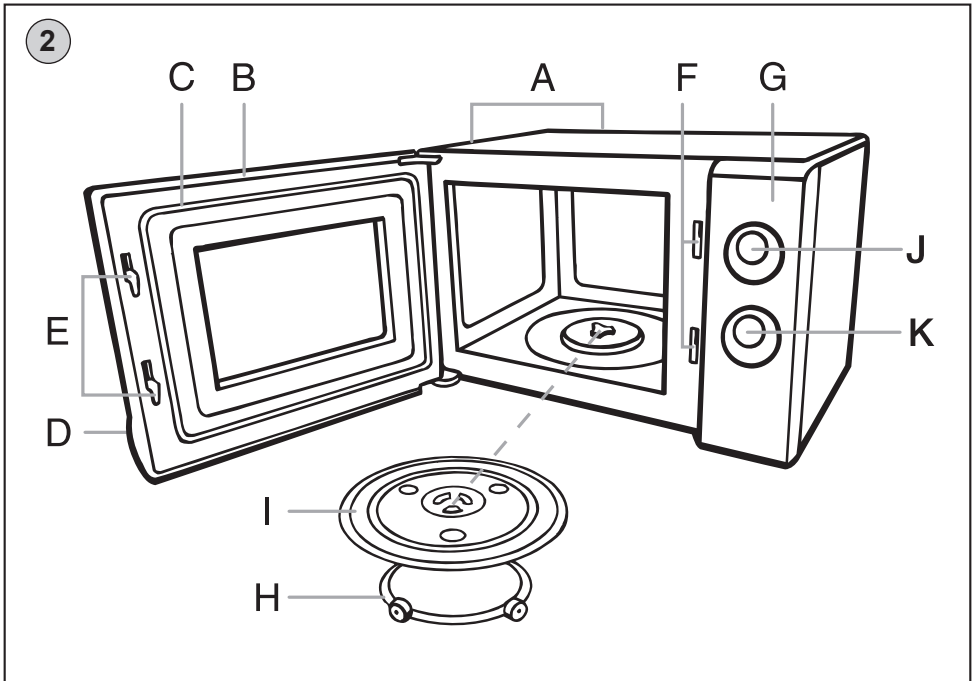
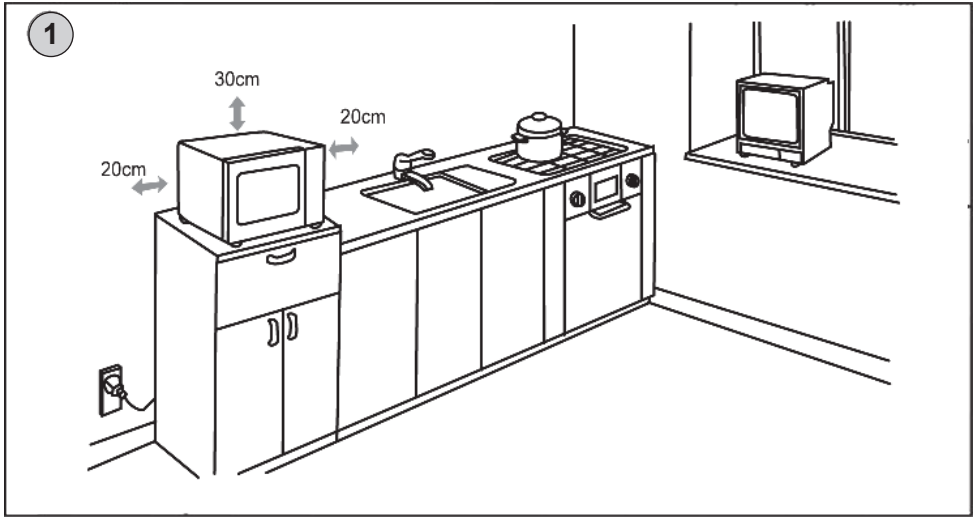


<i>Mikrovlinná trouba</i> • NÁVOD K OBSLUZE	CZ 3-15
<i>Mikrovlinná rúra</i> • NÁVOD NA OBSLUHU	SK 16-28
<i>Microwave oven</i> • INSTRUCTIONS FOR USE	GB 29-41
<i>Mikrohullámú sütő</i> • KEZELÉSI ÚTMUTATÓ	H 42-55
<i>Kuchenka mikrofalowa</i> • INSTRUKCJA OBSŁUGI	PL 56-69
Микроволновая печь • ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	RU 70-83





Mikrovlnná trouba

eta 0205

NÁVOD K OBSLUZE

Pozorně si přečtěte návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod si uschovejte!

OBSAH

I. Bezpečnostní pokyny	3
II. Úvod k mikrovlnnému vaření	5
III. Jak vlastnosti potravin ovlivňují mikrovlnné vaření	6
IV. Speciální postupy při mikrovlnném vaření	7
V. Důležité pokyny pro ohřívání pokrmů	7
VI. Jak dosáhnout v MV troubě nejlepších výsledků	8
VII. Instalace, ventilace	9
VIII. Pokyny k obsluze MV trouby	10
IX. Otázky a odpovědi	12
X. Údržba MV trouby	12
XI. Ekologie	13
XII. Technická data	14

I. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod si uschovejte pro budoucí použití. Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- 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.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, které se při používání pohybují, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Jestliže je napájecí přívod tohoto spotřebiče poškozen, musí být přívod nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce. Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit pouze do zásuvky elektrické instalace, která odpovídá příslušným normám.

- Pokud byl spotřebič skladován při nižších teplotách, nejprve jej aklimatizujte.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně nebo upadl na zem a poškodil se. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokryma rukama a taháním za napájecí přívod!**
- **Pod krytem MV trouby se nachází mikrovlnný zářič (magnetron) a zdroj vysokého napětí. V troubě nejsou žádné součásti, které by mohl uživatel nastavovat. Je přísně zakázáno odnímat vnější kryty MV trouby!**
- **Spotřebič nenechávejte v chodu bez dozoru!**
- Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti a podobné účely (příprava pokrmů)! Není určen pro komerční použití a pro používání v prostředích, jako jsou kuchyňky pro personál obchodů, kanceláří nebo farem, nebo v jiných pracovních prostředích. Spotřebič není určen ani pro používání klienty v hotelech, motelech, zařízeních poskytujících nocleh se snídaní a jiných ubytovacích zařízeních.
- Neumisťujte MV troubu v blízkosti televizorů, rozhlasových přijímačů a antén z důvodu možnosti nepříznivého vlivu elektromagnetického pole MV trouby na provoz těchto zařízení.
- MV troubu používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí její převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů (např. **záclony, závěsy, dřevo atd.**), tepelných zdrojů (např. **kamna, sporák, gril atd.**) a vlhkých povrchů (**dřezy, umyvadla atd.**). Zvýšená teplota a vlhkost by mohly způsobit poškození komponentů MV trouby.
- Nepokoušejte se spotřebič uvést do chodu, jsou-li dvířka otevřená.
- Nevkládejte mezi přední povrch trouby a dvířka žádné předměty, zabraňte usazování nečistot nebo zbytků čisticích prostředků na těsnících plochách.
- Je velmi důležité, aby se dvířka řádně uzavírala, a aby nebyla poškozena (ohnuta). Dále nesmí být poškozeny závěsy a zámky (porušené nebo uvolněné), těsnění a těsnící plochy dvířek. V případě poškození musí být tyto části opraveny kvalifikovaným servisním technikem.
- Nepokoušejte se jakkoli pozměňovat, seřizovat nebo opravovat dvířka, ovládací panel, pojistné zámky nebo jiné části MV trouby. Opravy smí provádět jen kvalifikovaný servisní technik.
- Nezapínejte MV troubu, je-li prázdná (bez vložených potravin). Jestliže MV troubu nepoužíváte, doporučujeme do ní dát sklenici s vodou. Pokud by došlo k náhodnému zapnutí trouby, voda bezpečně pohltí energii mikrovln.
- MV troubu nepoužívejte k jiným účelům (např. **k sušení zvířat, výrobků z textilu, obuvi**) než doporučuje výrobce.
- Nepoužívejte při vaření noviny místo papírových utěrek, tyto papírové utěrky však musí být doporučené pro daný pokrm v kuchařské knize.
- Pro dlouhodobý ohřev nepoužívejte dřevěné nádoby. Mohou se zahřát a zuhelnatět.
- Nepoužívejte kovové ani nekovové nádoby se zlatými nebo stříbrnými ozdobami. Vždy odstraňujte kovové drátěné svorky. Kovové předměty v MV troubě mohou způsobit vznik el. oblouku, který MV troubu poškodí.
- Nepoužívejte výrobky z recyklovaného a barevného papíru, protože pouští barvu a mohou obsahovat nečistoty, které mohou při vaření vyvolat jiskření, případně požár.
- Nedávejte otočný talíř ihned po vaření do vody. Mohl by následkem prudkého ochlazení prasknout nebo se poškodit.
- Nepoužívejte MV troubu k fritování nebo zavařování.

- Před vařením propíchněte skořápky vajec, slupky brambor, jablek a podobných druhů ovoce a zeleniny.
- Malá množství potravin vyžadují kratší čas vaření nebo ohřívání. Při použití normálních časů se mohou přehřát nebo spálit.
- Neohřívajte nápoje s vysokým obsahem alkoholu ani velká množství oleje (obojí by se mohlo vznítit)!
- Před vařením a rozmrazováním odstraňte plastové obaly z potravin. Upozorňujeme však, že v některých případech by pokrm měl zůstat pokryt plastovou fólií - viz informace na zakoupených potravinách (např. potraviny s nižší hustotou nebo potraviny tekuté či kašovitě).
- Jestliže připravujete v MV troubě tekutinu, může dojít k jejímu přehřátí nad bod varu bez viditelného bublání. Po vytažení nádoby pak teplotní šok může způsobit náhlé překypění a z nádoby vytryskne vřelá tekutina. Proti tomu se lze chránit tak, že před vložením do trouby dáte do nádoby s tekutinou buď lžičku ze speciální umělé hmoty určené pro použití ve vysokých teplotách nebo skleněnou tyčinku.
- Obsah kojeneckých lahví a dětské stravy ve skleničkách musí být před podáním promíchán nebo protřepán a musí být zkontrolována teplota, aby se zabránilo popálení.
- Při přípravě v MV je možné samovznícení připravovaných potravin. V případě náhlého vzplanutí nebo zpozorujete-li kouř, nechte dvířka uzavřená a MV troubu vypněte a odpojte od elektrické sítě.
- Jestliže ohříváte nebo vaříte pokrm v nádobách na jedno použití z plastu, papíru nebo jiného hořlavého materiálu, kontrolujte připravovaný pokrm častěji a sledujte, zda se nádoba neničí.
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- Zabraňte tomu, aby přívodní kabel volně visel přes hranu pracovní desky, kde by na něho mohly dosáhnout děti.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem, nesmí se ponořit do vody ani ohýbat přes ostré hrany.
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel, než pro který je určen a popsán v tomto návodu!
- Tekutiny a jiná jídla nesmí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože tyto jsou náchylné k explozi.
- Dovolte dětem používat mikrovlnnou troubu, pouze pokud jim byly poskytnuty dostatečné pokyny a dítě je schopno používat troubu bezpečně a rozumí nebezpečím plynoucím z nesprávného použití.
- Neudržování trouby v čistém stavu může vést k poškození povrchu, které může nepříznivě ovlivnit životnost zařízení a případně vést k nebezpečné situaci.
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče (např. **znehodnocení potravin, popálení, opaření, ozáření mikrovlnným zářením, požár**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

II. ÚVOD K MIKROVLNNÉMU VAŘENÍ

Jak pracuje mikrovlnná trouba

Mikrovlny jsou formou energie podobající se rozhlasovým a televizním vlnám a normálnímu dennímu světlu. Vše vyzařuje mikrovlny - kuchyňský dřež, kávová konvice, dokonce i lidé. Avšak mikrovlny se šíří atmosférou a mizí bez účinku. MV trouba je navržena tak, aby mohla využívat energii mikrolin. Elektřina je převáděna na MV energii v magnetronu a mikrovlny postupují otvory ve stěnách trouby do oblasti přípravy pokrmů. Mikrovlny nemohou pronikat přes stěny trouby, ale mohou pronikat materiály, jako jsou sklo, porcelán a papír, tedy materiály, z nichž je zhotoveno nádobí pro mikrovlnnou přípravu jídel. Mikrovlny neohřívají nádobí, ale nádobí se může zahřát teplem ohřívajícího pokrmu. Mikrovlny jsou přitahovány vlhkostí v potravinách, kde způsobují rozkmitání molekul vody 2450 milionkrát za sekundu. Molekuly se při kmitání o sebe otírají, dochází k tření, které pak způsobuje ohřev pokrmu.

Velmi bezpečný spotřebič

MV trouba je jedním z nejbezpečnějších domácích spotřebičů. Pokud se dvířka otevřou, MV trouba automaticky přeruší svou činnost.

Faktory ovlivňující dobu vaření

Doba vaření je ovlivňována řadou faktorů. Teplota potravin a přísad použitých při vaření způsobuje velké rozdíly v délce vaření. Např. příprava pokrmů s ledově studenými potravinami potrvá značně déle než příprava téhož pokrmu s potravinami, jejichž teplota odpovídá pokojové teplotě. Doba vaření je ovlivňována i nastaveným výkonem.

III. JAK VLASTNOSTI POTRAVIN OVLIVŇUJÍ MIKROVLNNÉ VAŘENÍ

Hustota potravin

Lhké, pórovité potraviny, jako je pečivo a chléb, se připravují rychleji než těžké, husté potraviny, jako jsou pečeně. Při přípravě pórovitých potravin v MV troubě musíte dávat pozor, aby se vnější části nevysušily a nezkráhlly. Zakrývejte vnější části fólií (určenou pro MV trouby) nebo vařte při nízkém výkonu.

Výška potravin

Horní část vysokých pokrmů, především u pečení, se uvaří rychleji než spodní část. Proto je vhodné takové pokrmy během vaření obracet, někdy i několikrát.

Počáteční teplota

Počáteční teplota potravin přímo ovlivňuje dobu, po kterou musí být pokrm vařen nebo ohříván. Je to stejné jako u konvenčního vaření - zmrazené potraviny se vaří déle než potraviny jenom chlazené a potraviny skladované při pokojové teplotě se uvaří nejrychleji.

Obsah vlhkosti v potravinách

Protože jsou mikrovlny přitahovány vlhkostí, měly by být relativně suché potraviny, jako jsou pečeně a některé druhy zeleniny, před vařením buď postříkány vodou nebo zakryty.

Velikost potravin

Čím menší a jednodušší jsou kusy potravin v MV troubě, tím lépe. Také je vhodné vařit nakrájené potraviny ve větších nádobách, aby se mikrovlny mohly dostat ke kusům ze všech stran a zajistit tak rovnoměrné vaření.

Množství potravin

Počet mikrovln v troubě zůstává stálý bez ohledu na to, jak velké množství potravin se připravuje. Platí, že čím více potravin vložíte do trouby, tím déle příprava potravy. Malé množství potravin vyžaduje kratší čas vaření nebo ohřívání. Při použití normálních dob vaření nebo ohřívání se mohou přehřát a spálit.

Kosti a tuky

Kosti vedou teplo a velká množství tuku přitahují MV energii. Proto musíte při přípravě plátku masa obsahující kosti a tuk pracovat opatrně, aby se maso neuvařilo nerovnoměrně a příliš se nepropeklo. Pokrmy s velkým obsahem tuku a cukru vyžadují opatrnou volbu času vaření, protože se mohou snadno stát horkými a spálit se, nebo dokonce způsobit požár v MV troubě samovznícením.

Tvar potravin

Mikrovlny pronikají do potravin jen do hloubky asi 2,5 cm. Vnitřní části pokrmů se uvaří tím, že teplo vytvořené na povrchu postupuje dovnitř. Jinými slovy, pouze vnější části pokrmů se skutečně uvaří energií mikrovln. Zbytek se uvaří rozvodem tepla v potravíně. Na základě toho je zřejmé, že nejhorším tvarem pokrmu pro přípravu MV troubou je silný kvádr. Než se střed mírně ohřeje, budou rohy spáleny. Snažte se, aby pokrmy měly zaoblené tvary. Takové se připravují MV energií nejlépe.

Rozmrazování zmrazených potravin

Zmrazené potraviny mohou být pro rozmrazení vloženy přímo do MV trouby (nezapomeňte odstranit všechny kovové spony a obaly). Ta místa potravin, která se rozmrazují rychleji než ostatní, v případě potřeby zakryjte. Tím se proces rozmrazování zpomalí nebo zastaví. Některé potraviny není nutné před přípravou úplně rozmrazit. Například příprava ryb je tak rychlá, že je někdy lepší začít je připravovat ještě v mírně zmrazeném stavu.

Vaření zmrazených potravin

Tento druh potravin vyžaduje zvláštní opatrnost, jestliže se připravuje v MV troubě. Je to způsobeno tím, že většina pokrmů na obalech potravin se vztahuje na konkrétní troubu. Proto je důležité, abyste znali výkon Vaší trouby. Má-li Vaše trouba nižší hodnotu, než je uvedeno na obalech, pak musíte doby vaření pozměnit. **ZVYŠUJTE** čas vaření v jednodominutových intervalech a pokud možno pokrm pokaždé promíchejte. Pak jej nechejte alespoň 3 minuty stát v klidu.

Propichování

Potraviny uzavřené ve skořápce, slupce nebo bláně budou v MV troubě prskat, pokud je před vařením nepropichnete. Sem patří některé druhy uzenin, žlutky i bílky vajíček, škeble, ústřice a řada druhů zeleniny a ovoce.

Zkoušení uvaření

Protože pokrmy se v MV troubě uvaří rychle, je nutné je často kontrolovat. Některé pokrmy se nechávají v troubě až do úplného uvaření, avšak většina pokrmů (včetně masa a drůbeže) se z trouby vytahuje v mírně nedovařeném stavu a nechá se dovařit mimo troubu. Během doby prodlevy vzroste vnitřní teplota pokrmu o 3 °C až 8 °C.

Doba prodlevy

Po vytažení z trouby se pokrmy nechávají stát v klidu mimo troubu po dobu 3 až 10 minut. Obvykle jsou pokrmy po tuto dobu zakryty, aby si udržely teplo, pokud nejde o pokrmy, jejichž struktura má být suchá (např. některé druhy pečiva a sucharů). Prodleva umožňuje dokončit vaření a také rozvinout chuť a vůni.

IV. SPECIÁLNÍ POSTUPY PŘI MIKROVLNNÉM VAŘENÍ

Rozmístění a vzdálenost

Jednotlivé kusy pokrmů, jako jsou pečené brambory, malé kousky pečiva a předkrmy, se zahřejí rovnoměrněji, budou-li rozloženy v MV troubě stejně daleko od sebe, nejlépe v kruhu. Nikdy neukládejte potraviny na sebe.

Míchání

Míchání je jedním z nejdůležitějších postupů při mikrovlnném vaření. Při mikrovlnném vaření se však potraviny míchají za účelem rozšíření a rozvedení tepla. Vždy míchejte z vnějšku směrem dovnitř, protože vnější část pokrmů se ohřívá nejdříve.

Obracení

Velké a dlouhé pokrmy (jako pečeně a celá drůbež) se musejí obracet, aby se všechny části uvařily rovnoměrně. Je vhodné obracet také porcovanou drůbež a řízky.

Zakrývání fólií

Na rohy a okraje hranatých pokrmů se někdy pokládají proužky fólie (fólie určená pro MV trouby), která zadržuje mikrovlny a chrání tyto části před převařením. Nepoužívejte nadměrné množství fólie a vždy ji bezpečně uchyťte k pokrmu nebo k nádobě, jinak by mohlo dojít v troubě k „jiskření“ a tím vzniká možnost poškození MV trouby!

Nadzvednutí

Silné nebo husté pokrmy je vhodné nadzvednout, aby mikrovlny mohly proniknout i ke spodní straně a dovnitř pokrmu.

Zhnědnutí

Maso a drůbež vařené 15 minut nebo déle, lehce zhnědnou ve svém tuku. Pokrmy připravované kratší čas mohou být potřeny omáčkou, která způsobí zhnědnutí a přitažlivý vzhled.

V. DŮLEŽITÉ POKYNY PRO OHŘÍVÁNÍ POKRMŮ

- Během ohřívání pokrmy pravidelně míchejte. Není-li míchání možné, pokrm rozložte jinak.
- Při ohřívání dodržujte doby prodlevy doporučené v literatuře, abyste MV energii využili maximálně a zabránili přehřátí pokrmů.
- Jestliže u některé potraviny nevíte, zda bude při ohřívání ztrácet vlhkost, zabalte ji těsně do fólie vhodné pro MV trouby a fólii na několika místech propíchněte.
- Při ohřívání brambor ve slupce, chleba, pečiva nebo vlhkých potravin uložte potraviny na list savého kuchyňského papíru, který vlhkost pohltí.
- Jestliže budete ohřívat pokrmy na talíři, pokuste se je uložit v rovnoměrné vrstvě.
- Časy uvedené v literatuře platí pro ohřívání potraviny o pokojové teplotě. Jsou-li potraviny chladné, čas prodlužte.

– Pokládejte ohříváné pokrmy na talíř tak, aby silnější, hustší a masitější části ležely na obvodu talíře, kde pohltí nejvíce energie, a tenké části uprostřed talíře.

VI. JAK DOSÁHNOUT V MV TROUBĚ NEJLEPŠÍCH VÝSLEDKŮ

Dohlížet na chod výrobku

Tabulky a hodnoty v tomto návodu byly připraveny s velkou pečlivostí, ale Váš úspěch při přípravě pokrmů závisí samozřejmě na tom, jak velkou pozornost budete věnovat připravovanému pokrmu. Připravovaný pokrm vždy sledujte. MV trouba je vybavena světlem, které se automaticky rozsvítí při uvedení do provozu. Díky tomu lze sledovat postup přípravy pokrmu. Pokyny v literatuře, jako „**zvyšte**“, „**promíchejte**“, apod., považujte za minimální považované kroky. Jestliže se Vám zdá, že pokrm je připraven nestejně, učiňte to, co považujete za nejvhodnější k odstranění nedostatku.

Varné nádoby

V MV troubě nikdy nepoužívejte kovové nádoby, nádobí s kovovými ozdobami nebo nádobí potaženo fólií. Mikrovlny neprocházejí kovem. Budou se odrážet od kovových předmětů v troubě a od kovových stěn a vyvolají el. oblouk - znepokojivý jev, připomínající blesky. Většina žáruvzdorného nekovového nádobí může být v MV troubě bezpečně používána. Některé nádoby však mohou obsahovat materiály, vlivem kterých se stávají pro mikrovlnné vaření nevhodnými. Máte-li pochybnosti o tom, zda je konkrétní nádoba vhodná, dá se její vhodnost zjistit jednoduchým způsobem.

Zkouška nádoby pro mikrovlnné vaření

Před použitím MV trouby vyzkoušejte, zda je Vaše nádoby vhodné pro ohřívání-vaření v MV troubě. Vložte zkoušenou nádobu do MV trouby společně se skleněnou mísou naplněnou vodou a zapněte troubu na jednu minutu na maximální výkon. Jestliže se voda ve skleněné misce ohřeje a zkoušená nádoba zůstane na dotek chladná, je tato nádoba pro mikrovlnné vaření vhodná. Jestliže zkoušená nádoba bude horká (**Pozor, abyste si nespálili prsty!**), znamená to, že mikrovlny byly absorbovány nádobou a ta není pro mikrovlnné vaření bezpečná.

Nádoby pro mikrovlnné vaření

1. Většina skleněného a sklo-keramického nádobí je vhodná. V MV troubě však nepoužívejte toto nádobí, má-li kovové/zlaté/stříbrné ozdoby. Lakovaný/glazovaný barvený porcelán a sklo nesmí být broušené a tvrzené. Upřednostňují se nádoby kruhové nebo oválné před nádobami čtvercovými nebo obdélníkovými, protože pokrm v rozích má tendenci se převařit.
2. Papírové, kartónové a lepenkové ubrusky, utěrky, talíře, pohárky a nádoby ze dřeva, slámy i proutí můžete v MV troubě používat pro krátkodobý ohřev. Nepoužívejte výrobky z recyklovaného papíru, protože mohou obsahovat nečistoty (částičky kovu), které mohou při vaření vyvolávat jiskry, případně požár.
3. Plastové talíře, pohárky, sáčky a obaly můžete v MV troubě používat. Dodržujte pokyny výrobce.
4. Kovové nádobí a nádobí s kovovými ozdobami v MV troubě nepoužívejte. Jestliže recept předepisuje použití hliníkové fólie, grilovacích jehel nebo nádobí s obsahem kovu, ponechte je mezi kovovým předmětem a vnitřní stěnou trouby mezeru alespoň 2,5 cm. Dojde-li k výskytu oblouku (jiskření), odstraňte kovový předmět a nahraďte jej nekovovým.

5. Nepoužívejte utěsněné nádoby (láhve se zátkami, uzávěry apod.).
6. Při vytahování nádobí nebo otočného talíře z trouby postupujte opatrně. Některé druhy nádobí mohou absorbovat teplo z vařeného pokrmu a stát se velmi horkými.
7. Používejte jen teploměr, který je určen nebo doporučen pro používání v MV troubách.

Následující tabulka podává přehled nádobí pro vaření ve vaší MV troubě:

Materiál nádobí	Varné sklo	Pyrex	Keramické sklo	Terakota	Hliníková fólie	Plastická hmota	Papír nebo lepenka	Kovové nádoby
Mikrovlnný režim	ANO	ANO	ANO	ANO	NE	ANO	ANO	NE






Při ohřívání tekutin v MV troubě, jako polévek, omáček a nápojů, může dojít k přehřátí tekutiny na bod varu, aniž by se vyskytlo bublání. Pak může dojít k náhlému překypění horké tekutiny. Abyste tomuto zabránili, dodržujte následující pokyny:

1. Nepoužívejte nádoby s rovnými boky a úzkými hrdly.
2. Tekutiny nepřehřívajte.
3. Promíchejte tekutinu před vložením nádoby do trouby a pak v polovině doby ohřevu.
4. Po ohřátí nechejte nádobu stát na krátkou dobu v MV troubě, posléze tekutinu opět promíchejte a zkontrolujte její teplotu před podáváním (**obzvláště obsah dětských lahví**), aby nedošlo k popálení!

VII. INSTALACE, VENTILACE

1. Odstraňte veškerý obalový materiál a vyjměte příslušenství. Ze spotřebiče odstraňte všechny případné adhezivní fólie, samolepky nebo papír. Na otočný kroužek umístěný ve středu MV trouby vložte skleněný talíř.
2. Postavte MV troubu na zvolený pevný rovný povrch (např. kuchyňský stůl nebo speciálně navržený stojan pro MV troubu) a ve výšce minimálně 85 cm, mimo dosah dětí. Sklo dvířek se totiž může během vaření zahřát na vysokou teplotu. Nahoře, vzadu a z boku ponechtejete volný prostor pro řádnou ventilaci (obr. 1). Otvory ve spotřebiči zajišťují proudění vzduchu při ventilaci a nesmí se zakrývat ani jinak blokovat. Nesmí se též odnímat nožky trouby. Zakrytím otvorů nebo odejmutím nožek může dojít k poškození MV trouby.
3. Přesvědčete se, že napájecí přívod není poškozen a že neprochází pod troubou ani přes jakékoliv ostré či horké plochy. El. zásuvka musí být dobře přístupná, aby bylo možno troubu v případě nebezpečí snadno odpojit od el. sítě. Spotřebič je opatřen napájecím přívodem s ochranným vodičem. **Vidlici je nutné připojit do správně zapojené a uzemněné zásuvky dle ČSN!** Doporučujeme použít samostatný elektrický okruh s jističem **16 A**.

TABULKA VÝKONOVÝCH ÚROVNÍ MV TROUBY

Mikrovlnný výkon	Symbol	Výkon (%)	Použití
Max. 700 W		100	- vaření vody, čerstvého ovoce, zeleniny, rybiho masa a drůbeže, ohřev mléka - zhnědnutí hovězí sekané - předeřev nádob
Středně vysoký		80	- veškeré ohřívání - pečení masa a drůbeže - vaření hub, koryšů a pokrmů obsahujících sýry a vejce
Střední		55	- pečení dortů, koláčů - příprava vajec, rýže a pudinku - vaření masa, drůbeže a polévek
Středně nízký/ Rozmrazování		35	- rozpouštění másla, čokolády - veškeré rozmrazování
Min. 140 W		20	- změknutí másla, sýrů a zmrzliny - kynutí těsta

Poznámky:

– Jestliže MV trouba nefunguje správně, odpojte ji z el. zásuvky, počkejte 10 sekund a poté ji znovu připojte.

– **Nepoužívejte tuto MV troubu venku, mimo domácnost!**

Ventilace (obr. 1)

Pro ochlazování MV trouby je nutná řádná ventilace. Jestliže během provozu MV trouby budou ventilační otvory zakryty, MV trouba se přehřeje. V tomto případě tepelná pojistka MV trouby automaticky vypne. MV trouba nebude fungovat, pokud se dostatečně neochladí. Vzduch vystupující z ventilačních otvorů se při provozu může zahřát. To je normální jev. Při vaření se běžně vytváří pára. MV trouba je navržena tak, aby tuto páru vypouštěla přes ventilační otvory na boku a v zadní části spotřebiče.

VIII. POKYNY K OBSLUZE MV TROUBY

SCHEMATICKÉ ZOBRAZENÍ A POPIS SPOTŘEBIČE (obr. 2)

A – Ventilační otvory

B – Dvířka

C – Těsnění dvířek

D – Držadlo

E – Dveřní západky

F – Otvory bezpečnostních zámků

G – Ovládací panel

H – Otočný kroužek

I – Skleněný talíř

OVLÁDACÍ PANEL

J – Otočný regulátor **výkonu** – nastavení výkonové úrovně mikrovln (**W**)

K – Otočný regulátor **časovače** – nastavení času přípravy (**minut**)

Pro Vaši informaci - při jednotlivých nastaveních jsou k dispozici následující výkonové úrovně. Všechna čísla jsou uvedena jako přibližné procento nejvyššího možného výkonu.

POKYNY PRO MIKROVLNNÉ VAŘENÍ/OHŘÍVÁNÍ

1. Otevřete dvířka MV trouby, vložte pokrm do středu skleněného talíře a dvířka uzavřete.
2. Zvolte pomocí otočného regulátoru **J** požadovanou výkonovou úroveň mikrovln podle připravovaného pokrmu.
3. Požadovaný čas přípravy nastavte otočným regulátorem časovače **K** ve směru hodinových ručiček. Pro dosažení přesného nastavení času přípravy doporučujeme otočit regulátorem časovače o něco dále než je požadovaný čas a pak přesně na požadovaný čas. MV trouba začne pracovat.
4. Když regulátor časovače dosáhne **0** (nulu), ozve se zvukový signál a MV trouba se automaticky vypne.
5. Otevřete dvířka a vyjměte pokrm z MV trouby.
6. Pokud chcete ukončit přípravu pokrmu před uplynutím nastaveného času, otočte regulátorem časovače na **0** (nulu).

POKYNY PRO ROZMRAZOVÁNÍ

Rozmrazování pomocí mikrovln je mnohem rychlejší než rozmrazování v ledničce a bezpečnější než rozmrazování při pokojové teplotě, protože nepodporuje růst škodlivých bakterií. Je důležité si uvědomit, že rozmrazování trvá déle než normální vaření. **Pokrm kontrolujte, během rozmrazování jej alespoň jedenkrát otočte.**

1. Otevřete dvířka MV trouby, vložte pokrm do středu skleněného talíře a dvířka uzavřete.
2. Zvolte pomocí otočného regulátoru **J** požadovanou výkonovou úroveň mikrovln pro rozmrazování.
3. Požadovaný čas rozmrazování nastavte otočným regulátorem časovače **K** ve směru hodinových ručiček podle hmotnosti potraviny. MV trouba začne pracovat.
4. Když regulátor časovače dosáhne **0** (nulu), ozve se zvukový signál a MV trouba se automaticky vypne.
5. Otevřete dvířka a vyndejte pokrm z MV trouby.
6. Pokud chcete ukončit přípravu pokrmu před uplynutím nastaveného času, otočte regulátorem časovače na **0** (nulu).

Upozornění

Jakmile otočíte regulátorem časovače, začne MV trouba pracovat a dojde k osvětlení vnitřního prostoru trouby. Dvířka je možné během procesu přípravy otevřít, časovač se zastaví a vyzařování mikrovln se přeruší. Po uzavření dvířek bude příprava pokračovat až do uplynutí celého nastaveného času přípravy. Po ukončení přípravy se ozve zvukový signál a časovač bude v nulové poloze.

Otočný talíř se může otáčet v libovolném směru.

IX. OTÁZKY A ODPOVĚDI

Otázka: Co se děje, když nesvítí světlo v MV troubě?

Odpověď: Přepálené vlákno žárovky.

Otázka: Proč z větracích otvorů uniká pára a proč ze spodní části dvířek odkapává voda?

Odpověď: Vznik páry během vaření je normální jev. MV trouba je opatřena ventilačními otvory, kterými se pára odvádí, občas však pára kondenzuje na dvířkách a voda pak odkapává ze spodní strany dvířek. To je zcela normální a bezpečné.

Otázka: Může mikrovlnná energie projít okénkem dvířek?

Odpověď: Ne! Kovové stínění odráží energii zpět do dutiny. Otvory a vstupy umožňují průchod světla, neumožňují však průchod MV energie.

Otázka: Proč vajíčka někdy vystřelují?

Odpověď: Při pečení nebo vaření vajec může žloutek vystřelit, protože se uvnitř žloutkové blány vyvíjí pára. Aby k tomu nedošlo, propíchněte žloutek před vařením párátkem. Nikdy nevařte vajíčka bez propíchnutí skořápky!

Otázka: Proč se po ukončení vaření doporučuje doba prodlevy?

Odpověď: Doba prodlevy je velmi důležitá. Při přípravě pokrmů v MV troubě vzniká teplo v pokrmu, ne v troubě. V mnoha pokrmech se vytvoří dostatek vnitřního tepla na to, aby proces vaření pokračoval i po vyjmutí pokrmu z trouby. Účelem doby prodlevy u větších kusů masa, větších druhů zeleniny a koláčů je umožnit, aby se vnitřek pokrmu rovnoměrně provařil bez převaření vnější části.

Otázka: Proč mikrovlnná trouba nevaří vždy tak rychle, jak to uvádějí pokyny pro přípravu pokrmů?

Odpověď: Ještě jednou si přečtete recept, abyste se ujistili, že jste správně dodrželi všechny pokyny a dozvěděli se, co mohlo způsobit odchylky času přípravy. Časy příprav a nastavené teploty jsou doporučené hodnoty, které mají zabránit převaření, které je jedním z nejběžnějších problémů začátečníků při používání MV trouby. Odchylky co do velikosti, tvaru, hmotnosti, rozměru a teploty pokrmů budou vyžadovat delší či kratší čas přípravy. Pomocí vlastního úsudku a doporučených hodnot si ověřte, zda byl pokrm správně připraven tak, jako byste ho udělali při normálním vaření.

Otázka: Proč se uvnitř MV trouby objevují jiskry a praskání (elektrický oblouk)?

Odpověď: Používáte nádobí s kovovými částmi nebo ozdobami (stříbrnými nebo zlatými). Nechali jste v troubě vidličku nebo jiný kovový nástroj. Používáte velké množství kovové fólie. Používáte kovové sponky. V prostoru MV trouby jsou zbytky připáleného pokrmu.

X. ÚDRŽBA

Před údržbou odpojte spotřebič od elektrické sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky! Udržujte vnitřní plochy MV trouby čisté a suché, aby nedocházelo k tvorbě nánosů mastnoty a částec pokrmů. Všeobecně platí, že byste MV troubu měli čistit vždy, když byla použita.

Vnitřní stěny

Navlhčeným hadříkem odstraňte všechny zbytky jídel mezi dvířky a MV troubou. Tato oblast musí být čistěna velmi důkladně, aby se dvířka mohla dobře uzavřít. Hadříkem se saponátem odstraňte všechny mastné skvrny, pak stěny otřete a osušte. Nepoužívejte čisticí prostředky, které jsou drsné a agresivní, protože poškrábají a poškodí povrch MV trouby.

Pachy z vnitřku trouby odstraní také tak, že do nádoby vhodné pro MV troubu nalijete šálek vody s citrónovou šťávou vymačkanou z jednoho citrónu spolu se slupkou a necháte na ně 5 minut působit mikrovlny. Potom vnitřek trouby otřete a osušíte.

POZOR: Nikdy nenalévejte do MV trouby vodu!

Dvířka

Dvířka a těsnění dvířek musí zůstat čisté. Umývejte je pouze teplou vodou se saponátem, pak je důkladně osušíte. Nepoužívejte abrazivní prostředky, jako jsou čisticí prášky, ani ocelové nebo plastové škrabky. Kovové části se udržují nejnepříjemněji tak, že je budete často otírat vlhkým hadříkem.

Vnější části

Vnější skříň čistíte jemným hadříkem a teplou vodou, pak ji osušíte měkkým hadříkem. Dbejte na to, aby se do ventilačních otvorů nedostala voda. Jestliže se znečistí napájecí přívod, otřete jej vlhkým hadříkem. Vždy se přesvědčete, že povrch těsnění dvířek je čistý.

Otočný talíř

Skleněný talíř po každém použití umyjte v čisté vodě. Otočný kroužek alespoň jednou týdně vyndejte a vyčistěte v horké vodě se saponátem. Dále je třeba udržovat v čistotě vodící plochu, aby mastnota nebránila otáčení koleček, jinak se může zvýšit hlučnost MV trouby.

XI. EKOLOGIE



Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Uvedené symboly na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamenají, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem jejich správné likvidace je odevzdejte na k tomu určených sběrných místech, kde budou přijaty 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 nebo nejbližšího sběrného místa (viz www.elektrowin.cz). Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě přívod odříznout, spotřebič tak bude nepoužitelný.

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí spotřebiče, musí provést odborný servis!
Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 577 055 333 nebo na internetové adrese www.eta.cz.

XII. TECHNICKÁ DATA

Napětí (V)	uvedeno na typovém štítku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku
Výkon mikrovln (W)	140 - 700
Pracovní kmitočet (MHz)	2450
Rozměry Š x V x H (mm) - vnější	440 x 258 x 340
- vnitřní	306 x 208 x 307
- x otočného talíře	245
Obsah (l)	17
Hmotnost (kg) cca	12

Na výrobek bylo vydáno ES prohlášení o shodě podle zákona č. 22/1997 Sb. v platném znění. Výrobek splňuje požadavky níže uvedených nařízení vlády v platném znění:

- NV č. 17/2003 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na elektrická zařízení nízkého napětí (odpovídá Směrnici Rady č. 2006/95/ES v platném znění).
- NV č. 616/2006 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na výrobky z hlediska jejich elektromagnetické kompatibility (odpovídá Směrnici Rady č. 2004/108/ES v platném znění).

Na výrobek bylo vydáno prohlášení o shodě podle zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví v platném znění. Výrobek odpovídá svými vlastnostmi požadavkům stanoveným vyhláškou MZ č. 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy. Výrobek je v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Nepodstatné odchylky od standardního provedení, které nemají vliv na funkci výrobku, si výrobce vyhrazuje.

TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

Nebezpečí udušení. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.

VÝROBCE: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Bráník, Česká republika.

NÁVOD NA OBSLUHU

Pozorne si prečítajte návod na obsluhu, prezrite si obrázky a návod si uschovajte!

OBSAH

I. Bezpečnostné pokyny	15
II. Úvod do mikrovlnného varenia	17
III. Ako vlastnosti potravín ovplyvňujú mikrovlnné varenie	17
IV. Špeciálne postupy pri mikrovlnnom varení	19
V. Dôležité pokyny na ohrievanie pokrmov	19
VI. Ako dosiahnuť s mikrovlnnou rúrou najlepšie výsledky	20
VII. Inštalácia, ventilácia	21
VIII. Návod na obsluhu mikrovlnnej rúry	22
IX. Otázky a odpovede	24
X. Údržba	24
XI. Ekológia	25
XII. Technické údaje	26

I. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred prvým uvedením do prevádzky si starostlivo prečítajte návod na obsluhu, prehládajte vyobrazenie a návod uschovajte na neskoršie použitie. Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a postúpte ich akémukoľvek ďalšiemu užívateľovi spotrebiča.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli prípadným nebezpečenstvám. Deti si so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú starší 8 let a pod dozorom. Deti mladší 8 let sa musí držet mimo dosah spotrebiča a jeho prívodu.
- Spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak nepracuje správne alebo spadol na zem a poškodil sa. V takýchto prípadoch odneste spotrebič do špecializovaného servisu, aby preverili jeho bezpečnosť a funkčnosť.
- Ak sa napájací prívod tohto spotrebiča poškodí, musí prívod vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.

- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, ktoré sa pri používaní pohybujú, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky!
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Ak bol spotrebič skladovaný pri nižších teplotách, najskôr ho nechajte aklimatizovať.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke. Vidlicu napájacieho prívodu treba pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!
- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do elektrickej zásuvky a nevyťahujte ju z nej mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- **Pod krytom mikrovlnnej rúry je umiestnený mikrovlnný žiarič (magnetrón) a zdroj vysokého napätia. Rúra nemá žiadne súčiastky, ktoré by mohol spotrebiteľ sám nastavovať. Je prísne zakázané snímať vonkajší kryt mikrovlnnej rúry!— Spotrebič nenechávajte v činnosti bez dozoru!**
- Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti a podobné účely (príprava pokrmov)! Nie je určený na komerčné použitie a pre používanie v prostredí ako sú kuchynky pre personál obchodov, kancelárií alebo fi riem, alebo v iných pracovných prostrediach. Spotrebič nie je určený ani pre používanie klientmi v hoteloch, motelloch, zariadeniach poskytujúcich nocľah s raňajkami a iných ubytovacích zariadení.
- Neumiestňujte mikrovlnnú rúru blízko televízneho alebo rozhlasového prijímača a antén z dôvodu možnosti nepriaznivého vplyvu elektromagnetického poľa MV rúry na prevádzku týchto zariadení.
- Mikrovlnnú rúru používajte výhradne v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jej prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od horľavých predmetov (napr. **záclon, závesov či dreva**), tepelných zdrojov (napr. **kachlí, sporáka, variča, grilu**) alebo vlhkých povrchov (ako sú **výlevky, umývadlá**). Zvýšená teplota a vlhkosť môžu poškodiť komponenty mikrovlnnej rúry.
- Nepokúšajte sa zapnúť mikrovlnnú rúru, ak má otvorené dvierka.
- Medzi predný povrch rúry a dvierka nekladajte žiadne predmety. Zabráňte usadzovaniu nečistôt alebo zvyškov čistiacich prostriedkov na tesniacich plochách.
- Je veľmi dôležité, aby sa dvierka dobre zatvárali a aby neboli poškodené (prehnuté). Poškodené nesmú byť ani závesy a zámky (porušené alebo uvoľnené), tesnenia a tesniace plochy dvierok. Ak sa poškodia, musí ich opraviť kvalifikovaný servisný technik.
- Tekutiny a iná jedlá nesmú byť ohrievané v uzavretých nádobách, pretože tieto sú náchylné k explózií.
- Dovoľte deťom používať mikrovlnnú rúru, iba pokiaľ im boli poskytnuté dostatočné pokyny a dieťa je schopné používať rúru bezpečne a rozumie nebezpečenstvám plynúcim z nesprávneho použitia.
- Neudržovanie rúry v čistom stave môže viesť k poškodeniu povrchu, ktoré môže nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a prípadne viesť k nebezpečnej situácii.
- Neskúšajte akokoľvek zmeniť, nastaviť alebo opraviť dvierka, ovládací panel, poistné zámky alebo iné časti mikrovlnnej rúry. Opravy môže vykonať len kvalifikovaný servisný technik.
- Nepoužívajte drevený riad na dlhodobé ohrievanie. Môže sa zahriať a zuhoľnať.

- Nezapínajte prázdnu mikrovlnnú rúru. Ak ju nepoužívate, vložte dnu pohár s vodou. V prípade náhodného zapnutia voda bezpečne pohltí mikrovlnnú energiu.
- Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na iné účely (napríklad **na sušenie zvierat, výrobkov z textilu, resp. sušenie obuvi**), ako uvádza výrobca.
- Nepoužívajte pri varení namiesto papierových utierok noviny. Prípravu pokrmu pomocou papierových utierok musí odporúčať kuchárska kniha.
- Nepoužívajte kovový riad ani nekovové nádoby s kovovými (zlatými alebo striebornými) ozdobami. Vždy odstráňte kovové svorky. Kovové predmety môžu spôsobiť vznik elektrického oblúka, ktorý rúru poškodí.
- Nepoužívajte výrobky z recyklovaného a farebného papiera, pretože môžu púšťať farbu a obsahovať nečistoty, ktoré pri varení môžu spôsobiť iskrenie alebo požiar.
- Otočný tanier nikdy nedávajte do vody hneď po skončení varenia. V dôsledku prudkého ochladenia by mohol puknúť, alebo sa poškodiť.
- Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na fritovanie alebo zaváranie.
- Pred varením prepichnete škrupinku vajčiek, ale aj šupku zemiakov, jablka a podobných druhov ovocia a zeleniny.
- Malé množstvo potravín potrebuje na uvarenie alebo ohriatie kratší čas. Pri nastavení normálnej doby varenia sa môže prehriať alebo spáliť.
- Pred varením a rozmrazovaním odstráňte z potravín plastové obaly. Upozorňujeme však, že v niektorých prípadoch by pokrm mal zostať prikrytý plastovou fóliou — upresňujú to informácie na kúpených potravinách (vzťahuje sa to napríklad na potraviny s menšou hustotou alebo tekuté či kašovité potraviny).
- Neohrievajte nápoje s vysokým obsahom alkoholu ani veľké množstvo oleja, pretože sa môžu vznietiť!
- Ak ohrievate v mikrovlnnej rúre tekutiny, môžu sa zohriať na bod varu bez viditeľného bublania. Po vytiahnutí z rúry môže teplotný šok spôsobiť ich prudké vykypenie a náhle vytrysknutie. Možno tomu predísť tak, že pred ohrievaním do nich vložíte špeciálnu lyžičku (z plastu určeného na použitie pri vysokých teplotách) alebo sklenú tyčinku.
- Obsah dojčenských fliaš a detskej stravy v pohároch alebo téglikoch musíte pred podávaním premiešať alebo pretrepať a skontrolovať teplotu pokrmu, aby sa deti nepopáliili.
- Pri príprave v MV rúre sa potraviny môžu sami vznietiť. V prípade náhleho zplanutia pokrmu alebo ak zbadáte dym, nechajte dvierka zatvorené, rúru vypnite a odpojte od elektrickej siete.
- Ak ohrievate alebo varíte pokrm v nádobách na jedno použitie z plastu, papiera alebo iného horľavého materiálu, kontrolujte pripravovaný pokrm častejšie a sledujte, či sa nádoba neničí.
- Pravidelne kontrolujte stav napájacieho prívodu spotrebiča.
- Nenechávajte visieť napájací prívod cez hranu stolu, kde ho môžu stiahnuť deti.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom, nesmie byť ponáraný do vody ani sa ohýbať cez ostré hrany.
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel, než na ktorý je určený a opísaný v tomto návode!
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym použitím spotrebiča (napr. **znehodnotenie potravín, popálenie, oparenie, ožiarenie, požiar**) a nie je povinný poskytnúť záruku na spotrebič v prípade nedodržania zhora uvedených bezpečnostných upozornení.

II. ÚVOD DO MIKROVLNNÉHO VARENIA

Ako pracuje mikrovlnná rúra

Mikrovlny sú forma energie, ktorá sa podobá rozhlasovým a televíznym vlnám i normálnemu dennému svetlu. Všetko vyžaruje mikrovlny — kuchynská výlevka, kávová kanvica, dokonca aj ľudia. Ale tieto mikrovlny sa šíria atmosférou a miznú bez účinku. Mikrovlnná rúra je navrhnutá tak, aby mohla energiu mikrovlní využívať. Elektrická energia sa premieňa na mikrovlnnú energiu v magnetróne a mikrovlny postupujú otvormi v stenách rúry do oblasti prípravy pokrmov. Mikrovlny nemôžu prenikať cez kovové steny rúry, môžu však prenikať materiálmi, ako sú sklo, porcelán a papier, teda materiálmi, z ktorých sa zhotovuje riad na prípravu pokrmov v mikrovlnných rúrach. Mikrovlny nezohrievajú nádoby, ale tie sa môžu zohriať od teplého pokrmu. Mikrovlny sú priťahované vlhkosťou potravín, v ktorých spôsobia rozkmitanie molekúl vody 2 450-miliónkrát za sekundu. Molekuly sa pri pohybe o seba trú, a toto trenie spôsobí zohriatie pokrmu.

Veľmi bezpečný spotrebič

Táto mikrovlnná rúra je jedným z najbezpečnejších domácich spotrebičov. Ak otvoríte dvierka, rúra automaticky preruší svoju činnosť.

Faktory ovplyvňujúce dobu varenia

Prípravu jedál ovplyvňujú rôzne faktory. Teplota potravín a prísad použitých pri varení spôsobuje veľké rozdiely v čase varenia. Napríklad príprava pokrmu z ľadovo studených potravín bude trvať oveľa dlhšie ako príprava rovnakého pokrmu z potravín, ktoré majú izbovú teplotu. Dobu varenia ovplyvňuje aj nastavený výkon.

II. AKO VLASTNOSTI POTRAVÍN OVPLYVŇUJÚ MIKROVLNNÉ VARENIE

Hustota potravín

Ľahké, pórovité potraviny, napríklad chlieb a pečivo, sa pripravujú rýchlejšie ako ťažké, husté potraviny, napríklad pečené mäso. Pri príprave pórovitých potravín v mikrovlnnej rúre musíte dávať pozor, aby sa vonkajšie časti nevysušili a neskrehli. Preto vonkajšie časti zakryvajte fóliou, ktorá je určená pre mikrovlnné rúry, alebo ich varte pri nízkom výkone.

Výška potravín

Horná časť vysokých pokrmov, predovšetkým pri pečení, sa uvarí rýchlejšie ako dolná časť. Preto je vhodné počas varenia ich aj niekoľkokrát obrátiť.

Začiatková teplota

Začiatková teplota potravín priamo ovplyvňuje dobu, počas ktorej musí byť pokrm varený alebo ohrievaný. Je to rovnaké ako pri konvenčnom varení — zmrazené potraviny sa varia dlhšie ako potraviny len chladené a potraviny skladované pri izbovej teplote sa uvaria najskôr.

Obsah vlhkosti v potravinách

Pretože vlhkosť priťahuje mikrovlny, mali by byť relatívne suché potraviny, ako sú pečené mäso a niektoré druhy zeleniny, buď pokropené vodou, alebo zakryté.

Veľkosť potravín

Čím menšie a jednotnejšie sú kusy potravín v mikrovlnnej rúre, tým lepšie. Nakrájané potraviny je vhodné variť vo väčších nádobách, aby sa k nim mikrovlny dostali zo všetkých strán, a zaistili tak rovnomerné varenie.

Množstvo potravín

Počet mikrovln v rúre zostáva stály bez ohľadu na množstvo pripravovaných potravín. Platí, že čím viac potravín do rúry vložíte, tým dlhšie trvá ich príprava. Malé množstvá potravín potrebujú kratší čas varenia alebo ohrievania. Pri použití normálnych dôb varenia alebo ohrievania sa môžu prevariť alebo spáliť.

Kosti a tuky

Kosti vedú teplo a veľké množstvo tuku priťahuje mikrovlnnú energiu. Preto musíte pri príprave plátkov mäsa, ktoré obsahujú kosti a tuk, pracovať opatrne, aby sa mäso uvarilo rovnomerne, ale sa príliš neprepieklo. Pokrm s veľkým obsahom tuku a cukru vyžadujú opatrnú voľbu doby varenia, pretože sa ľahko rozohrejú a spália, alebo dokonca môžu spôsobiť v rúre požiar samovznietením.

Tvar potravín

Mikrovlny prenikajú do potravín len do hĺbky asi 2,5 cm. Vnútorne časti pokrmov sa uvaria postupovaním tepla vytvoreného na povrchu do vnútra. Inými slovami — len vonkajšia časť sa skutočne uvarí mikrovlnnou energiou. Zvyšok sa uvarí vzniknutým teplom. Na základe tohto je zrejmé, že najhorším tvarom pokrmu pre prípravu v mikrovlnnej rúre je hrubý kváder. Než sa stred mierne zahreje, rohy sa spália. Snažte sa preto, aby pokrmy mali zaoblené tvary. Tie sa mikrovlnnou energiou pripravujú najlepšie.

Rozmrazovanie potravín

Zmrazené potraviny možno vložiť priamo do mikrovlnnej rúry (nezabudnite odstrániť všetky kovové uzávery a obaly). Tie časti potravín, ktoré sa rozmrazia rýchlejšie ako ostatné, prikryte. Tým sa proces rozmrazovania spomalí, alebo zastaví. Niektoré potraviny netreba rozmraziť úplne. Napríklad príprava rýb je taká rýchla, že je lepšie ich začať pripravovať ešte mierne zmrazené.

Varenie zmrazených potravín

Tento druh potravín vyžaduje zvláštnu opatrnosť, ak sa pripravuje v mikrovlnnej rúre. Je to spôsobené tým, že väčšina pokynov na obaloch potravín sa vzťahuje na konkrétnu rúru. Preto je dôležité vedieť, aký výkon má vaša rúra. Ak nižší, ako je uvedené na obale, treba dobu varenia zmeniť. Dobu varenia **ZVYŠUJTE** v jednominútových intervaloch a ak je to možné, potraviny vždy premiešajte. Potom ich nechajte v pokoji odstáť asi 3 minúty.

Prepichovanie

Ak potraviny, ktoré majú na povrchu šupku, škrupinu alebo blanu, neprepichujete, budú v mikrovlnnej rúre pri varení praskať. Vzťahuje sa to na niektoré druhy údenín, žĺtky i bielky vajec, lastúry, ustrice a celý rad druhov zeleniny a ovocia.

Skúška uvarenia

Pretože pokrmy sa v mikrovlnnej rúre uvaria veľmi rýchlo, treba ich často kontrolovať. Niektoré pokrmy sa nechávajú v rúre až do úplného uvarenia, väčšina sa však (vrátane mäsa a hydiny) z rúry vyťahuje v mierne nedovarenom stave a nechá sa odstáť mimo rúry. Počas tejto doby sa vnútorná teplota pokrmu zvýši o 3 až 8 °C.

Doba odstátia

Po vytiahnutí z rúry sa pokrmy nechávajú odstáť v pokoji 3 až 10 minút. Zvyčajne sú po tento čas zakryté, aby si udržali teplo, ak nejde o pokrmy, ktorých štruktúra má byť suchá (niektoré druhy pečiva a suchárov). Odstátie umožňuje dokončiť varenie a rozvinúť chuť a vôňu.

IV. ŠPECIÁLNE POSTUPY PRI MIKROVLNNOM VARENÍ

Rozmiestenie a vzdialenosť

Jednotlivé kusy pokrmov, napríklad pečené zemiaky, malé kúsky pečiva a predkrmy, zohrejete rovnomernejšie, ak budú v mikrovlnnej rúre poukladané v rovnakých vzdialenostiach od seba, najlepšie v kruhu. Nikdy neukladajte potraviny na seba.

Miešanie

Miešanie je jedným z najdôležitejších postupov. Pri mikrovlnnom varení sa potraviny miešajú kvôli rovnomernému šíreniu a rozvádzaniu tepla. Potraviny treba miešať vždy smerom dovnútra, pretože vonkajšia časť sa ohrieva najskôr.

Obracanie

Veľké a dlhé pokrmy (napr. pečené mäso a hydina v celku) sa musia otáčať, aby sa všetky časti uvarili rovnomerne. Vhodné je obracať aj naporciovanú hydinu a rezne.

Prikrývanie fóliou

Na rohy a okraje hranatých pokrmov sa občas kladú pásiky fólie (určenej pre mikrovlnné rúry), ktoré zadržiavajú mikrovlny a chránia tieto časti pred prevarením. Nepoužívajte ich zbytočne veľa a vždy ich bezpečne pripevnite k nádobe, inak by mohli spôsobiť v rúre „iskrenie“, ktoré môže byť príčinou poškodenia mikrovlnnej rúry.

Nadvihnutie

Hrubé alebo husté pokrmy je vhodné nadvihnúť, aby mikrovlny mohli preniknúť aj k spodnej strane a dovnútra pokrmu.

Zhnednutie

Mäso a hydina varené vo vlastnom tuku 15 minút alebo dlhšie ľahko zhnednú samy. Pokrmy pripravované kratší čas môžete natrieť omáčkou, ktorá ich sfarbí a zlepší ich vzhľad.

V. DÔLEŽITÉ POKYNY NA OHRIEVANIE POKRMOV

- Pokrmy počas ohrievania pravidelne miešajte. Ak to nie je možné, potraviny rozložte inak.
- Pri ohrievaní dodržiavajte doby odstátia odporúčané v literatúre, aby ste maximálne využili mikrovlnnú energiu a zabránili prehriatiu pokrmu.
- Ak neviete, či budú niektoré potraviny strácať pri ohrievaní vlhkosť, obalte ich fóliou určenou pre mikrovlnné rúry a fóliu na niekoľkých miestach prepichnete.
- Pri ohrievaní zemiakov v šupke, chleba, pečiva alebo vlhkých potravín položte potraviny na list pľavového kuchynského papiera, ktorý vlhkosť pohltí.
- Ak budete ohrievať potraviny priamo na tanieri, rozložte ich v rovnomernej vrstve.
- Časy uvedené v literatúre platia pre ohrievanie potravín skladovaných pri izbovej teplote. Ak sú potraviny studené, čas predĺžte.
- Ohrievané potraviny ukladajte na tanier tak, aby silnejšie, hustejšie a mäsitejšie časti ležali na obvode taniera, kde pohltia najviac energie, a tenké časti uprostred taniera.

VI. AKO DOSIAHNETE S MIKROVLNNOU RÚROU NAJLEPŠIE VÝSLEDKY?

Sledujte prípravu pokrmov

Tabuľky a hodnoty v tomto návode boli pripravené veľmi starostlivo, ale váš úspech bude závisieť od pozornosti, ktorú venujete príprave potravín. Pripravovaný pokrm vždy sledujte. Mikrovlnná rúra má osvetlenie, ktoré sa automaticky rozsvieti pri jej uvedení do činnosti. Vďaka tomu možno prípravu pokrmu sledovať. Pokyny v literatúre, napríklad **zvyšte, premiešajte...**, považujte za minimálne úkony. Ak sa vám zdá, že pokrm je pripravený nerovnomerne, urobte to, čo pokladáte ako najvhodnejšie, na odstránenie nedostatku.

Varný riad

V mikrovlnnej rúre nikdy nepoužívajte kovový riad, riad s kovovými ozdobami alebo potiahnutý fóliou. Mikrovlny kovom neprechádzajú. Budú sa odrážať od kovových predmetov v rúre a od kovových stien a vytvoria elektrický oblúk — znepokojujúci jav pripomínajúci blesky. V mikrovlnnej rúre možno bezpečne používať väčšinu žiaruvzdorného nekovového riadu. Niektoré nádoby však môžu obsahovať materiály, kvôli ktorým sú nevhodné na mikrovlnné varenie. Ak pochybujete o tom, či môžete nádobu použiť, dá sa jej vhodnosť na tento účel jednoducho zistiť.

Skúška riadu

Pred použitím mikrovlnnej rúry vyskúšajte, či je váš riad vhodný na varenie alebo ohrievanie v mikrovlnnej rúre. Vložte ho do mikrovlnnej rúry spolu so sklenenou miskou naplnenou vodou. Rúru zapnite na maximálny výkon na 1 minútu. Ak sa voda v sklenej miske ohreje a skúšaný riad zostane na dotyk chladný, je vhodný na mikrovlnné varenie. Ak však voda zostane studená, ale riad bude horúci (**Pozor, aby ste sa nepopáliiii!**), znamená to, že absorboval mikrovlny, a preto nie je bezpečný na mikrovlnné varenie.

Riad na mikrovlnné varenie

1. Väčšina skleneného a sklokeramického riadu vrátane riadu z varného skla je vhodná. Ak však má kovové, zlaté či strieborné ozdoby, v mikrovlnnej rúre ho nepoužívajte. Lakovaný/glazúrovaný či farebný porcelán a sklo nesmú byť brúsené a tvrdené. Uprednostňujte okrúhle alebo oválne nádoby pred hranatými, alebo obdĺžnikovými, pretože pokrm v rohoch sa zvyčajne prevarí.
2. Papierové, kartónové a lepenkové obrúsky, utierky, taniere a poháre i drevený riad možno v mikrovlnnej rúre použiť pri krátkom ohrievaní. Nepoužívajte výrobky z recyklovaného papiera, pretože môžu obsahovať nečistoty (častice kovu), ktoré pri varení môžu spôsobiť iskrenie alebo požiar.
3. V mikrovlnnej rúre možno použiť plastové taniere, poháre, vrecká a obaly. Dodržiavajte pokyny výrobcu.
4. Kovový riad a riad s kovovými ozdobami v mikrovlnnej rúre nepoužívajte. Ak recept predpisuje použitie hliníkovej fólie, grilovacích ihiel alebo riadu s obsahom kovu, nechajte medzi kovovým predmetom a vnútornou stenou rúry vzdialenosť minimálne 2,5 cm. Ak vznikne oblúk (nastane iskrenie), odstráňte kovový predmet a nahraďte ho nekovovým.
5. Nepoužívajte utesnené nádoby (fľaše so zátkami, uzávermi a podobne).
6. Pri vyberaní riadu alebo otočného taniera z rúry buďte opatrní. Riad môže absorbovať teplo z pokrmu a byť veľmi horúci.
7. Používajte len teplomer, ktorý je určený alebo odporúčaný na požívanie v mikrovlnných rúrach.

Nasledujúca tabuľka poskytuje prehľad riadu na varenie v mikrovlnnej rúre:

Materiál riadu	Varné sklo	Pyrex	Keramické sklo	Terakota	Hliníková fólia	Plast	Papier alebo lepenka	Kovový riad
Mikrovlnný režim	ÁNO	ÁNO	ÁNO	ÁNO	NIE	ÁNO	ÁNO	NIE

Ohrievané tekutiny, napríklad polievky, omáčky a nápoje, sa v mikrovlnnej rúre môžu zohriať na bod varu bez toho, že by začali bublať. Potom môžu náhle prekypieť. Aby sa tak nestalo, dodržiavajte nasledujúce pokyny:

1. Nepoužívajte nádoby s rovnými bokmi a úzkym hrdlom.
2. Tekutiny neprehrievajte.
3. Tekutinu premiešajte pred vložením do rúry a potom opäť asi v polovici doby ohrevu.
4. Po ohriatí nechajte nádobu krátko stáť v mikrovlnnej rúre, potom tekutinu opäť premiešajte a skontrolujte jej teplotu pred podávaním (**predovšetkým obsah detských fliaš**), aby sa nestal úraz popálením!






VII. INŠTALÁCIA, VENTILÁCIA

1. Odstráňte všetok obalový materiál a vyberte príslušenstvo. Zo spotrebiča odstráňte všetky prípadné príľnavé fólie, nálepky alebo papier. Na otočný krúžok v strede mikrovlnnej rúry položte sklenený tanier.
2. Mikrovlnnú rúru postavte na zvolený pevný rovný povrch (napr. na kuchynský stôl alebo špeciálny stojan pre mikrovlnnú rúru), minimálne 85 cm vysoko a mimo dosahu detí, pretože sklo na dvierkach sa môže počas varenia zohriať na vysokú teplotu. Hore, vzadu a na bokoch ponechajte voľný priestor na dobrú ventiláciu (obr. 1). Otvory v spotrebiči zaisťujú prúdenie vzduchu pri ventilácii a nesmú sa zakryť ani inak blokovať. Nesmú sa snímať nožičky rúry. Zakrytím otvorov alebo odmontovaním nožičiek sa môže mikrovlnná rúra poškodiť.
3. Presvedčte sa, že napájací prívod nie je poškodený, nie je položený pod rúrou, ani vedený po ostrých či horúcich plochách. Elektrická zásuvka musí byť prístupná, aby sa v prípade nebezpečenstva rúra dala ľahko odpojiť od elektrickej siete. Spotrebič má napájací prívod s ochranným vodičom. **Vidlicu treba pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!** Odporúčame použiť samostatný elektrický okruh s istením **16 A**.

Poznámka:

- Ak rúra nepracuje správne, odpojte ju z el. zásuvky, počkajte 10 sekúnd a znovu ju zapojte.
- **Túto mikrovlnnú rúru nepoužívajte vonku mimo domácnosti!**

TABUĽKA VÝKONOVÝCH ÚROVNÍ MIKROVLNNEJ RÚRY

Mikrovlnný výkon	Symbol	Výkon (%)	Použitie
Max. 700 W		100	— varenie vody, čerstvého ovocia, zeleniny, rýb a hydiny, ohrievanie mlieka — zhnednutie hovädzej sekanej — predhriatie nádob
Stredne vysoký		80	— akékoľvek ohrievanie — pečenie mäsa a hydiny — varenie húb, kôrovcov a pokrmov so syrom a vajčkami
Stredný		55	— pečenie tort, koláčov — príprava vajec, ryže a pudingov — varenie mäsa, hydiny a polievok
Stredne nízky/ Rozmrazovanie		35	— rozpúšťanie masla, čokolády — akékoľvek rozmrazovanie
Min. 140 W		20	— zmäknutie masla, syrov a zmrzliny — kysnutie cesta

Ventilácia (obr. 1)

Na ochladzovanie mikrovlnnej rúry je potrebná dobrá ventilácia. Ak sú počas jej činnosti ventilačné otvory zakryté, mikrovlnná rúra sa prehreje. V tom prípade tepelná poistka mikrovlnnú rúru automaticky vypne. Rúra nebude fungovať, kým dostatočne neochladne. Vzduch vystupujúci z ventilačných otvorov sa môže pri prevádzke zohriať. To je normálne. Pri varení sa bežne tvorí para. Mikrovlnná rúra je navrhnutá tak, aby paru vypúšťala cez ventilačné otvory na boku a zadnej časti spotrebiča.

**VIII. POKYNY NA OBSLUHU MIKROVLNNEJ RÚRY
SCHEMATICKE ZOBRAZENIE A OPIS SPOTREBIČA** (obr. 2)

- A** — Ventilačné otvory
- B** — Dvierka
- C** — Tesnenie dvierok
- D** — Držadlo
- E** — Západky dvierok
- F** — Otvory bezpečnostných zámkov
- G** — Ovládací panel
- H** — Otočný krúžok
- I** — Sklený tanier

OVĽÁDACÍ PANEL

J — Otočný regulátor **výkonu** — nastavenie výkonovej úrovne mikrovln (W)

K — Otočný regulátor **časovača** — nastavenie času prípravy (minút)

Informácia: Pri jednotlivých nastaveniach sú k dispozícii nasledovné úrovne výkonu. Všetky čísla sú uvádzané ako percentá najvyššieho možného výkonu.

POKYNY PRE MIKROVLNNÉ VARENIE/OHRIEVANIE

1. Otvorte dvierka mikrovlnnej rúry, pokrm vložte do stredu skleneného taniera a dvierka zatvorte.
2. Otočným regulátorom **J** nastavte úroveň mikrovlnného výkonu podľa pripravovaného pokrmu.
3. Požadovaný čas prípravy nastavte otočením regulátora časového spínača **K** v smere hodinových ručičiek. Na presné nastavenie času prípravy odporúčame regulátor otočiť o niečo viac a potom ho vrátiť na zvolený čas. Mikrovlnná rúra začne pracovať.
4. Keď sa regulátor časového spínača vráti na **0** (nulu), zaznie zvukový signál a mikrovlnná rúra sa automaticky vypne.
5. Otvorte dvierka a vyberte pokrm z mikrovlnnej rúry.
6. Ak chcete ukončiť prípravu pred uplynutím nastavenej doby, vráťte časový regulátor na **0** (nulu).

POKYNY PRE ROZMRAZOVANIE

Rozmrazovanie mikrovlnami je oveľa rýchlejšie ako rozmrazovanie v chladničke a bezpečnejšie ako rozmrazovanie pri izbovej teplote, pretože nepodporuje rozmnoženie škodlivých baktérií. Dôležité je si uvedomiť, že rozmrazovanie trvá dlhšie ako normálne varenie. **Pokrm kontrolujte, počas rozmrazovania ho aspoň raz otočte.**

1. Otvorte dvierka mikrovlnnej rúry, pokrm vložte do stredu skleneného taniera a dvierka zatvorte.
2. Otočným regulátorom **J** nastavte výkonovú úroveň mikrovln pre rozmrazovanie.
3. Časový regulátor **K** otočte v smere hodinových ručičiek a nastavte čas rozmrazovania v minútach podľa hmotnosti potraviny. Mikrovlnná rúra začne pracovať.
4. Keď časový regulátor dosiahne **0** (nulu), zaznie zvukový signál a mikrovlnná rúra sa automaticky vypne.
5. Otvorte dvierka a pokrm vyberte z mikrovlnnej rúry.
6. Ak chcete prípravu pokrmu ukončiť pred uplynutím nastavenej doby, otočte časový regulátor na **0** (nulu).

Upozornenie

Hneď ako otočíte regulátor časového spínača, mikrovlnná rúra začne pracovať a osvetlí sa vnútorný priestor. Dvierka možno počas prípravy otvoriť, časový regulátor sa zastaví a preruší sa vyžarovanie mikrovln. Po zatvorení dvierok bude príprava pokračovať až do uplynutia zvolenej doby. Po jej uplynutí zaznie zvukový signál a regulátor času bude v polohe **0**. Otočný tanier sa môže pohybovať v oboch smeroch.

IX. OTÁZKY A ODPOVEDE

Otázka: Čo sa stalo, keď nesvieti svetlo v rúre?

Odpoveď: Vypálila sa žiarovka.

Otázka: Prečo z ventilačných otvorov vychádza para a zo spodnej časti dvierok kvapká voda?

Odpoveď: Para vzniká normálne počas varenia. Mikrovlnná rúra má ventilačné otvory, ktorými odvádza vzniknutú paru, občas sa však skondenzuje na dvierkach a potom kvapká zo spodnej strany dvierok. Je to úplne normálne a bezpečné.

Otázka: Môže mikrovlnná energia prejsť okienkom dvierok?

Odpoveď: Nie! Kovová clona odráža energiu späť do dutiny. Otvory a vstupy umožňujú priechod svetla, ale neumožňujú priechod mikrovlnnej energie.

Otázka: Prečo vajcia niekedy vystreľujú?

Odpoveď: Pri varení vajec môže žltok vystreliť, pretože sa v ňom tvorí para. Aby sa tak nestalo, pred varením mu treba prepichnúť blanu. Vajcia nikdy nevarte bez prepichnutia škrupiny.

Otázka: Prečo sa po skončení varenia odporúča doba odstátia?

Odpoveď: Doba odstátia je veľmi dôležitá. Pri mikrovlnnom varení teplo vzniká v pokrme, nie v rúre. Mnoho potravín si vytvorí dostatočne veľké vnútorné teplo, ktoré umožní pokračovanie varenia pokrmu aj po jeho vytiahnutí z rúry. Doba odstátia umožňuje kompletne uvariť veľké kusy mäsa, zeleniny a pečiva bez toho, aby sa povrch prevaril.

Otázka: Prečo mikrovlnná rúra neuvarí pokrm vždy tak rýchlo, ako to uvádzajú pokyny na ich úpravu?

Odpoveď: Ešte raz si prečítajte recept, aby ste sa uistili, či ste dodržali všetky pokyny a prípadne zistili, čo mohlo spôsobiť odchýlku od uvedenej doby. Doby varenia a nastavené teploty sú odporúčané hodnoty, ktoré majú zabrániť prevareniu, ktoré je jedným z najbežnejších problémov začiatočníkov pri používaní mikrovlnnej rúry. Odchýlky od veľkosti, tvaru, hmotnosti, rozmeru a teploty si budú vyžadovať dlhší alebo kratší čas prípravy. Podľa vlastnej úvahy a odporúčaných hodnôt si overte, či bol pokrm pripravený tak, ako by ste ho pripravili klasickým varením.

Otázka: Prečo sa v rúre objavujú iskry a praskanie (elektrický oblúk)?

Odpoveď: Používate riad s kovovými časťami alebo ozdobami (striebornými alebo zlatými). Nechali ste v rúre vidličku alebo iný kovový predmet. Používate veľké množstvo fólie. Používate kovové sponky. V priestore mikrovlnnej rúry sú zvyšky pripáleného pokrmu.

X. ÚDRŽBA

Pred údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky! Vnútorné steny MV rúry udržiavajte čisté a suché, aby sa netvorili nánosy mastnoty a zvyškov pokrmov. Všeobecne platí, že MV rúru treba čistiť po každom použití.

Vnútorné steny

Navlhčenou handričkou odstráňte všetky zvyšky jedál medzi dvierkami a mikrovlnnou rúrou. Táto oblasť musí byť dôkladne očistená, aby sa dvierka mohli dobre zatvárať. Handričkou a saponátom odstráňte všetky mastné škvrny, potom steny opláchnite a osušte. Nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré sú drsné a agresívne, pretože poškriabu a poškodia povrch mikrovlnnej rúry.

Pachy vo vnútri rúry odstránite tiež tak, že do nádoby vhodnej pre mikrovlnnú rúru nalejete šálku vody s citrónovou šťavou vymačkanou z jedného citróna spolu so šupkou a necháte na ňu 5 minút pôsobiť mikrovlny. Nakoniec vnútro rúry utrite a vysušte.

POZOR: NIKDY NELEJTE DO MIKROVLNNEJ RÚRY VODU!

Dvierka

Dvierka a tesnenie dvierok musia zostať čisté. Umývajte ich len roztokom teplej vody a saponátu, potom ich dôkladne osušte. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, napríklad čistiace prášky, oceľové drôtičky alebo plastové škrabky. Kovové časti sa udržiavajú najľahšie tak, že ich budete často utierať vlhkou handričkou.

Vonkajšie časti

Vonkajšiu skriňu čistite jemnou handričkou a teplou vodou, potom ju poutierajte dosucha mäkkou handričkou. Dbajte na to, aby sa do ventilačných otvorov nedostala voda. Ak sa prívodný kábel znečistí, utrite ho vlhkou handričkou. Vždy sa presvedčite, či je povrch tesnenia dvierok čistý.

Otočný tanier

Otočný tanier po každom použití umyte čistou vodou. Otočný krúžok aspoň raz za týždeň vyberte a vyčistite v roztoku horúcej vody a saponátu. Vodiacu plochu treba udržiavať čistou, aby masnota nebránila otáčaniu koliesok, inak sa môže zvýšiť hlučnosť mikrovlnnej rúry.

XI. EKOLÓGIA



Ak to rozmery umožňujú, na všetkých dieloch sú vytlačené znaky materiálov, ktoré sú použité na obalový materiál, komponenty a príslušenstvo, ako aj na ich recyklovanie. Uvedené symboly na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamenajú, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. Za účelom správnej likvidácie výrobkov ich odovzdajte na k tomu 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 alebo najbližšieho zberného miesta (viď. www.envidom.sk). Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

Ak má byť spotrebič definitívne vyradený z činnosti, odporúča sa po jeho odpojení od elektrickej siete odrezať napájací prívod. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

**Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať iba špecializovaný servis!
Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na záručnú opravu!**

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti získate na infolinke +420 577 055 333 alebo na internetovej adrese www.eta.sk.

XII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku
Príkion (W)	uvedený na typovom štítku
Výkon mikrovln (W)	140 - 700
Pracovný kmitočet (MHz)	2 450
Rozmery Š x V x H (mm) — vonkajšie	440 x 258 x 340
— vnútorné	306 x 208 x 307
— x otočného taniera	245
Objem (l)	17
Hmotnosť (kg) približne	12

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 59 dB, čo predstavuje hladinu „A“ akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Na výrobok bolo vydané ES vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 264/1999 Z.z. v platnom znení. Výrobok spĺňa požiadavky nižšie uvedených nariadení vlády v platnom znení:

- NV č. 308/2004 Z.z., ktorým sa ustanovujú podrobnosti o technických požiadavkách a postupoch posudzovania zhody pre elektrické zariadenia, ktoré sa používajú v určitom rozsahu napätia (zodpovedá Smernici Rady č. 2006/95/ES v platnom znení).
- NV č. 194/2005 Z.z. o podrobnostiach o technických požiadavkách na výrobky z hľadiska elektromagnetickej kompatibility (zodpovedá Smernici Rady č. 2004/108/ES v platnom znení).

Na výrobok bolo vydané vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 272/1994 Z.z. o ochrane zdravia ľudí v platnom znení. Výrobok je v súlade s Nariadením Európskeho parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami.

Výrobca si vyhradzuje nepodstatné zmeny štandardného vyhotovenia, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobku.

TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

Nebezpečenstvo udusenía. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.

VÝROBCA: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Bráník, Česká republika.

VÝHRADNÝ DOVOZCA PRE SR: ETA - Slovakia, spol. s r.o., Stará Vajnorská 8, 831 04 Bratislava 3.

Microwave oven

eta 0205

INSTRUCTIONS FOR USE

Read the instructions manual carefully, see the diagrams and keep the manual!

CONTENTS

I.	Safety instructions	68
II.	Introduction to microwave cooking	70
III.	How do food qualities influence MW cooking	71
IV.	Special procedures with microwave cooking	72
V.	Important instructions for heating food	73
VI.	How to achieve the best results in the MW	73
VII.	Installation, ventilation	75
VIII.	Instructions for MW operation	75
IX.	Questions and answers	77
X.	Maintenance of the MW	78
XI.	Ecology	79
XII.	Technical data	80

I. SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instruction manual thoroughly, see the diagrams and keep the manual for future use before first use. Consider the instructions in the manual a part of the appliance and pass them over to another user of the appliance.
- This product can be used by children at the age of 8 years and older and people with reduced physical or mental abilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or if they were instructed regarding use of the appliance in a safe way and if they understand possible risks. Children must not play with the appliance. User cleaning and maintenance must not be performed by children if they are younger than 8 year and unsupervised. Children younger than 8 years must be kept out of reach of the appliance and its power cord.
- Never use the appliance if the supply cord or fork is damaged, if it's not working properly or it has fallen on the ground and become damaged. In such cases, the device shall be taken to an expert service centre to be checked for safety and correct functionality.
- If the supply cord of this device is damaged, the cord must be replaced by the manufacturer, its servicing technician or similarly qualified person to avoid hazard.
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.

- Before replacing accessories or accessible parts, which move during operation, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance, turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!
- If the appliance was stored in lower temperatures, acclimatize it first.
- Check if the information on the label corresponds with the voltage in your electric socket. The fork of the supply cord must be connected only to plugs of installation that corresponds with respective standardised.
- **Do not plug the fork of the supply cord into the el. outlet and do not unplug the cord with wet hands or by pulling by the supply cord!**
- **There is a microwave emitter (magnetron) and a source of high voltage under the cover of the MW. There are no user-adjustable parts in the appliance. It is strictly forbidden to remove the outer covers of the MW oven!**
- **Do not leave the appliance in operation unattended!**
- Do not place the MW oven in proximity of TV's, radios and antennas because of a potential bad effect of the electromagnetic field of the MW oven on the operation of this appliance.
- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Use the MW oven only in its working position in places where there is no danger of it toppling and in sufficient distance from flammable objects (e.g. **curtains, drapes, wood** etc.), heat sources (e.g. **fireplace, stove, el./gas cooker, radiators** etc.) and wet surfaces (e.g. **sinks, basins** etc.). Increased temperature and moisture could damage the components of the MW oven.
- Do not attempt to put the appliance in operation when the door is opened.
- Do not put any objects between the front surface and door, prevent setting of dirt or residues of cleaning agents on the sealing areas.
- It is very important that the door closes properly and is not damaged (bent). Further, hinges and locks (broken or loose), sealing and sealing areas of the door must not be damaged. In case of damage, these parts must be repaired by a qualified service technician.
- Do not attempt to adjust, set or repair the door, control panel, safety locks or other parts of the MW oven. Repairs must be carried out by a qualified service technician only.
- Do not turn the MW on if it is empty (without any food inside). If you are not using the MW oven, we recommend putting a glass with water inside. If the oven should be turned on by accident, the water will safely absorb the microwave energy.
- Do not use the microwave oven for other purposes (e.g. **drying animals, textile products, shoes**) than those recommended by manufacturer.
- Do not use newspaper instead of paper towels when cooking, these paper towels must be recommended for the given meal in the cookbook.
- Do not use wooden dishes for long heating. They could heat up and carbonize.
- Do not use metal or non-metal dishes with golden or silver decorations. Always remove metal wire clips. Metal objects in MW may cause occurrence of electric arc which will damage the MW.
- Do not use products from recycled paper, because they may run colours and may contain impurities which may cause sparkles or fire during cooking.

- Do not put the turning plate in water right after cooking. It could break or become damaged as a result of a sudden cool-down.
- Do not use the MW for frying or preserving.
- Pierce egg shells, skins of potatoes, apple and similar kinds of fruit and vegetable before cooking.
- Small quantities of food requires shorter time for cooking or heating. When using regular times they may overheat or burn.
- Remove all plastic packaging before cooking and defrosting. Beware, however, that in some cases the meal should remain covered with plastic foil - see information on bought foods (e.g. food with lower thickness or liquid or pulpy foods).
- Do not heat drinks with high contents of alcohol or big amounts of oil (both could catch on fire)!
- Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understand the hazards of improper use.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance is designed only for household use and similar applications (preparing food)! It is not designed for commercial use and for use in facilities such as kitchenettes for staff in shops, offices or farms, or in other work environments. The appliance is not intended for use by clients in hotels, motels, B&B facilities and other accommodation facilities.
- If you are heating liquid in the MW, it could heat over the boiling point without any visible signs of bubbles. After removing the dish a heat shock may cause sudden overflow and burst of boiling liquid. You can prevent this by putting a spoon made of special plastic for use in high temperatures or a glass stick in the dish with liquid before putting into the oven.
- The contents of baby bottles and children food in glass dishes must be stirred or shaken before serving, as well as the temperature must be checked to prevent burning.
- The prepared food could catch on fire during preparation in the MW. If it comes to fire or if you see smoke, keep the door closed and turn the MW off and unplug it from the electric outlet.
- If you are heating or cooking food in dispensable dishes made of plastic, paper or other flammable material, check the prepared food more frequently and watch if the dish is not being damaged.
- Check the condition of the supply cord regularly.
- Prevent the supply cord to hang loosely over the edge of the working desk where children could reach it.
- The supply cord must not be damaged by sharp or hot objects, open flames, must not be immersed in water or bent over sharp edges.
- If you need to use an extension cord, it must not be damaged and correspond with the standards in force.
- Do not use the appliance for any other use than the one it is intended for and described!
- The manufacturer is not liable for any damage cause by incorrect use of the device (e.g. **devaluation of food, burns, scalding, irradiation by microwaves, fire**) and is not liable for the warranties in case of breaching the precautions mentioned above.

II. INTRODUCTION TO MICROWAVE COOKING

How a microwave works

Microwaves are a form of energy similar to radio and television waves and regular daylight. Everything radiates microwaves – kitchen sink, coffee pot, even people. But microwaves spread through the atmosphere and disappear without effect. MW is designed to utilize the microwave energy. Electricity is transformed into MW energy in magnetron and microwaves proceed through the openings in the walls of the oven into the food preparation space. Microwaves can not penetrate the microwave walls but can penetrate materials such as glass, porcelain and paper, thus materials of which the ware for microwave food preparation is made. Microwaves do not heat the dishes but the dishes may be heated by the heat of the heated food. Microwaves are drawn by moisture in the food where they cause vibration of the molecules of water 2450 times per second. The molecules rub against each other and create friction which causes the heating of the food.

Very safe appliance

MW oven is one of the safest home appliances. If the door is opened, the MW automatically stops its operation.

Factors affecting the cooking time

The cooking time is affected by several factors. The temperature of food and ingredients used for cooking causes big differences in the cooking length. E.g. food preparation with ice-cold food will last substantially longer than preparation of the same food with ingredients whose temperature is room temperature. The cooking time is also affected by the set power.

III. HOW FOOD QUALITIES AFFECT MICROWAVE COOKING

Food density

Light, porous foods such as pastry and bread are prepared faster than heavy, dense foods such as roast. When preparing porous foods in MW oven, make sure the outer parts do not dry and crisp. Cover the outer parts with foil (for MW ovens) or cook at low power.

Food height

Top part of tall foods, namely when baking will bake faster than lower part. It is therefore suitable to turn the food while cooking, sometimes several times.

Initial temperature

The initial temperature of the food directly affects the time for which the food needs to be cooked or heated. It is the same as with conventional cooking – frozen foods cook longer than foods refrigerated and foods stored at room temperature.

Moisture in food

Because the microwaves are drawn by moisture, relatively dry foods such as roast or some kinds of vegetable should be sprinkled with water or covered.

Food size

The smaller and more unified the pieces of ingredients in the MW are, the better. It is also suitable to cook cut-up food in bigger kitchen ware in order that the microwaves may get to the pieces from all sides and ensure even cooking.

Quantity of food

The amount of microwaves remains the same regardless of the quantity of food prepared. The more food you put in the oven the longer will the preparation take. Small quantity of food requires shorter time for cooking or heating. When using regular times for cooking or heating, the food may overheat or burn.

Bones and fats

Bones conduct heat and big amounts of fat draw MW energy. When preparing slice of meat with bones and fat, be careful not to cook the meat unevenly and roast it too thoroughly. Foods with big amounts of fat and sugar require careful choice of cooking time because they may easily become hot and burn or even cause fire in the MW by self-ignition.

Shape of ingredients

Microwaves penetrate the food only approx. 2.5 cm. The inner parts of the food will cook by the heat created on the surface penetrating inward. In other words, only the inner parts of food will actually cook by the microwave energy. The rest will cook by heat distribution in the food. It is therefore obvious that the worst shape of food for food preparation by MW oven is thick block. Before the centre heats up, the edges will burn. Try to make the edges of food round. These will cook best in the MW.

Defrosting frozen foods

Frozen foods may be put into the MW oven for defrosting (do not forget to remove all metal clips and packages). Cover the parts of food which defrost faster than others if needed. The process of defrosting will thus slow down or stop. Some foods do not need to be defrosted completely before further preparation. E.g. preparation of fish is so quick that it is sometimes better to start preparing them when slightly frozen.

Cooking of frozen foods

This kind of food requires special care if it is prepared in a MW oven. It is because most of the information on the packaging refers to a specific oven. It is therefore necessary to know the power of your oven. If your oven has lower power than stated in the information on the packaging, you should alter the cooking time **INCREASE** the cooking time in one minute intervals and stir the food every time if possible. Then, let it rest for at least 3 minutes.

Piercing

Foods in shells, skin or membranes will burst in the MW oven unless you pierce them before cooking. This includes some kinds of smoked meats, yolks and egg whites, clams, oysters and several kinds of vegetable and fruit.

Checking the state

Because foods will cook fast in the MW, it is necessary to check them frequently. Some foods are left in the oven till they are cooked completely but most of the foods (incl. meat and poultry) should be taken out of the oven shortly before well-done and be let finish cooking out of the oven. During this time, the inner temperature of the food will rise by 3 °C to 8 °C.

Lag time

Let the food rest when removed from the oven for at least 3 to 10 minutes. The food is usually covered for this time to keep the heat inside unless it is food whose texture should be dry (e.g. some kinds of breads and crackers). The lag enables the cooking to finish and the taste and smell to spread.

IV. SPECIAL PROCESSES DURING MICROWAVE COOKING**Placing and distance**

The individual pieces of foods such as baked potatoes, small pieces of bread and appetizers will heat up more evenly if they are spread in the MW oven by same distance from each other, the ideal shape being circle. Do not stock the ingredients on top of each other.

Stirring

Stirring is one of the most important processes in microwave cooking. Stirring in microwave cooking serves to allow the heat to spread. Stir always from the outside inward because the outer part of the food heats first.

Turning

Large and long ingredients (such as roast or whole poultry) do not need to be turned for all the parts to cook evenly. It is also suitable to turn chopped poultry and schnitzels.

Covering with foil

Strips of foil are sometimes put on the corners and edges of angular ingredients (foil for MW ovens) which hold the microwaves and protect these parts from over-cooking. Do not use an excessive amount of foil and always attach it safely to the ingredient or the kitchen ware, otherwise sparking might occur in the oven which could damage it!

Lifting

It is good to lift heavy or thick foods so that the microwaves may penetrate to the bottom part and inside the ingredient.

Browning

Meat and poultry cooked for 15 minutes or longer will brown slightly in their fat. Foods prepared for a shorter time may be smeared with a sauce which will cause browning and appealing look.

V. IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR HEATING FOODS

- Stir the foods regularly during heating. If stirring is not possible, position the food differently.
- Keep the lag times recommended in the literature in order to utilize the MW energy at full and prevent over-heating of the food.
- If you are not sure about if an ingredient will lose moisture during heating, wrap it tightly in a foil suitable for MW ovens and pierce the foil in several places.
- When heating potatoes in skin, bread, pastry or moist ingredients, place the ingredients on a sheet of blotting kitchen paper which will absorb the moisture.
- If you are going to heat the food on a plate, try placing them in an even layer.

- The times given in the literature are valid for heating ingredients at room temperature. If the ingredients are cold, increase the time.
- Place the heated ingredients on the plate in a way that the heavier, thicker and meatier parts are on the rim of the plate where they will absorb most of the energy and the thinner parts in the middle.

VI. HOW TO ACHIEVE THE BEST RESULTS IN THE MW OVEN

Watch the operation of the product

The diagrams and values in this manual were prepared very thoroughly but your success in preparing food depends on how much of your attention you will pay to the food prepared. Always watch the food prepared. The MW is equipped with a light which will automatically light up when put to operation. Thanks to that it is possible to watch the process of preparation. Consider instructions in literature such as „increase“, „stir“ etc. minimal steps. If it seems that the meal is prepared unevenly, do what you consider best to repair the flaws.

Cooking ware

Never use metal dishes, dishes with metal decorations or dishes coated with foil. Microwaves do not penetrate metal. They will reflect off of the metal objects in the oven and the walls and cause an electric arc – disturbing phenomenon resembling lightning. Most fire-resistant non-metal dishes can be used in the MW oven safely. Some dishes may contain materials due to which they become unsuitable for MW cooking. If you have doubts about whether a specific dish is suitable, you can find out in a simple way.

Testing dishes for microwave cooking

Test the dishes for MW suitability before using it in the MW oven. Put the tested dish in the MW oven together with a glass bowl filled with water and turn the oven on for minute at maximum power. If the water in the glass bowl heats and the tested dish remains cold, this dish is suitable for microwave cooking. If the tested dish is hot (Beware not to burn your fingers!), it means that the microwaves were absorbed by the dish and this dish is not suitable for microwave cooking.

Dishes for microwave cooking

- 1) Most glass and glass-ceramic dishes are suitable. However, if they have metal/gold/silver decorations, do not use them. Varnished/glazed coloured porcelain and glass must not be cut and hardened. We recommend round or oval dishes over square or rectangular dishes because the corner parts of the meal have a tendency to overcook.
- 2) Paper, cardboard and pasteboard napkins, kitchen towels, plates, cups and dishes made of wood, straw or wite may be used in the MW oven for short-time heating. Do not use products of recycled paper, because they may contain impurities (particles of metal) which may cause sparkles or fire during cooking.
- 3) Plastic plates, cups, bags and packages may be used in the MW oven. Follow the instructions of the manufacturer.
- 4) Do not use metal dishes and dishes with metal decorations in the MW oven. If a recipe requires use of alu-foil, skewers or dishes containing metal, keep a gap of at least 2.5 cm between the metal object and the inner wall of the oven. If the electric arc (sparkling) appears, remove the metal object and replace it with a non-metal one.

- 5) Do not use sealed dishes (bottles with cork, caps etc.)
- 6) Be careful when removing dishes or the turning plate from the oven. Some kinds of dishes may absorb heat from the food being cooked and become very hot.
- 7) Use only thermometer which is intended or recommended for use in MW ovens.

The following table gives an overview for cooking in your MW oven:

Dish material	Cooking glass	Pyrex	Ceramic glass	Terracotta	Aluminium foil	Plastic matter	Paper or pasteboard	Metal dishes
Microwave mode	YES	YES	YES	YES	NO	YES	YES	YES

When heating up liquids in the MW oven such as soups, sauces and drinks, boiling might occur without any signs of bubbles. Then the hot liquid might suddenly boil over. Keep the following instructions in order to prevent this:

- 1) Do not use dishes with straight walls and narrow necks.
- 2) Do not overheat the liquids.
- 3) Stir the liquid before putting the dish into the oven and then in half of the cooking time.
- 4) To prevent burning, leave the dish in the MW oven for a short while, then stir the liquid again and check its temperature before serving (especially with children bottles).

VII. INSTALLATION, VENTILATION

- 1) Remove all packaging material, remove the accessory. Remove all adhesive foils, stickers or paper from the appliance. Place the turning table on the turning circle in the middle of the oven.
- 2) Place the MW oven on a desired firm and flat surface (e.g. kitchen desk or a specially designed stand for MW ovens) at the height of at least 85 cm and out of reach of children. The glass of the door could heat up to a very high temperature. Leave space above, behind and next to the oven for proper ventilation (pic. 1). Openings in the appliance provide airflow during ventilation and must not be covered or blocked. Also, the feet of the oven must not be removed. Covering the openings or removing the feet may cause damage to the MW oven.
- 3) Make sure that the supply cord is not damaged and does not go through the oven or through any other sharp or hot places. The el. outlet must be easily accessible in order that the oven can be easily disconnected from the el. outlet in case of danger. The appliance is equipped with a supply cord with protective conductor. **The fork must be plugged into a properly wired and grounded socket according to EN!** We recommend using an individual electric circuit with a safeguard **16 A**.

Notes:

- If the MW oven does not work properly, unplug it from the el. outlet, wait for 10 seconds and then connect it again.
- Do not use this MW outside, out of your household!

Ventilation (pic. 1)

Proper ventilation is necessary for cooling of the MW. If the ventilation openings are covered during the operation of the MW, the MW will overheat. In such case, a heat fuse will turn the MW off. The MW oven will not work unless it has cooled down sufficiently. Air coming from the ventilation openings may heat up during operation. This is normal. Steam is a normal product of cooking. The MW is designed in order that this steam is released through ventilation openings on the side and in the back of the appliance.

VIII. INSTRUCTIONS FOR USE OF THE MW OVEN**SCHEMATIC DIAGRAM AND DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (pic. 2)**

A - ventilation openings

B - door

C - door sealing

D - handle

E - door latches

F - safety locks openings

G - control panel

H - turning circle

I - glass plate

CONROL PANEL






J – Rotary **power** regulator – setting the power of the microwaves (**W**)

K – **Time** regulator – cooking time setting (**minutes**)

For your information - following power levels are available with individual settings. All numbers are given as an approximate percentage of maximum power.

INSTRUCTIONS FOR MICROWAVE COOKING/HEATING

- 1) Open the MW doors, put the food in the middle of the glass plate and close the door.
- 2) Choose a desired microwave power level using the regulator J according to the prepared food.
- 3) Set the required time of preparation using the timer regulator K clockwise. In order to achieve exact time of preparation we recommend turning the time regulator a little further than the required time and then exactly on the required time. MW will start working.
- 4) When the time regulator reaches 0 (zero), an audio signal will sound and the MW will automatically turn off.
- 5) Open the door and take the meal out of the MW oven.
- 6) If you want to end the preparation of the food before the set time, turn the time regulator to 0 (zero).

Microwave power	Symbol	Power (%)	Use
Max. 700 W		100	- boiling water, fresh fruit, vegetable, fish and poultry, heating milk - browning beef meat-loaf - pre-heating dishes
Middle		80	- all heating - baking meat and poultry - cooking mushrooms, shellfish and food containing cheese and eggs
Middle		55	- baking cakes, pies - cooking eggs, rice and pudding - cooking meat, poultry and soups
Middle low / Defrosting		35	- melting butter, chocolate - all defrosting
Min. 140 W		20	- softening butter, cheese and ice-cream - dough rising

INSTRUCTIONS FOR DEFROSTING

Defrosting with microwaves is much faster than defrosting in a refrigerator and safer than defrosting at room temperature because it does not encourage growth of harmful bacteria. It is important to realize that defrosting takes longer than normal cooking.

Check the food, turn it at least once during defrosting.

- 1) Open the MW doors, put the food in the middle of the glass plate and close the door.
- 2) Choose a desired microwave power for defrosting level using the regulator J.
- 3) Set the required time of defrosting using the timer regulator K clockwise according to the weight of the food. MW will start working.
- 4) When the time regulator reaches 0 (zero), an audio signal will sound and the MW will automatically turn off.
- 5) Open the door and take the meal out of the MW oven.
- 6) If you want to end the preparation of the food before the set time, turn the time regulator to 0 (zero).

Notice

When you turn the time regulator, the MW will start to work and the inner light will turn on. It is possible to open the door during the preparation, the timer will stop and the microwave radiation will discontinue. After closing the door the preparation will continue till all the set remaining time passes. After the preparation ends, an audio signal will sound and the timer will be in a zero position. The turning plate can turn in arbitrary direction.

IX. QUESTIONS AND ANSWERS

Question: Why is the light in the MW oven not on?

Answer: Bulb filament is burnt.

Question: Why is there steam coming out of the openings and why is there water dripping from the bottom part of the door?

Answer: Emergence of steam during cooking is normal. The MW oven is equipped with ventilation openings through which the steam goes out. Sometimes the steam may condensate on the door and then water starts dripping from the bottom part of the door. It is utterly normal and safe.

Question: Can the microwave energy penetrate the door window?

Answer: No! Metal shielding reflects the energy back into the oven. Openings and inlets enable light to pass through but not MW energy.

Question: Why do eggs sometimes burst?

Answer: When baking or cooking eggs the yolk may burst because there is steam emerging in the yolk membrane. To avoid this, pierce the egg with a toothpick before cooking. Never cook eggs without piercing the shell!

Question: Why is there lag time recommended after the cooking ends?

Answer: The lag time is very important. When cooking food in MW oven, heat emerges in the food, not in the oven. There emerges enough inner heat in many foods to continue the process of cooking even after removing the food from the oven. The purpose of the lag time with bigger pieces of meat, bigger pieces of vegetable and pies is to enable the inside of the food to cook through evenly without over-cooking the outer parts.

Question: Why does the microwave oven not always cook as fast as the instructions for preparing food state?

Answer: Read the recipe once again to make sure that you have kept all instructions thoroughly and learn what may have caused the difference in preparation times. Preparation times and set temperatures are recommended values which should prevent over-cooking which is one of the most common problems of beginners when using the MW oven. Differences in terms of size, shape, weight, dimensions and temperature of the food will require longer or shorter time of preparation. Use your own judgment and recommended values to verify if the food has been prepared thoroughly just you would have prepared it with conventional cooking.

Question: Why is there sparking and crackling (electric arc) in the MW oven?

Answer: You are using dishes with metal parts or decorations (silver or gold). You left a fork or another metal object in the oven. You are using too much of metal foil. You are using metal clips. There are remains of food in the MW oven.

X. MAINTENANCE

Disconnect the appliance from the el. outlet by pulling the fork of the supply cord from the socket before maintenance! Keep the inner surfaces of the MW clean and dry in order that no sediments of grease and food particles occurs. In general the MW oven should be cleaned every time it has been used.

Inner walls

Remove all remains of food between door and MW oven with a damp cloth. This area must be cleaned very thoroughly in order that the door can be closed properly. Remove all grease stains with a damp cloth then wipe and dry the walls. Do not use cleaning agents which are rough and abrasive because they will scratch and damage the surface of the MW oven.

Remove the smells from the inside of the oven by placing a microwaveable dish with water with lemon juice squeezed from one lemon with skin and letting the microwaves work on it. Wipe and dry the inside of the oven afterwards.

ATTENTION: Never pour water into the MW oven!

Door

Door and door sealing must remain clean. Wash only with warm water with soap and then dry thoroughly. Do not use any abrasive agents such as cleaning powders or metal or plastic scrapers. Metal parts are best maintained by wiping them frequently with a damp cloth.

Outer parts

Clean outer casing with a fine cloth with warm water, then dry it with a soft cloth. Make sure that water does not get to the inner parts. If the supply cord gets dirty, wipe it with clean cloth. Always make sure that the surface of the door sealing is clean.

Turning plate

Clean the glass plate in clean water after each use. Remove the turning circle and clean it in hot water with soap once a week. It is also necessary to maintain the guiding area clean so that grease does not prevent the wheels to turn. Otherwise, the noisiness of the oven might increase.

XI. ENVIRONMENTAL PROTECTION



If the dimensions allow, there are labels of materials used for production of packing, components and accessories as well as their recycling on all parts. The symbols specified on the product or in the accompanying documentation mean that the used electrical or electronic products must not be disposed of together with municipal waste. For proper disposal of the product, hand it over at special collection places where it will be received free of charge. Suitable disposal of the product can help to maintain valuable natural resources and to prevent possible negative impacts on the environment and human health, which could be the possible consequences of improper waste disposal. Ask for more details at the local authorities or at a collection site. Fines can be imposed for improper disposal of this type of waste in agreement with the national regulations. If the appliance is to be put out of operation, after disconnecting from power supply we recommend its cutoff and in this way it will not be possible to use the appliance again.

More extensive maintenance or maintenance requiring intervention in the inner parts of the appliance must be carried out by professional service! Failure to comply with the instructions of the manufacturer will lead to expiration of the right to guarantee repair!

XII. TECHNICAL DATA

Voltage (V)		found on the product label
Input (W)		found on the product label.
Microwave power (W)		140 - 700
Operating frequency (MHz)		2450
Dimensions W x H x D (mm)	- outer	440 x 258 x 340
	- inner	306 x 208 x 307
	- ∅ turning plate	245
Volume (l)		17
Weight (kg) approx.		12

The product has received ES declaration of conformity according to Act as amended.

The product matches the requirements of the below statutory order as amended.

- Committee Regulation No. 2006/95/ES as amended, setting the technical requirements of the electrical appliance as low.
- Committee Regulation No. 2004/108/ES as amended, setting the technical requirements of products in terms of their electromagnetic compatibility.

The manufacturer reserves the right to make insignificant changes to the standard make that do not affect the function.

TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

A használati útmutatót olvassa el figyelmesen, tanulmányozza át az ábrákat, majd az útmutatót őrizze meg!

TARTALOM

I. Biztonsági előírások	27
III. Bevezetés a mikrohullámú főzésbe	29
III. Hogyan befolyásolják az élelmiszerek jellemzői a mikrohullámú főzést	30
IV. Speciális lépések mikrohullámú főzéskor	31
V. Fontos tudnivalók az ételek melegítéséhez	32
VI. Hogyan érjük el a legjobb eredményeket a mikrohullámú sütőben	32
VII. Üzembe helyezés – levegőáramlás	34
VIII. Kezelési utasítás a mikrohullámú sütőhöz	35
IX. Kérdések és válaszok	37
X. Karbantartás	38
XI. Környezetvédelem	38
XII. Műszaki adatok	39

I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- Első üzembe helyezés előtt figyelmesen olvassa el a kezelési útmutatót, tekintse meg az ábrákat és az útmutatót későbbi felhasználás céljaira gondosan őrizze meg. Az útmutató utasításait tekintse a készülék tartozékaként és juttassa el azt a készülék bármilyen további felhasználójának.
- Ezt a terméket 8 éves korú és idősebb gyermekek, továbbá csökkentt fi zikai és mentális képességű vagy nem elegendő tapasztalattal és ismeretekkel rendelkező személyek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozóan megfelelő módon kioktatták őket és megértik az esetleges veszélyhelyzetek értelmezését. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A felhasználó által történő tisztítást és karbantartást gyermekek nem végezhetik, ha nincsenek legalább 8 évesek és csak felügyelet mellett. 8 évnél fi atalabb gyermekek csak a készülék és csatlakozó vezetéke hatósugarán kívül tartózkodhatnak.
- A tartozékok vagy hozzáférhető részek kicserélése előtt, amelyek működés közben mozognak, beszerelés és szétszerelés előtt, tisztítás vagy karbantartás előtt, a készüléket kapcsolja ki és húzza ki a tápkábel dugójának kihúzásával az aljzatból!
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.

- Soha ne használja a készüléket, ha sérült az erőátviteli kábele vagy a kábel villásdugója, ha hibásan működik, ha a földre ejtette és megsérült, vagy ha vízbe esett. Ilyen esetekben vigye a készüléket szakszervizbe, és ellenőriztesse le a biztonságosságát és helyes működését.
- Ha a készülék erőátviteli kábele sérült, biztonsági okokból kifolyólag a kábel cseréjét kizárólag a gyártó, annak megbízott szerviztechnikusa, esetleg más, hasonló szakképesítéssel rendelkező személy végezheti el.
- Amennyiben a készüléket alacsonyabb hőmérsékleten tárolták, előbb várja meg, amíg szobahőmérsékletre felmelegszik.
- Ellenőrizze, hogy a típus táblán levő feszültségérték megegyezik-e az Ön elektromos dugaszolóaljzatában levő feszültséggel. A csatlakozóvezeték villásdugóját csak a szabvány szerint helyesen bekötött és földelt dugaszolóaljzatba szabad becsatlakoztatni!
- **Az erőátviteli kábel villásdugóját soha ne dugja csatlakozóaljzatba, illetve soha ne húzza onnan ki nedves kézzel, vagy a kábelnél fogva!**
- **A mikrohullámú sütő burkolata alatt a mikrohullámú elektroncső (magnetron) és a nagyfeszültség forrása található. A sütőben nincsenek olyan elemek, amelyeket a felhasználónak kell beállítania. A mikrohullámú sütő külső burkolatának az eltávolítása szigorúan tilos!**
- **A készüléket ne hagyja bekapcsolt állapotban felügyelet nélkül!**
- Ne helyezze a mikrohullámú sütőt tévé, rádió vagy antenna közelébe, mert a sütő zavarhatja a készülékek vételét.
- Ne próbálja a készüléket elindítani, ha az ajtaja nyitva van.
- A készülék csak háztartási és hasonló használatra készült (étel készítésére)! Nem kereskedelmi használatra készült továbbá üzletekben, irodákban vagy mezőgazdasági létesítmények (farmok) személyzeti konyháiban vagy más, munkavégzési jellegű környezetben. A készülék nem használható szállodákban, motelekben és más, szállással együtti reggelizési lehetőséget biztosító elszállásoló létesítményekben sem.
- A mikrohullámú sütőt csak munkahelyzetben és olyan helyen használja, ahol nem áll fenn a felborulásának a veszélye és megfelelő távolságban éghető tárgyaktól (pl. **függönyöktől, fatárgyaktól stb.**), továbbá hőforrásoktól (pl. **kályhától, elektromos vagy gáztűzhelytől, grilltől stb.**), valamint nedves felületektől (**mosogatótól, mosdótól stb.**). A magasabb hőmérséklet és a nedvesség a mikrohullámú sütő alkatrészeinek a meghibásodásához vezethet.
- Ne tegyen semmilyen tárgyat a sütő külső pereme és az ajtó közé, ügyeljen arra, hogy a szigetelő felületen semmilyen étel- vagy tisztítószert-maradvány ne halmozódjon fel.
- Különösen fontos az, hogy a sütő ajtaja tökéletesen záródjon és ne sérüljön meg (deformálódás). Ne legyen továbbá sérült a csuklópánt és a retesz (törés vagy meglazulás), továbbá a tömítő felületek és az ajtó tömítés. A sérülések javítását kizárólag szakképzett szerviztechnikus végezheti el.
- Ne próbálja meg bárhogy átalakítani, beállítani vagy megjavítani a sütő ajtaját, vezérlőpanelét, biztonsági reteszt vagy egyéb részeit. A javítást kizárólag szakképzett szerviztechnikus végezheti.
- Folyadék és ételek melegítésekor ügyeljen arra, hogy az edény ne legyen légmentesen lezárva, amikor a készülékbe helyezi azt, mert túlnyomás keletkezhet!

- Gyermekek csak abban az esetben használhatják a sütőt felügyelet nélkül, ha a készülék használatával kapcsolatos összes információ a rendelkezésükre áll, és megfelelően tájékoztatták őket a helyes használatról, valamint a nem megfelelő használat következményeiről, így képesek a sütő biztonságos használatára.
- A rendszeres tisztítás és karbantartás hiánya, a készülék felületének sérüléséhez vezethet. Ez jelentősen csökkentheti a készüléke működési hatékonyságát, ami veszélyes helyzetet is előidézhet. A nem megfelelő tisztítás és karbantartás készüléke élettartamát is csökkentheti.
- A mikrohullámú sütőt üresen ne üzemeltesse (a sütőtérbe helyezett élelmiszer nélkül). Használaton kívül javasolt egy pohár vizet tartani a sütőtérben. A víz a sütő véletlen bekapcsolása esetén biztonságosan elnyeli a mikrohullámú energiát.
- A mikrohullámú sütőt csak a gyártó által meghatározott célra szabad használni. Használata más célra, pl. **állatok, textilárak vagy cipő szárítására tilos**.
- Papírtörülköző helyett az ételek főzésekor ne használjon újságpapírt, a papírtörülközőt pedig csak akkor használja, ha ezt a főzési útmutató kifejezetten előírja.
- Hosszabb ideig tartó melegítéshez ne használjon fából készült edényeket. Ezek túlhevülhetnek és elszenesedhetnek.
- Ne használjon arany- vagy ezüstdíszítéssel ellátott fémből vagy nem fémből készült edényeket. A fémkapcsokat mindig távolítsa el. A sütőtérbe helyezett fémtárgyak ívkiülést okozhatnak, mely károsíthatja a készüléket.
- Ne használjon újrahasznosított vagy színes papírból készült termékeket, mert ezek színüket veszítik és szennyezéseket tartalmazhatnak, melyek a főzés során szikrázást, esetleg tüzet okozhatnak.
- Közvetlenül a főzés után ne tegye a forgótányért hideg vízbe. A hirtelen lehűlés következtében megrepedhet vagy megsérülhet.
- A mikrohullámú sütőt olajsütőként használni tilos.
- Főzés előtt a tojás héját, a burgonya, alma és más hasonló zöldség és gyümölcs héját szurkálja át.
- Kisebb mennyiségű élelmiszer rövidebb főzési vagy melegítési időt igényel. Szokásos főzési vagy melegítési idő alkalmazásakor az étel túlmelegedhet vagy megéghet.
- Főzés vagy felvasztás előtt távolítsa el az ételről a műanyag csomagolást. Felhívjuk a figyelmét viszont arra, hogy egyes esetekben az ételt műanyag fóliával le kell fedni - lásd a tájékoztatót a megvásárolt élelmiszereken (pl. alacsony sűrűségű, folyékony vagy pépes ételek).
- Ne melegítsen magas alkoholtartalmú italt vagy nagyobb mennyiségű olajat a sütőben (mindkettő meggyulladhat)!
- A folyadék a forráspont eltolódása miatt melegítéskor túlhevülhet buborékképződés nélkül. Az edény kivétele után a hősokk által a folyadék hirtelen forni kezdhet és a forró folyadék kifröccsenhet az edényből. Ezt úgy lehet megakadályozni, hogy a sütőtérbe való helyezés előtt a folyadékot tartalmazó edénybe speciális, magasabb hőmérsékleten is használható műanyag kiskanalakat teszünk, vagypedig egy üvegpálcikát.
- Cumisüveg tartalmát vagy az üvegben melegített bébiételt a fogyasztás előtt meg kell keverni vagy rázni és ellenőrizni kell az étel hőmérsékletét az égési sérülések elkerülése érdekében.
- Ha füstölést észlel, hagyja zárva a sütő ajtaját, kapcsolja ki a készüléket és a csatlakozókábelt húzza ki a dugaszoló aljzatból.
- Amennyiben eldobható műanyagból, papírból vagy egyéb éghető anyagból készült edényben melegíti vagy főzi az ételt, gyakran ellenőrizze, hogy az edény nem kezd-e deformálódni.

- Ellenőrizze rendszeresen a készülék csatlakozóvezetéke állapotát.
- Akadályozza meg azt, hogy a csatlakozó kábel szabadon függjön a munkalap szélén átnyúlva, ahol ahhoz gyermekek hozzáférhetnek.
- A csatlakozó vezetékét nem szabad éles vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megrongálni, nem szabad azt vízbe meríteni sem éles széleken áthajlítani.
- Az esetleges csatlakozóvezeték hosszabbító használatakor fontos, hogy az ne legyen sérült és megfeleljen az érvényes szabványoknak.
- Ha a készülék csatlakozókábele megsérül, a gyártóval, szerviztechnikussal vagy hasonló képesítésű személlyel ki kell cseréltetni, nehogy veszélyhelyzet lépjen fel.
- A gyártó nem felel a készülék és tartozékai helytelen használatából eredő károkért (pl. **az élelmiszer tönkretétele, sérülések, égési sebek, leforrzás, mikrohullámú besugárzás, tűz stb.**), továbbá a fenti biztonsági utasítások be nem tartása esetén nem köteles jóállást nyújtani a készülékre.

II. BEVEZETÉS A MIKROHULLÁMÚ FŐZÉSBE

Hogyan működik a mikrohullámú sütő

A mikrohullámok az energia egyik formái közé tartoznak, melyek a rádió- és televízió hullámokhoz, illetve a látható fényhez hasonlóak. Mikrohullámok mindenképp kisugároznak - a mosogatóból, kávéskannából, sőt az emberekből is. Ezek a mikrohullámok szétterjednek az atmoszférában és hatás nélkül eltűnnek. A mikrohullámú sütőnket úgy tervezték meg, hogy felhasználhassa a mikrohullámok energiáját. Az elektromos áramot mikrohullámú energiára magnetroncső alakítja át és a mikrohullámok a sütő belső felületén levő nyílásokon keresztül hatolnak be a sütőtérbe. A mikrohullámok nem képesek átjutni a sütő fém burkolatán, de áthatolnak az üvegen, a porcelánon és a papíron, tehát olyan anyagokon, amelyekből mikrohullámú sütőben használható edényeket állítanak elő. A mikrohullámok az edényeket nem hevítik fel, de az edények a hőt a bennük melegeített ételtől veszik át. A mikrohullámokat vonzza az élelmiszerben levő víztartalom, ahol a vízmolekulák rezgését okozzák másodpercenként 2450 milliószor. A molekulák rezgés közben egymáshoz érnek, súrlódnak, mely hatására az étel felmelegszik.

Rendkívül biztonságos készülék

A mikrohullámú sütő az egyik legbiztonságosabb háztartási berendezés. Ha a sütő ajtaját kinyitja, a készülék működése automatikusan leáll.

A főzési időt befolyásoló tényezők

A főzési időt számos tényező befolyásolja. A főzéskor felhasznált élelmiszer és hozzávalók hőmérséklete nagy különbségeket okoz a főzési időben. Pl. jéghideg élelmiszerből készült étel elkészítése sokkal tovább tart, mint szobahőmérsékletű összetevők használata esetén. A főzési idő függ még a beállított teljesítményfokozattól.

III. HOGYAN BEFOLYÁSOLJÁK AZ ÉLELMISZEREK JELLEMZŐI A MIKROHULLÁMÚ FŐZÉST

Az ételek sűrűsége

A könnyű, porózus ételek, mint amilyenek a sütemények és a kenyér, gyorsabban elkészülnek, mint a nehéz, sűrű ételek, pl. sütek. Porózus szerkezetű ételek elkészítésekor ügyelni kell arra, nehogy az étel külső rétege túl száraz és porhanyós legyen. Takarja le az étel széléit mikrohullámú sütőben is használható fóliával, vagy a főzést alacsony teljesítményen végezze.

Az étel magassága

A magas ételek felső része, különösen sültéknél, gyorsabban készül el, mint az alsó rész. Ezért javasolt az ilyen ételket főzés közben többször is megfordítani.

Az élelmiszerek kezdeti hőmérséklete

Az élelmiszerek kezdeti hőmérséklete közvetlenül befolyásolja a főzési vagy melegítési időt. Ugyanaz érvényes, mint a hagyományos főzésre - a fagyasztott étel elkészítésének ideje hosszabb, mint azoké, melyek csupán hűtöttek, vagy szobahőmérsékleten tárolták őket.

Az étel víztartalma

Tekintettel arra, hogy a mikrohullámokat a nedvesség vonzza, a viszonylag száraz ételket, mint amilyenek a sültéknél és az egyes zöldségfajták, a sütés előtt javasolt vízzel lelocsolni vagy sütéskor letakarni.

Az étel nagysága

Minél kisebbek és egyformábbak az ételdarabok a sütőben, annál jobb. Úgyszintén előnyösebb a feldarabolt élelmiszert nagyobb edényben elkészíteni, hogy a mikrohullámok az ételt minden oldalról érjék és így legyen biztosítva az egyenletes főzés.

Az étel mennyisége

A mikrohullámok száma a sütőben független a készítenő étel mennyiségétől. Érvényes az, hogy minél több ételt helyezünk a sütőtérbe, annál hosszabb az elkészítés ideje. Kis mennyiségű étel elkészítése rövidebb sütési vagy melegítési időt igényel. Szokásos sütési vagy melegítési idő alkalmazásakor a kevesebb mennyiségű étel túlmelegedhet vagy megégphet.

Csontos és zsíros ételek

A csontok elvezetik a hőt és a zsírok pedig vonzzák a mikrohullámú energiát. Ezért csontos és zsíros hússal sütésnél ügyelni kell arra, hogy az ilyen hús ne süljön meg egyenetlenül, illetve ne süljön át túlságosan. Magas zsírtartalmú és cukortartalmú ételknél óvatosan kell megválasztani a sütési időt, mert nagyon gyorsan felmelegedhetnek és megéghetnek, sőt a sütőben meg is gyulladhatnak.

Az étel alakja

A mikrohullámok csak mintegy 2,5 cm mélységig hatolnak be az ételbe. Az ételek belseje a fokozatos hőterjedés útján fő meg. Más szóval, a mikrohullámú energia az ételeknek csak a külső rétegét főzi meg közvetlenül. A többi rész hővezetés útján készül el. Ennek alapján nyilvánvaló az, hogy a mikrohullámú sütés szempontjából a legkedvezőtlenebb alak a vastag téglalapot. Amíg az étel közepe kissé felmelegszik, addig a sarkok már megégnék. Gyégezzon olyan ételt használni, melynek az alakja legömbölyített. Az ilyen étel elkészítése a legmegfelelőbb a mikrohullámú energiával.

Fagyasztott élelmiszerek felolvasztása

A fagyasztott ételket közvetlenül a mikrohullámú sütőbe helyezheti felolvasztásra (ne felejtse el eltávolítani a fém kapcsokat és csomagolást). Az élelmiszer azon részeit, melyek a többinél gyorsabban olvadnak fel, szükség esetén takarja le. Ezzel a felolvasztási folyamat lelassul, vagy megáll. Vannak olyan élelmiszerek, melyeket az elkészítés előtt nem kell teljesen felolvasztani. Például a halak elkészítése olyan gyors, hogy legtöbbször enyhén fagyos állapotban jobb elkezdni a főzésüket.

Fagyasztott élelmiszerek főzése

A fagyasztott élelmiszerek elkészítése mikrohullámú sütőben különös óvatosságot igényel. Ez amiatt van, hogy az élelmiszerek csomagolásain szereplő adatok többsége konkrét sütőre vonatkozik. Ezért fontos a sütő teljesítményének az ismerete. Amennyiben az Ön sütőjének a teljesítménye alacsonyabb, mint a csomagoláson feltüntetett értékek, akkor a főzési időt meg kell változtatni. A főzési időt egyperces intervallumokban **NÖVELJE** és az ételt lehetőség szerint mindig keverje meg. Ezután legalább 3 percig hagyja állni.

Kilyukasztás

A héjjal, bőrrrel vagy hártáival körülvett ételek a mikrohullámú sütőben megrepednek, amennyiben előzőleg nem szurkáljuk őket át. Ezek közé tartoznak pl. egyes hentesárúk, a tojássárgája és tojásfehérje, a kagyló, az osztriga és többféle zöldség vagy gyümölcs.

Az állapot ellenőrzése

Miután az ételek a mikrohullámú sütőben gyorsan elkészülnek, az állapotukat gyakran kell ellenőrizni. Egyes ételek a sütőben hagyhatók a teljes elkészülésig, de az ételek többségét (beleértve a hús- és szárnyas ételeket) a teljes elkészülés előtt ki kell venni a sütőből és a sütőn kívül kell befejezni a sütést. Az állásidő alatt az étel belső hőmérséklete 3 - 8 °C-kal növekedhet.

Állásidő

Az ételeket a sütőtérből történő kivétel után 3 - 10 percig szokták állni hagyni. Erre az időre az ételt általában letakarják, hogy megtartsa a hőfokát, hacsak nem olyan ételekről van szó, melyeknél száraz szerkezet elérése a cél (pl. egyes sütemények és kétszersültek). Az állásidő lehetővé teszi a főzés befejezését, illetve a jellegzetes íz és illat kialakulását.

IV. SPECIÁLIS LÉPÉSEK MIKROHULLÁMÚ FŐZÉSKOR

Elhelyezés és távolságtartás

Több darabból álló ételek, mint például a sült burgonya, apró sütemények és előételek, sokkal egyenletesebben sülnék, ha egymástól egyenlő távolságra, lehetőleg körkörösén helyezzük el őket. Soha ne tegye egymásra az ételeket.

Keverés

A keverés a mikrohullámú technológiák egyik legfontosabb eleme. Mikrohullámú főzések során azonban a keverést a hő terjedése és egyenletes elosztása érdekében alkalmazzuk. A keverést mindig a külső peremtől a középpont felé kell végezni, mivel az ételek külső része melegsik fel legkorábban.

Megfordítás

A nagyméretű és magas ételeket (pl. egybesült hús és egész baromfi) az egyenletes átsüléshez meg kell fordítani. Ugyanúgy érdemes megfordítani a bontott baromfit és a hússzeleteket is.

Letakarás fóliával

A szögletes ételek sarkai és szélei mikrohullámú fóliacsíkokkal letakarhatók, melyek nem engedik át a mikrohullámokat és ezzel védik ezeket a részeket a túlsüléstől. Ne használjon túl sok fóliát és a csíkokat megfelelően rögzítse az ételhez vagy az edényhez, ellenkező esetben ugyanis „szikrázás” léphet fel a sütőtérben, mely a mikrohullámú sütő meghibásodásához vezethet!

Felemelés

A vastag és sűrű ételeket javasolt megemelve elhelyezni a sütőtérben, mert így a mikrohullámok alulról is hozzáférnek, s így jobban bejutnak a belsejébe.

Barnulás

Hús- és szárnyas ételek 15 perces vagy ennél hosszabb sütési idő után saját zsírjukban enyhén barnulni kezdenek. Az ennél rövidebb ideig süttött ételeket az étvénygerjesztő barna szín elérése érdekében különböző szószokkal kenhetjük be.

V. FONTOS TUDNIVALÓK AZ ÉTELEK MELEGÍTÉSÉHEZ

- A melegítés során a ételt rendszeresen keverje. Ha a keverés nem lehetséges, az ételt rendezze el másképp.
- Melegítéskor tartsa be a receptekben javasolt szüneteket, hogy a mikrohullámú energiát maximálisan kihasználhassa és meggátolja az étel túlhevítését.
- Ha valamely ételmszer esetében nem tudja, hogy a melegítés közben elveszíti-e a víztartalmát, csomagolja be szorosan mikrohullámú fóliába és a fóliát több helyen szurkálja ki.
- Héjában főtt burgonya, kenyér, péksütemény vagy más víztartalmú ételmszerek melegítéskor helyezze ezeket papírtörülközőre, mely felszívja a nedvességet.
- A tányéron melegített ételt egyenletesen helyezze el.
- A receptekben feltüntetett sütési idő szobahőmérsékleten levő ételmszerekre vonatkozik. Ha az elkészítendő ételmszer hidegebb, az időt meg kell hosszabbítani.
- Az ételt a tányéron úgy helyezze el, hogy a vastagabb, sűrűbb és húsosabb részei a tányér szélén legyenek, ahol a legtöbb energiát kapják, a vékony részek pedig a tányér közepébe kerüljenek.

VI. HOGYAN ÉRJÜK EL A LEGJOBB EREDMÉNYEKET A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN

Kísérje figyelemmel a készülék működését

A használati útmutatóban felsorolt táblázatokat és értékeket nagy körültekintéssel dolgoztuk ki, de az ételek elkészítésének sikere természetesen attól függ, milyen figyelmet szentel a főzési folyamatnak. Mindig figyelje a készülő ételt. A mikrohullámú sütő olyan világítással van ellátva, mely a készülék elindításakor automatikusan bekapcsol. Ennek köszönhetően ellenőrizhető az étel elkészítési folyamata. A receptekben közölt utasításokat - felemelés, keverés, stb. - minimálisan szükséges lépéseknek kell tekinteni. Amennyiben úgy érzi, hogy az étel nem fő egyenletesen, tegyen meg minden Ön által szükségesnek ítélt lépést a probléma megoldása érdekében.

Főzőedények

A mikrohullámú sütőben ne használjon fémből készült, fémdíszítéssel ellátott vagy fóliával bevont edényt. A mikrohullámok a fémben nem hatolnak be. A mikrohullámok a fémről visszaverődnek és ívkisülést okoznak a sütőtérben, amely villámlásra emlékeztető figyelmeztető jelzés. A legtöbb hőálló fémentes edény biztonságosan használható a mikrohullámú sütőben. Egyes főzőedények viszont tartalmazhatnak olyan anyagokat is, melyek miatt mikrohullámú főzéshez nem használhatók. Amennyiben kétségei vannak valamely edény használhatóságát illetően, tegyen egy egyszerű próbát.

Főzőedény használhatósági próbája

A mikrohullámú sütő használata előtt próbálja ki, hogy a Ön főzőedénye használható-e. A vizsgált edényt helyezze a mikrohullámú sütőbe egy vízzel megtöltött üvegtállal együtt és egy percig működtesse a sütőt maximális fokozaton. Amennyiben a víz az üvegtállal felmelegszik és a vizsgált edény hideg marad, az edény használható mikrohullámú sütőben. Ha viszont a vizsgált edény felforrósodik (**Vigyázzunk, nehogy megégessük az ujjainkat!**), akkor az edény elnyeli a mikrohullámokat és ezért mikrohullámú főzéshez nem biztonságos.

Mikrohullámú sütőben használható edények

1. A legtöbb üvegedény vagy kerámia használható a mikrohullámú sütőben. Fém-, arany- vagy ezüstdíszítéssel ellátott ilyen edényt viszont használni nem szabad. Lakkozott vagy mázas színes porcelán és üveg nem lehet csiszolt és edzett. Előnyben részesülnek a kerek vagy ovális edények a négyzetes vagy téglalap alakú edényekkel szemben, mert az étel a sarkokban túlsülhet.
2. Papírból, kartonból készült szalvéták, törölk, tálcák és pohárcák, valamint fából, szalmából vagy vesszőből készült edények rövid idejű melegítésre használhatók a mikrohullámú sütőben. Ne használjon újrahasznosított papírból készült termékeket, mert ezek (fém) szennyezéseket tartalmazhatnak, melyek főzés közben szikrázást, esetleg tüzet okozhatnak.
3. Műanyag tányérok, pohárcák, zacskók és csomagolások használhatók a mikrohullámú sütőben. Tartsa be a gyártó utasításait.
4. Fémből készült vagy fémdíszítéssel ellátott edényt a mikrohullámú sütőben ne használjon. Amennyiben a recept alufólia, grillezőtű vagy fémtartalmú edény használatát írja elő, akkor ezeket úgy helyezze el, hogy a sütő belső fala és a fémtárgy közötti távolság legalább 2,5 cm-es legyen. Amennyiben ívkisülést (szikrázást) okoznak, távolítsa el a fémtárgyat és helyette fémet nem tartalmazó tárgyat használjon.
5. Ne használjon zárt edényt (bedugaszolt, kupakkal ellátott üveg, stb.).
6. Az edény vagy a forgótányér kivételekor legyen óvatos. Egyes edényfajták elnyelhetik a főtt ételből kisugárzó hőt és forrók lehetnek.
7. Csak olyan hőmérőt használjon, melynek használata mikrohullámú sütőben lehetséges vagy javasolt.

Az alábbi táblázat áttekintést nyújt a mikrohullámú sütőben használható edényekről:

Az edény anyaga	Hőálló üveg	Pyrex	Kerámia	Terrakotta	Alu-fólia	Műanyag	Papír vagy karton	Fém-edény
Mikrohullámú üzemmód	IGEN	IGEN	IGEN	IGEN	NEM	IGEN	IGEN	NEM

Folyadékok, pl. levesek, mártások és italok melegítésekor a folyadék buborékképződés nélkül túlhevülhet. Ezután a túlhevült folyadék hirtelen forni kezdhet. Ennek megelőzése érdekében fogadja meg az alábbi tanácsokat:

1. Ne használjon egyenes falú és szűk nyakú edényeket.
2. A folyadékot ne hevítse túl.
3. Keverje meg a folyadékot a sütőtérbe való helyezés előtt, majd a melegítési idő felénél.
4. A melegítés befejezése után egy rövid ideig hagyja az edényt a mikrohullámú sütőben, ezután a folyadékot ismét keverje meg és ellenőrizze a folyadék hőmérsékletét, nehogy égési sebeket okozzon (**különösen a cumisüveg tartalmát!**)

VII. ÁLTALÁNOS UTASÍTÁSOK - ÜZEMBE HELYEZÉS, LEVEGŐÁRAMLÁS

1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot (fólia, műanyagzacskó) és vegye ki a tartozékokat. Az üveg forgótányért helyezze sütőtér közepén levő forgógyűrűre.
2. Állítsa a készüléket az Ön által kiválasztott sík felületre (pl. konyhaasztalra vagy a mikrohullámú sütőre tervezett speciális állványra) legalább 85 cm-es magasságban gyermekek számára nem elérhető helyen. A kémlelőablak ugyanis főzés közben meglehetősen felmelegedhet. A megfelelő levegőáramlás biztosítása érdekében szabad tér maradjon a készülék hátuljánál és oldalánál (1. ábra). A készüléken levő levegőkibocsátó nyílásokat tilos eltakarni. Tilos továbbá a készülék lábainak a leszerelése. A nyílások eltakarása és a lábak leszerelése a készülék meghibásodásához vezethet.
3. Ellenőrizze, hogy nem sérült-e a csatlakozókábel és hogy nem vezet-e a készülék alatt vagy bármilyen éles vagy forró felületen át. A fali konnektornak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie, hogy veszély esetén a készüléket minél előbb áramtalanítani lehessen. **A készülék olyan csatlakozókábelrel van ellátva, mely földelővezetékot tartalmaz. A villás dugót megfelelő érintésvédelemmel rendelkező szabvány szerinti fali aljzathoz kell csatlakoztatni.** Önálló áramkör használata javasolt **16 A**-es biztosítókkal.

Megjegyzések

- Amennyiben a mikrohullámú sütő nem működik megfelelően, húzza ki a hálózati vezetékot a fali konnektorból, várjon 10 másodpercig és ezután a készüléket újra csatlakoztassa az elektromos hálózathoz.
- A mikrohullámú sütőt ne használja a szabadban!

Levegőáramlás (1. ábra)






A mikrohullámú sütő hűtéséhez szükséges a megfelelő ventiláció. Amennyiben a sütő üzemeltetése közben a szellőzőnyílásokat eltakarja, a készülék túlmelegszik. Ebben az esetben a hőbiztosíték a mikrohullámú sütőt automatikusan kikapcsolja. A készülék amíg megfelelően le nem hűl, nem fog működni. A nyílásokból kiáramló levegő üzemeltetés közben felmelegedhet. Ez szabályos jelenségnek tekintendő. Főzéskor általában pára keletkezik. A készüléket úgy tervezték meg, hogy ez a pára a sütő oldalán, felső részén és hátulján levő szellőzőnyílásokon eltávozhasson.

VIII. KEZELÉSI UTASÍTÁS A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐHÖZ

A KÉSZÜLÉK SEMATIKUS ÁBRÁZOLÁSA ÉS LEÍRÁSA (2. ábra)

- A** – Szellőző nyílások
- B** – Ajtó
- C** – Ajtótömítés
- D** – Fogantyú
- E** – Biztonsági reteszelő
- F** – A biztonsági reteszelő nyílásai
- G** – Kezelőpanel
- H** – Forgógyűrű
- I** – Üveg forgótányér

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TELJESÍTMÉNYFOKOZATAI

Teljesítményfokozat	Szimbólum	Teljesítmény (%)	Alkalmazás
Max. 700 W		100	- vízforralás, friss gyümölcs, zöldség, hal és baromfi főzése, tejszelegítés - darált marhahús barnítása - edények előmelegítése
Középmagas		80	- mindenféle melegítés - hús és baromfi sütése - gomba, rákfélék és sajtos vagy tojásos ételek főzése
Közepes		55	- torták, sütemények sütése - tojás elkészítése, rizs és puding főzése - hús, baromfi és levesek főzése
Középalacsony/ /		35	- vaj és csokoládé felolvasztása - mindenféle felolvasztás
Min. 140 W		20	- vaj, sajtok és fagyalt lágyítása - tészta kelesztése

KEZELŐPANEL

J – A teljesítmény szabályzókorongja – a mikrohullámok teljesítményfokozatának a beállítása (**W**)

K – Az időkapcsoló szabályzókorongja – az elkészítési idő beállítása (**percek**)

Tájékoztató – az alábbi teljesítményfokozatok beállítása lehetséges.

A számok a maximális teljesítmény hozzávetőleges százalékát adják meg.

ÚTMUTATÓ MIKROHULLÁMÚ FŐZÉSHEZ/MELEGÍTÉSHEZ

1. Nyissa ki a sütőtér ajtaját, helyezze az ételt az üveg forgótányér közepébe és az ajtót zárja be.
2. A **J** szabályzógomb segítségével állítsa be a kívánt teljesítményfokozatot az elkészítendő étel szerint.
3. Az elkészítés kívánt idejét a **K** időkapcsolóval állítsa be az óramutató járásával megegyező irányban. Az elkészítési idő pontos beállításához javasolt az időkapcsoló valamivel további elfordítása a kívánt időhöz képest és csak ezután állítsuk a kapcsolót pontosan a megfelelő időre. A mikrohullámú sütő elkezdi működni.
4. Ha az időkapcsoló eléri a **0**-t (nullát), hangjelzés hallható és a mikrohullámú sütő automatikusan kikapcsol.
5. Nyissa ki a sütőtér ajtaját és vegye ki a mikrohullámú sütőből az ételt.
6. Amennyiben az étel elkészítését a beállított idő eltelte előtt be kívánja fejezni, állítsa az időkapcsolót **0**-ra (nullára).

FELOLVASZTÁSI ÚTMUTATÓ

A mikrohullámú felolvasztás sokkal gyorsabb, mint hűtőszekrényben és biztonságosabb, mint a szobahőmérsékleten történő felengedés, mert nem segíti elő káros baktériumok szaporodását. Nem szabad megfeledkezni arról, hogy a felolvasztás hosszabb ideig tart, mint a szokásos főzés. **A felolvasztás alatt az ételt ellenőrizze és legalább egyszer fordítsa meg.**

1. Nyissa ki a sütőtér ajtaját, helyezze az ételt az üveg forgótányér közepébe és az ajtót zárja be.
2. A J szabályzógomb segítségével állítsa be a kívánt teljesítményfokozatot a felolvasztáshoz.
3. A felolvasztás idejét a K időkapcsolóval állítsa be az óramutató járásával megegyező irányban. A mikrohullámú sütő elkezd működni.
4. Ha az időkapcsoló eléri a 0-t (nullát), hangjelzés hallható és a mikrohullámú sütő automatikusan kikapcsol.
5. Nyissa ki a sütőtér ajtaját és vegye ki a mikrohullámú sütőből az ételt.
6. Amennyiben az étel felolvasztását a beállított idő eltelte előtt be kívánja fejezni, állítsa az időkapcsolót 0-ra (nullára).

Figyelmeztetés

Az időkapcsoló elfordításával a mikrohullámú sütő elkezd működni és a sütőtér világítása bekapcsol. A sütőtér ajtaja a főzési folyamat közben kinyitható, az időkapcsoló megáll és a mikrohullámok sugárzása félbeszakad. Az ajtó bezárása után a főzési folyamat folytatódik egészen a beállított idő elteltéig. A főzés befejezése után hangjelzés hallatszik és az időkapcsoló nulla állásba kerül. A forgótányér bármely irányba foroghat.

IX. KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK

Kérdés: Mi lehet az oka annak, hogy a sütőtérben az izzó nem világít?

Válasz: Az izzó kiégett.

Kérdés: Miért áramlik pára a szellőzőnyílásokból és miért csepeg víz az ajtó alsó részéről?

Válasz: Pára keletkezése főzéskor szokásos jelenség. A mikrohullámú sütő szellőzőnyílásokkal van ellátva, ezeken keresztül távozik a pára, néha viszont lecsapódik az ajtó belsején és a lecsepeg az ajtó aljáról. Ez teljesen normális és biztonságos.

Kérdés: Áthatolhatnak a mikrohullámok a kémlelőablakon?

Válasz: Nem! A fémből készült árnyékolástól az energia visszaverődik a sütőtérbe. A nyílások és bemenetek csak a fényt engedik át, a mikrohullámú energiát nem.

Kérdés: Miért pattog néha főzés közben a tojás?

Válasz: Sütés vagy főzés közben a tojássárgája a hártján belül fejlődő gőz következtében pattoghat. Ezt elkerülhetjük, ha a tojássárgáját főzés előtt fogszikkalóval kiszurkáljuk. Egész tojást a héjának a kiszurkálása nélkül tilos főzni a mikrohullámú sütőben!

Kérdés: Miért javasolt állni hagyni az ételt az elkészítés befejezése után?

Válasz: Az állásidő nagyon fontos. Mikrohullámú sütőben való főzéskor a hő az ételben, nem pedig a sütőben keletkezik. Az ételek többségében elegendő belső hő képződik ahhoz, hogy a főzési folyamat az étel kivétele után is folytatódjon. Nagyobb húsok, zöldségfajták és sütemények esetében az állásidő lehetővé teszi az egyenletes átsülést a külső részek túlsülése nélkül.

Kérdés: Miért nem készül el az étel a mikrohullámú sütőben mindig olyan gyorsan, ahogyan ezt a főzési útmutató előírja?

Válasz: Még egyszer olvassa el a receptet és ellenőrizze, hogy pontosan követte-e az utasításokat és hogy megtudja, mi okozhatta az elkészítési időtől való eltérést. Az időtartam és a beállított teljesítményfokokozatok csak javasolt értékek, melyekkel el lehet kerülni a túlfőzést, ez ugyanis a leggyakrabban előforduló probléma kezdőknél. Az étel méretében, alakjában és tömegében előforduló különbségek hosszabb vagy rövidebb elkészítési időt igényelnek. Saját megítélése és a javasolt értékek alapján ellenőrizze, hogy az étel elkészítése megfelelő-e, hogy az étel olyan-e, mintha a szokásos főzési eljárást alkalmaznánk.

Kérdés: Miért lép fel a sütőtérben szikrázás és ívkisülés?

Válasz: Fémtartalmú vagy fémdíszítésű (ezüst- vagy aranydíszítésű) edényt használ. Villát vagy más fémtárgyat felejtett a sütőtérben. Túl sok alufóliát használ. Fémkapcsokat használ. A sütőtérben odaégett ételmaradék található.

X. KARBANTARTÁS

Karbantartás előtt áramtalanítsa a készüléket! Tartsa tisztán és szárazon a sütőteret, hogy ne keletkezzenek zsírfoltok és ne tapadjon ételmaradék a sütő falához. Javasolt a mikrohullámú sütőt minden használat után megtisztítani.

Belső falak

Nedves ruhával távolítsa el az ételmaradékot a ajtó és a sütőtér között. Ezt a felületet nagyon alaposan meg kell tisztítani, hogy az ajtó jól záródjon. Szappanos vízzel távolítsa el a zsírfoltokat, a falakat tiszta vízzel öblítse le és törölje szárazra. Ne használjon durva szemcséjű és agresszív tisztítószeret, mert megkarcolják és megsértik a mikrohullámú sütő lakkozott felületét.

A sütőtér szagtalanítása úgy történik, hogy egy mikrohullámú sütőben használható tálba vizet teszünk egy citrom kifacsart levéllel és a héjával együtt, és 5 percig működtetjük a készüléket. Ezután nedves ruhával kitöröljük, majd szárazra töröljük a sütő belsejét.

FIGYELEM: Víz a készülékbe önteni tilos!

Ajtó

Az ajtót és a szigetelését tisztán kell tartani. Ezeket csak szappanos meleg vízzel tisztítsa és utána törölje teljesen szárazra. Ne használjon maró tisztítószeret vagy súrolószert, acél vagy műanyag kaparókat. A fém részek folyamatos tisztántartása egyszerűbb, ha azokat rendszeresen áttörli nedves ruhával.

Külső burkolat

A készülék fémburkolatát tisztítsa meg meleg vízzel, majd törölje szárazra egy puha ruhával. Ügyeljen arra, nehogy víz kerüljön a szellőzőnyílásokba. A szennyezett csatlakozókábelt nedves ruhával törölje le. Mindig győződjön meg az ajtó szigetelésének a tisztaságáról.

Forgótányér

Az üveg forgótányért minden használat után tiszta vízben mossa el. A forgógyűrűt hetente legalább egyszer vegye ki és tisztítsa meg szappanos forró vízben. Tisztán kell tartani továbbá a vezetőfelületet, hogy a zsírfoltok ne akadályozzák a kerek forgását, mert a sütő működése zajossá válhat.

XI. ÖKOLÓGIA



Amennyiben a méretek lehetővé teszik, a készülék valamennyi darabján fel vannak tüntetve a csomagolóanyagok, komponensek és tartozékok gyártására használt anyagok jelei, továbbá azok újrahasznosítására vonatkozó jelzések. A terméken vagy annak kísérő dokumentációjában feltüntetett jelzések azt jelentik, hogy az elektromos és elektronikus termékeket nem szabad a kommunális hulladékokkal együtt ártalmatlanítani. A helyes ártalmatlanítás céljából adja le azokat az arra kijelölt hulladékgyűjtő helyeken, ahol azokat ingyenesen veszik át. A termékek helyes ártalmatlanításával értékes természeti forrásokat segít megőrizni és megelőzi azok nem megfelelő ártalmatlanításból következő potenciálisan negatív hatásait a környezetre és az emberi egészségre. További részleteket kérjen a helyi önkormányzattól vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő helyen. Ezen hulladékanyagok helytelen ártalmatlanítása néhány ország előírásai szerint pénzbírsággal is járhat. Amennyiben a készüléket véglegesen kiselejtezi, javasoljuk annak csatlakozóvezetéke elektromos hálózatról történő lekapcsolását követően a csatlakozóvezetékét levágni, ezzel a készülék használhatatlanná válik.

Terjedelmesebb jellegű karbantartást vagy olyan karbantartást, ami a készülék belső részébe történő beavatkozást igényli, csak szakszerviz végezhet! A gyártói utasítások be nem tartása a garancia kötelezettségek megszűnését vonja maga után!

XII. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	a típuscímkén van feltüntetve
Teljesítményfelvétel (W)	a típuscímkén van feltüntetve
Mikrohullámú teljesítmény (W)	140 - 700
Mikrohullám frekvencia (MHz)	2450
Méretek Szél. x Mag. x Mélys. (mm) - külső	440 x 258 x 340
- belső	306 x 208 x 307
- forgótányér x-je	245
Úrtartalom (l)	17
Tömeg (kg) cca	12
Zajkibocsátási érték dB (A)	59

Elektromágneses kompatibilitás szempontjából a termék megfelel a termékekkel szemben támasztott műszaki követelményekről szóló 2004/108/ES sz. európai tanácsi irányelvnek, elektromos biztonság szempontjából pedig a 2006/95/ES sz. európai tanácsi irányelvnek.

A termék összhangban van az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/ES sz. európai parlamenti és tanácsi rendelettel.

A standard kivételtől eltérő, nem alapvető jellegű, a termék működését nem befolyásoló eltérésekre szóló jogát gyártó cég fenntartja.

TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

Fulladásveszély. Tartsa a PE zacskót gyermekektől elzárt helyen. A zacskó nem játékszer.

GYÁRTJA: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Bráník, Cseh Köztársaság.

Forgalmazó: METAKER KFT., 2851 KÖRNYE, ALKOTMÁNY U. 6-10

eta 0205

INSTRUKCJA OBSŁUGI

SPIS TREŚCI

I. Warunki bezpiecznej eksploatacji	40
II. Wstęp do gotowania żywności mikrofalami	42
III. Jaki wpływ ma gatunek i ilość żywności na gotowanie mikrofalami	43
IV. Specjalny sposób gotowania mikrofalami	45
V. Ważne wskazówki dotyczące odgrzewania żywności	45
VI. Jak osiągnąć najlepsze wyniki w kuchenke mikrofalowej	46
VII. Instalacja – wentylacja	47
VIII. Wskazówki dotyczące obsługi kuchenki mikrofalowej	48
IX. Pytania i odpowiedzi	50
X. Czyszczenie kuchenki mikrofalowej	51
XI. Ekologia	52
XII. Dane techniczne	52

I. WARUNKI BEZPIECZNEJ EKSPLOATACJI

- Przed pierwszym uruchomieniem należy przeczytać instrukcje obsługi, przeglądnąć i zachować instrukcję do późniejszego wglądu. Wskazówki w instrukcji obsługi należy uważać za część urządzenia i przekazać innemu użytkownikowi urządzenia.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia, oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz zagrożeń wiążących się z jego używaniem. Bawienie się urządzeniem jest zabronione dzieciom. Czyszczenie i konserwacja bez nadzoru dorosłych jest dzieciom zabroniona. Dzieci do lat 8 muszą trzymać się z dala od urządzenia i jego przewodu.
- Przed wymianą wyposażenia lub dostępnych części, które ruszają się podczas pracy, przed montażem i demontażem, przed czyszczeniem lub konserwacją należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej poprzez wyciągnięcie wtyczki przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego!
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nigdy nie należy używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką, jeśli nie działa prawidłowo, upadło na ziemię i zostało uszkodzone. W takich przypadkach należy zanieść urządzenie do serwisu celem sprawdzenia jego bezpieczeństwa i prawidłowego działania.

- Jeżeli kabel zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta, przez technika serwisowego lub osobę kwalifikowaną, aby nie dopuścić tak do powstania niebezpiecznej sytuacji.
- **Włączonego urządzenia nie pozostawiać bez nadzoru!**
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych i do podobnego rodzaju celów (przygotowanie potraw)! Produkt nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego nie jest przeznaczony do innych celów handlowych i do stosowania w środowiskach takich jak kuchnie dla pracowników sklepów, biur i gospodarstw rolnych lub w innych środowiskach pracy. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach, motelach, miejscach zapewniających nocleg i śniadanie i w innych obiektach noclegowych.
- Jeżeli urządzenie było przechowywane w niższych temperaturach, najpierw musi nastąpić jego aklimatyzacja.
- Sprawdź, czy dane dotyczące napięcia podane na tabliczce odpowiadają napięciu w Twoim gniazdku elektrycznym. Wtyczkę przewodu zasilania należy podłączyć do prawidłowo uzmiemionego gniazda według!
- **Wtyczki nie wkładaj do gniazdka i nie wyjmuj z gniazdka mokrymi rękoma i nie ciągnij za kabel!**
- **Pod osłoną kuchenki mikrofalowej znajduje się promiennik mikrofalowy (magnetron) oraz źródło wysokiego napięcia. W kuchenke nie znajdują się żadne części, które użytkownik może ustawiać. Surowo wzbronione jest zdejmowanie osłon zewnętrznych kuchenki mikrofalowej!**
- Nie umieszczać kuchenki mikrofalowej blisko telewizorów, odbiorników radiowych i anten, może dojść do zakłóceń odbieranego sygnału.
- Nie uruchamiać urządzenia przy otwartych drzwiczkach.
- Należy regularnie kontrolować stan kabla zasilającego urządzenia.
- Urządzenie używaj tylko w pozycji roboczej i na miejscach, gdzie nie grozi jego przewrócenie i w dostatecznej odległości od źródeł ciepła (np. **piece, kuchenki, ogrzewacze, piekarniki na gorące powietrze, grill**), przedmiotów łatwopalnych (np. **firanki, zasłony itd.**) i powierzchni wilgotnych (np. **zlew, umywalki itd.**). Wyższa temperatura oraz wilgotność mogą spowodować uszkodzenie elementów kuchenki elektrycznej.
- Nie wkładać między przednią powierzchnią kuchenki mikrofalowej i drzwiczki żadnych przedmiotów, należy zapobiegać osadzaniu się zanieczyszczeń i resztek środków do mycia na powierzchniach uszczelnienia.
- Jest bardzo ważne, aby drzwiczki zamykały się prawidłowo oraz nie były uszkodzone (wygięte). Nie mogą być również uszkodzone zawiasy i zatrzaski (uszkodzone lub poluzowane), uszczelki i powierzchnie uszczelniające drzwiczek. W wypadku uszkodzenia części te muszą być naprawione przez pracownika serwisu o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie wolno wymieniać, ustawiać lub naprawiać drzwiczek, panelu sterowania, zamków bezpieczeństwa lub innych części kuchenki mikrofalowej. Naprawy może wykonywać tylko pracownik serwisu o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie włączać kuchenki mikrofalowej jeżeli jest pusta (bez włożonej żywności). Jeżeli kuchenka mikrofalowa nie jest używana, zalecamy włożyć do niej szklankę z wodą. W wypadku niepożądanego włączenia kuchenki mikrofalowej woda bezpiecznie pochłonie energię mikrofalową.

- Nie używać kuchenki mikrofalowej w innych celach niż te, które zaleca producent (np. **suszenia zwierząt, wyrobów tekstylnych, obuwia**).
- Podczas gotowania nie wolno stosować gazet zamiast ścierek papierowych, ścierki te muszą być zalecone w książce kucharskiej dla danego gatunku żywności.
- Do długookresowego odgrzewania nie stosować naczyń drewnianych. Mogą się nagrzać i zwęglić.
- Nie stosować naczyń metalowych lub niemetalowych ze złotymi lub srebrnymi ornamentami. Zawsze należy usunąć metalowe klamry z drutu. Przedmioty metalowe mogą spowodować w kuchenke mikrofalowej powstanie łuku elektrycznego, który może uszkodzić kuchenkę.
- Nie stosować wyrobów z papieru z makulatury lub papieru kolorowego dlatego, że papier ten puszcza barwę i może zawierać zanieczyszczenia, które mogą wywołać podczas gotowania iskrzenie i ew. pożar.
- Nie wkładać talerza obrotowego do wody natychmiast po gotowaniu. W wyniku gwałtownego ochłodzenia może pęknąć lub zostać uszkodzony.
- Nie stosować kuchenki mikrofalowej do smażenia frytek.
- Przed gotowaniem nakłuć skorupki jaj, skórkę ziemniaków, jabłek oraz podobnych owoców i warzyw.
- Mała ilość żywności wymaga krótszego czasu gotowania lub odgrzewania. W wypadku użycia normalnych czasów może dojść do przegrzania lub przypalenia.
- Nie ogrzewać napojów o wysokiej zawartości alkoholu lub dużą ilość oleju (mogą zapalić się)!
- Przed gotowaniem i rozmrażaniem usunąć opakowania plastikowe z żywności. Zwracamy uwagę, że w niektórych przypadkach, żywność powinna być przykryta folią plastikową – patrz informacje podane na kupionej żywności (np. żywność o niższej gęstości, w płynie lub kaszka).
- Płyny i pozostałe pokarmy nie można podgrzewać w zamkniętych pojemnikach (naczyniach), ponieważ mają skłonność do eksplozji w skutek nadciśnienia.
- Dzieci mogą używać kuchenkę mikrofalową wyłącznie pod warunkiem, że były im udzielone wystarczające wskazówki i dziecko jest w stanie używać kuchenkę mikrofalową w sposób bezpieczny i rozumie niebezpieczeństwom wynikającym z niewłaściwego użycia.
- Nie utrzymanie kuchenki w czystym stanie może doprowadzić do uszkodzenia powierzchni, które może mieć negatywny wpływ na żywotność urządzenia i ewentualnie doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.
- Jeżeli przygotowujecie w kuchenke mikrofalowej płyn, może dojść do jego przegrzania powyżej temperatury wrzenia bez widocznego bulgotania. Po wyjęciu naczynia szok temperaturowy może spowodować wystrzyknięcie wrzącego płynu. Można temu zapobiec tak, że przed włożeniem naczynia do kuchenki dajmy do naczynia łyżeczkę ze specjalnego tworzywa sztucznego przeznaczonego do użycia w wysokich temperaturach, lub szklaną pałeczkę.
- Zawartość butelek dla niemowląt oraz potrawy dla dzieci w słoiczkach należy przed podaniem wymieszać lub potrząsnąć oraz skontrolować temperaturę, aby nie doszło do poparzenia.
- Jeżeli zauważycie dym, drzwiczki należy pozostawić zamknięte i kuchenkę falową wyłączyć oraz odłączyć od sieci elektrycznej.
- Jeżeli odgrzewamy lub gotujemy żywność w naczyniach przeznaczonych do jednorazowego użycia z plastyku, papieru lub innego materiału zapalnego, przygotowującą potrawę należy kontrolować częściej oraz śledzić, czy naczynie nie niszczy się.

- Upewnij się, że przewód nie wisi luźno na krawędzi blatu, gdzie mogłyby dosięgnąć dzieci.
- Kabel nie może być uszkodzony przez ostre lub gorące przedmioty, przez otwarty płomień, nie może być zanurzony do wody.
- Jeśli konieczne jest wykorzystanie kabla przedłużającego, jest konieczne, żeby nie był uszkodzony i spełniał obowiązujące normy.
- Wymiany elementów, która wymaga manipulacji z instalacją elektryczną kuchenki mikrofalowej, może dokonać tylko specjalistyczny elektrotechniczny zakład naprawczy!
- Nie przestrzeganie instrukcji producenta spowoduje utratę prawa do naprawy gwarancyjnej!
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia (np. **poparzenie, napromieniowanie promieniami mikrofalowymi, pożar**) oraz nie jest odpowiedzialny z tytułu gwarancji w razie nie przestrzegania powyższych środków bezpieczeństwa.

II. WSTĘP DO GOTOWANIA ŻYWNOŚCI MIKROFALAMI

Jak działa kuchenka mikrofalowa

Mikrofałe są rodzajem energii podobnej do fal radiowych i telewizyjnych oraz normalnego światła dziennego. Wszystkie przedmioty w naszym otoczeniu uwalniają energię mikrofalową – zlewozmywak, czajnik na kawę i nawet ludzie. Tego rodzaju mikrofałe rozpraszane są w atmosferze i znikają bez następstw. Nasza kuchenka mikrofalowa rozwiązana jest tak, aby mogła wykorzystywać energię mikrofalową. Prąd elektryczny przemieniony jest w magnetronie na energię mikrofalową i mikrofałe przepływają przez otwory w ścianach kuchenki w miejsce przygotowywania potraw. Mikrofałe nie mogą przenikać przez ściany kuchenki, mogą natomiast przenikać przez takie materiały jak na przykład szkło, porcelana i papier, to znaczy materiały, z których wykonane są naczynia do przygotowywania potraw w kuchenkach mikrofalowych. Mikrofałe nie ogrzewają naczyń, ale naczynie może być ogrzane ciepłem z odgrzewanej żywności. Mikrofałe przyciągane są przez wilgotność w żywności, w której wywołują drgania cząsteczek wody z częstotliwością 2450 milionów na sekundę. Cząsteczki wody podczas drgań trą się o siebie i wywołują tarcie, które powoduje ogrzanie potrawy.

Bardzo bezpieczne urządzenie

Kuchenka mikrofalowa, którą posiadacie należy do jednego z najbardziej bezpiecznych urządzeń używanych w gospodarstwie domowym. W wypadku otwarcia drzwiczek, kuchenka mikrofalowa samoczynnie przerwie pracę.

Czynniki mające wpływ na czas gotowania

Czas gotowania zależy od wielu czynników. Temperatura żywności oraz dodatków użytych do gotowania ma duży wpływ na czas gotowania. Na przykład przygotowanie potrawy z zamrożonej żywności trwa znacznie dłużej niż przygotowanie tej samej potrawy z żywności, której temperatura odpowiada temperaturze pokojowej. Czas gotowania zależy również od nastawienia poziomu mocy mikrofal.

III. JAKI WPŁYW MA GATUNEK I ILOŚĆ ŻYWNOSCI NA GOTOWANIE MIKROFALAMI

Gęstość żywności

Żywność lekka, porowata, na przykład pieczywo i chleb, przygotowywana jest szybciej niż żywność ciężka, gęsta, na przykład pieczeń. Podczas przygotowywania żywności porowatej w kuchence mikrofalowej należy pamiętać o tym, aby strona zewnętrzna żywności nie została wysuszona i nie stwardniała. Z tego powodu należy zewnętrzne części żywności przykryć folią przeznaczoną dla kuchenek mikrofalowych lub gotować na niższym poziomie mocy.

Wysokość żywności

Część górna wysokiej żywności, przede wszystkim pieczeni, ugotuje się szybciej niż część dolna. W związku z tym wskazane jest nawet kilkakrotne odwrócenie żywności podczas jej gotowania.

Temperatura początkowa

Temperatura początkowa żywności ma bezpośredni wpływ na czas gotowania lub odgrzewania. Jest to podobnie jak w przypadku gotowania na tradycyjnej kuchni – żywność zamrożona gotuje się dłużej niż żywność chłodzona, natomiast żywność przechowywana w temperaturze pokojowej ugotuje się najszybciej.

Zawartość wilgotności w żywności

W związku z tym, że wilgotność przyciąga mikrofałę, żywność względnie sucha, na przykład pieczeń oraz niektóre gatunki warzyw powinny być pokropione wodą przed gotowaniem lub przykryte.

Wielkość żywności

Im żywność jest mniejsza i im jest mniej kawałków żywności w kuchence, tym jest lepiej. Lepiej jest również gotować pokrojoną żywność w większych naczyniach, aby mikrofałę miały dostęp do kawałków żywności ze wszystkich stron, co zapewni również równomierne gotowanie.

Ilość żywności

Ilość mikrofal rozpraszanych w kuchence jest ciągle taka sama, bez względu na ilość przygotowywanej żywności. Obowiązuje zasada, że im więcej żywności umieścimy w kuchence, tym dłużej trwa jej przygotowanie. Mała ilość żywności wymaga krótszego czasu gotowania lub odgrzewania. Jeżeli wybierzemy normalny czas gotowania lub odgrzewania, to żywność nie przegrzeje się i nie przypali.

Kości i tłuszcze

Kości przewodzą ciepło, a duża ilość tłuszczu przyciąga energię mikrofalową. W wypadku przygotowywania plastru mięsa zawierającego kość i tłuszcz, należy w związku z tym postępować ostrożnie, aby mięso nie ugotowało się nierównomiernie i nie przepiekło się nadmiernie. Żywność o dużej zawartości tłuszczu i cukru wymaga ostrożnego dobrania czasu gotowania ze względu na możliwość nadmiernego ogrzania i przypalenia się lub nawet spowodowania pożaru w kuchence mikrofalowej w wyniku samorzutnego zapalenia.

Kształt żywności

Energia mikrofalowa przenika w głąb żywności tylko do 2,5 cm. Wewnętrzne części żywności ugotują się dzięki temu, że ciepło wytworzone na powierzchni przenika w głąb. Inaczej mówiąc, tylko części zewnętrzne żywności ugotują się energią mikrofalową. Reszta żywności ugotuje się ciepłem przenikającym w głąb żywności. Z tego wynika, że najbardziej nieodpowiednim kształtem żywności przygotowywanej w kuchence mikrofalowej jest gruby prostopadłościan.

W czasie, gdy jego środek ogrzeje się lekko, rogi będą przepieczone. Należy starać się, aby żywność miała kształt zaokrąglony. Żywność o takim kształcie umożliwi najlepsze przygotowanie w kuchence mikrofalowej.

Rozmrażanie żywności zamrożonej

Żywność zamrożoną można włożyć do kuchenki bezpośrednio w celu jej rozmrożenia (należy pamiętać o usunięciu wszystkich klamer metalowych z opakowania). W wypadku potrzeby, należy przykryć miejsca żywności, które rozmrażają się szybciej od pozostałych. Spowoduje to zwolnienie procesu rozmrażania lub jego przerwanie. Niektóre gatunki żywności nie wymagają całkowitego rozmrożenia przed rozpoczęciem przygotowywania. Na przykład przygotowywanie ryb jest tak szybkie, że w niektórych wypadkach lepiej jest ryby przygotować jeszcze lekko zamrożone.

Gotowanie zamrożonej żywności

Jeżeli w kuchence mikrofalowej przygotowywana jest żywność zamrożona, wymaga to szczególnej ostrożności. Spowodowane jest to tym, że na większości opakowań żywności podany jest konkretny rodzaj kuchenki. Jest więc ważne wiedzieć jaką moc ma Wasza kuchenka. Jeżeli moc kuchenki jest niższa od podanej na opakowaniu, musimy zmienić czas gotowania. Czas gotowania należy **WYDŁUŻAĆ** o minutę i jeżeli jest to możliwe potrawę mieszać podczas gotowania. Następnie potrawę pozostawić odstać 3 minuty.

Nakłuwanie

Żywność w skorupce, skórce lub błonie popęka w kuchence mikrofalowej, jeżeli nie nakłujemy ją przed rozpoczęciem gotowania. Dotyczy to również niektórych rodzajów wędlin, żółtka i białka jaj, małą, ostrzyg oraz całego szeregu warzyw i owoców.

Kontrola ugotowania

W związku z tym, że żywność gotuje się w kuchence mikrofalowej bardzo szybko, konieczne jest częste kontrolowanie ugotowania. Niektóre gatunki żywności należy pozostawić w kuchence tak długo, aby całkowicie ugotowały się, ale większość żywności (włącznie z mięsem i drobiem) należy wyjąć z kuchenki w stanie lekko niedogotowanym i pozostawić odstać poza kuchenką. Podczas odstania temperatura wewnętrzna żywności wzrośnie od 3 °C do 8 °C.

Czas odstania

Po wyjęciu potrawy z kuchenki należy pozostawić ją odstać poza kuchenką 3 - 10 minut. Potrawy w tym czasie są przeważnie przykryte, aby utrzymały temperaturę, z wyjątkiem potraw, których struktura ma być sucha (np. niektóre gatunki pieczywa i sucharów). Odstanie umożliwi dokończyć gotowanie i nadać potrawie smak i zapach.

IV. SPECJALNY SPOSÓB GOTOWANIA MIKROFALAMI

Rozmieszczenie i odległość

Poszczególne kawałki żywności, na przykład pieczone ziemniaki, małe kawałki pieczywa i przystawki będą ogrzane równomiernie, jeżeli będą umieszczone w kuchence mikrofalowej w takiej samej odległości od siebie, najlepiej dookoła. Żywności nie należy nigdy układać na siebie.

Mieszanie

Mieszanie jest jedną z najważniejszych czynności podczas gotowania żywności. Podczas gotowania mikrofalami żywność należy mieszać w celu rozprowadzenia i szerzenia ciepła. Zawsze należy mieszać z zewnątrz w kierunku do wewnątrz dlatego, że część zewnętrzna żywności ogrzewa się najszybciej.

Odwracanie

Żywność duża i długa (pieczeń i drób w całości) musi być odwracana, aby wszystkie części ugotowały się równomiernie. Wskazane jest również odwracanie drobiu i kotletów pokrojonych na porcje.

Przykrycie folią

Rogi i brzegi żywności o kształcie graniastym wskazane jest przykryć nieraz paskami folii (folią przeznaczoną dla kuchenek mikrofalowych), która nie przepuszcza mikrofal i chroni te części przed przegotowaniem. Nie używać nadmiernej ilości folii, którą zawsze należy bezpiecznie zamocować do żywności lub naczynia, aby w kuchence nie powstawało „iskwienie”, które może uszkodzić kuchenkę mikrofalową!

Podniesienie

Grubą lub gęstą żywność wskazane jest podnieść, aby mikrofałe mogły przenikać również pod spodem i do wewnątrz żywności.

Zrumienienie

Mięso i drób gotowane 15 minut lub dłużej zrumieni się delikatnie w swoim tłuszczu. Żywność przygotowywaną przez krótszy czas można posmarować sosem, który spowoduje jej zrumienienie i nadanie apetycznego wyglądu.

V. WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE ODGRZEWANIA ŻYWNÓŚCI

- Podczas odgrzewania żywność należy regularnie mieszać. Jeżeli mieszanie nie jest możliwe, żywność należy rozłożyć inaczej.
- Podczas odgrzewania należy przestrzegać czasu odstania zalecanego w literaturze fachowej, aby energia mikrofalowa był wykorzystana maksymalnie i nie doszło do przegrzania żywności.
- Jeżeli u niektórej żywności nie wiemy, czy podczas odgrzewania nie dojdzie do straty wilgotności, żywność należy szczelnie zapakować do folii przeznaczonych dla kuchenek mikrofalowych i folię nakłuć w kilku miejscach.
- Podczas odgrzewania ziemniaków w mundurku, chleba, pieczywa lub wilgotnej żywności należy żywność włożyć na arkusz ssącego papieru kuchennego., który pochłania wilgotność.
- Jeżeli żywność będzie odgrzewana na talerzu, należy pamiętać, aby żywność była ułożona w równomiernej warstwie.
- Czasy podane w literaturze fachowej dotyczą odgrzewania żywności o temperaturze pokojowej. Jeżeli żywność jest chłodna, czas należy wydłużyć.

- Odgrzewaną żywność należy ułożyć na talerzu tak, aby grubsze, gęstsze i bardziej tłuste części leżały po obwodzie talerza, gdzie pochłoną najwięcej energii, natomiast cienkie części ułożyć w środku talerza.

VI. JAK OSIĄGNĄĆ NAJLEPSZE WYNIKI W KUCHENCIE MIKROFALOWEJ

Kontrolować pracę urządzenia

Tabele i wartości podane w niniejszej instrukcji były przygotowane bardzo starannie, ale Wasz sukces w przygotowywaniu pokarmów zależy oczywiście o tego, jak uwagę będziecie poświęcać przygotowywanej żywności. Przygotowywaną żywność zawsze śledzimy. Kuchenka mikrofalowa wyposażona jest w oświetlenie, które automatycznie rozświeci się po uruchomieniu urządzenia. Dzięki temu można śledzić przebieg przygotowywania żywności. Tego rodzaju wskazówki w literaturze fachowej jak np. „wydłużyć”, „wymieszać” itp. uważamy za czynności, które mają być wykonywane minimalnie. Jeżeli wydaje się Wam, że potrawa przygotowana jest nierównomiernie, zróbcie to, co uważacie za najbardziej właściwe w celu usunięcia nieprawidłowości.

Naczynia żaroodporne

W kuchence mikrofalowej nigdy nie używać naczyń metalowych, naczyń z metalowymi ornamentami lub z powłoką z folii. Mikrofałe nie przenikają przez metal. Będą odbijać się od przedmiotów metalowych w kuchence oraz ścian kuchenki i wywołają łuk elektryczny – zjawisko podobne do wyładowań atmosferycznych, wywołujące zaniepokojenie. Większość niemetalowych naczyń żaroodpornych można bezpiecznie stosować w kuchence mikrofalowej. Niektóre naczynia mogą natomiast zawierać materiały, którą są niewłaściwe dla gotowania mikrofalami. Jeżeli macie wątpliwość, czy konkretne naczynie jest właściwe, można to ustalić w prosty sposób.

Próba naczynia stosowanego do gotowania mikrofalami

Przed użyciem kuchenki mikrofalowej sprawdzić, czy Wasze naczynia nadają się do gotowania-odgrzewania w kuchence mikrofalowej. Włóżcie sprawdzane naczynie do kuchenki mikrofalowej wraz z miską szklaną napełnioną wodą i włączyc kuchenkę na jedną minutę na maksymalny poziom mocy. Jeżeli woda w misce szklanej ogrzeje się i sprawdzane naczynie pozostanie po dotknięciu chłodne, oznacza to, że naczynie to nadaje się do gotowania w kuchence mikrofalowej. Jeżeli sprawdzane naczynie będzie gorące (**Uwaga na poparzenie palców!**), oznacza to, że naczynie pochłaniało mikrofałe i nie jest bezpieczne do gotowania w kuchence mikrofalowej.

Naczynia stosowane do gotowania mikrofalami

1. Większość naczyń szklanych i szkłano-ceramicznych nadaje się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. W kuchence mikrofalowej nie należy natomiast stosować naczyń, które mają ornamenty metalowe złote/srebrne. Kolorowy porcelan lakierowany/ glazurowany i szkło nie mogą być szlifowane i utwardzane. Preferować należy naczynia okrągłe lub owalne przed naczyniami kwadratowymi lub prostokątnymi dlatego, że żywność w rogach może się przegotować.
2. Papierowe, kartonowe i tekturowe serwetki, ściereki, talerze, kubki i naczynia z drewna i wikliny można stosować w kuchence mikrofalowej do krótkiego ogrzania. Nie stosować wyrobów z papieru z makulatury dlatego, że może zawierać wiele zanieczyszczeń (cząsteczki metalu), które mogą podczas gotowania wywołać iskry, ew. pożar.
3. Plastikowe talerze, kubki, torebki i opakowania można stosować w kuchence mikrofalowej. Należy przestrzegać wskazówek producenta.

4. Metalowych naczyń oraz naczyń z ornamentami metalowymi nie należy stosować w kuchenke mikrofalowej. Jeżeli przepisy podają użycie folii aluminiowej, igieł do grylowania lub naczyń zawierających metal, to między przedmiotem metalowym i ścianą wewnętrzną kuchenki należy pozostawić przerwę przynajmniej 2,5 cm. Jeżeli dojdzie do powstania łuku (iskrzenia), usunąć przedmiot metalowy i zastąpić go niemetalowym.
5. Nie stosować naczyń zamykanych (butelki z korkami, zamknięciami itp.).
6. Przy wyjmowaniu naczyń lub talerza obrotowego z kuchenki należy zachować ostrożność. Niektóre rodzaje naczyń mogą pochłaniać ciepło z gotowanej żywności i być bardzo gorące.
7. Stosować tylko termometr, który jest przeznaczony lub zalecany do użycia w kuchenkach mikrofalowych.

W tabeli poniżej podanej przedstawione zostały naczynia stosowane do gotowania w Waszej kuchenke mikrofalowej:

Materiał naczynia	Szkoło żaroodporne	Pyrex	Szkoło ceramiczne	Terakota	Folia aluminiowa	Plastyk	Papier lub tektura	Naczynia metalowe
Użycie mikrofal	TAK	TAK	TAK	TAK	NIE	TAK	TAK	NIE

Podczas gotowania płynów lub zup, sosów i napojów, może dojść w kuchenke mikrofalowej do przegrzania płynu do temperatury wrzenia bez bulgotania. Następnie może dojść do wykipienia gorącego płynu. W celu zapobiegnięcia temu zjawisku, należy przestrzegać następujących wskazówek:






1. Nie stosować naczyń z równymi bokami i wąskimi szyjkami.
2. Płynów nie przegrzewać.
3. Płyn wymieszać przed włożeniem naczynia do kuchenki i następnie w połowie czasu odgrzewania.
4. Po odgrzaniu naczynie pozostawić na krótki czas w kuchenke mikrofalowej, następnie płyn jeszcze raz wymieszać i skontrolować jego temperaturę przed podaniem, aby nie doszło do poparzenia (**szczególnie dotyczy to zawartości butelek dla dzieci!**)

VII. WSKAZÓWKI OGÓLNE – INSTALACJA, WENTYLACJA

1. Usunąć wszystkie materiały opakowania (folia, PS) i wyjąć wyposażenie. Z urządzenia usunąć wszystkie folie adhezyjne, naklejki lub papier. Na krążek obrotowy umieszczony w środku kuchenki mikrofalowej postawić talerz szklany.
2. Kuchenkę mikrofalową postawić na wybrane poziome miejsce (np. stół kuchenny lub specjalnie rozwiązany stół dla kuchenki mikrofalowej) na wysokości minimalnie 85 cm, poza zasięgiem dzieci. Szyba drzwiczek może nagrzać się do wysokiej temperatury. Na górze, z tyłu oraz z boku pozostawić wolne miejsce dla właściwej wentylacji (rys. 1). Otwory w kuchenke umożliwiają przepływ powietrza podczas wentylacji i nie wolno ich zasłaniać lub blokować. Nie wolno również usuwać nóżek kuchenki. Zasłonięcie otworów lub zdjęcie nóżek może spowodować uszkodzenie kuchenki mikrofalowej.

3. Należy sprawdzić, czy przewód przyłączeniowy nie jest uszkodzony i nie znajduje się pod kuchenką lub nie leży na jakimkolwiek gorącym lub ostrym przedmiocie. Gniazdo wtykowe musi być dobrze dostępne, aby w wypadku niebezpieczeństwa można było kuchenkę łatwo odłączyć od sieci elektrycznej. **Urządzenie wyposażone jest w przewód przyłączeniowy posiadający przewód uziemienia. Wtyczka musi być włączana do wtykowego gniazda sieciowego prawidłowo podłączonego i uziemionego wg EN!** Zalecamy użyć odrębny obwód elektryczny z zabezpieczeniem **16 A**.

TABELE POZIOMÓW MOCY KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Poziom mocy	Symbol	Moc (%)	Zastosowanie
Maks. 700 W		100	- gotowanie wody, świeżych owoców, warzyw, mięsa z ryb drobiu, odgrzewanie mleka - zrumienienie kotleta mielonego z wołowiny - ogrzanie wstępne naczyń
Średnio wysoki		80	- wszelkie rodzaje odgrzewania - pieczenie mięsa i drobiu - gotowanie grzybów, skorupiaków oraz potraw zawierających sery i jaja
Średni		55	- pieczenie tortów, ciasta - przygotowanie jaj, ryżu i budyniu - gotowanie mięsa, drobiu i zup
Średnio niski/ Rozmrażanie		35	- roztopienie masła, czekolady - wszelkie rodzaje rozmrażania
Min. 140 W		20	- zmięknienie masła, serów i lodów - rośnięcie ciasta

Uwagi

- Jeżeli kuchenka mikrofalowa nie działa prawidłowo, kuchenkę należy odłączyć od gniazda sieci elektrycznej, odczekać 10 sekund i następnie ponownie załączyć.
- **Nie używać tej kuchenki mikrofalowej na otwartym powietrzu poza gospodarstwem domowym!**

Wentylacja (rys. 1)

Dla chłodzenia kuchenki mikrofalowej konieczna jest odpowiednia wentylacja. Jeżeli podczas pracy kuchenki otwory wentylacyjne będą zasłonięte, kuchenka przegrzeje się. W takim wypadku bezpiecznik cieplny automatycznie wyłączy kuchenkę mikrofalową. Kuchenka mikrofalowa nie będzie działać, jeżeli nie zostanie odpowiednio ochłodzona. Powietrze wypływające z otworów wentylacyjnych może się nagzać podczas pracy kuchenki. Zjawisko to jest rzeczą normalną. Podczas gotowania woda przeważnie wygotuje się. Kuchenka mikrofalowa rozwiązana jest tak, aby para ulatniała się przez otwory wentylacyjne z boku, na górze oraz w części tylnej urządzenia.

VIII. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBSŁUGI KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Schemat i opis wyrobu (rys. 2)

- A – Otwory wentylacyjne
- B – Drzwiczki
- C – Uszczelnienie drzwiczek
- D – Drzwiczki
- E – Zatrzaski drzwiczek
- F – Otwory zamków bezpieczeństwa
- G – Panel sterowania
- H – Pierścień obrotowy
- I – Talerz szklany

PANEL STEROWANIA

- J – POKRĘTŁO NASTAWCZE – nastawienie poziomu **mocy mikrofal**.
- K – POKRĘTŁO NASTAWCZE – nastawienie **czasu** przygotowania (min.) przy odgrzewania i rozmrażaniu.

A za n, że dla poszczególnych nastawień są do dyspozycji następujące poziomy mocy. Wszystkie liczby podane są w przybliżeniu jako najwyższa procentowa moc.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA/ODRZEWANIA MIKROFALAMI

1. Otworzą drzwiczki kuchenki mikrofalowej. Włożyć żywność na środek talerza szklanego i drzwiczki zamknąć.
2. Za pomocą pokrętki nastawczego **J** wybrać żądany poziom mocy mikrofal zależnie od przygotowywanego gatunku produktu.
3. Wymagany czas przygotowania w (min.) nastawić pokrętkiem nastawczym czasu **K** w kierunku wskazówek zegara (rys. 3). W celu dokładnego nastawienia czasu przygotowania zalecamy przekręcić pokrętkę nastawcze czasu trochę dalej niż żądany czas i następnie dokładnie na żądany czas.
4. Jeżeli pokrętko nastawcze czasu osiągnie **0** (zero), rozlegnie się sygnał akustyczny i kuchenka mikrofalowa wyłączy się samoczynnie.
5. Otworzą drzwiczki i wyjąć żywność z kuchenki mikrofalowej.
6. Jeżeli chcemy zakończyć przygotowanie przed upływem nastawionego czasu, należy przekręcić pokrętkę nastawcze czasu na **0** (zero) lub otworzyć drzwiczki.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE ROZMRAŻANIA

Rozmrażanie za pomocą mikrofal jest o wiele szybsze niż w lodówce i bardziej bezpieczne niż w temperaturze pokojowej dlatego, że nie stwarza warunków dla wzrostu szkodliwych bakterii. Należy pamiętać, że rozmrażanie trwa dłużej niż normalne gotowanie.

Żywność podczas rozmrażania należy kontrolować i odwrócić przynajmniej jeden raz.

1. Otworzą drzwiczki kuchenki mikrofalowej. Włożyć żywność na środek talerza szklanego i drzwiczki zamknąć.
2. Za pomocą pokrętki nastawczego **J** wybrać żądny poziom mocy mikrofal dla rozmrażania.
3. Wymagany czas przygotowania w (**min.**) nastawić pokrętkiem nastawczym czasu **K** w kierunku wskazówek zegara, kuchenka zacznie pracować.

4. Jeżeli pokrętko nastawcze czasu osiągnie **0** (zero), zabrzmi sygnał akustyczny i kuchenka mikrofalowa wyłączy się samoczynnie.
5. Otworzą drzwiczki i wyjąć żywność z kuchenki mikrofalowej.
6. Jeżeli chcemy zakończyć przygotowanie przed upływem nastawionego czasu, należy przekręcić pokrętko nastawcze czasu na **0** (zero) lub otworzyć drzwiczki.

Uwaga

Po przekręceniu pokrętkła nastawczego czasu kuchenka zacznie pracować i włączy się oświetlenie wnętrza kuchenki. Drzwiczki można otworzyć podczas procesu gotowania, czas zatrzyma się i nastąpi przerwanie promieniowania mikrofalowego. Po zamknięciu drzwiczek gotowanie będzie kontynuowane do upłynięcia nastawionego czasu gotowania. Po zakończeniu gotowania ponownie zabrzmi sygnał akustyczny i pokrętko nastawcze czasu będzie w położeniu zerowym. Dana na skali czasu jest w minutach. Talerz obrotowy może obracać się w dowolnym kierunku.

IX. PYTANIA I ODPOWIEDZI

Pytanie: Co się stało, jeżeli nie zapali się światło w kuchence mikrofalowej?

Odpowiedź: Spalone włókno żarówki. Drzwiczki nie są zamknięte.

Pytanie: Dlaczego z otworów wentylacyjnych ulatnia się para i dlaczego z części dolnej drzwiczek kapie wody?

Odpowiedź: Powstawanie pary podczas gotowania jest normalnym zjawiskiem. Kuchenka mikrofalowa posiada otwory, którymi para jest odprowadzana, nieraz para skrapla się na drzwiczkach i woda kapie ze strony dolnej drzwiczek. Jest to zjawisko normalne i bezpieczne.

Pytanie: Może energia mikrofalowa przenikać przez okienko drzwiczek?

Odpowiedź: Nie! Osłona metalowa drzwiczek odbija energię z powrotem do komory.

Otwory i wejścia umożliwiają przenikanie światła, nie umożliwiają natomiast przenikanie energii mikrofalowej.

Pytanie: Dlaczego jajka nieraz wystrzelają ?

Odpowiedź: Podczas pieczenia lub gotowania jajek może wystrzelić żółtek dlatego, że wewnątrz błony żółtka powstaje para. Aby to nie powstawało, przed gotowaniem należy żółtko nakłuć wykałaczką. Nigdy nie wolno nakłuwać skorupki!

Pytanie: Dlaczego po zakończeniu gotowania zalecane jest odstanie?

Odpowiedź: Czas odstania jest bardzo ważny. Podczas przygotowywania żywności w kuchence mikrofalowej ciepło powstaje w żywności, a nie w kuchence. W wielu potrawach powstaje dostateczna ilość ciepła dla kontynuowania procesu gotowania nawet po wyjęciu żywności z kuchenki mikrofalowej. Celem odstania jest, aby we większych sztukach mięsa, większych gatunkach warzyw oraz ciastach umożliwić równomierne ugotowanie się części wewnętrznej.

Pytanie: Dlaczego kuchenka mikrofalowa nie gotuje tak szybko jak jest to podane we wskazówkach przygotowania potraw?

Odpowiedź: Jeszcze raz należy przeczytać przepis w celu sprawdzenia, czy prawidłowo zrozumieliście wszystkie wskazówki i dowiedzieliście co mogą spowodować odchyłki od czasu przygotowania. Czas przygotowania i nastawione temperatury są wartościami zalecanymi, które mają zapobiec przegotowaniu potrawy, co jest najczęstszym problemem osób

rozpoczynających korzystanie z kuchenki mikrofalowej. Odchyłki wielkości, kształtu, masy, wymiaru i temperatury żywności będą wymagały krótszego lub dłuższego czasu przygotowania. W oparciu o własną ocenę i zalecane wartości należy sprawdzić, czy żywność była przygotowana prawidłowo tak, jak w przypadku tradycyjnego gotowania.

Pytanie: Dlaczego wewnątrz kuchenki mikrofalowej pojawiają się iskry i pękanie (łuk elektryczny)?

Odpowiedź: Stosowane naczynie posiada części metalowe lub ozdoby (srebrne lub złote). W kuchenke mikrofalowej pozostawiono widelec lub inny przedmiot metalowy. Stosujecie zbyt dużą ilość folii metalowej. Stosujecie metalowe klamry. W komorze kuchenki mikrofalowej znajdują się resztki przepalanej żywności.

X. CZYSZCZENIE

Przed rozpoczęciem czyszczenia kuchenkę odłączyć od sieci elektrycznej!

Powierzchnie wewnętrzne kuchenki mikrofalowej utrzymywać czyste i suche, aby nie osadzały się zanieczyszczenia z tłuszczu oraz cząsteczki żywności. Ogólnie obowiązuje zasada, że kuchenkę mikrofalową należy czyścić po każdym użyciu.

Ściany wewnętrzne

Wilgotną szmatką usunąć wszystkie resztki potraw między drzwiczkami i kuchenką mikrofalową. Miejsce to musi być czyszczone bardzo dokładnie, aby drzwiczki mogły dobrze zamykać się. Szmatką ze środkiem do mycia usunąć wszystkie tłuste plamy, następnie wytrzeć i osuszyć ściany. Nie stosować szorstkich i żrących środków do mycia, mogą uszkodzić lakierowaną powierzchnię kuchenki mikrofalowej.

UWAGA : Nigdy nie należy nalewać wody do kuchenki mikrofalowej!

Drzwiczki

Drzwiczki oraz uszczelnienie drzwiczek muszą być czyste. Należy je myć tylko ciepłą wodą z dodatkiem środka do mycia i po umyciu osuszyć. Nie stosować żrących środków do mycia, np. proszków do prania oraz stalowych lub plastikowych łopatek. Części metalowe utrzymujemy w stanie czystym najlepiej tak, że często je wycieramy wilgotną szmatką.

Części zewnętrzne

Obudowę zewnętrzną z polakierowanego metalu czyścimy wilgotną szmatką i ciepłą wodą, następnie osuszamy miękką szmatką. Nie wolno wlewać wody do otworów wentylacyjnych. W wypadku zanieczyszczenia przewodu przyłączeniowego należy go wytrzeć wilgotną szmatką. Zawsze należy sprawdzić, czy powierzchnia uszczelnienia drzwiczek jest szczelna.

Talerz obrotowy

Talerz szklany umyć w czystej wodzie po każdym użyciu. Krążek obrotowy wyjąć przynajmniej raz w tygodniu i wyczyścić w gorącej wodzie z dodatkiem środków do mycia. Następnie należy utrzymywać w stanie czystym powierzchnie przewodniczące, aby tłuszcz nie utrudniał obracania się kółek, w przeciwnym wypadku może zwiększyć się hałaśliwość kuchenki mikrofalowej.

XI. EKOLOGIA

Jeżeli tylko pozwoliły na to rozmiary, na wszystkich elementach wydrukowano znaki materiałów zastosowanych do produkcji opakowań, komponentów i wyposażenia, jak również ich przetwórstwa wtórnego. Symbole umieszczone na produktach lub w załączonej dokumentacji oznaczają, że zastosowanych elementów elektrycznych lub elektronicznych nie można poddawać utylizacji wraz z odpadem komunalnym. Produkt należy przynieść do specjalnych punktów zbiorczych, w których będą przyjęte bez opłaty. Dzięki poprawnej utylizacji pomogą Państwo zachować cenne źródła i pomogą w profilaktyce ewentualnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, na co mogłaby mieć negatywne wpływy niepoprawna utylizacja odpadu. W celu uzyskania następujących szczegółowych informacji dotyczących utylizacji należy zwrócić się do najbliższego urzędu lub punktu zbiorczego (zobacz www.elektroeko.pl). Niewłaściwy sposób utylizacji urządzenia może podlegać karze – zgodnie z przepisami krajowymi i międzynarodowymi. W celu całkowitego wycofania urządzenia z użytkowania zaleca się odłączyć przewód zasilania od sieci elektrycznej, przez ucięcie przewodu. Dzięki czemu użytkowanie urządzenia nie będzie następnie możliwe.

Wymiana elementów, które wymagają ingerencji do elektrycznej części urządzenia może wykonać wyłącznie specjalistyczny serwis!

Nieprzestrzeganie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw gwarancyjnych!

XII. DANE TECHNICZNE

Napięcie (V)	podane na tabliczce znamionowej
Pobór mocy (W)	podany na tabliczce znamionowej
Moc mikrofal (W)	140 - 700
Częstotliwość robocza (MHz)	2450
Wymiary sz x w x gł (mm) - zewnętrzne	440 x 258 x 340
- wewnętrzne	306 x 208 x 307
- talerza obrotowego	245
Pojemność (l)	17
Masa około (kg)	12

Produkt spełnia wymogi Dyrektywy 2004/108/ES włącznie z dodatkami w zakresie kompatybilności elektromagnetycznej oraz wymogi Dyrektywy 95/2006/ES włącznie z dodatkami w zakresie bezpieczeństwa elektrycznego.

Jest zgodny z rozporządzeniem 1935/2004/ES Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do żywności.

Producent zastrzega sobie prawo do wykonania drobnych zmian od wykonania standardowego, które nie ma wpływu na działanie produktu.

TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

Niebezpieczeństwo uduszenia. Torebkę z PE należy położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy!

PRODUCENT: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Bráník, Republika Czeska.

Importer: DIGISON Polska sp. z o.o., ul. Krzemieniecka 46, Wrocław 54 613 Poland

eta 0205

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации, посмотрите изображенные рисунки и инструкцию сохраните!

СОДЕРЖАНИЕ:

I.	Правила безопасности	54
II.	Введение – как готовить в микроволновой печи	57
III.	Как влияют качества пищевых продуктов на процесс приготовления блюда в МП	57
IV.	Специальные процессы при приготовлении в МП	59
V.	Как разогревать готовые блюда	59
VI.	Как достигать лучших результатов при приготовлении блюда в МП	60
VII.	Общие правила – установка – вентиляция	61
VIII.	Инструкция по эксплуатации МП	63
IX.	Вопросы и ответы	64
X.	Уход за МП	65
XI.	Охрана окружающей среды	66
XII.	Технические данные	66

I. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед первым применением прибора следует внимательно ознакомиться с содержанием настоящей инструкции включая рисунки и инструкцию сохранить. Инструкция в руководстве следует считать частью прибора и необходимо их передать любому другому пользователю прибором.
- В случае хранения прибора при низкой температуре необходимо его сначала акклиматизировать.

Внимание: при подключении к электрической сети изделие должно быть заземлено!

- Прибор оснащен питательным проводом, который содержит заземляющий контакт. В соответствии с нормами ЕС, вилку следует подключать только в розетку с заземляющим контактом.
- Убедитесь, что напряжение электрической сети и частота тока соответствуют напряжению и частоте, указанным на щитке изделия. В целях обеспечения электрической безопасности прибор должен быть подключен к сети с помощью двухполюсной розетки с исправным заземляющим контактом. В случае отсутствия в Вашей квартире двухполюсной розетки с заземляющим контактом, ее необходимо установить. В качестве заземляющего провода применяется медный провод сечением не менее 1,5 мм² или алюминиевый провод сечением не менее 2,5 мм².
- Никогда не пользуйтесь прибором у которого поврежден шнур питания или вилка, а также в случае его неправильной работы (упал на пол и повредился). В этом случае отнесите изделие в специализированную электромастерскую на проверку его безопасности и исправности работы.

- Штепсельную вилку микроволновой печи нельзя вставлять в штепсельное гнездо и вынимать ее из эл. розетки мокрыми руками или выдергиванием кабеля питания!
- Под покрытием МП находится микроволновый излучатель и источник высокого напряжения. Печка не содержит детали, которые устанавливает потребитель сам. Запрещено снимать внешнее покрытие МП!
- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также людьми с ограниченными возможностями сенсорной системы, ограниченными физическими или интеллектуальными возможностями, лицами с недостаточным опытом и знаниями при условии ознакомления с правилами безопасности и рисками, связанными с эксплуатацией прибора, или под наблюдением лиц, ответственных за обеспечение безопасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Чистка данного прибора, а также его использование детьми должны происходить только под присмотром взрослых.
- **Не оставляйте прибор включенным без присмотра!**
- **Прибор предназначен исключительно для бытовых нужд!**
- Не устанавливайте печку около телевизора, радиоприемника или антенны, так как может нарушаться сигнал.
- МП пользуйтесь только в местах, где она не может опрокинуться и на достаточном расстоянии от горючих предметов (напр., занавесок, тюлей, дерева, и т.п.), источников тепла (напр., печки, плиты, гриля, и т.п.) или влажных поверхностей (напр., раковины и т.п.) Повышенный уровень влажности и температуры может привести к повреждению компонентов МП.
- Не включайте прибор, если дверца печи открыта.
- Не кладите предметы между передней поверхностью печи и дверцу, не оставляйте в печке и на ее уплотнительных поверхностях осадки нечистот или моющих средств.
- Дверцу печи следует всегда плотно закрыть и не повредить (не согнуть). Замки, уплотнительные площадки и т.п. детали дверцы не должны быть повреждены. Ремонт разрешается проводить только квалифицированному сервисному технику.
- Запрещено менять, устанавливать или ремонтировать дверцу, панель управления, замок и любые другие части печи. Ремонт разрешено проводить только в специальной сервисной мастерской.
- Запрещено включать печь впустую, без продуктов. Если не пользуетесь печкой долгое время, рекомендуем поставить в нее стакан воды. При случайном включении печи вода поглотит энергию микроволн.
- Запрещено использовать печку для других целей (напр., для сушки животных, тканей или обуви) кроме тех, которые определены производителем.
- Не пользуйтесь при подготовке вместо бумажных салфеток газетой. И бумажными салфетками должны пользоваться только в соответствии с рекомендациями для данного блюда указанными в кулинарной книге.
- Для длительного обогрева не употребляйте деревянные емкости, которые могут нагреваться и обугливаться.
- Не пользуйтесь металлическими или неметаллическими емкостями с золотыми или серебряными украшениями. Всегда удалите металлические скрепки. Металлические предметы могут в МП вести к образованию эл. дуги, которая повредит печку.

- Не употребляйте в МП предметы из вторично переработанной и цветной бумаги, так как они линяют и могут содержать вещества, в результате загорания которых возникнет в печке пожар.
- Вращающуюся тарелку не ложите сразу после обогрева в воду, так как резкий перепад температуры ее может повредить .
- Запрещено употреблять печь в качестве кастрюли фри.
- Прежде чем варить в МП яйца, картофель в кожуре, яблоки, сосиски и другие виды овощей или фруктов, несколько раз их проколите.
- Малое количество продуктов готовьте короткое время. При использовании обычного времени могут перегреться или сгореть.
- Прежде чем их готовить, удалите из продуктов пластмассовую упаковку. Но в некоторых случаях продукт следует готовить в пластмассовой упаковке (см. инструкции на купленных продуктах – напр., продукты с низкой густотой).
- Запрещено согревать напитки с высоким содержанием алкоголя а также большое количество масла (может загореться)!
- Если готовите в МП жидкость, которая может перегреться без явных признаков перегрева, то при ее вынимании из емкости может брызгнуть горячая жидкость. Поэтому прежде чем начать согревать жидкость, вложите в емкость с жидкостью ложку из специальной пластмассы или стеклянную палочку.
- Всегда промешайте и проверьте содержимое детских бутылок и его температуру с целью предотвратить ожог.
- Если из печки выходит дым, оставьте дверцу закрытой, печь выключите и отключите от сети.
- Обогревая блюдо в одноразовых емкостях из пластмассы или бумаги, проверяйте печку почаще.
- Регулярно проверяйте состояние питательного провода электроприбора.
- Воспрепятствуйте возникновению ситуации, при которой питательный провод может свободно повиснуть через край рабочей поверхности, где до него могут дотянуться дети.
- Питательный провод не должен быть поврежден острыми или горячими предметами, открытым огнем, не должен погружаться в воду или перегибаться через грани.
- В случае необходимости использования удлинительного кабеля, пользуйтесь только неповрежденными и соответствующими действующим нормативам удлинительными сетевыми кабелями!
- В случае повреждения шнура питания прибора его необходимо заменить у производителя или у его сервисного техника, или у другого квалифицированного специалиста. Этим предотвратите возникновение опасной ситуации.
- Запрещено пользоваться печкой для других целей, кроме тех, которые указаны в этой инструкции!
- Производитель не несет ответственность за ущерб, вызванный неправильной эксплуатацией изделия (напр., **ожог, облучение, пожар и т.п**) и гарантийные обязательства не распространяются на неисправности и повреждения, вызванные несоблюдением выше указанных правил по безопасности.

II. ВВЕДЕНИЕ – КАК ГОТОВИТЬ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Принцип работы микроволновой печи

Микроволны представляют собой форму энергии, подобной радио или телевизионным волнам или же нормальному дневному свету. Всё вокруг нас излучает микроволны – раковина, кофеварка, даже люди. Но микроволны распространяются в атмосфере и исчезают без последствий. Наша микроволновая печь конструирована так, чтобы могла использовать энергию из микроволн. Электричество преобразовывается в микроволновую энергию в магнетроне и микроволны проходят через отверстия в стенах печи в область подготовки блюда. Микроволны не могут проходить сквозь стены печи, но могут проходить сквозь такие материалы как стекло, фарфор и бумага, т.е. материалы, из которых производится посуда для подготовки блюд в МП. Микроволны не нагревают посуду, а посуда нагревается вследствие тепла, исходящего от согретого блюда. Микроволны притягивают влажность, содержащуюся в продуктах питания, молекулы воды в продуктах вследствие воздействия микроволн введены в колебательное движение 2450 миллион раз в секунду. Молекулы во время колебательного движения соприкасаются, возникает трение, в результате которого блюдо обогревается.

По настоящему безопасный прибор

МП является одним из самых безопасных домашних приборов. Откроете–ли дверцу, МП автоматически выключается.

Факторы, определяющие время приготовления блюда

Время приготовления блюда определяется рядом факторов. Значительная разница во времени, необходимом для приготовления блюд, исходит от температуры продуктов. Напр. для приготовления блюда из холодных, замороженных продуктов требуется гораздо больше времени, чем для приготовления такого же блюда из продуктов, температура которых соответствует температуре в жилой комнате. Время приготовления зависит также от установленной мощности.

III. КАК ВЛИЯЮТ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В МП

Густые продукты

Для приготовления легких продуктов, таких как хлеб, хлебобулочные изделия требуется меньше времени чем для приготовления тяжелых, густых продуктов таких как напр. жаркое.

Приготавливая пористые блюда в МП следите всегда за тем, чтобы внешние части не подсушились. Закрывайте продукты пленкой (предназначенной для употребления в МП) или установите низкую мощность.

Высота продуктов

Верхняя часть продуктов готовится быстрее чем нижняя. Поэтому рекомендуем продукты несколько раз перевернуть в процессе приготовления.

Первоначальная температура

Первоначальная температура продуктов непосредственно определяет время, за которое блюдо изготовлено, также как и при стандартном приготовлении блюд. Замороженные продукты готовятся дольше, чем продукты охлажденные или продукты хранящиеся при комнатной температуре.

Содержание влаги в продуктах

Так как микроволны притягивают влагу, следует некоторые относительно сухие продукты, такие как жаркое и некоторые сорта овощей побрызгать заранее водой или накрыть пленкой.

Размер продуктов

Чем меньше части продуктов в МП тем лучше. Желательно готовить порезанные продукты в больших емкостях, чтобы микроволны проникали к кусочкам продуктов со всех сторон равномерно.

Количество продуктов

Мощность микроволновой энергии остается постоянной, нет разницы если готовим большое количество продуктов или нет. Чем больше продуктов вложите в МП, тем дольше они готовятся. Малое количество продуктов требует меньше времени для приготовления или нагревания. При использовании обычного времени обогрева они могут перегреться.

Кости и жиры

Кости проводят тепло и большое количество жира притягивает микроволновую энергию. Поэтому следует поступать осторожно при приготовлении мяса с костями или жиром, чтобы мясо не сварилось не равномерно или не слишком пережарилось. Блюда, содержащие высокий процент сахара и жиров, следует готовить очень осторожно, так как они могут пережариваться, и даже от них может возникнуть в печке пожар.

Форма продуктов

Микроволны проходят под поверхность продуктов только на уровень до 2,5 см. Внутренние части продуктов готовятся с помощью тепла, проникающего извне. Проще говоря, только внешние части продуктов действительно готовятся с помощью микроволновой энергии. Из выше сказанного вытекает, что самая плохая форма блюда для подготовки в МП – это прямоугольный параллелепипед. Пока центр слегка согреться, углы уже сожжены. Старайтесь, чтобы блюдо было по возможности круглым. Такая форма блюда более всего подходит для подготовки в МП.

Размораживание замороженных продуктов

Замороженные продукты можно размораживать прямо в МП (не забудьте удалить все металлические скрепки и упаковочный материал). Продукты, которые размораживаются быстрее чем другие, в случае необходимости накройте. Таким образом процесс размораживания замедлится или остановится. Некоторые продукты не обязательно полностью размораживать перед приготовлением в МП. Например, приготовление рыб настолько быстрый процесс, что лучше начать готовить рыбу в слегка замороженном состоянии.

Приготовление замороженных продуктов

Такие продукты следует готовить в МП очень осторожно, так как все данные на упаковке продуктов относятся к конкретной печке. Поэтому необходимо знать мощность вашей печки. Время подготовки вы должны изменить тогда, когда мощность вашей печки не совпадает с рекомендуемой мощностью на упаковке продуктов. **Повышайте** время подготовки в интервале одной минуты, периодически блюдо помешивайте. После этого блюдо оставьте не менее 3 минуты стоять в покое.

Проколивание

Продукты в оболочке, скорлупе и т.п., такие как яйца, сосиски, следует перед варкой проколоть.

Проверка готовности

Так как блюда в МП готовятся быстрее чем в обычной печи, рекомендуем их чаще проверять. Большинство блюд (включая мясо и куры) следует вынимать из печи раньше чем процесс подготовки должен закончиться, так как внутренняя температура блюда вне печи еще повышается на 3–8 градусов по Ц. Вытащите блюдо из печи приблизительно на 3 – 10 минут, закройте его, чтобы сохранить тепло и докончить приготовление, а также полностью развить вкус и запах блюда.

IV. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОЦЕССЫ

Размещение и дистанция

Отдельные куски продуктов – картофель, печенье и т.п. нагреваются равномерно, если размещены в микроволновой печи на одинаковом расстоянии, лучше всего по кругу. Никогда не ложите продукты на себя.

Промешивание

Чтобы достичь оптимального расширения и распределения тепла, рекомендуем продукты во время варки промешивать. Всегда начинайте промешивать от внешней стороны по направлению к центру блюда, потому что внешняя сторона блюда согревается быстрее.

Переворачивание

Чтобы достичь равномерного распространения микроволн, большие и длинные блюда рекомендуем переворачивать. Рекомендуем поворачивать и разделенную на порции курицу и отбивные.

Жирные или густые блюда рекомендуем поднять, чтобы микроволны могли проникнуть к нижней стороне и в центр блюда.

По краям прямоугольного блюда иногда необходимо положить полоски пленки (пленка предназначенная для пользования в МП), которая задерживает микроволны и защищает эти части от переваривания. Не употребляйте слишком большое количество пленки и всегда ее крепко закрепите к блюду или посуде. При использовании алюминиевой фольги в печи может произойти искрение и может возникнуть возможность повреждения МП!

Мясо и птицы приготавливаемые 15 минут и больше, слегка покоричневеют в своем жире. Для получения золотистой корочки и улучшения внешнего вида, должны быть блюда приготавливаемые меньше 15 минут намазаны соусом.

V. ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБОГРЕВУ ГОТОВЫХ ВЛЮД

- во время обогрева блюдо регулярно промешивайте. Если перемешивание не возможно, блюдо разложите по другому
- для более эффективного использования микроволновой энергии и предотвращения перегрева обогреваемого блюда, соблюдайте время обогрева указанное в специальной литературе
- если не знаете точно, будет ли блюдо терять во время обогрева в МП влажность, упакуйте его плотно в пленку, предназначенную для использования в МП. Пленку заранее несколько раз проколите

- обогреть картошку в кожуре, хлеб, хлебобулочные изделия или влажные продукты, кладите их на лист промокательной бумаги, который улавливает влажность
- разогревая блюда на тарелке, размещайте их равномерным слоем
- время, указанное в специализированной литературе по МП, действительно для продуктов с комнатной температурой. Для обогрева холодных блюд требуется больше времени
- блюдо ложите на тарелку так, чтобы густые, жирные и плотные части лежали по контуру тарелки, где принимают больше энергии, а тонкие части по центру тарелки

VI. КАК ДОСТИГАТЬ ЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРИМЕНЯЯ МП?

Таблица и инструкции по эксплуатации микроволновой печи подготовлены тщательно, но удача при подготовке блюда зависит от вашей осторожности. Приготавливаемое блюдо всегда контролируйте. МП оснащена освещением, которое автоматически включается при введении печки в ход. Благодаря этому можете все время следить за процессом подготовки. Наши инструкции – **промешивайте, повысите мощность** и т.п. следует воспринимать в качестве минимальных требований.

Посуда для МП

В микроволновую печь никогда не ложите металлическую посуду, посуду с металлическими украшениями или посуду, покрытую пленкой. Металл не пропускает микроволны, наоборот микроволны от металлической поверхности отражаются и образуется электрическая дуга, явление напоминающее молнию. Большинство неметаллической посуды возможно применять в МП. Некоторая посуда может содержать материалы, непригодные для употребления в МП.

Как это можете проверить?

Положите посуду в МП вместе со стеклянной миской, наполненной водой и включите печь на макс. мощность в течение 1 минуты. Если вода согреется в стеклянной миске, а испытываемая посуда останется холодной, значит она пригодна для употребления в МП. В случае, если посуда будет горячей (**осторожно, не обожгитесь**), значит, посуда поглощает микроволны и это опасно.

Посуда для МП

1. Большинство стеклянной и стекло–керамической посуды можно использовать в МП. Не употребляйте ее только в том случае, если на ней есть металлические / золотые/серебряные украшения. Фарфор покрытый лаком, также как и фарфор с глазурью или крашенный фарфор не рекомендуем употреблять в МП. Предпочитается посуда круглая или овальная, чем квадратная или прямоугольная, так как блюдо в углах имеет тенденцию перевариваться.
2. Салфетки из бумаги или картона, полотенце, тарелки, чашки и емкости из дерева, соломы можете использовать в МП только для коротковременного обогрева. Не употребляйте бумажную посуду, произведенную из вторично переработанной бумаги, которая может содержать обломки металла.
3. Пластмассовые чашки, тарелки, упаковки можете употреблять в МП. Соблюдайте инструкции производителя.

4. Металлическую посуду и посуду с металлическими украшениями в МП не употребляйте. Если по рецептному составу необходимо использовать алюминиевую фольгу, шампура для гриля или посуду с содержанием металла, оставьте между металлическим предметом и внутренней поверхностью печки щель минимально 2,5 см. Появится ли дуга (искрение), удалите металлический предмет и замените его на неметаллический.
5. Не пользуйтесь плотно закрытыми емкостями (напр., бутылки для детей с пробкой и т.п.).
6. Удаляя посуду или вращающуюся тарелку из печки поступайте осторожно. Некоторые виды посуды накапливают тепло от блюда и сильно нагреваются.
7. Пользуйтесь только термометром, предназначенным для употребления в МП.

Внимательно изучите следующую таблицу:

Материал посуды	Стекло	Пырекс	Керам. стекло	Терракота	Алюмин. фольга	Пластик	Бумага картон	Металл. посуда
Микроволны	Да	Да	Да	Да	Нет	Да	Да	Нет

Во время нагревания жидкостей, как например супов, соусов и напитков, в МП может произойти к перегреву жидкости выше точки закипания и без появления пузырьков. Таким образом может дойти к внезапному выливаю горячий жидкости. Во избежание негативных последствий соблюдайте следующие правила:

1. Не пользуйтесь посудой с ровными боками и зауженным горлышком.
2. Жидкости не перегревайте.
3. Перед вложением посуды в печку и в половине процесса обогрева жидкость перемешайте.
4. После обогрева оставьте посуду в МП на короткое время отстоять, после этого жидкость перемешайте. Во избежание ожогов проверьте температуру перед подачей на стол (**особенно содержимое детских бутылок!**)

VII. ОБЩИЕ ПРАВИЛА – УСТАНОВКА, ВЕНТИЛЯЦИЯ

1. Удалите все упаковочные материалы и возьмите принадлежности. С поверхности прибора удалите все случайные прилегающие пленки, наклейки или бумагу. На вращающееся кольцо в центре МП положите стеклянную тарелку.
2. Поставьте печь на заранее определенное ровное место (кухонный стол или предлагаемую подставку для МП) на высоте мин. 85 см. Запретите детям подходить к дверцы печи, так как стекло дверцы может сильно нагреваться. Сверху, сбоку и сзади оставьте свободное пространство для регулярной вентиляции (рис. 1). Проход воздуха обеспечивают отверстия на приборе, которые запрещено закрывать или другим образом блокировать. Не удаляйте ножки от МП. Закрытие отверстий или снятие ножек может повредить МП.
3. Убедитесь, что питательный провод не поврежден и не проходит снизу печки или через любую острую или горячую поверхность. Розетка должна быть легко доступной, так чтобы в случае необходимости можно было вилку удобно отсоединить от эл. сети. Прибор оснащен питательным проводом, который содержит заземление. **МП подключайте только к сертифицированной розетке.** Рекомендуем использовать самостоятельную эл. цепь с защитой **16А**.

Примечание

Если МП не работает правильно, отключите ее на 10 секунд а потом снова подключите к сети.

МП возможно встраивать в стенку соблюдая правила установки прибора.

Не пользуйтесь настоящей МП вне дома!

Вентиляция (рис. 1)

Для охлаждения МП необходима регулярная вентиляция. Если будут во время работы МП вентиляционные отверстия закрыты, печка перегреется и термозащита ее автоматически выключит. МП не будет правильно работать, если достаточно не охлаждается в процессе работы. Воздух, выходящий через вентиляционные отверстия, может во время работы печи согреваться. Это нормальное явление. Во время подготовки блюда образуется пар. МП конструирована так, чтобы пар выходил через вентиляционные отверстия, находящиеся на боку и задней части прибора.

VIII. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МП

Схематическое изображение и описание изделия (рис. 2)

A – Вентиляционное отверстие

B – Дверца

C – Уплотнение дверцы

D – Ручка

E – Дверная защелка

F – Отверстия предохранительных замков

G – Панель управления

H – Вращающееся кольцо

I – Стеклянная тарелка

Панель управления

J – Регулировочный диск **мощность** – установка мощности микроволн (Вт)

K – Регулировочный диск **таймер** – установка времени подготовки (минуты)

Примечание

Для отдельных установок имеются следующие мощности микроволн. Все указанные величины выражают проценты от максимальной мощности микроволновой энергии.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ВАРКЕ/ОБОГРЕВУ

1. Откройте дверцу МП, положите блюдо в центр стеклянной тарелки и закройте дверцу.
2. Поворачивая диск **J** установите необходимый уровень мощности микроволн (**Вт**), соответствующий приготавливаемому блюду.
3. Необходимое время подготовки в минутах установите поворачиванием регулировочного диска таймера **K** в направлении часовой стрелки. Для достижения точной установки времени рекомендуем повернуть диском таймера чуть больше чем необходимое время. МП включится.
4. Когда регулятор таймера достигнет нулевой позиции **0**, включается звуковой сигнал и МП автоматически выключается.
5. Откройте дверцу и возьмите блюдо из МП.
6. Если необходимо закончить подготовку блюда раньше, чем в установленном сроке, поверните диск на нулевую позицию **0**.

ТАБЛИЦА МОЩНОСТЕЙ МП

Мощность микроволн	Символ	Мощность	Назначение
Макс. 700 Вт		100%	Обогрев воды, подготовка свежих фруктов, овощей, рыб, кур, обогрев молока, обжарка котлет из говядины, предварительный обогрев емкостей и посуды
Средне-высокая		80%	Обогрев, выпечка мяса, кур, варка грибов, раков и блюд, содержащих сыры и яйца
Средняя		55%	Выпечка тортов, пирожных, подготовка яиц, рыса, пудинга, варка мяса, кур и супов
Средне-низкая/ Размораживание		35%	Плавка масла, шоколада Любое размораживание
Мин. 140 Вт		20%	Размягчение масла, сыров и мороженого, поднятие теста

ИНСТРУКЦИЯ ПО РАЗМОРАЖИВАНИЮ

Размораживание с помощью микроволн происходит гораздо быстрее чем размораживание в холодильнике и безопаснее чем размораживание при температуре жилого помещения, так как не способствует образованию опасных бактерий. Размораживание длится дольше чем нормальная варка. **Блюда следует проверять и минимально один раз во время размораживания перевернуть.**

1. Откройте дверцу МП, положите блюдо в центр стеклянной тарелки и закройте дверцу.
2. Поворачивая диск **J** установите требуемую уровень мощности микроволн для размораживания.
3. Требуемое время размораживания в минутах установите поворачиванием регулировочного диска таймера **K** в направлении часовой стрелки в зависимости от веса продуктов. МП включается.
4. Когда регулятор таймера достигнет нулевой позиции **0**, включается звуковой сигнал и МП автоматически выключается.
5. Откройте дверцу и возьмите блюдо из МП.
6. Если необходимо закончить подготовку блюда раньше, чем в установленном сроке, поверните диск на нулевую позицию **0**.

Предупреждение

Поворачивая диск таймера, МП автоматически включится, также как и освещение ее внутреннего пространства. Дверцу можно во время варки открыть, таймер в таком случае остановится и микроволны больше не излучаются. При закрытии дверцы, процесс варки продолжится пока не истечет заранее определенное время. Звуковой сигнал означает, что процесс варки закончен – таймер сейчас в нулевой позиции.

Вращающаяся тарелка может двигаться в любом направлении.

IX. ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

Вопрос: Почему свет в МП не горит?

Ответ: Лампочка сгорела.

Вопрос: Почему отверстиями вентиляции выходит пар и почему из нижней части дверцы капает вода?

Ответ: Образование пара нормальное явление. МП оснащена отверстиями для вентиляции, которыми пар уходит, но иногда пар конденсирует на дверцах и капает из нижней части дверцы. Это явление нормальное и безопасное.

Вопрос: Может микроволновая энергия пройти через окошко дверцы?

Ответ: Нет! Металлическая заслонка отражает энергию обратно в ёмкость.

Отверстия и входы позволяют проход света, не позволяют проход микроволновой энергии.

Вопрос: Почему яичка иногда взрываются?

Ответ: Во время приготовления яичек может взорваться желток, так как внутри плёнки желтка возникает пар. Во избежание этого необходимо всегда перед началом приготовления желток проколоть. Никогда не варите яйца без первоначального прокола его скорлупы!

Вопрос: Почему после окончания нагрева рекомендуется время выдержки?

Ответ: Время выдержки очень важно. Во время приготовления пищи в МП возникает тепло в пище, а не в печке. Во многих блюдах образуется достаточное количество внутреннего тепла для того, чтобы процесс варения продолжался и после того, как вытащим блюдо из печки. Целью времени выдержки больших кусков мяса, больших видов овощей и пирожных является равномерный внутренний нагрев блюда без лишнего перегрева его внешних частей.

Вопрос: Почему микроволновая печь иногда не варит так быстро, как указано в инструкции по приготовлению блюда?

Ответ: Ещё раз прочитайте рецепт, чтобы убедиться в том, что правильно соблюдаете всю инструкцию и чтобы узнать чем вызвана разница времени приготовления. Время приготовления и установленные температуры являются рекомендуемыми величинами, которые должны предотвратить переварение, являются самыми распространёнными проблемами начинающих во время пользования МП. Разница, что касается величины, формы, массы, размеров и температуры блюда, может потребовать больше или меньше времени для приготовления. На основе своего мнения и рекомендуемых величин проверьте если блюдо правильно приготовлено, если такое же как и приготовленное обычным способом.

Вопрос: Почему внутри МП появляются искры и потрескивание (электрическая дуга)?

Ответ: Пользуетесь посудой с металлическими деталями или украшениями (серебристыми или золотистыми). Вы оставили в печке вилку или другой металлический прибор. Пользуетесь большим количеством металлической плёнки и металлическими скрепками. В ёмкости МП остатки подгоревшего блюда.

Х. УХОД

Перед проведением ухода отключите МП от эл. сети! Следите за тем, чтобы внутренние поверхности МП были чистые и сухие, чтобы в ней не образовались осадки жира и не оставались остатки еды. Рекомендуем чистить МП после каждого употребления.

Внутренние поверхности

Влажной тряпкой удалите все остатки еды между дверцей и печкой. Данную область следует очищать очень внимательно, чтобы дверца всегда плотно закрывалась. Тканью с моющим средством удалите все жирные пятна, потом стенки вытрите и высушите.

Не пользуйтесь агрессивными и абразивными средствами, которые могли бы повредить поверхность печки.

От **запаха** изнутри печки избавимся также так, что в печку поставим посуду пригодную для МП с водой с соком из одного лимона (вместе с кожурой). Оставим 5 минут действовать микроволны. После этого внутренние поверхности вытрите и высушите.

Внимание: Запрещено в МП наливать воду!**Дверца**

Дверцу и уплотнение дверцы должны быть чистыми. Очищайте их только теплой водой с моющим средством, хорошо высушите. Не пользуйтесь агрессивными и абразивными средствами (моющими порошками) и не стальными или пластмассовыми шпателями. Металлические части часто очищайте влажной тканью.

Внешние части

Внешний корпус из металла очищайте мягкой тканью и теплой водой, тщательно высушите. Запрещено наливать воду в вентиляционные отверстия. В случае загрязнения приводного шнура вытрите его влажной тканью. Убедитесь, что поверхность уплотнения дверцы чистая.

Вращающаяся тарелка

Стеклянную тарелку после каждого употребления умойте чистой водой. Вращающееся кольцо минимально раз в неделю очистите горячей водой с моющим средством. Также необходимо соблюдать чистую ведущую поверхность, так чтобы жир не мешал вращению колес и тем не повышался уровень шума МП.

XI. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

На всех частях поставляемого изделия, размеры которых это допускают, указано обозначение материала, использованного для изготовления упаковки, компонентов и принадлежностей с указанием способа их переработки. В случае, если электрический прибор больше не функционирует, его следует утилизировать с наименьшим ущербом для окружающей среды, в соответствии с нормативными актами органов Вашего местного самоуправления. В большинстве случаев Вы можете сдать прибор в местном пункте приема вторичного сырья. Для полного вывода прибора из эксплуатации рекомендуется после отключения прибора из розетки электрической сети отрезать кабель питания. После этого прибором нельзя пользоваться.

Техническое обслуживание прибора капитального характера или требующее вмешательство в его внутренние части, может проводить только специализированная ремонтная мастерская!

Несоблюдение указаний производителя лишает потребителя права гарантийного ремонта!

XII. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение (В)	Указано на типовом щитке изделия
Потребляемая мощность (Вт)	Указана на типовом щитке изделия
Мощность микроволн (Вт)	140 – 700
Рабочая частота (МГц)	2450
Размеры (ширина, высота, глубина в мм)	
Внешние	440 - 258 - 340
Внутренние	306 - 208 - 307
Диаметр вращ. тарелки	245 мм
Объем (л)	17
Масса (кг)	12

С точки зрения электромагнитной совместимости изделие удовлетворяет требованиям Директивы 2004/108/ЕС и с точки зрения электрической безопасности Директиве 2006/95/ЕС.

Изделие соответствует Указу Европейского парламента и Совета № 1935/2004/ЕС об материалах и предметах предназначенных для контакта с продуктами.

Завод–изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия несущественные изменения, не влияющие на его работу.

TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

Опасность удушения. Не давайте детям, возможность доступа к полиэтиленовому пакету. Пакет не предназначен для игры.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00 Praha 4-Bráník, Česká republika.



Postup při reklamaci

Kupující je povinen při reklamaci předložit s reklamovaným výrobkem doklad o jeho koupi, příp. záruční list, uvést důvod reklamace a vadu popsat. Při reklamaci v záruční době se obračete na servis podle adres na www.eta.cz. Výrobek odešlete nebo předejte osobně **vždy s návodem k obsluze, jehož nedílnou součástí je záruční list**. Na dodatečně zasláné nebo osobně předané návody se záručním listem nelze brát zřetel. K odeslanému výrobku připojte průvodní dopis s udáním důvodu reklamace a **SVOJI PŘESNOU ADRESU**. Při reklamaci v záruční době se lze obrátit na prodejnu, kde byl výrobek zakoupen. Výrobek vyčistěte a zabalte tak, aby nedošlo k jeho poškození při přepravě. Z hygienických důvodů nepřijímáme znečištěné výrobky do opravy.

Postup pri reklamácii

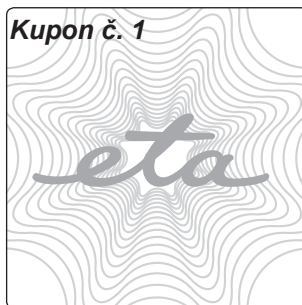
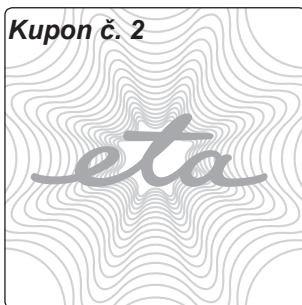
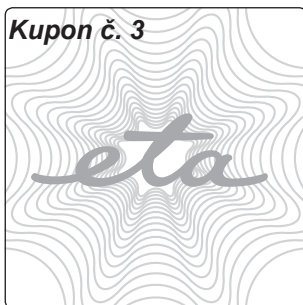
Kupujúci je povinný pri reklamácii predložiť s reklamovaným výrobkom doklad o jeho kúpe, prípadne záručný list, uviesť dôvod reklamácie a závalu popísať. Pri reklamácii v záručnej lehote sa obračete na opravovne podľa adries uvedených na www.eta.sk. Výrobok odosielajte poštou, alebo odovzdajte osobne **vždy s návodom na obsluhu, ktorého neoddeliteľnou súčasťou je záručný list**. Dodatočne zasláné alebo odovzdané návody so záručným listom nebudú akceptované. K odoslanému výrobku priložte sprievodný list s udaním dôvodu reklamácie a **SVOJU PŘESNŮ ADRESU**. Pri reklamácii v záručnej lehote sa môžete obrátiť na predajňu, v ktorej ste výrobok zakúpili. Výrobok očistite a zabaľte tak, aby sa pri preprave nepoškodil. Z hygienických dôvodov nepřijímame do opravy znečištěné výrobky.

Záznamy o záručních opravách • Záznamy o záručných opravách

Výrobek byl v záruční opravě Výrobok bol v záručnej opravě	
od do	
Zakázka číslo	Zákazka číslo
Razítko a podpis opravy Pečiatka a podpis pracovníka	

Výrobek byl v záruční opravě Výrobok bol v záručnej opravě	
od do	
Zakázka číslo	Zákazka číslo
Razítko a podpis opravy Pečiatka a podpis pracovníka	

Výrobek byl v záruční opravě Výrobok bol v záručnej opravě	
od do	
Zakázka číslo	Zákazka číslo
Razítko a podpis opravy Pečiatka a podpis pracovníka	



ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba
Záručná lehota

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi

Typ
Typ

0205

Série (výrobní číslo)
Séria (výrobné číslo)

Napětí • Napätie

~230 V

Datum a TK závodu
Dátum a TK závodu

Deklarovaná hodnota
akustického výkonu
Lc = 59 dB (A)/1pW.

Datum prodeje
Dátum predaja

Razítko prodejce a podpis
Pečiatka predajcu a podpis

Guarantee certificate is valid only for Czech Republic and Slovak Republic.

Kupující byl seznámem s funkcí a se zacházením s výrobkem.
Kupujúci bol oboznámený s funkčnosťou a s obsluhou výrobku.

Výrobek byl před odesláním ze závodu přezkoušen. Výrobce ručí za to, že výrobek bude mít po celou dobu záruky vlastnosti stanovené příslušnými technickými normami za toho předpokladu, že ho bude spotřebitel užívat způsobem, který je popsán v návodu. Na vady způsobené nesprávným používáním výrobku se záruka nevztahuje. Adresy záručních oprav jsou uvedeny na internetu www.eta.cz. Poskytovaná záruka se prodlužuje o dobu, po kterou byl výrobek v záruční opravě. Pro případ výměny výrobku nebo zrušení kupní smlouvy platí ustanovení občanského zákoníku. Tento záruční list je zároveň „Osvědčením o kompletnosti a jakosti výrobku“.

Výrobok bol pred odoslaním zo závodu preskúšaný. Výrobca ručí za to, že výrobok bude mať po celú záručnú lehotu vlastnosti stanovené príslušnými technickými normami za predpokladu, že ho bude spotrebiteľ používať spôsobom, ktorý je opísaný v návode na obsluhu. Na chyby spôsobené nesprávnym používaním výrobku sa záruka nevzťahuje. Adresy záručných opravovní sú uvedené na internete www.eta.sk. Poskytovaná záruka sa predlžuje o čas, počas ktorého bol výrobok v záručnej opravě. V prípade výmeny výrobku alebo zrušenia kúpnej zmluvy platia ustanovenia občianskeho zákonníka. Tento záručný list je zároveň „Osvědčením o kompletnosti a akosti výrobku“.

Kupon č. 1

eta

Typ **ETA 0205**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 2

eta

Typ **ETA 0205**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 3

eta

Typ **ETA 0205**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

