

MIKROVLNNÁ RÚRA

NÁVOD NA OBSLUHU & KUCHÁRSKA KNIHA

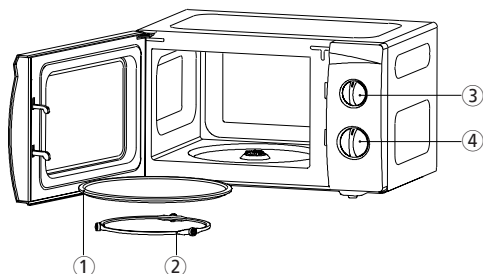
KOR-6L15

OPATRENIA PRE ZAMEDZENIE MOŽNÉMU VYSTAVENIU SA NADMERNEJ MIKROVLNNEJ ENERGIE

- (a) Nepokúšajte sa používať túto rúru s otvorenými dvierkami, lebo takéto prevádzka môže spôsobiť škodlivé pôsobenie mikrovlnnej energie. Je dôležité aby ste nedeaktivovali alebo nemanipulovali s bezpečnostnými poistkami.
- (b) Neumiestňujte žiadne predmety medzi prednú časť rúry a dvierka alebo zabráňte nahromadeniu nečistôt alebo zvyškov čistiacich prostriedkov na tesniacich plochách.
- (c) **VAROVANIE:** Ak sú dvierka alebo tesnenia poškodené, nesmiete používať túto rúru, pokiaľ nie je opravená kompetentnou osobou: (1) dvierka (ohnuté), (2) závesy a západka (zlomená alebo uvoľnená), (3) tesnenia dvierok a tesniace plochy.
- (d) **VAROVANIE:** Je nebezpečné, aby iná ako kompetentná osoba vykonávala akýkoľvek servis alebo opravu, ktorá vyžaduje zloženie krytu, ktorý poskytuje ochranu pred pôsobením mikrovlnnej energie.
- (e) **VAROVANIE:** Nápoje alebo iné jedlo nesmie byť zohrievané v zatvorených nádobách, lebo sú náchylné na výbuch.
- (f) **VAROVANIE:** Deti môžu používať rúru bez dozoru len v prípade, že sú dostatočne oboznámené s bezpečným používaním rúry a vedia o nebezpečenstvách vyplývajúcich z jej nesprávneho použitia.
- (g) **VAROVANIE:** Keď je zariadenie používané v kombinovanom režime, deti môžu používať rúru len s dohľadom dospelého, kvôli nahromadeniu teploty.

Mikrovlnná rúra je zariadenie patriace do skupiny 2 ISM, v ktorom je úmyselne generovaná rádiovlnná energia a je použitá vo forme elektromagnetického žiarenia. Táto rúra je zariadenie triedy B vhodné pre použitie v domácnostiach a zariadeniach, ktoré sú priamo pripojené k nízkonapäťovej sieti, ktorá zásobuje budovy pre účely využitia v domácnosti.

Funkcie



- ① **Sklenený podnos** - Vyrobený zo špeciálneho žiaruvzdorného skla. Podnos musí byť vždy pred používaním v správnej polohe. Nepripravuje jedlo priamo na tomto podnose.
- ② **Kruhová podložka s kolieskami** - Musí byť vždy použitá so skleneným podnosom pri príprave jedla.
- ③ **Variabilný otočný ovládač výkonu** - Služi na výber úrovne mikrovlnnej energie.
- ④ **Regulátor časovača** - Služi na nastavenie času prípravy jedla pre všetky funkcie.

Dôležité

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

Zelený a žltý	:	Uzemnenie
Modrý	:	Nulák
Hnedý	:	Živý

Kedže farby vodičov v kábli napájania tohoto zariadenia nemusia súhlasiť s farebným označením identifikujúcim konektory vo vašej prípojke, vykonajte nasledovné:

Zelenožltý vodič, musí byť pripojený ku konektoru v prípojke, ktorý je označený písmenom „E“ alebo symbolom uzemnenia alebo zeleno a žltou. Modrý vodič, musí byť pripojený ku konektoru, ktorý je označený písmenom „N“ alebo zafarbený čiernou farbou.

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

Dôležité bezpečnostné opatrenia

POZORNE PREČÍTAJTE A ODLOŽTE PRE BUDÚCE POUŽITIE.

VAROVANIE: Pre zabránenie vzniku požiaru, vznieteniu, úrazu elektrickým prúdom a iné varovania:

Dodržaním nasledujúcich smerníc a bezpečnostných opatrení zaistíte vysoký výkon tejto rúry:

1. Nepoužívajte rúru na žiadne iné účely ako je príprava potravín, napr. na sušenie odevu, papiera, alebo akýchkoľvek iných položiek alebo na sterilizáciu.
2. Nepoužívajte prázdnu rúru, môže dôjsť k jej poškodeniu.
3. Nepoužívajte priestor rúry na akékoľvek skladovanie, napr. pariera, kuchárskych kníh, riadu, atď.
4. Nepoužívajte rúru bez vloženého skleneného podnosu na svojom mieste. Skontrolujte, či je správne umiestnený v otočnej základni.
5. Pred prípravou jedla vo fľašiach, nezabudnite vybrať vrchnáky alebo veká.
6. Nevkladajte cudzí materiál medzi povrch rúry a dvierka. Môže dôjsť k nadmernému úniku mikrovlnnej energie.
7. Na prípravu jedla nepoužívajte výrobky z recyklovaného papiera. Môžu obsahovať prímеси, ktoré by mohli počas ich použitia spôsobiť iskrenie a/alebo požiar.
8. Nevyrábajte popcorn, pokiaľ nepoužijete popcornovač pre mikrovlnnú rúru alebo nie je kukurica zabalená a odporúčaná špeciálne pre mikrovlnné rúry. Kukurica určená pre mikrovlnné rúry produkuje nižší výnos, ako tradičná kukurica; ostane vám veľa neprasknutých zrní. Nepoužívajte olej, pokiaľ to nie je stanovené výrobcom.
9. Nepripravujte žiadne jedlo obklopené blanou, ako je vaječný žltok, zemiaky, kuracia pečeň, atď., bez ich niekoľkonásobného prepichnutia vidličkou.
10. Nepripravujte popcorn dlhšie, ako je to stanovené výrobcom. (čas prípravy je najčastejšie pod 3 minúty). Dlhšou prípravou nezískate viac pukancov, môže dôjsť k spáleniu a vzniku požiaru. Taktiež, sa môže veľmi zahriať podnos alebo sa môže zlomiť.
11. Ak spozorujete dym, vypnite alebo odpojte zariadenie a nechajte dvierka zatvorené, kvôli zaduseniu akýchkoľvek plameňov.
12. Pri ohreve jedla v plastových alebo papierových nádobách, pozorujte rúru, kvôli možnosti vznietenia.
13. Obsah fliaš na kŕmenie a dojčenských fliaš by mal byť pred spotrebovaním zamiešaný a mala by byť skontrolovaná jeho teplota, aby ste predišli popáleniu.
14. Vždy vyskúšajte teplotu pokrmu alebo nápoja ktorý bol zahrievaný v mikrovlnnej rúre skôr, ako ho niekomu ponúknete, hlavne deťom alebo starším ľuďom. Je to dôležité hlavne preto, že veci ktoré boli ohrievané v mikrovlnnej rúre zostávajú teplejšie, aj keď bola mikrovlnná rúra zastavená.
15. Vajcia v škrupine a celé natvrdo uvarené vajcia by nemali byť ohrievané v mikrovlnnej rúre, lebo môžu explodovať, aj po ukončení mikrovlnného ohrevu.
16. Udržujte kryt vlnovodu stále čistý. Po každom použití vyutierajte interiér rúry pomocou jemne navlhčenej tkaniny. Ak ponecháte tuk alebo masť kdekoľvek v dutine, môže sa pri budúcom používaní rúry prehriať, dymiť alebo začať horieť.
17. Nikdy nezohrievajte olej alebo masť na opekanie, lebo nemôžete ovládať teplotu a môže dôjsť k prehriatiu a vzniku požiaru.
18. Mikrovlnný ohrev nápojov môže spôsobiť oneskorené vretie, preto musíte venovať mimoriadnu pozornosť pri manipulácii s nádobou.
19. a) Buďte opatrní pri manipulácii s inými časťami ako je ovládací panel počas, alebo ihneď po grilovaní alebo kombinovanom varení.
b) Vždy používajte podložky alebo rukavice pri vkladaní alebo vyberaní jedla a/alebo príslušenstva z rúry.

Odložte si tieto inštrukcie

Uzemnenie

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

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

Inštalácia

1. Ventilácia

Neblokujte vetracie otvory. Ak sú blokované počas prevádzky, rúra sa môže prehriať a nakoniec poškodiť. Pre správnu ventiláciu, ponechajte približne 7 cm priestor po bočných a na zadnej strane rúry a minimálna výška voľného priestoru nad hornou plochou rúry je 100 mm.

2. Umiestnenie na stabilnej, rovnej ploche

Táto rúra by mala byť umiestnená na stabilnej, rovnej ploche. Táto rúra je určená len pre použitie na vrchu priehradky. Mikrovlnná rúra by nemala byť umiestnená v skrinke, pokiaľ nebola odskúšaná v skrinke.

3. Ponechanie priestoru za a na boku zariadenia

Všetky vetracie otvory by mali byť voľné. Ak sú otvory zakryté počas prevádzky, rúra sa môže prehriať a poprípade aj poškodiť.

4. Čo najďalej od rozhlasových a TV prijímačov

Ak je rúra umiestnená blízko pri TV, rozhlasovej anténe atď. môže dochádzať k oslabeniu televízneho príjmu a rušeniu rozhlasového vysielania. Umiestnite rúru čo najďalej od týchto zariadení.

5. Čo najďalej od ohrievačov a vodovodnej batérie

Pri výbere pozície, umiestnite rúru mimo horúceho vzduchu, pary alebo špliechajúcej vody, lebo izolácia môže byť porušená a vyskytnú sa poruchy.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE

Vodiče kábla napájania vstavaného v tomto zariadení sú zafarbené podľa nasledujúceho kódu.

Zelenožltý: Uzemnenie

Modrý: Nulák

Hnedý: Živý

Kedže farby vodičov v kábli napájania tohoto zariadenia nemusia zodpovedať farebným označeniam identifikujúcim konektory vo vašej prípojke, vykonajte nasledovné: zelenožltý vodič musí byť pripojený ku konektoru v prípojke označenému písmenom „E“ alebo symbolom uzemnenia alebo zelenožltému konektoru. Modrý vodič musí byť pripojený ku konektoru označenému písmenom „N“ alebo čiernej farby. Hnedý vodič musí byť pripojený ku konektoru označenému písmenom „L“, alebo červenej farby.

VAROVANIE: Zariadenie musí byť uzemnené.

6. Napájanie elektrickou energiou

- Skontrolujte váš zdroj napájania. Táto rúra vyžaduje približne 12 ampérov, 230V 50Hz.
- Sieťová šnúra je približne 0.8 metra dlhá.
- Napätie v sieti musí byť zhodné s napätím určeným pre túto rúru. Použitie vyššieho napätia môže spôsobiť požiar alebo inú nehodu spôsobujúcu poškodenie rúry. Použitie nízkeho napätia spomalí prípravu jedla. Nie sme zodpovední za poškodenie spôsobené používaním rúry s iným napätím ako je určené.
- Ak je sieťová šnúra poškodená, musí byť vymenená výrobcom alebo jeho servisným zamestnancom, alebo kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo nehode.

7. Kontrola rúry po jej vybalení kvôli poškodeniu ako je:

Nedoliehajúce dvierka, zlomené dvierka, poškodenie v dutine. Ak je viditeľná niektorá zo závad uvedených hore, NEINŠTALUJTE zariadenie a ihneď kontaktujte predajcu.

8. Nepoužívajte rúru, ak je chladnejšia ako teplota v miestnosti.

(Môže sa to vyskytnúť počas dodávky v chladnom počasí.) Pred používaním, nechajte rúru prispôsobiť sa teplote miestnosti.

Likvidácia použitých elektrických a elektronických zariadení



Tento symbol na výrobku, jeho príslušenstve alebo obale označuje, že s týmto výrobkom nemôže byť zaobchádzané ako s domovým odpadom. Výrobok zlikvidujte jeho predaním na zberné miesto pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. V krajinách európskej únie a iných európskych krajinách existujú samostatné zberné systémy pre zhromažďovanie použitých elektrických a elektronických výrobkov. Zaistením ich správnej likvidácie pomôžete prevenciu vzniku potenciálnych rizík pre životné prostredie a ľudské zdravie, ktorá by mohla vzniknúť nesprávnym zaobchádzaním s odpadmi. Recyklácia odpadových materiálov napomáha udržaniu prírodných zdrojov surovín - z uvedeného dôvodu nelikvidujte prosím vaše staré elektrické a elektronické zariadenia s domovým odpadom. Pre získanie podrobných informácií na recykláciu tohto výrobku kontaktujte prosím pracovníka ochrany životného prostredia miestneho (mestského alebo obvodného) úradu, pracovníka zberného dvora alebo zamestnanca predajne, v ktorej ste výrobok kúpili.

Proces obsluhy

Táto časť zahŕňa užitočné informácie o obsluhu rúry.

1. Pripojte sieťovú šnúru k 230V AC 50Hz sieťovej zásuvke.
2. Po vložení jedla do vhodnej nádoby, otvorte dverka rúry a vložte ju na sklenený podnos. Sklenený podnos a kruhová podložka musí byť vždy na svojom mieste počas prípravy jedla.
3. Zatvorte dverka. Skontrolujte, či sú pevne zatvorené. Dverka rúry môžu byť kedykoľvek otvorené počas prevádzky, stlačením tlačidla otvárania dveriek. Rúra sa automaticky vypne.
4. Nastavte variabilný otočný ovládač výkonu na požadovanú úroveň výkonu.

SYMBOL	ÚROVEŇ VÝKONU	VÝSTUPNÝ VÝKON
	Ohrev	120 W
	Rozmrazenie	230 W
	Stredný	385 W
	Stredný vysoký	540 W
	Vysoký	700 W

5. Otočením ovládača časovača nastavte čas prevádzky na požadovaný čas prípravy a začne sa mikrovlnná príprava jedla.
 - Ak je časovač nastavený na menej ako 2 minúty, otočte ho za 2 minúty a potom späť na požadovaný čas.
6. Mikrovlnná energia sa vypne automaticky, keď ovládač časovača dosiahne „OFF“. Potom môžete jedlo vybrať z rúry.
 - Pre zabránenie rúre pracovať pri otvorených dverkách, je vaša mikrovlnná rúra vybavená bezpečnostným prepínačom zamknutia dverí.
 - Ak chcete kontrolovať jedlo počas prípravy, jednoducho otvorte dverka. Rúra automaticky zastaví prípravu jedla. Pre pokračovanie v príprave jedla, jednoducho zatvorte dverka.
 - Ak chcete zastaviť prípravu, jednoducho otočte ovládač časovača do polohy „OFF“. Príprava môže byť prerušená kedykoľvek počas cyklu prípravy otočením ovládača časovača.
 - Nenechávajte časovač pokračovať v činnosti po vybratí jedla alebo ak nie je žiadne jedlo v rúre.

Starostlivosť o vašu mikrovlnnú rúru

1. Pred čistením, rúru vypnite .
2. Udržujte vnútro rúry čisté. Ak na steny rúry priľnú zvyšky jedla alebo rozliata tekutina, vyutierajte ich jemnou tkaninou. Ak je znečistenie silnejšie, môžete použiť jemný čistiaci prostriedok. Nie je odporúčané použitie drsných čističov.
3. Vonkajší povrch rúry by mal byť čistený mydlom a vodou, opláchnutý a vysušený jemnou tkaninou. Aby ste zabránili poškodeniu prevádzkových častí v rúre, voda by nemala presiaknuť do vetracích otvorov.
4. Ak sa ovládací panel namočí, utrite ho jemnou, suchou tkaninou. Nepoužívajte hrubé čističe na ovládacom paneli.
5. Ak sa vo vnútri alebo okolo dveriek rúry naakumuluje para, vyutierajte ju jemnou tkaninou.

Môže sa to vyskytnúť vtedy, ak je mikrovlnná rúra použitá pri vysokej vlhkosti a nie je žiaden spôsob indikovať poruchu zariadenia.

6. Občas je potrebné vybrať sklenený podnos a vyčistiť ho. Umyte podnos v teplej napenenej vode alebo v umývačke riadu.
7. Kruhová podložka a dno rúry by mala byť pravidelne čistená, aby sa zabránilo nadmernému hluku. Jednoducho utrite dno rúry pomocou jemnej čistiacej vody alebo čističa na okná a vysušte ho. Kruhová podložka môže byť umytá v jemnej napenenej vode.
8. Rúra by mala byť pravidelne čistená a všetky zvyšky jedla odstránené;
9. Zanedbanie údržby rúry by mohlo viesť k poškodeniu povrchu, čo by mohlo mať nepriaznivý vplyv na životnosť zariadenia a možný vznik nebezpečných situácií;

Skôr ako zavoláte servis

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

* Rúra nepracuje:

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

* Iskrenie vo vnútri rúry:

1. Skontrolujte náradie. Nemali by ste používať kovové nádoby alebo misky s kovovou úpravou.
2. Skontrolujte, či sa kovové ihly alebo alobal nedotýka vnútorných stien.

Ak problém stále pretrváva, kontaktujte servisné stredisko. Zoznam týchto stredísk je dodávaný s rúrou.

Kruhová podložka

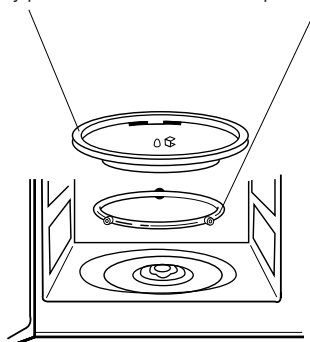
- 1 KRUHOVÁ PODLOŽKA a dno rúry by malo byť pravidelne čistené, aby sa zabránilo nadmernému huku.
- 2 KRUHOVÁ PODLOŽKA MUSÍ BYŤ VŽDY použitá spolu so skleneným podnosom na prípravu jedla.

Sklenený podnos

- 1 NEPOUŽÍVAJTE rúru bez skleneného podnosu.
- 2 NEPOUŽÍVAJTE žiaden iný sklenený podnos s touto rúrou.
- 3 Ak je sklenený podnos horúci, NECHAJTE HO VYCHLADNÚŤ pre jeho čistením alebo vložením do vody.
- 4 NEPRIPRAVUJTE jedlo priamo na sklenenom podnose. (Okrem popcornu)

Sklenený podnos

Kruhová podložka



Nádoby na prípravu jedla

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

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

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

●: Odporúčané

▲: Obmedzené použitie

X: Neodporúčané

Schémy prepočtov

HMOTNOSŤ		OBJEM		LYŽICA	
15 g	1/2 oz.	30 ml	1 fl.oz.	1.25 ml	1/4 tsp
25 g	1 oz.	100 ml	3 fl.oz.	2.5 ml	1/2 tsp
50 g	2 oz.	150 ml	5 fl.oz. (1/4 pt)	5 ml	1 tsp
100 g	4 oz.	300 ml	10 fl.oz. (1/2 pt)	15 ml	1 tbsp
175 g	6 oz.	600 ml	20 fl.oz. (1pt)		
225 g	8 oz.				
450 g	1 lb.				

TEKUTINA		
1 Šálka	= 8 fl.oz.	= 240 ml
1 Pinta	= 16 fl.oz. (UK 20 fl.oz.)	= 480 ml (UK 560 ml)
1 Kwart	= 32 fl.oz. (UK 40 fl.oz.)	= 960 ml (UK 1120 ml)
1 Galón	= 128 fl.oz. (UK 160 fl.oz.)	= 3840 ml (UK 4500 ml)

Príprava jedla

Položka	Úroveň výkonu	Čas prípravy na lb./450g	Špeciálne inštrukcie
MÄSO Hovädzie - polosurové - stredné - dobre sprac. Bravčové Slanina	STREDNÝ STREDNÝ STREDNÝ VYSOKÝ VYSOKÝ	6-8 min. 7-11 min. 8-12 min. 9-11 min. 7-9 min.	- Zmrazené mäso a hydina by mala byť vybratá z mrazničky najmenej 30 minút pred prípravou. - Po príprave vždy nechajte mäso a hydinu odstáť, prikrytú.
HYDINA Celé kurča Časť kurčat'a Prsia (vykostené)	VYSOKÝ STREDNÝ STREDNÝ	7-9 min. 6-8 min. 7-9 min.	
RYBY Rybíe filety Celá makrela, vyčistená a pripravená Celý pstruh, vyčistený a pripravený Lososie steak	VYSOKÝ VYSOKÝ VYSOKÝ VYSOKÝ	4-6 min. 4-6 min. 4-6 min. 4-6 min.	- Potrite rybu trochou oleja alebo roztopeného masla, alebo pridajte 15-30 ml(1-2 tbsp) citrónovej šťavy, vína, štoky, mlieka alebo vody. - Po príprave vždy nechajte prikrytú rybu odstáť
Poznámka: Časy uvedené hore by mali byť považované len ako pomôcka. Pripustíte rozdiel v individuálnych chutiach a uprednostneniach. Časy sa môžu meniť kvôli tvaru, rezu a zoskupeniu jedla. Zmrazené mäso, hydina a ryby musia byť pred prípravou úplne rozmrazené.			

Iskrenie

Ak uvidíte iskrenie, otočte ovládač časovača k bodu „OFF“ a odstráňte problém.

Iskrenie je mikrovlnné pomenovanie pre iskry v rúre.
Iskrenie je spôsobené:

- Dotykom kovu alebo fólie bočnej strany rúry.
- Fólia nedolieha na jedno (obrátené okraje pôsobia ako antény).

- Kovové prvky, ako sponky, spony na hydinu, alebo tanieri so zlatým okrajom, v mikrovlnnej rúre.
- Utierka z recyklovaného papiera používaná v mikrovlnnej rúre, obsahuje malé kovové časti.

Odmrazovanie

- Nerozmrazujte zabalené mäso. Obal by nemusel umožniť prípravu. Vždy odstráňte vonkajší obal a vyberte sklenený podnos. Používajte len nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.
- Rozmrazovanie celého kurčatá začnite prsiami smerom dole. Rozmrazovanie rezných začnite masťou stranou dole.
- Tvar „balíka“ mení čas rozmrazovania. Pľtké obdĺžnikové tvary sa rozmrazia rýchlejšie ako veľké kocky.
- Po uplynutí 1/3 času rozmrazovania, skontrolujte jedlo. Môže byť potrebné otočiť, oddeliť, preskúpiť alebo vybrať rozmrazené časti potravín.
- Počas rozmrazovania, váš rúra vyzve na obrátenie. V tomto bode, otvorte dvierka rúry a skontrolujte potraviny. Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov pri rozmrazovaní, si pozrite dole uvedené spôsoby. Potom, zatvorte dvierka na rúre a stlačením START dokončíte rozmrazovanie.
- Po rozmrazení by mal byť pokrm studený, ale zmáknutý na všetkých miestach. Ak je stále trochu zľadovateneý, vráťte ho na krátko do mikrovlnnej rúry, alebo nechajte postáť niekoľko minút. Po rozmrazení, nechajte pokrm odstáť 5-60 minút, ak sú ešte niektoré miesta zľadovateneý.
- Hydiny a ryby môžete dať pod tečúcu studenú vodu, až pokiaľ sa nerozmrazia
- **Turn over:** Rezne, rebrá, celá hydina, morčacie prsia, hot dogy, klobásky, steaky, alebo kotlety.
- **Rearrange:** Rozlomte alebo oddelte steaky, kotlety, hamburgery, mleté mäso, kúsky kurčatá alebo darov mora, kusy mäsa ako je hovädzina.
- **Shield:** Použite malé kúsky alobalu na ochranu tenkých oblastí alebo okrajov nerovnomerne tvarovaných potravín, ako sú kuracie kridla. Aby ste zabránili prehnutiu, nenechajte aby bola fólia 2,5 cm od stien alebo dvierok rúry.
- **Remove:** Pre zabránenie prípadnému vareniu, by mali byť rozmrazené časti vybraté z rúry v tomto momente. Môže to byť skrátený čas rozmrazenia pre potraviny vážiacie menej ako 1350 g.

Tabuľka rozmrazovania

Položka a Hmotnosť	Čas rozmrazovania	Čas odstátia	Špeciálne spôsoby
HOVÄDZIE MÄSO Sekané mäso 1 lb./450g	10 - 12 min.	15 - 20 min.	Rozlomte a vyberte rozmrazené časti pomocou vidličky.
Dusené mäso 1 1/2 lbs./675g	18 - 20 min.	25 - 30 min.	Jedenkrát oddelte a poprehadzujte.
Mleté mäso 4(4oz./110g)	9 - 11 min.	15 - 20 min.	Po polhodine otočte.
BRAVČOVÉ MÄSO Rebrá 1 lb./450g	9 - 11 min.	25 - 30 min.	Jedenkrát oddelte a poprehadzujte.
Kotlety 4(5oz./125g)	9 - 11 min.	25 - 30 min.	Jedenkrát oddelte a otočte.
Sekané mäso 1 lb./450g	9 - 11 min.	15 - 20 min.	Rozlomte a vyberte rozmrazené časti pomocou vidličky.
HYDINA Celé kurča 2 1/2 lbs./1125g	25 - 28 min.	45 - 90 min.	Otvorom smerom dole. Po polhodine otočte. Zakryte podľa potreby.
Kuracie prsia 1 lbs./450g	15 - 18 min.	15 - 30 min.	Jedenkrát oddelte a poprehadzujte.
Kúsky na pečenie 2 lbs./900g	20 - 24 min.	25 - 30 min.	Jedenkrát oddelte a poprehadzujte.
Kuracie stehná 1 1/2 lbs./675g	18 - 20 min.	15 - 30 min.	Jedenkrát oddelte a poprehadzujte.
RYBY & PLODY MORA Celá ryba 1 lb./450g	6 - 8 min.	15-20 min.	Po polhodine otočte. Zakryte podľa potreby.
Rybíe filety 1 1/2 lb./675g	12 - 14 min.	15 - 20 min.	Jedenkrát oddelte a otočte.
Shrimp 1/2 lb./225g	3-5 min.	15-20 min.	Jedenkrát oddelte a otočte.

* Časy sú približné, lebo teploty v mrazničke sú rôzne.

Zelenina

Použite vhodnú sklenenú misku s vrchnákom. Pridajte 30 - 45 ml studenej vody (2-3 tbsp.) na každých 250 g, pokiaľ nie je odporúčané iné množstvo vody - viď tabuľka. Zeleninu pripravujte zakrytú minimálny čas - viď tabuľka. Pokračujte v príprave, pre dosiahnutie požadovaného výsledku. Miešajte jedenkrát počas a jedenkrát po príprave. Po príprave zeleniny pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Zakryte počas odstavenia na 3 minúty. Rada: nakrájajte čerstvú zeleninu na rovnaké kúsky. Menšie kúsky budú pripravené rýchlejšie. Malo by byť možné pripraviť všetky druhy zeleniny pomocou plného mikrovlnného výkonu.

Príručka prípravy čerstvej zeleniny

Zelenina	Hmotnosť	Čas	Poznámky
brokolica	1/2 lb./250g 1 lb./500g	2 - 3 min 3 - 5 min	Pripravte ružičky pravidelnej veľkosti. Usporiadajte stonky do stredu.
ružičková kapusta	1/2 lb./250g	2 - 3 min	Pridajte 60 - 75 ml (5-6tbsp.) vody.
mrkva	1/2 lb./250g	2 - 3 min	Nakrájajte mrkvu na plátky pravidelnej veľkosti.
karfiol	1/2 lb./250g 1 lb./500g	2 - 3 min 3 - 5 min	Pripravte ružičky pravidelnej veľkosti. Prekrojte veľké ružičky na polovice. Usporiadajte stonky do stredu.
cuketa	1/2 lb./250g	2 - 3 min	Nakrájajte cukety na plátky. Pridajte 30 ml (2tbsp.) vody alebo kúsok masla. Pripravujte až do mäkká.
baklažán	1/2 lb./250g	2 - 3 min	Nakrájajte baklažán na malé plátky a pokropte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy.
pór	1/2 lb./250g	2 - 3 min	Nakrájajte pór na tenké plátky.
huby	0.3 lb./125g 1/2 lb./250g	2 - 3 min 3 - 5 min	Pripravte celé malé alebo prekrojené huby. Nepridávajte žiadnu vodu. Pokropte citrónovou šťavou. Ochutte soľou a korením. Pred podávaním odvodnite.
cibuľa	1/2 lb./250g	2 - 3 min	Nakrájajte cibule na plátky alebo polky. Pridajte len 15 ml (1tbsp.) vody.
paprika	1/2 lb./250g	2 - 3 min	Nakrájajte papriku na malé plátky.
zemiaky	1/2 lb./250g 1 lb./500g	3 - 5 min 8 - 10 min	Odvážte ošúpané zemiaky a nakrájajte ich na polky alebo štvrtky rovnakej veľkosti.
repa	1/2 lb./250g	4 - 6 min	Nakrájajte repu na malé kocky.

Príručka prípravy mrazenej zeleniny

Zelenina	Hmotnosť	Čas	Poznámky
špenát	0.3 lb./125g	2 - 3 min	Pridajte 15 ml (1tbsp.) studenej vody.
brokolica	1/2 lb./250g	3 - 4 min	Pridajte 30 ml (2 tbsp.) studenej vody.
hrach	1/2 lb./250g	3 - 4 min	Pridajte 15 ml (1 tbsp.) studenej vody.
zelený hrášok	1/2 lb./250g	4 - 5 min	Pridajte 30ml (2t tbsp.) studenej vody.
Miešaná zelenina (mrkva/hrach/kukurica)	1/2 lb./250g	3 - 5 min	Pridajte 15 ml (1tbsp.) studenej vody.
Miešaná zelenina (Čínska)	1/2 lb./250g	4 - 6 min	Pridajte 15 ml (1 tbsp.) studenej vody.

Technické údaje

NAPÁJANIE		230V, 12A jednofázový s uzemnením 50Hz, AC.
MIKROVLNA	SPOTREBA EL. ENERGIE	1000 W
	VÝSTUP ENERGIE	700 W, plný mikrovlnný výkon
	FREKVENCIA	2,450 MHz
VONKAJŠIE ROZMERY (Š x V x H)		446 x 270 x 324 mm
VNÚTORNÉ ROZMERY (Š x V x H)		295 x 219 x 303 mm
ČASOVAČ		35 min dvojitá rýchlosť
ČISTÁ VÁHA		Približne 10.2 Kg
VOĽBY VÝKONU		5 úrovní
ÚROVEŇ HLUKU [dB(A)re 1pW]		48 (58 pri nábehu)

* Právo na zmenu technických údajov vyhradené.