

TESCO



User Manual **EN**

Podręcznik użytkownika **PL**

Příručka pro uživatele **CZ**

Felhasználói kézikönyv **HU**

Užívateľská príručka **SK**

MG2011

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Before use check that the voltage stated on the rating plate on the rear of your microwave oven corresponds to your mains voltage.

The mains socket must be well earthed. Do not plug the oven into a mains adaptor into which other units are connected.

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Do not use the microwave oven with a damaged cord or plug or after the appliance

has malfunctioned or is damaged. Seek expert assistance.

Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs only. Allow the appliance to cool before cleaning.

WARNING: Do not operate the microwave oven empty. This could cause damage to the oven.

Do not immerse the body of the microwave oven or the electrical cord or plug in water or liquids.

Do not place the microwave oven on or near a hot gas or electric burner.

Use the appliance on a stable heat-resistant surface.

Never leave the microwave oven unattended when it is operational.

Make sure that the power cable does not touch any hot surface or overhang a table edge.

Do not use the microwave oven outdoors.

Unplug the oven before cleaning.

Do not obstruct the ventilation slots or place objects on top of the oven.

Do not use attachments or accessories not recommended by the manufacturer.

Heat-insulation (oven) gloves should be used when removing a hot container from the oven.

When not in use, do not store utensils, food or other objects in the oven.

There are no user serviceable parts in your microwave oven. Unauthorised dismantling or servicing will void the product warranty.

Important Safety Instructions

When cooking with your oven:

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

If you use plastic film when re-heating or cooking food use only film designed for microwave ovens and ensure that the film does not touch the food. If necessary, prick the film all over to allow steam to escape.

Grill & microwave/grill cooking: Do not use paper or plastic containers, or plastic film.

Utensils for combination-cooking should be heatproof and microwave safe.

Use your microwave oven only to heat food.

Do not heat oil for frying, or try to fry food in the microwave oven. The oil could catch fire.

Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode. If covered containers are used, the covers should be loose. Move such containers to and from the oven with care as food may splash and the lid may fall.

Eggs in their shells and whole hard-boiled eggs, fruits in thick skins and nuts in their shells should not be heated in the microwave as they may explode even after microwave heating has ended.

Important Safety Instructions

Items such as potatoes, sausages and chestnuts must be peeled or pierced thoroughly before cooking.

The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

Food can burn if overcooked. If you are unsure about how long to cook a food for, start with short cooking time, and check the food regularly.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

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 hazardous situation.

If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

When Using the Grill:

Use oven gloves when inserting and removing utensils when the grill is on. DANGER OF BURNS.

When you remove utensils from the oven, place them on a heatproof surface, or on an insulating mat.

Keep small children away from the grill and hot dishes.

Children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

Do not use the microwave oven for any purpose not expressly specified in this manual.

RAW MEAT AND RAW MEAT PRODUCTS

Meat and meat products should not be fully cooked from raw in a microwave oven. Raw meat may be partially cooked in a microwave oven but the final cooking process must be carried out by conventional cooking processes, (i.e boiling, roasting, frying, grilling etc) using a conventional cooker.

When defrosting raw meat and meat products in a microwave oven ensure the item is fully defrosted and then immediately cook the meat using conventional cooking processes.

Always clean the oven cavity thoroughly after partially cooking or defrosting raw meat.

Do not use the microwave oven for any purpose not expressly specified in this manual.

ELECTRICAL INFORMATION

Before using this appliance ensure that the voltage of your electricity supply is the same as that indicated on the rating plate of the appliance.

THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

The disconnect device for this appliance is the mains plug. The mains plug must not be obstructed in any way and must remain readily removable from the mains supply.

The microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a Cabinet.

The minimum installation height is 85cm.



WARNING: Some accessible surfaces may be hot during operation of this appliance.

About Your Microwave Oven

Microwave cooking is very quick and efficient. Microwave cooking can also help preserve the minerals and vitamins in many foods.

The microwave power output of your oven is 800 watts.

Because the temperature in a microwave oven is relatively cool (unlike a normal oven) you have to remember that the food can be extremely hot. Always take precautions when handling containers.

Radio Interference:

Operation of the microwave oven can cause interference to your radio, TV or similar equipment. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:

- Clean the door and sealing surface of the oven.
- Reorient the receiving antenna of radio or television.
- Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.

Cooking In your Oven

Your oven can carry out a number of cooking processes.

- Basic Microwave Cooking
- Basic Grilling
- Microwave/Grill combination cooking

In this last process, food is partially cooked by microwaves and then finished by grilling. This accelerates the cooking process whilst maintaining the finish and texture of traditionally cooked foods. There is also a programme that enables you to defrost frozen food and then combination cook it thus completing the entire cooking process in one operation.

Preset cooking programmes

Your oven has 8 preset programmes. These programmes allow you to automate the cooking of a range of standard foods for greater convenience.

So you can just select the programme, dial in the amount of food you want to cook and the oven will do the rest!

Suitable and unsuitable containers

Some basic guidelines are given in the table below.

Cookware	Microwave	Grill	Combination
Heat-resistant glass	✓	✓	✓
Non heat –resistant glass	✗	✗	✗
Heat-resistant ceramics	✓	✓	✓
Microwave-safe plastics	✓	✗	✗
Kitchen paper	✓	✗	✗
Metal trays/metal racks	✗	✓	✗
Aluminium foil	✗	✓	✗
Metal foil containers	✗	✓	✗

(*Combination refers to microwave + grill cooking)

Use heat resistant porcelain, glass or plastic containers made for microwave ovens, otherwise there is a risk of shrinking, deforming or burning. Metal containers, or containers having metal decoration or trim are not suitable for use with your microwave oven.

When you are combination cooking, the container must be fully heatproof as well as suitable for microwave cooking.

Avoid containers which narrow at the top as these may cause the contents to erupt when removed from the oven.

Tesco stores stock a wide range of microwave containers and wraps designed for microwave ovens. Plastic films should not touch food as they may gas, melt or break down when hot and contaminate food.

Wax paper, oven cooking bags, parchment paper and white microwave paper towels are safe for microwave use. Wooden objects may catch fire - so avoid their use.

Do not use aluminium foil for microwave cooking unless the recipe requires it. Keep foil at least 25mm away from the oven walls. Metal skewers, ties, etc. should be removed from food before cooking.

Getting Started

Please make sure you read all the instructions and the safety notes carefully and that you familiarise yourself with the features and operation of your oven before use.

Unpacking the Microwave Oven

Remove the polystyrene top packing pieces and lift out the oven.

Unpack the oven completely removing all the protective tape.

Open the oven door. In the oven compartment you should find the turntable and rotating support ring, and the grill rack. Unpack all these items .

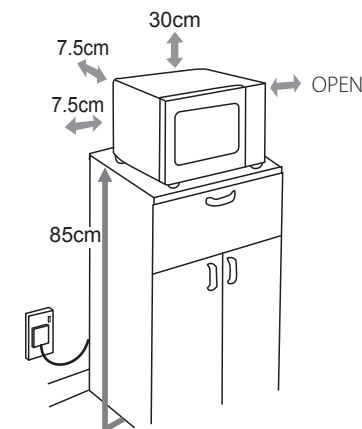
Check the oven carefully, especially the door, door seals and the locking mechanism. If any items are missing or damaged, contact your nearest Tesco store for assistance.

If possible retain the packaging. If you dispose of the packaging, do so having regard to recycling provisions in your area.

Placement

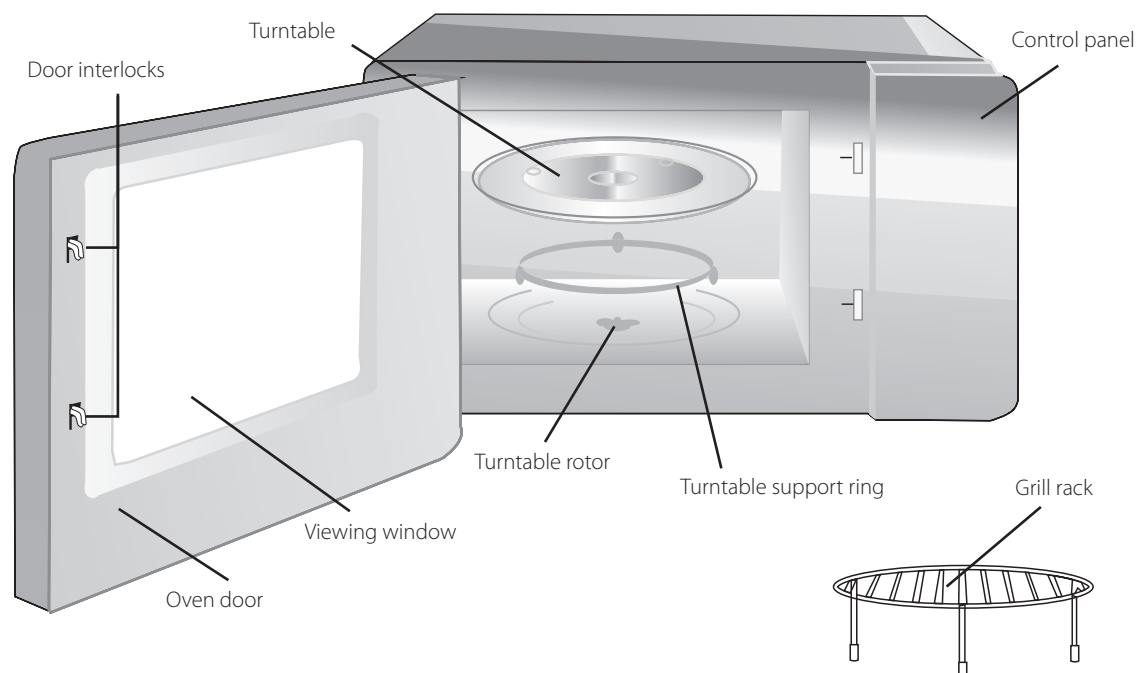
Place your microwave oven on a flat, level stable work surface away from sources of cold, heat and damp. The minimum installation height is 85cm.

For good ventilation, the rear and the left side should have a clearance of at least 7.5 cm from the wall, the right side should be open and the free distance above the top should be at least 30cm.



Features and controls

General overview



Assembling the Oven

Always operate your microwave oven with the turntable assembly properly installed.

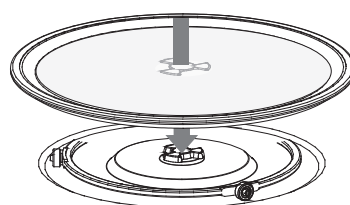
Press the Door Release to open the door. Drop the Turntable Rotor gently through the hole in the centre of the oven and locate it on the spindle beneath. There is a flat machined on the spindle to hold the rotor securely during operation.

Place the support ring in the recess.

Place the turntable on the support ring with the smooth side uppermost. Locate the turntable on the rotor and check that it is central to and properly supported by the ring. Refer to the drawing below.

Close the door.

Unwrap the power cord fully. Plug the oven directly into the wall socket.



Control panel

1: MENU ACTION SCREEN

Clock, cooking time, power, action indicators are displayed.

2: Micro/Grill/Combi

Press repeatedly to choose a power setting from full power (100%) to 10%.

Further presses will enable you to select the grill function or set a microwave/grill combi-programme.

3: W.T/Time Defrost

Press once to defrost food by weight

Press twice to defrost food by time.

Now rotate the TIME/WEIGHT knob to set the time or weight.

4: Clock/Pre-set

Use to set the time of day or recall the time of day.

5: Stop/Clear

Press once to stop a cooking process.

Press twice to cancel a program and clear the setting.

Use to set/cancel the Child Lock.

6: Start/+30SEC./Confirm

Press to confirm an Auto-Cook process.

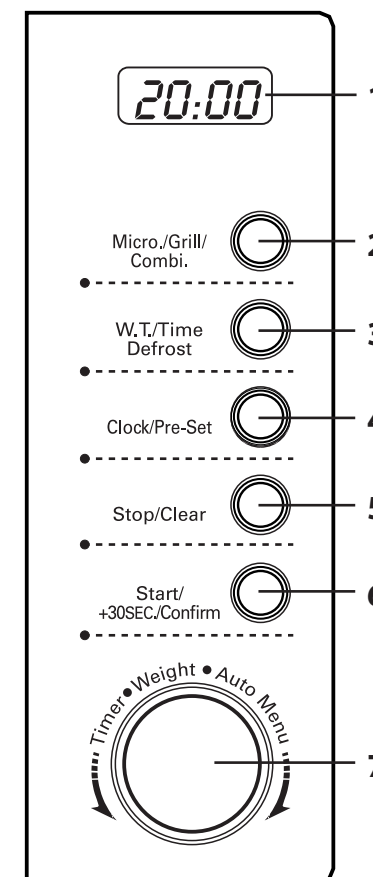
Touch to start cooking or defrosting.

In Quick Start mode the oven will auto-start at full power as soon as the button is pressed. Further presses of the button will extend cooking time up to a maximum of 95 minutes.

7: FUNCTION KNOB

Use with other controls to set the Clock Time, Weight Microwave power and Auto Menu settings.

From STOP, use to set an Auto Cook Programme.



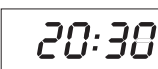
GETTING STARTED

Plug the oven in
Switch on at the mains point.
The screen will display



SETTING THE CLOCK

The clock is a 24 hour clock. To enter a time of 8:30 pm

- Press the **Clock/Presel** button  
- Rotate the Function knob to select 20 hours.  
- Press **Clock/Presel** again  
- Rotate the Function knob to select 30 minutes  
- Press **Clock/Presel** again  

The time is set. To reset the clock follow the above procedure.

BASIC COOKING

- Open the oven door.
- Place the food in a suitable container. Site the container centrally within the rim of the turntable. Close the door.
- Rotate the Function knob one click to the left
- Rotate the Function knob in either direction to set a cooking time from 10 seconds to a maximum of 95 minutes.

Each click increases/decreases the time interval as follows:

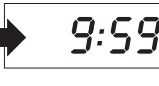
0 -1 min : 5 seconds: 1- 5 min : 10 seconds: 5 -10 min : 30 seconds
10 - 30 min : 1 minute: 30 - 95 min : 5 minute intervals

- Press **Start/+30SEC./Confirm**. The oven will commence cooking at full power. The clock displays the remaining time left for the cooking programme.

Example: Cook food at full power for 10 min.

- Rotate the Function knob one click to the left



- Rotate the Function knob to set 10 minutes  
- Press **Start/+30SEC./Confirm** to start cooking  

STOPPING THE OVEN

Open the door to interrupt cooking. To continue cooking, close the oven door and press the **Start/+30SEC./Confirm** button.

Press **Stop/Clear**:

The cooking process is interrupted.



To continue cooking press the **Start/+30SEC./Confirm** button.

Pressing **Stop/Clear** twice will stop the oven and any cooking programme will be erased.

WHEN COOKING HAS ENDED

The oven will beep 5 times

The clock time will re-appear.



- Open the door and remove the food. Close the door

VARYING THE MICROWAVE POWER

The default setting of the oven is full (100%) power. Many recipes call for lower power settings. There are 5 power settings available on your oven. 100% - 80% - 50% - 30% - 10%

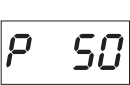
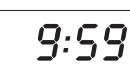
To alter the microwave power level

- Press **Micro/Grill/Combi**.
- Rotate the Function knob



Repeatedly pressing **Micro/Grill/Combi** will also vary the Power level..

Example: Cook food at 50% power for 10 min.

- Press the **Micro/Grill/Combi** button 
- Rotate the Function knob to select 50% power  
- Press **Start/+30SEC./Confirm** 
- Rotate the Function knob to set 10 minutes  
- Press **Start/+30SEC./Confirm** to start cooking  

QUICK START (EXPRESS) COOKING

By pressing the **Start/+30SEC./Confirm** button repeatedly you can program the oven for Express cooking. at FULL power(100%).

- Each press of the **Start/+30SEC./Confirm** button increases the cooking time in 30 second intervals.
- The oven will start almost as soon you press the **Start/+30SEC./Confirm** button so be prepared!!
- During the cooking cycle, you can top up the remaining time to a maximum of 95 minutes by further presses of the **Start/+30SEC./Confirm** button.
- Express cooking is a very good way of rapidly heating small portions of food, or easily adding a small amount of cooking time to finish dishes that are slightly undercooked.



All cooking programs can be set up with the oven door open or closed with the exception of the Quick Start program which requires the door to be closed.
If you are setting up a program when the door is open, pressing the **Stop/Clear** button once will erase the program.

Operation – 2

AUTO DEFROST

There are two auto-defrosting programmes
DEFROST PROGRAMME 1 (DEF 1) - defrost by weight. You can auto defrost 100g to 2kg of food (in 100g increments)
DEFROST PROGRAMME 2 (DEF 2) - defrost by time.

Example 1: Auto Defrost 1 kg of food

- Press **W.T/Time Defrost**  
- Dial in the weight of the food  
- Press **Start/+30SEC./Confirm** to start cooking.  

The programme automatically calculates the time required.

Example 2. Auto-Defrost food for 20 minutes

- Press **W.T/Time Defrost** twice  
- Dial in the time  
- Press **Start/+30SEC./Confirm** to start cooking  

During Defrosting:

It is good practice to periodically check food during the defrosting process, turning it if necessary.

After Defrosting:

- Open the oven door. Remove the food and check that it has fully defrosted. If the food is partially defrosted, replace it in the oven and re-select Auto Defrost programme 2 (DEF 2) and add sufficient time to fully defrost the food.

AUTO COOKING

Your oven can calculate the cooking time of various foods. Just select the program from the table below and enter the weight.

The results of auto-cooking depend on many factors, the actual type of food, the temperature it goes into the oven at, etc. If after the program has ended the food is underdone, use the Basic Cooking Procedure for a short time to complete the process.

- Rotate the Function knob to the right. Each click brings up an Auto cook Menu. There are 8 menus.



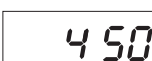
- Press **Start/+30SEC./Confirm** 
- Dial in the weight (use the table below)

		ROTATE TO THE RIGHT TO INCREASE WEIGHT ROTATE TO THE LEFT TO DECREASE WEIGHT			
		NUMBER OF CLICKS			
MENU	SUGGESTED FOOD	POWER	1	2	3
A-1	Reheat food	100%	200 g	400 g	600 g
A-2	Most vegetables	100%	200 g	300 g	400 g
A-3	Fish	80%	250 g	350 g	450 g
A-4	Broccoli	100%	250 g	350 g	450 g
A-5	Pasta*	80%	50 g Plus 450ml water	100 g Plus 800ml water	
A-6	Baked potato	100%	200 g	400 g	600 g
A-7	Pizza	100%	200 g	400 g	
A-8	Soup	80%	200 g	400 g	

* NOTE: Add enough boiling water to the food before cooking.

- Press **Start/+30SEC./Confirm** 

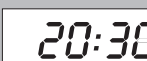
Example: Auto Cook 450g of Fish:

- Select Fish: Menu A-3  
- Press **Start/+30SEC./Confirm**  
- Select 450 grammes  

Press **Start/+30SEC./Confirm** to start cooking  

CHILD LOCK

The Child safety lock prevents operation by small children. All oven functions are disabled including the clock when the child lock is on.

- Press and hold the **Stop/Clear** button for about five seconds after which time a beep sounds and the LOCK indicator appears. 
- To cancel, press and hold the **Stop/Clear** button until the beep sounds and the clock re-appears. 

USING THE GRILL

The grill is useful for cooking thin slices of meat, steaks, kebabs, sausages and pieces of chicken. It is also suitable for hot sandwiches and au gratin dishes. Grilling takes place at full power.

The maximum time available for grilling is 95 minutes.

Example: To grill food for 10 minutes:

- 1: Press **Stop/Clear** to clear any program.
- 2: Press **Micro/Grill/Combi** six times until "G" (Grill) appears.
- 3: Press the **Start/+30SEC./Confirm** button to confirm
- 4: Rotate Function knob to the right to select 10 minutes.
- 5: Press the **Start/+30SEC./Confirm** button to start

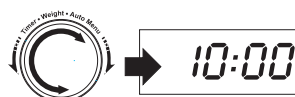
- Press the **Micro/Grill/Combi** button six times



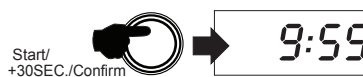
- Press **Start/+30SEC./Confirm**



- Rotate the Function knob to set 10 minutes



- Press **Start/+30SEC./Confirm** to start cooking



Half way through cooking the oven will beep twice. This to remind you that you need to turn the food over.

Open the door, turn the food with heatproof tongs and close the door and press the **Start/+30SEC./Confirm** button to continue.

When the cooking cycle is over: The oven will 'beep' five times, and reset to the clock time.

Points to remember when grilling:

- Use a metal grill rack (supplied) so that food can drain.
- Do not overload the grill rack. Space the food out.
- Brushing the grill rack very sparingly with vegetable oil will stop food adhering to it and make washing up easier.
- Always stand the grill rack in a heatproof ceramic dish. This will catch drips and help keep the oven clean.
- Do not use the grill without the turntable in place. The turntable helps the food to cook evenly.
- When removing or turning over food use heatproof tongs or a similar implement.
- When removing or inserting the provided grill rack into a hot oven use a suitable heatproof implement.

CAUTION:

When you use the grill, the cooking utensils and the interior of the oven get very hot, much hotter than when you are using the oven as a regular microwave.

Always stir food with long handled implements, tongs, etc.

Always use oven gloves when removing or placing utensils in an oven where the grill has recently been on. When you set utensils down on a surface make sure it is heatproof or use an insulating mat.

After use allow an extra long period for the oven to cool down before cleaning or re-use.

COMBINATION COOKING

Combination Microwave and grill cooking offers you the speed of a microwave oven with the finish and taste of a conventional grill. To help you realise the potential of this form of cooking, we advise you to buy a recipe book dedicated to this cooking art.

There are two Combi-grill programs. They both work in exactly the same way but have different settings. Both microwave the food first and then grill it to give a browned, tasty finish.

COMBINATION 1: Microwaves the food for 55% of the total time and grills it for 45%. Use this program for puddings omelettes, baked potatoes and poultry.

COMBINATION 2: Microwaves the food for 36% of the total time and grills it for 64%. Use this program for fish, potatoes, and 'au gratin' dishes.

Setting a combi -grill program

- 1: Press **Stop/Clear** to clear any program.
- 2: Press **Micro/Grill/Combi** until "C-1" or "C-2" appears.
- 3: Press the **Start/+30SEC./Confirm** button to confirm
- 4: Rotate Function knob to select the time (5 sec.-95 min).
- 5: Press the **Start/+30SEC./Confirm** button to start

Example: To set a Com 2 cooking program taking 20 minutes:

- Press the **Micro/Grill/Combi** button until C-2 appears



- Press **Start/+30SEC./Confirm**



- Rotate the Function knob to set 20 minutes



- Press **Start/+30SEC./Confirm** to start cooking.



Operation - 4

MULTI-STAGE COOKING

You can combine cooking processes in a two stage programme. There are two main uses for this process.

- A Cook food for a period at one power setting and then finish with another power setting. You can for example, cook food and then keep it warm by setting a low power for the second process.
- B Defrost and grill or microwave food in a combined process.

After the first stage, the buzzer will sound once and the next stage will automatically start.



If you are defrosting, this must be the first process. You can use multi-cooking with combi-cooking so you can defrost, microwave and grill all in one. The Auto-Cook menu cannot be used in multi-cooking.

Example: Defrost the food for 20 minutes, then cook at 50% microwave power for 10 minutes.

- Press **W.T/Time/Defrost** Twice



- Dial in the time



- Press the **Micro/Grill/Combi** button

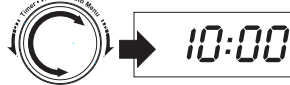


- Rotate the Function knob to select 50% power

- Press **Start/+30SEC./Confirm**



- Rotate the Function knob to set 10 minutes



- Press **Start/+30SEC./Confirm**



The defrost cycle will commence. When the defrost cycle has ended the oven will move on to the cooking process.

TIME DELAYED COOKING

You can preset the time at which the cooking process starts.

- A Make sure the clock is set to the correct time
- B Input the cooking program. Do NOT press the START button
- C Set the clock to the required start time -see Page 4.
- D Press **Start/+30SEC./Confirm** to set the programme.

Example: Cook food at 50% power for 10 min starting at 21:20

- Press the **Micro/Grill/Combi** button.



- Select 50% power.



- Press **Start/+30SEC./Confirm**



- Rotate the Function knob to set 10 minutes



- Press the **Clock/Pre-set** button



- Rotate the Function knob to select 21 hours.



- Press the **Clock/Pre-set** button again.



- Rotate the Function knob to select 20 minutes



- Press **Start/+30SEC./Confirm**



The display reverts to clock time: When the preset time comes the buzzer sounds twice and the oven will begin the programme.

When Time Delayed coking is preset:

- You cannot operate other oven functions.
- Press **Stop/Clear** to clear a Pre-set program and revert to normal operation.

NOTES ON TIME DELAYED COOKING:

You can use a single program, a multistage program or an Auto-cook menu. You cannot use Express cooking.

Do not use raw or frozen fish products or foods which may deteriorate during the waiting period.

Do not use time-delayed cooking with a defrost programme.

The clock must be set!

QUERIES

- During cooking: press the POWER button to briefly display the microwave power in the current programme.
- During cooking: press the CLOCK button to briefly display the clock time.
- In Time Delay mode: pressing the CLOCK button will briefly display the start time of the pre-set process.

ADDING TIME DURING COOKING

- During normal cooking and defrosting, you can increase the cooking time by repeatedly pressing the **Start/+30SEC./Confirm** button.
- You cannot add time during Grilling, 'Defrost by Weight' or 'Auto-Cook' programs.

DISPLAYS AND OVEN STATES

- Every time you press a button, the oven will beep once. If the button is not fully depressed, or the action is not part of the process you will not hear a beep and nothing will happen..
- When you first rotate the Function knob in either direction during a cooking process the oven will beep once.
- When setting a cooking process, if you do not confirm the process by pressing the **Start/+30SEC./Confirm** button within one minute, the process will be cancelled and the oven will revert to displaying the clock time.
- The buzzer will sound five times to remind you when cooking is finished.
- Before inputting any cooking process, it is good practice to press the **Stop/Clear** button twice to clear the oven memory.

TIPS FOR GOOD COOKING

Please read this section together with the Safety Guide on Page 2.

- Stir liquids and purees before during and after cooking to distribute the heat evenly. Mashed potato will cook more evenly and more thoroughly if lightly covered.
- Never tightly cover food. Always cover it loosely.
- Do not allow plastic film to touch food as it may chemically break down, melt or even catch fire and contaminate the food.
- Arrange food in the dish so that the thicker part is on the outside and the thinner part inside for more even cooking. Fold under the thin edges of fish fillets and tapered foods.
- 6-7 minutes per 500 gr. will cook most fruit and vegetables. Seafood takes less time.
- Different foods require different temperatures to cook. Add more minutes as you drop the power.
- Up to 20% of the cooking takes place after the oven turns off so always remember that your food will continue cooking after you've removed it.
- Food that takes an hour in to cook in a regular oven should take around 15 minutes in the microwave.
- Foods with baking powder should stand a few minutes before cooking to allow the leavening agents to work.
- If a recipe calls for milk and water, reduce the water.
- Rotate large items of food occasionally during cooking to encourage even heat distribution.
- Food cooks best and reheats better in a round dish or a dish with curved sides.
- Salt attracts microwaves. Don't just sprinkle it on food before cooking, stir it in or add it later.
- Fats and sugars attract microwaves - thoroughly mix sugar with other ingredients. Care should be taken when cooking foods with high sugar or fat contents as they can reach very high temperatures.
- Handle pastry-wrapped foods like mince pies carefully as the filling gets hotter than the pastry.

Hints for reheating food

- Heat leftovers and pre-cooked food to at least 70°C. Food should be hot and steaming before it is served.
- When re-heating liquids such as meat stews see that the liquid boils for around 3-5 minutes to ensure the pieces of meat are completely heated through.

Is it cooked?

- Temperature should reach 70° C for meat, fish and eggs.
- Fish should be opaque and flake easily.

Hints for defrosting

- Only defrost food in the microwave if you plan to cook the food immediately after it has thawed. Some areas of the food may begin to cook during defrosting, which can allow bacteria can flourish. Do not cook defrosted raw meat in a microwave oven.
- Remove the food from the wrapping, place it on a microwave safe dish. Rotate and re-arrange food during defrosting. Where appropriate, stir the food and if possible, separate the food items and remove those which have already defrosted.

GENERAL NOTES

Steam: Steam is a natural product of microwave cooking. It escapes from the vents in the appliance. These vents should never be blocked. Steam may condense in and around the oven during cooking and should be dried off after use.

Smoke: If during cooking, smoke starts to come from the oven do NOT open the oven door! Immediately switch off at the mains, unplug the oven and wait for the smoke to completely subside and the oven to fully cool down before removing the food. Before you use your microwave oven again, consult a service technician and have the oven tested.

Testing Your Oven: Place a cup of water in the oven and heat it on full power for 2 minutes. If the water gets hot the oven is working.

Dim Oven Light: During low power microwave cooking the oven light may appear to dim slightly. This is normal and not a cause for concern.

If the oven fails to work or will not respond to commands: Unplug the oven and inspect the plug fuse. If this is intact, leave the oven for 30 minutes and then plug the oven in again. The oven should now work normally.

CLEANING AND CARE

These steps should be taken after every use.

- Disconnect the power supply and wait for the appliance to completely cool down.
- Remove the turntable support ring and the turntable and wash then in warm soapy water.
- Clean the oven cavity, the outer edge of the cavity, and the oven door with water and a mild detergent. A special microwave oven cleaner is not necessary. Do not use scouring pads, or other abrasives.
- Wipe outer surfaces and control panel with a damp soft cloth.
- If liquids have been splashed on the wall of the oven cavity, they must be fully removed otherwise smoke may occur when the appliance is next used.
- If the cavity emits odours, boil a cup of water with a squeeze of lemon juice for 5-7 min. to remove them.
- Dry all parts thoroughly and replace them.

TROUBLESHOOTING

If the oven fails to operate:

- Check that the oven is plugged in securely. If it is not, unplug from the outlet, wait 10 seconds and plug it in again securely.
- Check for a blown fuse or a tripped circuit breaker. If these are intact, test the outlet with another appliance.
- Check that the clock is set and that the child lock is off.
- Make sure that the oven door closes fully and securely.

If none of the above rectifies the situation, contact the Tesco helpline. Do not try to adjust or repair the oven yourself.

Suggested cooking times

APPROXIMATE COOKING TIMES FOR FISH ON FULL POWER

Item	Weight	Cooking time	Standing time
Cod fillets	450g	3-4 minutes	4-10 minutes
Cod steaks	225g	3-4 minutes	4-10 minutes
Haddock fillets	225g	3-4 minutes	4-10 minutes
Kipper fillets	450g	3-4 minutes	4-6 minutes
Plaice fillets	225g	3-4 minutes	6-8 minutes
Trout (2 fish, gutted but whole) turn fish over half way through		3-5.5 minutes	4-6 minutes

The times given above are approximate and should be adjusted to suit portion sizes and individual taste. The average cooking time for fish is around 3.5 minutes per 450 g (1 lb). The fish should be lightly covered during the standing period.

Temperature of the fish should reach 70° C. The fish should be opaque and flake easily.

APPROXIMATE COOKING TIMES FOR FRESH VEGETABLES (ON FULL POWER)

Item	Weight	Added water	Cooking Time
Aubergines (peeled and diced)	450g	30-40 ml	4.5-5.5 minutes
Broccoli (trimmed and sliced into spears)	225g	50 ml	3.5-4.5 minutes
Brussels Sprouts (peeled)	225g	50 ml	5.5-7.5 minutes
Carrots (diced)	225g	30 ml	5.5-7.5 minutes
Cauliflower (in florets)	450g	50-60 ml	7-9 minutes
Courgettes (diced or sliced)	450g	10 ml	5.5-7.5 minutes
Peas (removed from pods)	225g	40-50 ml	4.5-5.5 minutes
Potatoes, jacket (2, scrubbed and pierced all round)	225g	None	7-9 minutes
Potatoes, (in 40mm pieces)	450 g	40-50 ml	6-7 minutes
Spinach (shredded)	225g	None	3.5-5.5 minutes

The times given above are approximate and should be adjusted to suit quantities, portion sizes and individual taste. The average cooking time for vegetables is around 5.5 minutes per 450 g (1 lb). When adding salt, mix it with the water or add it after cooking.

To cook vegetables: Mix them with the water in a ceramic curved bottomed bowl and cover lightly. After cooking leave the vegetables to stand for 2-3 minutes before straining (if necessary) and serving.

WARRANTY

Your Tesco appliance is covered by a warranty for 12 months from the date of purchase. If a fault develops during this period, please contact the TESCO electrical help line on 0845 456 6767. Please have your original purchase receipt with you when you call. This warranty in no way affects your consumer rights.

SPECIFICATIONS

Mains Supply:..... 230V-240V~, 50 Hz: 1200-1270W
 Microwave Output:..... 750-800 Watts
 Grill Input Power:..... 950-1000 Watts
 Dimensions: 258mm(H)×440mm(W)×293mm(D)
 Oven Capacity:..... 20 Litres
 Microwave Frequency;..... 2,450 Mhz
 Net Weight:..... 11.3kg



UK: Waste electrical products /batteries should not be disposed of with household waste. Separate disposal facilities exist, for your nearest facilities.

See www.recycle-more.co.uk or in-store for details.

ROI: Produced after 13th August 2005. Waste electrical products/batteries should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice.

PRZECZYTAĆ UWAGNIE I ZACHOWAĆ DO PÓŹNIEJSZEGO WGLĄDU.

Przed użyciem sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej z tyłu kuchenki mikrofalowej jest zgodne z napięciem sieciowym.

Gniazdo sieciowe musi być dobrze uziemione. Nie podłączać do sieci za pomocą przedłużacza, do którego podłączone są inne urządzenia.

OSTRZEŻENIE: Jeżeli uszczelki drzwi są uszkodzone, nie należy używać kuchenki, dopóki wykwalifikowany technik nie przeprowadzi naprawy.

OSTRZEŻENIE: Wykonywanie jakichkolwiek czynności serwisowych lub naprawczych, które wiążą się z demontażem osłony zabezpieczającej przed energią mikrofal, jest niebezpieczne dla osób nieprzeszkolonych.

Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej i psychicznej lub nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że mają zapewniony nadzór lub instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób oraz, że rozumieją zagrożenia związane z użytkowaniem. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Zabrania się czyszczenia i konserwacji urządzenia dzieciom, chyba że są w wieku co najmniej 8 lat i wykonują takie czynności pod nadzorem osoby dorosłej.

Urządzenie wraz z przewodem należy przechowywać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.

Nie używać kuchenki mikrofalowej z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką lub jeżeli urządzenie działa nieprawidłowo lub jest niesprawne. Należy zwrócić się z prośbą o pomoc do specjalisty.

Nie dotykać gorących powierzchni. Używać tylko uchwytów lub gałek. Przed czyszczeniem pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.

OSTRZEŻENIE: Nie uruchamiać pustej kuchenki mikrofalowej. Mogłoby to spowodować uszkodzenie kuchenki.

Nie zanurzać kuchenki mikrofalowej lub przewodu zasilającego albo wtyczki w wodzie lub innej cieczy. Nie stawiać kuchenki mikrofalowej na lub w pobliżu gorącego gazu lub palnika elektrycznego.

Używać urządzenia na stabilnej powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.

Nie pozostawiać uruchomionej kuchenki mikrofalowej bez nadzoru.

Upewnić się, że przewód zasilający nie styka się z żadnymi gorącymi powierzchniami i że nie zwisa nad krawędzią blatu.

Nie używać kuchenki mikrofalowej na zewnątrz.

Przed czyszczeniem odłączyć kuchenkę od zasilania.

Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych ani nie umieszczać żadnych przedmiotów na kuchence.

Nie używać przystawek lub akcesoriów niezalecanych przez producenta.

Podczas wyjmowania gorącego pojemnika z

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

kuchenki należy używać rękawic żaroodpornych (do piekarnika).

Nie przechowywać narzędzi kuchennych, żywności ani innych przedmiotów w nieużywanej kuchence.

Kuchenka mikrofalowa nie zawiera żadnych części przeznaczonych do samodzielnej naprawy lub wymiany przez użytkownika. Demontaż lub naprawa urządzenia przez nieupoważnione osoby spowoduje unieważnienie gwarancji udzielonej na produkt.

Podczas gotowania w kuchence:

Używać tylko narzędzi kuchennych odpowiednich do kuchenek mikrofalowych.

Podgrzewając żywność w plastikowych lub papierowych pojemnikach, należy kontrolować kuchenkę ze względu na możliwość zapłonu.

W przypadku korzystania z plastikowej folii spożywczej podczas podgrzewania lub gotowania potraw należy używać wyłącznie folii przeznaczonej do kuchenek mikrofalowych i upewnić się, że folia nie dotyka żywności. W razie konieczności zrobić w folii otwory na całej powierzchni, aby para mogła się wydostać.

Grillowanie i gotowanie z użyciem mikrofal/grilla: Nie używać papierowych lub plastikowych pojemników lub folii plastikowej.

Narzędzia kuchenne do gotowania kombinowanego powinny być odporne na wysokie temperatury i bezpieczne w użyciu w kuchence mikrofalowej.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Kuchenki mikrofalowej należy używać tylko do podgrzewania jedzenia.

Nie rozgrzewać oleju do smażenia ani nie smażyć potraw w kuchence mikrofalowej. Olej mógłby się zapalić.

Płyny i inne potrawy nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą wtedy wybuchnąć. Jeżeli używane są pojemniki z przykryciem, pokrywa powinna być luźna. Takie pojemniki należy wkładać i wyjmować z kuchenki mikrofalowej z ostrożnością, ponieważ potrawa może się rozpryskać a pokrywa może spaść.

W kuchence mikrofalowej nie należy podgrzewać jaj w skorupkach oraz całych jaj na twardo, owoców w grubych skórkach oraz orzechów w skorupkach, ponieważ mogą eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania mikrofalami.

Ziemniaki, kielbaski oraz kasztany jadalne należy dokładnie obrać lub przekłuć przed podgrzaniem. Zawartość butelek z pokarmem oraz słoiczków z żywnością dla niemowląt należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz należy sprawdzić temperaturę przed podaniem, aby uniknąć oparzeń.

Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może spowodować opóźnione wrzenie wybuchowe, dlatego należy zachować ostrożność podczas przenoszenia pojemnika.

Zbyt długo podgrzewana potrawa może się przypalić. W razie wątpliwości co do czasu gotowania zacząć od krótkiego czasu, a następnie regularnie sprawdzać potrawę.

Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać resztki jedzenia.

Nieutrzymanie kuchenki w czystości może doprowadzić do pogorszenia stanu powierzchni, co mogłoby mieć negatywny wpływ na trwałość użytkową urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

Jeżeli z kuchenki wydobywa się dym, wyłączyć lub odłączyć urządzenie od sieci i zostawić drzwiczki zamknięte w celu stłumienia ewentualnych płomieni.

Podczas użytkowania grilla:

Gdy grill jest włączony, używać rękawic do piekarnika podczas wkładania i wyjmowania narzędzi kuchennych. **NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA.**

Po wyjęciu narzędzi z kuchenki umieścić je na żaroodpornej powierzchni lub macie izolującej.

Trzymać małe dzieci z dala od grilla i gorących naczyń.

Dzieci powinny korzystać z kuchenki mikrofalowej wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej, ze względu na wytwarzaną temperaturę.

Nie używać kuchenki mikrofalowej do innych celów niż wyraźnie określone w niniejszej instrukcji obsługi.

SUROWE MIĘSO I PRODUKTY Z SUROWEGO MIĘSA

Mięso i produkty mięsne nie powinny być gotowane od stanu surowego w kuchence mikrofalowej.

Surowe mięso może zostać częściowo ugotowane w kuchence mikrofalowej, ale końcowy proces gotowania musi być przeprowadzony metodą tradycyjną (tj. gotowanie, pieczenie, smażenie, grillowanie itp.) za pomocą kuchenki tradycyjnej. Rozmrażając surowe mięso i produkty mięsne w kuchence mikrofalowej należy upewnić się, że produkt jest całkowicie rozmrożony, a następnie niezwłocznie ugotować mięso stosując tradycyjne procesy gotowania.

Po podgotowywaniu lub rozmrażaniu surowego mięsa zawsze dokładnie wyczyścić wnętrze kuchenki.

Nie używać kuchenki mikrofalowej do innych celów niż wyraźnie określone w niniejszej instrukcji obsługi.

INFORMACJE DOTYCZĄCE ZASILANIA

Przed użyciem niniejszego urządzenia sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada parametrom wskazanym na tabliczce znamionowej.

OMAWIANE URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

Odłącznikiem tego urządzenia jest wtyczka elektryczna. Dostęp do wtyczki elektrycznej nie może być w żaden sposób utrudniony i musi być możliwość wyciągnięcia jej z gniazda sieciowego w każdej chwili.

Kuchenka mikrofalowa nie może stać w szafce chyba, że była testowana w szafce.

Minimalna wysokość instalacji wynosi 85 cm.



OSTRZEŻENIE: Niektóre dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas pracy tego urządzenia.

Informacje dotyczące kuchenki mikrofalowej

Przyrządzanie potraw w kuchenie mikrofalowej jest szybkie i efektywne. Przyrządzanie potraw w kuchenie mikrofalowej może również pomóc zachować zawarte w nich sole mineralne i witaminy.

Moc mikrofal w kuchenie wynosi 800 W.

Z uwagi na to, że temperatura kuchenki mikrofalowej jest stosunkowo niska (w przeciwieństwie do zwykłych piekarników), należy pamiętać, że potrawa może być bardzo gorąca. Należy zawsze zachować odpowiednie środki ostrożności podczas obchodzenia się z pojemnikami i naczyniami.

Zakłócenia radiowe:

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej może powodować zakłócenia sygnału radiowego, telewizyjnego lub podobnych urządzeń. W przypadku wystąpienia takich zakłóceń można je zmniejszyć lub wyeliminować, wykonując następujące czynności:

- Oczyszczyć drzwiczki oraz powierzchnię uszczelki kuchenki.
- Zmienić pozycję anteny odbiorczej radia lub telewizora.
- Zmienić pozycję kuchenki mikrofalowej względem odbiornika.
- Przenieść kuchenkę mikrofalową w miejsce znajdujące się z dala od odbiornika.

Przyrządzanie potraw w kuchenie mikrofalowej

Kuchenka mikrofalowa umożliwia przeprowadzanie wielu procesów gotowania.

- Podstawowe gotowanie w kuchenie mikrofalowej
- Podstawowe grillowanie
- Gotowanie kombinowane: mikrofal/grill

W przypadku tego ostatniego procesu potrawa jest częściowo gotowana przy użyciu mikrofal, po czym jest wykańczana poprzez grillowanie. Przyspiesza to proces gotowania, równocześnie zachowując wykończenie i konsystencję tradycyjnie przyrządzanych potraw. Dostępny jest również program umożliwiający rozmrażanie zamrożonych potraw i gotowanie kombinowane, co pozwala zrealizować cały proces gotowania jako jedną czynność.

Ustawione fabrycznie programy gotowania

Kuchenka mikrofalowa posiada 8 ustawionych fabrycznie programów. Programy te umożliwiają zautomatyzowanie przyrządzania szerokiej gamy standardowych potraw, co stanowi bardzo wygodne rozwiązanie dla użytkownika.

Można wybrać program, ustawić ilość potrawy, jaką chce się przyrządzić, a kuchenka zrobi resztę!

Odpowiednie i nieodpowiednie pojemniki/naczynia

W poniższej tabeli przedstawiono nieco podstawowych wytycznych.

Pojemniki/naczynia	Mikrofa	Grill	Gotowanie kombinowane
Szkło żaroodporne	✓	✓	✓
Szkło nieżaroodporne	✗	✗	✗
Ceramika żaroodporna	✓	✓	✓
Tworzywa sztuczne nadające się do użytku w kuchenie mikrofalowej	✓	✗	✗
Papier kuchenny	✓	✗	✗
Metalowe tacki/Metalowe ruszty	✗	✓	✗
Folia aluminiowa	✗	✓	✗
Pojemniki z folii metalowej	✗	✓	✗

(*Gotowanie kombinowane" oznacza gotowanie przy użyciu mikrofal + grilla)

Używać pojemników i naczyń z porcelany, szkła lub tworzyw sztucznych odpornych na działanie wysokich temperatur i przeznaczonych do użytku w kuchenkach mikrofalowych, gdyż w przeciwnym wypadku istnieje ryzyko ich skurczenia, zniekształcenia lub spalenia. Pojemniki metalowe lub posiadające metalowe zdobienia lub wykończenia nie nadają się do użytku w kuchenie mikrofalowej.

W przypadku gotowania kombinowanego pojemnik musi być całkowicie żaroodporny i musi się nadawać do użytku w kuchenie mikrofalowej.

Unikać pojemników i naczyń związanych ku górze, gdyż mogą one spowodować wypryśnięcie zawartości po jej wyjęciu z kuchenki mikrofalowej.

W sklepach Tesco do nabycia jest szeroka gama pojemników oraz opakowań przeznaczonych specjalnie do kuchenek mikrofalowych. Plastikowe folie nie powinny się stykać z potrawą, gdyż mogą wydzielać gaz, stopić się lub pęknąć po nagraniu, zanieczyszczając potrawę.

Papier woskowy, woreczki do przyrządzania potraw w piekarniku, pergamin oraz białe ręczniki papierowe do kuchenek mikrofalowych nadają się do bezpiecznego użytkowania w kuchenkach mikrofalowych. Drewniane przedmioty mogą się zająć ogniem, dlatego należy ich unikać.

Do przyrządzania potraw w kuchenie mikrofalowej nie powinno się używać folii aluminiowej, chyba że wymaga tego przepis. W takim przypadku folia musi być oddalona od ścianek kuchenki o co najmniej 25 mm. Metalowe szpikulce itp. należy wyjąć z potrawy przed przystąpieniem do gotowania.

Informacje podstawowe

Przed użyciem kuchenki mikrofalowej należy się upewnić, że przeczytało się uważnie wszystkie instrukcje oraz uwagi dotyczące bezpieczeństwa, jak również zapoznało się z funkcjami i obsługą urządzenia.

Rozpakowanie kuchenki mikrofalowej

Wyjąć z górnej części opakowania kawałki styropianu oraz kuchenkę.

Całkowicie rozpakować kuchenkę, usuwając z niej całą taśmę ochronną.

Otworzyć drzwiczki kuchenki mikrofalowej. W komorze kuchenki powinien się znajdować talerz obrotowy, jego pierścień wspornika oraz ruszt do grillowania. Należy rozpakować wszystkie te elementy.

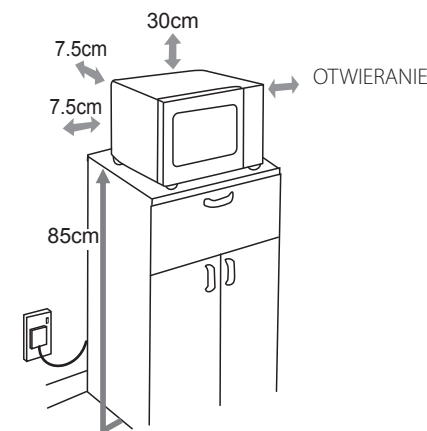
Sprawdzić uważnie kuchenkę, zwłaszcza drzwiczki, uszczelnienia drzwiowe oraz mechanizm blokujący. Jeżeli brakuje jakiegokolwiek elementu lub jest on uszkodzony, należy się skontaktować z najbliższym sklepem Tesco.

W miarę możliwości zachować opakowanie. Jeżeli chcą Państwo wyrzucić opakowanie, należy to uczynić zgodnie z miejscowymi przepisami o recyklingu obowiązującymi w miejscu zamieszkania.

Wybór miejsca instalacji

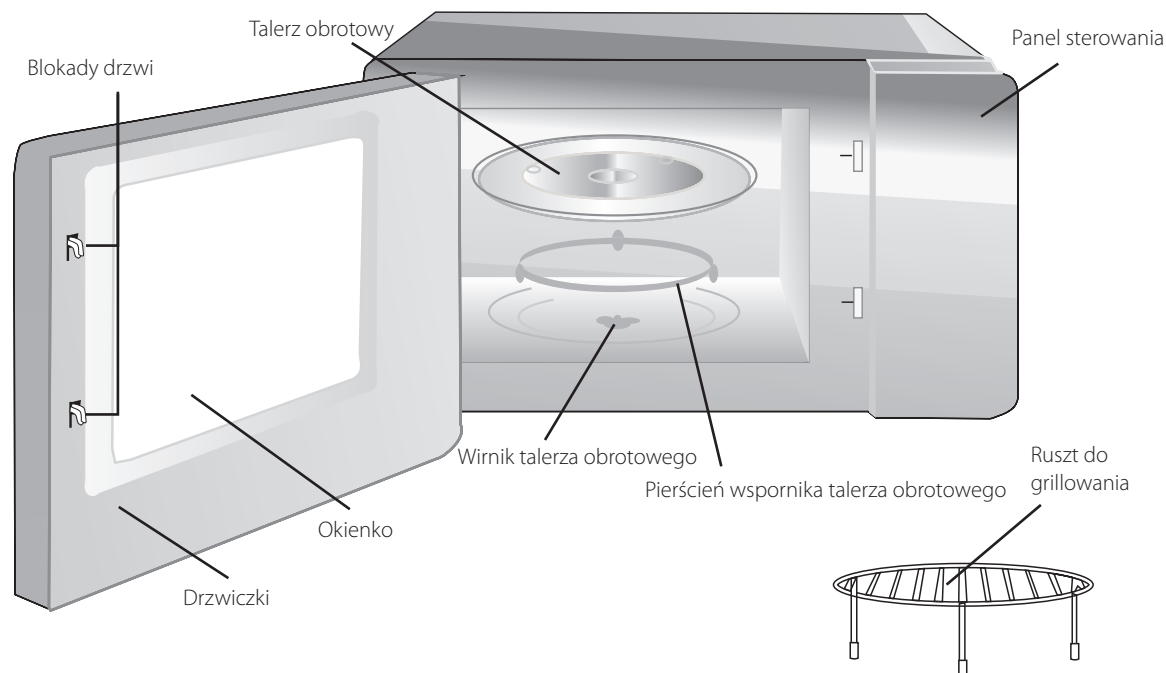
Ustawić kuchenkę mikrofalową na płaskim, równym i stabilnym blacie roboczym, z dala od źródeł zimna, ciepła i wilgoci. Minimalna wysokość instalacji wynosi 85 cm.

Aby zapewnić dobrą wentylację, tylna i lewa strona urządzenia powinny być ustawione z zachowaniem odległości nie mniejszej niż 7,5 cm od ścian, po prawej stronie należy zachować wolną przestrzeń, natomiast wolna przestrzeń od góry powinna wynosić minimum 30 cm.



Funkcje i elementy sterownicze

Przegląd ogólny



Montaż kuchenki mikrofalowej

Kuchenki mikrofalowej należy zawsze używać z prawidłowo zainstalowanym talerzem obrotowym.

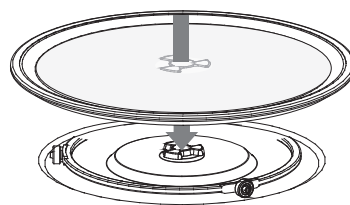
Nacisnąć przycisk zwalniający drzwiczki, aby je otworzyć. Opuścić ostrożnie wirnik talerza obrotowego do otworu na środku komory kuchenki mikrofalowej i umieścić go na znajdującym się pod spodem wrzecionie. Na wrzecionie znajduje się płaski mechanizm przytrzymujący solidnie wirnik podczas pracy.

Umieścić pierścień wspornika we wgłębieniu.

Umieścić talerz obrotowy na pierścieniu wspornika gładką stroną skierowaną do góry. Umieścić talerz obrotowy na wirniku i sprawdzić, czy znajduje się on na środku pierścienia i czy jest przez niego prawidłowo podtrzymywany. Zapoznać się z poniższym rysunkiem.

Zamknąć drzwiczki.

Całkowicie rozwinąć przewód zasilający. Włożyć wtyczkę kuchenki bezpośrednio do gniazdka ściennego.



Panel sterowania

1: EKRAN OPCJI MENU

są na nim wyświetlane wskaźniki zegara, czasu gotowania, mocy i działania.

2: Micro/Grill/Combi (Mikrofae/Grill/Kombinowane)

Nacisnąć kilkakrotnie ten przycisk, aby wybrać ustawienie mocy w zakresie od pełnej mocy (100%) do 10%.

Kolejne naciśnięcia przycisku umożliwią wybór funkcji grillowania lub ustawienie programu kombinowanego, łączącego w sobie mikrofae i grill.

3: W.T/Time Defrost (Rozmrażanie wg wagi/czasu)

Nacisnąć przycisk jednokrotnie, aby rozmrozić produkt według wagi.

Nacisnąć przycisk dwukrotnie, aby rozmrozić produkt według czasu.

Teraz obrócić pokrętkę TIME/WEIGHT (CZAS/WAGA), aby ustawić czas lub wagę.

4: Clock/Pre-set (Zegar/Ust. wst.)

Użyć przyciski w celu ustawienia lub wywołania godziny.

5: Stop/Clear (Stop/Kasuj)

Nacisnąć ten przycisk jednokrotnie, aby zatrzymać proces gotowania.

Nacisnąć przycisk dwukrotnie, aby anulować program i skasować ustawienie.

Użyć tego przycisku, aby ustawić/anulować blokadę zabezpieczającą przed włączeniem przez dzieci.

6: Start/+30SEC./Confirm (Start/+30 SEK./Potwierdź)

Nacisnąć przycisk, aby potwierdzić proces automatycznego gotowania.

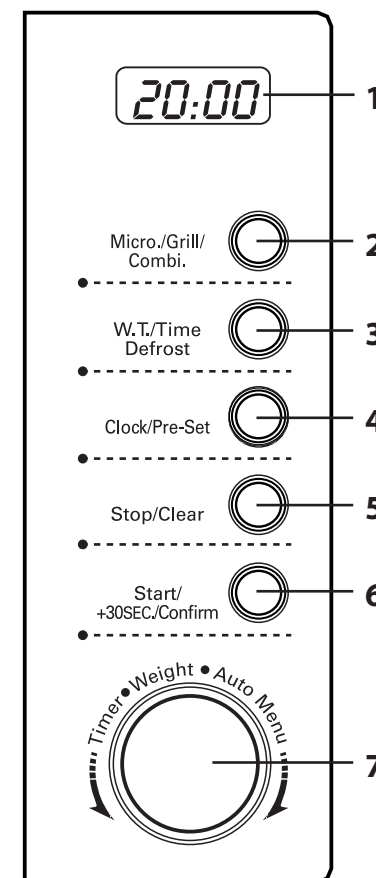
Dotknąć przycisku, aby rozpocząć gotowanie lub rozmrażanie.

W trybie szybkiego startu kuchenka mikrofalowa zacznie samoczynnie działać na pełnej mocy natychmiast po naciśnięciu przycisku. Kolejne naciśnięcia tego przycisku spowodują wydłużenie czasu gotowania maksymalnie o 95 minut.

7: POKRĘTKA WYBORU FUNKCJI

Użyć pokrętki wraz z innymi elementami sterowniczymi, aby ustawić godzinę na zegarze, wagę, moc mikrofae oraz ustawienia automatycznego menu.

Opcji STOP należy użyć w celu ustawienia programu automatycznego gotowania.



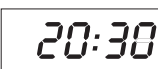
INFORMACJE PODSTAWOWE

Podłączyć urządzenie do zasilania.
Włączyć przy gnieździe sieciowym.
Na ekranie zostanie wyświetlone



USTAWIANIE ZEGARA

Zegar wyświetla czas w trybie 24-godzinny. Aby wprowadzić godzinę 8:30 wieczorem (PM), należy:

- Nacisnąć przycisk **Clock/Preset** (Zegar/Ust. wst.).
 
- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji, aby wybrać godzinę 20.
 
- Nacisnąć ponownie przycisk **Clock/Preset** (Zegar/Ust. wst.).
 
- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji, aby wybrać 30 minut.
 
- Nacisnąć ponownie przycisk **Clock/Preset** (Zegar/Ust. wst.).
 

Teraz godzina jest ustawiona. Aby wyzerować zegar, należy wykonać powyższą procedurę.

PODSTAWOWE GOTOWANIE

- Otworzyć drzwiczki kuchenki mikrofalowej.
- Umieścić potrawę w odpowiednim naczyniu czy pojemniku. Umieścić naczynie/pojemnik na środku talerza obrotowego. Zamknąć drzwiczki.
- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji o jedno kliknięcie w lewo.
- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji w dowolnym kierunku, aby ustawić czas gotowania od minimum 10 sekund do maksimum 95 minut.

Każde kliknięcie powoduje wydłużenie/skrócenie czasu w następujący sposób:

0-1 min.: 5 sek.: 1-5 min.: 10 sek.: 5-10 min.: 30 sek.

10-30 min.: 1 min.: 30-95 min.: Odstępy 5-minutowe

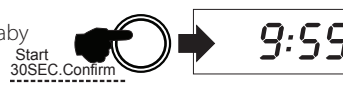
- Nacisnąć przycisk **Start/+30SEC./Confirm** (Start/+30 SEK./Potwierdź). Kuchenka rozpocznie gotowanie na pełnej mocy. Na wyświetlaczu zegara pokazywany będzie czas pozostały do zakończenia programu gotowania.

Przykład: Potrawa ma być gotowana przez 10 minut na pełnej mocy.

- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji o jedno kliknięcie w lewo.



- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji, aby ustawić 10 minut.
- Nacisnąć przycisk **Start/+30SEC./Confirm** (Start/+30 SEK./Potwierdź), aby rozpocząć gotowanie.



ZATRZYMYWANIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Otworzyć drzwiczki kuchenki mikrofalowej, aby przerwać gotowanie. Aby kontynuować gotowanie, należy zamknąć drzwiczki kuchenki

i nacisnąć przycisk **Start/+30SEC./Confirm** (Start/+30 SEK./Potwierdź).



Nacisnąć przycisk **Stop/Clear** (Stop/Kasuj).

Proces gotowania zostanie przerwany.

Aby kontynuować gotowanie, należy nacisnąć przycisk **Start/+30SEC./Confirm** (Start/+30 SEK./Potwierdź).

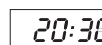
Dwukrotne naciśnięcie przycisku **Stop/Clear** (Stop/Kasuj) spowoduje zatrzymanie kuchenki mikrofalowej i skasowanie programu gotowania.

PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA

Rozlegnie się pięciokrotnie sygnał dźwiękowy.

Na wyświetlaczu pojawi się ponownie godzina ustawiona na zegarze.

- Otworzyć drzwiczki i wyjąć potrawę. Zamknąć drzwiczki

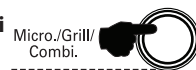


ZMIANA MOCY KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Ustawieniem domyślnym kuchenki mikrofalowej jest pełna moc (100%). Wiele przepisów wymaga jednak niższych ustawień mocy. W kuchenke mikrofalowej dostępnych jest 5 ustawień mocy. 100% - 80% - 50% - 30% - 10%

Aby zmienić poziom mocy kuchenki mikrofalowej:

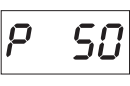
- Nacisnąć przycisk **Micro/Grill/Combi** (Mikrofała/Grill/Kombinowane)
- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji.

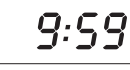


Również kilkukrotne naciśnięcie przycisku **Micro/Grill/Combi** (Mikrofała/Grill/Kombinowane) spowoduje zmianę poziomu mocy.

Przykład: Potrawa ma być gotowana przez 10 minut z mocą ustawioną na 50%.

- Nacisnąć przycisk **Micro/Grill/Combi** (Mikrofała/Grill/Kombinowane)

- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji, aby wybrać ustawienie mocy 50%.
 
- Nacisnąć przycisk **Start/+30SEC./Confirm** (Start/+30 SEK./Potwierdź).

- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji, aby ustawić 10 minut.
 
- Nacisnąć przycisk **Start/+30SEC./Confirm** (Start/+30 SEK./Potwierdź), aby rozpocząć gotowanie.
 

GOTOWANIE W TRYBIE SZYBKIEGO STARTU (EKSPRESOWE)

Kilkukrotne naciśnięcie przycisku **Start/+30SEC./Confirm** (Start/+30 SEK./Potwierdź) umożliwi zaprogramowanie kuchenki na gotowanie ekspresowe z PEŁNĄ MOCĄ (100%).

- Każdorazowe naciśnięcie przycisku **Start/+30SEC./Confirm** (Start/+30 SEK./Potwierdź) wydłuża czas gotowania o 30 sekund.
- Kuchenka mikrofalowa rozpocznie pracę niemal natychmiast po naciśnięciu przycisku **Start/+30SEC./Confirm** (Start/+30 SEK./Potwierdź), więc należy być przygotowanym!!
- W trakcie cyklu gotowania można wydłużać pozostały czas do maks. 95 minut poprzez kolejne naciśnięcia przycisku **Start/+30SEC./Confirm** (Start/+30 SEK./Potwierdź).
- Ekspresowe gotowanie jest doskonałym sposobem na szybkie podgrzewanie niewielkich porcji żywności lub łatwe dodawanie niewielkich ilości czasu do dogotowania lekko niedogotowanych potraw.



Wszystkie programy gotowania można ustawiać przy otwartych lub zamkniętych drzwiczkach, za wyjątkiem programu "Szybki Start", który wymaga zamkniętych drzwiczek.

W przypadku ustawiania programu przy otwartych drzwiczkach jednokrotne naciśnięcie przycisku **Stop/Clear** (Stop/Kasuj) spowoduje skasowanie programu.

Obsługa - 2

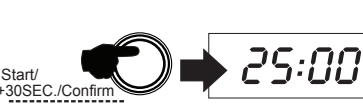
AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE

Dostępne są dwa programy automatycznego rozmrażania.

PROGRAM ROZMRAŻANIA 1 (DEF 1) - rozmrażanie według wagi. Istnieje możliwość automatycznego rozmrożenia od 100 g do 2 kg potrawy (w skokach co 100 g).

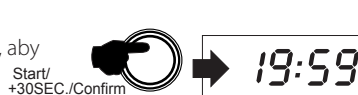
PROGRAM ROZMRAŻANIA 2 (DEF 2) - rozmrażanie według czasu.

Przykład 1: Automatyczne rozmrażanie 1 kg potrawy

- Nacisnąć przycisk **W.T/ Time Defrost** (Rozmrażanie według wagi/ czasu) 
- Ustawić pokrętką wagę produktu spożywczego. 
- Nacisnąć przycisk **Start/+30SEC./ Confirm** (Start/+30 SEK./Potwierdź), aby rozpocząć gotowanie. 

Program automatycznie obliczy wymagany czas.

Przykład 2: Rozmrażanie automatyczne potrawy przez 20 minut.

- Nacisnąć dwukrotnie przycisk **W.T/ Time Defrost** (Rozmrażanie według wagi/ czasu) 
- Ustawić pokrętką czas. 
- Nacisnąć przycisk **Start/+30SEC./ Confirm** (Start/+30 SEK./Potwierdź), aby rozpocząć gotowanie. 

Podczas rozmrażania:

Dobłą praktyką jest sprawdzanie potrawy od czasu do czasu w trakcie rozmrażania, w razie potrzeby ją obracając.

Po rozmrożeniu:

Otworzyć drzwiczki kuchenki mikrofalowej. Wyjąć potrawę i sprawdzić, czy jest całkowicie rozmrożona. Jeżeli potrawa jest tylko częściowo rozmrożona, należy ją ponownie włożyć do kuchenki mikrofalowej, wybrać program automatycznego rozmrażania 2 (DEF 2) i przedłużyć czas tak, aby potrawa zdążyła się całkowicie rozmrozić.

AUTOMATYCZNE GOTOWANIE

Kuchenka mikrofalowa jest w stanie obliczyć czas gotowania różnych potraw. Należy po prostu wybrać program z poniższej tabeli i wprowadzić wagę.

Rezultaty automatycznego gotowania uzależnione są od wielu czynników, takich jak typ potrawy, temperatura jej wprowadzania do kuchenki itp. Jeżeli po zakończeniu programu potrawa jest niedogotowana, należy użyć podstawowej procedury gotowania i ustawić krótki czas, aby zakończyć proces.

Obróć pokrętkę wyboru funkcji w prawo. Każdorazowe kliknięcie umożliwia przejście o jedno menu automatycznego gotowania. Dostępnych jest 8 menu.



- Nacisnąć przycisk **Start/+30SEC./ Confirm** (Start/+30 SEK./Potwierdź). 
- Ustawić pokrętką wagę (skorzystać z poniższej tabeli).



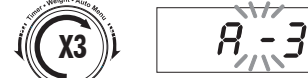
OBACZANIE W PRAWO POWODUJE ZWIĘKSZENIE WAGI
OBACZANIE W LEWO POWODUJE ZMNIJSZENIE WAGI

Menu	Sugerowana potrawa	Moc	Liczba kliknięć		
			1	2	3
A-1	Podgrzewanie potraw	100%	200 g	400 g	600 g
A-2	Większość warzyw	100%	200 g	300 g	400 g
A-3	Ryba	80%	250 g	350 g	450 g
A-4	Brokuły	100%	250 g	350 g	450 g
A-5	Makaron*	80%	50 g Plus 450 ml wody	100 g Plus 800 ml wody	
A-6	Pieczone ziemniaki	100%	200 g	400 g	600 g
A-7	Pizza	100%	200 g	400 g	
A-8	Zupa	80%	200 g	400 g	

* UWAGA: Przed przystąpieniem do gotowania dodać do potrawy wystarczającą ilość wrzącej wody.

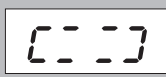
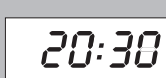
- Nacisnąć przycisk **Start/+30SEC./ Confirm** (Start/+30 SEK./Potwierdź). 

Przykład: Automatyczne gotowanie 450 g ryby:

- Wybrać rybę: Menu A-3 
- Nacisnąć przycisk **Start/+30SEC./ Confirm** (Start/+30 SEK./Potwierdź). 
- Wybrać 450 gramów. 
- Nacisnąć przycisk **Start/+30SEC./ Confirm** (Start/+30 SEK./Potwierdź), aby rozpocząć gotowanie. 

BLOKADA ZABEZPIECZAJĄCA PRZED DZIEĆMI

Blokada zabezpieczająca uniemożliwia uruchomienie urządzenia przez małe dzieci. Gdy blokada jest włączona, wszystkie funkcje kuchenki mikrofalowej, włącznie z zegarem, są nieaktywne.

- Nacisnąć przycisk **Stop/Clear** (Stop/Kasuj) i przytrzymać go przez około pięć sekund – po upływie tego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pojawi się wskaźnik blokady (LOCK). 
- Aby anulować blokadę, należy nacisnąć przycisk **Stop/Clear** (Stop/Kasuj) i trzymać go wciśniętą, dopóki nie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i nie pojawi się ponownie zegar. 

KORZYSTANIE Z GRILLA

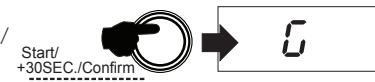
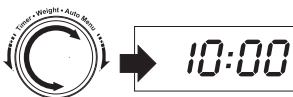
Grill przydaje się do przyrządzania cienkich plastrów mięsa, steków, kebabów, kielbasek i kawałków kurczaka. Nadaje się on również do przyrządzania gorących kanapek i zapiekane. Grill uruchamia się na pełnej mocy.

Maksymalny czas grillowania wynosi 95 minut.

Przykład: Grillowanie potrawy przez 10 minut:

- 1: Nacisnąć dwukrotnie przycisk **Stop/Clear** (Stop/Kasuj), aby anulować program.
- 2: Nacisnąć sześciokrotnie przycisk **Micro/Grill/Combi** (Mikrofa/Grill/Kombinowane), aż pojawi się litera "G" (Grill).
- 3: Nacisnąć przycisk **Start/+30SEC./Confirm** (Start/+30 SEK./Potwierdź), aby potwierdzić wybór.
- 4: Obrócić pokrętkę wyboru funkcji w prawo, aby wybrać 10 minut.
- 5: Nacisnąć przycisk **Start/+30SEC./Confirm** (Start/+30 SEK./Potwierdź), aby rozpocząć proces.

- Nacisnąć sześciokrotnie przycisk **Micro/Grill/Combi** (Mikrofa/Grill/Kombinowane)

- Nacisnąć przycisk **Start/+30SEC./Confirm** (Start/+30 SEK./Potwierdź).

- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji, aby ustawić 10 minut.

- Nacisnąć przycisk **Start/+30SEC./Confirm** (Start/+30 SEK./Potwierdź), aby rozpocząć gotowanie.


W połowie procesu gotowania rozlegnie się dwukrotnie sygnał dźwiękowy. Przypomina on o konieczności obrócenia potrawy.

Otworzyć drzwiczki, obrócić potrawę szczypcami odpornymi na działanie wysokich temperatur, zamknąć drzwiczki i nacisnąć przycisk **Start/+30SEC./Confirm** (Start/+30 SEK./Potwierdź), aby kontynuować.

Po zakończeniu cyklu gotowania: Rozlegnie się pięciokrotnie sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się ponownie godzina ustawiona na zegarze.

Punkty, o których należy pamiętać podczas grillowania:

- Używać metalowego rusztu do grilla (dostarczonej), aby potrawa mogła ociekać.
- Nie ładować nadmiernej ilości potrawy na ruszt do grillowania. Rozmieszczyć równomiernie potrawę.
- Posmarowanie rusztu niewielką ilością oleju przy pomocy pędzelka zapobiega przywieraniu do niego potraw i ułatwia jego czyszczenie.
- Zawsze stawiać ruszt do grillowania na talerzu ceramicznym odpornym na działanie wysokich temperatur. Na talerz ten będzie ściekać tłuszcz z potrawy, co pozwoli utrzymać wnętrze kuchni w czystości.
- Nie używać grilla bez zamontowanego na miejscu talerza obrotowego. Talerz obrotowy umożliwia równomierne ugotowanie potrawy.
- Do wyjmowania lub obracania potraw należy używać szczypców odpornych na działanie wysokich temperatur lub podobnych przyborów.
- Podczas wyjmowania lub wkładania dostarczonego rusztu do grillowania do gorącej kuchni należy używać odpowiednich akcesoriów odpornych na działanie wysokich temperatur.

PRZESTROGA:

Gdy używa się grilla, przybory kuchenne oraz wnętrze kuchni ulegają bardzo silnemu nagrzaniu, są one o wiele bardziej gorące, niż w przypadku korzystania z samych mikrofal.

Zawsze mieszać potrawy przy pomocy przyborów o długich uchwytach, szczypiec itp.

Jeżeli ostatnio korzystało się z grilla, podczas wyjmowania lub wkładania przyborów do kuchni należy korzystać z rękawic kuchennych. Jeżeli chce się odłożyć przybory na jakąś powierzchnię, należy się upewnić, że jest ona odporna na działanie wysokich temperatur lub użyć maty izolującej.

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub ponownym użyciem kuchni należy zawsze odczekać nieco dłużej, aż urządzenie ostygnie.

GOTOWANIE KOMBINOWANE

Gotowanie kombinowane, wykorzystujące mikrofa i grilla, łączy w sobie szybkość kuchni mikrofalowej z wykończeniem i smakiem tradycyjnego grilla. Aby pomóc Państwu zrealizować potencjał tej formy gotowania, zalecamy nabycie książki kucharskiej poświęconej tej metodzie przyrządzania potraw.

Dostępne są dwa programy kombinowanego gotowania z grillem. Oba działają dokładnie w ten sam sposób, ale posiadają różne ustawienia. W obu przypadkach potrawa jest najpierw gotowana przy użyciu energii mikrofalowej, a następnie grillowana w celu przyrumienienia i smacznego wykończenia.

KOMBINACJA 1: Potrawa jest gotowana przy użyciu energii mikrofalowej przez 55% łącznego czasu, a następnie grillowana przez pozostałe 45% czasu. Ten program doskonale nadaje się do przyrządzania puddingów, omletów, pieczonych ziemniaków i drobiu.

KOMBINACJA 2: Potrawa jest gotowana przy użyciu energii mikrofalowej przez 36% łącznego czasu, a następnie grillowana przez pozostałe 64% czasu. Ten program doskonale nadaje się do przyrządzania ryb, ziemniaków i zapiekane.

Ustawianie programu gotowania kombinowanego z grillem

- 1: Nacisnąć dwukrotnie przycisk **Stop/Clear** (Stop/Kasuj), aby anulować program.
- 2: Naciskać przycisk **Micro/Grill/Combi** (Mikrofa/Grill/Kombinowane), dopóki nie pojawi się symbol "C-1" lub "C-2".
- 3: Nacisnąć przycisk **Start/+30SEC./Confirm** (Start/+30 SEK./Potwierdź), aby potwierdzić wybór.
- 4: Obrócić pokrętkę wyboru funkcji, aby wybrać czas (5 sek. - 95 sek.).
- 5: Nacisnąć przycisk **Start/+30SEC./Confirm** (Start/+30 SEK./Potwierdź), aby rozpocząć proces.

Przykład: Aby ustawić program gotowania Com 2 trwający 20 minut:

- Naciskać przycisk **Micro/Grill/Combi** (Mikrofa/Grill/Kombinowane), dopóki nie pojawi się symbol C-2.

- Nacisnąć przycisk **Start/+30SEC./Confirm** (Start/+30 SEK./Potwierdź).

- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji, aby ustawić 20 minut.

- Nacisnąć przycisk **Start/+30SEC./Confirm** (Start/+30 SEK./Potwierdź), aby rozpocząć gotowanie.


GOTOWANIE WIELOETAPOWE

Istnieje możliwość połączenia ze sobą procesów gotowania w dwuetapowym programie. Proces ten ma dwa zasadnicze zastosowania.

- A Gotowanie potrawy przez pewien okres czasu na jednym ustawieniu mocy, a następnie jej wykończenie na innym ustawieniu mocy. W ten sposób można na przykład ugotować potrawę i utrzymywać jej temperaturę poprzez ustawienie niskiej mocy dla drugiego procesu.
- B Można też rozmrażać potrawę i grillować ją lub ugotować mikrofalowo poprzez wykorzystanie procesu gotowania kombinowanego.

Po pierwszym etapie rozlegnie się jednokrotnie sygnał dźwiękowy i rozpocznie się automatycznie następny etap.



Rozmrażanie potrawy musi być zawsze pierwszym procesem. Jeżeli korzysta się z gotowania wieloetapowego z programem kombinowanym, można rozmrażać potrawę, gotować ją przy użyciu energii mikrofalowej oraz grillować podczas jednego programu. W przypadku gotowania wieloetapowego nie można korzystać z menu automatycznego gotowania.

Przykład: Rozmrażanie potrawy przez 20 minut, następnie gotowanie jej przez 10 minut z mocą ustawioną na 50%.

- Nacisnąć dwukrotnie przycisk **W.T/ Time Defrost** (Rozmrażanie według wagi/ czasu).



- Ustawić pokrętką czas.

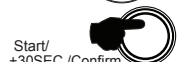


- Nacisnąć przycisk **Micro/Grill/Combi** (Mikrofale/Grill/Kombinowane).

- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji, aby wybrać ustawienie mocy 50%.



- Nacisnąć przycisk **Start/+30SEC./Confirm** (Start/+30 SEK./Potwierdź).



- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji, aby ustawić 10 minut.



- Nacisnąć przycisk **Start/+30SEC./Confirm** (Start/+30 SEK./Potwierdź).



Rozpocznie się cykl rozmrażania. Po zakończeniu cyklu rozmrażania kuchenka mikrofalowa przystąpi do procesu gotowania.

GOTOWANIE Z OPÓŹNIENIEM CZASOWYM

Istnieje możliwość ustawienia godziny, o której ma się rozpocząć proces gotowania.

- A Upewnić się, że na zegarze ustawiona jest prawidłowa godzina.
- B Wprowadzić program gotowania. NIE naciskać przycisk START.
- C Ustawić zegar na żądany czas rozpoczęcia - patrz strona 4.
- D Nacisnąć przycisk **Start/+30SEC./Confirm** (Start/+30 SEK./Potwierdź), aby ustawić program.

Przykład: Potrawa ma być gotowana przez 10 minut z mocą ustawioną na 50%, a gotowanie ma się rozpocząć o godzinie 21:20.

- Nacisnąć przycisk **Micro/Grill/Combi** (Mikrofale/Grill/Kombinowane).



- Wybrać ustawienie mocy 50%



- Nacisnąć przycisk **Start/+30SEC./Confirm** (Start/+30 SEK./Potwierdź).



- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji, aby ustawić 10 minut.



- Nacisnąć przycisk **Clock/Pre-set** (Zegar/Ust. wst.).



- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji, aby wybrać godzinę 21.



- Naciśnij ponownie przycisk **Clock/Pre-set** (Zegar/Ust. wst.).



- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji, aby wybrać 20 minut.



- Nacisnąć przycisk **Start/+30SEC./Confirm** (Start/+30 SEK./Potwierdź).



Na wyświetlaczu pojawi się ponownie godzina ustawiona na zegarze. Gdy nadejdzie ustawiona godzina, rozlegnie się dwukrotnie sygnał dźwiękowy, a kuchenka rozpocznie program.

Jeżeli ustawiono gotowanie z opóźnieniem czasowym:

- Nie można korzystać z innych funkcji kuchenki.
- Nacisnąć przycisk **Stop/Clear** (Stop/Kasuj), aby skasować ustawiony wstępnie program i powrócić do normalnego działania.

UWAGI NA TEMAT GOTOWANIA Z OPÓŹNIENIEM CZASOWYM:

Istnieje możliwość korzystania z pojedynczego programu, programu wieloetapowego lub menu automatycznego gotowania. Nie można natomiast korzystać z gotowania ekspresowego.

Nie używać surowych lub mrożonych produktów rybnych lub potraw, które mogłyby się zepsuć w okresie oczekiwania.

Nie używać gotowania z opóźnieniem czasowym w połączeniu z programem rozmrażania.

Należy koniecznie ustawić zegar!

PYTANIA

- Podczas gotowania nacisnąć przycisk POWER (MOC), aby na krótko wyświetlić moc mikrofal ustawioną w bieżącym programie.
- Podczas gotowania nacisnąć przycisk CLOCK (ZEGAR), aby na krótko wyświetlić godzinę ustawioną na zegarze.
- W trybie opóźnienia czasowego: naciśnięcie przycisku CLOCK (ZEGAR) spowoduje wyświetlenie na krótko czasu ustawionego procesu.

WYDŁUŻANIE CZASU PODCZAS GOTOWANIA

- W trakcie normalnego gotowania i rozmrażania istnieje możliwość wydłużenia czasu gotowania poprzez kilkukrotne naciśnięcie przycisku **Start/+30SEC./Confirm** (Start/+30 SEK./Potwierdź).
- Czasu nie można natomiast wydłużyć w programach grillowania, rozmrażania według wagi oraz automatycznego gotowania.

WYŚWIETLACZE I STANY KUCHENKI

- Za każdym razem, gdy naciśnięty zostaje przycisk, rozlega się jednokrotnie sygnał dźwiękowy. Jeżeli przycisk nie zostanie całkowicie wciśnięty lub jeżeli dane działanie nie wchodzi w skład procesu, nie rozlegnie się sygnał dźwiękowy i nic się nie zdarzy.
- Jeżeli najpierw obróci się pokrętkę wyboru funkcji w dowolnym kierunku podczas procesu gotowania, rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy.
- Podczas ustawiania procesu gotowania, jeżeli nie zostanie on potwierdzony poprzez naciśnięcie przycisku **Start/+30SEC./Confirm** (Start/+30 SEK./Potwierdź) w ciągu jednej minuty, proces zostanie anulowany, a na kuchenke mikrofalowej będzie ponownie wyświetlana godzina ustawiona na zegarze.
- Sygnał dźwiękowy rozlegnie się pięciokrotnie, aby przypomnieć o zakończeniu gotowania.
- Przed wprowadzeniem dowolnego procesu gotowania dobrze jest dwukrotnie nacisnąć przycisk **Stop/Clear** (Stop/Kasuj), aby skasować pamięć kuchenki mikrofalowej.

PORADY W ZAKRESIE PRAWIDŁOWEGO GOTOWANIA

- Należy przeczytać niniejszy rozdział wraz z zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa na stronie 2.
- Mieszać płyny i przeciery przed, podczas oraz po ugotowaniu, aby równomiernie rozprowadzić ciepło. Tłuczone ziemniaki ugotują się równomierniej i dokładniej, jeżeli zostaną lekko przykryte.
- Nigdy nie zakrywać szczelnie potraw. Pokrywka powinna być zawsze nałożona luźno.
- Nie dopuszczać do zetknięcia plastikowej folii z potrawą, gdyż może ona ulec rozkładowi chemicznemu, stopić się lub nawet zająć się ogniem i zanieczyścić potrawę.
- Rozmieścić potrawę na talerzu w taki sposób, aby grubsze części znajdowały się na zewnątrz, a cieńsze wewnątrz, co umożliwi bardziej równomierne gotowanie. Złożyć pod cienkimi krawędziami filetów rybnych i potrawami w kształcie stożka.
- 6-7 minut na każde 500 gramów potrawy wystarczy do ugotowania większości owoców i warzyw. Ugotowanie owoców morza zajmuje mniej czasu.
- Różne potrawy wymagają różnych temperatur gotowania. W miarę zmniejszania ustawiania mocy należy dodać więcej minut.
- Nawet 20% procesu gotowania ma miejsce po wyłączeniu kuchenki, dlatego należy pamiętać, iż potrawa nadal się gotuje nawet po jej wyjściu z kuchenki.
- Potrawa, która wymaga gotowania/pieczenia przez godzinę w tradycyjnym piekarniku, w kuchenke mikrofalowej będzie gotowa po upływie około 15 minut.
- Potrawy z dodatkiem proszku do pieczenia należy odstawić na kilka minut przed pieczeniem, aby umożliwić zadziałanie środków spulchniających.
- Jeżeli w przepisie przewidziane są mleko i woda, należy zmniejszyć ilość wody.
- Duże potrawy należy od czasu do czasu obracać podczas gotowania, aby zapewnić bardziej równomierne rozprowadzanie ciepła.
- Potrawy najlepiej jest gotować i podgrzewać w okrągłym naczyniu lub w naczyniu z zakrzywionymi brzegami.
- Sól przyciąga mikrofałe. Nie należy jedynie posypać nią potrawy przed gotowaniem, należy ją wymieszać lub dodać ją później.
- Tłuszcze i cukry przyciągają mikrofałe - należy dokładnie wymieszać cukier z pozostałymi składnikami. Należy zachować ostrożność podczas przyrządzania potraw z dużą zawartością cukrów lub tłuszczów, gdyż mogą one osiągać bardzo wysokie temperatury.
- Należy ostrożnie obchodzić się z nadziewanymi ciastkami i pasztecikami, gdyż nadzienie jest bardziej gorące niż ciasto.

Wskazówki dotyczące podgrzewania potraw

- Resztki potraw lub dania gotowe należy podgrzewać w temperaturze co najmniej 70°C. Przed podaniem potrawa powinna być gotowa i parująca.
- Podczas podgrzewania płynów, takich jak gulasze mięsne należy poczekać, aż płyn będzie wrzał przez około 3-5 minut, aby mieć pewność, że kawałki mięsa zostały dobrze podgrzane.

Czy potrawa jest ugotowana?

- W przypadku mięsa, ryb i jajek temperatura powinna osiągać 70°C.
- Ryba powinna być matowa i powinna się łatwo oddzielać.

Wskazówki dotyczące rozmrażania

- Produkty należy rozmrażać w kuchenke mikrofalowej tylko wtedy, jeżeli planuje się je przyrządzić niezwłocznie pod rozmrożeniu. Niektóre partie potrawy mogą się zacząć gotować podczas rozmrażania, co umożliwi rozmrażanie baterii. Nie przyrządzać rozmrożonego surowego mięsa w kuchenke mikrofalowej.
- Wyjąć potrawę z opakowania i umieścić ją na talerzu nadającym się do użytku w kuchenke mikrofalowej. Podczas rozmrażania należy obracać potrawę i zmieniać jej rozmieszczenie. Tam, gdzie stosowne, należy mieszać potrawę i w miarę możliwości oddzielać i wyjmować kawałki, które już się rozmroziły.

UWAGI OGÓLNE

Para: Para jest naturalnym produktem wydzielanym podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej. Uchodzi ona przez otwory wentylacyjne urządzenia. Otworów tych nie wolno nigdy blokować. Podczas gotowania para może się skraplać we wnętrzu urządzenia i wokół niego, wtedy po użyciu należy je wytrzeć do sucha.

Dym: Jeżeli podczas gotowania z kuchenki mikrofalowej zaczyna się wydobywać dym, NIE należy otwierać drzwiczek! Należy natychmiast wyłączyć urządzenie przy gniazdku, wyjąć wtyczkę z gniazdka i zaczekać, aż dym całkowicie ustąpi, a kuchenka całkowicie ostygnie. Dopiero wtedy można z niej wyjąć potrawę. Przed ponownym użyciem kuchenki mikrofalowej należy zlecić jej sprawdzenie serwisantowi.

Testowanie kuchenki mikrofalowej: Włożyć do kuchenki mikrofalowej filiżankę wody i podgrzewać ją na pełnej mocy przez 2 minuty. Jeżeli woda robi się gorąca, oznacza to, że kuchenka mikrofalowa działa.

Przyćmienie oświetlenia kuchenki mikrofalowej: Podczas gotowania z niskim ustawieniem mocy oświetlenie kuchenki mikrofalowej może być nieco przyćmione. Jest to normalne zjawisko i nie świadczy o żadnej usterce.

Jeżeli kuchenka mikrofalowa nie działa i nie reaguje na polecenia: Wyjąć wtyczkę z gniazdka i sprawdzić bezpiecznik we wtyczce. Jeżeli jest sprawny, należy pozostawić kuchenkę mikrofalową na 30 minut, po czym ponownie ją podłączyć do zasilania. Teraz kuchenka mikrofalowa powinna prawidłowo działać.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Po każdorazowym użyciu należy wykonać poniższe czynności.

- Odłączyć urządzenie od zasilania i odczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Wyjąć pierścień wspornika talerza obrotowego i sam talerz obrotowy; umyć je w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła.
- Wyczyścić komorę kuchenki, jej krawędź zewnętrzną oraz drzwiczki wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie jest to tego konieczny specjalny środek do czyszczenia kuchenek mikrofalowych. Nie używać zmywaków ani żadnych ściernych środków czyszczących.
- Przetrzeć powierzchnie zewnętrzne oraz panel sterowania miękką, zwilżoną szmatką.
- Jeżeli ciecze zachlapały ścianki komory kuchenki, należy je całkowicie usunąć, w przeciwnym wypadku przy ponownym użyciu kuchenki mogłoby dojść do dymienia.
- Jeżeli komora wydziela zapachy, w celu ich usunięcia należy w niej gotować przez 5-7 minut filiżankę wody z wciśniętym sokiem z cytryny.
- Osuszyć dokładnie wszystkie części i włożyć je na miejsce.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeżeli kuchenka nie działa:

- Sprawdzić, czy wtyczka kuchenki została prawidłowo włożona do gniazdka. Jeżeli tak nie jest, należy ją wyjąć z gniazdka, odczekać 10 sekund i włożyć ją ponownie w prawidłowy sposób.
- Sprawdzić, czy nie doszło do przepalenia bezpiecznika lub zadziałania wyłącznika automatycznego. Jeżeli są one nienaruszone, należy podłączyć do gniazdka inne urządzenie.
- Sprawdzić, czy zegar jest ustawiony i czy blokada jest wyłączona.
- Upewnić się, że drzwiczki kuchenki całkowicie i bezpiecznie się zamykają.

Jeżeli żadne z powyższych działań nie przyniesie poprawy, należy się skontaktować z infolinią Tesco. Nie próbować wykonywać żadnych napraw ani regulacji we własnym zakresie.

Sugerowane czasy gotowania

Przybliżone czasy przyrządzania ryb z pełnym ustawieniem mocy

Potrawa	Waga	Czas gotowania	Czas dochodzenia
Filety z dorsza	450 g	3-4 min.	4-10 min.
Steki z dorsza	225 g	3-4 min.	4-10 min.
Filety z łupacza	225 g	3-4 min.	4-10 min.
Filety ze śledzia wędzonego	450 g	3-4 min.	4-6 min.
Filety z flądry	225 g	3-4 min.	6-8 min.

Prstrąg (2 ryby, wypatroszone, ale całe) - obrócić rybę po upływie połowy czasu pieczenia. 3-5,5 min. 4-6 min.

Wskazane powyżej czasy podane zostały w przybliżeniu i należy je dostosować do wielkości porcji i indywidualnych upodobań. Średni czas pieczenia ryby wynosi 3,5 minuty na każde 450 gramów (1 funt). Ryba powinna być lekko przykryta w czasie, gdy dochodzi.

Temperatura ryby powinna osiągnąć 70° C. Ryba powinna być matowa i łatwo się oddzielać.

PRZYBLIŻONE CZASY GOTOWANIA ŚWIEŻYCH WARZYW (NA PEŁNEJ MOCY)

Potrawa	Waga	Dodana woda	Czas gotowania
Bakłażany (obrane ze skórki i pokrojone w kostkę)	450 g	30-40 ml	4,5-5,5 min.
Brokuły (przycięte i pokrojone na różyczki)	225 g	50 ml	3,5-4,5 min.
Brukselki (obrane)	225 g	50 ml	5,5-7,5 min.
Marchew (pokrojona w kostkę)	225 g	30 ml	5,5-7,5 min.
Kalafior (w różyczkach)	450 g	50-60 ml	7-9 min.
Cukinie (pokrojone w kostkę lub plasterki)	450 g	10 ml	5,5-7,5 min.
Groszek (wyluskany ze strączków)	225 g	40-50 ml	4,5-5,5 min.
Ziemniaki w mundurkach (2 wyszorowane i ponakłuwane na całej powierzchni)	225 g	Brak	7-9 min.
Ziemniaki (pokrojone na 40-milimetrowe kawałki)	450 g	40-50 ml	6-7 min.
Szpinak (rozdrobiony)	225 g	Brak	3,5-5,5 min.

Wskazane powyżej czasy podane zostały w przybliżeniu i należy je dostosować do ilości produktu, wielkości porcji i indywidualnych upodobań. Średni czas gotowania warzyw wynosi 5,5 minut na każde 450 gramów (1 funt). W przypadku dodawania soli należy ją wymieszać z wodą lub dodać ją po ugotowaniu.

W celu ugotowania warzyw: Wymieszać je z wodą w ceramicznej misce z zakrzywionym dnem i lekko przykryć. Po ugotowaniu pozostawić warzywa na 2-3 minuty, aby doszły; po czym odcedzić je (w razie potrzeby) i podać.

DANE TECHNICZNE

Zasilanie sieciowe:..... 230 V-240 V ~, 50 Hz: 1200 - 1270 W
Moc mikrofal:..... 750 - 800 W
Moc grilla:..... 950 - 1000 W
Wymiary:..... 258 mm(W)×440 mm(S)×293 mm(G)
Pojemność piekarnika:..... 20 litrów
Częstotliwość mikrofal; 2,450 MHZ
Waga netto:..... 11,3 kg



INFORMACJA KONSUMENCKA

Tesco odpowiada za wady produktów marki Tesco w okresie do dwudziestu czterech miesięcy od daty ich sprzedaży. Jeżeli w tym okresie wystąpią usterki, należy skontaktować się z placówką TESCO, przedstawiając oryginalny dowód zakupu.



PL: Nie wyrzucać zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych, baterii i akumulatorów razem z odpadami komunalnymi, ze względu na obecność niebezpiecznych dla środowiska substancji. Tego typu odpady należy przekazać do punktu zbiórki w celu poddania recyklingowi. Informacja o punktach zbiórki dostępna jest u lokalnych władz samorządowych lub w placówkach handlowych.

PEČLIVĚ SI JE PŘEČTĚTE A UCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POTŘEBU.

Před použitím spotřebiče zkontrolujte, zda se napětí elektrické sítě shoduje s napětím uvedeným na výkonnostním štítku v zadní části mikrovlnné trouby.

Síťová zásuvka musí být řádně uzemněna. Nepřipojujte troubu k síťové rozbočce, ke které je připojeno více spotřebičů.

VAROVÁNÍ: Pokud jsou poškozena dvířka nebo jejich těsnění, nepoužívejte troubu, dokud ji neopraví kvalifikovaný technik.

VAROVÁNÍ: Pro všechny osoby, které nejsou kvalifikované, je nebezpečné provádět jakýkoli servis nebo opravy spojené se sejmutím krytu, který zamezuje vystavení mikrovlnnému záření.

Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi a osoby postrádající potřebné zkušenosti nebo znalosti, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o jeho bezpečném používání a uvědomují si možná rizika. Se spotřebičem si nesmějí hrát děti. Čištění a běžnou uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.

Uchovávejte spotřebič a napájecí kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

Přestaňte mikrovlnnou troubu používat, pokud došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky nebo k poruše či poškození trouby. Obrátte se na kvalifikovaného technika.

Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte pouze rukojeti nebo držadla. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

VAROVÁNÍ: Nepoužívejte mikrovlnnou troubu prázdnou. Mohli byste ji poškodit.

Nenamáčejte těleso mikrovlnné trouby, napájecí kabel ani zástrčku do vody ani jiné tekutiny.

Neumísťujte mikrovlnnou troubu na plynové nebo elektrické vařiče ani do jejich blízkosti.

Troubu vždy umísťte na pevný, teplovzdorný povrch.

Nikdy nenechávejte mikrovlnnou troubu bez dozoru během jejího použití.

Zkontrolujte, zda se napájecí kabel nedotýká horkého povrchu nebo nevisí přes okraj stolu.

Nepoužívejte mikrovlnnou troubu venku.

Před čištěním vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky.

Necloňte ventilační otvory a neodkládejte předměty na horní část trouby.

Nepoužívejte příslušenství ani nástavce, které nedoporučil výrobce.

Při vyjímání horké nádoby z trouby použijte kuchyňské rukavice.

Pokud troubu nepoužíváte, neukládejte do ní nádoby, jídlo ani jiné předměty.

Tato mikrovlnná trouba neobsahuje žádné části, které by mohl uživatel sám opravit. Neoprávněné rozebrání nebo oprava povede k propadnutí záruky.

Důležité informace o bezpečnosti

Při přípravě jídla v troubě:

Používejte pouze nádoby, které je vhodné pro použití v mikrovlnných troubách.

Při ohřívání jídla v plastových nebo papírových nádobách sledujte troubu, protože může dojít ke vznícení.

Pokud při opětovném ohřívání nebo jiné přípravě jídla použijete plastovou fólii, použijte pouze fólii určenou pro mikrovlnné trouby, a zajistěte, aby se fólie nedotýkala jídla. Dle potřeby propíchejte fólii po celém povrchu, aby mohla unikat pára.

Grilování a mikrovlnný ohřev: Nepoužívejte papírové a plastové nádoby a plastovou fólii.

Nádoby pro kombinovanou přípravu jídla by mělo být teplovzdorné a bezpečné pro použití v mikrovlnných troubách.

Mikrovlnnou troubu používejte pouze k ohřevu jídla.

Neohřívejte v mikrovlnné troubě olej na smažení ani se v ní nepokoušejte smažit. Olej by se mohl vznítit.

Tekutiny a jiná jídla nesmí být ohřívána v utěsněných nádobách, jelikož mohou vybuchnout. Při použití nádob s krytem je nutné kryty uvolnit. Vkládejte nádoby do trouby a vyjímejte je opatrně, protože jídlo může vystříknout a kryt spadnout.

Vejce ve skořápce, celá uvařená vejce, ovoce s tlustou slupkou/kůrou a ořechy ve skořápkách by neměly být ohřívány v mikrovlnné troubě, protože mohou vybuchnout i po dokončení ohřevu.

Důležité informace o bezpečnosti

Položky jako brambory, párky a kaštiny musí být před vařením zbaveny slupky, resp. střívka, či propíchnuty.

Obsah krmicích lahví a nádob s dětskou výživou musí být před požitím promíchán nebo protřepán a je nutné zkontrolovat jeho teplotu, aby nedošlo k popálení.

V důsledku ohřevu nápojů v mikrovlnné troubě může dojít k opožděnému vyvěření. Proto při manipulaci s nádobou postupujte opatrně.

Při nadměrném ohřevu jídla může dojít k popálení. Pokud si nejste jisti, jak dlouho jídlo ohřívat, začněte krátkým časem ohřevu a často jídlo kontrolujte.

Troubu často umývejte a odstraňujte všechny zbytky jídla.

Pokud nebudete troubu udržovat čistou, může dojít k opotřebení povrchu, což může ovlivnit dobu provozuschopnosti spotřebiče a může dojít k nebezpečné situaci.

Pokud si všimnete kouře, vypněte troubu, odpojte ji od napájení a ponechte zavřená dvířka, abyste zadusili případné plameny.

Při použití grilu:

Pokud vkládáte a vyjímáte nádoby při chodu grilu, použijte kuchyňské rukavice. **NEBEZPEČÍ POPÁLENIN.**

Po vyjmutí nádob z trouby umístěte nádoby na teplovzdorný povrch nebo na izolační podložku.

Udržujte malé děti mimo dosah grilu a horkých talířů.

Děti smí troubu používat jen pod dozorem dospělého kvůli vytvářeným vysokým teplotám.

Nepoužívejte mikrovlnnou troubu pro žádné jiné účely, než které jsou uvedeny v tomto návodu.

SYROVÉ MASO A SYROVÉ MASNÉ VÝROBKY

Maso a masné výrobky nesmí být ohřívány v mikrovlnné troubě ze zcela syrového stavu. Syrové maso lze částečně zpracovat v mikrovlnné troubě, ale konečné zpracování je nutné provést běžnými procesy (tj. vařením, pečením, smažením, grilováním atd.) na běžném sporáku.

Při rozmrazování syrového masa a masných výrobků v mikrovlnné troubě zajistěte, aby byla daná položka zcela rozmrazena. Poté maso ihned uvařte běžnými procesy vaření.

Vždy po částečném zpracování nebo rozmrazení syrového masa vyčistěte vnitřek trouby.

Nepoužívejte mikrovlnnou troubu pro žádné jiné účely, než které jsou uvedeny v tomto návodu.

INFORMACE O PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Před použitím spotřebiče zkontrolujte, zda se napětí elektrické sítě shoduje s napětím uvedeným na typovém štítku.

TENTO SPOTŘEBIČ JE NUTNÉ UZEMNIT.

Odpojovací zařízení pro tento spotřebič je síťová zástrčka. Síťová zástrčka nesmí být jakýmkoli způsobem cloněna a musí být vždy snadno vyjmutelná z elektrické zásuvky.

Mikrovlnná trouba nesmí být umístěna ve skříni, pokud nebyla na použití v této skříni odzkoušena.

Minimální výška instalace je 85 cm.



VAROVÁNÍ: Během používání se mohou některé volně přístupné části tohoto spotřebiče silně zahřát.

Informace o mikrovlnné troubě

Příprava pokrmů mikrovlnami je velmi rychlá a efektivní. Příprava pokrmů mikrovlnami může také pomoci uchovat minerály a vitamíny v mnoha potravinách.

Výkon mikrovlnné trouby je 800 W.

Pamatujte, že pokrm může být velice horký, přestože je teplota v mikrovlnné troubě relativně nízká (v porovnání s běžnou troubou). Při manipulaci s nádobami si vždy počínejte velice opatrně.

Rušení rozhlasového vysílání:

Zapnutá mikrovlnná trouba může způsobovat rušení vašeho rádia, televizoru nebo jiného přístroje. Dochází-li k rušení, lze jej eliminovat následujícím způsobem:

- vyčistěte dvířka a těsnicí plochu trouby
- změňte polohu přijímací antény rádia nebo televizoru
- změňte umístění mikrovlnné trouby vůči televizoru
- umístěte mikrovlnnou troubu do vzdálenosti od přijímače

Příprava pokrmů v troubě

Trouba může připravovat pokrmy různými způsoby.

- základní příprava pokrmu v mikrovlnné troubě
- základní grilování
- kombinovaná příprava pokrmů mikrovlnami a grilováním

V posledním uvedeném postupu je jídlo částečně uvařeno pomocí mikrovln a poté dokončeno grilováním. Tím se zrychlí postup vaření a zachová se povrch a textura tradičně připravovaných jídel. Spotřebič je též vybaven programem, který vám umožní rozmrazovat zmražené potraviny a poté provést jejich přípravu kombinovanou přípravou pokrmů, čímž se celý proces provede najednou.

Přednastavené programy přípravy pokrmů

Trouba má 8 přednastavených programů. Tyto programy umožní automatizovat přípravu řady standardních pokrmů a zajistí vám tak vyšší pohodlí.

Můžete si pouze zvolit program, nastavit množství jídla, které chcete připravit, a trouba udělá zbytek!

Vhodné a nevhodné nádoby

V tabulce níže jsou uvedena základní doporučení.

Nádoba k přípravě	Mikrovlny	Gril	Kombinace
Teplu odolné sklo	✓	✓	✓
Teplu neodolné sklo	✗	✗	✗
Teplu odolná keramika	✓	✓	✓
Plast pro mikrovlnné trouby	✓	✗	✗
Kuchyňský papír	✓	✗	✗
Kovové misky / rošty	✗	✓	✗
Hliníková fólie	✗	✓	✗
Nádoby z kovové fólie	✗	✓	✗

(* Kombinace znamená kombinovanou přípravu pokrmu mikrovlnami a grilováním)

Používejte teplu odolné porcelánové, skleněné nebo plastové nádoby určené k použití v mikrovlnných troubách. Jiné nádoby mohou změnit velikost, zdeformovat se nebo se vznítit. Kovové nádoby, nádoby s kovovou dekorací nebo lemováním nejsou vhodné k použití v mikrovlnné troubě.

Připravujete-li pokrm kombinovanou přípravou mikrovlnami a grilováním, nádoba musí být zcela teplu odolná a vhodná k použití v mikrovlnné troubě.

Nepoužívejte nádoby s úzkým hrdlem, neboť po vytažení z mikrovlnné trouby mohou způsobit vyvření obsahu.

V obchodech Tesco je nabízena celá řada nádob a obalů určených k použití v mikrovlnné troubě. Plastové fólie se nesmí dotýkat pokrmu, neboť mohou teplem vylučovat plyn, roztavit se nebo zdeformovat a kontaminovat pokrm.

Pro použití v mikrovlnné troubě jsou vhodné voskový papír, sáčky pro pečení, pergamenový papír a bílé papírové utěrky pro mikrovlnné trouby. Dřevěné předměty se mohou vznítit, jejich použití se vyhybejte.

Pro přípravu pokrmů mikrovlnami nepoužívejte hliníkovou fólii, pokud však recept její použití výslovně nevyžaduje. Fólie musí být minimálně 25 mm od stěn mikrovlnné trouby. Před zahájením přípravy pokrmu je nutné odstranit kovové grilovací jehly, stahovací drátky apod.

Začínáme

Před použitím spotřebiče si laskavě důkladně přečtěte celý návod k použití a všechny bezpečnostní pokyny a poté se seznamte s funkcemi a provozem trouby.

Vybalení mikrovlnné trouby

Sejměte horní část polystyrenového obalu a vyjměte troubu.

Z trouby odstraňte z veškerou ochrannou pásku a úplně ji vybalte.

Otevřete dvířka trouby. V prostoru trouby byste měli najít otočný talíř, podpěru otočného talíře a grilovací rošt. Všechny tyto součásti vybalte.

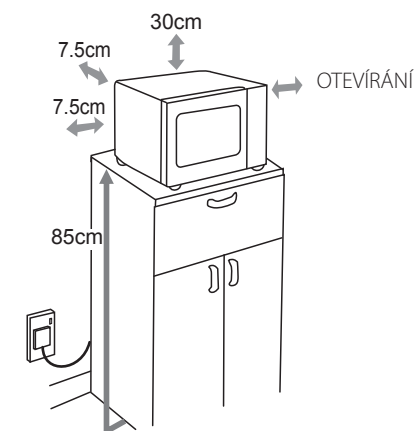
Troubu důkladně zkontrolujte. Zvláštní pozornost věnujte dvířkům, těsnění dvířek a uzavíracímu mechanismu. Pokud některá část chybí nebo je poškozená, obraťte se na nejbližší prodejnu Tesco.

Pokud je to možné, uschovejte obal. Pokud obal likvidujete, dodržujte při tom všechny místní předpisy pro recyklaci.

Umístění

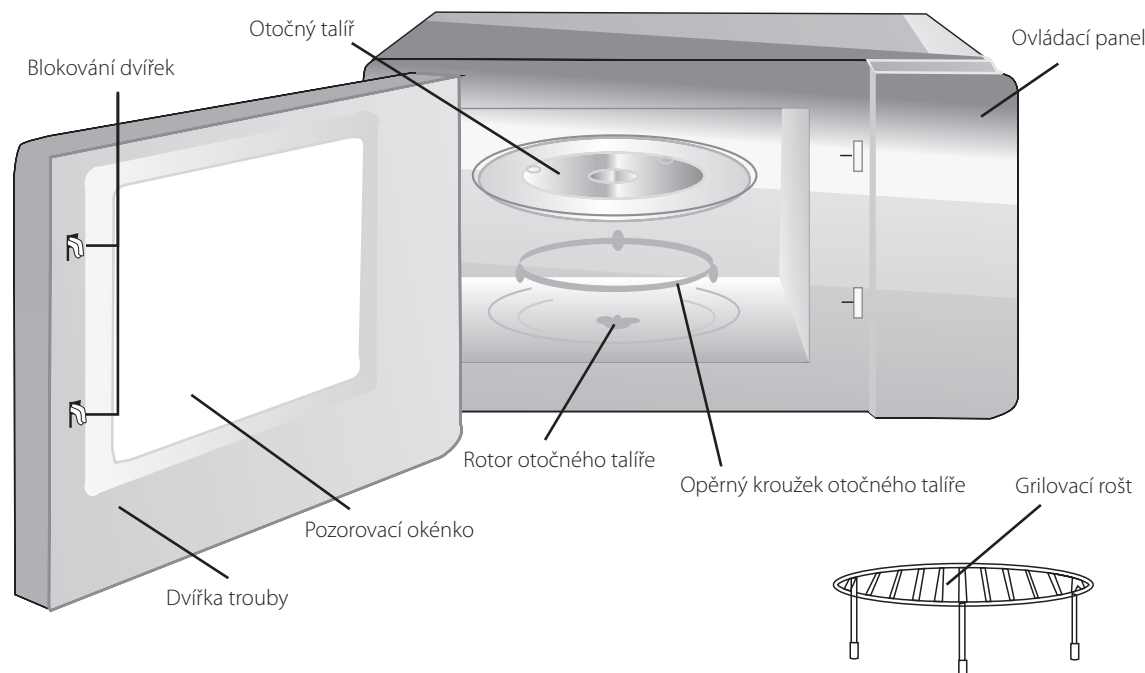
Mikrovlnnou troubu umístěte na rovnou a stabilní pracovní plochu v dostatečné vzdálenosti od zdrojů chladu, tepla a vlhkosti. Minimální výška instalace je 85 cm.

Pro zajištění dobré ventilace by zadní a levá část mikrovlnné trouby měla mít odstup od stěny nejméně 7,5 cm, pravá část by měla být otevřená a nad horní částí by mělo být nejméně 30 cm.



Funkce a ovládací prvky

Všeobecný přehled



Sestavení trouby

Mikrovlnnou troubu můžete používat pouze s řádně nainstalovanou sestavou otočného talíře.

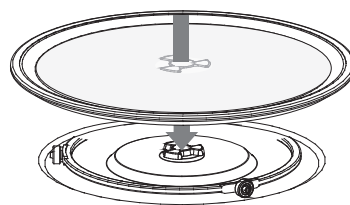
Otevřete dvířka stisknutím uvolňovacího tlačítka. Opatrně spusťte rotor otočného talíře otvorem uprostřed trouby a nasadte ho dole na hřídel. Na hřídeli je obrobena plocha, která zajišťuje rotor během provozu.

Umístěte do prohlubně opěrný kroužek.

Na opěrný kroužek položte otočný talíř hladkou stranou nahoru. Nasadte otočný talíř na rotor a zkontrolujte, jestli je vystředěný a správně podepřený kroužkem. Prohlédněte si následující obrázek.

Zavřete dvířka.

Zcela rozviňte napájecí kabel. Mikrovlnnou troubu zapojte přímo do síťové zásuvky.



Ovládací panel

1: OBRAZOVKA PROCESŮ NABÍDKY

Zobrazené jsou hodiny, čas vaření, výkon a indikátory procesu.

2: Micro/Grill/Combi (Micro/Grill/Kombinace)

Opakovaným stiskem tlačítka zvolíte nastavení výkonu v rozsahu plného výkonu (100 %) do 10 %.

Dalším stiskem lze zvolit funkci grilu nebo nastavit kombinovaný program mikrovln a grilu.

3: W.T./Time Defrost (Hmotnost/Rozmrazit dle času):

Jedním stiskem rozmrazíte pokrm podle hmotnosti.

Dvojím stiskem rozmrazíte pokrm podle času.

Nyní otočením voliče TIME/WEIGHT (Čas/Hmotnost) nastavte čas nebo hmotnost.

4: Clock/Pre-set (Hodiny/Přednastavení)

Pomocí tlačítka nastavíte nebo vyvoláte denní čas.

5: Stop/Clear (Stop/Vynulovat)

Jedním stiskem se zastaví proces zpracování pokrmu.

Dvojím stiskem se zruší program a vynuluje nastavení.

Použitím tlačítka **Stop/Clear** (Zastavit/Vynulovat) nastavíte nebo zrušíte dětský zámek.

6: Start/+30SEC./Confirm (Zap./+30 s/Potvrdit)

Stiskem se potvrdí proces automatického vaření.

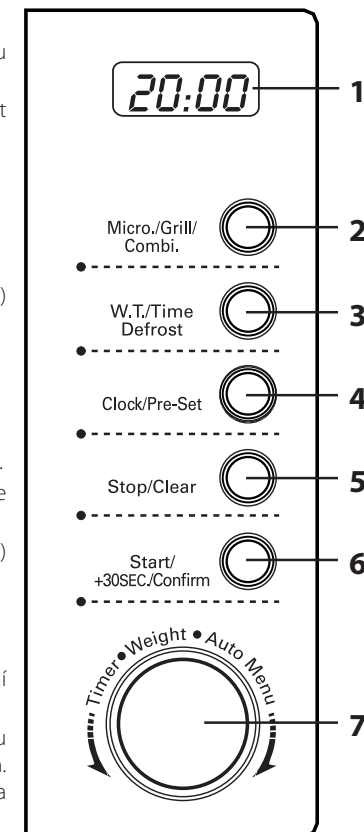
Stiskem se spustí proces přípravy nebo rozmrazování pokrmu.

V režimu Quick Start (Rychlý start) se trouba při stisku tohoto tlačítka automaticky spustí na plný výkon. Dalším stiskem tlačítka se bude prodlužovat doba přípravy až na maximálních 95 minut.

7: VOLIČ FUNKCÍ

Nastavení Clock Time (čas), výkon mikrovlnné trouby dle hmotnosti a nastavení Auto Menu (Autom. nabídka) lze provádět ostatními ovladači.

Od STOP (Zastavit) použijte k nastavení programu automatické přípravy pokrmu.



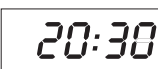
ZAČÍNÁME

Zapojte přívodní šňůru trouby do elektrické sítě.
Zapněte přívod elektrické energie.
Displej se rozsvítí.



NASTAVENÍ HODIN

Hodiny jsou ve 24hodinovém formátu. Zadání času - 8:30 pm (20:30)

- Stiskněte tlačítko **Clock/Preset** (Hodiny/Přednastavit).  
- Otáčením voliče funkcí zvolte 20 hodin.  
- Opět stiskněte tlačítko **Clock/Preset** (Hodiny/Přednastavit).  
- Otáčením voliče funkcí zvolte 30 minut.  
- Opět stiskněte tlačítko **Clock/Preset** (Hodiny/Přednastavit).  

Čas je nastaven. Chcete-li znovu nastavit čas, postupujte dle postupu výše.

ZÁKLADNÍ VAŘENÍ

- Otevřete dvířka trouby.
- Pokrm vložte do vhodné nádoby. Nádoby umístěte do středu uvnitř lemu otočného kotouče. Zavřete dvířka.
- Otočte ovladačem funkcí doleva.
- Otočením voliče jedním směrem nastavte čas přípravy od 10 sekund do maximálních 95 minut.

Při každém stisknutí se zvýší nebo sníží časový interval následovně:

0 - 1 min: 5 sekund: 1 - 5 min: 10 sekund: 5 - 10 min: 30 sekund

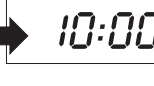
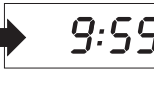
10 - 30 min: 1 minuta: 30 - 95 min: 5minutové intervaly

- Stiskněte tlačítko **Start/+30SEC./Confirm** (Zap./+30 s/Potvrdit) Trouba zahájí přípravu pokrmu na plný výkon. Na displeji se zobrazí zbývající čas programu přípravy pokrmu.

Příklad: Příprava pokrmu v délce 10 minut na plný výkon.

- Otočte ovladačem funkcí doleva.



- Otáčením voliče funkcí nastavte 10 minut.  
- Stiskem tlačítka **Start/+30SEC./Confirm** (Zap./+30 s/Potvrdit) zahajte přípravu pokrmu.  

VYPNUTÍ TROUBY

Chcete-li přípravu pokrmu přerušit, otevřete dvířka. Chcete-li v přípravě pokrmu pokračovat, zavřete dvířka a stiskněte tlačítko **Start/+30SEC./Confirm** (Zap./+30 s/Potvrdit).

Stiskněte tlačítko **Stop/Clear** (Stop/Vynulovat):

Proces přípravy pokrmu se přeruší.



Chcete-li v přípravě pokrmu pokračovat, stiskněte tlačítko **Start/+30SEC./Confirm** (Zap./+30 s/Potvrdit).

Pokud stisknete tlačítko **Stop/Clear** (Stop/Vynulovat) dvakrát, trouba se vypne a všechny programy vaření se zruší.

JAKMILE SE UKONČÍ PŘÍPRAVA POKRMU

Trouba 5krát pípne.

Opět se zobrazí čas.

- Otevřete dvířka trouby a vyjměte pokrm. Zavřete dvířka

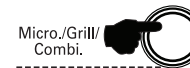


ZMĚNY VÝKONU MIKROVLN

Výchozí nastavení trouby je plný výkon (100%). Mnoho receptů vyžaduje nižší nastavení výkonu. Trouba nabízí 5 nastavení výkonu. 100 % - 80 % - 50 % - 30 % - 10 %

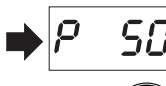
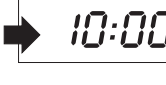
Chcete-li změnit výkon mikrovlnné trouby

- stiskněte tlačítko **Micro/Grill/Combi** (Micro/Grill/Kombinace)
- otočte voličem funkcí



Výkon lze také změnit opakovaným stiskem tlačítka **Micro/Grill/Combi** (Micro/Grill/Kombinace).

Příklad: Příprava pokrmu v délce 10 minut na 50% výkon.

- Stiskněte tlačítko **Micro/Grill/Combi** (Micro/Grill/Kombinace). 
- Otáčením voliče funkcí zvolte 50% výkon.  
- Stiskněte tlačítko **Start/+30SEC./Confirm** (Zap./+30 s/Potvrdit). 
- Otáčením voliče funkcí nastavte 10 minut.  
- Stiskem tlačítka **Start/+30SEC./Confirm** (Zap./+30 s/Potvrdit) zahajte přípravu pokrmu.  

VAŘENÍ V REŽIMU RYCHLÝ START (EXPRESNÍ)

Opakovaným stisknutím tlačítka **Start/+30SEC./Confirm** (Start/+ 30 s/Potvrdit) můžete naprogramovat troubu na expresní přípravu pokrmu na PLNÝ (100%) výkon.

- Každé stisknutí tlačítka **Start/+30SEC./Confirm** (Zap./+30 s/Potvrdit) prodlouží dobu přípravy pokrmu o 30sekundový interval.
- Trouba se spustí téměř okamžitě při stisku tlačítka **Start/+30SEC./Confirm** (Zap./+30 s/Potvrdit), takže budete připraveni!!
- V průběhu cyklu vaření lze zvyšovat zbývající čas až na maximum 95 minut dalším opakovaným stiskem tlačítka **Start/+30SEC./Confirm** (Zap./+30 s/Potvrdit).
- Expresní příprava pokrmu je velmi dobrý způsob rychlého ohřevu malých porcí jídla nebo snadného krátkého prodloužení doby vaření pro dokončení mírně nedovařených pokrmů.



Všechny programy vaření lze nastavit s otevřenými i zavřenými dvířky trouby, s výjimkou programu rychlého startu (Quick Start), při kterém musí být dvířka zavřena.

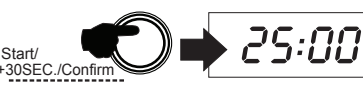
Jestliže provádíte nastavení programu při otevřených dvířkách, jedním stiskem tlačítka **Stop/Clear** (Stop/Vynulovat) se program vymaže.

Obsluha - 2

AUTOMATICKÉ ROZMRAZENÍ

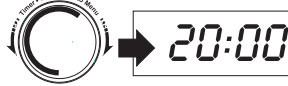
K dispozici jsou dva automatické programy rozmrazování:
PROGRAM ROZMRAZOVÁNÍ 1 (DEF 1) - rozmrazování podle hmotnosti.
Funkci automatického rozmrazování můžete použít na 100 g až 2 kg pokrmu (ve 100g krocích).
PROGRAM ROZMRAZOVÁNÍ 2 (DEF 2) - rozmrazování podle času.

Příklad 1: Automatické rozmrazení 1 kg potravin

- Stiskněte **W.T./Time Defrost** (Hmotnost/Rozmrazit dle času). 
- Nastavte voličem hmotnost pokrmu. 
- Stiskem tlačítka **Start/+30SEC./Confirm** (Zap./+30 s/Potvrdit) zahajte přípravu pokrmu. 

Program automaticky vypočítá potřebný čas.

Příklad 2: Automatické rozmrazování potravin po dobu 20 minut

- Dvakrát stiskněte tlačítko **W.T./Time Defrost** (Hmotnost/Rozmrazit dle času). 
- Nastavte voličem čas. 
- Stiskem tlačítka **Start/+30SEC./Confirm** (Zap./+30 s/Potvrdit) zahajte přípravu pokrmu. 

V průběhu rozmrazování:

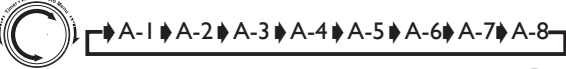
Během rozmrazování je dobré pravidelně kontrolovat pokrm a podle potřeby jej obracet.

Po rozmrazení:

- Otevřete dvířka trouby. Vyjměte pokrm a zkontrolujte, zda je plně rozmražen. Je-li pokrm rozmražen jen z části, umístěte jej zpět do trouby, znovu zvolte program automatické rozmrazení 2 (DEF 2) a přidejte dostatečný čas pro úplné rozmrazení pokrmu.

AUTOMATICKÁ PŘÍPRAVA POKRMU

Trouba je schopna vypočítat potřebný čas pro přípravu různých pokrmů. Stačí, když zvolíte program v tabulce níže a zadáte hmotnost. Výsledky automatické přípravy pokrmů závisí na mnoha faktorech, aktuálním typu pokrmu, vstupní teplotě trouby aj. Jestliže se program ukončí a pokrm není úplně upravený, dokončete proces krátkým použitím základního postupu přípravy pokrmů.

- Otočte voličem funkcí doprava. Při každém cvaknutí se zobrazí nabídka automatické přípravy pokrmů. K dispozici je 8 nabídek automatické přípravy. 
- Stiskněte tlačítko **Start/+30SEC./Confirm** (Zap./+30 s/Potvrdit). 
- Nastavte voličem hmotnost (dle tabulky níže). 

OTOČENÍM OVLADAČE DOPRAVA HMOTNOST ZVÝŠÍTE
OTOČENÍM OVLADAČE DOLEVA HMOTNOST SNÍŽÍTE

Nabídka	Doporučený pokrm	Výkon	Počet cvaknutí		
			1	2	3
A-1	Ohřát pokrm	100%	200 g	400 g	600 g
A-2	Většina zeleniny	100%	200 g	300 g	400 g
A-3	Ryby	80%	250 g	350 g	450 g
A-4	Brokolice	100%	250 g	350 g	450 g
A-5	Těstoviny*	80%	50 g + 450 ml vody	100 g + 800 ml vody	
A-6	Pečené brambory	100%	200 g	400 g	600 g
A-7	Pizza	100%	200 g	400 g	
A-8	Polévka	80%	200 g	400 g	

* POZNÁMKA: Před přípravou pokrmu přidejte dostatečné množství vařící vody.

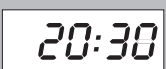
- Stiskněte tlačítko **Start/+30SEC./Confirm** (Zap./+30 s/Potvrdit). 

Příklad: Automatická příprava 450g ryby:

- Zvolte Ryby: nabídka A - 3. 
- Stiskněte tlačítko **Start/+30SEC./Confirm** (Zap./+30 s/Potvrdit). 
- Zvolte 450 gramů. 
- Stiskem tlačítka **Start/+30SEC./Confirm** (Zap./+30 s/Potvrdit) zahajte přípravu pokrmu. 

DĚTSKÝ ZÁMEK

Dětský bezpečnostní zámek zabraňuje spuštění malými dětmi. Je-li zámek zapnutý, všechny funkce trouby jsou vypnuty včetně času.

- Stiskněte tlačítko **Stop/Clear** (Stop/Vynulovat) a držte ho stisknuté po dobu pěti sekund, po které se ozve pípnutí a objeví se symbol ZÁMKU. 
- Chcete-li zámek zrušit, stiskněte tlačítko **Stop/Clear** (Stop/Vynulovat) a držte ho stisknuté, dokud trouba nepípne a na displeji se opět nezobrazí čas. 

POUŽITÍ GRILU

Gril je užitečný při přípravě tenkých plátků masa, steaků, kebabů, klobás a kousků kuřete. Je též vhodný pro horké sendviče a zapečená jídla (au gratin). Grilování se provádí při plném výkonu.

Maximální čas grilování je 95 minut.

Příklad: Grilování jídla po dobu 10 minut:

- 1: Stiskem tlačítka **Stop/Clear** (Stop/Vynulovat) vymažete všechny programy.
- 2: Opakovaně (šestkrát) stiskněte tlačítko **Micro/Grill/Combi** (Micro/Grill/Kombinace), dokud se nezobrazí „G“ (Gril).
- 3: Potvrdíte stiskem tlačítka **Start/+30SEC./Confirm** (Start/+30 sekund/Potvrdit).
- 4: Otočením voliče funkcí doprava zvolte 10 minut.
- 5: Spustíte grilování stiskem tlačítka **Start/+30SEC./Confirm** (Start/+30 sekund/Potvrdit).

- Šestkrát stiskněte tlačítko **Micro/Grill/Combi** (Micro/Grill/Kombinace).



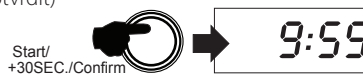
- Stiskněte tlačítko **Start/+30SEC./Confirm** (Zap./+30 s/Potvrdit).



- Otočením voliče funkcí nastavte 10 minut.



- Stiskem tlačítka **Start/+30SEC./Confirm** (Zap./+30 s/Potvrdit) zahajete přípravu pokrmu.



V polovině přípravy jídla trouba dvakrát zapípá. Tím vám připomene, že musíte jídlo otočit.

Otevřete dvířka, otočte jídlo kleštěmi odolnými proti vysoké teplotě, zavřete dveře a pokračujte v grilování stiskem tlačítka **Start/+30SEC./Confirm** (Start/+30 sekund/Potvrdit).

Po skončení cyklu vaření: Trouba pětkrát „pípne“ a čas na hodinách se vynuluje.

Upozornění pro grilování:

- Používejte dodávaný kovový grilovací rošt, aby jídlo mohlo okapat.
- Nezatěžujte nadměrně grilovací rošt. Rozložte jídlo po celém roštu.
- Potření grilovacího roštu malým množstvím rostlinného oleje zabrání přichycení jídla k roštu a usnadní mytí.
- Vždy postavte grilovací rošt do keramické nádoby odolné proti vysoké teplotě. Zachytí se do ní odkapávající tuk a šťáva, a trouba tak zůstane čistá.
- Nepoužívejte gril, pokud není otočný talíř na svém místě. Otočný talíř napomáhá rovnoměrnému grilování jídla.
- Při vyjímání nebo otáčení jídla používejte kleště odolné proti vysoké teplotě nebo podobný nástroj.
- Při vkládání dodaného grilovacího roštu do horké trouby nebo jeho vyjímání používejte vhodný nástroj odolný proti vysoké teplotě.

UPOZORNĚNÍ:

Při použití grilu se kuchyňské náčiní a vnitřní část trouby zahřejí na velmi vysokou teplotu, která je mnohem vyšší, než když spotřebič použijete jako mikrovlnou troubu.

Vždy jídlo míchejte náčiním s dlouhou rukojetí, kleštěmi atd.

Pokud byl gril v nedávné době zapnutý, používejte při vkládání náčiní do trouby nebo při jeho vyjímání vždy rukavice. Když pokládáte náčiní na nějaký povrch, ujistěte se, že je odolný proti vysoké teplotě, nebo použijte izolační podložku.

Po použití nechte troubu před čištěním nebo dalším použitím velmi dlouho vychladnout.

KOMBINOVANÁ PŘÍPRAVA POKRMU

Kombinované vaření pomocí mikrovln a grilu vám nabízí rychlost mikrovlnné trouby a povrch a chuť z klasického grilu. Doporučujeme vám zakoupit kuchačku věnovanou tomuto druhu přípravy pokrmů, která vám napomůže využít možnosti tohoto umění.

K dispozici jsou dva programy kombinovaného grilování. Oba fungují úplně stejně, ale mají různá nastavení. Oba nejdříve upraví pokrm pomocí mikrovln a poté jej grilují, aby mělo zlatavý chutný povrch.

1. KOMBINACE: Jídlo je upravováno pomocí mikrovln po dobu 55 % celkového času a griluje se 45 % času. Používejte tento program pro moučníky, omelety, pečené brambory a drůbež.

2. KOMBINACE: Jídlo je upravováno pomocí mikrovln po dobu 36 % celkového času a griluje se 64 % času. Používejte tento program pro ryby, brambory a zapečená jídla (au gratin).

Nastavení programu kombinovaného grilování

- 1: Stiskem tlačítka **Stop/Clear** (Stop/Vynulovat) vymažete všechny programy.
- 2: Opakovaně stiskněte tlačítko **Micro/Grill/Combi** (Micro/Grill/Kombinace), dokud se neobjeví „C - 1“ nebo „C - 2“.
- 3: Potvrdíte stiskem tlačítka **Start/+30SEC./Confirm** (Start/+30 sekund/Potvrdit).
- 4: Otáčením voliče funkcí nastavte čas (5 s - 95 min).
- 5: Spustíte grilování stiskem tlačítka **Start/+30SEC./Confirm** (Start/+30 sekund/Potvrdit).

Příklad: Nastavení 2. kombinovaného programu (Com 1) v délce 20 minut:

- Opakovaně tiskněte tlačítko **Micro/Grill/Combi** (Micro/Grill/Kombinace), dokud se nezobrazí „C - 2“.



- Stiskněte tlačítko **Start/+30SEC./Confirm** (Zap./+30 s/Potvrdit).



- Otočením voliče funkcí nastavte 20 minut.



- Stiskem tlačítka **Start/+30SEC./Confirm** (Zap./+30 s/Potvrdit) zahajete přípravu pokrmu.



Obsluha - 4

NĚKOLIKAFÁZOVÁ PŘÍPRAVA POKRMŮ

Procesy přípravy pokrmů lze kombinovat ve dvoufázovém programu. Tento proces lze využít dvěma hlavními způsoby.

- A Upravujte pokrm po nějakou dobu při jednom nastavení výkonu a poté jej dokončete s nastavením jiného výkonu. Můžete například připravovat pokrm a poté jej udržovat teplý nastavením nízkého výkonu pro druhý proces.
- B S využitím kombinovaného procesu rozmrazujte, grilujte nebo upravujte pokrm mikrovlnami.

Po první fázi jednou zazní bzučák a automaticky se spustí následující fáze.



Jestliže rozmrazujete, rozmrazování musí být první proces. Lze používat několikafázovou přípravu společně s kombinovanou přípravou, takže lze rozmrazovat, upravovat pokrm mikrovlnami a grilovat - vše v jednom procesu. Nabídku automatické přípravy pokrmu nelze při několikafázové přípravě pokrmu používat.

Příklad: Rozmrazování po dobu 20 minut, poté příprava pokrmu na 50 % výkonu mikrovlnné trouby po dobu 10 minut.

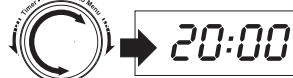
- Dvakrát stiskněte tlačítko

W.T./Time Defrost

(Hmotnost/Rozmrazit dle času).



- Nastavte voličem čas.



- Stiskněte tlačítko **Micro/Grill/Combi** (Micro/Grill/Kombinace).

- Otáčením voliče funkcí zvolte 50% výkon.



- Stiskněte tlačítko **Start/+30SEC./Confirm** (Zap./+30 s/Potvrdit).



- Otáčením voliče funkcí nastavte 10 minut.



- Stiskněte tlačítko **Start/+30SEC./Confirm** (Zap./+30 s/Potvrdit).



Zahájí se cyklus rozmrazování. Po dokončení tohoto cyklu se trouba přepne do procesu přípravy pokrmu.

PŘÍPRAVA POKRMU SE ZPOŽDĚNÍM

Lze předvolit čas, kdy se má zahájit příprava pokrmu.

- A Zkontrolujte, zda je nastavený správný čas.
- B Zadejte program přípravy pokrmu. NESTISKNĚTE tlačítko START.
- C Nastavte čas požadovaného spuštění přípravy, viz strana 4.
- D Nastavte program stiskem tlačítka **Start/+30SEC./Confirm** (Zap./+30 s/Potvrdit).

Příklad: Příprava pokrmu v délce 10 minut na 50% výkon, která se zahájí ve 21:20.

- Stiskněte tlačítko **Micro/Grill/Combi** (Micro/Grill/Kombinace).



- Nastavte 50% výkon.



- Stiskněte tlačítko **Start/+30SEC./Confirm** (Zap./+30 s/Potvrdit).



- Otáčením voliče funkcí nastavte 10 minut.



- Stiskněte tlačítko **Clock/Pre-set** (Hodiny/Přednastavit).



- Otáčením voliče funkcí zvolte 21 hodin.



- Opět stiskněte tlačítko **Clock/Pre-set** (Hodiny/Přednastavit).



- Otáčením voliče funkcí zvolte 20 minut.



- Stiskněte tlačítko **Start/+30SEC./Confirm** (Zap./+30 s/Potvrdit).



Na displeji se zobrazí čas: V nastavený čas dvakrát zazní bzučák a trouba začne upravovat pokrm dle programu.

Je-li přednastavená příprava pokrmu se zpožděním:

- Nelze používat jiné funkce trouby.
- Stiskem tlačítka **Stop/Clear** (Stop/Vynulovat) vymažete přednastavený program a obnovíte normální provoz.

POZNÁMKY K PŘÍPRAVĚ POKRMŮ SE ZPOŽDĚNÍM:

Lze používat jeden program, několikafázový program nebo nabídku automatické přípravy pokrmů. Nelze používat expresní přípravu pokrmů.

Nepoužívejte syrové nebo zmražené produkty nebo pokrmy z ryb, které se mohou v době čekání zkazit.

Přípravu pokrmů se zpožděním nepoužívejte s programem rozmrazování.

Musí být nastavený čas!

TIPY

- V průběhu přípravy pokrmu: krátkým stiskem tlačítka POWER (výkon) se krátce zobrazí výkon mikrovlnné trouby v aktuálním programu.
- V průběhu přípravy pokrmu: stiskem tlačítka CLOCK (hodiny) se krátce zobrazí čas na hodinách.
- V režimu časového zpoždění: při stisku tlačítka CLOCK (hodiny) se krátce zobrazí počáteční čas přednastaveného procesu.

PŘIDÁNÍ ČASU V PRŮBĚHU PŘÍPRAVY POKRMU

- V průběhu běžné přípravy pokrmu lze opakovaným stisknutím tlačítka **Start/+30SEC./Confirm** (Zap./+30 s/Potvrdit) zvýšit dobu přípravy pokrmu.
- V průběhu programů grilování, „rozmrazování podle hmotnosti“ nebo „automatické přípravy pokrmu“ nelze přidávat čas.

ZOBRAZENÍ NA DISPLEJI A STAVY TROUBY

- Při každém stisku tlačítka trouba jednou pípne. Jestliže se tlačítko nestiskne úplně, nebo akce není součástí daného procesu, trouba nepípne a nedojde k žádné akci.
- Trouba jednou pípne při prvním otočení voliče funkcí jedním směrem v průběhu přípravy pokrmu.
- Pokud při zadávání procesu přípravy pokrmu tento proces v průběhu jedné minuty nepotvrdíte stiskem tlačítka **Start/+30SEC./Confirm** (Zap./+30 s/Potvrdit), proces se zruší a na displeji trouby se zobrazí čas.
- O dokončení přípravy pokrmu vás informuje bzučák, který zazní pětkrát.
- Před zadáním nějakého procesu vaření je vždy dobré dvojitém stiskem tlačítka **Stop/Clear** (Stop/Vynulovat) vymazat paměť trouby.

TIPY K PŘÍPRAVĚ DOBRÉHO POKRMU

Čtěte prosím tuto kapitolu společně s bezpečnostními pokyny na straně 2.

- Aby se teplo rovnoměrně rozšířilo, tekutiny a pureé rozmíchejte před přípravou pokrmu, v průběhu a po přípravě. Bramborová kaše se bude připravovat rovnoměrněji a důkladněji, pokud bude nepatrně zakrytá.
- Pokrm nikdy nezakrývejte úplně těsně. Zakrývejte jej jen částečně.
- Plastová fólie se nesmí pokrmu dotýkat, neboť se může chemicky rozložit, roztavit se nebo vzplanout a kontaminovat pokrm.
- Z důvodu rovnoměrnější přípravy uspořádejte pokrm na talíři tak, aby byla silnější část na vnější straně a tenčí část uvnitř. Tenké kraje rybích filet a jiných potravin zeslabených na konci zahrňte do spod.
- V průběhu 6 - 7 minut na 500 g se připraví většina ovoce a zeleniny. Mořské produkty trvají kratší dobu.
- Různé pokrmy vyžadují k přípravě různé teploty. Pokud snížíte výkon, přidejte více minut.
- Přibližně 20 % přípravy pokrmu probíhá po vypnutí trouby, takže vždy pamatujte, že po vyjmutí z trouby se pokrm dále upravuje.
- Pokrm, jehož příprava v běžné troubě trvá hodinu, se v mikrovlnné troubě připravuje přibližně 15 minut.
- Pokrmy s obsahem prášku do pečiva je nutné před přípravou v troubě nechat několik minut odstát, aby začaly účinkovat kypřící prostředky.
- Vyžaduje-li recept použití mléka a vody, zmenšete obsah vody.
- Velké kusy pokrmu v průběhu přípravy příležitostně otáčejte, aby došlo k lepšímu prostupu tepla.
- Pokrm se nejlépe připravuje a ohřívá na kulaté misce nebo talíři se zahnutými kraji.
- Sůl přitahuje mikrovlny. Nesolte pokrm jen z vrchu před jeho přípravou, vetřete ji dovnitř nebo dosolte později.
- Tuhy a cukry přitahují mikrovlny - cukr pečlivě smíchejte s jinými ingrediencemi. Jestliže připravujete pokrm s vysokým obsahem cukru nebo tuků, počínajte si velice opatrně, neboť mohou dosáhnout vysoké teploty.
- S pokrmy ze zabaleného těsta (např. biskupské chlebičky) manipulujte velice opatrně, neboť náplň je teplejší než těsto.

Typy k ohřátí pokrmu

- Zbytky pokrmů nebo předem upravené pokrmy ohřívajte minimálně na 70 °C. Pokrm musí být před podáváním teplý a musí z něj vystupovat pára.
- Pokud ohříváte tekutiny, např. masové šťávy, pamatujte, že tekutina se vaří přibližně 3 - 5 minut, aby bylo zajištěno úplné prohřátí kousků masa.

Je pokrm hotový?

- U masa, ryb a vajec musí teplota dosáhnout 70 °C.
- Ryby nesmějí být průsvitné a musí se rozpadat.

Rady k rozmrazování

V mikrovlnné troubě rozmrazujte potraviny pouze tehdy, jestliže je máte v úmyslu bezprostředně po rozmrazení zpracovat. Některé části potravin se mohou během rozmrazování začít vařit, což může umožnit bujení bakterií. V mikrovlnné troubě nepřipravujte rozmražené syrové maso.

Vyjměte potraviny z obalu a dejte je na talíř nebo do misky vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Během rozmrazování potraviny otočte a přerovnejte. V případě potřeby potraviny promíchejte a je-li to možné, rozdělte je a vyndejte již rozmražené kusy.

OBECNÉ POZNÁMKY

Pára: Pára je přirozeným produktem mikrovlnného vaření. Uniká z větracích otvorů ve spotřebiči. Tyto větrací otvory nesmějí být nikdy zablokovány. Pára se může během vaření vysrážet v troubě a jejím okolí a po použití ji musíte vysušit.

Kouř: Jestliže během vaření začne vycházet z trouby kouř, NEOTVÍREJTE dvířka! Okamžitě vypněte napájení, vypojte troubu ze zásuvky a počkejte, dokud kouř zcela neustane a trouba úplně nevychladne. Teprve potom vyndejte pokrm. Před dalším použitím mikrovlnné trouby se obraťte na servisního technika a nechte si troubu přezkoušet.

Vyzkoušení trouby: Dejte do trouby šálek s vodou a zahřívajte ho 2 minuty na plný výkon. Pokud bude voda horká, trouba funguje.

Ztlumené osvětlení trouby: Při mikrovlnném vaření na nízký výkon může osvětlení trouby trochu zeslábnout. Tento jev je normální a není důvodem k obavám.

Jestliže trouba nefunguje nebo nereaguje na příkazy: Vypojte troubu ze zásuvky a zkontrolujte pojistku ve vidlici. Jestliže není přerušena, nechte troubu 30 minut v klidu a potom ji znovu zapojte do zásuvky. Trouba by nyní měla normálně fungovat.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Dle tohoto postupu je třeba postupovat po každém použití.

- Odpojte přívod napájení a nechte spotřebič úplně vychladnout.
- Vyjměte opěrný kroužek otočného talíře a otočný talíř a omyjte je ve teplé vodě s mycím přípravkem.
- Vyčistěte vnitřní prostor trouby, poté vnější okraj prostoru a dvířka trouby vodou a jemným čisticím prostředkem. Speciální čistič na mikrovlnné trouby není nutný. Nepoužívejte drátěnky ani jiné prostředky s abrazivním účinkem.
- Vnější plochy a ovládací panel otřete vlhkou měkkou utěrkou.
- Jestliže na stěny vnitřního prostoru trouby vystříkly tekutiny, je nutné je úplně vyčistit, jinak může při dalším použití spotřebiče vznikat kouř.
- Jestliže z prostoru trouby vystupuje zápach, odstraňte jej tak, že necháte vařit hrníček vody s vymačkaným citronem 5 až 7 minut.
- Všechny části pečlivě vyčistěte a vložte je zpět.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Pokud mikrovlnná trouba nefunguje:

- Zkontrolujte, zda je trouba správně připojena k síti. Pokud není, vypojte ji z elektrické zásuvky, sečkejte 10 sekund a znovu ji správně připojte.
- Zkontrolujte, zda není spálená pojistka nebo rozpojený elektrický jistič. Jsou-li v pořádku, vyzkoušejte síťovou zásuvku použitím jiného spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda je nastavený čas a vypnutý dětský zámek.
- Zkontrolujte, zda se dvířka trouby zavírají úplně a pevně.

Jestliže žádné z uvedených rad nepomohou problém vyřešit, obraťte se na linku pomoci Tesco. Nepokoušejte se troubu seřizovat nebo opravovat svépomocí.

Doporučené časy k přípravě pokrmů

PŘÍBLIŽNÉ ČASY PŘÍPRAVY POKRMŮ PRO RYBY NA PLNÝ VÝKON

Potraviny	Hmotnost	Doba přípravy	Doba odstání
Filety z čeledě	450 g	3 - 4 min	4 - 10 min
Steaky z čeledě	225 g	3 - 4 min	4 - 10 min
Filety z tresky	225 g	3 - 4 min	4 - 10 min
Filety z lososu	450 g	3 - 4 min	4 - 6 min
Filety z platýse	225 g	3 - 4 min	6 - 8 min
Pstruh (2 ryby, vykuchané, ale vcelku) - rybu v polovině doby přípravy otočte		3 - 5,5 min	4 - 6 min

Výše uvedené časy jsou jen přibližné a je nutné je přizpůsobit množství, velikosti porcí a individuální chuti. Průměrná doba přípravy ryb je přibližně 3,5 minuty na 450 g (1 lb). V době odstání by měly ryby být zlehka zakryté.

Teplota ryby musí dosáhnout 70 °C. Ryby nesmějí být průsvitné a musí se rozpadat.

PŘÍBLIŽNÉ ČASY PŘÍPRAVY POKRMŮ PRO ČERSTVOU ZELENINU (NA PLNÝ VÝKON)

Potraviny	Hmotnost	Doplněná voda	Doba přípravy
Lilek (oloupaný a nakrájený)	450 g	30 - 40 ml	4,5 - 5,5 min
Brokolice (začištěná a nakrájená na trsy)	225 g	50 ml	3,5 - 4,5 min
Růžičková kapusta (oloupaná)	225 g	50 ml	5,5 - 7,5 min
Mrkev (krájená)	225 g	30 ml	5,5 - 7,5 min
Květák (v květech)	450 g	50 - 60 ml	7 - 9 min
Cuketa (nařezaná nebo krájená)	450 g	10 ml	5,5 - 7,5 min
Hrášek (vyloupaný)	225 g	40 - 50 ml	4,5 - 5,5 min
Brambory, slupka (2, kartáčem umyté a dokola propíchané)	225 g	žádná	7 - 9 min
Brambory (ve 40mm kouscích)	450 g	40 - 50 ml	6 - 7 min
Špenát (natrhávaný)	225 g	žádná	3,5 - 5,5 min

Výše uvedené časy jsou jen přibližné a je nutné je přizpůsobit množství, velikosti porcí a individuální chuti. Průměrná doba přípravy zeleniny je přibližně 5,5 minuty na 450 g (1 lb). Pokud chcete pokrm osolit, smíchejte sůl s vodou nebo solte až po tepelném zpracování.

Příprava zeleniny: Smíchejte ji s vodou v keramické zaoblené míse a zlehka zakryjte. Po tepelném zpracování nechejte zeleninu před přecezením a servírováním 2 až 3 minuty odstát.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájení ze sítě:.....230 V - 240 V~, 50 Hz: 1 200 - 1 270 W
Výkon mikrovlnné trouby:.....750 - 800 Wattů
Vstupní výkon grilu:.....950 - 1 000 Wattů
Rozměry:.....258 mm (V) × 440 mm (Š) × 293 mm (H)
Objem trouby:.....20 litrů
Frekvence mikrovln:.....2 450 MHz
Hmotnost:.....11,3 kg



ZÁRUKA

Na tento výrobek se vztahuje dvouletá záruka od data nákupu. Pokud během tohoto období vznikne porucha, laskavě se obraťte na nejbližší prodejnu Tesco. Laskavě s sebou přineste originální účtenku za nákup. Tato záruka žádným způsobem neovlivňuje vaše práva spotřebitelů.



CZ: Elektrická, elektrotechnická zařízení a baterie se nesmí likvidovat s domácím odpadem. Nechte je recyklovat v místě k tomu určeném. Obrat se na místní úřady nebo na vašeho prodejce, jak výrobek recyklovat.

OLVASSA EL ALAPOSAN, ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBI TÁJÉKOZÓDÁS CÉLJÁBÓL.

Használat előtt ellenőrizze, hogy a mikrohullámú sütő hátoldalán lévő adattáblán feltüntetett feszültség megegyezik-e a hálózati feszültséggel.

A hálózati aljzatnak megfelelően földeltnek kell lennie. Ne csatlakoztassa a sütőt olyan hálózati adapterbe, amelyhez

más készülékek is csatlakoztatva vannak.

VIGYÁZAT: Ha az ajtó vagy az ajtótmítés megsérült, a sütőt tilos működtetni mindaddig, amíg azt egy illetékes személy meg nem javította.

VIGYÁZAT: Az illetékes személyeken kívül bárki más számára veszélyes bármilyen olyan szervizelési vagy javítási művelet végrehajtása, amely a mikrohullámú energiának való kitettség ellen védelmet nyújtó burkolat eltávolításával jár.

A készüléket a legalább 8 éves vagy annál idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve tapasztalatlan vagy nem eléggé informált személyek csak abban az esetben használhatják, ha számukra felügyeletet és útmutatást biztosítanak a készülék biztonságos használatát illetően, és megértik a kapcsolódó kockázatokat. A gyermekek ne játszanak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek, hacsak nincsenek legalább 8 évesek, és biztosítva nincs a felügyeletük.

Tartsa a készüléket és a vezetéket 8 évesnél fiatalabb gyermekek számára nem elérhető helyen.

Ne használja a mikrohullámú sütőt sérült vezetékkel vagy dugóval, illetve ha a készülék megsérült vagy hibásan működik. Kérjen segítséget szakértőtől.

Ne érjen a forró felületekhez. Csak a fogantyúkat vagy a gombokat használja. Hagyja a készüléket tisztítás előtt kihűlni.

VIGYÁZAT: Ne üzemeltesse a mikrohullámú sütőt üresen. Ezzel kárt okozhat a sütőben.

Ne merítse vízbe vagy más folyadékba a mikrohullámú sütőt, az elektromos vezetéket vagy a dugót.

Ne tegye a mikrohullámú sütőt forró gázegőre vagy villanyegőre vagy annak közelébe.

A készüléket stabil, hőnek ellenálló felületen használja.

Soha ne hagyja felügyelet nélkül a működésben lévő mikrohullámú sütőt.

Ügyeljen rá, hogy a hálózati vezeték ne érjen forró felülethez, illetve ne lógjon le az asztal széléről.

Ne használja a szabadban a mikrohullámú sütőt.

Tisztítás előtt húzza ki a sütő vezetéket.

Ne akadályozza a szellőzőnyílásokat, illetve ne helyezzen tárgyakat a sütő tetejére.

Ne használjon olyan adaptereket vagy tartozékokat, amelyeket a gyártó nem ajánl.

Használjon hőszigetelő (sütő-)kesztyűt, amikor forró edényeket vesz ki a sütőből.

Amikor nincs használatban, ne tároljon edényeket, élelmiszert vagy más tárgyakat a sütőben.

A mikrohullámú sütőben nincsenek a felhasználó által is javítható alkatrészek. A készülék illetéktelen szétszedése vagy javítása érvényteleníti a termék garanciáját.

A sütővel való ételkészítéskor:

Csak olyan edényeket használjon, amelyek mikrohullámú sütőben való használatra alkalmasak.

Amikor ételt melegít műanyag vagy papírtartóban, egyik szemét mindig tartsa a sütőn a gyulladás lehetősége miatt.

Ha műanyag fóliát használ egy étel melegítése vagy elkészítése során, kizárólag mikrohullámú sütőben való használatra kifejlesztett fóliát használjon, és ügyeljen arra, hogy a fólia ne érjen hozzá az ételhez. Szükség esetén szurkálja meg a fóliát, hogy a gőz távozni tudjon.

Grillezés és sütés mikrohullám/grill használatával: Ne használjon papír vagy műanyag tartókat, illetve műanyag fóliát.

A kombinált sütéshez használt edényeknek hőállóaknak és mikrohullámozhatóaknak kell lenniük.

A mikrohullámú sütőt kizárólag étel melegítésére használja.

Ne melegítsen olajat sütéshez, illetve ne próbálkozzon az olajfürdőben való sütéssel a mikrohullámú sütőben. Az olaj tüzet foghat.

Folyadékokat vagy egyéb élelmiszereket ne hevítsen lezárt tartókban, mivel ezek könnyen felrobbannak. Ha fedeles tartókat használ, a

Fontos biztonsági utasítások

fedeleknél lazán kell záródniuk. Az ilyen tartókat óvatosan helyezze be a sütőbe és vagy ki onnét, mivel az étel kifröccsenhet, és a fedél leeshet.

A tojásokat a héjukban és az egész kemény tojásokat, a gyümölcsöket vastag héjukban, illetve a csonthéjasokat a héjukban tilos a mikrohullámú sütőben melegíteni, mivel ezek még mikrohullámú melegítés befejezése után is szétrobbanhatnak.

Az olyan ételeket, mint a paradicsom, a kolbászfélék és a gesztenye, meg kell hámozni vagy alaposan meg kell szurkálni a sütés előtt.

A cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát fogyasztás előtt össze kell keverni vagy rázni, a hőmérsékletét pedig ellenőrizni kell az égési sérülések elkerülése érdekében.

Az italok mikrohullámú melegítésénél előfordulhat az italok késleltetett kifutásos forrása, ezért a tartót óvatosan kell kezelni.

A túlsütött étel meggyulladhat. Ha bizonytalan abban, mennyi ideig kell sütnie az ételt, kezdje rövid sütési időtartammal, és rendszeresen ellenőrizze az ételt.

A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az étellerakódásokat el kell távolítani.

Ha elmulasztja a sütőt tisztán tartani, az a felület leromlásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék élettartamát, és esetleg veszélyes helyzetet eredményezhet.

Ha füstöt észlel, kapcsolja ki a készüléket, válassza le a hálózatról, és tartsa az ajtót zárva, hogy elfojtsa a lángokat.

A grill használatakor:

Használjon sütőkesztyűt, amikor edényeket vesz ki vagy helyez be, amikor a grill be van kapcsolva. ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE.

Amikor edényeket vesz ki a sütőből, azokat hőálló felületre vagy hőszigetelő alátétre tegye.

Tartsa távol a kisgyermeket a griltől és a forró edényektől.

A gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt a létrejövő magas hőmérséklet miatt.

Ne használja a mikrohullámú sütőt más célra, mint amit a jelen útmutató kifejezetten engedélyez.

NYERS HÚS ÉS NYERS HÚSKÉSZÍTMÉNYEK

Hús és húskészítmények sütését ne végezze teljes egészében a nyers állapottól kezdve mikrohullámú sütőben. A nyers húst részlegesen el lehet készíteni mikrohullámú sütőben, de a befejező sütési folyamatot hagyományos ételkészítési folyamatok alkalmazásával (pl. párolás, roston sütés, olajfürdőben sütés, grillezés) hagyományos tűzhelyen kell végezni.

Nyers hús és húskészítmények mikrohullámú sütőben történő kiolvasztásakor ügyeljen arra, hogy teljesen kiolvassza, és azonnal készítse el a húst a hagyományos sütési folyamatok felhasználásával.

Mindig alaposan tisztítsa meg a sütő belterét nyers hús részleges sütése vagy kiolvasztása után.

Ne használja a mikrohullámú sütőt más célra, mint amit a jelen útmutató kifejezetten engedélyez.

ELEKTROMOS ADATOK

A készülék használata előtt győződjön meg róla, hogy a hálózati áram feszültsége megegyezik-e a készülék adattábláján feltüntetett feszültséggel.

A KÉSZÜLÉK FÖLDELÉSE KÖTELEZŐ.

A készülék leválasztó eszköze a hálózati dugó. A hálózati dugaszt tilos bármilyen módon akadályozni, és azonnal leválaszthatónak kell maradnia a táphálózatról.

A mikrohullámú sütő nem helyezhető szerénybe, hacsak nincs bevizsgálva szekrényben való használatra.

A minimális telepítése magasság 85 cm.



VIGYÁZAT: A készülék üzemeltetése során néhány hozzáférhető felület felforrósodhat.

A mikrohullámú sütőről

A mikrohullámos sütés nagyon gyors és hatékony. A mikrohullámos sütés ugyancsak segíthet megőrizni az ásványi anyagokat és a vitaminokat számos élelmiszerben.

A sütő mikrohullámos kimenő teljesítménye 800 watt.

Mivel a hőmérséklet a mikrohullámú sütőben viszonylag alacsony (nem úgy, mint a hagyományos sütőben), nem szabad megfedkeznie arról, hogy az étel rendkívül forró lehet. Mindig legyen elővigyázatos a tárolóedények kezelésekor.

Rádióinterferencia:

A mikrohullámú sütő működése interferenciát okozhat a rádió, a TV vagy hasonló berendezések számára. Amikor interferenciát tapasztal, az mérsékelhető vagy kiküszöbölhető a következő intézkedések megtételével:

- Tisztítsa meg a sütő ajtaját és tömítési felületét.
- Fordítsa másfelé vagy helyezze át a rádió- vagy televízióantennát.
- Helyezze át a mikrohullámú sütőt a vevőegységhez képest.
- Helyezze a mikrohullámú sütőt távolabb a vevőegységtől.

Ételkészítés a sütőben

A sütő számos ételkészítési folyamatot tud végezni.

- Alapvető mikrohullámos sütés
- Alapvető grillezés
- Mikrohullám/grill kombinált sütés

Az utolsó folyamatban az ételt részlegesen elkészítik a mikrohullámok, majd a grillezés fejezi azt be. Ez felgyorsítja az elkészítési folyamatot, miközben megőrzi a hagyományosan készített ételek külsejét és állagát. Van egy olyan program is, ami lehetővé teszi egy fagyasztott élelmiszer kiolvasztását, majd kombinációs sütését, így a teljes ételkészítési folyamatot egy műveletben végrehajtva.

Előre beállított sütési programok

A sütő 8 előre beállított programmal rendelkezik. Ezek a programok lehetővé teszik, hogy standard ételek egy jelentős választékának elkészítését automatizálja.

Tehát csak ki kell választania a programot, meg kell adnia az elkészíteni kívánt étel mennyiségét, és a sütő elvégzi a többit!

Alkalmas és nem alkalmas edények

Az alábbi táblázat néhány alapvető irányelvet tartalmaz.

Főzőedény	Mikrohullám	Grill	Kombinált
Hőálló üveg	✓	✓	✓
Nem hőálló üveg	✗	✗	✗
Hőálló kerámia	✓	✓	✓
Mikrohullámozható műanyag	✓	✗	✗
Sütőpapír	✓	✗	✗
Fémálcák/fém sütőrácsok	✗	✓	✗
Alufólia	✗	✓	✗
Alufólia ételtartók	✗	✓	✗

(*a kombinált a mikrohullám + grill sütésre vonatkozik)

Használjon mikrohullámú sütőkhöz készített hőálló porcelán, üveg vagy műanyag tárolóedényeket, egyébként fennáll a zsugorodás, alakváltozás vagy égés kockázata. A fém tárolóedények vagy fémdíszítéssel vagy fémszélézéssel rendelkező edények nem alkalmasak a mikrohullámú sütőben való használatra.

Amikor kombinált sütést végez, az edénynek teljes mértékben hőállónak kell lennie, valamint alkalmasnak kell lennie a mikrohullámos sütésre.

Kerülje az olyan edények használatát, amelyek felül keskenyek, mivel ezek a tartalmuk kifutását idézhetik elő a sütőből való kivétel során.

A Tesco áruházak a mikrohullámozható edények és a mikrohullámú sütőkhöz kifejlesztett csomagolóanyagok széles választékát tartják készleten. A műanyag fóliák nem érintkezhetnek az étellel, mivel ezek elgázosodhatnak, megolvadhatnak vagy szétszakadhatnak melegen, és beszennyezhetik az ételt.

A zsírpapír, a sütőzacskók, a pergamenpapír és a fehér mikrohullámozható papírtörülköző biztonságosan használható a mikrohullámos sütéshez. A fából készült tárgyak tüzet foghatnak - ezért kerülje ezek használatát.

Ne használjon alufóliát a mikrohullámos sütéshez, hacsak a recept elő nem írja azt. Tartsa a fóliát legalább 25 mm távolságra a sütő falaitól. A fémből készült nyársakat, zsinórokat stb. sütés előtt el kell távolítani az ételből.

Az első lépések

Kérjük, ügyeljen arra, hogy a használat előtt gondosan elolvasson minden utasítást és biztonsági megjegyzést, és megismerkedjen a sütő jellemzőivel és működésével.

A mikrohullámú sütő kicsomagolása

Távolítson el felülől minden hungarocell csomagolóanyagot, és emelje ki a sütőt.

Csomagolja ki teljesen a sütőt, eltávolítva minden védőszalagot.

Nyissa ki a sütő ajtaját. A sütőtérben kell lennie a forgótányérnak, a forgó tartógyűrűnek és a grillező rácsnak. Csomagolja ki ezeket a tételeket.

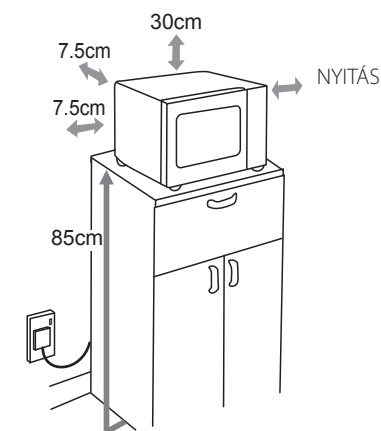
Ellenőrizze gondosan a sütőt, különösen az ajtót, az ajtó tömítéseket és a zárszerkezetet. Ha egyes tételek hiányoznak vagy sérültek, kérjen segítséget a legközelebbi Tesco áruházban.

Ha lehetséges, tartsa meg a csomagolást. Ha hulladékba helyezi a csomagolást, vegye figyelembe a térségében az újrahasznosításra vonatkozó szabályokat.

Elhelyezés

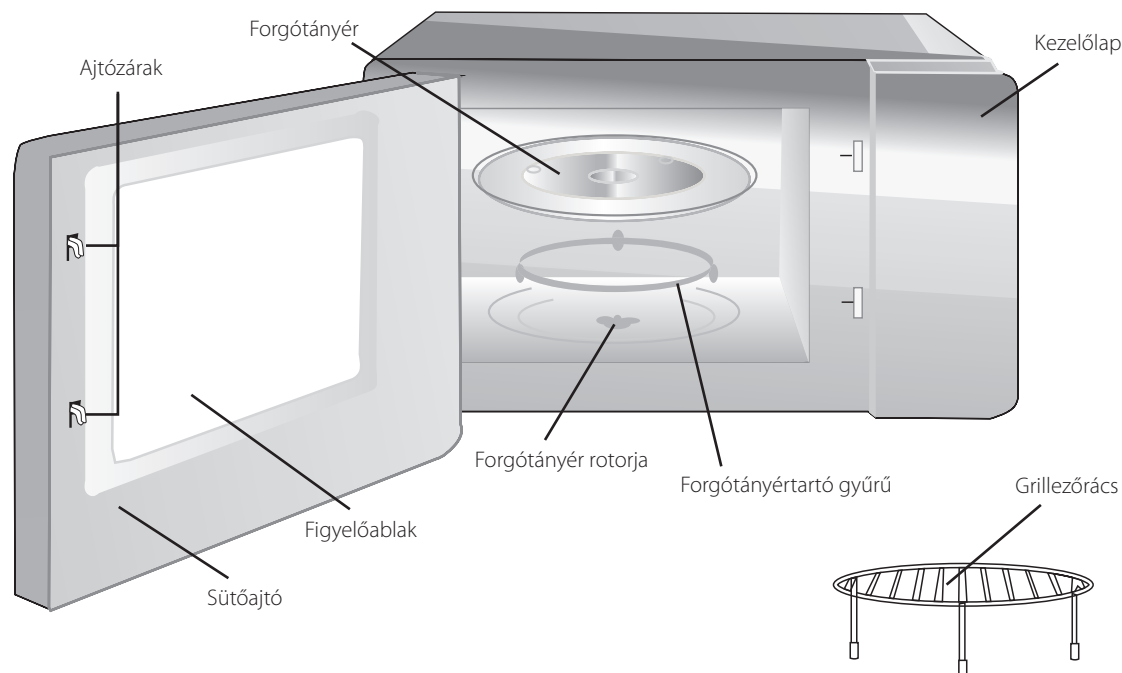
Helyezze a mikrohullámú sütőt lapos, vízszintes, stabil munkafelületre, amely nincs hűtő-, hő- és nedvességforrások közelében. A minimális telepítése magasság 85 cm.

A megfelelő szellőzés érdekében a sütő hátoldala és bal oldala valamint a fal között legalább 7,5 cm távolság legyen, a jobb oldalt hagyja szabadon, míg a sütő teteje fölött hagyjon legalább 30 cm szabad teret.



A készülék funkciói és szabályozógombjai

Általános áttekintés



A sütő beszerelése

A mikrohullámú sütőt mindig úgy üzemeltesse, hogy a forgótányér-szerelvény megfelelően be van helyezve.

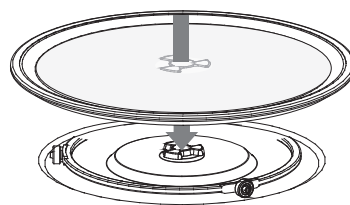
Nyomja meg az Ajtónyitó gombot az ajtó kinyitásához. Ejtse a forgótányér rotorját óvatosan a sütő közepén lévő furatba, és illessze az alatta lévő tengelyre. A tengelyen ki van alakítva egy lapka, hogy a rotort üzemelés közben biztonságosan tartsa.

Helyezze a tartógyűrűt a mélyedésbe.

Helyezze a forgótányért a tartógyűrűre a sima felületével felfele. Illessze a forgótányért a rotorra, és ellenőrizze, hogy középre van-e igazítva, és hogy a gyűrű megfelelően tartja-e. Lásd az alábbi rajzot.

Csukja be az ajtót.

Teljesen tekerje ki a hálózati csatlakozókábelt. Csatlakoztassa a sütőt közvetlenül a fali aljzathoz.



Kezelőlap

1: MENÜMŰVELETEK KÉPERNYŐJE

Óra, sütési idő, teljesítmény, műveleti jelzések jelennek meg a kijelzőn.

2: Micro/Grill/Combi (Mikró/Grill/Kombi)

Nyomja meg ismételten a teljesítménybeállítás kiválasztásához teljes teljesítmény (100%) és 10% között.

A további gombnyomások lehetővé teszik a grill funkció kiválasztását vagy a kombinált mikrohullám/grill program beállítását.

3: W.T./Time Defrost (Súly/Idő kiolvasztás)

Nyomja meg egyszer az élelmiszer súly szerinti kiolvasztásához.

Nyomja meg kétszer az élelmiszer idő szerinti kiolvasztásához.

Most a TIME/WEIGHT gombot elforgatva állítsa be az időt vagy a súlyt.

4: Clock/Pre-set (Óra/Előbeállítás)

Használja a pontos idő beállításához vagy annak megjelenítéséhez.

5: Stop/Clear (Stop/Törlés)

Nyomja meg egyszer a sütési folyamat leállításához.

Nyomja meg kétszer egy program elvetéséhez és a beállítás törléséhez.

Használja a Gyermekzár beállításához/elvetéséhez.

6: Start/+30SEC./Confirm (Start/+30 mp./Megerősítés)

Nyomja meg egy Auto sütési folyamat megerősítéséhez.

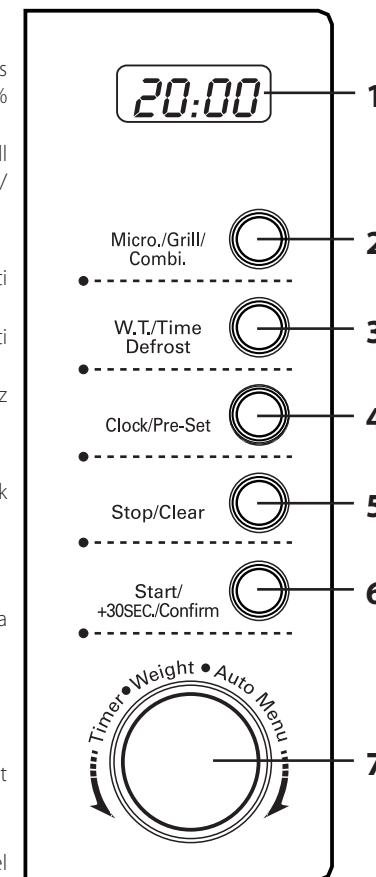
Érintse meg egy sütés vagy kiolvasztás indításához.

Gyorsindítás módban a sütő teljes teljesítménnyel automatikusan elindul, amint a gombot megnyomta. A gomb minden további megnyomása növeli a sütési időt legfeljebb 95 percre.

7: FUNKCIÓGOMB

Használja más kezelőszervekkel a pontos idő, a súly, a mikrohullámos teljesítmény és az automatikus menü beállításainak megadásához.

STOP helyzetből használja egy Automatikus sütési program beállításához.



AZ ELSŐ LÉPÉSEK

Csatlakoztassa a sütőt a hálózathoz.
Kapcsolja be a hálózati aljzatnál.
A képernyőn ez látható



AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

Az óra formátuma 24 órás. A 20:30 (du. 8:30) időpont megadása

- Nyomja meg a **Clock/Preset** gombot



- A Funkciógombot elforgatva válassza ki a 20 órát.



- Nyomja meg ismét a **Clock/Preset** gombot



- A Funkciógombot elforgatva válassza ki a 30 percert



- Nyomja meg ismét a **Clock/Preset** gombot



Az idő beállítása megtörtént. Az óra újrabéállításához ismételje meg a fenti eljárást.

ALAPVETŐ SÜTÉS

- Nyissa ki a sütő ajtaját.
- Helyezze be az ételt egy megfelelő edényben. Igazítsa középre az edényt a forgótányér peremén belül. Csukja be az ajtót.
- Forgassa el a Funkciógombot egy kattánásnyit balra
- Forgassa el a Funkciógombot bármelyik irányban a sütési idő 10 másodperc és a maximális 95 perc közötti beállításához.

Minden kattánás a következő intervallummal növeli/csökkenti az időtartamot:

0 - 1 perc: 5 másodperc: 1 - 5 perc: 10 másodperc: 5 - 10 perc: 30 másodperc

10 - 30 perc: 1 perc: 30 - 95 perc: 5 perces intervallumok

- Nyomja meg a **Start/+30SEC./Confirm** gombot. A sütő megkezdí a süstést teljes teljesítménnyel. Az óra a süstési programból hátralévó időt mutatja.

Példa: Süsse az ételt teljes teljesítménnyel 10 percre.

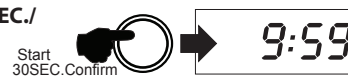
- Forgassa el a Funkciógombot egy kattánásnyit balra



- A Funkciógombot elforgatva állítsa be a 10 percert



- Nyomja meg a **Start/+30SEC./Confirm** gombot a süstés megkezdéséhez



A SÜTŐ LEÁLLÍTÁSA

Nyissa ki az ajtót a süstés megszakításához. A süstés folytatásához csukja be a sütő ajtaját, és nyomja meg a **Start/+30SEC./Confirm** gombot.

Nyomja meg a **Stop/Clear** gombot:

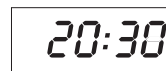
A süstési folyamat megszakad.



A süstés folytatásához nyomja meg a **Start/+30SEC./Confirm** gombot. A **Stop/Clear** gomb kétszeri megnyomása leállítja a sütőt, és töröl bármilyen süstési programot.

A SÜTÉS BEFEJEZÉSEKOR

A sütő 5-ször sípol



A pontos idő ismét megjelenik.

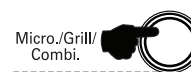
- Nyissa ki a sütő ajtaját, és vegye ki az ételt. Csukja be az ajtót

A MIKROHULLÁMOS TELJESÍTMÉNY MÓDOSÍTÁSA

A sütő alapértelmezett beállítása a teljes (100%) teljesítmény. Számos recept alacsonyabb teljesítménybeállítást igényel. 5 teljesítménybeállítás áll rendelkezésre a sütőn. 100% - 80% - 50% - 30% - 10%

A mikrohullámos teljesítményszint módosítása

- Nyomja meg a **Micro/Grill/Combi** gombot.
- Forgassa el a Funkciógombot.



A **Micro/Grill/Combi** gomb ismételt megnyomása módosítja a teljesítményszintet.

Példa: Süsse az ételt 50%-os teljesítménnyel 10 percre.

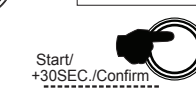
- Nyomja meg a **Micro/Grill/Combi** gombot



- A Funkciógombot elforgatva válassza ki az 50% teljesítményt



- Nyomja meg a **Start/+30SEC./Confirm** gombot



- A Funkciógombot elforgatva állítsa be a 10 percert



- Nyomja meg a **Start/+30SEC./Confirm** gombot a süstés megkezdéséhez



GYORSINDÍTÁSOS (EXPRESSZ) SÜTÉS

A **Start/+30SEC./Confirm** gomb ismételt megnyomásával lehet beprogramozni a sütőt az Expressz süstésre TELJES (100%) teljesítmény mellett

- A **Start/+30SEC./Confirm** gomb minden egyes megnyomása a süstési időt 30 másodperces intervallumokkal növeli.
- A sütő csaknem azonnal elindul, amint megnyomja a **Start/+30SEC./Confirm** gombot, tehát legyen felkészülve!
- A süstési ciklus alatt a **Start/+30SEC./Confirm** gomb további megnyomásaival feltöltheti a hátralévó időt a maximális 95 percre.
- Az Expressz süstés nagyon jó módszer kis ételadagok gyors melegítésére, vagy kis mennyiségű süstési idő egyszerű hozzáadására olyan ételek befejezése érdekében, amelyek éppen csak nincsenek kész.

Valamennyi süstési program beállítható nyitott vagy zárt sütőajtó mellett a Gyors indítás program kivételével, amelynél az ajtónak zárva kell lennie.

Ha egy programot úgy állít be, hogy az ajtó nyitva van, a **Stop/Clear** gomb egyszeri megnyomása törli a programot.

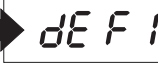
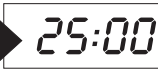
Üzemelés - 2

AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS

Két automatikus kiolvasztási program áll rendelkezésre

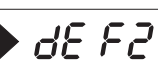
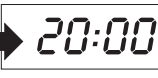
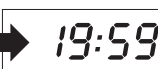
1. KIOLVASZTÁSI PROGRAM (DEF 1) - kiolvasztás súly szerint. Automatikusan 100 g és 2 kg közötti súlyú ételt (100 g-os lépésekkel) lehet kiolvasztani.
2. KIOLVASZTÁSI PROGRAM (DEF 2) - kiolvasztás idő szerint.

1. példa: 1 kg étel automatikus kiolvasztása

- Nyomja meg a **W.T./Time Defrost** gombot  
- A tárcsával adja meg az étel súlyát  
- Nyomja meg a **Start/+30SEC./Confirm** gombot a sütés megkezdéséhez  

A program automatikusan kiszámítja a szükséges időtartamot.

2. példa: Étél automatikus kiolvasztása 20 percre

- Nyomja meg a **W.T./Time Defrost** gombot kétszer  
- A tárcsával adja meg az időt  
- Nyomja meg a **Start/+30SEC./Confirm** gombot a sütés megkezdéséhez  

Kiolvasztás alatt:

Jó gyakorlat az, hogy időközönként ellenőrizze az ételt a kiolvasztási folyamat alatt, szükség esetén megfordítja.

Kiolvasztás után:

- Nyissa ki a sütő ajtaját. Vegye ki az ételt, és ellenőrizze, hogy teljesen kiolvadt-e. Ha az étel részlegesen olvadt ki, tegye vissza a sütőbe, válassza ismét a 2. automatikus kiolvasztási programot (DEF 2), és adjon meg az étel teljes kiolvasztásához elegendő időt.

AUTOMATIKUS SÜTÉS

A sütő számos étel elkészítési idejét ki tudja számítani. Csak válassza ki a programot az alábbi táblázatból, és adja meg a súlyt.

Az automatikus sütés eredményei számos tényezőtől függenek, ilyen az étel tényleges típusa, a hőmérséklet, amelyen a sütőbe kerül stb. Ha miután a program befejeződött, az étel még nem készült el, használja rövid ideig az alapvető sütési műveletet a folyamat befejezéséhez.

- A Funkciógombot forgassa el jobbra. Minden kattánáskor egy automatikus sütési menü jelenik meg. 8 menü áll rendelkezésre:



- Nyomja meg a **Start/+30SEC./Confirm** gombot 
- A tárcsával adja meg az étel súlyát (használja az alábbi táblázatot)



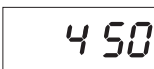
FORGASSA JOBBRA A SÚLY NÖVELÉSÉHEZ
FORGASSA BALRA A SÚLY CSÖKKENTÉSÉHEZ

Menü	Javasolt étel	Teljesítmény	Kattánások száma		
			1	2	3
A-1	Étel felmelegítése	100%	200 g	400 g	600 g
A-2	A legtöbb zöldség	100%	200 g	300 g	400 g
A-3	Hal	80%	250 g	350 g	450 g
A-4	Brokkoli	100%	250 g	350 g	450 g
A-5	Tészta*	80%	50 g Plusz 450 ml víz	100 g Plusz 800 ml víz	
A-6	Sült krumpli	100%	200 g	400 g	600 g
A-7	Pizza	100%	200 g	400 g	
A-8	Leves	80%	200 g	400 g	

* MEGJEGYZÉS: Adjon hozzá elegendő forró vizet az ételhez az elkészítés előtt.

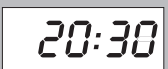
- Nyomja meg a **Start/+30SEC./Confirm** gombot 

Példa: 450 g hal automatikus sütése:

- Válassza ki a halat: A-3 menü  
- Nyomja meg a **Start/+30SEC./Confirm** gombot  
- Válassza ki a 450 grammot  
- Nyomja meg a **Start/+30SEC./Confirm** gombot a sütés megkezdéséhez  

GYERMEKZÁR

A Gyermekezár megakadályozza, hogy a készüléket kisgyermek üzemeltessék. A sütő összes funkciója le van tiltva, beleértve az órát is, amikor a gyermekezár be van kapcsolva.

- Nyomja meg és tartsa lenyomva a **Stop/Clear** gombot kb. öt másodpercig, ami után hangjelzés hallható, és a LOCK jelzés megjelenik. 
- A törléséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a **Stop/Clear** gombot, amíg hangjelzés nem hallatszik, és az óra újra meg nem jelenik. 

A GRILL HASZNÁLATA

A grill vékony hússzeletek, steak, rablóhúsok, kolbászok és csirkedarabok sütéséhez hasznos. Melegsévdícsék és csőben sült ételek készítésére is alkalmas. A grillezés teljes teljesítménnyel történik.

A grillezésre rendelkezésre álló maximális idő 95 perc.

Példa: Étel grillezése 10 percre:

- 1: Nyomja meg a **Stop/Clear** gombot bármilyen program törléséhez.
 - 2: Nyomja meg a **Micro/Grill/Combi** gombot hatszor, amíg a "G" (Grill) meg nem jelenik.
 - 3: Nyomja meg a **Start/+30SEC./Confirm** gombot a megerősítéshez.
 - 4: A Funkciógombot elforgatva állítsa be a 10 percre.
 - 5: Nyomja meg a **Start/+30SEC./Confirm** gombot az indításhoz
- Nyomja meg a **Micro/Grill/Combi** gombot hatszor



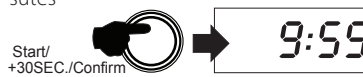
- Nyomja meg a **Start/+30SEC./Confirm** gombot



- A Funkciógombot elforgatva állítsa be a 10 percre



- Nyomja meg a **Start/+30SEC./Confirm** gombot a sütés megkezdéséhez



A sütés félidejében a sütő kétszer sípol. Ez emlékezteti arra, hogy meg kell fordítani az ételt.

Nyissa ki az ajtót, fordítsa meg az ételt egy hőálló eszköz segítségével, csukja be az ajtót, és nyomja meg a **Start/+30SEC./Confirm** gombot a folytatáshoz.

Amikor a sütési ciklus lejárt: A sütő ötször sípol, és visszaáll a pontos idő kijelzésére.

Ne feledje grillezés közben:

- Használja a fém grillező rácsot (mellékelve), hogy a zsiradék lecsepeghessen.
- Ne pakolja túl a grillező rácsot. Rendezze el az ételt.
- Ha a grillező rácsot vékonyan megkeni étolajjal, az étel nem fog hozzáragadni, és a mosogatás is könnyebb lesz.
- A grillező rácsot mindig egy hőálló kerámiatálra állítsa fel. Ez felfogja a lecsepegtető cseppeket, és segít tisztán tartani a sütőt.
- Ne használja a grillt anélkül, hogy a forgótányér a helyén lenne. A forgótányér segít abban, hogy az étel sütése egyenletes legyen.
- Amikor az ételt kiveszi vagy megfordítja, mindig hőálló hűsfgógót vagy hasonló eszközt használjon.
- Amikor a mellékelt grillező rácsot kiveszi vagy behelyezi a forró sütőbe, mindig megfelelő hőálló eszközt használjon.

FIGYELEM:

A grill használata közben a sütőedények és a sütő belseje nagyon felforrósodik, sokkal jobban, mint amikor a sütőt normál mikrohullámú sütőként használja.

Az étel megkeverését mindig hosszú nyelű eszközökkel, fogókkal stb. végezze.

Mindig használjon sütőkesztyűt, amikor edényeket vesz ki vagy helyez be olyan sütő esetében, ahol a grill be volt kapcsolva. Amikor az edényeket leteszi, ügyeljen arra, hogy az hőálló felület legyen, vagy használjon alátétet.

Használat után extra hosszú időt biztosítson a sütő számára, hogy lehűljön, mielőtt megtisztítaná vagy ismét használná.

KOMBINÁLT SÜTÉS

A mikrohullámos és a grillsütés kombinációja a mikrohullámú sütő gyorsaságát kínálja egy hagyományos grill által nyújtott külsővel és zamattal. Hogy jobban tisztában legyen az ebben a sütési formában rejlő lehetőségekkel, azt javasoljuk, vásároljon egy ennek a sütési módnak szentelt szakácskönyvet.

A készülék két Kombi grill programmal rendelkezik. Mindkettő pontosan ugyanúgy működik, de különböző beállításokkal. Mindkettő először mikrohullámon süti az ételt, majd grillezi, hogy pirult, zamatos kivittelt biztosítson.

1. KOMBINÁCIÓ: Az összes idő 55%-ában mikrohullámozza az ételt, 45%-ában pedig grillezi. Használja ezt a programot pudingokhoz, omlettekhez, sült burgonyához és szárnyasokhoz.

2. KOMBINÁCIÓ: Az összes idő 36%-ában mikrohullámozza az ételt, 64%-ában pedig grillezi. Használja ezt a programot halakhoz, burgonyához és "csőben sült" ételekhez.

Kombi grill program beállítása

- 1: Nyomja meg a **Stop/Clear** gombot bármilyen program törléséhez.
- 2: Nyomja meg a **Micro/Grill/Combi** gombot, amíg a "C-1" vagy "C-2" meg nem jelenik.
- 3: Nyomja meg a **Start/+30SEC./Confirm** gombot a megerősítéshez.
- 4: A Funkciógombot elforgatva válassza ki az időt (5 mp és 95 perc között).
- 5: Nyomja meg a **Start/+30SEC./Confirm** gombot az indításhoz

Példa: 20 percre tartó Com 2 sütési program beállítása:

- Nyomja meg a **Micro/Grill/Combi** gombot, amíg a C-2 meg nem jelenik



- Nyomja meg a **Start/+30SEC./Confirm** gombot



- A Funkciógombot elforgatva állítsa be a 20 percre



- Nyomja meg a **Start/+30SEC./Confirm** gombot a sütés megkezdéséhez.



Üzemelés - 4

TÖBBSZAKASZOS SÜTÉS

Kombinálhatja az ételkészítési folyamatokat egy kétszakaszos programba. Két fő felhasználási területe van az ilyen eljárásnak.

- A Az étel sütése egy ideig az egyik teljesítménybeállításon, majd befejezése egy másik teljesítménybeállításon. Például elkészítheti ez ételt, majd melegen tarthatja azt, alacsony teljesítményt megadva a második folyamat számára.
- B Étél kiolvasztása és grillezése vagy mikrohullámos sütése egy kombinált folyamatban.

Az első szakaszt követően a csengő egy hangjelzést ad, majd a következő szakasz automatikusan elkezdődik.



Ha kiolvasztást végez, annak kell lennie az első folyamatnak.
A többszakaszos ételkészítést használhatja a kombinált sütéssel is, így egy folyamatban végezhet kiolvasztást, mikrohullámos sütést és grillezést. Az Automatikus sütési menü nem használható a többszakaszos sütésben.

Példa: Olvassa ki az ételt 20 percig, majd süsse 50% mikrohullámos teljesítménnyel 10 percig.

- Nyomja meg a **W.T./Time Defrost** gombot kétszer

- A tárcsával adja meg az időt

- Nyomja meg a **Micro/Grill/Combi** gombot
- A Funkciógombot elforgatva válassza ki az 50% teljesítményt

- Nyomja meg a **Start/+30SEC./Confirm** gombot

- A Funkciógombot elforgatva állítsa be a 10 percet

- Nyomja meg a **Start/+30SEC./Confirm** gombot


A kiolvasztási ciklus elkezdődik. Amikor a kiolvasztási ciklus befejeződik, a sütő továbblép a sütési folyamatra.

KÉSLELTETÉSES SÜTÉS

Előre beállíthatja az időpontot, amikor a sütési folyamat elkezdődik.

- A Győződjön meg arról, hogy az óra a helyes időre van beállítva
- B Adja meg a sütési programot. NE nyomja meg a START gombot
- C Állítsa be az órát a kívánt kezdési időpontra - lásd a 4. oldalt
- D Nyomja meg a **Start/+30SEC./Confirm** gombot a program beállításához.

Példa: Süsse az ételt 50%-os teljesítménnyel 10 percig 21:20-kor

- Nyomja meg a **Micro/Grill/Combi** gombot.

- Válassza az 50% teljesítményt.

- Nyomja meg a **Start/+30SEC./Confirm** gombot

- A Funkciógombot elforgatva állítsa be a 10 percet

- Nyomja meg a **Clock/Pre-set** gombot

- A Funkciógombot elforgatva válassza ki a 21 órát.

- Nyomja meg a **Clock/Pre-set** gombot ismét.

- A Funkciógombot elforgatva válassza ki a 20 percet

- Nyomja meg a **Start/+30SEC./Confirm** gombot


A kijelzés visszaáll a pontos időre: Amikor az előre beállított idő elérkezik, a csengő hangjelzést ad kétszer, és a sütő megkezdja a programot.

Amikor késleltetési sütés van beállítva:

- Nem működtetheti a sütő egyéb funkcióit.
- Nyomja meg a **Stop/Clear** gombot az előre beállított program törléséhez, és a normál működéshez való visszatéréshez.

MEGJEGYZÉSEK A KÉSLELTETÉSES SÜTÉS RÖL:

Használhatja egyszerű program, többszakaszos program vagy Automatikus sütési menü esetén. Nem használható Expressz sütés esetén.

Ne használja nyers vagy fagyasztott halszűrményeknél, illetve olyan élelmiszerekkel, amelyek a várakozási idő alatt megromolhatnak.

Ne használja a késleltetett sütést kiolvasztási programmal.

Az órának beállítva kell lennie!

LEKÉRDEZÉSEK

- Sütés alatt: nyomja meg a POWER gombot az aktuális programban lévő mikrohullámos teljesítmény rövid megjelenítéséhez.
- Sütés alatt: nyomja meg a CLOCK gombot a pontos idő rövid megjelenítéséhez.
- Késleltetett üzemmódban: a CLOCK gomb megnyomása rövid időre megjeleníti az előre beállított folyamat kezdési idejét.

IDŐ HOZZÁADÁSA SÜTÉS ALATT

- Normál sütés és kiolvasztás alatt megnövelheti a sütési időtartamot a **Start/+30SEC./Confirm** gomb ismételt megnyomásával.
- Idő hozzáadása grillezési, súly szerinti kiolvasztási és Automatikus sütési programok esetén nem lehetséges.

KIJELZÉSEK ÉS A SÜTŐ ÁLLAPOTAI

- Minden alkalommal, amikor megnyom egy gombot, a sütő egyet sípol. Ha a gombot nem teljesen nyomta meg, vagy a lépés nem része a folyamatnak, két rövid sípszó hallatszik, és semmi sem történik.
- Amikor először forgatja a Funkciógombot bármelyik irányban a sütési folyamat alatt, a sütő egyszer sípol.
- Amikor beállít egy sütési folyamatot, ha nem erősíti meg a folyamatot egy percen belül a **Start/+30SEC./Confirm** gomb megnyomásával, a folyamat törlésre kerül, és a sütő visszatér a pontos idő kijelzésére.
- A csengő ötször szólal meg emlékeztetőül, amikor a sütési folyamat befejeződik.
- Mielőtt bármilyen sütési folyamatot bevinne, jó gyakorlat, ha megnyomja a **Stop/Clear** gombot kétszer a sütő memóriájának törléséhez.

TIPPEK A JÓ SÜTÉSHEZ

Kérjük, olvassa el a részt a 2. oldalon lévő Biztonsági útmutatóval együtt.

- Keverje meg a folyadékokat és a püréket az elkészítés előtt, alatt és után, hogy egyenletesen eloszlassa a hőt. A burgonyapüré elkészítése egyenletesebb és alaposabb lesz, ha kissé lefedi.
- Soha ne fedje le szorosan az ételt. Mindig lazán fedje le.
- Ne engedje, hogy a műanyag fólia érintkezzen az étellel, mivel ez vegyileg lebomolhat, megolvadhat, sőt meg is gyulladhat, és beszennyezheti az ételt.
- Úgy rendezze el az ételt a tálon, hogy a vastagabb részek kerüljenek kívülre, a vékonyabbak pedig belülre az egyenletesebb elkészítés érdekében. Hajtsa be alá a halfilé és a hegyes élelmiszerek vékony széléit.
- 500 grammként 6-7 perc elegendő a legtöbb gyümölcs és zöldség elkészítéséhez. A tenger gyümölcseinek ennél kevesebb idő is elég.
- A különböző ételek különböző hőmérsékletet igényelnek az elkészítéshez. Biztosítson több időt, ahogy csökkenti a teljesítményt.
- A sütés akár 20%-a azután történik meg, hogy a sütő kikapcsolt, tehát soha ne feledkezzen meg arról, hogy az étel elkészülése folytatódik azután is, hogy kivette a sütőből.
- Az étel, amelynek elkészítéséhez egy órára van szükség egy hagyományos sütőben, kb. 15 perc alatt készül el a mikrohullámú sütőben.
- A sütőporral készülő ételeknek sütés előtt néhány percig állniuk kell, hogy a kelesztőanyagok hatni tudjanak.
- Ha a recept szerint tej és víz szükséges, csökkentse a víz mennyiségét.
- Forgassa meg a nagy ételdarabokat alkalmanként a sütés alatt, hogy elősegítse az egyenletes hőeloszlást.
- Kerek vagy hajlított oldalú edényekben készül el legjobban az étel, és ilyenekben jobban is melegíthető.
- A só vonzza a mikrohullámokat. Ne csak megszórja az ételt sütés előtt, hanem keverje bele, vagy csak később tegye hozzá.
- A zsíradékok és a cukor vonzzák a mikrohullámokat - alaposan keverje össze a cukrot a többi hozzávalóval. Körültekintően kell eljárni, amikor magas cukor- vagy zsírtartalmú ételeket süt, mivel ezek nagyon magas hőmérsékletet érhetnek el.
- A tésztába csomagolt ételeket (mint például a húsos piték) óvatosan kezelje, mivel a töltelék jobban felforrósodik, mint a tészta.

Tanácsok ételmelegítéshez

- A maradékokat és a készételeket legalább 70 °C-ra melegítse fel. Az ételnek forrónak és gőzölgőnek kell lennie felszolgálás előtt.
- Amikor olyan folyadékokat melegít fel, mint például a ragulevesek, a folyadék kb. 3-5 percig forrjon annak biztosítása érdekében, hogy a húsdarabok is teljesen átmelegedjenek.

Elkészült már?

- A hőmérsékletnek el kell érnie a 70 °C-ot hús, hal és tojások esetén.
- A hálnak átlátszatlanoknak és könnyen szétválónak kell lennie.

Tanácsok kiolvasztáshoz

- Csak akkor végezze a kiolvasztást mikrohullámú sütőben, ha azt tervezi, hogy az ételt közvetlenül a kiolvasztás után elkészíti. Az élelmiszer egyes területein a kiolvasztás alatt megkezdődhet a sütés, ami a baktériumok szaporodását teheti lehetővé. Ne süsse a kiolvasztott nyers húst mikrohullámú sütőben.
- Vegye ki az ételt a csomagolásból, és helyezze egy mikrohullámozható edénybe. Kiolvasztás alatt forgassa meg és rendezze át az ételt. Ahol ez megtehető, kavargassa meg az ételt, és ha lehetséges, válassza külön az étel darabjait, és vegye ki azokat, amelyek már kiolvadtak.

ÁLTALÁNOS MEGJEGYZÉSEK

Gőz: A gőz a mikrohullámos sütés természetes terméke. A készülék szellőzőnyílásain keresztül távozik. Ezeket a nyílásokat soha nem szabad eltömni. A gőz sütés közben lecsapódhat a sütőben vagy körülötte, és a használat után szárazra kell törölni.

Füst: Ha sütés közben füst kezd el kiáramlani a sütőből, NE nyissa ki a sütő ajtaját! Azonnal kapcsolja le a tápellátást, válassza le a sütőt a hálózatról, és várja meg, amíg a füst teljesen megszűnik, és a sütő teljesen lehűl, mielőtt eltávolítaná az ételt. Mielőtt ismét használná a mikrohullámú sütőt, konzultáljon egy szerviztechnikussal, és tesztelje le a sütőt.

A sütő tesztelése: Helyezzen egy pohár vizet a sütőbe, és melegítse teljes teljesítménnyel 2 percig. Ha a víz forró lesz, a sütő működik.

Homályos sütővilágítás: Alacsony teljesítmény melletti mikrohullámos sütés közben úgy tűnhet, hogy a sütő világítása kissé elhomályosul. Ez normális jelenség, nem ad aggodalomra okot.

Ha a sütő nem működik, vagy nem reagál az utasításokra: Válassza le a sütőt, és vizsgálja meg a dugasz biztosítékát. Ha ez ép, hagyja kikapcsolva a sütőt 30 percig, majd csatlakoztassa ismét a sütőt a hálózatra. A sütőnek most már normál módon kell működnie.

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

Ezeket a lépéseket minden használat után végre kell hajtani.

- Válassza le a tápellátást, és várjon, amíg a készülék teljesen le nem hűl.
- Vegye ki a forgótányértartó gyűrűt és a forgótányért, és meleg mosogatószeres vízben mosogassa el őket.
- A sütőteret, a sütőtér külső szélét és a sütőajtót vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg. Nincs szükség speciális, mikrohullámú sütőkhöz kifejlesztett tisztítószerre. Ne használjon dörzsszivacsot vagy más súrolószereket.
- Törölje le nedves puha ruhával a külső felületeket és a kezelőlapot.
- Ha folyadékok fröccsentek a sütőtér falára, azokat teljesen el kell távolítani, különben füst képződhet, amikor a készüléket legközelebb használja.
- Ha a sütőtér szagokat bocsát ki, forraljon egy csésze citromlével kevert vizet 5-7 percig a szagképződés megszüntetése érdekében.
- Szárítsa meg alaposan az összes alkatrészt, és helyezze vissza őket.

HIBAE LHÁRÍTÁS

Ha a sütő nem működik:

- Ellenőrizze, hogy a sütő biztonságosan van-e csatlakoztatva. Ha nem, válassza le az aljatról, várjon 10 másodpercet, és csatlakoztassa ismét biztonságosan.
- Ellenőrizze, hogy kiolvadt-e a biztosíték, illetve bontott-e az áramköri megszakító. Ha ezek sértetlenek, ellenőrizze le az aljzatot egy másik készülékkel.
- Ellenőrizze, hogy az óra be van-e állítva, és hogy a gyermekzár ki van-e kapcsolva.
- Ellenőrizze, hogy a sütőajtó teljesen és biztonságosan záródik-e.

Ha a fentiek egyike sem oldja meg a helyzetet, hívja a Tesco segélyvonalát. Ne próbálja meg saját maga módosítani vagy megjavítani a készüléket.

Javasolt elkészítési idők

Megközelítő elkészítési idő hal esetén teljes teljesítménnyel

Élelmiszer	Súly	Sütési idő	Pihentetési idő
Tőkehalfilék	450 g	3-4 perc	4-10 perc
Tőkehalszeletek	225 g	3-4 perc	4-10 perc
Foltostőkehal-filé	225 g	3-4 perc	4-10 perc
Heringfilék	450 g	3-4 perc	4-6 perc
Lepényhalfilék	225 g	3-4 perc	6-8 perc
Pisztráng (2 hal, zsigerelve, de egész) fordítsa meg félidőben a halat		3-5,5 perc	4-6 perc

A fent megadott időtartamok megközelítőek, és azokat az adagok nagyságához és egyéni ízléséhez kell igazítani. Halak esetén az átlagos sütési idő körülbelül 3,5 perc 450 grammonként. A halat enyhén le kell fedni a pihentetési időszak alatt.

A hal hőmérsékletének el kell érnie a 70 °C-ot. A hal hőmérsékletének el kell érnie a 70 °C-ot.

MEGKÖZELÍTŐ ELKÉSZÍTÉSI IDŐ FRISS ZÖLDSÉGEK ESETÉN (TELJES TELJESÍTMÉNNYEL)

Élelmiszer	Súly	Hozzáadott víz	Sütési idő
Padlizsán (hámozott és felkockázott)	450 g	30-40 ml	4,5-5,5 perc
Brokkoli (megpucolva és rózsákra szétszedve)	225 g	50 ml	3,5-4,5 perc
Kelbimbó (meghámozva)	225 g	50 ml	5,5-7,5 perc
Sárgarépa (felkockázva)	225 g	30 ml	5,5-7,5 perc
Karfiol (rózsákra szedve)	450 g	50-60 ml	7-9 perc
Tök (felkockázva vagy felszeletelve)	450 g	10 ml	5,5-7,5 perc
Borsó (kifejtve)	225 g	40-50 ml	4,5-5,5 perc
Burgonya, héjában (2, lesúrolva és körbe megszúrálva)	225 g	Nincs	7-9 perc
Burgonya (40 mm-es darabokban)	450 g	40-50 ml	6-7 perc
Spenót (aprítva)	225 g	Nincs	3,5-5,5 perc

A fent megadott időtartamok megközelítőek, és azokat a mennyiségekhez, az adagok nagyságához és egyéni ízléséhez kell igazítani. Zöldségek esetén az átlagos sütési idő körülbelül 5,5 perc 450 grammonként. Só hozzáadása esetén azt a vízzel keverje össze, vagy az elkészítés után adja hozzá.

A zöldségek elkészítése: Keverje össze őket a vízzel egy kerekített aljú kerámiatálban, és lazán fedje le. Elkészítés után hagyja a zöldségeket pihenni 2-3 percig a leszűrés (ha szükséges) és a felszolgálat előtt.

MŰSZAKI ADATOK

Hálózati tápellátás:.....230 V-240 V ~, 50 Hz: 1200 - 1270 W

Mikrohullámos kimenő teljesítmény:..750 - 800 W

Grill bemenő teljesítmény:.....950 - 1000 W

Méreték:.....258 mm (Ma)×440 mm (Sz)×

293 mm (Mé)

Sütő űrtartalma:.....20 liter

Mikrohullámú frekvencia:.....2450 MHz

Nettó tömeg:.....11,3kg



TESCO Garancia

Ha a termékkel kapcsolatosan bármilyen észrevétele van, forduljon áruházi vevőszolgálatunkhoz vagy küldje el véleményét az alábbi címre: Tesco-Global Áruházak Zrt. 2040 Budaörs, Kinizsi út 1-3. Látogasson meg minket a www.tesco.hu oldalon.



HU: Az üzemképtelen elektromos készüléket/elemet/akkumulátort ne rakja a háztartási hulladékok közé. Az újrahasznosítás érdekében juttassa el egy erre szakosodott gyűjtőhelyre, vagy új készülék vásárlása esetén érdeklődjön a visszavételi lehetőségekről.

POZORNE SI TEXT PREČÍTAJTE A ODLOŽTE, MOŽNO HO BUDETE POTREBOVAŤ NIEKEDY V BUDÚCNOSTI.

Pred použitím skontrolujte, či napätie uvedené na nominálnom štítku na zadnej strane mikrovlnnej rúry zodpovedá sieťovému napätiu u vás.

Sieťová zásuvka musí byť dobre uzemnená. Zástrčku rúry nezapájajte do sieťového adaptéra, do ktorého sú

zapojené iné spotrebiče.

VAROVANIE: Ak sú dvierka alebo ich tesnenie poškodené, rúru nesmiete zapínať, dokiaľ ju neopraví kompetentná osoba.

VAROVANIE: Je nebezpečné zveriť servisné alebo opravárske práce na zariadení inej ako kompetentnej osobe, ak je potrebné odstrániť kryt, ktorý poskytuje ochranu pred vystavením sa účinku mikrovlnnej energie.

Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 a viac rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dozorom, alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a chápu súvisiace riziká. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.

Spotrebič a jeho kábel chráňte pred deťmi mladšími ako 8 rokov.

Mikrovlnnú rúru nepoužívajte poškodeným káblom alebo zástrčkou, alebo ak spotrebič nefunguje správne, alebo je poškodený. Obráťte sa na kvalifikovaného odborníka.

Nedotýkajte sa horúceho povrchu spotrebiča. Používajte rukoväte alebo otočné gombíky. Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

VAROVANIE: Mikrovlnnú rúru nezapínajte, keď je prázdna. Mohlo by to spôsobiť jej poškodenie.

Neponárajte telo mikrovlnnej rúry, jej prírodný elektrický kábel ani zástrčku do vody ani iných tekutín.

Mikrovlnnú rúru nedávajte na horúci plynový alebo elektrický horák, ani do jeho blízkosti.

Spotrebič používajte na stabilnom a tepelne odolnom povrchu.

Mikrovlnnú rúru, ktorá je v činnosti, nikdy nenechávajte bez dohľadu.

Uistite sa, že napájací kábel sa nedotýka žiadneho horúceho povrchu ani neprevísa cez okraj pracovnej plochy.

Mikrovlnnú rúru nepoužívajte vonku.

Pred čistením rúru odpojte od elektrickej siete.

Vetracie štrbiny nezakrývajte a na hornú stranu rúry nekladte žiadne predmety.

Nepoužívajte doplnky ani časti príslušenstva, ktoré nie sú odporúčané výrobcom.

Pri vyberaní horúcej nádoby z rúry používajte termoizolačné (kuchynské) chňapky.

Ak rúru nepoužívate, nemali by ste v nej skladovať riad, potraviny ani iné predmety.

Dôležité bezpečnostné pokyny

V mikrovlnnej rúre nie sú žiadne časti, ktorých servis by smel vykonávať používateľ. Pri neoprávnenom rozmontovaní alebo oprave spotrebiča strácate nárok na záruku.

Pri varení v rúre:

Používajte len riad, ktorý je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.

Pri ohreve jedla v plastových alebo papierových nádobách rúru sem-tam sledujte, pre možnosť ich vznietenia.

Al pri opakovanom ohrievaní alebo varení jedla použijete plastickú fóliu, použite len fóliu určenú pre mikrovlnné rúry a uistite sa, že fólia sa jedla nedotýka. Al je to potrebné, fóliu poprepichávajte, aby para mohla unikať.

Grilovanie a mikrovlny/varenie s grilom. Nepoužívajte papierové a plastové nádoby, ani plastickú fóliu.

Riad určený na kombinované varenie musí byť žiaruvzdorný a bezpečný pre použitie v mikrovlnnej rúre.

Mikrovlnnú rúru používajte len na ohrev potravín. Neohrievajte olej na vyprážanie, ani sa nepokúšajte v mikrovlnnej rúre potraviny vyprážať. Olej by sa mohol vznietiť.

Tekutiny a iné potraviny sa nesmú ohrievať v utesnených nádobách, mohli by explodovať. Ak použijete zakryté nádoby, pokrievky musia byť voľné. Takéto nádoby vkladajte do rúry a vyberajte ich z nej opatrne, jedlo by mohlo vyšlechnúť a pokrievka by mohla spadnúť.

Dôležité bezpečnostné pokyny

Vajcia v škrupine a natvrdo varené vajcia, ovocie s hrubou šupkou a orechy v škrupine sa v mikrovlnnej rúre nesmú ohrievať, mohli by explodovať, dokonca aj po dokončení mikrovlnného ohrevu.

Potraviny, ako sú zemiaky, párky a gaštany sa pred varením musia najskôr ošúpať, alebo dôkladne poprepichovať.

Obsah dojčenských fliaš a pohárikov s detskou výživou je pred konzumáciou nutné premiešať alebo pretriasť. Tiež skontrolujte jeho teplotu, aby sa predišlo popáleninám.

Mikrovlnný ohrev nápojov môže viesť k oneskorenému erupčivému varu, preto pri manipulácii s nádobou je nutné dávať pozor.

Jedlo sa v prípade dlhého varenia môže spáliť. Ak neviete, ako dlho by ste mali jedlo variť, začnite krátkou dobou varenia a potom ho pravidelne kontrolujte.

Rúru čistite pravidelne, usadené zvyšky jedla odstráňte.

Ak nebudete rúru udržiavať v čistote, môže to viesť k poškodeniu povrchu, čo by mohlo mať nepriaznivý vplyv na životnosť spotrebiča a prípadne by mohlo viesť k nebezpečnej situácii.

Ak spozorujete dym, spotrebič vypnite alebo odpojte od siete a dvierka rúry nechajte zatvorené, aby akékoľvek plamene zhasli.

Použitie grilu:

Keď je gril zapnutý, pri vkladaní a vyberaní riadu používajte kuchynské chňapky. HROZÍ NEBEZPEČENSTVO VZNIKU POPÁLENÍ.

Pri vyberaní riadu z rúry riad položte na žiaruvzdorný povrch alebo na izolačnú podložku.

Gril a horúce jedlá chráňte pred malými deťmi.

Deti smú rúru používať len pod dohľadom dospelého v dôsledku generovania teplot.

Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na žiadny účel, ktorý nie je výslovne uvedený v tomto návode.

SUROVÉ MÄSO A SUROVÉ MÄSOVÉ VÝROBKY

Mäso a mäsové výrobky by sa v mikrovlnnej rúre nemali variť do mäčka zo surového stavu. Surové mäso sa v mikrovlnnej rúre môže čiastočne variť, ale proces záverečného varenia sa musí vykonať len s využitím konvenčných procesov (t.j. varenie, opekanie, vyprážanie, grilovanie, atď.) na bežnom sporáku.

Pri rozmrazovaní surového mäsa a mäsových výrobkov sa uistite, že ste ich rozmrazili úplne a mäso okamžite uvarte bežným procesom varenia.

Otvor rúry vždy po čiastočnom varení alebo rozmrazovaní surového mäsa dôkladne vyčistite.

Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na žiadny účel, ktorý nie je výslovne uvedený v tomto návode.

ELEKTRICKÉ INFORMÁCIE

Pred použitím spotrebiča skontrolujte, či napätie v elektrickej sieti zodpovedá napätiu uvedenému na štítku spotrebiča s technickými údajmi.

SPOTREBIČ MUSÍ BYŤ UZEMNENÝ.

Zariadenie na odpájanie tohto spotrebiča je sieťová zástrčka. Sieťová zástrčka nesmie mať v ceste žiadnu prekážku a jej odpojené od sieťového napájania musí byť pohotové.

Mikrovlnná rúra sa nesmie klásť do skrinky, pokiaľ nie je v skrinke testovaná.

Minimálna inštalačná výška je 85 cm.



VÝSTRAHA: Niektoré dostupné povrchy sa môžu počas prevádzky spotrebiča veľmi zahriať.

O mikrovlnnej rúre

Varenie mikrovlnami je veľmi rýchle a efektívne. Varenie mikrovlnami tiež pomáha uchovať minerály a vitamíny v mnohých jedlách.

Výstupný výkon mikrovln vašej rúry je 800 W.

Pretože teplota v mikrovlnnej rúre je relatívne nízka (na rozdiel od normálnej rúry), musíte mať na pamäti to, že jedlo môže byť mimoriadne horúce. Pri manipulácii s nádobami vždy dodržiavajte bezpečnostné opatrenia.

Rádiové rušenie:

Prevádzka mikrovlnnej rúry môže spôsobovať rušenie vášho rozhlasového prijímača, televízora alebo podobného zariadenia. Prípadné rušenie je možné znížiť alebo odstrániť pomocou nasledujúcich opatrení:

- Vyčistite dvierka a tesniaci povrch rúry.
- Zmeňte smerovanie prijímacej antény rozhlasu alebo televízie.
- Presuňte mikrovlnnú rúru na iné miesto s ohľadom na prijímač.
- Mikrovlnnú rúru presuňte pred od prijímača.

Varenie vo Vašej rúre

Vo vašej rúre možno používať veľa postupov prípravy jedla.

- Základné varenie mikrovlnami
- Základné grilovanie
- Kombinovaná príprava jedla s mikrovlnami a grilovaním

Pri tomto posledne menovanom postupe sa jedlo čiastočne uvarí mikrovlnami a potom sa dokončí grilovaním. Tým sa proces prípravy jedla urýchli, pričom sa udrží vzhľad a konzistencia tradične pripravovaných jedál. K dispozícii je aj program, ktorý umožňuje rozmrazovanie mrazených potravín a potom prípravu jedla kombinovaným spôsobom, čo umožní spojiť celý proces do jednej operácie.

Predvolené programy prípravy jedla

Na rúre je k dispozícii 8 predvolených programov. Tieto programy vám umožňujú automatizovať prípravu veľkej ponuky bežných jedál, čo je veľmi pohodlné.

Stačí zvoliť program, nastaviť množstvo potravín, ktoré chcete pripraviť a zvyšok za Vás urobí rúra!

Vhodné a nevhodné nádoby

Niektoré základné pokyny sú uvedené v nižšie uvedenej tabuľke.

Kuchynský riad	Mikrovlny	Gril	Kombinácia
Žiaruvzdorné sklo	✓	✓	✓
Iné ako žiaruvzdorné sklo	✗	✗	✗
Žiaruvzdorná keramika	✓	✓	✓
Plast bezpečný na použitie v mikrovlnnej rúre	✓	✗	✗
Kuchynský papier	✓	✗	✗
Kovové tácky/kovové misky	✗	✓	✗
Hliníková fólia	✗	✓	✗
Nádoby z kovovej fólie	✗	✓	✗

(*Kombinácia sa vzťahuje na varenie mikrovlnami + grilovanie)

Používajte nádoby zo žiaruvzdorného porcelánu, skla alebo plastu vyrobené pre mikrovlnné rúry, v opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo ich zrazenia, deformácie alebo spálenia. Kovové nádoby alebo nádoby s kovovou dekoráciou alebo lemom nie sú na použitie v mikrovlnnej rúre vhodné.

V prípade kombinovaného varenia musí byť nádoba celkom žiaruvzdorná a tiež vhodná na varenie mikrovlnami.

Vyhýbajte sa nádobám, ktoré sa k vrchu zužujú, pretože po vytiahnutí z rúry môžu spôsobiť vykypenie obsahu.

Obchodná sieť Tesco má na sklade celý rad nádob a baliacich fólií vhodných do mikrovlnných rúr. Plastové fólie sa potravín nesmú dotýkať, pretože v horúcom stave z nich môže uniknúť plyn, môžu sa roztaviť alebo porušiť a môžu jedlo kontaminovať.

Voskový papier, vrecká na pečenie v rúre, pergamenový papier a biele papierové utierky vhodné do mikrovlnnej rúry sú na použitie v mikrovlnnej rúre bezpečné. Drevené predmety sa môžu vznietiť - takže ich radšej nepoužívajte.

Na varenie mikrovlnami nepoužívajte hliníkovú fóliu, pokiaľ si to recept nevyžaduje. Fólia musí byť vzdialená od stien rúry aspoň 25 mm. Kovové ihlice na ražne, spony a pod. pred varením z jedla vyberte.

Začíname

Uistite sa, že ste si pozorne prečítali všetky pokyny a bezpečnostné opatrenia a že ste sa oboznámili s vlastnosťami a obsluhou rúry ešte pred jej použitím.

Vybalenie mikrovlnnej rúry

Odstráňte hornú časť obalu z polystyrénu a rúru nadvihnite z podložky.

Rúru úplne vybalte odstránením všetkých ochranných pásov.

Otvorte dvierka rúry. Vnútri rúry by ste mali nájsť otočný tanier a otáčajúci sa podporný kruh, ako aj grilovací rošt. Vybalte všetky komponenty.

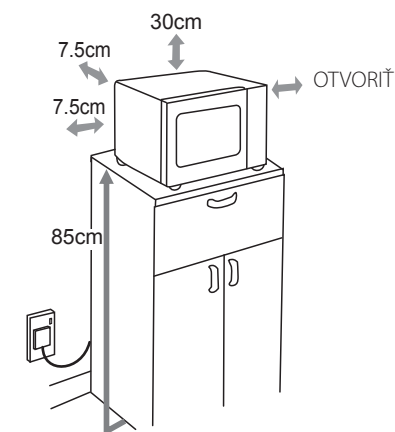
Rúru pozorne skontrolujte, predovšetkým dvierka, tesnenia dvierok a uzamykací mechanizmus. V prípade, že niektorá časť chýba alebo je poškodená, obráťte sa na najbližšiu predajňu Tesco.

Ak je to možné, obal si odložte. Pri likvidácii obalu dodržiavajte miestne predpisy týkajúce sa recyklácie odpadov.

Umiestnenie

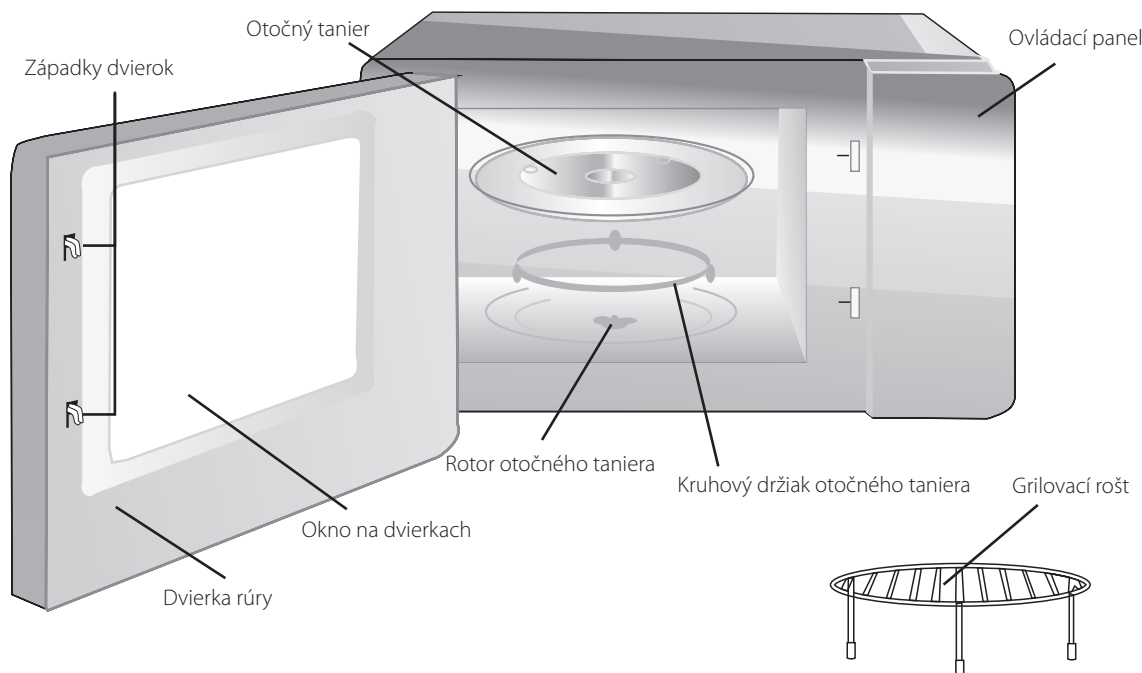
Mikrovlnnú rúru postavte na plochú, vodorovnú a stabilnú pracovnú plochu, ďaleko od zdrojov chladu, tepla a vlhkosti. Minimálna inštalčná výška je 85 cm.

Kvôli dobrej ventilácii by zadná a ľavá časť mala byť aspoň 7,5 cm od steny, pravá strana musí byť voľná a vzdialenosť steny od vrchnej strany by mala byť aspoň 30 cm.



Funkčné možnosti a ovládacie prvky

Všeobecný popis rúry



Montáž rúry

Mikrovlnná rúra sa smie používať, iba ak je otočný tanier správne umiestnený.

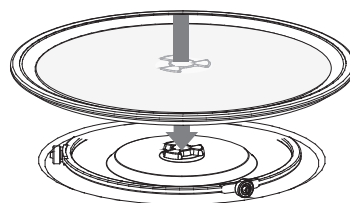
Stlačte tlačidlo na otvorenie dvierok. Položte rotor otočného taniera opatrne do otvoru v strede rúry a nasadte ho na čap pod ním. Je na ňom ploška, ktorá zaručí správne zapadnutie a bezpečné otáčanie počas prevádzky.

Podporný kruh nasadte na záružky.

Na podporný kruh položte otočný tanier, hladkou stranou smerom hore. Uložte otočný tanier na rotor a skontrolujte, či je presne v strede a či správne dosadá na podporný kruh. Pozrite si nákres dolu.

Zatvorte dvierka.

Úplne rozviňte prírodný elektrický kábel. Zástrčku rúry zapojte priamo do sieťovej zásuvky v stene.



Ovládací panel

1: AKČNÝ DISPLEJ PONUKY

Zobrazuje sa čas, doba varenia, výkon, indikátory úkonu.

2: Micro/Grill/Kombinácia

Tlačidlo stláčajte opakovane, čím vyberiete nastavenie výkonu od plného výkonu (100 %) do 10 %.

Ak budete tlačidlo stláčať ďalej, umožní vám zvoliť funkciu grilovania alebo nastaviť program kombinovaného varenia mikrovlnami/grilovania.

3: W.T/Time Defrost

Tlačidlo stlačte raz, aby ste mohli potraviny rozmraziť podľa hmotnosti

Tlačidlo stlačte dvakrát, aby ste mohli potraviny rozmraziť podľa doby rozmrazovania.

Teraz otáčajte otočným regulátorom TIME/WEIGHT (Čas/Hmotnosť), čím nastavíte príslušnú dobu alebo hmotnosť.

4: Clock/Preset

Tlačidlo použite na nastavenie času alebo vyvolanie času.

5: Stop/Clear

Tlačidlo stlačte raz, ak chcete proces varenia zastaviť.

Tlačidlo stlačte dvakrát, ak chcete program zrušiť a nastavenie vymazať.

Tlačidlo použite na nastavenie/zrušenie detskej poistky.

6: Start/+30SEC./Confirm

Tlačidlo stlačte, ak chcete potvrdiť proces automatického varenia.

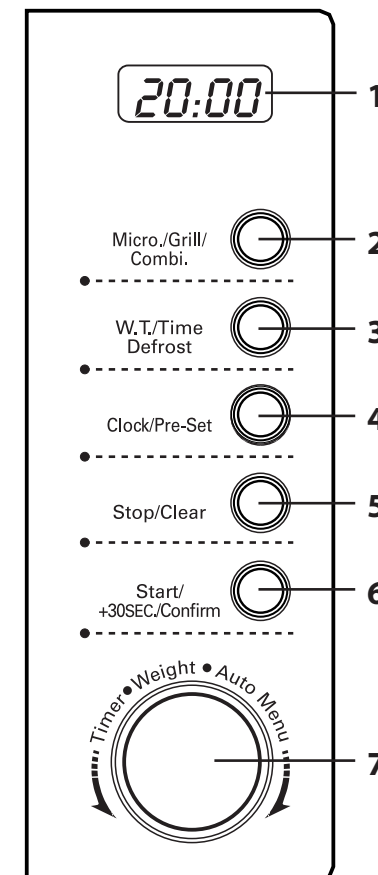
Tlačidlá sa dotknite, ak chcete spustiť varenie alebo rozmrazovanie.

V režime rýchleho varenia sa rúra automaticky spustí pri plnom výkone hneď po stlačení tlačidla. Ak budete tlačidlo stláčať ďalej, predĺžite dobu varenia až do maxima 95 min.

7: OTOČNÝ REGULÁTOR FUNKCIE

Otočný regulátor používajte spolu s ostatnými ovládačmi na nastavenie času, hmotnosti, výkonu mikrovln a na nastavenie automatickej ponuky.

Od zobrazenia textu STOP ho použite na nastavenie programu automatického varenia.



AKO ZAČAŤ

Rúru pripojte k elektrickej sieti.
Zapnite sieťové napájanie.
Displej zobrazí



NASTAVENIE HODÍN

Hodiny zobrazujú čas v 24-hodinovom formáte. Zadanie času 20:30

- Stlačte tlačidlo **Clock/Preset**



- Otočným regulátorom funkcie otáčajte, dokiaľ nezvolíte údaj 20 hodín.



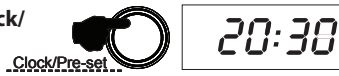
- Znovu stlačte tlačidlo **Clock/Preset**



- Otočným regulátorom funkcie otáčajte, dokiaľ nezvolíte údaj 30 minút.



- Znovu stlačte tlačidlo **Clock/Preset**



Hodiny sú nastavené. Ak chcete hodiny znova nastaviť, postupujte znova podľa vyššie uvedeného postupu.

ZÁKLADY VARENIA

- Otvorte dvierka rúry.
- Jedlo vložte do vhodnej nádoby. Nádoby umiestnite do stredu otočného taniera. Zatvorte dvierka.
- Otočte otočný regulátor funkcie doľava o jedno kliknutie
- Otočný regulátor funkcie otáčajte v ľubovoľnom smere, čím nastavíte dobu varenia od 10 s do maxima 95 min.

Každé kliknutie predlžuje/skracuje časový interval takto:

0 - 1 min: 5 sekúnd: 1 - 5 min : 10 sekúnd: 5 - 10 min : 30 sekúnd

10 - 30 min: 1 minúta: 30 - 95 min: 5-minútové intervaly

- Stlačte tlačidlo **Start/+30SEC./Confirm**. Rúra začne variť pri plnom výkone. Hodiny budú zobrazovať čas zostávajúci na dokončenie programu varenia.

Príklad: Varenie jedla pri plnom výkone počas 10 min.

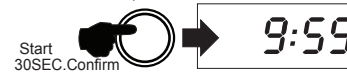
- Otočte otočný regulátor funkcie doľava o jedno kliknutie



- Otočným regulátorom funkcie otáčajte, dokiaľ nezvolíte údaj 10 minút.



- Stlačte tlačidlo **Start/+30SEC./Confirm**, čím varenie spustíte



ZASTAVENIE RÚRY

Otvorte dvierka, čím varenie prerušíte. Ak chcete vo varení pokračovať, dvierka rúry zatvorte a stlačte tlačidlo **Start/+30SEC./Confirm**.

Stlačte tlačidlo **Stop/Clear**:

Proces varenia sa preruší.



Ak chcete vo varení pokračovať, stlačte tlačidlo **Start/+30SEC./Confirm**.

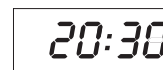
Ak dvakrát stlačíte tlačidlo **Stop/Clear**, činnosť rúry sa zastaví a vymaže sa aktuálny program varenia.

PO DOVARENÍ

Rúra päťkrát zapípa.

Znovu sa objaví presný čas.

- Otvorte dvierka a jedlo z rúry vyberte. Zatvorte dvierka

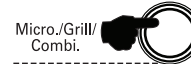


ZMENA NASTAVENIA VÝKONU MIKROVLŇ

Predvolené nastavenie rúry je plný výkon (100 %). Mnoho receptov si vyžaduje nižšie nastavenie výkonu. V rúre máte k dispozícii 5 nastavení výkonu. 100 % - 80 % - 50 % - 30 % - 10 %

Nastavte úroveň výkonu mikrovln

- Stlačte tlačidlo **Micro/Grill/Kombinácia**.
- Otáčajte otočným regulátorom funkcie.



Úroveň výkonu zmeníte aj opakovaným stláčaním tlačidla **Micro/Grill/Kombinácia**.

Príklad: Varenie jedla pri 50 % výkone počas 10 min.

- Stlačte tlačidlo **Micro/Grill/Kombinácia**.



- Otočným regulátorom funkcie otáčajte, dokiaľ nezvolíte 50 % výkon.



- Stlačte tlačidlo **Start/+30SEC./Confirm**



- Otočným regulátorom funkcie otáčajte, dokiaľ nenastavíte 10 minút.



- Stlačte tlačidlo **Start/+30SEC./Confirm**, čím varenie spustíte



RÝCHLY ŠTART - EXPRESNÉ VARENIE

Stláčaním tlačidla **Start/+30SEC./Confirm** môžete na rúre nastaviť program Expresné varenie pri PLNOM výkone (100 %).

- Každým stláčením tlačidla **Start/+30SEC./Confirm** predĺžite dobu varenia o 30 sekúnd.
- Rúra sa spustí takmer okamžite po stlačení tlačidla **Start/+30SEC./Confirm**, takže na to buďte pripravení!
- Počas cyklu varenia môžete zostávajúcu dobu varenia predlžovať až do maxima 95 minút, ak budete ďalej stláčať tlačidlo **Start/+30SEC./Confirm**.
- Expresné varenie je veľmi výhodným spôsobom rýchleho ohrevu malých porcií jedla alebo jednoduchého pridania malých intervalov doby varenia na dovarenie jedál, ktoré nie sú dostatočne uvarené.



Všetky programy varenia sa dajú nastaviť, keď sú dvierka rúry otvorené alebo zatvorené, s výnimkou programu rýchleho štartu, pri ktorom musia byť dvierka rúry zatvorené.

Ak program nastavujete pri otvorených dvierkach, jedným stláčením tlačidla **Stop/Clear** program vymažete.

Použitie - 2

AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE

K dispozícii sú dva programy automatického rozmrazovania. PROGRAM ROZMRAZOVANIA 1 (DEF 1) - rozmrazovanie podľa hmotnosti. Automaticky môžete rozmraziť 100 g až 2 kg potravín (s prírastkom po 100 g). PROGRAM ROZMRAZOVANIA 2 (DEF 2) - rozmrazovanie podľa doby rozmrazovania.

Príklad č. 1: Automatické rozmrazovanie 1 kg potravín

- Stlačte tlačidlo **W.T/Time Defrost**  → **DEF 1**
- Pomocou otočného regulátora nastavte hmotnosť jedla.  **10 00**
- Stlačte tlačidlo **Start/+30SEC./Confirm**, čím varenie spustíte  → **25:00**

Program automaticky vypočíta potrebnú dobu.

Príklad č. 2: Automatické rozmrazovanie jedla počas 20 minút

- Dvakrát stlačte tlačidlo **W.T/Time Defrost**  X2 → **DEF 2**
- Pomocou otočného regulátora nastavte dobu rozmrazovania  → **20:00**
- Stlačte tlačidlo **Start/+30SEC./Confirm**, čím varenie spustíte  → **19:59**

Počas rozmrazovania:

Správne je, ak počas rozmrazovania potraviny pravidelne kontrolujete a podľa potreby jednotlivé kúsky otáčate.

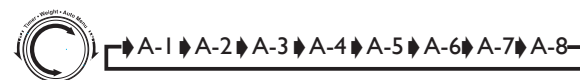
Po rozmrazení:

- Otvorte dvierka rúry. Jedlo vyberte a skontrolujte, či sa celkom rozmrazilo. Ak je jedlo rozmrazené iba čiastočne, znova ho vložte do rúry, zvolte program automatického rozmrazovania 2 (DEF 2) a pridajte dobu potrebnú na úplné rozmrazenie jedla.

AUTOMATICKÉ VARENIE

Vaša rúra dokáže vypočítať dobu varenia rôznych potravín. Stačí zvolit' program z nižšie uvedenej tabuľky a zadať hmotnosť. Výsledok automatického varenia závisí od množstva faktorov, aktuálneho typu jedla, jeho teploty pri vložení do rúry atď. Ak po ukončení programu jedlo nie je dovarené, na chvíľu použite postup uvedený v časti Základy varenia, čím varenie dokončíte.

- Otočným regulátorom funkcie otáčajte doprava. Každým kliknutím sa vyvolá jedna ponuka automatického varenia. K dispozícii je 8 ponúk automatického varenia.



- Stlačte tlačidlo **Start/+30SEC./Confirm** 

- Pomocou otočného regulátora nastavte hmotnosť jedla (použite nižšie uvedenú tabuľku)

Otočným gombíkom otáčajte doprava, ak chcete hmotnosť zvýšiť
Otočným gombíkom otáčajte doľava, ak chcete hmotnosť znížiť

Ponuka	Navrhované jedlo	Výkon	Počet kliknutí		
			1	2	3
A-1	Ohrievanie jedla	100%	200 g	400 g	600 g
A-2	Väčšina zeleniny	100%	200 g	300 g	400 g
A-3	Ryby	80%	250 g	350 g	450 g
A-4	Brokolica	100%	250 g	350 g	450 g
A-5	Cestoviny*	80%	50 g Plus 450 ml vody	100 g Plus 800 ml vody	
A-6	Pečené zemiaky	100%	200 g	400 g	600 g
A-7	Pizza	100%	200 g	400 g	
A-8	Polievka	80%	200 g	400 g	

* POZNÁMKA: Pred varením k jedlu pridajte dostatočné množstvo vriacej vody.

- Stlačte tlačidlo **Start/+30SEC./Confirm** 

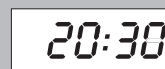
Príklad: Automatické varenie 450 g rýb:

- Vyberte si druh ryby: Ponuka A-3  **A-3**
- Stlačte tlačidlo **Start/+30SEC./Confirm**  **A-3**
- Zvoľte 450 g  **4 50**

Stlačte tlačidlo **Start/+30SEC./Confirm**, čím varenie spustíte  **7:00**

DETSKÁ POISTKA

Detská poistka zabráňuje manipulácii s rúrou malými deťmi. Keď je zapnutá detská poistka, všetky funkcie rúry sú zakázané, vrátane zobrazovania presného času.

- Stlačte a asi päť sekúnd držte stlačené tlačidlo **Stop/Clear**, ozve sa pípnutie a objaví sa indikátor LOCK (Poistka). 
- Ak chcete poistku zrušiť, stlačte a podržte stlačené tlačidlo **Stop/Zrušiť**, kým nezaznie pípnutie a kým sa nezačne znova zobrazovať presný čas. 

POUŽÍVANIE GRILU

Gril je užitočný pri príprave tenkých plátkov mäsa, biftek, kebabu, klobások a kúskov kurčatá. Okrem toho je vhodný na prípravu hriankov a gratinovaných jedál. Grilovanie prebieha pri plnom výkone.

Maximálna doba grilovania je 95 minút.

Príklad: Grilovanie jedla počas 10 minút:

- 1: Stlačením tlačidla **Stop/Clear** vymažete aktuálny program.
- 2: Šesťkrát stlačte tlačidlo **Micro/Grill/Kombi**, dokiaľ sa na displeji neobjaví „G“ (Gril).
- 3: Stlačením tlačidla **Start/+30SEC./Confirm** potvrdíte nastavenie
- 4: Otočným regulátorom funkcie otáčajte, dokiaľ nenastavíte 10 minút.
- 5: Stlačením tlačidla **Start/+30SEC./Confirm** spustíte funkciu

- Šesťkrát stlačte tlačidlo **Micro/Grill/Kombinácia**.



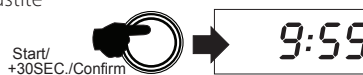
- Stlačte tlačidlo **Start/+30SEC./Confirm**



- Otočným regulátorom funkcie otáčajte, dokiaľ nenastavíte 10 minút.



- Stlačte tlačidlo **Start/+30SEC./Confirm**, čím varenie spustíte



Po uplynutí polovice nastavenej doby rúra dvakrát pípne. To vám pripomenie, aby ste jedlo obrátili.

Otvorte dverka, žiaruvzdornými kliešťami jedlo obráťte, potom zatvorte dverka a stlačte tlačidlo **Start/+30SEC./Confirm**, aby program pokračoval.

Po skončení cyklu prípravy jedla: Rúra päťkrát pípne a na displeji sa bude zobrazovať presný čas.

Zásady, na ktoré treba pamätať pri grilovaní:

- Používajte kovový rošt na grilovanie (dodáva sa), aby mohol odkvapkávať tuk z jedla.
- Na rošt nekladte veľa potravín. Potraviny rovnomerne rozložte.
- Ak rošt mierne potriete rastlinným olejom, zabránite prilepeniu jedla a rošt sa bude ľahšie umývať.
- Grilovací rošt vždy postavte na keramický tanier, ktorý znesie teplotu rúry. Zachytia sa na ňom štava a tuk z grilovaného jedla a rúra sa bude ľahšie čistiť.
- Gril nepoužívajte, ak nie je otočný tanier na svojom mieste. Otočný tanier napomáha rovnomernejšej príprave jedál.
- Pri vyberaní alebo obracaní potravín používajte kliešte, ktoré znesú vysoké teploty alebo podobné pomôcky.
- Pri vyberaní alebo vkladaní dodaného grilovacieho roštu do horúcej rúry používajte vhodné pomôcky, ktoré odolávajú teplu.

UPOZORNENIE:

Pri používaní grilu sa pomôcky a vnútro rúry veľmi zohrejú, oveľa viac ako pri používaní rúry s mikrovlnným ohrevom.

Jedlo vždy miešajte pomôckami s dlhými rúčkami, používajte kliešte a podobne.

Pri vyberaní a vkladaní riadu do rúry používajte rukavice, predovšetkým, ak bol nedávno zapnutý gril. Ak položíte pomôcky na nejaký povrch, uistite sa, že je žiaruvzdorná, alebo použite vhodnú izolačnú podložku.

Pred čistením rúry alebo pred jej opätovným použitím ju nechajte dlho chladnúť.

KOMBINOVANÁ PRÍPRAVA JEDLA

Kombinácia mikrovln a grilovania ponúka rýchlosť mikrovlnnej rúry a chuť tradičného grilovaného jedla. Aby ste mohli využiť všetky možnosti tohto spôsobu varenia, odporúčame vám kúpiť si knihu s receptami venovanými vareniu uvedeným spôsobom.

K dispozícii sú dva programy kombinovaného varenia - grilovania. Oba fungujú úplne rovnakým spôsobom, ale pri rôznych nastaveniach. Pri oboch sa jedlo najprv uvarí mikrovlnami a potom, pri grilovaní, nadobudne chrumkavú kôrku a chuť.

KOMBINÁCIA 1: Varenie jedla mikrovlnami počas 55 % celkovej doby a grilovanie počas 45 %. Tento program sa používa na prípravu pudgov, omeliet, pečených zemiakov a hydiny.

KOMBINÁCIA 2: Varenie jedla mikrovlnami počas 36 % celkovej doby a grilovanie počas 64 %. Tento program sa používa na prípravu rýb, zemiakov a gratinovaných jedál.

Nastavenie programu kombi -gril

- 1: Stlačením tlačidla **Stop/Clear** vymažete aktuálny program.
- 2: Stláčajte tlačidlo **Micro/Grill/Kombi**, dokiaľ sa na displeji neobjaví „C-1“ alebo „C-2“.
- 3: Stlačením tlačidla **Start/+30SEC./Confirm** potvrdíte nastavenie
- 4: Otáčajte otočným regulátorom funkcie a zvolte príslušný čas (5 s - 95 min).
- 5: Stlačením tlačidla **Start/+30SEC./Confirm** spustíte funkciu

Príklad: Nastavenie programu Kombinácia 2 na dobu 20 minút:

- Tlačidlo **Micro/Grill/Kombinácia** stláčajte dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí C-2.



- Stlačte tlačidlo **Start/+30SEC./Confirm**



- Otočným regulátorom funkcie otáčajte, dokiaľ nenastavíte 20 minút.



- Stlačte tlačidlo **Start/+30SEC./Confirm**, čím varenie spustíte.



Použitie - 4

ETAPOVÉ VARENIE

Procesy varenia môžete kombinovať v dvoj etapovom programe. Tento proces má dve hlavné využitia.

- A Varenie jedla počas istej doby pri jednom nastavení výkonu a potom jeho dokončenie pri inom nastavení výkonu. Môžete napríklad variť jedlo a potom ho udržiavať teplé, ak pre druhý proces nastavíte nižší výkon.
- B Kombinované rozmrazovanie a grilovanie alebo varenie jedla mikrovlnami.

Po prvej etape sa raz ozve bzučiak a automaticky sa začne ďalšia etapa.



Ak jedlo rozmrazujete, musí vždy ísť o prvý proces. Môžete použiť etapové varenie spolu s kombinovaným varením, takže v jednom procese môžete jedlo rozmraziť, variť mikrovlnami a grilovať. V etapovom varení nie je možné použiť ponuku automatického varenia.

Príklad: Jedlo rozmrazujete 20 minút, potom ho varte pri 50 % výkone mikrovln 10 minút.

- Dvakrát stlačte tlačidlo **W.T/Time Defrost**



- Pomocou otočného regulátora nastavte dobu rozmrazovania



- Stlačte tlačidlo **Micro/Grill/Kombi**.

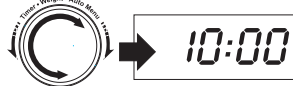
- Otočným regulátorom funkcie otáčajte, dokiaľ nezvolíte 50 % výkon



- Stlačte tlačidlo **Start/+30SEC./Confirm**



- Otočným regulátorom funkcie otáčajte, dokiaľ nenastavíte 10 minút.



- Stlačte tlačidlo **Start/+30SEC./Confirm**



Začne sa cyklus rozmrazovania. Po dokončení cyklu rozmrazovania bude rúra ďalej pokračovať v procese varenia.

VARENIE S ČASOVÝM POSUNOM

Môžete nastaviť čas, kedy sa má proces varenia začať.

- A Skontrolujte, či hodiny zobrazujú správny čas.
- B Zvoľte si program varenia. NESTLÁČAJTE tlačidlo ŠTART.
- C Hodiny nastavte na požadovanú dobu začiatku varenia - pozri stranu 4.
- D Stlačte tlačidlo **Start/+30SEC./Confirm**, čím program nastavíte.

Príklad: Varenie jedla pri 50 % výkone počas 10 min so začiatkom o 21:20.

- Stlačte tlačidlo **Micro/Grill/Kombi**.



- Nastavte 50% výkon.



- Stlačte tlačidlo **Start/+30SEC./Confirm**



- Otočným regulátorom funkcie otáčajte, dokiaľ nenastavíte 10 minút.



- Stlačte tlačidlo **Clock/Preset**



- Otočným regulátorom funkcie otáčajte, dokiaľ nezvolíte údaj 21 hodín.



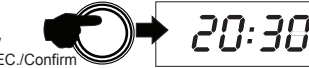
- Znova stlačte tlačidlo **Clock/Preset**



- Otočným regulátorom funkcie otáčajte, dokiaľ nezvolíte údaj 20 minút.



- Stlačte tlačidlo **Start/+30SEC./Confirm**



Displej začne znova ukazovať presný čas: Keď nastane prednastavený čas, dvakrát zaznie bzučiak a rúra spustí príslušný program.

Ak ste vopred nastavili varenie s časovým posunom:

- Nemôžete používať ostatné funkcie rúry.
- Stlačte tlačidlo **Stop/Clear**, čím predvolený program zmažete a vrátite sa k normálnej funkcii rúry.

POZNÁMKY K VARIENIU S ČASOVÝM POSUNOM:

Môžete použiť jeden program, etapový program alebo ponuku automatického varenia. Teraz nemôžete použiť expresné varenie.

Nepoužívajte surové alebo zmrazené rybie výrobky, ktoré sa počas čakania môžu pokaziť.

Varenie s časovým posunom nepoužívajte spolu s programom na rozmrazovanie potravín.

Hodiny musia byť nastavené!

INFORMOVANIE

- Počas varenia: stlačte tlačidlo VÝKON, čím vyvoláte krátkodobé zobrazenie výkonu mikrovln v aktuálnom programe.
- Počas varenia: stlačte tlačidlo HODINY, čím vyvoláte krátkodobé zobrazenie presného času.
- V režime časového posunu: ak krátko stlačíte tlačidlo HODINY, vyvoláte krátkodobé zobrazenie doby začiatku predvoleného procesu.

PRIDÁVANIE ČASU POČAS VARENIA

- Počas normálneho varenia a rozmrazovania môžete predĺžiť dobu varenia opakovaným stlačením tlačidla **Start/+30SEC./Confirm**.
- Počas grilovania, v programe „rozmrazovania podľa hmotnosti“ alebo v programe „automatického varenia“ ďalší čas pridávať nemôžete.

ZOBRAZENIA NA DISPLEJI A STAVY RÚRY

- Pri každom stlačení nejakého tlačidla rúra raz pípne. Ak tlačidlo nestlačíte celkom, alebo ak daný úkon nie je súčasťou procesu, pípnutie sa neozve a nič sa nestane.
- Keď po prvý raz otočíte otočným regulátorom funkcie v ľubovoľnom smere počas varenia, rúra raz pípne.
- Ak pri nastavovaní varenia proces nepotvrdíte stlačením tlačidla **Start/+30SEC./Confirm** do jednej minúty, proces sa zruší a rúra bude znova zobrazovať presný čas.
- Po ukončení varenia sa päťkrát ozve bzučiak, aby vás na to upozornil.
- Pred zadáním akéhokoľvek procesu varenia je správne, ak dvakrát stlačíte tlačidlo **Stop/Clear**, čím vymažete pamäť rúry.

TIPY PRE SPRÁVNE VARENIE

Túto časť si prečítajte spolu s bezpečnostnými pokynmi na strane 2.

- Tekutiny a pyré premiešajte pred varením, počas neho aj po ňom, aby sa teplo rovnomerne rozložilo. Zemiaková kaša sa uvarí rovnomernejšie a dôkladnejšie, ak je mierne prikrytá.
- Potraviny nikdy neprikrývajte tesne. Vždy ich prikryte voľne.
- Plastická fólia sa potravín nesmie dotýkať, pretože sa môže chemicky rozkladať, roztaviť alebo dokonca vznietiť a potraviny tak môže kontaminovať.
- Jedlo naaranžujte na tanieri tak, aby bola hrubšia časť na vonkajšej strane a tenšia časť v strede, čím dosiahnete rovnomernejšie varenie. Tenké okraje rybieho filé a potravín zúženého tvaru zahnite.
- Na uvarenie 500 g väčšiny ovocia a zeleniny postačí 6 - 7 min. Na varenie plodov mora stačí kratší čas.
- Rôzne potraviny si pri varení vyžadujú rôzne teploty. Pri znižovaní výkonu pridajte viac minút.
- Po vypnutí rúry prebieha až 20 % procesu varenia, takže vždy pamätajte na to, že jedlo sa bude po vytiahnutí z rúry ešte variť.
- Jedlo, ktoré na prípravu v bežnej rúre potrebuje hodinu, je v mikrovlnnej rúre hotové asi za 15 min.
- Jedlá obsahujúce kypriaci prášok nechajte pred varením niekoľko minút odstáť, aby mohli kypriace prostriedky pôsobiť.
- Ak je v recepte medzi prísadami uvedené mlieko a voda, znížte množstvo vody.
- Veľké kusy počas varenie občas otočte, podporíte tak rovnomerné rozloženie tepla.
- Jedlo sa najlepšie varí a ohrieva v okrúhlych nádobách s obľými stenami.
- Soľ priťahuje mikrovlny. Jedlo soľou neposypajte pred varením, soľ primiešajte alebo pridajte neskôr.
- Tuhy a cukry mikrovlny priťahujú - cukor dôkladne zmiešajte s ostatnými prísadami. Ak varíte jedlá s vysokým obsahom cukru alebo tuku, buďte opatrní, môžu dosiahnuť veľmi vysoké teploty.
- S jedlom zabaleným v ceste, ako je sladký koláč plnený ovocím, manipulujte opatrne pretože plnka sa zohreje na vyššiu teplotu než cesto.

Tipy pri ohreve jedla

- Zvyšky jedla a predvarené jedlo ohrievajte aspoň na teplotu 70 °C. Jedlo by pri podávaní malo byť horúce a mala by z neho vystupovať para.
- Ak ohrievate tekutiny, ako sú guláše, sledujte, aby sa tekutina varila asi 3 - 5 minút, čím sa zabezpečí, že sa kusy mäsa dôkladne zohrejú.

Je jedlo uvarené?

- Teplota by mala pri príprave mäsa, rýb a vajíčok dosiahnuť 70 °C.
- Ryby by mali byť matné a mali by sa dať ľahko oddeliť od kostí.

Rady pri rozmrazovaní

- V mikrovlnnej rúre rozmrazujte iba potraviny, ktoré chcete ihneď po rozmrazení uvariť. Niektoré časti jedla sa počas rozmrazovania môžu začať variť, čo umožní rozmnožovanie baktérií. V mikrovlnnej rúre nevarte rozmrazené surové mäso.
- Potraviny vyberte, položte na tanier, ktorý je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre. Počas rozmrazovania jedlo obracajte a zmeňte jeho polohu na tanieri. Ak je to vhodné, podľa možnosti potraviny premiešajte, oddelte jednotlivé kusy a ihneď po rozmrazení ich odoberte.

VŠEOBECNÉ POZNÁMKY:

Para: Para je pri varení mikrovlnami bežným produktom. Pri varení vychádza z vetracích otvorov spotrebiča. Tieto otvory nesmieste nikdy zatvárať. Para môže počas varenia kondenzovať v rúre a v jej okolí a po použití rúry by ste mali skondenzovanú vodu utrieť.

Dym: Ak počas varenia spozorujete dym, NEOTVÁRAJTE dvierka! Okamžite vypnite elektrické napájanie, vytiahnite zástrčku rúry zo sieťovej zásuvky a pred vybratím jedla nechajte rúru úplne vychladnúť. Pred opätovným použitím mikrovlnnej rúry sa poraďte so servisným technikom a dajte si rúru skontrolovať.

Kontrola rúry: Vložte do rúry šálku s vodou a ohrievajte ju počas 2 minút pri plnom výkone. Ak sa voda zohreje, rúra funguje.

Ťmnené osvetlenie rúry: Počas varenia s nízkym mikrovlnným výkonom môže byť osvetlenie mierne ťmnené. Je to normálne a nie je to dôvod na obavy.

Ak rúra nefunguje alebo nereaguje na ovládače: Odpojte rúru od elektrickej siete a skontrolujte poistku v zástrčke. Ak je neporušená, nechajte rúru 30 minút bez činnosti a potom zasunite zástrčku opäť do sieťovej zásuvky. Rúra by mala opäť fungovať.

ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ

Podľa týchto krokov postupujte po každom použití spotrebiča.

- Odpojte sieťové napájanie a počkajte, kým spotrebič úplne vychladne.
- Vyberte držiak otočeného taniera a otočný tanier a umyte ich teplej vode so saponátom.
- Vyčistite vnútro rúry, jej vonkajší okraj a dvierka vodou a jemným saponátom. Špeciálny prostriedok na čistenie mikrovlnných rúr nepotrebuje. Nepoužívajte abrazívne špongie ani iné abrazívne látky.
- Vonkajšie povrchy a ovládací panel utrite vlhkou mäkkou handričkou.
- Ak na stenu vnútra rúry vyšlechla tekutina, musíte ju úplne odstrániť, inak môže rúra pri ďalšom použití dymiť.
- Ak sa z vnútra rúry šíri pach, 5 - 7 min v nej zohrievajte šálku s vodou a citrónovou šťavou, tak pach odstránite.
- Všetky súčiastky dôkladne osušte a dajte ich na pôvodné miesto.

ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

Ak rúra nefunguje:

- Skontrolujte, či je zástrčka rúry bezpečne zapojená do zásuvky. Ak nie je, zástrčku od zásuvky vytiahnite, počkajte 10 sekúnd a potom ju znova zapojte.
- Skontrolujte, či sa nevypálila poistka alebo neodpojil istič. Ak sú v poriadku, vyskúšajte funkčnosť zásuvky pomocou iného spotrebiča.
- Skontrolujte, či sú nastavené hodiny a či je vypnutá detská poistka.
- Uistite sa, že dvierka rúry sa zatvárajú úplne a bezpečne.

Ak nič z vyššie uvedeného situáciu nenapraví, kontaktujte linku pomoci spoločnosti Tesco. Nepokúšajte sa rúru nastavovať ani opravovať sami.

Odporúčaná doba varenia

PRIBLIŽNÁ DOBA VARENIA RÝB PRI PLNOM VÝKONE

Druh potravín	Hmotnosť	Doba varenia	Doba odstátia
Filé z tresky	450 g	3 - 4 min	4 - 10 min
Plátky z tresky	225 g	3 - 4 min	4 - 10 minút
Filé z treskovitých rýb	225 g	3 - 4 min	4 - 10 min
Filé z údenáča	450 g	3 - 4 min	4 - 6 min
Filé z platesy	225 g	3 - 4 min	6 - 8 min
Pstruh (2 ryby, vypitvané, ale v celku), ryby v polovici varenia obráťte		3 - 5,5 min	4 - 6 min

Vyššie uvedené doby varenia sú približné a je potrebné ich upraviť veľkosti porcií a individuálnej chuti. Priemerná doba varenia rýb je približne 3,5 min na 450 g. Ryby by mali odstáť mierne zakryté.

Teplota rýb by mala dosiahnuť 70 °C. Ryby by nemali byť lesklé a mali by sa dať ľahko oddeliť od kostry.

PRIBLIŽNÁ DOBA VARENIA ČERSTVEJ ZELENINY (PRI PLNOM VÝKONE)

Druh potravín	Hmotnosť	Pridaná voda	Doba varenia
Baklažány (olúpané a nakrájané na kocky)	450 g	30 - 40 ml	4,5 - 5,5 min
Brokolica (zrezaná s rozkrojenými ružičkami)	225 g	50 ml	3,5 - 4,5 min
Ružičkový kel (olúpaný)	225 g	50 ml	5,5 - 7,5 min
Mrkva (nakrájaná na kocky)	225 g	30 ml	5,5 - 7,5 min
Karfiol (rozobraný na ružičky)	450 g	50 - 60 ml	7 - 9 min
Cukety (nakrájané na kocky alebo na plátky)	450 g	10 ml	5,5 - 7,5 min
Hrášok (vylúpaný)	225 g	40 - 50 ml	4,5 - 5,5 min
Zemiaky, v šupke (2 vydrhnuté a poprepichované)	225 g	žiadna	7 - 9 min
Zemiaky (nakrájané na 40 mm veľké kusy)	450 g	40 - 50 ml	6 - 7 min
Špenát (roztrhaný alebo nakrájaný na kúsky)	225 g	žiadna	3,5 - 5,5 min

Vyššie uvedené doby varenia sú približné a je potrebné ich upraviť podľa množstva, veľkosti porcií a individuálnej chuti. Priemerná doba varenia zeleniny je približne 5,5 min na 450 g. Ak do jedla pridávate soľ, primiešajte ju do vody alebo ju pridajte po uvarení jedla.

Varenie zeleniny: Zeleninu zmiešajte s vodou v keramickej miske s oblým dnom a mierne ju zakryte. Zeleninu po uvarení 2 - 3 min nechajte odstáť, až potom z nej zlejte vodu (ak je to potrebné) a podávajte.

ŠPECIFIKÁCIE

Sieťové napájanie: 230 - 240 V ~, 50 Hz: 1200 - 1270 W
 Výkon mikrovln: 750 - 800 W
 Vstupný výkon grilu: 950 - 1000 W
 Rozmery: 258 mm (v) × 440 mm (š) × 293 mm (h)
 Objem rúry: 20 litrov
 Frekvencia mikrovln: 2 450 MHz
 Hmotnosť (netto): 11,3 kg



ZÁRUKA

Na tento výrobok sa vzťahuje dvojročná záruka od dátumu kúpy. Ak sa počas tohto obdobia vyskytne porucha, obráťte sa na najbližší predajňu TESCO. Majte pripravený pokladničný blok. Táto záruka žiadnym spôsobom neovplyvňuje Vaše spotrebiteľské práva.



SK: Elektrické, elektrotechnické zariadenia a batérie sa nesmú likvidovať s domácim odpadom. Nechajte ich recyklovať v mieste na to určenom. Obráťte sa na miestne úrady alebo na vášho predajcu, ako tovar recyklovať.



EN

Tesco Stores Ltd, Delamare Road, Cheshunt, Herts, EN8 9SL.

PL

Wyprodukowano w Chinach dla :
TESCO /POLSKA/ Sp. z o.o., ul. Kapelanka 56, 30-347 Kraków.

CZ

Dovozce: Tesco Stores ČR a.s., Vršovická 1527/68b, 100 00 Praha.

HU

Forgalmazza: TESCO-Globál Zrt. 2040 Budaörs, Kinizsi u. 1-3.

SK

Dovozca: TESCO STORES SR, a.s., Kamenné nám. 1/A, 815 61 Bratislava.