

Digitální multifunkční trouba Professor MGE341X NEREZOVÉ PŘEVEDENÍ

NÁVOD K OBSLUZE

*Před instalací a prvním použitím Vaší mikrovlnné trouby Professor si pozorně přečtěte tento návod k použití i další instrukce a upozornění.
Uschovejte pro pozdější použití*



Poznamenejte si výrobní číslo, které je uvedeno na štítku Vaší mikrovlnné trouby.

Ověřte si, zda máte řádně vyplněný záruční list a společně se záručním listem pečlivě uschovejte i doklad o zaplacení.

Blahopřejeme Vám k nákupu nové mikrovlnné trouby a děkujeme Vám, že jste se rozhodli pro náš nový model. Tento přístroj byl vyroben s využitím nejnovějších výrobních metod s důrazem na kvalitu, snadnou obsluhu a dlouhou životnost. Kvalita a spolehlivost této výrobní řady přesvědčila miliony domácností na celém světě. Věříme, že nová mikrovlnná trouba Professor bude výborným pomocníkem také ve Vaší domácnosti a přejeme Vám dobrou chuť.

Základní údaje

objem	34 litrů
otočný skleněný talíř	315 mm
síťové napětí	230-240V~50Hz
frekvence mikrovln	2 450MHz
výkon mikrovln	900 W
příkon mikrovln	1400 W
příkon grilu	1250 W
příkon trouby	2050 W
Hlučnost	<60 dB (A)
vnitřní rozměry trouby	405 x 238 x 351 mm
vnější rozměry trouby	498 x 376 x 572 mm
rozměry obalu	580 x 433 x 613 mm
hmotnost trouby bez obalu	25,4 kg
hmotnost trouby s obalem	28 kg
digitální ovládání	
zvuková signalizace při vypnutí	
osvětlení vnitřního prostoru	
bezpečnostní zavírání dvířek	

Zpětný odběr elektroodpadu

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (z domácnosti)



Uvedený symbol na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech, kde budou přijata zdarma.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu, nejbližšího sběrného místa, v Zákonu o odpadech příslušné země, v ČR č. 185/2001 Sb. v platném znění. Dále rovněž na www.zasobovani.cz/odber a na internetových stránkách www.elektrowin.cz a www.asekol.cz (likvidace elektroodpadu).

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Celostátní nositel servisu zajišťující opravy a náhradní díly prostřednictvím smluvních partnerů je

INTERSERVIS LIBEREC s.r.o.

460 07 Liberec 7, 28. října 41

tel.: +420 482 771 547, fax: +420 482 771 515

info@inter-servis.cz, www.inter-servis.cz

O mikrovlnných troubách

Mikrovlnná trouba je elektrický spotřebič, který potraviny tepelně zpracovává jiným způsobem - energií mikrovln. Mikrovlny jsou formou energie podobnou rádiovým a televizním vlnám i běžnému dennímu světlu. Vše vyzařuje mikrovlny - kovové předměty i živí tvorové. Mikrovlny se běžně šíří atmosférou a ztrátí se bez účinku. Mikrovlnná trouba je navržena tak, aby mohla mikrovlny bezpečně vyrábět a využívat k tepelnému zpracování potravin.

Speciální elektronka (magnetron) vytváří uvnitř mikrovlnné trouby elektromagnetické vlny o velmi vysoké frekvenci podobné těm, které vysílají rozhlasové nebo televizní vysílače. Mikrovlny se odrážejí od kovů, procházejí vzduchem, sklem, plastickými hmotami, keramikou i papírem. Při pronikání potravinami rozkmitávají molekuly vody, tuků i cukru rychlostí až 2 miliardy kmitů za sekundu.

Molekuly, které kmitají v tomto neuvěřitelném rytmu, se o sebe třou, čímž vzniká teplo nejen na povrchu, ale i uvnitř potraviny, která se velmi rychle a silně zahřívá. Mikrovlny neohřívají nádoby, ale nádoby se může ohřát od horkého pokrmu.

Při vaření s mikrovlnnou troubou není třeba ohřívát plotýnku jako u vařiče, ani vzduch a nádoby jako v klasické troubě, proto ji řadíme mezi energeticky úsporné spotřebiče. Tato úspora se výrazně projevuje při ohřívání malých porcí

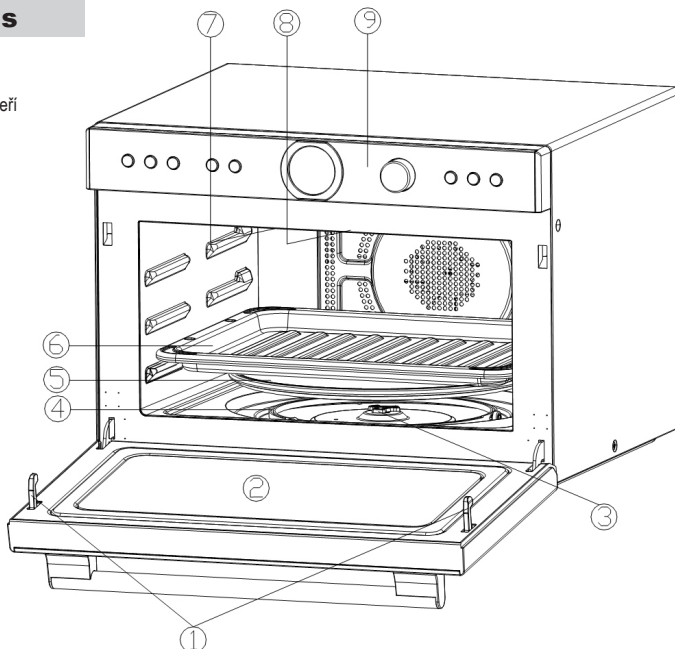


Před prvním použitím si pozorně přečtete následující instrukce i upozornění a řiďte se jimi.

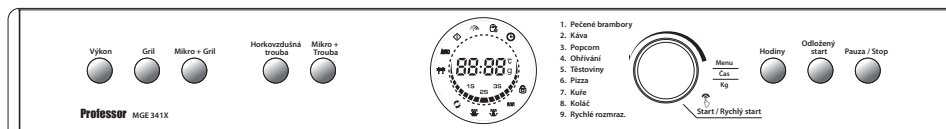
Vyobrazení a popis

Popis trouby

- 1 - Bezpečnostní zamykací systém dveří
- 2 - Dveřní sklo s kovovou mřížkou
- 3 - Unašeč otočného talíře
- 4 - Kruhový nosič otočného talíře
- 5 - Skleněný otočný talíř
- 6 - Pečící plech
- 7 - Mřížka ventilátoru
- 8 - Gril
- 9 - Kontrolní panel



Popis ovládacího panelu



Výkon - Opakovaným stisknutím tohoto tlačítka nastavíte výkon mikrovln.

Gril - Stisknutím tohoto tlačítka nastavíte program grilování.

Mikro + Gril - Stisknutím zvolíte program 1 nebo 2 kombinovaného vaření (viz návod dále).

Horkovzdušná trouba - Stisknutím tohoto tlačítka zapnete program horkovzdušného pečení.

Mikro + Trouba - Stisknutím tohoto tlačítka nastavíte jeden ze čtyř možných programů kombinace mikro + trouba.

Displej - Čas vaření, výkon, indikace funkce, denní čas apod.

Menu / Čas / Kg (dále jen VOLIČ) - Otáčením tohoto ovladače se nastavuje denní čas, čas vaření a váha potravin. Tímto ovladačem se rovněž nastavuje program automatického vaření včetně rychlého rozmrazení.

Start / Rychlý start - Stisknutím tohoto tlačítka zahájíte nastavený program. Vícenásobným stisknutím nastavíte čas vaření (vzestupně po 30 sekundách) při plném výkonu mikrovlnky (900W).

Hodiny - Stisknutím tohoto tlačítka vstoupíte do režimu nastavení denního času.

Odložený start - Stisknutím tohoto tlačítka nastavíte odložený start vaření, který vám umožní vložit jídlo do trouby a začít vařit později.

Pauza / Stop - Stisknutím tohoto tlačítka zrušíte nastavení nebo resetujete troubu před nastavením jakéhokoliv programu. Jedním stisknutím tohoto tlačítka pozastavíte probíhající program, dvojným stisknutím zrušíte probíhající program úplně. Toto tlačítko slouží rovněž k nastavení dětské pojistky (viz návod).

Popis symbolů displeje



	00:00	Režim denního času
		Dětská pojistka je zapnuta
		Režim grilu v provozu
		Režim kombinovaného vaření 1
		Režim kombinovaného vaření 2
		Režim horkovzdušné trouby
		Režim rychlého rozmrazování
		Režim automatického vaření
		Stop
		Režim mikrovlnného vaření
		Režim odloženého vaření
		Počet stupňů vaření

Instalace

- Seznamte se nejdříve s jednotlivými částmi a příslušenstvím Vaší mikrovlnné trouby. (viz obrázek str. 3)
- Troubu vybalte, odstraňte všechny obalové materiály a postavte ji na rovný pevný povrch. Tato mikrovlnná trouba váží 25,4 kg a proto musí být umístěna na rovnou horizontální plochu dostatečně silnou k udržení této váhy.



Pozor, na vnitřní straně dvířek (na ochranné mřížce) je fólie, která zabraňuje, aby se části jídla dostaly do kontaktu s ochranou mřížkou ve dveřích. Tuto folii v žádném případě nesnímejte!

- Ačkoliv jsou všechny mikrovlnné trouby během výrobního procesu neustále kontrolovány, přesvědčete se prosím před uvedením do provozu, zda nejsou jednotlivé díly zvenčí nebo zevnitř poškozeny (promáčknutá dvířka, deformované závěsy dvířek, rozbité sklo, apod.) Pokud byste zjistili poškození, které mohlo vzniknout např. při přepravě, troubu nepoužívejte a dopravte přístroj ke svému prodejci nebo do autorizovaného servisu.
- Ujistěte se, že jsou všechny ostatní obalové materiály odstraněny z vnitřku Vaší mikrovlnné trouby.
- Instalujte troubu tak, aby zůstal volný prostor minimálně 8 cm od bočních stěn a 10 cm od zadní stěny, aby byla zajištěna dostatečná ventilace. Mikrovlnná trouba musí být umístěna dále od zdrojů tepla a páry.
- Zkontrolujte, zda je uvnitř mikrovlnné trouby, ve středu spodní části správně usazen unašeč otočného talíře (pokud je přelepen lepicí páskou, tak pásku odstraňte).
- Kruhový nosič otočného talíře položte do kruhového prolisu na spodní části mikrovlnné trouby a na něj položte skleněný otočný talíř tak, aby do jeho středu zapadl unašeč otočného talíře. Takto nasazeným talířem již neotáčejte, abyste nepoškodili otočný mechanismus uvnitř trouby.

Doplňující informace

- a) Typ a použití kontrolního panelu jsou detailně popsány v následujícím článku. Tvar kontrolního panelu se může změnit bez předcházejícího upozornění.
 - b) Nezapínejte troubu bez otočného talíře a kruhového nosiče, neodstraňujte žádné části zevnitř trouby ani nepoužívejte odlišné typy otočných talířů a kruhových nosičů. Otočný talíř používejte vždy s kruhovým nosičem.
- Skleněný talíř se může otáčet dvěma směry.

Bezpečný a spolehlivý spotřebič

Pokud budete postupovat dle návodu k obsluze, je naše mikrovlnná trouba jedním z nejspolehlivějších, bezpečných domácích elektrospotřebičů. Mikrovlnná energie se v ohřívání pokrmy zcela a bezzbytkově přeměňuje na tepelnou energii. Ochranná mřížka ve dveřích a nejmodernější konstrukce trouby zamezují úniku mikrovln v průběhu vaření. Bezpečnostní pojistka automaticky vypne troubu i při náhodném otevření dvířek. Vždy dodržujte bezpečnostní pokyny a upozornění uvedené v tomto návodu k obsluze!

Výhody mikrovlnné trouby

+ Rychlost a způsob vaření zachovává více vitamínů a minerálních látek + zvláště vhodná je pro dietní vaření bez tuku, oleje i vody + potraviny si udržují dobrou strukturu a neztrácejí chuť + během 10 sekund je i 2 dny starý rohlík opět jako čerstvý + hluboce zmrazené potraviny rychle a šetrně rozmrazí + jídlo je možné ohřívát přímo na talíři + energetická úspora.

Nevýhody mikrovlnné trouby

Vzhledem k rychlému tepelnému zpracování může dojít při špatném nastavení času k vysušení nebo k připálení jídla. Potraviny, připravované pouze pomocí mikrovln, nemají hnědou křupavou kůrčičku.

Podobného efektu (bez grilu) jen za použití mikrovln můžete docílit potíráním kořenící směsí nebo speciálními grilovacími omáčkami.

Bezpečnostní pokyny



VAROVÁNÍ! TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚN!

Mikrovlnná trouba je určena výhradně k použití v domácnosti.

- Pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozena, nesmí být trouba v činnosti, dokud nebude opravena proškolenou osobou.
- Je nebezpečné pro jakoukoli osobu jinou než proškolenou, aby prováděla jakékoli opravy nebo údržbu vedoucí k odstranění libovolného krytu, který zajišťuje ochranu před zářením mikrovlnné energie.
- Kapaliny nebo jiné pokrmy nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože mohou explodovat.
- Nepracujte s mikrovlnnou troubou, jestliže nefunguje tak, jak má nebo jestliže byla poškozena.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- Na děti by se mělo dohlížet, aby se zajistilo, že si nebudou se spotřebičem hrát.
- Použití trouby dětmi bez dozoru je povoleno pouze, když jsou dány dostatečné pokyny, aby dítě bylo schopno používat troubu bezpečným způsobem a rozumělo nebezpečí při nesprávném použití.
- Ventilační otvory na povrchu trouby nesmí být překryty. Zakrytí ventilačních otvorů může poškodit troubu a ohrozit výsledky vaření.
- Neodstraňujte nožičky mikrovlnné trouby.
- Minimální výška volného prostoru nad troubou je 20 cm, 10 cm od zadní stěny a 5 cm od bočních stěn.
- Používejte pouze nádoby, které jsou vhodné k použití v mikrovlnné troubě.
- Ohříváte-li pokrm v nádobách z plastů nebo papíru, kontrolujte občas troubu, aby nedošlo ke vznícení. Před vložením do trouby, odstraňte kovové spony z plastových nebo papírových obalů.
- Pokud vzniká kouř, vypněte spotřebič nebo vytáhněte vidlici ze zásuvky a nechte dvířka zavřená, aby se zabránilo rozšíření případného ohně.
- Mikrovlnný ohřev nápojů může způsobit opožděný var, s čímž se musí počítat při vyjímání a držení nádoby. Tekutina může vzkypět.
- Obsah kojeneckých lahví a dětské stravy před konzumací promíchejte nebo protřeste a zkontrolujte jeho teplotu, abyste zabránili popálení.
- Některé výrobky, jako například celá vejce (i natvrdo uvařená) a potraviny v uzavřených nádobách (např. zavřené skleněné lahve a zavřené kojenecké lahve s dudlí-

kem) mohou explodovat a proto nesmějí být ohřívány v mikrovlnné troubě.

- Používejte mikrovlnnou troubu pouze k účelům popsaných v tomto návodu. Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k jiným účelům než k přípravě potravin. Nepoužívejte k sušení tkanin, papíru, nebo jiných nepotravinových materiálů, nepoužívejte ke sterilizaci.
- Tato mikrovlnná trouba je určena jako pro používání jako volně stojící, není určena k zabudování a nesmí se umísťovat do skříněk.
- Nepokládejte žádné předměty na horní plochu trouby.
- Mikrovlnná trouba smí být zapojena výhradně do zásuvky s uzemňovacím kolíkem (stejně jako např. žehlička, varná konvice, apod.). Zásuvka musí odpovídat bezpečnostním normám.
- Při poškození přívodního kabelu a jakékoliv jiné součástky se nikdy nepokoušejte závadu opravovat, ale vždy se obračejte na odborný servis.
- Nepoužívejte troubu, pokud je prázdná. Nepoužívejte troubu ke skladování čokoliv. Nenechávejte potraviny ani jiné předměty v troubě, pokud není používána.
- Nesmažte pokrmy v mikrovlnné troubě. Horký olej může poškodit části trouby, nádobí a i způsobit popáleniny.
- Upozornění: Povrch mikrovlnné trouby může být během zapnutí horký. Nedotýkejte se povrchových částí, kromě ovládacích prvků panelu nebo madla dveří.
- Při vyjímání hotových potravin použijte kuchyňské rukavice (chňapky).
- Nepokoušejte se smažit jídlo na oleji. U oleje nelze při smažení kontrolovat jeho teplotu.
- Uvědomte si, že mikrovlnná trouba pouze ohřívá jídlo/tekutinu v nádobě, ale ne nádobu jako takovou. Proto i když víko nádoby není při vyndávání z trouby horké, jídlo/tekutina uvnitř nádoby se chová jako při obvyklém vaření. Při sejmutí víka tedy prská, případně uniká pára.
- Vždy vyzkoušejte sami teplotu ohřívajícího jídla/tekutiny, především ohříváte-li jídlo/ tekutinu pro děti. Je vhodné nekonzumovat jídlo/tekutinu ihned po ohřátí, ale nechat je od stát několik minut, aby se teplo v jídle/ tekutině rovnoměrně rozložilo.
- Jídlo, obsahující směs tuků a vody nechte po ohřátí v troubě od stát 1 až 2 minuty. To umožní usazení směsi. K zamezení bublání vložte do tekutiny lžičku.
- Kuchyňské nádobí může být horké! Nádoba není ohřívána mikrovlnnou energií, ale teplým pokrmem. Abyste se vyhnuli popáleninám, používejte silné rukavice na pečení.

Bezpečnost při práci

Z bezpečnostních důvodů je mikrovlnné záření uzavřeno ve vnitřním prostoru trouby neprostupnými kovovými stěnami. Také průhledné dveřní okénko je potaženo pro mikrovlny neproniknutelným kovovým sítím. Mikrovlnná trouba musí okamžitě automaticky vypínat při každém otevření dvířek! Důležité je také udržování dosedacích ploch dvířek v čistotě, aby se zabránilo úniku mikrovln! V žádném případě nesmí být trouba používána při rozbití průhledného okénka!

Všeobecné rady pro vaření

Nastavování výkonu

Výkon nastavujte podle druhu jídla, které připravujete. Ve všech dostupných kuchařských knihách pro mikrovlnné vaření je u každého receptu uvedeno nastavení výkonu i času.

Nemáte-li ještě dostatek zkušeností, doporučujeme raději nastavit čas o něco kratší a přípravu pokrmu častěji kontrolovat. Snadnější je jídlo dovařit, než opravit připálené.

- plný výkon používejte k rychlému varu a ohřevu
- nižší stupeň volte při šetrném vaření, případně dovaření některých pokrmů.
- rozmrazovací stupeň lze také použít k vaření nejchoulostivějších jídel, která vyžadují pomalý varný proces.
- po ukončení vaření nechte jídlo ještě alespoň 2 minuty „dojít“.

Ohřívání

Nejčastěji je mikrovlnná trouba užívána k ohřívání všech druhů jídel. Pokrmy lze ohřívát velmi rychle přímo v nádobí, ve kterém je pak servírujeme.

- tekuté potraviny (polévky, omáčky) ohříváme při plném výkonu, ostatní při výkonu sníženém.
- tekuté potraviny během ohřívání zamícháme, dosáhneme tím rovnoměrnějšího, rychlejšího prohřátí.
- ohříváme-li najednou více kousků masa různé velikosti, umístujeme větší kousky na okraj talíře a menší do středu.
- k masu je vhodné přidat trochu vody a přikrýt jej mikrotenovou fólií, aby se nevysušilo.
- smažené řízky a pečenou drůbež s kůrkou pokapeme rozpuštěným máslem a ohříváme nepřikryté.
- zeleninu a přílohy (rýži, brambory, knedlíky) ohříváme pod pokličkou pokapané malým množstvím vody.
- párky a klobásy vždy nejprve propíchneme, aby při ohřívání nepraskly.
- nikdy neohříváme potraviny v uzavřených obalech, které se mohou tlakem páry roztrhnout.
- při ohřívání a vaření doporučujeme, zvláště u jídel déle skladovaných, připravovaný pokrm nechat zahřát na 80°C a tuto teplotu udržet alespoň 2 minuty, aby byly zneškodněny veškeré eventuálně obsažené choroboplodné zárodky.

Rozmrazování

Mikrovlnná trouba rozmrazuje potraviny velmi rychle, šetrně a zdravě. Rozmrazování v troubě je mnohem rychlejší než rozmrazování v chladničce a bezpečnější než rozmrazování při pokojové teplotě, protože nepodporuje růst škodlivých bakterií. Časy doporučené pro rozmrazování jsou orientační protože opět záleží na množství, tvaru a struktuře potravin, ale především na teplotě, na kterou jsou zmrazeny. Pokud nastavíte čas pro rozmrazování příliš dlouhý, může se rozmrazovaný pokrm nebo jeho okraje začít vařit. Proto je lepší zpočátku nastavit čas kratší, a případně pak prodloužit, nebo jídlo nechat několik minut „dojít“ při pokojové teplotě.

- během rozmrazování jídlo obracíme, aby bylo rozmrazení rovnoměrné
- rozmrazujeme-li potraviny uzavřené v mikrotenovém sáčku, nesmíme zapomenout sáček propíchnout, aby mohla unikat pára.
- rozmraženou vodu průběžně odléváme
- pod chléb a pečivo položíme při rozmrazování papírový ubrousek, který pohltí přebytečnou vlhkost.
- slabší části ryb a drůbeže (hlavy a ocasy ryb, koncové části kuřecích křídél) před rozmrazováním zabalte do hliníkové fólie.

PO ROZMRAZENÍ JÍDLO RYCHLE ZPRACUJTE. ROZMRAZENÉ POTRAVINY ZNOVU NEZMRAZUJTE!

Rozehrívání

- Ztuhlé máslo se lépe roztírá, když ho vložíme asi na 20 sekund do mikrovlnné trouby nastavené na nízký výkon. Stejným způsobem lze rozehrát i hluboce zmraženou zmrzlinu.
- Při přípravě čokoládové polevy vložíme rozlámanou čokoládu na 2 minuty do mikr. trouby při polovičním výkonu.

Sušení

Rohlíky na strouhanku: Nastavíte plný výkon na 2 minuty, rohlík se vysuší a po schladnutí ztvrdne.

Vaření

I když většina domácností používá mikrovlnnou troubu převážně k rychlému ohřívání a rozmrazování, můžeme v mikrovlnné troubě připravovat většinu pokrmů. Obvykle stačí ubrat množství tuku, snížit množství vody o dvě třetiny a zkrátit dobu vaření o čtvrtinu až třetinu. Na našem trhu se prodává několik desítek různých kuchařských knih pro mikrovlnné vaření. V nich představují profesionální kuchařky stále nové recepty. Pokud již některou z nich nemáte, doporučujeme zajít do knihkupectví a kuchařku zakoupit. Při vaření se řiďte recepty.

- Potraviny obsahující velké množství tuku (prorostlá masa) a cukru (moučnický) se vaří podstatně rychleji, než potraviny s vysokým obsahem vody.
- Zelenina a jiné potraviny obsahující více vody mohou být tepelně upravovány ve vlastní šťávě nebo s přidáním malého množství vody. Zůstane tak zachováno více živin a vitamínů.

Grilování

Těleso grilu v horní části trouby vyzařuje klasické sálavé teplo, které jídlu dodá pěkný zlatohnědý povrch. Jestliže chcete, aby jídlo získalo rychle pěkně opečený povrch, můžete gril nechat asi 5 až 8 minut rozehrát. Při grilování doporučujeme používat drátěný rošt. Jestliže je zapnut pouze gril bez mikrovln, můžete vyndat otočnou základnu a drátěný rošt umístit přímo na nepohybující se otočný talíř. Používejte pouze nádoby vhodné pro grilování. Během grilování nesahajte na přední sklo dvířek, protože teplota může dosáhnout až 100°C.

Pokyny pro grilování masa

Odstraňte z masa nadbytečný tuk. Odřízněte jej, nepořežte při tom libové maso. Rozložte maso na rošt. Potřete rozpuštěným máslem nebo olejem. V polovině přípravy maso otočte.

Pokyny pro grilování ryb

Položte ryby na rošt. Celé ryby je lépe před grilováním úhlopříčně naříznout z obou stran. Potřete rozpuštěným máslem, margarínem nebo olejem - před i během grilování. Tím zabráníte vysychání masa. V polovině doby vaření opatrně obraťte.

Kombinovaná příprava pokrmů

Vaše mikrovlnná trouba je vybavena funkcemi kombinovaného vaření. Při kombinaci mikrovlnného ohřevu s grilem můžete využít výhod obou metod. Běžná grilovaná jídla tak získají lákavější vzhled a čas přípravy se zkrátí. Kratší doba přípravy zachová vlhkost, takže pokrm je potom šťavnatější. Můžete volit mezi dvěma variantami vaření s různým poměrem výkonu mezi mikrovlnným ohřevem a grilem.

Nádoby na kombinovanou přípravu musí být žáruvzdorné a zároveň vhodné pro použití v mikrovlnné troubě - musí být odolné proti teplotě grilu a zároveň propouštět mikrovlny.

Při kombinované přípravě nevyndavujte otočnou základnu - talíř se musí otáčet!

Faktory ovlivňující dobu vaření

Časy přípravy uvedené v tabulkách jsou jen přibližné. Na dobu vaření má vliv řada okolností.

Hustota potravin

Lehké, pórovité potraviny (např. pečivo nebo chléb) se připravují rychleji než těžké husté potraviny (např. pečená masa). Při přípravě pórovitých potravin proto používejte nižší výkon.

Počáteční teplota

Stejně jako u běžného vaření se zmrazené potraviny vaří déle než potraviny chlazené nebo skladované při pokojové teplotě.

Velikost a tvar potravin

Lépe se vaří menší a porcované kousky potravin. Vhodné je rozložit nakrájené potraviny ve větší nádobě, nebo na větší talíř tak, aby měly mikrovlny přístup k vařeným surovinám rovnoměrně ze všech stran. Horní části vysokých pokrmů se uvaří rychleji než spodní část. Proto takové pokrmy v průběhu vaření několikrát obraťte.

Mikrovlny pronikají do potravin ze všech stran do hloubky asi 2,5 cm. Vnitřní části silnějších pokrmů se uvaří tím, že teplo vytvořené na povrchu prostupuje dovnitř. Proto pouze vnější části se uvaří energií mikrovln a vnitřní část se vaří klasicky předaným teplem. Proto se nejlépe připravují pokrmy zaoblených tvarů, naporcované plátky masa apod. Při přípravě pokrmů nepravidelných tvarů rozložte jídlo v nádobě tak, aby byly slabší části umístěny do středu nádoby, kde na ně působí méně energie.

Množství potravin

Výkon mikrovlnné trouby je konstantní. Čím více potravin vaříte najednou, tím déle trvá jejich příprava. Malé množství potravin vyžaduje kratší dobu vaření nebo ohřívání. Pozor, pokud nastavíte delší čas pro vaření malého množství, můžete jídlo vysušit nebo spálit.

Kosti a tuky

Kosti snadno vedou teplo a velké množství tuku přitahuje mikrovlnnou energii. Proto při přípravě plátků masa obsahujících kosti a tuk pracujte opatrně, aby se maso nespálilo. Když se maso začne vařit, nastavte troubu raději na nižší výkon a v průběhu vaření několikrát obraťte.

Vaření zmrazených potravin

Řada výrobců dodává na náš trh zmrazené potraviny, přímo určené pro ohřev v mikrovlnné troubě. Při ohřevu dodržujte pokyny, uvedené na obalu. Vaše mikrovlnná trouba má výkon 900 W. S tímto výkonem počítá i většina dodavatelů. Pokud je na zmrazeném výrobku doporučen čas pro troubu s nižším výkonem, nastavte nižší výkon nebo přiměřeně zkraťte dobu přípravy. Jestliže je uveden výkon vyšší, přiměřeně prodlužte dobu přípravy (ohřívání nebo vaření). Vždy je lepší nastavit kratší dobu, kterou můžete dle potřeby prodloužit.

Všeobecná pravidla mikrovlnného vaření

Míchání a obrácení

Během ohřívání jídlo pravidelně míchejte (polévky, omáčky, rýže, kaše) nebo otáčejte (plátky masa, moučníky), aby se jídlo ohřálo rovnoměrně, předejdete tak připálení. Míchejte od okraje nádoby směrem dovnitř, protože vnější část pokrmu se ohřeje nejdříve.

Poklička

Při ohřívání je vhodné zakrýt jídlo fólií pro mikrovlnné trouby nebo plastovým přiklopem - pokličkou. Z jídla neuniká pára, nevysuší se a zkrátí se čas přípravy.

Zakrývání

Rohy a okraje hranatých pokrmů, ale např. také kuřecí křídla je vhodné zakrýt alobalem, protože se upečou jako první, a mohly by se spálit. Alobal upevněte tak, aby se nedotýkal vnitřku mikrovlnné trouby, jinak může dojít k jiskření.

Rozmístění a vzdálenosti

Jednotlivé kusy pokrmů, jako jsou pečené brambory, malé kousky pečiva atd., se zahřejí lépe, když jsou rozloženy na talíři stejně daleko od sebe, nejlépe v kruhu. Pokud je to možné, nerovnejte potraviny na sebe. Ohřívání pokrmů dejte na talíř tak, aby silnější, hustší a masitější části ležely po obvodu talíře, kde pohltí nejvíce energie, a tenké části uprostřed talíře. Při ohřívání omáčky a knedlíků současně výkon trouby snižte a prodlužte dobu.

Zhnědnutí

Bez grilu mohou maso a drůbež vařené 15 min. a déle zhnědnout ve vlastním tuku. Pokrmy připravované bez grilu kratší dobu je vhodné potřít omáčkou, která způsobí zhnědnutí. Např. omáčkami Barbecue a Worcester, sójovou omáčkou, mletou paprikou rozpuštěnou v másle apod.

Odstátí (Ustálení)

V troubě pokračuje příprava pokrmů i po vypnutí mikrovlnné energie. Doba, po kterou necháme jídlo odstát, závisí na jeho množství a hustotě.

Varné nádoby

Nádoby do mikrovlnné trouby (bez grilu)

V mikrovlnné troubě nikdy nepoužívejte kovové nádoby nebo nádoby s kovovým (zlatým) dekorem. Mikrovlny totiž neprocházejí kovem a od cizích kovových předmětů se odráží a mohou vyvolat elektrické jiskření. V mikrovlnné troubě používejte nádoby z varného skla Simax nebo jiné nekovové žáruvzdorné nádoby. V mikrovlnné troubě můžete používat i papírové a kartónové ubrusky, utěrky, talíře a pohárky. Nepoužívejte ale výrobky z recyklovaného papíru, protože mohou obsahovat příměsi, které mohou způsobit jiskření i požár. Plastové talíře, pohárky, sáčky a obaly můžete v mikrovlnné troubě používat podle pokynů jejich výrobce. Pokud recept předepisuje použití hliníkové folie, grilovacích jehel s obsahem kovů, ponechte mezi kovovým předmětem a stěnou trouby mezeru alespoň 2,5 cm. Dojde-li k výskytu jiskření kovový předmět raději odstraňte a nahraďte nekovovým. Nepoužívejte uzavřené nádoby, lahve se zátkami, uzávěry atd. Při vaření v nich může vzniknout tlak a nádoba se může roztrhnout. Nádoby do mikrovlnné trouby používejte podle doporučení výrobce nádobí.

Nádoby pro grilování

Můžete používat žáruvzdorné (varné), skleněné, keramické a kovové nádoby. Grilovat lze jen v otevřené nádobě tak, aby sálavé tepelné paprsky z grilovacího tělesa dopadaly přímo na grilovaný povrch. Při kombinovaném vaření (mikrovlny + gril současně) můžete grilovat přímo na grilovacím roštu. Dále doporučujeme nádoby z varného skla Simax.

Nepoužívejte papírové ubrusky, utěrky a plasty.

Zkouška varných nádob pro mikrovlnné vaření

Máte-li pochybnost, zda je nádoba vhodná pro použití v mikrovlnné troubě, můžete si to ověřit následujícím způsobem. Prázdnou nádobu vložte do mikrovlnné trouby a vedle postavte sklenici s vodou (voda je nutná, protože trouba při použití mikrovln nesmí být prázdná). Zapněte troubu na 1 minutu na maximální výkon. Jestliže se voda ohřeje a nádoba zůstane na dotek chladná, je pro mikrovlnné vaření bezpečná.

Příručka pro použití nádobí

	Mikrovlny	Gril	Trouba	Kombinace *
Varné sklo	Ano	Ano	Ano	Ano
Sklo	Ne	Ne	Ne	Ne
Varná keramika	Ano	Ano	Ano	Ano
Plast pro mikrovln. Vaření	Ano	Ne	Ne	Ne
Pečící papír	Ano	Ne	Ne	Ne
Kovový talíř	Ne	Ano	Ano	Ne
Kovový rošt	Ne	Ano	Ano	Ne
Hliníková folie, tácek	Ne	Ano	Ano	Ne

*Platí pro kombinaci "mikrovlnka + gril" a "mikrovlnka + trouba"

K zamezení spálení jídla uvnitř trouby

- Nepřevažujte jídlo. Nenechávejte troubu bez dozoru, obzvláště jestliže při vaření používáte papír, umělou hmotu nebo jiné hořlavé materiály.
- Odstraňte drátěné sponky ze sáčků před tím, než je vložíte do trouby.
- Pokud dojde ke vznícení materiálu uvnitř trouby, nechte zavřené dveře trouby, vypněte ji a vyjměte zástrčku ze zásuvky elektrického proudu nebo vypněte pojistky bytu.

Než zavoláte servis

Jestliže trouba nefunguje, displej se neobjevuje nebo mizí:

- Zkontrolujte, zda je zástrčka Vaší mikrovlnné trouby správně zastrčena do zásuvky. Vyjměte zástrčku ze zásuvky, počkejte 10 sekund a zapojte znovu do zásuvky.
- Provéřte, zda nejsou vadné pojistky nebo jistič. Jestliže tyto fungují správně, zkuste do zásuvky zapojit jiný spotřebič.

Jestliže nefunguje funkce mikrovln:

- Provéřte, zda je nastaven čas vaření.
- Provéřte, zda jsou dveře dobře uzavřeny a zapadly do bezpečnostních zámků. Dvířka mikrovlnné trouby mají bezpečnostní pojistku, která vypíná troubu při jejich otevření nebo špatném zavření.

Jestliže žádná z těchto rad nenapraví situaci, kontaktujte nejbližší autorizovaný servis.

Údržba mikrovlnné trouby

- Před čištěním trouby vždy odpojte ze zásuvky elektrického proudu.
- Udržujte vnitřní prostor trouby čistý. Jestliže dojde k přetečení tekutin a ty přilnou ke stěnám trouby, vyčistěte je vlhkým hadrem. Můžete použít jemný čistící prostředek, který není agresivní. Nedoporučuje se užití abrazivních nebo drsných čistících prostředků.
- Venkovní povrch trouby čistěte vlhkým hadrem. Abyste zamezili riziku poškození funkčních částí uvnitř trouby, nechte vodu vniknout do ventilačních otvorů.
- Kontrolní panel nesmí být mokrá ani mastná. Čistěte ho lehce jemným vlhkým hadrem. Nepoužívejte práškové čistící prostředky ani jiné agresivní nebo mastné látky, neboť by mohlo dojít k odstranění popisů.
- Jestliže se uvnitř trouby nebo venku okolo dveří akumuluje pára, oťřete prostor měkkým hadrem. Tato situace může nastat, používáte-li Vaši mikrovlnnou troubu v podmínkách s vysokou vzdušnou vlhkostí a neznamená tedy poruchu Vaší trouby.
- Čistěte skleněný talíř. Umyjte ho v horké vodě se saponátem nebo v myčce nádobí.
- Kruhový nosič otočného talíře a dno trouby čistěte pravidelně. Vyhnete se tak nadbytečnému hluku. Jednoduše setřete měkkým hadrem a jemným čistícím prostředkem, vodou nebo čističem oken povrch dna a vysušte. Kruhovou podpěru otočného talíře umyjte ve vlažné vodě se saponátem.
- K odstranění nežádoucích pachů uvnitř mikrovlnné trouby vložte do mikrovlnné trouby hrnek vody se šťávou a kůrou z jednoho citronu. Vařte 5 minut. Pečlivě vytřete a vysušte jemným hadrem.
- Jestliže potřebujete vyměnit vnitřní osvětlení, kontaktujte, prosím, odborný servis.

Obsluha

1. Lehkým tahem za madlo otevřete dvířka mikrovlnné trouby.
2. Jídlo ve vhodné nádobě postavte na střed otočného talíře.
3. Zavřete dvířka trouby.
4. Nastavte dle následujících pokynů režim a dobu vaření
5. Během vaření můžete jídlo kontrolovat jednoduchým otevřením dvířek. Bezpečnostní pojistka automaticky vypne troubu, která přestane pracovat a časový spínač se zastaví. Chcete-li pokračovat ve vaření, uzavřete dvířka a stiskněte opět tlačítko "Start". Vaření bude pokračovat až do uplynutí nastavené doby.
6. Chcete-li **troubu vypnout** před uplynutím nastaveného času, stiskněte 2x tlačítko "Stop"

Speciální funkce

Zvuková signalizace

Po skončení vaření či rozmrazování mikrovlnná trouba zapípá a toto se opakuje každé dvě minuty dokud neotevřete dveře nebo dokud nestisknete tlačítko Stop

Dětská pojistka

Speciální program sloužící k ochraně dětí. Umožňuje, aby s troubou nemohli náhodně a bez dozoru manipulovat děti nebo kdokoli neobeznámený s jejím provozem. Je-li dětská pojistka zapnuta, na displeji svítí její symbol

Kuchyňský budík

Při nastavení nulového výkonu lze používat mikrovlnnou troubu jako kuchyňský budík pro kontrolu času při vaření na jiném spotřebiči (vařič, sporák). Mikrovlnná trouba po uplynutí nastaveného času 5x zapípá. Světlo v mikrovlnné troubě svítí a ventilátor se otáčí v průběhu nastaveného času, ale nepracují mikrovlny (výkon 0%). Nejdelší čas vaření je 95 minut.

Jak nastavit a používat ovládací prvky

Pokaždé když stisknete tlačítko, ozve se pípnutí jako potvrzení, že tlačítko skutečně bylo stisknuto.

Nastavení hodin

Po zapnutí přírodní šňůry do zásuvky se ozve dlouhé pípnutí a na displeji se objeví 1:00 a je nutno nastavit denní čas.

Pro nastavení denního času stiskněte nejprve tlačítko „Pauza / Stop“ (tím zastavíte případný režim vaření, protože v průběhu vaření nelze nastavovat denní čas). Poté stiskněte tlačítko „Hodiny“. Ozve se pípnutí a první dvě číslice na displeji (hodiny) blikají. Otáčením „Voliče“ nastavte hodiny denního času. Stiskněte znovu tlačítko „Hodiny“. Druhé dvě číslice (minuty) na displeji začnou blikat. Pomocí otočného ovladače „Volič“ nastavte minuty. Potvrďte nastavené minuty opětovným stisknutím tlačítka „Hodiny“. Hodiny jsou tímto nastaveny a denní čas běží.

Poznámka :

Zhruba po 10 sekundách od skončení vaření se displej vždy automaticky vrátí do režimu denního času.

Příklad : Předpokládejme, že chcete nastavit správný čas na 17:30

1. Stiskněte tlačítko „Pauza / Stop“
2. Stiskněte tlačítko „Hodiny“
3. Otáčením „Voliče“ nastavte hodiny na 17
4. Znovu stiskněte tlačítko „Hodiny“
5. Otáčením „Voliče“ nastavte minuty na 30
6. Znovu stiskněte tlačítko „Hodiny“ - denní čas 17:30 je nastaven

Vaření podle mikrovlnného výkonu

Nejdelší čas vaření je 95 minut. Nastavení stupně výkonu provedeme stisknutím tlačítka „Výkon“

Počet stlačení tlačítka „Výkon“	Výkon	Popis
1	100% (P100)	Vysoký
2	90% (P-90)	
3	80% (P-80)	
4	70% (P-70)	Středně vysoký
5	60% (P-60)	
6	50% (P-50)	Střední
7	40% (P-40)	
8	30% (P-30)	Středně nízký - Rozmrazování
9	20% (P-20)	
10	10% (P-10)	Nízký
11	0% (P-00)	Kuchyňský budík

Příklad: Nastavte 60% výkon vaření na dobu 10 minut.

1. Stiskněte tlačítko „Pauza / Stop“
2. Stiskněte tlačítko „Výkon“ 5x. Na displeji svítí symboly „☺“ a 1S
3. Otáčením „Voliče“ nastavte čas na 10:00 času vaření.
4. Stiskněte tlačítko „START“

Poznámka: Vaření lze kdykoli přerušit otevřením dvířek nebo jedním stisknutím tlačítka „Pauza / Stop“. Pokračovat ve vaření lze po zavření dvířek a opětovným stisknutím tlačítka „Start“. Během vaření můžete zkontrolovat stupeň výkonu stisknutím tlačítka „Výkon“

Grill

Nejdelsí čas grilování je 95 minut. Pro grilování můžete použít dodaný pečící plech. Vestavěný gril je vhodný ke grilování tenkých plátků masa, špízů, uzenin, kuřecích křidélek atd. Tuto funkci můžeme rovněž použít pro sendvičování a docílení zlaté barvy, křupavé a křehké kůrky u připravovaných pokrmů. V průběhu grilování otáčejte potraviny, abyste dosáhli rovnoměrného propečení a lepšího efektu.

Příklad: Nastavte grilování po dobu 12 minut.

1. Stiskněte tlačítko „Pauza / Stop“
2. Stiskněte tlačítko „Gril“ jedenkrát
3. Otáčením „Voliče“ nastavte čas na 12:00 minut
4. Stiskněte „Start“


Expresní vaření

Při Expresním vaření pracuje vždy trouba na 100% výkon. Toto je nejpoužívanější způsob mikrovlnného vaření. Požadovanou dobu mikrovlnného vaření nastavíme postupným stisknutím tlačítka „Start“ následovně:

Počet stisknutí	Čas vaření
1	0:30
2	1:00
3	1:30
4	2:00
5	2:30
:	
:	
20	10:00

Příklad : Vařte pokrm 2 minuty při nejvyšším výkonu.

1. Stiskněte tlačítko „Pauza / Stop“
2. Stiskněte tlačítko „Start“ 4x

Poznámka : Trouba začne pracovat automaticky. Na displeji svítí symboly „“ a 1S

Kombinované vaření 1

Nejdelsí čas kombinovaného vaření je 95 minut. Střídavě 30% času mikrovlnného vaření a 70% času grilování docílí výborné propečení a zlaté kůrky. V průběhu kombinovaného vaření otáčejte potraviny, abyste dosáhli rovnoměrného propečení a lepšího grilového efektu. Tuto funkci použijte k pečení ryb a brambor.

Příklad: Nastavte Kombinované vaření 1 na 12 minut.

1. Stiskněte tlačítko „Pauza / Stop“
2. Stiskněte tlačítko „Mikro + Gril“ jednou
3. Otáčením „Voliče“ nastavte čas na 12:00 minut
4. Stiskněte „Start“

Kombinované vaření 2

Nejdelsí čas kombinovaného vaření je 95 minut. Střídavě 55% času mikrovlnného vaření a 45% času grilování docílí urychlení vaření. Tento režim je vhodný pro maso a celá kuřata.

V průběhu kombinovaného vaření otáčejte potraviny, abyste dosáhli rovnoměrného propečení.

Příklad: Nastavte Kombinované vaření 2 na 12 minut.

1. Stiskněte tlačítko „Pauza / Stop“
 2. Stiskněte tlačítko „Mikro + Gril“ dvakrát
 3. Otáčením „Voliče“ nastavte čas na 12:00 minut
- Stiskněte „Start“

Pečení horkovzdušnou troubou

Nejdelsí čas pečení je 9 hodin a 30 minut (9H:30).

Během horkovzdušného pečení cirkuluje horký vzduch uvnitř trouby a opéká tak potraviny rychle a rovnoměrně. Tato trouba může být naprogramována na 10 různých teplot (110 - 200°C).

Příklad: Pečení při 180°C po dobu 40 minut.

1. Stiskněte jednou STOP.
2. Stiskněte tlačítko Horkovzdušná trouba tolikrát, až nastavíte teplotu 180°C
3. Otáčením Voliče nastavte požadovaný čas pečení. Stiskněte tlačítko Start/ Rychlý start

Poznámka: Během pečení můžete zkontrolovat nastavenou teplotu stisknutím tlačítka Horkovzdušná trouba

Předeřtí trouby a pečení

Potřebujete-li troubu předeřtít, postupujte následovně:

Příklad: Předeřtí trouby na 150°C a následné pečení po dobu 30 minut.

1. Stiskněte Stop.
2. Stiskněte tlačítko Horkovzdušná trouby tolikrát, až nastavíte teplotu 150°C.
3. Stiskněte Start / Rychlý start. Jakmile teplota dosáhne požadované výše, ozve se pípnutí.
4. Otevřete dvířka a vložte pečený pokrm na pečící plech nebo do středu otočného talíře.
5. Voličem nastavte požadovaný čas pečení.
6. Stiskněte Start / Rychlý start

Poznámka: Po dosažení teploty pro předeřtí se ozývá pípnutí každých 5 sekund. Jestliže nestisknete jakékoliv tlačítko během 30 minut, na displeji se objeví END (ukončení funkce).

Kombinace mikrovlny + trouba

Nejdelsí čas tohoto kombinovaného pečení je 9 hodin a 30 minut (9H:30).

Tato trouba má 4 předprogramovaná nastavení teploty pro tuto kombinaci (110, 140, 170 a 200°C).

Příklad: Kombinované pečení při 170°C po dobu 26 minut.

1. Stiskněte jednou STOP
2. Stiskněte tlačítko Mikro + Trouba tolikrát, až nastavíte 170°C.
3. Otočte Voličem pro nastavení požadovaného času (26 min).
4. Stiskněte Start / Rychlý start

Poznámka: Během pečení můžete zkontrolovat nastavenou teplotu stisknutím tlačítka Mikro + Trouba.

Odložený start

Tato funkce umožňuje vložit jídlo do trouby a naprogramovat začátek vaření na pozdější dobu.

Příklad: Chcete nastavit začátek vaření (nebo pečení, grilování) na 2:30 ráno

1. Stiskněte jednou STOP.
2. Nastavte příslušný program mikrovlnného vaření, grilování, pečení nebo jejich kombinace a jeho délku trvání dle předešlého návodu, ale nespustíte jej tlačítkem Start/ Rychlý start.
3. Stiskněte jednou tlačítko Odložený start. Na displeji blikají hodiny.
4. Otáčením Voliče nastavte požadovaný denní čas začátku vaření v hodinách (2:.).
5. Stiskněte opět Odložený start a minuty začnou blikat.
6. Otáčením Voliče nastavte požadovaný denní čas začátku vaření v minutách (2:30)
7. Stiskněte tlačítko Start/ Rychlý start

Rychlé rozmrazování

Nejdelsí čas rozmrazování je 95 minut.

Příklad: Chcete rozmrazovat zmrzlé jídlo po dobu 5 minut.

1. Stiskněte jednou STOP.
2. Otáčejte Voličem proti směru hodinových ručiček, až nastavíte program 9. – Rychlé rozmrazování.
3. Stiskněte jednou tlačítko Start/Rychlý start
4. Voličem nastavte požadovaný čas 5 minut.
5. Stiskněte jednou tlačítko Start/Rychlý start

Poznámka: Po uplynutí 2/3 času rozmrazování se program zastaví a trouba zapípá, aby Vás upozornila na nutnost obrácení či zamíchání rozmrazovaného jídla. Pro pokračování znovu stiskněte Start/Rychlý start.

Vicestupňové vaření

Vaše trouba může být rovněž naprogramována na 3 po sobě jdoucí automatické sledy varných programů.

Příklad: Chcete nastavit následující sled varných programů:

Mikrovlnné vaření → Grilování → Horkovzdušné pečení (bez předeřtání trouby)

1. Stiskněte jednou Stop
2. Nastavte první sled – mikrovlnné vaření (výkon a čas viz str. 11), ale vynechte tlačítko Start na konci.
3. Nastavte druhý sled – Grilování (čas viz str. 12), ale vynechte rovněž tlačítko Start na konci.
4. Nastavte třetí sled – pečení horkovzdušnou troubou (teplota a čas viz str. 12)
5. Stiskněte Start/Rychlý start

Trouba spustí tyto tři programy v požadovaném sledu a nastavení.

Poznámka: Expres vaření, Rychlé rozmrazování, Automatické vaření nemohou být nastaveny v tomto vicestupňovém vaření.

Automatické vaření

Při automatickém vaření uvedených potravin (viz tabulka MENU Automatického vaření) není nutno nastavovat režim, čas a výkon vaření. Výsledek Automatického vaření závisí na umístění jídla v troubě, napětí v síti a dalších faktorech. Je-li jídlo nedovařeno, je možno jej dovařit Expresním vařením po dobu dalších několika minut.

U menu č. 7, 8 a Rozmrazování dle hmotnosti Vás upozorní trouba v polovině doby vaření pípnutím, že je třeba upravit jídlo v troubě kvůli rovnoměrnému uvaření (upečení).

1 – Vařené brambory (porce à 230g)

1. Stiskněte tlačítko Stop
2. Otočte Volič proti směru hodinových ručiček a nastavte Program 1
3. Stiskněte jednou Start/Rychlý start
4. Otáčením Voliče nastavte množství porcí (1 až 3)

Množství porcí	Váha	Čas vaření (min)
1	230 g	6:00
2	460 g	8:00
3	690 g	10:00

5. Stiskněte tlačítko Start / Rychlý start

2 – Káva/Polévka (porce à 200ml)

1. Stiskněte tlačítko Stop
2. Otočte Volič proti směru hodinových ručiček a nastavte Program 2
3. Stiskněte jednou Start/Rychlý start
4. Otáčením Voliče nastavte množství porcí (1 až 3)

Množství porcí	Obsah	Čas vaření (min)
1	200 ml	1:30
2	400 ml	2:40
3	600 ml	3:50

5. Stiskněte tlačítko Start / Rychlý start

3 – Popcorn (porce 99g)

1. Stiskněte tlačítko Stop
2. Otočte Volič proti směru hodinových ručiček a nastavte Program 3 (objeví se 99g) - čas vaření 3 minuty
3. Stiskněte jednou Start/Rychlý start

4 – Ohřívání potravin (porce à 200g)

1. Stiskněte tlačítko Stop
2. Otočte Volič proti směru hodinových ručiček a nastavte Program 4
3. Stiskněte jednou Start/Rychlý start
4. Otáčením Voliče nastavte množství porcí (200 až 800g)

Váha	Čas vaření (min)
200 g	1:30
300 g	2:00
400 g	2:30
500 g	3:00
600 g	3:30
700 g	4:00
800 g	4:30

5. Stiskněte tlačítko Start / Rychlý start

5 – Těstoviny (porce à 100g)

1. Stiskněte tlačítko Stop
2. Otočte Volič proti směru hodinových ručiček a nastavte Program 5
3. Stiskněte jednou Start/Rychlý start
4. Otáčením Voliče nastavte množství těstovin (100g až 300g)

Váha	Čas vaření (min)
100 g	22:00
200 g	27:00
300 g	32:00

5. Stiskněte tlačítko Start / Rychlý start

6 – Pizza (porce à 150g)

1. Stiskněte tlačítko Stop
2. Otočte Volič proti směru hodinových ručiček a nastavte Program 6
3. Stiskněte jednou Start/Rychlý start
4. Otáčením Voliče nastavte množství pizzy (150 až 450g)

Váha	Čas vaření (min)
150 g	16:00
300 g	17:00
450 g	18:00

5. Stiskněte tlačítko Start / Rychlý start

7 – Kuře (g)

1. Stiskněte tlačítko Stop
2. Otočte Volič proti směru hodinových ručiček a nastavte Program 7
3. Stiskněte jednou Start/Rychlý start
4. Otáčením Voliče nastavte váhu kuřete (800g až 1400g)

Váha	Čas vaření (min)
800 g	33:00
1000 g	36:00
1200 g	39:00
1400 g	42:00

5. Stiskněte tlačítko Start / Rychlý start

8 – Koláč (475g)

1. Stiskněte tlačítko Stop
2. Otočte Volič proti směru hodinových ručiček a nastavte Program 8 (objeví se 475g)
3. Stiskněte jednou Start/Rychlý start

Množství porcí	Váha	Čas vaření (min)
1	475 g	50:00

5. Stiskněte tlačítko Start / Rychlý start



Funkce „Kuchyňský budík“

Při nastavení nulového výkonu lze používat mikrovlnnou troubu jako kuchyňský budík pro kontrolu času vaření na jiném spotřebiči (vařič, sporák apod.). Mikrovlnná trouba po ukončení nastaveného času 5x zapípá. Světlo v mikrovlnné troubě svítí a ventilátor se otáčí v průběhu ubíhání nastaveného času, ale nepracují mikrovlny (výkon 0%). Nejdelší čas nastavení je 95 minut.

Příklad : Chcete nastavit budík na 3 minuty

1. Stiskněte tlačítko „Pauza / Stop“
2. Stiskněte tlačítko „Výkon“ na zobrazení P-00
3. Otáčením Voliče nastavte čas na 3:00 minuty.
4. Stiskněte tlačítko „Start“

Dětská pojistka

Držte stisknuté tlačítko „Pauza / Stop“ po dobu cca 3 sekund pro zapnutí dětské pojistky, ozve se pípnutí a rozsvítí se symbol  na displeji. Pro vypnutí dětské pojistky totéž opakujte (tj. držte stisknuté tlačítko „Pauza / Stop“ cca 3 sekundy). Po pípnutí zhasne symbol  na displeji.

Technický vývoj

Výrobce si vyhrazuje právo provádět v rámci technického vývoje a zdokonalování výrobku technické změny i bez předchozího upozornění.

Likvidace odpadů

Po uplynutí záruky odevzdejte obal do sběru. Obal je 100% recyklovatelný. Až výrobek doslouží, odevzdejte jej do sběrných druhotných surovin, případně zlikvidujte dle místních předpisů o odpadech.

Záruka

Na naše mikrovlnné trouby je spotřebiteli poskytována záruka v době trvání 24 měsíců ode dne nákupu. Tato záruka se vztahuje na veškeré materiálové a pracovní náklady spojené s opravou výrobku.

Stručný průvodce vařením v mikrovlnné troubě

Uvedená množství a časy jsou orientační a závisí na teplotě a stavu zpracovávaných surovin

Ohřívání					
pokrm	množství g/ml	výkon %	čas min	poznámka	doba odstavení
šálek kávy	150	100	½ - 1	nepřikrývat	1
šálek mléka	150	100	½ - 1	nepřikrývat	1
jídlo na talíři	400	100	2½ - 3	přikrýt obráceným talířem	2
omáčka	200	100	1½ - 2½	přikrýt, po ohřátí promíchat	2
polévka	250	100	1½ - 2½	přikrýt, po ohřátí promíchat	2
zelenina	200	100	1½ - 3	přidat trochu vody	2
zelenina	500	80	4½ - 6	přikrýt, v polovině promíchat	2
přílohy	200	80	½ - 2½	pokapat vodou	1
přílohy	500	80	4 - 5½	občas promíchat	1
maso, 1 porce	200	100	1½ - 2½	pokapat omáčkou, přikrýt talířem (poklopem)	2
rybí filé	200	100	1½ - 3	přikrýt	2
párek	180	80	½ - 1	párkrát propíchnout, aby nepraskl	2
dětská výživa	190	60	½ - 1	odstranit víčko, po ohřátí promíchat	1
rozpustit tuk	50	100	½ - 1		1
čokoládu	100	20	4 - 4½	rozpuštění, promíchat	1

Rozmrazování					
pokrm	množství g/ml	výkon %	čas min	poznámka	doba odstavení
pečeně	1500	40	25 - 27	v polovině rozmrazování obrátit	30
	1000	40	16 - 19		30
	500	40	8 - 11		30
řízek, kotleta	200	40	3 - 4½	v polovině rozmrazování obrátit	10
guláš	500	40	8 - 11	2x obrátit, promíchat	10-15
párky, 8 ks	600	40	5½ - 8	položít vedle sebe, v polovině rozmr. obrátit	5
párky, 4 ks	300	40	3 - 4½	položít vedle sebe, v polovině rozmr. obrátit	5
kachna, krůta	1500	40	19 - 25	v polovině rozmrazování obrátit	30
kuře	1200	40	14 - 18	v polovině rozmrazování obrátit	20
kuře	1000	40	12 - 16	v polovině rozmrazování obrátit	20
kuřecí stehno	200	40	3 - 4½	v polovině rozmrazování obrátit	10
ryba	800	40	8 - 10	v polovině rozmrazování obrátit	10
rybí filé	400	40	6 - 8	v polovině rozmrazování obrátit	5
krabi	500	40	8 - 10	v polovině rozmrazování obrátit	5
2 housky	80	40	½ - 1½	jen rozmrazení	
krájený chléb	250	40	1 - 3	krajíce položít vedle sebe	5
celý chléb	750	40	7 - 8	v polovině rozmrazování obrátit	10
koláč	150	40	1½ - 2½		2
celý dort		20	12 - 16	po rozmrazení naporcovat a nechat odstát	20
máslo	250	20	1 - 3	jen rozmrazení	5
ovoce	250	20	3 - 4½	rozložit rovnoměrně, v polovině rozmr. obrátit	5

Vaření masa a ryb

Údaje jsou jen orientační, dodržujte časy a nastavení uvedená u receptů v kuchařských knihách ochutit, potřít olejem, příp. propichnout kůži, v polovině vaření obracet

pokrm	množství g/ml	výkon %	čas min	poznámka	doba odstavení
mleté	500	80	6 - 7	vařit zakryté	2
vepř. plátek	225	100	4 - 4½		5
kotleta	300	100	5½		2
jehněčí hrud'	500	80	6 - 7		3
kuře 2x400g	800	100	8	porce vedle sebe, potřít kořením pro zhnědnutí	10
uzené 2x200g	400	100	2½	vařit zakryté	5
játra	450	80	4½		5
hovězí pečeně	500	80	6 - 8	lehce propečené	10
hovězí pečeně	500	80	7 - 8	středně propečené	10
hovězí pečeně	500	80	8 - 10	silně propečené	10
vepřová, jehněčí pečeně	500	100	9½ - 12		10
kuře, kachna	500	80	9½		15
rybí filé	500	100	4 - 5½	+2 lžíce mléka, vařit zakryté	3
ryba	500	100	4 - 5½	+2 lžíce mléka, vařit zakryté	4

Vaření čerstvé zeleniny

pokrm	množství g/ml	výkon %	čas min	poznámka	doba odstavení
červená řepa	450	100	6	omýt, oloupat, rozkrojit, vařit bez vody	2
brokolice	225	100	4	rozebrat na růžičky, + 3 lžíce vody	2
zelí	500	100	11	nakrouhat, + 5 lžic vody	2
mrkev	225	100	5½	oškrábat, nakrájet, + 2 lžíce vody	2
kedlubny	500	100	12	nakrájet na kostky, + 4 lžíce vody	2
květák	500	100	10	očistit, rozebrat, + 4 lžíce vody	2
celer	500	100	10	nakrájet na kostky, + 100 ml vody	2
kukuřice	2 klasy	100	6	omýt, + 4 lžíce vody	2
cuketa	500	100	9½	nakrájet, lehce prosolit, vařit bez vody	2
pórek	500	100	9½	nakrájet, + 3 lžíce vody	2
houby	120	100	2½ - 3	očistit + 2 lžíce vody	2
brambory	500	100	8 - 9½	oloupat, nakrájet, osolit, + 3 lžíce vody	5
brambory ve slupce 2 ks	250	100	7	očistit, propíchat, vařit bez vody	5
rajčata	225	100	1½ - 2½	nakrájet, vařit bez vody	2

Grilování a gratinování

hovězí steaky středně prop	400	Gril	14-16	natírat rozpuštěným máslem nebo olejem, v polovině vaření obrátit	2
vepřové kotlety	400	Gril	18 - 23½		2
jehněčí kotlety	400	Gril	16 - 23½		2
hamburgery	100	Gril	10 - 14		2
gratinování nákypů apod.		Gril	2½ - 3	nádobu položte na rošt	
toast se sýrem	1 porce	Gril	3 - 4		
rybí filety	400	Gril	23½ - 31	potírejte rozpuštěným máslem, v polovině obraťte	
celé ryby	450	Gril	19 - 25	silné a tučné ryby je třeba připravovat déle	
mušle, krevety	450	Gril	12½ - 19	důkladně potírejte	

Digitálna mikrovlnná rúra s grilom Professor MGE 341 NEREZOVÉ PREVEDENIE

NÁVOD NA OBSLUHU

*Pred inštaláciou a prvým použitím Vašej mikrovlnnej rúry Professor si pozorne prečítajte tento návod na použitie a ďalšie inštrukcie a upozornenia.
Uschovajte pre neskoršie použitie.*



Poznamenajte si výrobné číslo, ktoré je uvedené na štítku Vašej mikrovlnnej rúry.

Overte si, či máte riadne vyplnený záručný list a spoločne so záručným listom dôkladne uschovajte aj doklad o zaplatení.

Blahoželáme Vám k nákupu novej mikrovlnnej rúry a ďakujeme Vám, že ste sa rozhodli pre náš nový model. Tento prístroj bol vyrobený s využitím najnovších výrobných metód s dôrazom na kvalitu, jednoduchú obsluhu a dlhú životnosť. Kvalita a spoľahlivosť tohto radu výrobkov presvedčila milióny domácností na celom svete. Veríme, že nová mikrovlnná rúra Professor bude výborným pomocníkom tiež vo Vašej domácnosti a prajeme Vám dobrú chuť.

Základné údaje

objem	34 litrů
otočný sklenený tanier	315 mm
sieťové napätie	230-240V~50Hz
frekvencia mikrovln	2 450MHz
Hlučnosť	<60 dB (A)
mikrovlnný výkon	900 W
mikrovlnný príkon	1400 W
príkon grilu	1250 W
príkon rúry	2050 W
vnútorné rozmery rúry	405 x 238 x 351 mm
vonkajšie rozmery rúry	498 x 376 x 572 mm
rozmery obalu	580 x 433 x 613 mm
hmotnosť rúry bez obalu	25,4 kg
hmotnosť rúry s obalom	28 kg
digitálne ovládanie	
zvuková signalizácia	
osvetlenie vnútorného priestoru	
bezpečnostné zatváranie dveriek	

Spätňý odber elektroodpadu

Informácie pre používateľa ohľadom likvidácie elektrických a elektronických zariadení (z domácností)



Uvedený symbol na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamená, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. Za účelom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma.

Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu, najbližšieho zberného miesta, v Zákone o odpadoch príslušnej země, v ČR č. 185/2001 Sb. v platnom znení. Ďalej rovnako na www.zasobovani.cz/odber a na internetových stránkach www.elektrowin.cz a www.asekol.cz (likvidácia elektroodpadu).

Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty

Zodpovedný zástupca pre Slovensko
TV - AV Elektronik, s. r. o., P. O. Hviezdoslava 9
010 01 Žilina, Tel.: +421 415 626 061,
E-mail: greschner@tvav.sk Web: www.tvav.sk

O mikrovlnných rúrach

Mikrovlnná rúra je elektrický spotrebič, ktorý potraviny tepelne spracováva úplne novým spôsobom - energiou mikrovln. Mikrovlny sú formou energie podobnou rádiovým a televíznym vlnám i bežnému dennému svetlu. Všetko vyžaruje mikrovlny - kovové predmety aj živé tvory. Mikrovlny sa bežne šíria atmosférou a stráti sa bez účinku. Mikrovlnná rúra je navrhnutá tak, aby mohla mikrovlny bezpečne vyrábať a využívať na tepelné spracovanie potravín. Špeciálna elektrónka (magnetron) vytvára vo vnútri mikrovlnnej rúry elektromagnetické vlny o veľmi vysokej frekvencii podobné tým, ktoré vysielajú rozhlasové alebo televízne vysieláče. Mikrovlny sa odrážajú od kovov, prechádzajú vzduchom, sklom, plastickými hmotami, keramikou i papierom. Pri prenikaní potravinami rozkmitávajú molekuly vody, tukov a cukru rýchlosťou až 2 miliardy kmitov za sekundu. Molekuly, ktoré kmitajú v tomto neuveriteľnom rytme, sa o seba trú, čím vzniká teplo nielen na povrchu, ale aj vo vnútri potravín, ktoré sa veľmi rýchlo a silno zahrievajú. Mikrovlny neohrievajú riad, ale riad sa môže ohriať od horúceho jedla.

Pri varení s mikrovlnnou rúrou nie je potrebné ohrievať platničku ako u variča, ani vzduch a riad ako v klasickiej rúre, preto ju radíme medzi energeticky úsporné spotrebiče. Táto úspora sa výrazne prejavuje pri ohrievaní malých porcií.

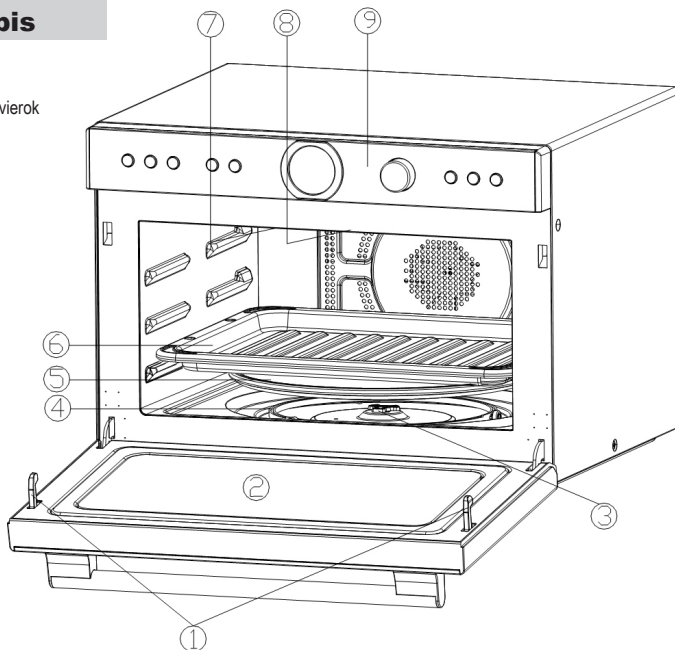


Pred prvým použitím si pozorne prečítajte nasledujúce inštrukcie a upozornenia a riadte sa nimi.

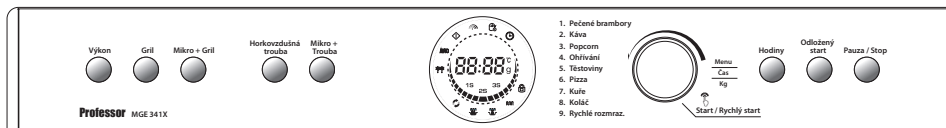
Vyobrazenie a popis

Popis rúry

1. Bezpečnostný uzamykací systém dveriek
2. Sklenené okno v dverkách
3. Unášač taniera
4. Kruhový nosič otočného taniera
5. Sklenený otočný tanier
6. Pečiaci plech
7. Mriežka ventilátora
8. Grilovacie teleso
9. Ovládacie panel



Popis ovládacieho panela



Výkon - Opakovaným stlačením tohto tlačidla nastavíte výkon mikrovln.

Gril - Stlačením tohto tlačidla nastavíte program grilovanie.

Mikro + Gril - Stlačením zvolíte program 1 alebo 2 kombinovaného varenia (viď návod ďalej).

Teplovzdušná rúra - Stlačením tohto tlačidla zapnete program teplovzdušného pečenia.

Mikro + Rúra - Stlačením tohto tlačidla nastavíte jeden zo štyroch možných programov kombinácie mikro + rúra.

Displej - Čas varenia, výkon, indikácia funkcií, denný čas a pod **Menu / Čas / Kg** (ďalej len **VOLIČ**) - Otáčaním tohto ovládača sa nastavuje denný čas, čas varenia a váha potravín. Týmto ovládačom sa tiež nastavuje program automatického varenia vrátane rýchleho rozmrazovania.

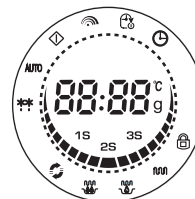
Štart / Rýchly štart - Stlačením tohto tlačidla zahájite nastavený program. Viacnásobným stlačením nastavíte čas varenia (vzostupne po 30 sekundách) pri plnom výkone mikrovlnky (900W).

Hodiny - Stlačením tohto tlačidla vstúpite do režimu nastavenia denného času.

Odložený štart - Stlačením tohto tlačidla nastavíte odložený štart varenia, ktorý vám umožní vložiť jedlo do rúry a začať variť neskôr.

Pauza / Stop - Stlačením tohto tlačidla zrušíte nastavenie alebo resetujete rúru pred nastavením akéhokoľvek programu. Jedným stlačením tohto tlačidla pozastavíte prebiehajúci program, dvojitým stlačením zrušíte prebiehajúci program úplne. Toto tlačidlo slúži aj na nastavenie detskej poistky (viď návod).

Popis symbolov displeja



	00:00	Režim denného času
		Detská poistka je zapnutá
		Režim grilu v prevádzke
		Režim kombinovaného varenia 1
		Režim kombinovaného varenia 2
		Režim teplovzdušnej rúry
		Režim rýchleho rozmrazovania
		Režim automatického varenia
		Stop
		Režim mikrovlnného varenia
		Režim odloženého varenia
1S - 2S - 3S		Počet stupňov varenia

Inštalácia

- Zoznámte sa najskôr s jednotlivými časťami a prísľušenstvom Vašej mikrovlnnej rúry. (viď. obrázok na str. 3).
- Rúru vybalte, odstráňte všetky obalové materiály a postavte ju na rovný pevný povrch. Táto mikrovlnná rúra váži cca. 17 kg a preto musí byť umiestnená na rovnú horizontálnu plochu dostatočne silnú na udržanie tejto hmotnosti.



Pozor, na vnútornej strane dvierok (na ochrannej mriežke) je fólia, ktorá zabraňuje, aby sa časti jedla dostali do kontaktu s ochrannou mriežkou v dvierkach. Túto fóliu v žiadnom prípade neodstraňujte!

- Aj keď sú všetky mikrovlnné rúry počas výrobného procesu neustále kontrolované, presvedčte sa prosím pred uvedením do prevádzky, či nie sú jednotlivé diely zvonku alebo zvnútra poškodené (zdeformované dvierka, poškodené závesy dvierok, rozbité sklo, a pod.) Ak by ste zistili poškodenie, ktoré mohlo vzniknúť napr. pri preprave, rúru nepoužívajte a dopravte prístroj k svojmu predajcovi alebo do autorizovaného servisu.
- Uistite sa, že sú všetky ostatné obalové materiály odstránené z vnútra Vašej mikrovlnnej rúry.
- Inštalujte rúru tak, aby zostal voľný priestor minimálne 8 cm od bočných stien a 10 cm od zadnej steny, aby bola umožnená dostatočná ventilácia. Mikrovlnná rúra musí byť umiestnená ďalej od zdrojov tepla a pary.
- Skontrolujte, či je vo vnútri mikrovlnnej rúry (v strede spodnej časti) správne usadený unášač otočného taniera (ak je prelepený lepiacou páskou, tak pásku odstráňte).
- Kruhový nosič otočného taniera položte do kruhového prelisu v spodnej časti mikrovlnnej rúry a položte naň sklenený otočný tanier tak, aby do jeho stredu zapadol unášač otočného taniera. Takto nasadeným tanierom už neatáčajte, aby ste nepoškodili otočný mechanizmus vo vnútri rúry.

Doplňujúce informácie

- Typ a použitie ovládacieho panela je detailne popísané v nasledujúcom článku. Tvar ovládacieho panela sa môže líšiť bez predchádzajúceho upozornenia.
 - Nezapínajte rúru bez otočného taniera a kruhového nosiča, neodstraňujte žiadne časti zvnútra rúry ani nepoužívajte rozdielne typy otočných tanierov a kruhových nosičov. Otočný tanier používajte vždy s kruhovým nosičom.
- Sklenený tanier sa môže otáčať oboma smermi.

Bezpečný a spoľahlivý spotrebič

Ak budete postupovať podľa návodu na obsluhu, je naša mikrovlnná rúra jedným z najspoľahlivejších, bezpečných domácich elektrospotrebičov. Mikrovlnná energia sa v ohrievanom pokme úplne a bez zvyšku premení na tepelnú energiu. Ochranná mriežka v dvierkach a najmodernejšia konštrukcia rúry zabraňujú úniku mikrovlnn v priebehu varenia. Bezpečnostná poisťka automaticky vypne rúru aj pri náhodnom otvorení dvierok. Vždy dodržujte bezpečnostné pokyny a upozornenia uvedené v tomto návode na obsluhu!

Výhody mikrovlnnej rúry

+ Rýchlosť a spôsob varenia zachováva viac vitamínov a minerálnych látok + zvlášť vhodná je pre diétne varenie bez tuku, oleja a vody + potraviny si udržiajú dobrú štruktúru a neutrácajú chuť + počas 10 sekúnd je aj 2 dni starý rohlík opäť ako čerstvý + hlboko zmrazené potraviny rýchlo a šetrne rozmrazí + jedlo je možné ohrievať priamo na tanieri + energetická úspora.

Nevýhody mikrovlnnej rúry

Vzhľadom k rýchlemu tepelnému spracovaniu môže dôjsť pri zlome nastavení času k vysušeniu alebo k pripáleniu jedla. Potraviny pripravované len pomocou mikrovlnn nemajú hneď chrumkavú kôrku.

Podobného efektu (bez grilu - len za použitia mikrovlnn) môžete docieľiť potieraním koreniacou zmesou alebo špeciálnymi grilovacími omáčkami.

Bezpečnostné pokyny



VAROVANIE ! TENTO SPOTREBIČ MUSÍ BYŤ UZEMNENÝ!
Mikrovlnná rúra je určená výhradne na použitie v domácnosti.

- Ak sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené, nesmie byť rúra v činnosti, kým nebude opravená preškolenou osobou.
 - Je nebezpečné pre akúkoľvek osobu inú ako preškolenú, aby vykonávala akékoľvek opravy alebo údržbu vedúce k odstráneniu ľubovoľného krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred žiarením mikrovlnnej energie.
 - Kvapaliny alebo iné pokrmy nesmú byť ohrievané v uzavretých nádobách, pretože môžu explodovať.
-
- Nepracujte s mikrovlnnou rúrou, ak nefunguje tak, ako má alebo ak bola poškodená.
 - Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo 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, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
 - Deti mladšie ako 8 rokov sa musí držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.
 - Na deti by sa malo dohliadať, aby sa zaistilo, že sa nebudú so spotrebičom hrať.
 - Použitie rúry deťmi bez dozoru je povolené iba, keď sú dané dostatočné pokyny, aby dieťa bolo schopné používať rúru bezpečným spôsobom a rozumelo nebezpečenstvu pri nesprávnom použití.
 - Ventilačné otvory na povrchu rúry nesmú byť prikryté. Zakrytie ventilačných otvorov môže poškodiť rúru a ohroziť výsledky varenia.
 - Neodstraňujte nožičky mikrovlnnej rúry.
 - Minimálna výška voľného priestoru nad rúrou je 20 cm, 10 cm od zadnej steny a 5 cm od bočných stien.
 - Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre.
 - Ak ohrievate pokrm v nádobách z plastov alebo papiera, kontrolujte občas rúru, aby nedošlo k vznieteniu. Pred vložením do rúry, odstráňte kovové spony z plastových alebo papierových obalov.
 - Ak 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 vyberaní a držaní nádoby. Tekutina môže zovrieť.
 - Obsah dojčenských fliaš a detskej stravy pred konzumáciou premiešajte alebo pretraste a skontrolujte jeho teplotu, aby ste zabránili popáleniu.
 - Niektoré výrobky, ako napríklad celé vajcia (aj natvrdo uvarené) a potraviny v uzavretých nádobách (napr. zatvorené sklenené fľaše a zatvorené dojčenské fľaše

s cumlíkom) môžu explodovať a preto nesmú byť ohrievané v mikrovlnnej rúre.

- Používajte mikrovlnnú rúru iba na účely popísaných v tomto návode. Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na iné účely ako na prípravu potravín. Nepoužívajte na sušenie tkanín, papiera, alebo iných nepotravinových materiálov, nepoužívajte ku sterilizácii.
- Táto mikrovlnná rúra je určená pre používanie ako voľne stojacia, nie je určená na zabudovanie a nesmie sa umiestňovať do skriniek.
- Nepokladajte žiadne predmety na hornú plochu rúry.
- Mikrovlnná rúra smie byť zapojená výhradne do zásuvky s uzemňovacím kolíkom (rovnako ako napr. žehlička, varná kanvica, a pod). Zásuvka musí zodpovedať bezpečnostným normám.
- Pri poškodení prírodného kábla a akékoľvek iné súčiastky sa je nikdy nepokúšajte opravovať, ale vždy sa obracajte na odborný servis.
- Nepoužívajte rúru, ak je prázdna. Nepoužívajte rúru na skladovanie čohokoľvek. Nenechávajte potraviny ani iné predmety v rúre, ak nie je používaná.
- Nesmažte pokrmy v mikrovlnnej rúre. Horúci olej môže poškodiť časti rúry, riad a aj spôsobiť popálenie.
- Upozornenie : Povrch mikrovlnnej rúry môže byť počas zapnutia horúci. Nedotýkajte sa povrchových častí, okrem ovládacích prvkov panelu alebo madlá dverí.
- Pri vyberaní hotových potravín použite kuchynské rukavice (chňapky).
- Nepokúšajte sa smažiť jedlo na oleji. U oleja nie je možné pri smažení kontrolovať jeho teplotu.
- Uvedomte si, že mikrovlnná rúra len ohrieva jedlo/tekutinu v nádobe, ale nie nádobu ako takú. Preto aj keď veko nádoby nie je pri vyberaní z rúry horúce, jedlo/tekutina vnútri nádoby sa chová ako pri obvyklom varení. Pri zložení veka teda prská , prípadne uniká para.
- Vždy vyskúšajte teplotu ohrievaného jedla/tekutiny, predovšetkým ohrievate ak jedlo/tekutinu pre deti. Je vhodné nekonzumovať jedlo/tekutinu ihneď po ohriatí, ale nechať ich odstáť niekoľko minút, aby sa teplo v jedle/tekutine rovnomerne rozložilo.
- Jedlo, obsahujúci zmes tukov a vody nechajte po ohriatí v rúre odstáť 1 až 2 minúty. To umožní usadenie zmesi. K zamedzeniu bublania vložte do tekutiny lyžičku.
- Kuchynský riad môže byť horúce! Nádoba nie je ohrievaná mikrovlnnou energiou, ale teplým pokrmom. Aby ste sa vyhli popáleninám, používajte hrubé rukavice na pečenie.

Bezpečnosť pri práci

Z bezpečnostných dôvodov je mikrovlnné žiarenie uzavreté vo vnútornom priestore rúry neprestupnými kovovými stenami. Tiež priehľadné dverné okienko je potiahnuté pre mikrovlny nepreniknuteľným kovovým sítom. Mikrovlnná rúra musí okamžite automaticky vypínať pri každom otvorení dvierok! Dôležité je tiež udržiavanie dosadacích plôch dvierok v čistote, aby sa zabránilo úniku mikrovln! V žiadnom prípade nesmie byť rúra používaná pri rozbití priehľadného okienka!

Všeobecné rady pre varenie

Nastavovanie výkonu

Výkon nastavujte podľa druhu jedla, ktoré pripravujete. Vo všetkých dostupných kuchárskych knihách pre mikrovlnné varenie je u každého receptu uvedené nastavenie výkonu i času.

Ak ešte nemáte dostatok skúseností, odporúčame radšej nastaviť čas o niečo kratší a prípravu pokrmu častejšie kontrolovať. Lahšie je jedlo dovariť, než opraviť pripálené.

- plný výkon používajte k rýchlemu varu a ohrevu
- nižší stupeň voľte pri šetrnom varení, prípadne dovarenie niektorých pokrmov.
- rozmrazovací stupeň je možné tiež použiť k varenie najchúlostivejších jedál, ktoré vyžadujú pomalý varný proces.
- po ukončení varenia nechajte jedlo ešte aspoň 2 minúty "dôjsť".

Ohrievanie

Najčastejšie je mikrovlnná rúra používaná na ohrievanie všetkých druhov jedál. Pokrmu možno ohrievať veľmi rýchlo priamo v riade, v ktorom je potom servírujeme.

- tekuté potraviny (polievky, omáčky) ohrievame pri plnom výkone, ostatné pri výkone zníženom.
- tekuté potraviny počas ohrievania zamiešame, dosiahneme tým rovnomeršie a rýchlejšie prehriatie.
- ak ohrievame naraz viac kúskov mäsa rôznej veľkosti, umiestňujeme väčšie kúsky na okraj taniera a menšie do stredu.
- k mäsu je vhodné pridať trochu vody a prikryť ho mikrotérovou fóliou, aby sa nevysušilo.
- vypázané rezne a pečenú hydinu s kôrkou pokvapkáme rozpusteným maslom a ohrievame neprikryté.
- zeleninu a prílohy (ryžu, zemiaky, knedle) ohrievame pod pokrievkou pokvapkané malým množstvom vody.
- párky a klobásy vždy najprv prepichnete, aby pri ohrievaní nepraskli.
- nikdy neohrievame potraviny v uzavretých obaloch, ktoré sa môžu tlakom pary roztrhnúť.
- pri ohrievaní a varení odporúčame, zvlášť u jedál dlhšie skladovaných, pripravovaný pokrm nechať zahriať na 80°C a túto teplotu udržať aspoň 2 minúty, aby boli zneškodnené všetky eventuálne obsiahnuté choroboplodné zárodky.

Rozmrazovanie

Mikrovlnná rúra rozmrazuje potraviny veľmi rýchlo, šetrne a zdravo. Rozmrazovanie v rúre je oveľa rýchlejšie ako rozmrazovanie v chladničke a bezpečnejšie než rozmrazovanie pri izbovej teplote, pretože nepodporuje rast škodlivých baktérií. Časy odporúčané pre rozmrazovanie sú orientačné pretože opäť záleží na množstve, tvare a štruktúre potravín, ale predovšetkým na teplote, na ktorú sú zmrazené. Ak nastavíte čas pre rozmrazovanie príliš dlhý, môže sa rozmrazovaný pokrm alebo jeho okraje začať variť. Preto je lepšie spočiatku nastaviť čas kratší, a prípadne potom predĺžiť, alebo jedlo nechať niekoľko minút "dôjsť" pri izbovej teplote.

- počas rozmrazovania jedlo obracujeme, aby bolo rozmrazení rovnomerné
- ak rozmrazujeme potraviny uzavreté v mikrotérovom vrecku, nesmieme zabudnúť vrecko prepichnetú, aby mohla unikáť para.
- rozmrazenú vodu pribežne odlievame
- pod chlieb a pečivo položíme pri rozmrazovaní papierový obrúsok, ktorý pohltí prebytočnú vlhkosť.
- slabšie časti rýb a hydiny (hlavy a chvosty rýb, koncové časti kuracích krídel) pred rozmrazovaním zabaľte do hliníkovej fólie.

PO ROZMRAZOVANIE JEDLO RÝCHLO SPRACUJTE. Rozmrazené potraviny ZNOVU NEZMRAZUJTE !

Rozohrievanie

- Stuhnuté maslo sa lepšie roztiera, keď ho vložíme asi na 20 sekúnd do mikrovlnnej rúry nastavenej na nízky výkon. Rovnakým spôsobom je možné rozohriať i hlboko zmrazenú zmrzlinu.
- Pri príprave čokoládovej polevy vložíme rozlamanú čokoládu na 2 minúty do mikr. rúry pri polovičnom výkone.

Sušenie

Rožky na strúhanku : Nastavíte plný výkon na 2 minúty, rožok sa vysuší a po schladnutí stvrdne.

Varenie

Aj keď väčšina domácností používa mikrovlnnú rúru prevažne k rýchlemu ohrievaniu a rozmrazovaniu, môžeme v mikrovlnnej rúre pripravovať väčšinu pokrmov. Obvykle stačí ubrať množstvo tuku, znížiť množstvo vody o dve tretiny a skrátiť dobu varenia o štvrtinu až tretinu. Na našom trhu sa predáva niekoľko desiatok rôznych kuchárskych kníh pre mikrovlnné varenie. V nich predstavujú profesionálne kuchárky stále nové recepty. Ak už niektorú z nich nemáte, odporúčame zísť do kníhkupectva a kuchárku zakúpiť. Pri varení sa riadte recepty.

- Potraviny obsahujúce veľké množstvo tuku (prerastená mäsa) a cukru (múčniky) sa varia podstatne rýchlejšie, než potraviny s vysokým obsahom vody.
- Zelenina a iné potraviny obsahujúce viac vody môžu byť tepelne upravované vo vlastnej šťave alebo s pridaním malého množstva vody. Zostane tak zachované viac živín a vitamínov.

Grilovanie

Teleso grilu v hornej časti rúry vyžaruje klasické sálavé teplo, ktoré jedlu dodá pekný zlatohnedý povrch. Ak chcete, aby jedlo získalo rýchlo pekne opečený povrch, môžete gril nechať asi 5 až 8 minút rozohriať. Pri grilovaní odporúčame používať pečiaci plech. Ak je zapnutý iba gril bez mikrovln, môžete vybrať otočnú základňu a drôtený rošt umiestniť priamo na nepohybujúci sa otočný tanier. Používajte len riad vhodný pre grilovanie. Počas grilovania nesiahajte na predné sklo dvierok, pretože teplota môže dosiahnuť až 100°C.

Pokyny pre grilovanie mäsa

Odstráňte z mäsa nadbytočný tuk. Odrežte ho, neporežte pri tom chudé mäso. Rozložte mäso na plech. Potrite rozpusteným maslom alebo olejom. V polovici prípravy mäso otočte.

Pokyny pre grilovanie rýb

Položte ryby na plech. Celé ryby je lepšie pred grilovaním uhlopriečne narezat' z oboch strán. Potrite rozpusteným maslom, margarínom alebo olejom - pred aj počas grilovania. Tým zabránite vysychaniu mäsa. V polovici doby varenia opatrne obráťte.

Kombinovaná príprava pokrmov

Vaša mikrovlnná rúra je vybavená funkciami kombinovaného varenia. Pri kombinácii mikrovlnného ohrevu s grilom môžete využiť výhody oboch metód. Bežná grilované jedlá tak získajú lákavejšie vzhľad a čas prípravy sa skráti. Kratšia doba prípravy zachová vlhkosť, takže pokrm je potom šťavnatejší. Môžete voliť medzi dvoma variantmi varenie s rôznym pomerom výkonu medzi mikrovlnným ohrevom a grilom.

Nádoby na kombinovanú prípravu musia byť žiaruvzdorné a zároveň vhodné pre použitie v mikrovlnnej rúre - musia byť odolné proti teplote grilu a zároveň prepúšťať mikrovlny.

Pri kombinovanej príprave nevyberajte otočnú základňu - tanier sa musí otáčať !

Faktory ovplyvňujúce dobu varenia

Časy prípravy uvedené v tabuľkách sú len približné. Na dobu varenia má vplyv rad okolností.

Bustota potravín

Lahké, pórovité potraviny (napr. pečivo alebo chlieb) sa pripravujú rýchlejšie než ťažké husté potraviny (napr. pečené mäsa). Pri príprave pórovitých potravín preto používajte nižší výkon.

Počiatková teplota

Rovnako ako u bežného varenia sa mrazené potraviny varia dlhšie než potraviny chladené alebo skladované pri izbovej teplote.

Veľkosť a tvar potravín

Lepšie sa varí menšie a porciované kusky potravín. Vhodné je rozložiť nakrájané potraviny vo väčšej nádobe, alebo na väčšom tanieri tak, aby mali mikrovlny prístup k vareným surovinám rovnomerne zo všetkých strán. Hornej časti vysokých pokrmov sa uvaria rýchlejšie ako spodná časť. Preto také pokrmy v priebehu varenia niekoľkokrát obráťte. Mikrovlny prenikajú do potravín zo všetkých strán do hĺbky asi 2,5 cm. Vnútornej časti silnejších pokrmov sa uvaria tým, že teplo vytvorené na povrchu prestupuje dovnútra. Preto len vonkajšie časti sa uvaria energiou mikrovln a vnútorná časť sa varí klasicky odovzdaným teplom. Preto sa najlepšie pripravujú pokrmy zaoblených tvarov, naporciované plátky mäsa a pod. Pri príprave pokrmov nepravidelných tvarov rozložte jedlo v nádobe tak, aby boli slabšie časti umiestnené do stredu nádoby, kde na nich pôsobí menej energie.

Množstvo potravín

Výkon mikrovlnnej rúry je konštantný. Čím viac potravín varíte naraz, tým dlhšie trvá ich príprava. Malé množstvo potravín vyžaduje kratšiu dobu varenia alebo ohrievania. Pozor, ak nastavíte dlhší čas pre varenie malého množstva, môžete jedlo vysušiť alebo spáliť.

Kosti a tuky

Kosti ľahko vedú teplo a veľké množstvo tuku priťahuje mikrovlnnú energiu. Preto pri príprave plátkov mäsa obsahujúcich kosti a tuk pracujte opatrne, aby sa mäso nespálilo. Keď sa mäso začne variť, nastavte rúru radšej na nižší výkon a v priebehu varenia niekoľkokrát obráťte.

Varenie zmrazených potravín

Rad výrobcov dodáva na náš trh mrazené potraviny, priamo určené pre ohrev v mikrovlnnej rúre. Pri ohreve dodržiavajte pokyny, uvedené na obale. Vaša mikrovlnná rúra má výkon 900 W. S týmto výkonom počíta aj väčšina dodávateľov. Ak je na mrazenom výrobku odporúčaný čas pre rúru s nižším výkonom, nastavte nižší výkon alebo primerane skráťte dobu prípravy. Ak je uvedený výkon vyšší, primerane predĺžte dobu prípravy (ohrievanie alebo varenie). Vždy je lepšie nastaviť kratšiu dobu, ktorú môžete podľa potreby predĺžiť.

Všeobecné pravidlá mikrovlnného varenia**Miešanie a obracanie**

Počas ohrievania jedlo pravidelne miešajte (polievky, omáčky, ryža, kaša) alebo otáčajte (plátky mäsa, múčniky), aby sa jedlo zohrialo rovnomerne, predídete tak pripáleniu. Miešajte od okraja nádoby smerom dovnútra, pretože vonkajšia časť pokrmu sa ohreje najskôr.

Pokrievka

Pri ohrievaní je vhodné zakryť jedlo fóliou pre mikrovlnné rúry alebo plastovým príklopom - pokrievkou. Z jedla neuniká para, nevysuší sa a skráti sa čas prípravy.

Zakryvanie

Rohy a okraje hranatých pokrmov, ale napr. aj kuracie krídla je vhodné zakryť alobalom, pretože sa upečú ako prvé, a mohli by sa spáliť. Alobal upevnite tak, aby sa nedotýkal vnútra mikrovlnnej rúry, inak môže dôjsť k iskreniu.

Rozmiestnenie a vzdialenosť

Jednotlivé kusy pokrmov, ako sú pečené zemiaky, malé kúsky pečiva atď., sa zahrejú lepšie, keď sú rozložené na tanieri rovnako ďaleko od seba, najlepšie v kruhu. Ak je to možné, neukladajte potraviny na seba. Ohrievané pokrmy dajte na tanier tak, aby silnejšie, hustejšie a mäsitější časti ležali po obvode taniera, kde pohltia najviac energie, a tenké časti uprostred taniera. Pri ohrievaní omáčky a knedlí súčasne výkon rúry znížte a predĺžte dobu.

Zhnednutie

Bez grilu môžu mäso a hydina varené 15 min. a dlhšie zhnednúť vo vlastnom tuku. Pokrmy pripravované bez grilu kratšiu dobu je vhodné potrieť omáčkou, ktorá spôsobí zhnednutie. Napr. omáčkami Barbecue a Worcester, sójovou omáčkou, mletou paprikou rozpustenou v masle a pod.

Odstátie (Ustálenie)

V rúre pokračuje príprava pokrmov aj po vypnutí mikrovlnnej energie. Doba, po ktorú necháme jedlo odstáť, závisí od jeho množstva a hustoty.

Varný riad**Riad do mikrovlnnej rúry (bez grilu!)**

V mikrovlnnej rúre nikdy nepoužívajte kovový riad alebo riad s kovovým (zlatým) dekórom. Mikrovlny totiž neprechádzajú kovom a od cudzích kovových predmetov sa odráža a môžu vyvolať elektrické iskrenie. V mikrovlnnej rúre používajte nádoby z varného skla alebo iný nekovový žiaruvzdorný riad. V mikrovlnnej rúre môžete používať aj papierové a kartónové servítky, utierky, taniere a pohárik. Nepoužívajte ale výrobky z recyklovaného papiera, pretože môžu obsahovať prímеси, ktoré môžu spôsobiť iskrenie aj požiar. Plastové taniere, pohárik, vrecká a obaly môžete v mikrovlnnej rúre používať podľa pokynov ich výrobcu. Ak recept predpisuje použitie hliníkovej fólie, grilovacích ihl s obsahom kovov, ponechajte medzi kovovým predmetom a stenou rúry medzeru aspoň 2,5 cm. Ak dôjde k výskytu iskreniu kovový predmet radšej odstráňte a nahraďte nekovovým. Nepoužívajte uzavreté nádoby, fľaše so zátkami, uzávermi atď. Pri varení v nich môže vzniknúť tlak a nádoba sa môže roztrhnúť. Riad do mikrovlnnej rúry používajte podľa odporúčania výrobcu riadu.

Riad pre grilovanie

Môžete používať žiaruvzdorný (varný), sklenený, keramický i kovový riad. Grilovať sa dá len v otvorenej nádobe tak, aby sálavé tepelné lúče z grilovacieho telesa dopadali priamo na grilovaný povrch. Pri kombinovanom varení (mikrovlny + gril súčasne) môžete grilovať priamo na grilovacom plechu.

Nepoužívajte papierové obrúsky, utierky a plasty.**Skúška varných nádob pre mikrovlnné varenie**

Ak máte pochybnosť, či je nádoba vhodná pre použitie v mikrovlnnej rúre, môžete si to overiť nasledujúcim spôsobom. Prázdnu nádobu vložte do mikrovlnnej rúry a vedľa postavte pohár s vodou (voda je nutná, pretože rúra pri použití mikrovln nesmie byť prázdna). Zapnite rúru na 1 minútu na maximálny výkon. Ak sa voda ohreje a nádoba zostane na dotyk chladná, je pre mikrovlnné varenie bezpečná.

Príručka pre použitie riadu

	Mikrovlny	Gril	Rúra	Kombinácia *
Varné sklo	Áno	Áno	Áno	Áno
Sklo	Nie	Nie	Nie	Nie
Varná keramika	Áno	Áno	Áno	Áno
Plast pre mikrovln. Varenie	Áno	Nie	Nie	Nie
Papier na pečenie	Áno	Nie	Nie	Nie
Kovový tanier	Nie	Áno	Nie	Nie
Kovový rošt	Nie	Áno	Nie	Nie
Hliníková fólia, táčka	Nie	Áno	Nie	Nie

* Platí pre kombináciu „mikrovlnka + gril“ a „mikrovlnka + rúra“

K zamedzeniu spálenia jedla vo vnútri rúry

- Neprevádzajte jedlo. Nenechávajte rúru bez dozoru, obzvlášť ak pri varení používate papier, umelú hmotu alebo iné horľavé materiály.
- Odstráňte drôtené sponky z vreciek pred tým, než ich vložíte do rúry.
- Ak dôjde k vznieteniu materiálu vo vnútri rúry, nechajte zatvorené dvere rúry, vypnite ju a vyberte zástrčku zo zásuvky elektrického prúdu alebo vypnite poistky bytu.

Ako zavoláte servis**Ak rúra nefunguje, displej sa neobjavuje alebo mizne :**

- Skontrolujte, či je zástrčka Vašej mikrovlnnej rúry správne zastrčená do zásuvky. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky, počkajte 10 sekúnd a zapojte znovu do zásuvky.
- Preverte, či nie sú chybné poistky alebo istič. Ak tieto fungujú správne, skúste do zásuvky zapojiť iný spotrebič.

Ak nefunguje funkcia mikrovln :

- Preverte, či je nastavený čas varenia.
- Preverte, či sú dvere dobre uzavreté a zapadli do bezpečnostných zámkov. Dvierka mikrovlnnej rúry majú bezpečnostnú poistku, ktorá vypína rúru pri ich otvorení alebo zlom zatvorení.

Ak žiadna z týchto rád nenapraví situáciu, kontaktujte najbližší autorizovaný servis.

Údržba mikrovlnnej rúry

- Pred čistením rúru vždy odpojte zo zásuvky elektrického prúdu.
- Udržujte vnútorný priestor rúry čistý. Ak dôjde k pretečeniu tekutín a tie prilnú k stenám rúry, vyčistíte ich vlhkou handrou. Môžete použiť jemný čistiaci prostriedok, ktorý nie je agresívny. Neodporúča sa použitie abrazívnych alebo drsných čistiacich prostriedkov.
- Vonkajší povrch rúry čistite vlhkou handrou. Aby ste zamedzili riziku poškodenia funkčných častí vo vnútri rúry, nenechajte vodu vniknúť do ventilačných otvorov.
- Kontrolný panel nesmie byť mokrý ani mastný. Čistite ho zľahka jemnou vlhkou handrou. Nepoužívajte práškové čistiace prostriedky ani iné agresívne alebo mastné látky, pretože by mohlo dôjsť k odstráneniu popisov.
- Ak vo vnútri rúry alebo vonku okolo dverí akumuluje para, utrite priestor mäkkou handrou. Táto situácia môže nastať, ak používate Vašu mikrovlnnú rúru v podmienkach s vysokou vzdušnou vlhkosťou a neznamená teda poruchu Vašej rúry.
- Čistíte sklenený tanier. Umyte ho v horúcej vode so saponátom alebo v umývačke riadu.
- Kruhový nosič otočného taniera a dno rúry čistite pravidelne. Vyhnite sa tak nadbytočnému hluku. Jednoducho zotrite mäkkou handrou a jemným čistiacim prostriedkom, vodou alebo čističom okien povrch dna a vysušte. Kruhový podperu otočného taniera umyte vo vlažnej vode so saponátom.
- Na odstránenie nežiaducich pachov vo vnútri mikrovlnnej rúry vložte do mikrovlnnej rúry hrnček vody so šťavou a kôrou z jedného citróna. Varte 5 minút. Starostlivo vytrite a vysušte jemnou handrou.
- Ak potrebujete vymeniť vnútorné osvetlenie, kontaktujte, prosím, odborný servis.

Obsluha

1. Lahkým ťahom za rukoväť otvorte dvierka mikrovlnnej rúry.
2. Jedlo vo vhodnej nádobe postavte na stred otočného taniera.
3. Zatvorte dvierka rúry..
4. Nastavte podľa nasledujúcich pokynov režim a dobu varenia
5. Počas varenia môžete jedlo kontrolovať jednoduchým otvorením dvierok. Bezpečnostná poistka automaticky vypne rúru, ktorá prestane pracovať a časový spínač sa zastaví. Ak chcete pokračovať vo varení, uzavrite dvierka a stlačte opäť tlačidlo "Štart". Varenie bude pokračovať až do uplynutia nastavenej doby.
6. Ak chcete rúru vypnúť pred uplynutím nastaveného času, stlačte 2x tlačidlo "Stop"

Špeciálne funkcie

Zvuková signalizácia

Po skončení varenia či rozmrazovania mikrovlnná rúra zapípa a toto sa opakuje každé dve minúty kým neotvoríte dvere alebo kým nestlačíte tlačidlo Stop

Detská poistka

Špeciálny program slúžiaci k ochrane detí. Umožňuje, aby s rúrou nemohli náhodne a bez dozoru manipulovať deti alebo ktokoľvek neoboznámený s jej prevádzkou. Keď je detská poistka zapnutá, na displeji svieti jej symbol

Kuchynský budík

Pri nastavení nulového výkonu možno používať mikrovlnnú rúru ako kuchynský budík pre kontrolu času pri varení na inom spotrebiči (varič, sporák). Mikrovlnná rúra po uplynutí nastaveného času 5x zapípa. Svetlo v mikrovlnnej rúre svieti a ventilátor sa otáča v priebehu nastaveného času, ale nepracujú mikrovlny (výkon 0%). Najdlhší čas varenia je 95 minút.

Ako nastaviť a používať ovládacie prvky

Zakaždým keď stlačíte tlačidlo, ozve sa pípnutie ako potvrdenie, že tlačidlo skutočne bolo stlačené.

Nastavenie hodín

Po zapnutí prírodnej šnúry do zásuvky sa ozve dlhé pípnutie a na displeji sa objaví 1:0 a je nutné nastaviť denný čas.

Pre nastavenie denného času stlačte najprv tlačidlo "Pauza/Stop" (tým zastavíte prípadný režim varenia, pretože v priebehu varenia sa nedá nastavovať denný čas). Potom stlačte tlačidlo "Hodiny". Ozve sa pípnutie a prvé dve číslice na displeji (hodiny) blikajú. Otáčaním "Voliča" nastavte hodiny denného času. Stlačte znovu tlačidlo "Hodiny". Druhé dve číslice (minúty) na displeji začnú blikat. Pomocou otočného ovládača "Volič" nastavte minúty. Potvrďte nastavené minúty opätovným stlačením tlačidla "Hodiny". Hodiny sú týmto nastavené a denný čas beží.

Poznámka :

Zhruba po 10 sekundách od skončenia varenia sa displej vždy automaticky vráti do režimu denného času.

Príklad : Predpokladajme, že chcete nastaviť správny čas na 17:30


1. Stlačte tlačidlo "Pauza/Stop"
2. Stlačte tlačidlo "Hodiny"
3. Otáčaním "Voliča" nastavte hodiny na 17
4. Znovu stlačte tlačidlo "Hodiny"
5. Otáčaním "Voliča" nastavte minúty na 30
6. Znovu stlačte tlačidlo "Hodiny"- denný čas 17:30 je nastavený

Varenie podľa mikrovlnného výkonu

Najdlhší čas varenia je 95 minút. Nastavenie stupňa výkonu vykonáme stlačením tlačidla "Výkon"

Počet stlačení tlačidla "Výkon"	Výkon	Popis
1	100 % (P100)	Vysoký
2	90 % (P - 90)	
3	80 % (P - 80)	
4	70 % (P - 70)	Stredne vysoký
5	60 % (P - 60)	
6	50 % (P - 50)	Stredná
7	40 % (P - 40)	
8	30 % (P - 30)	Stredne nízky - Rozmrazovanie
9	20 % (P - 20)	
10	10 % (P - 10)	Nízky
11	0 % (P - 00)	Kuchynský budík

Príklad : Nastavte 60 % výkon varenia na dobu 10 minút.

1. Stlačte tlačidlo "Pauza/Stop"
2. Stlačte tlačidlo "Výkon" 5x. Na displeji svieti symboly  a 1S
3. Otáčaním "Voliča" nastavte čas na 10:00 času varenia.
4. Stlačte tlačidlo "START"

Poznámka: Varenie možno kedykoľvek prerušiť otvorením dvierok alebo jedným stlačením tlačidla „Pauza/Stop“. Pokračovať vo varení možno po zatvorení dvierok a opätovným stlačením tlačidla „Start“. Počas varenia môžete skontrolovať stupeň výkonu stlačením tlačidla „Výkon“

Grill

Najdlhší čas grilovania je 95 minút. Pre grilovanie môžete použiť dodaný plech na pečenie. Vstavaný gril je vhodný na grilovanie tenkých plátkov mäsa, špízov, údenín, kuracích krídelok atď. Túto funkciu môžeme tiež použiť pre sendvičovani a k docieleniu zlatej farby, chrumkavej a krehkej kôrky u pripravovaných pokrmov. V priebehu grilovania otáčajte potraviny, aby ste dosiahli rovnomerného prepečenia a lepšieho efektu.

Príklad: Nastavte grilovanie po dobu 12 minút.

1. Stlačte tlačidlo „Pauza/Stop“
2. Stlačte tlačidlo „Gril“ jedenkrát
3. Otáčaním „Voliča“ nastavte čas na 12:00 minút
4. Stlačte „Štart“

Expresné varenie

Pri Expresnom varení pracuje vždy rúra na 100% výkon. Toto je najpoužívanejší spôsob mikrovlnného varenia. Požadovanú dobu mikrovlnného varenia nastavíme postupným stlačením tlačidla „Štart“ takto:

Počet stlačení	Čas varenia
1	0:30
2	1:00
3	1:30
4	2:00
5	2:30
⋮	
⋮	
20	10:00

Príklad: Varte pokrm 2 minúty pri najvyššom výkone.

1. Stlačte tlačidlo „Pauza/Stop“
2. Stlačte tlačidlo „Štart“ 4x

Poznámka: Rúra začne pracovať automaticky. Na displeji svieti symboly „ „ a 1S

Kombinované varenie 1

Najdlhší čas kombinovaného varenia 1 je 95 minút. Striedavo 30% času mikrovlnného varenia a 70% času grilovania docielí výborné prepečenia a zlaté kôrky. V priebehu kombinovaného varenia otáčajte potraviny, aby ste dosiahli rovnomerného prepečenia a lepšieho grilového efektu. Túto funkciu použijete na pečenie rýb a zemiakov.

Príklad: Nastavte Kombinované varenie 1 na 12 minút.

1. Stlačte tlačidlo „Pauza/Stop“
2. Stlačte tlačidlo „Mikro + Gril“ raz
3. Otáčaním „Voliča“ nastavte čas na 12:00 minút
4. Stlačte „Štart“

Kombinované varenie 2

Najdlhší čas kombinovaného varenia 2 je 95 minút. Striedavo 55% času mikrovlnného varenia a 45% času grilovania docielí urýchlenie varenia. Tento režim je vhodný pre mäso a celé kurčatá.

V priebehu kombinovaného varenia otáčajte potraviny, aby ste dosiahli rovnomerného prepečenia.

Príklad: Nastavte Kombinované varenie 2 na 12 minút.

1. Stlačte tlačidlo „Pauza/Stop“
 2. Stlačte tlačidlo „Mikro + Gril“ dvakrát
 3. Otáčaním „Voliča“ nastavte čas na 12:00 minút
- Stlačte „Štart“

Pečenie teplovzdušnou rúrou

Najdlhší čas pečenia je 9 hodín a 30 minút (9H: 30).

Počas teplovzdušného pečenia cirkuluje horúci vzduch vnútri rúry a opeká tak potraviny rýchlo a rovnomerne. Táto rúra môže byť naprogramovaná na 10 rôznych teplôt (110 - 200°C).

Príklad: Pečenie pri 180°C po dobu 40 minút.

1. Stlačte tlačidlo „Pauza/Stop“.
2. Stlačte tlačidlo Teplovzdušná rúra toľkokrát, až nastavíte teplotu 180°C
3. Otáčaním Voliča nastavte požadovaný čas pečenia. Stlačte tlačidlo Štart/Rýchly štart

Poznámka: Počas pečenia môžete skontrolovať nastavenú teplotu stlačením tlačidla Teplovzdušná rúra

Predhriatie rúry a pečenie

Ak potrebujete rúru predhriať, postupujte nasledovne:

Príklad: Predhriatie rúry na 150°C a následné pečenie po dobu 30 minút.

1. Stlačte „Pauza/Stop“.
2. Stlačte tlačidlo Teplovzdušná rúra toľkokrát, až nastavíte teplotu 150°C.
3. Stlačte Start/Rýchly štart. Ako náhle teplota dosiahne požadovaný stupeň, ozve sa pípnutie.
4. Otvorte dvierka a vložte pečený pokrm na plech alebo do stredu otočného taniera.
5. Voličom nastavte požadovaný čas pečenia.
6. Stlačte „Štart/Rýchly štart“

Poznámka: Po dosiahnutí teploty pre predhriatie sa ozýva pípnutie každých 5 sekúnd. Ak nestlačíte akékoľvek tlačidlo počas 30 minút, na displeji sa objaví END (ukončenie funkcie).

Kombinácia mikrovlny + rúra

Najdlhší čas tohto kombinovaného pečenia je 9 hodín a 30 minút (9H: 30).

Táto rúra má 4 predprogramované nastavenia teploty pre túto kombináciu (110, 140, 170 a 200°C).

Príklad: Kombinované pečenie pri 170°C po dobu 26 minút.

1. Stlačte raz „Pauza/Stop“
2. Stlačte tlačidlo „Mikro + Rúra“ toľkokrát, až nastavíte 170°C.
3. Otočte Voličom pre nastavenie požadovaného času (26 min).
4. Stlačte „Štart/Rýchly štart“

Poznámka: Počas pečenia môžete skontrolovať nastavenú teplotu stlačením tlačidla Mikro + Rúra.

Odložený štart

Táto funkcia umožňuje vložiť jedlo do rúry a naprogramovať začiatok varenia na neskoršiu dobu.

Príklad: Chcete nastaviť začiatok varenia (alebo pečenia, grilovania) na 2:30 ráno

1. Stlačte raz „Pauza/Stop“.
2. Nastavte príslušný program mikrovlnného varenia, grilovania, pečenia alebo ich kombinácie a jeho dĺžku trvania podľa niektorého z predošlých návodov, ale nespustíte ho tlačidlom „Štart/Rýchly štart“.
3. Stlačte raz tlačidlo „Odložený štart“. Na displeji blikajú hodiny.
4. Otáčaním Voliča nastavte požadovaný denný čas začiatku varenia v hodinách (2:xx).
5. Stlačte opäť Odložený štart a minúty začnú blikáť.
6. Otáčaním Voliča nastavte požadovaný denný čas začiatku varenia v minútach (2:30)
7. Stlačte tlačidlo „Štart/Rýchly štart“

Rýchle rozmrazovanie

Najdlhší čas rozmrazovania je 95 minút.

Príklad: Chcete rozmrazovať zmrazené jedlo po dobu 5 minút.

1. Stlačte raz „Pauza/Stop“.
2. Otáčajte Voličom proti smeru hodinových ručičiek, až nastavíte program 9. - Rýchle rozmrazovanie.
3. Stlačte raz tlačidlo „Štart/Rýchly štart“
4. Voličom nastavte požadovaný čas 5 minút.
5. Stlačte raz tlačidlo „Štart/Rýchly štart“

Poznámka: Po uplynutí 2/3 času rozmrazovania sa program zastaví a rúra zapípa, aby Vás upozornila na nutnosť obrátenia či zamiešania rozmrazovaného jedla. Pre pokračovanie znovu stlačte „Štart/Rýchly štart“.

Viacstupňové varenie

Vaša rúra môže byť tiež naprogramovaná na 3 po sebe idúce automatické sledy varných programov.

Príklad: Chcete nastaviť nasledujúci sled varných programov: Mikrovlnné varenie → Grilovanie → Teplovzdušné pečenie (bez predhriatia rúry)

1. Stlačte „Pauza/Stop“
 2. Nastavte prvý sled - mikrovlnné varenie (výkon a čas vid' str.27), ale vynechajte tlačidlo Štart na konci.
 3. Nastavte druhý sled - Grilovanie (čas vid' str.28), ale vynechajte tiež tlačidlo Štart na konci.
 4. Nastavte tretí sled - pečenie teplovzdušnou rúrou (tepłota a čas vid' str.28)
 5. Stlačte „Štart/Rýchly štart“
- Rúra spustí tieto tri programy v požadovanom slede a nastavení.

Poznámka: Expres varenie, Rýchle rozmrazovanie, Automatické varenie nemôžu byť nastavené v tomto viacstupňovom varení.

Automatické varenie

Pri automatickom varení uvedených potravín (pozri tabuľku MENU Automatického varenia) nie je nutné nastavovať režim, čas a výkon varenia. Výsledok Automatického varenia závisí na umiestnení jedla v rúre, napätie v sieti a ďalších faktoroch. Ak je jedlo nedovarené, je možné ho dovariť Expresným varením po dobu ďalších niekoľkých minút.

U menu č 7, 8 a Rozmrazovanie podľa hmotnosti Vás upozorní rúra v polovici doby varenia pípnutím, že je potrebné upraviť jedlo v rúre kvôli rovnomernému uvarení (upečení).

1 - Varené zemiaky (porcie à 230g)

1. Stlačte tlačidlo „Pauza/Stop“
2. Otočte Volič proti smeru hodinových ručičiek a nastavte Program 1
3. Stlačte raz „Štart/Rýchly štart“
4. Otáčaním Voliča nastavte množstvo porcií (1 až 3)

Množstvo porcií	Váha	Čas varenia (min)
1	230 g	6:00
2	460 g	8:00
3	690 g	10:00

5. Stlačte tlačidlo Štart/Rýchly štart

2 - Káva/Polievka (porcia à 200ml)

1. Stlačte tlačidlo „Pauza/Stop“
2. Otočte Volič proti smeru hodinových ručičiek a nastavte Program 2
3. Stlačte raz Štart/Rýchly štart
4. Otáčaním Voliča nastavte množstvo porcií (1 až 3)

Množstvo porcií	Obsah	Čas varenia (min)
1	200 ml	1:30
2	400 ml	2:40
3	600 ml	3:50

5. Stlačte tlačidlo Štart/Rýchly štart

3 - Popcorn (porcia 99g)

1. Stlačte tlačidlo „Pauza/Stop“
2. Otočte Volič proti smeru hodinových ručičiek a nastavte Program 3 (objaví sa 99g) - čas varenia 3 minúty
3. Stlačte raz „Štart/Rýchly štart“

4 - Ohrievanie potravín (porcie à 200g)

1. Stlačte tlačidlo „Pauza/Stop“
2. Otočte Volič proti smeru hodinových ručičiek a nastavte Program 4
3. Stlačte raz „Štart/Rýchly štart“
4. Otáčaním Voliča nastavte množstvo porcií (200 až 800g)

Váha	Čas varenia (min)
200 g	1:30
300 g	2:00
400 g	2:30
500 g	3:00
600 g	3:30
700 g	4:00
800 g	4:30

5. Stlačte tlačidlo Štart/Rýchly štart

5 - Cestoviny (porcie à 100g)

1. Stlačte tlačidlo „Pauza/Stop“
2. Otočte Volič proti smeru hodinových ručičiek a nastavte Program 5
3. Stlačte raz „Štart/Rýchly štart“
4. Otáčaním Voliča nastavte množstvo cestovín (100g až 300g)

Váha	Čas varenia (min)
100 g	22:00
200 g	27:00
300 g	32:00

5. Stlačte tlačidlo Štart/Rýchly štart

6 - Pizza (porcie à 150g)

1. Stlačte tlačidlo „Pauza/Stop“
2. Otočte Volič proti smeru hodinových ručičiek a nastavte Program 6
3. Stlačte raz „Štart/Rýchly štart“
4. Otáčaním Voliča nastavte množstvo pizze (150 až 450g)

Váha	Čas varenia (min)
150 g	16:00
300 g	17:00
450 g	18:00

5. Stlačte tlačidlo Štart/Rýchly štart

7 - Kurča (g)

1. Stlačte tlačidlo „Pauza/Stop“
2. Otočte Volič proti smeru hodinových ručičiek a nastavte Program 7
3. Stlačte raz „Štart/Rýchly štart“
4. Otáčaním Voliča nastavte váhu kurčaťa (800g až 1400g)

Váha	Čas varenia (min)
800 g	33:00
1000 g	36:00
1200 g	39:00
1400 g	42:00

5. Stlačte tlačidlo Štart/Rýchly štart

8 - Koláč (475g)

1. Stlačte tlačidlo „Pauza/Stop“
2. Otočte Volič proti smeru hodinových ručičiek a nastavte Program 8 (objaví sa 475g)
3. Stlačte raz „Štart/Rýchly štart“

Množstvo porcií	Váha	Čas varenia (min)
1	475 g	50:00

4. Stlačte tlačidlo Štart/Rýchly štart



Funkcia „Kuchynský budík“

Pri nastavení nulového výkonu možno používať mikrovlnnú rúru ako kuchynský budík pre kontrolu času varenia na inom spotrebiči (varič, sporák a pod). Mikrovlnná rúra po ukončení nastaveného času 5x zapípa. Svetlo v mikrovlnnej rúre svieti a ventilátor sa otáča v priebehu ubíhania nastaveného času, ale nepracujú mikrovlny (výkon 0%). Najdlhší čas nastavenia je 95 minút.

Príklad: Chcete nastaviť budík na 3 minúty

1. Stlačte tlačidlo „Pauza/Stop“
2. Stlačte niekoľkokrát tlačidlo „Výkon“ na zobrazenie P-00
3. Otáčaním „Voliča“ nastavte čas na 3:00 minúty.
4. Stlačte tlačidlo „Štart“

Detská poistka

Držte stlačené tlačidlo „Pauza/Stop“ po dobu cca 3 sekúnd pre zapnutie detskej poistky, ozve sa pípnutie a rozsvieti sa symbol  na displeji. Pre vypnutie detskej poistky to isté zopakujte (t.j. držte stlačené tlačidlo „Pauza/Stop“ cca 3 sekundy). Po pípnutí zhasne symbol  na displeji.

Technický vývoj

Výrobca si vyhradzuje právo vykonávať v rámci technického vývoja a zdokonaľovania výrobku technické zmeny i bez predchádzajúceho upozornenia.

Likvidácia odpadov

Po uplynutí záruky odovzdajte obal do zberu. Obal je 100% recyklovateľný. Až výrobok doslúži, odovzdajte ho do zberne druhotných surovín, prípadne zlikvidujte podľa miestnych predpisov o odpadoch.

Záruka

Na naše mikrovlnnej rúry je spotrebiteľovi poskytovaná záruka v dobe trvania 24 mesiacov odo dňa nákupu. Táto záruka sa vzťahuje na všetky materiálové a pracovné náklady spojené s opravou výrobku.

Stručný sprievodca varenia v mikrovlnnej rúre

Uvedená množstvá a časy sú orientačné a závisia od teploty a stavu spracovávaných surovín

Ohrievanie					
pokrm	množstvo g/ml	výkon %	čas min	poznámka	doba odstavenie
šálka kávy	150	100	½ - 1	neprikryvať	1
šálka mlieka	150	100	½ - 1	neprikryvať	1
jedlo na tanieri	400	100	2½ - 3	prikryť obráteným tanierom	2
omáčka	200	100	1½ - 2½	prikryť, po zohriatí premiešať	2
polievka	250	100	1½ - 2½	prikryť, po zohriatí premiešať	2
zelenina	200	100	1½ - 3	pridať trochu vody	2
zelenina	500	80	4½ - 6	prikryť, v polovičke premiešať	2
prílohy	200	80	½ - 2½	pokvapkať vodou	1
prílohy	500	80	4 - 5½	občas premiešať	1
mäso, 1 porcia	200	100	1½ - 2½	pokvapkať omáčkou, prikryť tanierom (pokrievkou)	2
rybie filé	200	100	1½ - 3	prikryť	2
párok	180	80	½ - 1	niekoľkokrát prepichnúť, aby nepraskol	2
detská výživa	190	60	½ - 1	odstrániť viečko, po zohriatí premiešať	1
rozpustiť tuk	50	100	½ - 1		1
čokoládu	100	20	4 - 4½	rozpustenie, premiešať	1

Rozmrazovanie					
pokrm	množstvo g/ml	výkon %	čas min	poznámka	doba odstavenie
pečenka	1500	40	25 - 27	v polovičke rozmrazovania obrátiť	30
	1000	40	16 - 19		30
	500	40	8 - 11		30
rezeň, kotleta	200	40	3 - 4½	v polovičke rozmrazovania obrátiť	10
guláš	500	40	8 - 11	2x obrátiť, premiešať	10-15
párky, 8 ks	600	40	5½ - 8	položiť vedľa seba, v polovičke rozmrazovania obrátiť	5
párky, 4 ks	300	40	3 - 4½	položiť vedľa seba, v polovičke rozmrazovania obrátiť	5
kačica, morka	1500	40	19 - 25	v polovičke rozmrazovania obrátiť	30
kurča	1200	40	14 - 18	v polovičke rozmrazovania obrátiť	20
kurča	1000	40	12 - 16	v polovičke rozmrazovania obrátiť	20
kuracie stehno	200	40	3 - 4½	v polovičke rozmrazovania obrátiť	10
ryba	800	40	8 - 10	v polovičke rozmrazovania obrátiť	10
rybie filé	400	40	6 - 8	v polovičke rozmrazovania obrátiť	5
krabie mäso	500	40	8 - 10	v polovičke rozmrazovania obrátiť	5
2 žemle	80	40	½ - 1½	len rozmrazenie	
krájaný chlieb	250	40	1 - 3	krajce položiť vedľa seba	5
celý chlieb	750	40	7 - 8	v polovičke rozmrazovania obrátiť	10
koláč	150	40	1½ - 2½		2
celá torta		20	12 - 16	po rozmrazení naporciovať a nechať odstáť	20
maslo	250	20	1 - 3	len rozmrazenie	5
ovocie	250	20	3 - 4½	rozložiť rovnomerne, v polovičke rozmrazovania obrátiť	5

Varenie mäsa a rýb

Údaje sú len orientačné, dodržujte časy a nastavenia uvedené v receptoch v kuchárskych knihách ochutiť, potrieť olejom, príp. prepichnúť kožu, v polovičke varenia obracať

pokrm	množstvo g/ml	výkon %	čas min	poznámka	doba odstavenie
mleté	500	80	6 - 7	variť zakryté	2
bravčový plátok	225	100	4 - 4½		5
kotleta	300	100	5½		2
jahňacia hrud'	500	80	6 - 7		3
kurča, 2x400g	800	100	8	porcie vedľa seba, potrieť korením na zhnednutie	10
údené, 2x200g	400	100	2½	variť zakryté	5
pečeň	450	80	4½		5
hovädzia pečienka	500	80	6 - 8	ľahko prepečená	10
hovädzia pečienka	500	80	7 - 8	stredne prepečená	10
hovädzia pečienka	500	80	8 - 10	silne prepečená	10
bravčová, jahňacia pečienka	500	100	9½ - 12		10
kurča, kačica	500	80	9½		15
rybie filé	500	100	4 - 5½	+2 lyžičky mlieka, variť zakryté	3
ryba	500	100	4 - 5½	+2 lyžičky mlieka, variť zakryté	4

Varenie čerstvej zeleniny

pokrm	množstvo g/ml	výkon %	čas min	poznámka	doba odstavenie
červená repa	450	100	6	umyť, olúpať, rozkrájať, variť bez vody	2
brokolica	225	100	4	rozobrať na ružičky, + 3 lyžice vody	2
kapusta	500	100	11	nakrájať, + 5 lyžíc vody	2
mrkva	225	100	5½	oškriabať, nakrájať, + 2 lyžice vody	2
kaleráb	500	100	12	nakrájať na kocky, + 4 lyžice vody	2
karfiol	500	100	10	očistiť, rozobrať, + 4 lyžice vody	2
zeler	500	100	10	nakrájať na kocky, + 100 ml vody	2
kukurica	2 klasy	100	6	umyť, + 4 lyžice vody	2
cukina	500	100	9½	nakrájať, ľahko presoliť, variť bez vody	2
pór	500	100	9½	nakrájať, + 3 lyžice vody	2
huby	120	100	2½ - 3	očistiť, + 2 lyžice vody	2
zemiaky	500	100	8 - 9½	nakrájať, osoliť, + 3 lyžice vody	5
zemiaky v šupke, 2 ks	250	100	7	očistiť, poprepichovať, variť bez vody	5
rajčiny	225	100	1½ - 2½	nakrájať, variť bez vody	2

Grilovanie a gratinovanie

hovädzie stejky stredne prepečené	400	Gril	14 - 16	natierať rozpusteným maslom alebo olejom, v polovičke varenia obrátiť	2
bravčové kotlety	400	Gril	18 - 23½		2
jahňacie kotlety	400	Gril	16 - 23½		2
hamburgery	100	Gril	10 - 14		2
gratinovanie nákyrov apod.		Gril	2½ - 3	nádobu položte na rošt	
hrianka so syrom	1 porcia	Gril	3 - 4		
rybie filety	400	Gril	23½ - 31	potierajte rozpusteným maslom, v polovičke obráťte	
celé ryby	450	Gril	19 - 25	hrubé a tučné ryby je treba pripravovať dlhšie	
mušle, krevety	450	Gril	12½ - 19	dôkladne potierajte	