

MIKROVLNNÁ RÚRA

NÁVOD NA OBSLUHU

PHILCO



Famous for Quality the World Over

PMD 203 B,BW

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

OBSAH

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	2
UZEMNENIE	7
INŠTALÁCIA	7
TECHNICKÉ ÚDAJE	8
POPIS SPOTREBIČA.....	10
POSTUP OBSLUHY	12
NULOVÝ POHOTOVOSTNÝ REŽIM - AKO FUNGUJE	14
OVLÁDACIE PRVKY	15
MIKROVLNNÝ OHREV	15
AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA.....	16
OHREV.....	17
RÝCHLE ROZMRAZOVANIE.....	18
TLAČIDLO +30 SEC.....	18
ZASTAVENIE RÚRY POČAS PREVÁDZKY	19
SKÔR AKO ZAVOLÁTE SERVIS.....	20
ÚDRŽBA MIKROVLNNEJ RÚRY	20
OTÁZKY A ODPOVEDE.....	21
POKYNY K VARENIU.....	22
BEZPEČNÉ POUŽÍVANIE MIKROVLNNEJ RÚRY.....	23
ZÁSADY MIKROVLN.....	24
KONVERZNÉ TABUĽKY	26
TECHNIKY PRÍPRAVY	26
PRÍRUČKA K ROZMRAZOVANIU.....	28
TABUĽKA VARENIA A OHRIEVANIA	29
TABUĽKA ZELENINY	31

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

ČÍTAJTE POZORNE A USCHOVAJTE ICH NA BUDÚCE POUŽITIE

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



Varovanie:

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



Varovanie:

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



Varovanie:

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

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

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

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

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

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

UZEMNENIE

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

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

INŠTALÁCIA

1. Vetranie

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

2. Pevná, rovná pozícia

Rúru postavte na pevný, rovný povrch. Táto rúra je navrhnutá pre použitie na pracovnej ploche. Mikrovlnnú rúru neumiestňujte do skrinky, pokým nebol a testovaná v skrinke.

3. Nechajte priestor vzadu a z boku

Všetky vetracie otvory udrzte voľné. Ak sú otvory zakryté počas prevádzky, rúra sa môže prehrievať a prípadne poškodiť.

4. Udržujte mimo rádia a TV

Nekvalitný TV a rozhlasový príjem môže byť následkom blízkosti rúry k TV, rozhlasovej anténe. Umiestnite rúru čo najďalej.

5. Udržujte mimo zdrojov tepla a vody

Udržujte spotrebič mimo horúceho vzduchu, pary alebo striekania vody.

6. Napájanie

- Skontrolujte hodnoty miestneho zdroja energie. Táto rúra vyžaduje napájanie 230 V, 50 Hz.
- Sieťová šnúra je približne 0,8 metra dlhá.
- Používané napätie musí byť rovnaké ako je naznačené na rúre. Použitím vyššieho napätie môžete spôsobiť požiar alebo poškodenie rúry. Použitie nízkeho napätia môže spôsobiť pomalé varenie. Nezodpovedáme za poškodenia vyplývajúce z použitia nesprávneho napätia.
- Ak je poškodená sieťová šnúra, musí ju vymeniť výrobca alebo servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.

7. Kontrola z hľadiska poškodení:

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

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

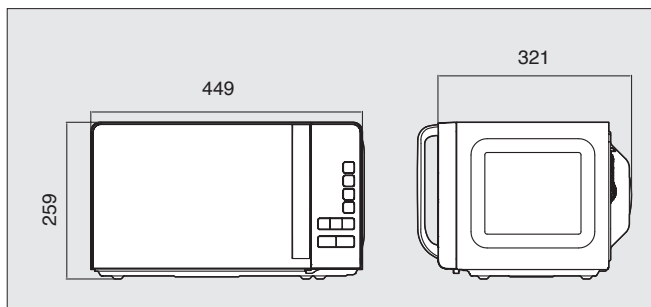
(Toto sa môže vyskytnúť počas chladného počasia.) Pred použitím nechajte spotrebič ohriať na izbovú teplotu.

TECHNICKÉ ÚDAJE

NAPÁJANIE ELEKTRICKOU ENERGIU	230 V ~ 50 Hz s uzemnením, jednofázové
VSTUPNÝ VÝKON MIKROVLŇN	1250 W
VÝSTUP ENERGIE MIKROVLŇN	800 W
FREKVENCIA MIKROVLŇN	2450 MHz
VONKAJŠIE ROZMERY (Š X V X H)	449 x 259 x 321 mm
ROZMERY VNÚTORNÉHO PRIESTORU (Š X V X H)	307 x 210 x 304 mm
HMOTNOSŤ	Cca 10,2 kg
ČASOVAČ	59 min. 90 sek.
VOĽBA VÝKONU	11 úrovní

* Právo na zmenu technických údajov vyhradené bez predchádzajúceho upozornenia.

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



DÔLEŽITÉ

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

Zelený a žltý : Uzemnenie

Modrý : Nulák

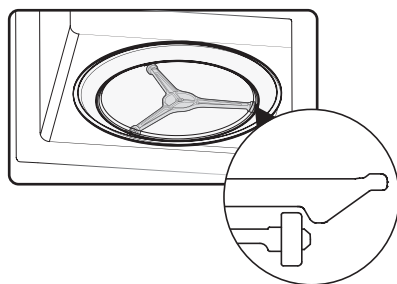
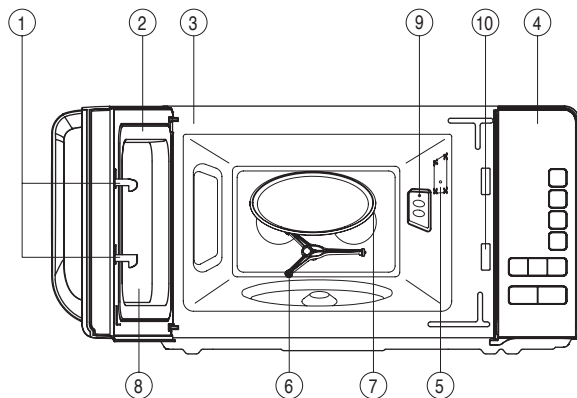
Hnedý : Živý

Keďže farby vodičov v napájacom kábli tohto zariadenia nemusia súhlasiť s farebným označením identifikujúcim konektory vo vašej prípojke, vykonajte nasledovné:

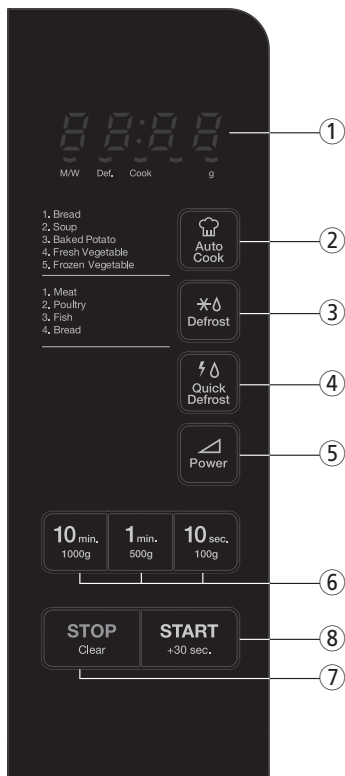
Zelenožltý vodič, musí byť pripojený ku konektoru v prípojke, ktorý je označený písmenom „E“ alebo symbolom uzemnenia alebo zeleno a žlto. Modrý vodič, musí byť pripojený ku konektoru, ktorý je označený písmenom „N“ alebo zafarbený čiernou farbou. Hnedý vodič musí byť pripojený ku konektoru označenému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

VAROVANIE: Tento spotrebič musí byť uzemnený.

POPIS SPOTREBIČA



- ① **Háčiky dvierok** - Keď sú dvierka zatvorené, automaticky sa uzamknú.
Ak otvoríte dvierka počas prevádzky, ihneď sa vypne prevádzka magnetrónu.
- ② **Tesnenie dvierok** - Tesnenie dvierok udržiava mikrovlny v mikrovlnnej rúre a bráni unikaniu do okolitého prostredia.
- ③ **Priestor mikrovlnnej rúry**
- ④ **Ovládací panel**
- ⑤ **Osvetlenie rúry** - Automaticky sa rozsvieti, keď je rúra v prevádzke.
- ⑥ **Vodítko otočného taniera** - Musí byť vždy použitý pri ohreve spoločne so sklenným otočným tanierom.
- ⑦ **Sklenný otočný tanier** - Je vyrobený zo špeciálneho odolného skla. Tanier musí byť vždy správne vložený v rúre. Nepripravujte pokrm priamo na tanieri.
- ⑧ **Okienko dvierok** - Umožňuje kontrolu potravín. Cez toto okienko mikrovlny neprechádzajú.
- ⑨ **Kryt** - Chráni výstup generátora mikrovlní proti vniknutiu kvapiek šťavy alebo tuku z pripravovaných potravín.
- ⑩ **Bezpečnostný uzamykací systém**



- ① **Displej** - Zobrazuje informácie o príprave, ako sú doba prípravy, výkon rúry, hmotnosť a pod.
- ② **Tlačidlo AUTO COOK** - Vyberte príslušný program automatickej prípravy.
- ③ **Tlačidlo DEFROST** - Stlačte tlačidlo pre rozmrazovanie potravín podľa hmotnosti.
- ④ **Tlačidlo QUICK DEFROST** - Stlačte tlačidlo pre rozmrazovanie potravín podľa hmotnosti v krátkej dobe.
- ⑤ **Tlačidlo POWER** - Stlačte tlačidlo pre nastavenie výkonu rúry.
- ⑥ **Číselné tlačidlá** - Slúžia na nastavenie doby prípravy alebo nastavenie hmotnosti.
- ⑦ **Stop/Clear** - Služí na zastavenie prevádzky rúry alebo vymazanie dát prípravy.
- ⑧ **Start/+30sec** - Služí na spustenie prevádzky rúry a na nastavenie času ohrevu.

Postup obsluhy

Táto časť obsahuje užitočné informácie o prevádzke rúry.

1. Pripojte sieťovú šnúru k 230 V AC 50 Hz sieťovej zásuvke.
 2. Po vložení jedla do vhodnej nádoby, otvorte dvierka rúry a vložte ju na sklenený podnos. Sklenený podnos a kruhová podložka musí byť vždy na svojom mieste počas prípravy jedla.
 3. Zatvorte dvierka. Skontrolujte, či sú pevne zatvorené.
 4. Nastavte požadovaný program a čas, potom stlačte Start.
 5. Po skončení varenia opatrne vyberte nádobu, pretože bude horúci.
- Svetlo rúry svieti len počas prevádzky.
 - Dvierka rúry je možné kedykoľvek otvoriť stlačením tlačidla uvoľnenia dvierok na ovládacom paneli. Rúra sa automaticky vypne.
 - Po každom stlačení tlačidla zaznie zvukový signál pre potvrdenie dotyku.
 - Rúra automaticky varí na plný výkon, pokiaľ nenastavíte úroveň výkonu.
 - Displej zobrazí „0“ keď pripojíte rúru.
 - Keď stlačíte tlačidlo STOP/CLEAR počas prevádzky, rúra prestane variť a všetky informácie zostanú uložené. Pre vymazanie všetkých informácií (okrem presného času), stlačte STOP/CLEAR ešte raz. Ak otvoríte dvierka rúry počas prevádzky, všetky informácie zostanú uložené.
 - Ak stlačíte START a rúra nepracuje, skontrolujte oblasť medzi dvierkami a tesnením dvierok a uistite sa, že dvierka sú zatvorené správne. Rúra nezačne variť, pokiaľ nie sú dvierka správne zatvorené alebo nenastavíte program.

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

Tabuľka výkonu wattov

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

Počet stlačenie POWER	Výkon v %	Výkon 800 W	
		Displej	Hodnota vo W
1x	100 %	800	800 W
2x	90 %	720	720 W
3x	80 %	640	640 W
4x	70 %	560	560 W
5x	60 %	480	480 W
6x	50 %	400	400 W
7x	40 %	320	320 W
8x	30 %	240	240 W
9x	20 %	160	160 W
10x	10 %	80	80 W
11x	0 %	0	0 W

NULOVÝ POHOTOVOSTNÝ REŽIM - AKO FUNGUJE

Čo je spotreba v pohotovostnom režime...

Táto rúra má špeciálnu funkciu, ktorá môže znížiť spotrebu energie v pohotovostnom režime pri neodpojení alebo absolútnom vypnutí.

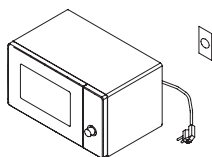
Rúra sa vypne automaticky, ak ju nebudete používať 10 minút po skončení činnosti.

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

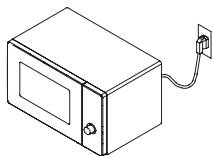
Keď raz používateľ otvorí dverka, rúra sa aktivuje z režimu úspory energie a zostane pripravená na prácu.

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

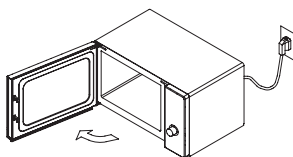
Ako zapnúť rúru ...



1. Teraz je odpojená.

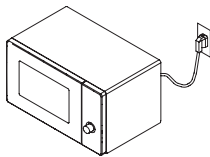


2. Pripojte napájací kábel k elektrickej zásuvke, ale displej sa nezapne.

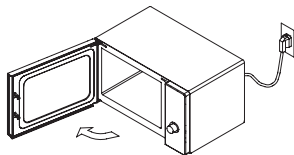


3. Otvorte dverka a potom sa displej zapne.

Ako zapnúť rúru po práci...



1. Rúra sa automaticky vypne, keď ju nepoužívate 10 minút po skončení ohrevu.



2. Otvorte dverka a potom sa displej zapne.

OVLÁDACIE PRVKY

MIKROVLNNÝ OHREV

Táto funkcia slúži k ohrevu potravín pomocou mikrovlnnej energie. Môžete nastaviť výkon mikrovlnnej rúry od 100% do 0%.

Power

1. Vložte potraviny do rúry a zatvorte dverka.
2. Stlačte tlačidlo POWER a nastavte výkon rúry.

POZNÁMKA: Ak tento krok vynecháte, rúra bude v prevádzke na plný výkon.

3. Číselných tlačidiel nastavte dobu ohrevu.

POZNÁMKA: Môžete nastaviť čas ohrevu 59 minút a 90 sekúnd.

Start

4. Stlačte tlačidlo START.
Hneď ako je ohrev dokončený, zaznie 3-krát zvukový signál.

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

AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA

Funkcia automatickej prípravy slúži na prípravu obľúbených jedál.

AUTO COOK

Start

1. Vložte potraviny do rúry a zatvorte dverka.
2. Tlačidlom AUTO COOK vyberte požadovanú funkciu automatickej prípravy.
3. Stlačte tlačidlo START.
Hneď ako je ohrev dokončený, zaznie 3-krát zvukový signál.

Číslo	Menu	Displej	Množstvo	Pokyny
1	Chlieb	AC-1	4 ks (cca 30 g)	Vložte papierovú utierku do stredu taniera. Položte chlieb na stred utierky.
2	Polievka	AC-2	350 g	Nalejte polievku do nádoby vhodnej pre ohrev v mikrovlnnej rúre. Zakryte nádobu voľne plastovým obalom, vložte do rúry. Nechajte v rúre chvíľu odstáť a dobre premiešajte. Nechajte odstáť asi 1-2 minúty.
3	Pečené zemiaky	AC-3	3 ks (180-220 g)	Vyberte stredne veľké zemiaky 180 - 220 g. Umyte ich a osušte. Niekoľkokrát je prepichnete vidličkou. Vložte zemiaky do rúry. Po uvarení nechajte 5 minút odstáť.
4	Čerstvá zelenina	AC-4	250 g	Vložte umytú a na menšie kúsky nakrájanú zeleninu do nádoby vhodnej pre ohrev v mikrovlnnej rúre. Pridajte 2 lyžice vody. Zakryte plastovou fóliou a niekoľkokrát prepichnete pre únik pary. Po uvarení miešajte asi 3-4 sekundy. Nechajte odstáť asi 2 minúty.
5	Mrazená zelenina	AC-5	300 g	Vložte zeleninu do nádoby vhodnej pre ohrev v mikrovlnnej rúre. Pridajte 2 lyžice vody. Zakryte plastovou fóliou a niekoľkokrát prepichnete pre únik pary. Po uvarení miešajte asi 3-4 sekundy. Nechajte odstáť asi 2 minúty.

OHREV

Funkcia ohrevu slúži k ohrevu obľúbeného jedla.

Reheat

Start

1. Vložte potraviny do rúry a zatvorte dverka.
2. Stlačte tlačidlo REHEAT a vyberte položku z menu.
3. Stlačte tlačidlo START.
Hneď ako je ohrev dokončený, zaznie 3-krát zvukový signál.

Číslo	Menu	Displej	Množstvo	Pokyny
1	Nápoje	rE-1	1 hrnček (200 ml)	Nalejte nápoj do hrnčeka alebo do nádoby vhodnej na použitie v mikrovlnnej rúre a ohrievajte nezakryté. Vložte hrnček alebo nádobu do stredu taniera. Nechajte v mikrovlnnej rúre odstáť a dobre zamiešajte. Doba odstátia je asi 1 - 2 minúty. (Budte opatrní! Nápoj môže byť veľmi horúci! Niektoré tekutiny ohrievanej v cylindrických nádobách môžu vystreknúť, keď sa s hrnčekom hýbe.)
2	Cestoviny	rE-2	1 porcia	Vložte neuvarenej cestoviny a vriacu vodu s 1/4 - 1 lyžičkou soli do hlbkej a veľkej nádoby vhodnej na použitie v mikrovlnnej rúre. Nezakrývajte. Počas prípravy aspoň 2-krát počas prípravy, aby ste zabránili zlepeniu. * 50 g cestovín + 200 ml vriacej vody*
3	Mrazená pizza	rE-3	200 g	Táto funkcia slúži k ohrevu nespotrebované mrazenej pizze. Vložte mrazenú pizzu na tanier a tento vložte do mikrovlnnej rúry. Nezakrývajte.

RÝCHLE ROZMRAZOVANIE

Táto funkcia slúži na rýchle rozmrazovanie potravín.

Quick Defrost

1. Vložte potraviny do rúry a zatvorte dverka.
2. Stlačte tlačidlo QUICK DEFROST.
3. Pomocou číselných tlačidiel vložte hmotnosť potravín.

Start

4. Stlačte tlačidlo START.
Počas procesu rozmrazovania zaznie zvukový signál, ktorým vás rúra upozorňuje, že je potrebné potraviny otočiť alebo prekladať. Hneď ako je proces rozmrazovania dokončený, zaznie 3-krát zvukový signál.

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

TLAČIDLO +30 SEC

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

Start/+30sec

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

ZASTAVENIE RÚRY POČAS PREVÁDZKY

1. Stlačte tlačidlo Stop/Clear.
 - Môžete opätovne spustiť rúru stlačením tlačidla Start.
 - Stlačte tlačidlo Stop/Clear ešte raz na vymazanie všetkých údajov.
 - Musíte zadať nové údaje.
2. Otvorte dvierka.
 - Môžete opäť spustiť rúru zatvorením dvierok a stlačením tlačidla Start.

Poznámka: Rúra zastaví svoju prevádzku pri otvorení dvierok.

VAROVANIE:

Ak uvidíte iskrenie v rúre, stlačte tlačidlo Stop/Clear a odstráňte poruchu.

Iskrenie je odborný termín pre iskry v mikrovlnnej rúre.

Iskrenie môže byť spôsobené:

- a) kovom alebo alobalom, ktorý sa dotýka vnútorných strán rúry.
- b) alobalom, ktorý plne nekopíruje tvar potravín (špicaté kraje do tvaru antény).
- c) kovom, ako je potravinový drôtik, kovové sponky na hydinu alebo zlatá potlač na porceláne.
- d) utierkami z recyklovaného papiera, ktorý môže obsahovať malé čiastočky kovu.

SKÔR AKO ZAVOLÁTE SERVIS

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

* Rúra nepracuje:

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

* Iskrenie vo vnútri rúry:

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

Ak problém stále pretrváva, kontaktujte servisné stredisko.

Zoznam týchto stredísk je dodávaný s rúrou.

NIKYD SA NEPOKÚŠAJTE SAMI OPRAVOVAŤ RÚRU!!

ÚDRŽBA MIKROVLNNEJ RÚRY

Rúru čistite pravidelne a odstráňte zvyšky pokrmov.

Nedodržanie údržby rúry a čistoty môže viesť k znehodnoteniu povrchu, čo môže nepriaznivo ovplyvniť životnosť spotrebiča a taktiež spôsobiť nebezpečné situácie.

1. Pred čistením rúry vypnite.
2. Udržujte vnútro rúry čisté. Keď sú na stenách flaky od tuku alebo šťavy, utrite ich vlhkou utierkou. Ak je znečistenie silné, môžete použiť jemný čistiaci prostriedok. Nepoužívajte drsné alebo agresívne čistiace prostriedky.
3. Vonkajšie steny rúry čistíte čistiacim prostriedkom a vodou, potom opláchnite čistou vodou a vysušte jemnou handričkou. Aby ste zabránili poškodeniu ovládacích prvkov v rúre, zabráňte vniknutiu vody cez otvory v rúre. Odstráňte všetky zvyšky pokrmov, pretože by mohli zuhoľnatieť pri ďalšom ohreve.
4. Ak je ovládací panel mokrý, vyčistite ho jemnou, suchou utierkou. Nepoužívajte drsné a agresívne prostriedky.
5. Ak sa vo vnútri nahromadí para, utrite ju suchou jemnou utierkou. To sa môže objaviť, keď rúra funguje v podmienkach s vysokou vlhkosťou. Nepredstavuje to poruchu zariadenia.
6. Príležitostne je potrebné vybrať pri čistení sklenný otočný tanier. Tanier umyte pod tečúcou vodou alebo v umývačke riadu.
7. Vodítko s kolieskami a dno rúry čistite pravidelne. Jednoducho utrite dno rúry jemným čistiacim prostriedkom s vodou a vysušte. Vodítko môžete umývať vo vode so saponátom.

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

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

OTÁZKY A ODPOVEDE

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

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

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

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

Otázka: Môžem otvoriť dvierka počas prevádzky rúry?

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

Otázka: Prečo je vlhkosť v rúre po skončení varenia?

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

Otázka: Môžu mikrovlny prechádzať cez okienka dvierok?

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

Otázka: Prečo vajíčka niekedy prasknú?

Odpoveď: Keď pripravujete vajíčka, žltok môže prasknúť z dôvodu nahromadenia tlaku pod blanou. Aby ste tomu zabránili, jednoducho prepichnete žltok pred prípravou. Nikdy nepripravujte vajíčka bez prepichnutia škrupiny a blany.

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

Odpoveď: Čas odstátia je veľmi dôležitý. Pri mikrovlnnom ohreve sa ohrieva potravina, nie rúra. Mnoho jedál naakumuluje teplo, ktoré je schopné dovariť pokrm aj po skončení ohrevu. Čas odstátia pri veľkých kusoch mäsa, zeleniny umožňuje rovnomerné rozloženie tepla aj do stredu pokrmu.

Otázka: Čo znamená „čas odstátia“?

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

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

Odpoveď: Skontrolujte ešte raz recept, či ste dodržali všetky pokyny; a všimnite si, čo môže spôsobiť časové odchýlky v čase prípravy. Čas prípravy je len odporúčaný, aby sa zabránilo nadmernému prepečeniu... najčastejší problém pri príprave pokrmov s mikrovlnami. Zmeny vo veľkosti, tvare, hmotnosti a rozmeroch môžu značne ovplyvniť dobu prípravy. Po určitých skúsenostiach budete vedieť už presnejšie nastaviť čas prípravy.

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

Odpoveď: Áno, nikdy ju nepoužívajte bez pokrmov.

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

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

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

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

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

Odpoveď: Áno. Pri príprave popcornu dodržiavajte pokyny výrobcu popcornu. Nepoužívajte obyčajné papierové vrecká. Použite „test sluchom“, keď sa praskanie predĺži na dobu každých 1 až 2 sekúnd. Nepečte opakovane neprasknuté zrnká kukurice. Nepripravujte popcorn v sklenenom riade.

POKYNY K VARENIU

Používajte len riad vhodný pre mikrovlnné rúry.

Pri varení v mikrovlnnej rúre mikrovlny musia prechádzať cez potraviny, bez odrazu alebo absorpcie riadom. Zvýšte pozornosť pri výbere príborov. Ak je príbor vhodný pre mikrovlny, nemusíte sa obávať.

Nasledujúca tabuľka zobrazuje zoznam riadu a možnosť jeho použitia v mikrovlnnej rúre.

Nádoba	Bezpečnosť	Poznámky
Hliníková fólia	▲	Môže byť použitá v malom množstve na ochranu proti prevareniu. Iskrenie sa môže vyskytnúť vtedy, ak je fólia veľmi blízko pri stene rúry alebo používate veľa fólie.
Tanier na zapekanie	●	Nepredhrievajte dlhšie ako 8 minút.
Porcelán a keramika	●	Porcelán, keramika, glazúra a čínsky porcelán je obvykle vhodný, pokiaľ nie je zdobený kovovou úpravou.
Jednorázové polyesterové misky	●	Niektoré mrazené potraviny sú balené v týchto miskách.
Fast-food obaly <ul style="list-style-type: none">Polystyrénové nádobyPapierové vrecká alebo novinyRecyklovateľný papier alebo kovová úprava	● X X	Môžu byť použité na teplé jedlo. Prehriatie ich môže roztopiť. Môžu spôsobiť požiar. Môže spôsobiť iskrenie.
Sklo <ul style="list-style-type: none">Sklo do rúryJemné skloSklenené nádoby	● ● ●	Môže byť použité, ak nie je zdobené kovovými prvkami. Môže byť použité na teplé jedlo alebo tekutiny. Krehké sklo sa môže zlomiť alebo puknúť pri náhlom zohriatí.

Nádoba	Bezpečnosť	Poznámky
Kov <ul style="list-style-type: none"> Misky Vrecko do mrazničky so sponou 	X X	Musia mať vybraté veko. Vhodné len na zohriatie.
Papier <ul style="list-style-type: none"> Taniere, poháre, obrúsky a kuchynský papier Recyklovaný papier 	●	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar. Na krátku prípravu a zohrievanie. Taktiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti. Môže spôsobiť iskrenie.
Plast <ul style="list-style-type: none"> Nádoby Fólia Vrecká do mrazničky 	● ● ▲	Hlavne ak ide o teplovzdorný termoplast. Iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách skrútiť alebo odfarbiť. Nepoužívajte melamínové plasty. Môže byť použitá na zachovanie vlhkosti. Nemala by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor pri zložení fólie, uniká horúca para. Len ak sú žiaruvzdorné. Nemali by byť vzduchotesné. Prepichnete ich vidličkou, ak je to potrebné.
Voskovaný papier	●	Môže byť použitý na zachovanie vlhkosti.

● : Odporúčané použitie

▲ : Obmedzené použitie

X : Neodporúčané

BEZPEČNÉ POUŽÍVANIE MIKROVLNNEJ RÚRY

Základné použitie

Nepokúšajte sa deaktivovať alebo nemanipulovať s bezpečnostnými uzávermi dvierok.

Neumiestňujte žiadne predmety medzi prednú plochu rúry a dvierka alebo zabráňte nahromadeniu znečistenia na tesniacich plochách. Utierajte tesniace plochy jemným čistiacim prostriedkom, umyte a vysušte. Nikdy nepoužívajte drsný prášok alebo špongie.

Nevystavujte dvierka rúry napätiu alebo váhe, ako sú napríklad deti zavesené na otvorených dvierkach. Môže to spôsobiť, že rúra sa prevráti smerom dopredu a spôsobí poranenie a taktiež poškodenie rúry.

Nepoužívajte rúru, ak je poškodené tesnenie alebo tesniace plochy; alebo ak sú dvierka ohnuté; závesy sú voľné alebo zlomené.

Nepoužívajte rúru, ak je prázdna. Toto môže spôsobiť poškodenie rúry.

V rúre nesušte odevy, noviny ani iné materiály. Môže to spôsobiť požiar.

Nepoužívajte recyklovaný papier, pretože môže obsahovať čiastočky kovu, ktoré môžu spôsobiť iskrenie.

Neudierajte na ovládací panel tvrdými predmetmi. Toto môže rúru poškodiť.

Potraviny

Nikdy nepoužívajte mikrovlnnú rúru na domáce konzervovanie. Rúra nie je určená pre tento spôsob úpravy. Nesprávne konzervované potraviny sa môžu pokaziť a ich konzumácia môže byť nebezpečná. Vždy používajte najkratšiu dobu prípravy v recepte. Je lepšie mať pokrmy nedovarené ako nadmerne prevarené. Málo uvarené pokrmy môžete ešte dovariť. Ak je pokrm prevarený, už nie je možná náprava. Malé množstvá pokrmov alebo pokrmy s nízkym obsahom tekutín ohrievajte opatrne. Tieto sa môžu rýchlo spáliť a vysušiť a následne vznietiť.

Neohrievajte vajíčka v škrupine. Vo vnútri sa môže nahromadiť tlak a následne môžu explodovať. Zemiaky, jablká, vaječné žĺtky a klobásy sú príklady jedla s nepórovitým povrchom. Musia byť pred ich prípravou prepichnuté, aby ste zabránili ich prasknutiu.

Nepokúšajte sa v mikrovlnnej rúre vyprážať. Vždy ponechajte 20 sekúnd na odstátie potom, ako sa rúra vypla, aby sa teplo rovnomerne rozšírilo, ak je to potrebné premiešajte jedlo v priebehu ohrevu a VŽDY pokrm po skončení prípravy premiešajte. Aby ste zabránili náhlemu vyvreniu vody, do nádoby vložte lyžičku alebo sklenenú tyčinku a tekutiny miešajte počas aj na konci ohrevu.

Nenechávajte rúru bez dozoru pri príprave pukancov. Neprípravujte pukance v papierových vreckách, pokiaľ na to nie sú určené. Zrníčka sa môžu prehriať a spôsobiť vznietenie papierového vrečka.

Neukladajte vrečko s pukancami priamo na otočný tanier mikrovlnnej rúry. Položte vrečko s obsahom na tanier z bezpečnostného skla alebo keramický tanier, aby ste zabránili prehriatiu a prasknutiu otočného taniera rúry.

Neprekračujte výrobcom odporúčaný čas prípravy pukancov.

Dlhšia príprava nevytvorí viac pukancov, ale môže spôsobiť ich vznietenie.

Pamätajte, že vrečko s pukancami je po príprave horúce. Vrečko s obsahom vyberajte opatrne a používajte kuchynské rukavice.

ISKRENIE

Ak zbadáte iskrenie, stlačte tlačidlo otvorenia dveriek a odstráňte problém.

Iskrenie je spôsobené:

- Kovom alebo hliníkovou fóliou dotýkajúcou sa vnútorných stien rúry.
- Hliníkovou fóliou ktorá neprilieha k pokrmu (prevrátene okraje fungujú ako antény).
- Kov, ako sú napríklad spony, ražne alebo taniere so zlatým pásikom v mikrovlnnej rúre.
- Utiery z recyklovaného papiera obsahujúce malé kúsky kovu použité v mikrovlnnej rúre.

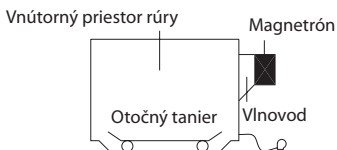
ZÁSADY MIKROVLN

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

AKO MIKROVLNÝ VARIA POTRAVINY

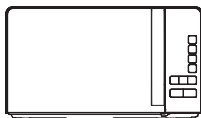
Mikrovlnná rúra je zariadenie skupiny 2 ISM, v ktorom je zámerne generovaná rádio frekvenčná energia a používaná vo forme elektromagnetického žiarenia pre úpravu materiálu. Táto rúra je zariadenie Triedy B vhodná pre použitie v domácnosti a na priame pripojenie k nízkonapäťovému zdroju energie, ktorý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

V mikrovlnnej rúre je energia premenená na mikrovlny pomocou MAGNETRÓNU.



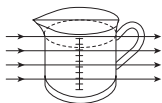
► ODRAZ

Mikrovlny odrážajú kovové steny a kov v okienku dvierok.



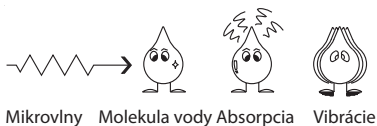
► PRENOS

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



► ABSORPCIA

Mikrovlny spôsobujú vibráciu molekúl vody, čo spôsobuje TRENIE, teda TEPLU. Toto teplo potom ohrieva pokrm. Mikrovlny sú taktiež priťahované tukom a cukrom a tieto časti pokrmov sa varia rýchlejšie. Mikrovlny môžu prechádzať len do hĺbky 4-5 cm a teplo prechádza cez pokrm vedením, ako v klasickej rúre sa potraviny upravujú zvonku dovnútra.



KONVERZNÉ TABUĽKY

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

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

TECHNIKY PRÍPRAVY

ČAS ODSŤÁTIA

Husté potraviny, napr. mäso, zemiaky v šupke a koláče, vyžadujú čas odstátia (v alebo mimo rúry) po ich tepelnej príprave, pre umožnenie kompletného prechodu tepla. Počas času odstátia zabaľte mäso a zemiaky do alobalu. Mäso vyžaduje napríklad 10-15 minút, zemiaky v šupke 5 minút. Ostatné pokrmy ako je jedlo na tanieri, zelenina, ryby vyžadujú 2-5 minút. Po rozmrazení jedál je taktiež potrebné ponechať čas odstátia. Ak ešte jedlo nie je po čase odstátia dovarené, vráťte ho do rúry a dokončite prípravu.

OBSAH VHLKOSTI

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

HUSTOTA

Pórovité pokrmy sa ohrievajú rýchlejšie ako veľmi husté potraviny.

FÓLIA NA PREKRYTIE

Fólia na prekrytie pomáha udržiavať vlhkosť potravín a nahromadená para urýchľuje čas prípravy. Pred prípravou fóliu prepichnete, aby mohla nadmerná para uniknúť. Zvýšte pozornosť pri odstraňovaní fólie z potravín po príprave, pretože unikajúca para môže byť veľmi horúca.

TVAR

Potraviny rovnomerných tvarov sa uvaria rovnomernejšie. Potraviny sa pripravujú lepšie v okrúhlych nádobách ako v hranatých.

ROZLOŽENIE

Potraviny sa uvaria rýchlejšie a rovnomernejšie, ak sú rozložené od seba. NIKDY neukladajte potraviny na seba.

POČIATOČNÁ TEPLOTA

Čím chladnejšie sú potraviny, tým dlhší čas vyžadujú na ohrev. Potraviny z chladničky sa ohrievajú dlhšie ako potraviny izbovej teploty.

TEKUTINY

Všetky tekutiny je potrebné miešať pred a počas ohrevu. Hlavne vodu je potrebné miešať pred a počas ohrevu, aby ste zabránili nadmernému varu. Neohrievajte tekutiny, ktoré predtým vreli. NEPREHRIEVAJTE ICH.

OTÁČANIE A MIEŠANIE

Niektoré potraviny vyžadujú miešanie počas varenia. Mäso a hydinu je potrebné v polovici prípravy otočiť.

ROZMIESTNENIE

Jednotlivé kusy potravín, napr. kuracie časti alebo kotlety umiestnite tak, aby hrubšie časti smerovali von.

MNOŽSTVO

Malé množstvá potravín sa uvaria rýchlejšie ako veľké množstvá, taktiež malé porcie jedál sa ohrejú rýchlejšie ako veľké.

PREPICHOVANIE

Koža alebo blana na niektorých potravinách môže spôsobiť hromadenie pary počas varenia. Tieto potraviny musíte prepichnúť alebo narezať kožu pred varením. Vajíčka, zemiaky, jablká, klobásy atď, je potrebné pred varením prepichnúť. NEPOKÚŠAJTE SA VARIŤ VAJÍČKA V ŠKRUPINE.

ZAKRYTIE

Zakryte potraviny fóliou alebo pokrievkou. Zakryte ryby, zeleninu, hotové jedlá, polievky. Nezakrývajte koláče, omáčky, zemiaky alebo jedlá z cesta.

PRÍRUČKA K ROZMRAZOVANIU

Nerozmrazujte zakryté mäso. Zakrytie môže spôsobiť jeho varenie. Vždy odstráňte obal a podnos. Používajte len nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Celú hydinu rozmrazujte prsnou stranou smerom dolu. Rozmrazovanie začnite masťou stranou smerom dolu.

Tvar obalu mení čas rozmrazovania. Plytké pravidelné tvary sa rozmrazujú rýchlejšie ako veľké kusy.

Po 1/3 času rozmrazovania skontrolujte potraviny. V prípade potreby ich otočte, premiestnite alebo odstráňte rozmrazené časti jedla.

V priebehu rozmrazovania vás rúra upozorní na otočenie pokrmu. V tomto bode, otvorte dverka a skontrolujte potraviny. Dodržiavajte postupy popísané nižšie pre dosiahnutie optimálnych výsledkov rozmrazovania. Potom zatvorte dverka.

Po rozmrazení by mal byť pokrm studený, ale mäkký vo všetkých jeho častiach. Ak je stále zamrznutý, vráťte ho na veľmi krátky čas do mikrovlnnej rúry, alebo ho nechajte niekoľko minút odstáť. Po rozmrazení nechajte pokrmy stáť 5-60 minút, ak majú ešte zamrznuté časti. Hydinu a ryby vložte pod tečúcu studenú vodu, pokiaľ nerozmrzne.

- **Otočenie:** Pečienku, rebierka, celú hydinu, morčacie prsia, hot-dogy, klobásy, steaky alebo kotlety.
- **Rozloženie:** Oddel'te od seba steaky, kotlety, mäso do hamburgerov, mleté mäso, kuracie kúsky a kusy akéhokoľvek mäsa.
- **Zakrytie:** Použite malé pásiky hliníkovej fólie pre ochranu tenkých častí alebo okrajov nerovnomerných kusov ako sú kuracie krídla. Aby ste zabránili iskreniu, zabráňte kontaktu fólie so stenami alebo dverkami rúry.
- **Vybratie:** Aby ste zabránili vareniu, rozmrazené časti by mali byť vybraté z rúry. To môže skrátiť čas rozmrazovania pre potraviny s menšou hmotnosťou ako 1350 g.

TABUĽKA VARENIA A OHRIEVANIA

Tabuľka varenia

Potravina	Úroveň výkonu	Čas varenia/ 450 g	Špeciálne pokyny
MÄSO			
Hovädzí steak			<ul style="list-style-type: none"> - Chladené mäso a hydinu vyberte z chladničky najmenej 30 minút pred prípravou. - Vždy nechajte mäso a hydinu odstáť zakryté po príprave.
- krvavý	640	8-10 min.	
- stredne prepečený	640	9-11 min.	
- prepečený	640	11-13 min.	
Bravčové mäso	800	12-15 min.	
Bôčik	800	9-10 min.	
HYDINA			
Celé kurča	800	7-9 min.	
Kúsky kurčťa	640	5-7 min.	
Prsia (s kosťou)	640	6-8 min.	
RYBY			
Rybíe filety	800	4-6 min.	<ul style="list-style-type: none"> - Potrite celú rybu trochou oleja alebo masla, alebo pridajte 15~30 ml(1-2 polievkové lyžice) citrónovej šťavy, vína, mlieka alebo vody. - Rybu vždy nechajte po príprave zakrytú odstáť.
Makrela (celá)	800	4-6 min.	
Pstruh (celý)	800	5-7 min.	
Losos (steak)	800	5-7 min.	
Poznámka:			
Vyššie uvedené časy slúžia len ako pomôcka. Prispôbte si ich podľa vlastných požiadaviek. Časy môžu byť rôzne v závislosti od tvaru, veľkosti a zloženia potravín. Mrazené mäso, hydina a ryby je potrebné pred varením dôkladne rozmraziť.			

Tabuľka ohrevu

- Detské pokrmy obzvlášť pozorne skontrolujte pred podávaním, aby ste zabránili popáleniu.
- Keď ohrievate zabalené potraviny vo forme polotovarov, vždy pozorne dodržiavajte pokyny na obale.
- Ak zmrazíte pokrmy, ktoré ste kúpili čerstvé alebo z chladiacich pultov, pamätajte na to, že tieto potraviny by mali byť dôkladne rozmrazené skôr, ako budete dodržiavať inštrukcie týkajúce sa ich tepelnej prípravy uvedené na obale. Oplatí sa informovať o tom aj ostatných členov vašej domácnosti.
- Pamätajte na to, aby ste odstránili kovové spony z obalu potravín pred ohrevom.
- Chladené (mrazené) potraviny vyžadujú dlhší čas ohrevu ako potraviny izbovej teploty (ako sú práve vychladené potraviny alebo potraviny z predajne).
- Všetky druhy potravín môžete ohrievať s plným výkonom mikrovln.

Potravina	Čas prípravy	Špeciálne pokyny
Detská strava 128 g nádoba	30 sec.	Vylejte do malej servírovacej misky. Dôkladne premiešajte raz alebo dvakrát počas ohrevu. Pred podávaním skontrolujte teplotu.
Detské mlieko 100 ml 225 ml	20-30 sec. 40-50 sec.	Dôkladne premiešajte a prelejte do sterilizovanej fľaše. Pred podávaním dôkladne pretrepte a pozorne skontrolujte teplotu.
Sendvičové rolky 1 ks	20-30 sec.	Zabaľte do papierovej utierky a položte na sklenný tanier. * Poznámka: Nepoužívajte utierky z recyklovaného papiera.
Lasagne 1 porcia (300 g)	4-6 min.	Položte lasagne na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Zakryte plastovou fóliou a spravte vetracie otvory.
Dusené mäso so zeleninou 1 šálka 4 šálky	1 1/2-3 min. 5-7 min.	Varte zakryté v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Premiešajte jedenkrát v polovici prípravy.
Pučené zemiaky 1 šálka 4 šálky	2-3 min. 6-8 min.	Varte zakryté v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Premiešajte jedenkrát v polovici prípravy.
Pečené fazule 1 šálka	2-3 min.	Varte zakryté v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Premiešajte jedenkrát v polovici prípravy.
Ravioli alebo cestoviny v omáčke 1 šálka 4 šálky	3-4 min. 7-10 min.	Varte zakryté v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Premiešajte jedenkrát v polovici prípravy.

TABUĽKA ZELENINY

Použite vhodnú sklenenú pyrexovú misku s pokrievkou. Pridajte 30-45 ml studenej vody (2-3 polievkové lyžice.) na každých 250 g, ak nie je odporúčané iné množstvo vody - viď tabuľka. Varte zakryté po minimálny čas - viď tabuľka. Pokračujte vo varení po dosiahnutí požadovaných výsledkov. Raz premiešajte počas varenia a raz po skončení. Pridajte soľ, bylinky alebo maslo po dovarení. Počas doby odstátia 3 minúty prikryte.

Tip: nakrájajte čerstvú zeleninu na rovnomerne veľké kúsky. Čím menšie kúsky sú, tým rýchlejšie sa zelenina uvarí. Všetky druhy zeleniny je možné variť pomocou plného mikrovlnného výkonu.

Príručka varenia pre mrazenú zeleninu

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

Príručka varenia čerstvej zeleniny

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

STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A SERVIS

Vždy používajte iba originálne náhradné diely.

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

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

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

Pre stiahnutie dokumentov navštívte www.philco.cz.

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

Zmeny vyhradené bez predchádzajúceho upozornenia.

POKYNY A INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA LIKVIDÁCIE POUŽITÝCH OBALOVÝCH MATERIÁLOV

Obalové materiály zlikvidujte na verejnom mieste pre likvidáciu odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTREBIČOV



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

Pre podnikateľské subjekty v Európskej únii

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

Likvidácia v iných štátoch mimo Európskej únie

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



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

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

Originál tohto návodu na obsluhu je v českom jazyku.

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

PHILCO[®] 

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