plnka 2 polievkové lyžice masla, 200 g nakrájaných kuracích prs, 100 g nakrájaných húb, 1 nakrájaná cibuľa, 1 šálka smotany, soľ a čierne korenie na ochutenie</p> <p>1. Orestujte kuracie prsia, huby a cibuľu na panvici s maslom. 2. Pridajte smotanu a povarte pri miernom varení a pri nízkej teplote, kým smotana nezhrutne. Ochutťe soľou a čiernym korením.</p>		
Riad	Žiaruvzdorná sklenená nádoba na policu		

Kód	2-3	Ponuka	Bravčový rezeň na slanine s baklažánom
Hmotnostný limit	1,2 kg	Počiatočná teplota	Izbová teplota
Pokyny	<p>Prísady 400 g bravčový rezeň, 8 plátkov slaniny, 1/2 baklažánu, 2 polievkové lyžice olivového oleja, soľ a čierne korenie na ochutenie</p> <p>1. Nakrájajte bravčový rezeň na 8 kúskov (približne 50 g), pridajte soľ a čierne korenie. 2. Obalte bravčový rezeň slaninou. 3. Nakrájajte baklažán a vložte ho do olivového oleja. 4. Potom umiestnite obalené bravčové rezne a nakrájané baklažány do sklenenej nádoby. 5. Umiestnite pokrm na policu. Vyberte ponuku, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE.</p>		
Riad	Žiaruvzdorná sklenená nádoba na policu		

Kód	2-4	Ponuka	Zemiakový gratin
Hmotnostný limit	1,5 kg	Počiatočná teplota	Izbová teplota
Pokyny	<p>Prísady 1 kg zemiakov, 1 strúčik cesnaku, 20 g masla, 300 g smotany, 100 g nastrúhaného syra, soľ a čierne korenie na ochutenie (muškátový orech)</p> <p>1. Ošúpte a umyte zemiaky a potom ich nakrájajte na 5 mm kúsky. Vnútro nádoby potrite strúčikom cesnaku a maslom. 2. Polovicu zemiakov umiestnite do zapekacej nádoby a ochutte. Doplnite zvyšnými zemiakmi a ochutte a potom navrch nalejte smotanu a posypte syrom. 3. Umiestnite zapekaciu nádobu do rúry. Vyberte ponuku, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE.</p>		
Riad	20 x 20 cm zapekacia nádoba		

Kód	2-5	Ponuka	Ratatouille
Hmotnostný limit	1,5 kg	Počiatočná teplota	Izbová teplota
Pokyny	<p>Prísady Nakrájajte na kúsky (1 cibuľa), nakrájajte na kúsky (1 baklažán), nakrájajte na kúsky (1 cuketa), nakrájajte na kúsky (1 farebná sladká paprika), 3 nakrájané paradajky, 1 polievková lyžica paradajkového pretlaku, 2 rozdrvené strúčiky cesnaku, 1 polievková lyžica nakrájanej čerstvej listovej zeleniny, 2 polievkové lyžice octu, 1 lyžička cukru, soľ a čierne korenie na ochutenie</p> <p>1. Pridajte všetky prísady do hlbkej a veľkej misy a dobre premiešajte. Zakryte plastovou fóliou a vytvorte vetrací otvor. 2. Umiestnite pokrm do rúry. Vyberte ponuku, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. Počas prípravy minimálne dvakrát zamiešajte.</p>		
Riad	Misa určená do mikrovlnnej rúry		

18 SPÔSOB POUŽÍVANIA

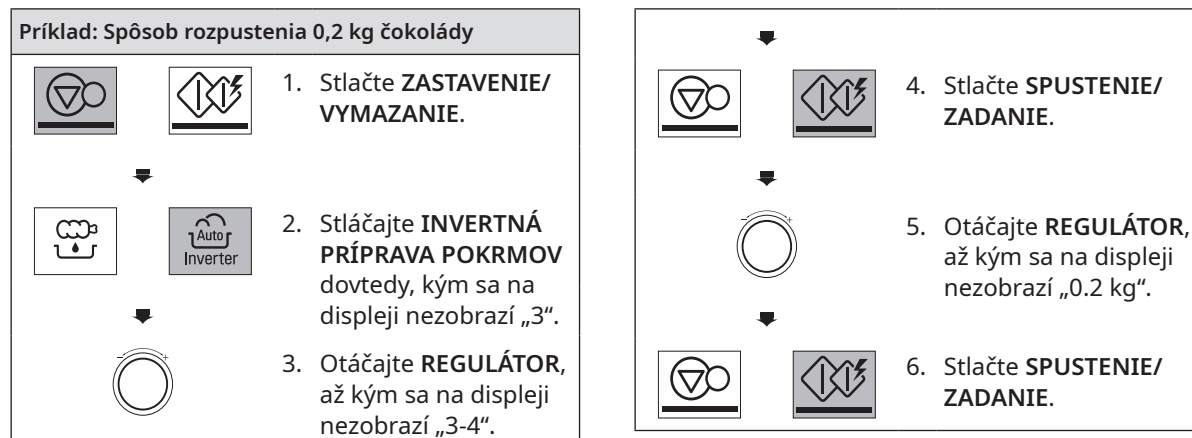
Kód	2-6	Ponuka	Ryža/cestoviny																																
Hmotnostný limit	0,1 – 0,3 kg	Počiatočná teplota	Izbová teplota																																
Pokyny	<p>Prísady do ryže</p> <table border="1"> <tr> <td>Ryža</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Maslo, rozpustené</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Cibuľa, strúhaná</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Kurací vývar alebo voda</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Soľ</td> <td colspan="3">Ochutnanie</td> </tr> </table> <p>1. Pridajte ryžu, rozpustené maslo a cibuľu do hlbkej a veľkej misy (3 l) a dobre premiešajte. Nalejte vriaci kurací vývar alebo vodu a pridajte soľ. Zakryte plastovou fóliou a vytvorte vetrací otvor.</p> <p>2. Umiestnite pokrm do rúry. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE.</p> <p>3. Po uvarení zamiešajte a nechajte pokrm zakrytý odstáť na 5 – 10 minút v rúre, ak je to potrebné.</p> <p>Prísady do cestovín</p> <table border="1"> <tr> <td>Cestoviny</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Voda</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1 000 ml</td> </tr> <tr> <td>Soľ</td> <td colspan="3">Ochutnanie</td> </tr> </table> <p>1. Umiestnite cestoviny a osolenú vriacu vodu do hlbkej a veľkej nádoby (3 l). Zakryte plastovou fóliou a vytvorte vetrací otvor.</p> <p>2. Umiestnite pokrm do rúry. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE.</p> <p>3. Po uvarení opláchnite cestoviny studenou vodou.</p>			Ryža	100 g	200 g	300 g	Maslo, rozpustené	30 g	40 g	50 g	Cibuľa, strúhaná	50 g	75 g	100 g	Kurací vývar alebo voda	250 ml	500 ml	750 ml	Soľ	Ochutnanie			Cestoviny	100 g	200 g	300 g	Voda	400 ml	800 ml	1 000 ml	Soľ	Ochutnanie		
Ryža	100 g	200 g	300 g																																
Maslo, rozpustené	30 g	40 g	50 g																																
Cibuľa, strúhaná	50 g	75 g	100 g																																
Kurací vývar alebo voda	250 ml	500 ml	750 ml																																
Soľ	Ochutnanie																																		
Cestoviny	100 g	200 g	300 g																																
Voda	400 ml	800 ml	1 000 ml																																
Soľ	Ochutnanie																																		
Riad	Misa určená do mikrovlnnej rúry																																		

Kód	2-7	Ponuka	Plnené paradajky
Hmotnostný limit	1,0 kg	Počiatočná teplota	Izbová teplota
Pokyny	<p>Prísady</p> <p>4 stredne veľké paradajky, soľ a čierne korenie na ochutenie, 300 g mletého hovädzieho mäsa, ½ šálky strúhanky, 2 rozdrvené strúčiky cesnaku, 1 polievková lyžica dijonskej horčice, 1 polievková lyžica sušenej listovej zeleniny, 1 polievková lyžica syra parmezán</p> <p>1. Odrežte hornú časť paradajok na vytvorenie klobúčikov a odstráňte semená, pričom dávajte pozor, aby ste neprepichli dužinu alebo šupku. Potom posypte každú paradajku soľou a čiernym korením.</p> <p>2. Pridajte zvyšné prísady do misy a dobre zamiešajte.</p> <p>3. Naplňte paradajky zmesou hovädzieho mäsa a položte späť klobúčiky.</p> <p>4. Umiestnite naplnené paradajky do sklenenej nádoby a zakryte plastovou fóliou.</p> <p>5. Umiestnite pokrm do rúry. Vyberte ponuku, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE.</p>		
Riad	Nádoba určená do mikrovlnnej rúry		

Kód	2-8	Ponuka	Plnená cuketa
Hmotnostný limit	1,2 kg	Počiatočná teplota	Izbová teplota
Pokyny	<p>Prísady</p> <p>4 okrúhle cukety (200 g/každá), 500 g mletého hovädzieho mäsa, 2 polievkové lyžice olivového oleja, soľ a čierne korenie na ochutenie</p> <p>1. Odrežte hornú časť cukiet na vytvorenie klobúčikov a odstráňte z nich semená, pričom dávajte pozor, aby ste neprepichli dužinu alebo šupku. Potom posypte každú cuketu soľou a čiernym korením.</p> <p>2. Naplňte cukety mletým hovädzím mäsom a položte späť klobúčiky.</p> <p>3. Uložte pokrm do sklenenej nádoby a pokropte ho olivovým olejom. Vyberte ponuku, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE.</p>		
Riad	Nádoba určená do mikrovlnnej rúry		

Zmäkčenie a roztopenie

Rúra využíva nízku energiu na zmäkčenie / rozpustenie potravín, pozrite si nasledujúcu tabuľku.



Pokyny ponuky zmäkčenia a roztopenia

Kód	3-1	Ponuka	Zmäkčenie smotanového syra
Hmotnostný limit	0,1 – 0,3 kg	Počiatočná teplota	Chladené
Pokyny	1. Rozbaľte a vložte ho do nádoby. 2. Umiestnite pokrm do rúry. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. 3. Smotanový syr bude mať izbovú teplotu a bude pripravený na použitie v recepte.		
Riadič	Nádoba určená do mikrovlnnej rúry		

Kód	3-2	Ponuka	Zmäkčenie zmrzliny
Hmotnostný limit	2 / 4 šálky	Počiatočná teplota	Zmrazené
Pokyny	1. Odstráňte veko a obal. 2. Umiestnite pokrm do rúry. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. 3. Zmrzlina bude dostatočne mäkká na ľahšie naberanie.		
Riadič	-		

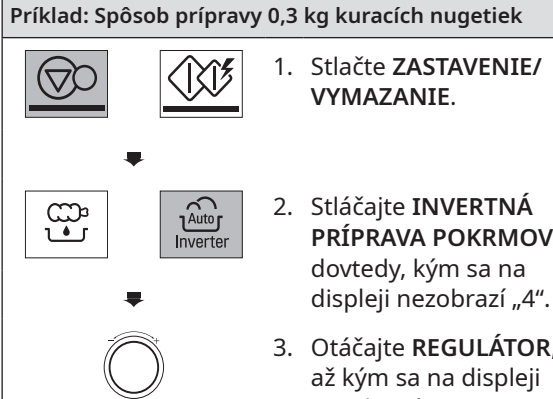
Kód	3-3	Ponuka	Rozpustiť maslo
Hmotnostný limit	1 – 3 kúsky (100 – 150 g / každý)	Počiatočná teplota	Chladené
Pokyny	1. Umiestnite pokrm do misky. 2. Umiestnite pokrm do rúry. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. 3. Po dokončení prípravy zamiešajte na dosiahnutie úplného rozpustenia.		
Riadič	Misa určená do mikrovlnnej rúry		

Kód	3-4	Ponuka	Rozpustiť čokoládu
Hmotnostný limit	0,1 – 0,3 kg	Počiatočná teplota	Izbová teplota
Pokyny	1. Môžu sa použiť kúsky čokolády alebo tabuľky čokolády na varenie. 2. Rozbaľte a vložte pokrm do misky. 3. Umiestnite pokrm do rúry. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. 4. Po dokončení prípravy zamiešajte na dosiahnutie úplného rozpustenia.		
Riadič	Misa určená do mikrovlnnej rúry		


Rozmrazenie a varenie

Ponuka rúry je vopred naprogramovaná na automatickú prípravu pokrmov. Povedzte rúre, čo chcete a koľko kúskov sa pripravuje. Potom nechajte rúru, aby vykonala prípravu pokrmu podľa vašich volieb.

Príklad: Spôsob prípravy 0,3 kg kuracích nugetiek



1. Stlačte **ZASTAVENIE/ VYMAZANIE**.
2. Stláčajte **INVERTNÁ PRÍPRAVA POKRMOV** dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „4“.
3. Otáčajte **REGULÁTOR**, až kým sa na displeji nezobrazí „4-3“.



4. Stlačte **SPUSTENIE/ ZADANIE**.
5. Otáčajte **REGULÁTOR**, až kým sa na displeji nezobrazí „0.3 kg“.
6. Stlačte **SPUSTENIE/ ZADANIE**.

Pokyny ponuky rozmrazenia a varenia

Kód	4-1	Ponuka	Bageta/Croissant
Hmotnostný limit	0,1 – 0,3 kg	Počiatočná teplota	Zmrazené
Pokyny	1. Rozbaľte mrazenú bagetu/croissant. 2. Umiestnite pokrm do sklenenej nádoby. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE.		
Riad	Žiaruvzdorná sklenená nádoba		

Kód	4-2	Ponuka	Syrové tyčinky
Hmotnostný limit	0,2 – 0,4 kg	Počiatočná teplota	Zmrazené
Pokyny	1. Odstráňte všetok baliaci materiál zo syrových tyčiniek. 2. Umiestnite pokrm na policu. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. 3. Po zaznení ZVUKOVÉHO SIGNÁLU ihneď obráťte pokrm. A potom stlačením SPUSTENIE/ZADANIE pokračujte v príprave pokrmu.		
Riad	Polica		

Kód	4-3	Ponuka	Kuracie nugetky
Hmotnostný limit	0,2 – 0,3 kg	Počiatočná teplota	Zmrazené
Pokyny	1. Odstráňte všetok baliaci materiál z kuracích nugetiek. 2. Umiestnite pokrm na policu. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. 3. Po zaznení ZVUKOVÉHO SIGNÁLU ihneď obráťte pokrm. A potom stlačením SPUSTENIE/ZADANIE pokračujte v príprave pokrmu.		
Riad	Polica		

Kód	4-4	Ponuka	Mrazené lazane
Hmotnostný limit	0,3 kg	Počiatočná teplota	Zmrazené
Pokyny	1. Vyberte lazane zo škatuliek a odstráňte obal. 2. Umiestnite pokrm do rúry. Vyberte ponuku, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE.		
Riad	-		

Kód	4-5	Ponuka	Mrazená pizza (Hrubá)
Hmotnostný limit	0,5 kg	Počiatočná teplota	Zmrazené
Pokyny	1.Odstráňte všetok baliaci materiál z pizze s hrubou kôrkou. 2.Umiestnite pokrm na policu. Vyberte ponuku, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE.		
Riad	Polica		

Kód	4-6	Ponuka	Mrazená pizza (Tenká)
Hmotnostný limit	0,2 – 0,4 kg	Počiatočná teplota	Zmrazené
Pokyny	1.Odstráňte všetok baliaci materiál z pizze s tenkou kôrkou. 2.Umiestnite pokrm na policu. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE.		
Riad	Polica		

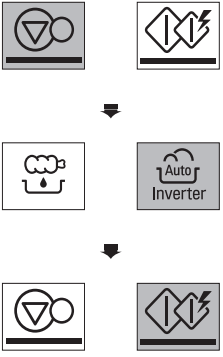
Kód	4-7	Ponuka	Filé z lososa
Hmotnostný limit	0,2 – 0,6 kg (180 – 220 g, 2,5 cm hrúbka/každý)	Počiatočná teplota	Zmrazené
Pokyny	1.Potrite mrazeného lososa rozpusteným maslom alebo olejom a ochutťte podľa požiadaviek. 2.Umiestnite pokrm na policu na odkvapkávacej nádobe. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. 3.Po zaznení ZVUKOVÉHO SIGNÁLU ihneď obráťte pokrm. A potom stlačením SPUSTENIE/ZADANIE pokračujte v príprave pokrmu.		
Riad	Polica na odkvapkávacej nádobe		

Kód	4-8	Ponuka	Krevety
Hmotnostný limit	0,2 – 0,4 kg	Počiatočná teplota	Zmrazené
Pokyny	1.Potrite mrazené krevety rozpusteným maslom alebo olejom a ochutťte podľa požiadaviek. 2.Umiestnite pokrm na policu na odkvapkávacej nádobe. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. 3.Po zaznení ZVUKOVÉHO SIGNÁLU ihneď obráťte pokrm. A potom stlačením SPUSTENIE/ZADANIE pokračujte v príprave pokrmu.		
Riad	Polica na odkvapkávacej nádobe		

Jogurt

Táto funkcia umožňuje prípravu jogurtu stlačením tlačidla **INVERTNÁ PRÍPRAVA POKRMOV**.

Príklad: Spôsob prípravy 0,6 kg jogurtu



1. Stlačte **ZASTAVENIE/ VYMAZANIE**.
2. Stláčajte **INVERTNÁ PRÍPRAVA POKRMOV** dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „5“.
3. Stlačte **SPUSTENIE/ ZADANIE**. Na displeji sa zobrazí „5h00“.

Pokyny ponuky Jogurt

Kód	5	Ponuka	Jogurt												
Hmotnostný limit	0,6 kg	Počiatočná teplota	Vlažný												
Pokyny	<p>Prísady 500 ml pasterizované plnotučné mlieko, 100 g prírodného jogurtu</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dôkladne umyte misku vhodnej veľkosti vhodnej na používanie v mikrovlnnej rúre horúcou vodou. 2. Nalejte 500 ml mlieka do misky. 3. Zohrievajte ho približne 1 minútu 30 sekúnd – 2 minúty 30 sekúnd pri vysokom mikrovlnnom výkone až do teploty 40 – 50 °C. 4. Pridajte 100 ml jogurtu do misky a dobre zamiešajte. 5. Zakryte plastovou fóliou alebo vekom a umiestnite pokrm do rúry. Vyberte ponuku, stlačte SPUSTENIE/ZADANIE. 6. Po vykysnutí nechajte jogurt odstáť v chladničke približne na 5 hodín. 7. Dobre chutí s džemom, cukrom alebo ovocím. <p>Poznámka:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Môžu sa použiť nasledujúce typy mlieka a jogurtu: <table border="1" data-bbox="495 1430 1358 1661"> <thead> <tr> <th colspan="2">Použite</th> <th colspan="2">Nepoužívajte</th> </tr> <tr> <th>Mlieko</th> <th>Jogurt</th> <th>Mlieko</th> <th>Jogurt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Pasterizovaný plnotučné mlieko</td> <td>Prírodný jogurt</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Mlieko s 2%, 1% obsahom tuku alebo bez obsahu tuku • Mlieko s vysokým obsahom vápnika • Sójové mlieko • Zvyšné mlieko • Mlieko po záruke </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Zvyšný jogurt • Jogurt po záruke </td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> • Dôkladne umyte všetok riad horúcou vodou a vysušte pred kysnutím jogurtu. • Pred kysnutím zabezpečte, aby bolo mlieko vlažné (40 – 50 °C). • Počas kysnutia jogurt netraste ani nemiešajte, keďže to ovplyvní tuhosť jogurtu. • Ak je množstvo prísad väčšie ako odporúčané, predĺžte čas kysnutia. 			Použite		Nepoužívajte		Mlieko	Jogurt	Mlieko	Jogurt	• Pasterizovaný plnotučné mlieko	Prírodný jogurt	<ul style="list-style-type: none"> • Mlieko s 2%, 1% obsahom tuku alebo bez obsahu tuku • Mlieko s vysokým obsahom vápnika • Sójové mlieko • Zvyšné mlieko • Mlieko po záruke 	<ul style="list-style-type: none"> • Zvyšný jogurt • Jogurt po záruke
Použite		Nepoužívajte													
Mlieko	Jogurt	Mlieko	Jogurt												
• Pasterizovaný plnotučné mlieko	Prírodný jogurt	<ul style="list-style-type: none"> • Mlieko s 2%, 1% obsahom tuku alebo bez obsahu tuku • Mlieko s vysokým obsahom vápnika • Sójové mlieko • Zvyšné mlieko • Mlieko po záruke 	<ul style="list-style-type: none"> • Zvyšný jogurt • Jogurt po záruke 												
Riad	Misa určená do mikrovlnnej rúry														

Udržať teplé

Funkcia Udržať teplé uchová horúci, uvarený pokrm pri teplote podávania. Vždy začnite s horúcim pokrmom. Používajte kuchynský riad vhodný na používanie v mikrovlnnej rúre.

Príklad: Manuálne uchovávanie tepla

Spôsob uchovania teplého pokrmu na vysokej úrovni na 90 minút.



1. Stlačte **ZASTAVENIE/ VYMAZANIE**.



2. Stláčajte **INVERTNÁ PRÍPRAVA POKRMOV** dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „6“.



3. Stlačte **SPUSTENIE/ ZADANIE**. Na displeji sa zobrazí „1h30“.

POZNÁMKA

- Krehké pokrmy (pečivo, koláče, záviný atď.) by mali byť počas uchovávanie tepla nezakryté.
- Vlhké pokrmy by mali byť zakryté plastovou fóliou alebo vekom vhodným na používanie v mikrovlnnej rúre.
- Toto množstvo ohrievaného pokrmu je vhodné pre 1 – 3 porcie.

Zdravé praženie

Ponuka rúry je vopred naprogramovaná na automatickú prípravu pokrmov. Povedzte rúre, čo chcete a koľko kúskov sa pripravuje. Potom nechajte rúru, aby vykonala prípravu pokrmu podľa vašich volieb.

Príklad: Spôsob prípravy 0,4 kg kuracích krídeliek



1. Stlačte **ZASTAVENIE/ VYMAZANIE**.



2. Stláčajte **ZDRAVÉ PRAŽENIE** dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí „1“.



3. Otáčajte **REGULÁTOR**, až kým sa na displeji nezobrazí „2“.



4. Stlačte **SPUSTENIE/ ZADANIE**.



5. Otáčajte **REGULÁTOR**, až kým sa na displeji nezobrazí „0,4 kg“.



6. Stlačte **SPUSTENIE/ ZADANIE**.

Pokyny k zdravému praženiu

Kód	1	Ponuka	Kurací rezeň
Hmotnostný limit	0,2 – 0,6 kg	Počiatočná teplota	Chladené
Pokyny	<p>Prísady Kuracie prsia, každé 150 – 200 g, 1 šálka múky, 2 vajíčka, zľahka rozšľahané, 1 šálka jemnej strúhanky, soľ a čierne korenie na dochutenie</p> <p>1. Kuracie prsia posypte soľou a čiernym korením podľa vlastnej chuti, obalte v múke a potrite rozšľahanými vajčkami. Rezeň obalte v jemnej strúhance a potrite olejom. 2. Umiestnite pokrm na Crisp tanier a tento uložte na policu. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte Spustenie. 3. Keď zaznie PÍPNUTIE, pokrm otočte, znovu stlačte Spustenie a pokračujte vo varení.</p>		
Riad	Crisp tanier na polici		

24 SPÔSOB POUŽÍVANIA

Kód	2	Ponuka	Kuracie krídelka
Hmotnostný limit	0,2 – 0,6 kg	Počiatočná teplota	Chladené
Pokyny	<p>1. Potrite kuracie krídelká rozpusteným maslom alebo olejom a ochutíte podľa požiadaviek.</p> <p>2. Umiestnite pokrm na Crisp tanier a tento uložte na policu. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte Spustenie.</p> <p>3. Keď zaznie PÍPNUTIE, pokrm otočte, znovu stlačte Spustenie a pokračujte vo varení.</p>		
Riad	Crisp tanier na polici		

Kód	3	Ponuka	Karbonátky
Hmotnostný limit	0,2 – 0,4 kg	Počiatočná teplota	Chladené
Pokyny	<p>Prísady 500 g chudého mletého jahňacieho alebo hovädzieho mäsa, 500 g malých zemiakov, uvarených a roztláčených, 3 vajička, zľahka vyšľahaných, 2 cibule, na jemno nakrájané, 2 polievkové lyžice nasekaného petržlenu, 1 šálka jemnej strúhanky, soľ a čierne korenie na dochutenie</p> <p>1. Zmiešajte mäso, zemiaky, vajička, cibuľu a petržlen. Z mäsovej zmesi vytvarujte guľky s priemerom 4 – 5 cm. Guľky posypte jemnou strúhankou a vytvarujte z nich placky s hrúbkou 1 cm. Karbonátky potrite olejom.</p> <p>2. Umiestnite pokrm na Crisp tanier a tento uložte na policu. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte Spustenie.</p> <p>3. Keď zaznie PÍPNUTIE, pokrm otočte, znovu stlačte Spustenie a pokračujte vo varení.</p>		
Riad	Crisp tanier na polici		

Kód	4	Ponuka	Rybací rezeň
Hmotnostný limit	0,2 – 0,6 kg	Počiatočná teplota	Chladené
Pokyny	<p>Prísady Rybie filé, každé 150 – 200 g, 1 šálka múky, 2 vajička, zľahka rozšľahané, 1 šálka jemnej strúhanky, soľ a čierne korenie na dochutenie</p> <p>1. Rybie filé posypte soľou a čiernym korením podľa vlastnej chuti, obalte v múke a potrite rozšľahanými vajičkami. Filé obalte v jemnej strúhance a potrite olejom.</p> <p>2. Umiestnite pokrm na Crisp tanier a tento uložte na policu. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte Spustenie.</p> <p>3. Keď zaznie PÍPNUTIE, pokrm otočte, znovu stlačte Spustenie a pokračujte vo varení.</p>		
Riad	Crisp tanier na polici		

Kód	5	Ponuka	Hranolky
Hmotnostný limit	0,1 – 0,3 kg	Počiatočná teplota	Zmrazené
Pokyny	<p>Rozložte mrazený zemiakový výrobok na Crisp tanieri a tento položte na policu. Kvôli lepším výsledkom ich pečte len v jednej vrstve. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte Spustenie.</p>		
Riad	Crisp tanier na polici		

Kód	6	Ponuka	Hamburgery
Hmotnostný limit	0,2 – 0,4 kg	Počiatočná teplota	Chladené
Pokyny	1. Vyberte hamburgery s hmotnosťou 100 g a hrúbkou 1 cm. Hamburgery potrite olejom. 2. Umiestnite pokrm na Crisp tanier a tento uložte na policu. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte Spustenie. 3. Keď zaznie PÍPNUTIE, pokrm otočte, znovu stlačte Spustenie a pokračujte vo varení.		
Riad	Crisp tanier na polici		

Kód	7	Ponuka	Klobásy
Hmotnostný limit	0,2 – 0,6 kg	Počiatočná teplota	Chladené
Pokyny	1. Odstráňte všetok obal a narežte povrch pokrmu. 2. Umiestnite pokrm na Crisp tanier a tento uložte na policu. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte Spustenie. 3. Keď zaznie PÍPNUTIE, pokrm otočte, znovu stlačte Spustenie a pokračujte vo varení.		
Riad	Crisp tanier na polici		

Kód	8	Ponuka	Americké zemiaky
Hmotnostný limit	0,2 – 0,4 kg	Počiatočná teplota	Izbová teplota
Pokyny	1. Zemiaky umyte a nakrájajte na mesiačky. Zemiaky potrite olejom. 2. Umiestnite pokrm na Crisp tanier a tento uložte na policu. Vyberte ponuku a hmotnosť, stlačte Spustenie. 3. Keď zaznie PÍPNUTIE, pokrm otočte, znovu stlačte Spustenie a pokračujte vo varení.		
Riad	Crisp tanier na polici		

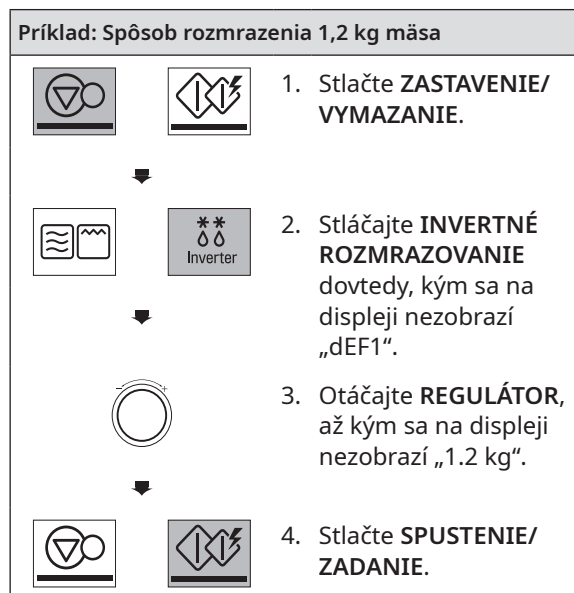
Invertné rozmrazovanie

V rúre sú predvolené štyri postupy rozmrazovania. Funkcia Invertné rozmrazovanie poskytuje najlepší spôsob rozmrazovania mrazených potravín.

V návode na prípravu pokrmu nájdete odporúčajú postupnosť rozmrazovania pre potraviny, ktoré rozmrazujete.

Kvôli uľahčeniu postupu má Invertné rozmrazovanie vstavaný mechanizmus, ktorý vám pripomenie, aby ste skontrolovali, obrátili, oddelili alebo zmenili usporiadanie pokrmu na získanie čo najlepších výsledkov pri rozmrazovaní. K dispozícii sú štyri rôzne úrovne rozmrazovania.

(MÄSO / HYDINA / RYBY / CHLIEB)



POZNÁMKA

Keď stlačíte tlačidlo **SPUSTENIE/ZADANIE**, zobrazenie sa zmení na odpočítavanie času rozmrazovania. Rúra vydá jeden zvukový signál počas **ROZMRAZOVACIEHO** cyklu.

Po zvukovom signáli otvorte dvierka a vyberte všetky kusy, ktoré sa začali topiť a obráťte ich. Vráťte mrazené kusy do rúry a stlačením **SPUSTENIE/ZADANIE** pokračujte v rozmrazovacom cykle.

- Vyberte ryby, mäkkýše, mäso a hydinu z originálneho baliaceho papiera alebo plastového vrečka. V opačnom prípade bude obal zadržiavať paru a štavu blízko potravín, čo môže spôsobiť varenie vonkajšieho povrchu potravín.
- Potraviny umiestnite do plytkej nádoby alebo na policu mikrovlnného pečenia na zachytenie odkvapkávania.
- Po vybratí by mali byť potraviny v strede aj naďalej do istej miery zľadovatené.
- Dĺžka času rozmrazovania sa mení podľa toho, ako hlboko sú potraviny zmrazené.
- Tvar balíka ovplyvňuje to, ako rýchlo sa potraviny

rozmrazia. Tenšie balíky sa rozmrazia rýchlejšie než hlboko zmrazený blok.

- V závislosti od tvaru sa potraviny môžu rozmraziť viac alebo menej.

Pokyny ponuky Invertné rozmrazovanie

Kategória	Potraviny na rozmrazenie
MÄSO (dEF1) 0,1 – 4,0 kg	Hovädzie mäso Mleté hovädzie mäso, steak zo zadného hovädzieho, kocky na dusenie, teľací steak, dusené mäso, hovädzie rebrá, zadné hovädzie, predné hovädzie, placka na hamburger
	Jahňacie mäso Jahňacie kotlety, jahňacie stehno
	Bravčové mäso Bravčové kotlety, hotdogy, bravčové rebierka, rebierka na vidiecky spôsob, Bravčové stehno, klobása
	Teľacie mäso Kotlety (0,5 kg, hrúbka 20 mm) Po zaznení zvukového signálu obráťte pokrm. Po rozmrazení nechajte pokrm odstáť 5 – 15 minút v rúre.
HYDINA (dEF2) 0,1 – 4,0 kg	Hydina V celku, nakrájaná, prsia (bez kostí)
	Sliepka Korniška V celku
	Morka Prsia Po zaznení zvukového signálu obráťte pokrm. Po rozmrazení nechajte pokrm odstáť 30 – 60 minút v rúre.
RYBY (dEF3) 0,1 – 4,0 kg	Ryby Filé, celé kusy
	Mäkkýše Krabie mäso, chvosty z homára, krevety, hrebatky, obráťte pokrm po zaznení zvukového signálu. Po rozmrazení nechajte pokrm odstáť 5 – 10 minút v rúre.
CHLIEB (dEF4) 0,1 – 0,5 kg	Nakrájaný chlieb, žemle, bageta atď. Oddelte krajce a umiestnite ich medzi papierové obrúsky alebo plytké taniere. Po zaznení zvukového signálu obráťte pokrm. Po rozmrazení nechajte pokrm odstáť 1 – 2 minút v rúre.

KUCHYNSKÝ RIAD VHODNÝ NA POUŽÍVANIE V MIKROVLNNEJ RÚRE

Nikdy nepoužívajte kovový riad ani riad ozdobený kovom v rámci pôsobenia mikrovlnnej funkcie

Mikrovlny nedokážu prenikať do kovu. Odrazia sa od akéhokoľvek kovového predmetu v rúre a spôsobia oblúk, poplašný jav, ktorý pripomína blesk. Väčšina žiaruvzdorných nekovových kuchynských riadov je bezpečná na použitie v mikrovlnnej rúre. Niektoré z nich však môžu obsahovať materiály, ktoré spôsobujú, že daný kuchynský riad je nevhodný do mikrovlnnej rúry. Ak máte pochybnosti o konkrétnom kuchynskom riade, existuje jednoduchý spôsob na zistenie toho, či sa dá použiť v mikrovlnnej rúre.

Umiestnite príslušný kuchynský riad vedľa sklenenej misky naplnenej vodou pri použití mikrovlnnej funkcie. Nechajte pôsobiť mikrovlnu pri VYSOKOM výkone na 1 minútu. Ak sa voda zohreje, ale daný riad zostane na dotyk studený, daný riad je vhodný na používanie v mikrovlnnej rúre. Ak sa však teplota vody nezmení, ale príslušný riad sa zohreje, znamená to, že tento riad pohlcuje mikrovlny a preto nie je bezpečný na použitie pri pôsobení mikrovlnnej funkcie. Pravdepodobne máte momentálne mnoho vecí poruke v kuchyni, ktoré sa dajú použiť ako kuchynská výbava určená do mikrovlnnej rúry. Stačí si prečítať nasledujúci kontrolný zoznam.

Plytké taniere

Mnoho druhov riadu je vhodných na používanie v mikrovlnnej rúre. Ak máte pochybnosti, pozrite si literatúru výrobcu alebo vykonajte spomínanú mikrovlnnú skúšku. Nezohrievajte plytké taniere s maľovanou ozdobou, keďže spôsobia vznik oblúka, ak má ozdoba kovový obsah.

Sklo

Sklo, ktoré je žiaruvzdorné, je vhodné na používanie v mikrovlnnej rúre. Zahŕňa všetky druhy skleneného kuchynského riadu vytvrdeného v peci. Nepoužívajte však krehké sklo, ako sú poháre alebo vínové poháre, keďže sa môžu rozbiť počas zohrievania nápojov.

Plastové skladovacie nádoby

Môžu sa použiť na uchovávanie pokrmov, ktoré sa majú rýchlo zohriať. Nemali by sa však používať na uchovávanie pokrmov, ktoré budú vyžadovať značný čas v rúre, keďže horúce pokrmy časom spôsobia deformáciu alebo rozpustenie plastových nádob.

Papier

Papierové taniere a nádoby sú vhodné a bezpečné na použitie pri pôsobení mikrovlnnej funkcie za predpokladu, že čas prípravy pokrmu je krátky a pripravovaný pokrm má nízky obsah tuku a vlhkosti. Papierové obrúsky sú tiež veľmi užitočné na zabalenie pokrmov a na vyplnenie zapekacích podnosov, v ktorých sa budú pripravovať mastné pokrmy, ako je napríklad slanina. Vo všeobecnosti sa vyhýbajte farebným papierovým výrobkom, keďže môžu púšťať farbu. Niektoré recyklované papierové výrobky môžu obsahovať nečistoty, ktoré by mohli spôsobiť vznik oblúka alebo požiaru pri použití v mikrovlnnej rúre.

Plastové varné vrecká

Za predpokladu, že sú vyrobené výslovne na prípravu pokrmov, sú varné vrecká bezpečné na použitie v mikrovlnnej rúre. Nezabudnite však vytvoriť otvor vo vrecku, aby mohla unikať vznikajúca para. Nikdy nepoužívajte obyčajné plastové vrecká na prípravu pokrmov pomocou mikrovlnnej funkcie, keďže sa roztavia a prasknú.

Plastový kuchynský riad určený do mikrovlnnej rúry

K dispozícii je celá škála tvarov a veľkostí kuchynského riadu určeného do mikrovlnnej rúry. Vo väčšine prípadov pravdepodobne môžete použiť veci, ktoré už máte poruke namiesto investovania do novej kuchynskej výbavy.

Hlinené nádoby, kamenina a keramika

Nádoby vyrobené z týchto materiálov sú zvyčajne vhodné na použitie pri pôsobení mikrovlnnej funkcie, ale pre istotu by sa mali vyskúšať.

! UPOZORNENIE

- Niektoré veci s vysokým obsahom olova alebo železa nie sú vhodné ako kuchynský riad na prípravu pokrmov.
- Kuchynský riad by sa mal skontrolovať na uistenie toho, že je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.

VLASTNOSTI POTRAVÍN A PRÍPRAVA POKRMOV V MIKROVLNNEJ RÚRE

Dohliadanie na veci

Vždy sledujte pokrm počas jeho prípravy. Mikrovlnná funkcia je vybavená svetlom, ktoré sa automaticky zapne, keď je rúra v činnosti, aby ste mohli vidieť vnútro a kontrolovať postup prípravy pokrmu. Pokyny uvedené v receptoch na zdvihnutie, zamiešanie a podobne by sa mali vnímať ako minimálne odporúčané kroky. Ak sa zdá, že sa pokrm pri tepelnej úprave pripravuje nerovnomerne, stačí vykonať nevyhnutné úpravy o ktorých ste presvedčení, že sú vhodné na vyriešenie problému.

Činitele, ktoré majú vplyv na čas mikrovlnnej prípravy pokrmov

Mnoho činiteľov vplyva na čas prípravy pokrmov. Teplota prísad použitých v recepte spôsobuje značné rozdiely v časoch prípravy pokrmov. Napríklad upečenie koláča, ktorý sa pripravuje s ľadovo studeným maslom, mliekom a vajcami, bude trvať oveľa dlhšie než koláč pečený s prísadami s izbovou teplotou. Niektoré recepty, najmä na prípravu chleba, koláča a pudingov, odporúčajú, aby sa pokrm vybral z rúry vtedy, keď je mierne nedopečený či nedovarený.

Nie je to chyba. Keď sa nechajú odstáť, zvyčajne zakryté, tepelná úprava týchto pokrmov bude naďalej pokračovať aj mimo rúry, keďže teplo zachytené v rámci vonkajších častí pokrmu postupne preniká dovnútra. Ak sa pokrm ponechá v rúre až do úplnej tepelnej úpravy celého objemu, vonkajšie časti budú prepečené alebo dokonca až spálené. Postupne nadobudnete zručnosť v odhade času prípravy aj odstátia rôznych pokrmov.

Hustota pokrmov

Ľahké, pórovité pokrmy, ako sú koláče a chleby, sa pripravujú rýchlejšie než ťažké, husté pokrmy, ako sú pečené mäsa a jedlá pripravené v hrnci. Pri mikrovlnnej príprave pórovitých pokrmov musíte dávať pozor, aby sa vonkajšie okraje nevysušili a nenadobudli krehkosť.

Výška pokrmov

Horná časť vysokých pokrmov, obzvlášť pečeného mäsa, sa pripraví rýchlejšie ako spodná časť. Preto je rozumné počas prípravy vysoký pokrm niekoľkokrát obrátiť.

Obsah vlhkosti v pokrmoch

Keďže teplo vytvárané z mikrovln spôsobuje vyparovanie vlhkosti, relatívne suché pokrmy, ako sú pečené mäso a niektoré druhy zeleniny, by sa mali pred prípravou buď pokropiť vodou alebo zakryť, aby sa uchovala vlhkosť.

Obsah kostí a tuku v pokrmoch

Kosti vedú teplo a tuk sa tepelne upraví rýchlejšie než mäso. Pri príprave krájaného mäsa s kosťami alebo tukom je potrebné dávať pozor, aby nedošlo k nerovnomernej tepelnej úprave, nadmernému uvareniu či prepečeniu mäsa.

Množstvo pokrmov

Množstvo mikrovln v rúre zostáva konštantné bez ohľadu na množstvo pripravovaného pokrmu. Preto platí, že čím väčší objem pokrmu umiestnite do rúry, tým dlhšie sa bude pripravovať. Nezapodnajte skrátiť čas prípravy pokrmu minimálne o tretinu, keď sa pripravuje polovičná dávka z receptu.

Tvar pokrmov

Mikrovlny prenikajú len približne 2 cm do pokrmu, pričom vnútorná časť hrubých pokrmov sa tepelne upravuje počas toho, ako teplo vytvárané vo vonkajšej časti preniká dovnútra. Mikrovlnnou energiou sa tepelne upravuje len vonkajší okraj pokrmu; zvyšok sa upravuje vedením tepla. Najhorší možný tvar pokrmu na mikrovlnnú prípravu je hrubý štvorhran. Rohy sa spália dlho predtým, než sa stred vôbec zohreje. Okrúhle tenké pokrmy a pokrmy prstencového tvaru sa v mikrovlnnej rúre pripravujú najúspešnejšie.

Zakrytie

Kryt zachytáva teplo a paru, čo spôsobuje rýchlejšiu prípravu pokrmu. Použite veko alebo mikrovlnnú lepiú fóliu sa zahnutými rohmi, aby nedošlo k rozdeleniu.

VLASTNOSTI POTRAVÍN A PRÍPRAVA POKRMOV V MIKROVLNNEJ RÚRE

Pečenie do hneda

Mäso a hydina, ktoré sa pripravujú pätnásť minút alebo dlhšie, sa upečú mierne do hneda vo vlastnom tuku. Pokrm, ktoré sa pripravujú kratšiu dobu, sa môžu potrieť hnedými omáčkami na dodatočné ochutenie, ako sú worčestrová omáčka, sójová omáčka či barbecue omáčka, aby sa získala lahodná chuť a farba. Keďže sa do pokrmov pridáva relatívne malé množstvo hnedých ochucovacích omáčok, nedôjde k zmene pôvodnej chuti z receptu.

Zakrytie papierom odolným proti mastnote

Je to voľnejší spôsob zakrytia ako veko alebo lepivá fólia, preto môže dôjsť k miernemu vysušeniu pokrmu. Ale keďže je to voľnejší spôsob zakrytia ako veko alebo lepivá fólia, umožňuje mierne vysušenie pokrmu.

Usporiadanie a rozstup

Jednotlivé kúsky pokrmu, ako sú pečené zemiaky, koláčiky a predjedlá sa zohrejú rovnomernejšie, ak sa umiestnia do rúry vo vzájomne rovnakej vzdialenosti, najlepšie v kruhu. Nikdy nekladte pokrmy vzájomne na seba.

Miešanie

Miešanie je jednou z najdôležitejších zo všetkých techník mikrovlnnej prípravy pokrmov. Pri bežnej príprave pokrmov sa jedlo mieša kvôli zmiešaniu prísad. Pokrm pripravovaný prostredníctvom pôsobenia mikrovln sa však mieša, aby sa rozšírilo a opakovane distribuovalo teplo. Vždy miešajte zvonka smerom do stredu, keďže vonkajšie časti pokrmu sa zohrievajú ako prvé.

Prevracanie

Veľké, vysoké porcie pokrmov, ako sú pečené mäsa a celé kurčatá, by sa mali obracať tak, aby sa horná a spodná časť rovnomerne tepelne spracovali. Dobrý nápad je tiež obracať nakrájané kurča a kúsky mäsa.

Umiestnenie hrubších porcií smerujúcich von

Keďže mikrovlny pôsobia predovšetkým na vonkajšiu časť pokrmov, dáva zmysel umiestniť hrubšie časti mäsa, hydiny a rýb k vonkajšiemu okraju zapekacej nádoby. Týmto spôsobom hrubšie časti získajú väčšinu mikrovlnnej energie a pokrm sa pripraví rovnomerne.

Ochrana

Pásky hliníkovej fólie (ktorá blokuje mikrovlny) je možné umiestniť na rohy alebo okraje pokrmov štvorcového alebo obdĺžnikového tvaru na zabránenie nadmernému tepelnému spracovaniu týchto častí pokrmu. Nikdy nepoužívajte príliš veľa fólie a uistite sa, že je fólia upevnená k nádobe, pretože inak by mohla spôsobiť „vznik oblúka“ v rúre, hlavne ak fólia prechádza príliš tesne popri stenách rúry počas otáčania.

Vyrovnanie do vodorovnej polohy

Hrubé alebo husté pokrmy sa dajú vyrovnať do vodorovnej polohy tak, aby sa mikrovlny mohli pohlcovať na spodnej strane a v strede pokrmov.

Prepichnutie

Pokrmy uzatvorené v schránke, šupke alebo membráne pravdepodobne v tejto rúre vybuchnú, pokiaľ sa pred prípravou neprepichnú. Medzi takéto pokrmy patria žltok a bielok vnútri vajec, mušle a ustrice a ovocie a zelenina v celku.

Kontrola dokončenia prípravy pokrmov

Pokrmy sa v rúre pripravujú tak rýchlo, že je potrebné ich pravidelne kontrolovať. Niektoré pokrmy sa ponechajú v mikrovlnnej rúre dovtedy, kým sa úplne nedokončí ich príprava, ale väčšina pokrmov vrátane mäsa a hydiny sa vyberá z rúry v čase, keď ich príprava ešte nie je dokončená, pričom sa ich príprava dokončí počas toho, ako sa nechajú odstáť. Počas toho, ako sa pokrmy nechajú odstáť, ich vnútorná teplota sa zvýši o 3 °C až 8 °C.

Doba odstátia

Pokrmy sa zvyčajne nechávajú odstáť 3 až 10 minút po vybratí z rúry. Zvyčajne sú pokrmy počas odstátia zakryté, aby si uchovali teplo, pokiaľ sa nevyžaduje získanie suchej štruktúry ich povrchu (napríklad niektoré koláče a sušienky). Odstátie umožňuje dokončenie prípravy pokrmov a tiež prispieva k zmiešaniu a rozvoju chuti.

ČISTENIE RÚRY

1. Vnútro rúry uchovávajte v čistote

Rozstriedané pokrmové zvyšky alebo kvapaliny sa prilepia na steny rúry a medzi povrch tesnenia a dvierok. Najlepšie je ihneď poutierať rozliate zvyšky vlhkou utierkou. Zvyšky pokrmov a rozliate kvapaliny pohlcujú mikrovlnnú energiu a predlžujú tak čas prípravy pokrmov a môžu dokonca viesť aj k poškodeniu rúry. Na poutieranie zvyškov pokrmov, ktoré spadnú medzi dvierka a rám, použite vlhkú utierku. Je dôležité uchovávať túto oblasť v čistote, aby sa zaistilo nepriedušné tesnenie. Mastné zvyšky odstráňte utierkou navlhčenou mydlovým roztokom a potom ich umyte a vysušte. Nepoužívajte agresívne ani brúsne čistiace prostriedky. Kovový podnos je možné umyť v rukách alebo v umývačke.

2. Vonkajšie časti rúry uchovávajte v čistote

Pred čistením rúry odpojte sieťovú napájaciu zástrčku od elektrickej zásuvky, aby sa zamedzilo možnosti zasiahnutia elektrickým prúdom. Vyčistite vonkajšie časti rúry mydlom a vodou a potom čistou vodou a potom ich vysušte mäkkou handričkou alebo papierovou utierkou. Aby nedošlo k poškodeniu prevádzkových častí vnútri rúry, je potrebné dbať na to, aby voda nepresiakla do vetracích otvorov. Ak chcete vyčistiť ovládací panel, otvorte dvierka, aby nedošlo k náhodnému spusteniu rúry, a poutierajte ho vlhkou handričkou a potom ihneď suchou handričkou. Po vyčistení stlačte STOP.

3. Ak sa nahromadí para vnútri alebo okolo vonkajších častí dvierok rúry, poutierajte panely mäkkou handričkou. Nahromadenie pary alebo kondenzátu vnútri dvierok je normálne, ak sa pokrm zahrieva dlhý čas pri úrovniach vysokého výkonu. Nie je to porucha. Kondenzát sa po čase odparí. Skúste zakryť pokrm alebo zmeňte úroveň výkonu a čas na zamedzenie akéhokoľvek vytvárania kondenzátu v dvierkach, môže sa to vyskytnúť aj vtedy, keď sa rúra používa vo veľmi vlhkom prostredí a v žiadnom prípade neznamena poruchu zariadenia.

4. Dvierka a tesnenia dvierok by sa mali uchovávať v čistote. Používajte len teplú mydlovú vodu, umyte ich a potom dôkladne vysušte.
NEPOUŽÍVAJTE BRÚSNE MATERIÁLY, AKO SÚ ČISTIACE PRÁŠKY ALEBO OCEĽOVÉ ČI PLASTOVÉ BRÚSNE POMÔCKY.

Kovové časti sa budú lepšie udržiavať, ak sa budú pravidelne a často utierať vlhkou utierkou.

PPOUŽÍVÁNÍ FUNKCE INTELIGENTNÍ DIAGNOSTIKY SMART DIAGNOSIS™

Túto funkciu použijete, ak potrebujete presnú diagnostiku od servisného strediska LG Electronics, keď dôjde k poruche alebo zlyhaniu výrobku. Túto funkciu použijete len na kontaktovanie servisného zástupcu, nie počas normálnej činnosti.

1. Keď servisné stredisko vydá pokyn, priložte mikrofón vášho telefónu k logu Smart Diagnosis™ na ovládači.

POZNÁMKA

- Nedotýkajte sa žiadnych iných tlačidiel.



2. Pri zatvorených dvierkach podržte stlačené tlačidlo ZASTAVENIE/Vymazanie na 3 sekundy dovtedy, kým sa na displeji neobjaví „Loc“. Aj naďalej podržte stlačené tlačidlo ZASTAVENIE/Vymazanie na ďalších 5 sekúnd dovtedy, kým sa na displeji neobjaví „5“. (Takže tlačidlo ZASTAVENIE/Vymazanie sa bude musieť podržať nepretržite stlačené 8 sekúnd).

Spoza symbolu Smart Diagnosis sa potom ozve tón.

3. Podržte telefón na mieste, kým sa nedokončí prenos tohto tónu. Na displeji sa bude odpočítavať čas.
4. Po dokončení odpočítavania a zaznení tónov pokračujte v rozhovore so zástupcom call centra, ktorý vám môže potom pomôcť pri použití informácií prenesených na analýzu.

POZNÁMKA

- Aby sa dosiahli čo najlepšie výsledky, nehýbte telefónom počas prenosu tónov.
- Ak zástupca call centra nedokáže získať presný záznam údajov, je možné, že vás znova požiada o vykonanie prenosu.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Otázky	Odpoveď
V čom je chyba, keď sa svetlo rúry nerozsvieti?	Môže existovať niekoľko príčin, prečo sa svetlo rúry nerozsvieti. Buď došlo k vypáleniu žiarovky alebo narušeniu elektrického obvodu.
Prechádza mikrovlnná energia cez sledovacie okienko v dvierkach?	Nie. Otvory alebo porty sú vytvorené tak, aby umožňovali prechod svetla; neprepúšťajú však mikrovlnnú energiu.
Prečo sa ozve TÓN po dotyku tlačidla na ovládacom paneli?	Tento TÓN sa ozve na uistenie správneho zadania nastavenia.
Dôjde k poškodeniu mikrovlnnej funkcie, ak sa použije pri prázdnej rúre?	Áno. Nikdy nespúšťajte prázdnu mikrovlnnú rúru.
Prečo vajcia niekedy vystrelia?	Pri pečení, pražení vajec alebo varení strateného vajca môže žltok vystreliť v dôsledku pary nahromadenej vnútri membrány žltka. Aby k tomu nedošlo, stačí pred prípravou pokrmu prepichnúť žltok. Nikdy nepoužívajte mikrovlnnú funkciu na prípravu vajec v škrupine.
Prečo sa odporúča čas odstáť po dokončení mikrovlnnej prípravy pokrmov?	Po dokončení mikrovlnnej prípravy pokrmu pokračuje jeho tepelné spracovanie aj počas doby odstáť. Počas tejto doby odstáť sa pokrm dokončí rovnomerne v celom svojom objeme. Dĺžka doby odstáť závisí od hustoty pokrmu.
Prečo moja rúra nie vždy pripraví pokrm tak rýchlo ako sa to uvádza v návode na prípravu jedál?	Znova si pozrite návod na prípravu pokrmov, aby ste sa uistili, že ste dodržali správny postup a aby ste zistili, čo mohlo spôsobiť odchýlky v čase prípravy pokrmu. Časy návodu na prípravu pokrmov a nastavenia tepla sú len odporúčania, ktoré sa vybrali na predchádzanie nadmernému tepelnému spracovaniu pokrmov, čo je najbežnejší problém pri zvykaní si na túto rúru. Zmeny vo veľkosti, tvare, hmotnosti a rozmeroch pokrmov vyžadujú dlhší čas ich prípravy. Na odskúšanie stavu pokrmov použite popri odporúčaní návodu na prípravu pokrmov aj svoj vlastný úsudok presne tak, ako by ste to urobili pri bežnom sporáku.
Prečo sa na displeji zobrazuje slovo „Chladenie“ alebo zostávajúci čas prípravy pokrmu popri zvuku ventilátora po dokončení mikrovlnnej prípravy jedla?	Po dokončení prípravy pokrmu môže zostať ventilátor v činnosti na ochladenie rúry. Na displeji sa bude zobrazovať „Chladenie“. Ak otvoríte dvierka alebo raz stlačíte ZASTAVENIE/VYMAZANIE pred vypršaním času prípravy pokrmu, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas prípravy pokrmu. Nie je to porucha.

Ak počas činnosti mikrovlnnej rúry použijete výrobok, ako je rádio, TV prijímač, bezdrôtová sieť LAN, funkcia Bluetooth, zdravotnícke zariadenie, bezdrôtové zariadenie atď., ktorý využíva rovnakú frekvenciu ako mikrovlnná rúra, daný výrobok môže prijímať rušenie z týchto výrobkov. Toto rušenie neznamená žiadny problém mikrovlnnej rúry ani daného výrobku a nie je to porucha. Preto je bezpečná na používanie. Zdravotnícke zariadenie však môže tiež prijímať rušenie, takže dbajte na opatrnosť pri používaní zdravotníckych zariadení blízko tohto výrobku.

TECHNICKÉ ÚDAJE

MH656****		
Napájanie	230 V~ 50 Hz	
Výstupný výkon mikrovln	Max. 1000 W* (menovitý štandard podľa IEC60705)	
Frekvencia mikrovln	2450 MHz	
Vonkajšie rozmery	476 mm (š) x 272 mm (v) x 388 mm (h)	
Spotreba energie	Mikrovlna	1150 W
	Gril	900 W
	Kombinácia	1450 W

- Pri 1000 W a 800 W sa bude výstupný výkon postupne znižovať, aby nedošlo k prehriatiu.

Zneškodnenie starého spotrebiča



1. Tento symbol prečiarknutého odpadkového koša na kolieskach znamená, že odpad z elektrických a elektronických zariadení (WEEE) musí byť zneškodnený samostatne od komunálneho odpadu.
2. Staré elektrické produkty môžu obsahovať nebezpečné latky, preto správne zneškodnenie vášho starého spotrebiča pomôže zabrániť potenciálnym negatívnym dopadom na prostredie a ľudské zdravie. Váš starý spotrebič môže obsahovať diely, ktoré možno opätovne použiť na opravu iných produktov, a iné cenné materiály, ktoré možno recyklovať s cieľom chrániť obmedzené zdroje.
3. Svoj spotrebič môžete zaniest' do predajne, kde ste produkt zakúpili, alebo sa môžete obrátiť na oddelenie odpadov miestnej samosprávy a požiadať o informácie o najbližšom zbernom mieste odpadu z elektrických a elektronických zariadení (WEEE). Najnovšie informácie platné pre vašu krajinu nájdete na stránke www.lg.com/global/recycling

Frekvencia mikrovln: 2450 MHz +/- 50 MHz (skupina 2 / trieda B) **

Zariadenie skupiny 2: skupina 2 je vybavená všetkými priemyselnými, vedeckými a zdravotníckymi rádiovými pásmami (ISM RF), v rámci ktorých sa rádiový frekvenčná energia vo frekvenčnom pásme 9 kHz až 400 GHz zámerne generuje a používa alebo len používa, a to vo forme elektromagnetického žiarenia, indukčnej a/alebo kapacitnej väzby na spracovanie materiálu alebo kontrolné/analytické účely.

Zariadenie triedy B je zariadenie vhodné na použitie v domácnostiach a v prostrediach priamo pripojených na nízkonapäťovú napájaciu elektrickú sieť, ktorá napája budovy využívané pre domácnosti.

Návod na používanie si môžete stiahnuť zo stránky <http://www.lg.com>

