

TESCO



User Manual **EN**

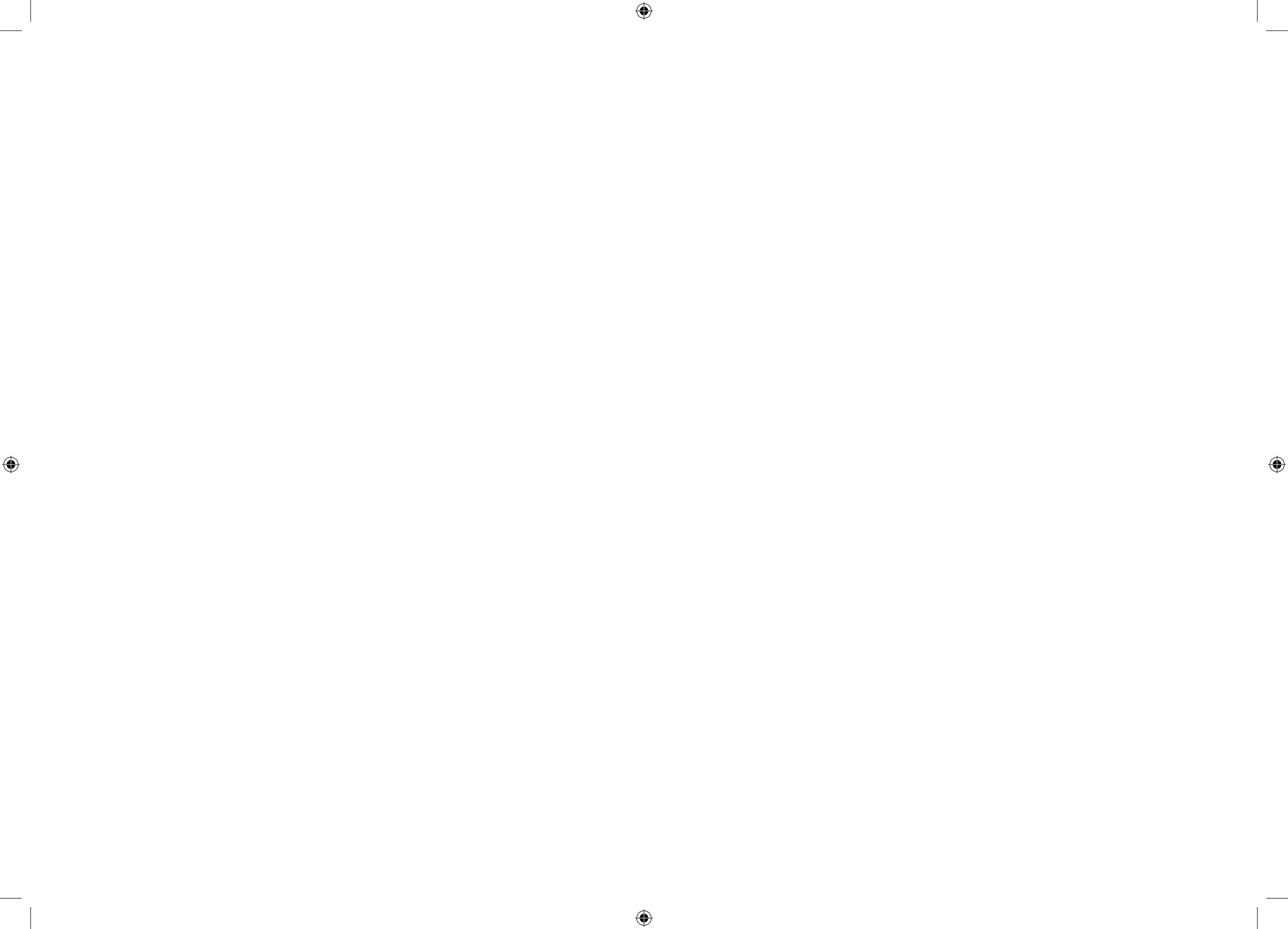
Podręcznik użytkownika **PL**

Příručka pro uživatele **CZ**

Felhasználói kézikönyv **HU**

Užívateľská príručka **SK**

MGW13



Important safety instructions

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.

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.

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.

General information

About Your Microwave Oven

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

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.

Suitable and unsuitable containers

Some basic guidelines are given in the table below.

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

(*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.

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.

Getting Started

Please read all the instructions and the safety notes and familiarise yourself with the features and operation of your oven before use.

Unpacking the Microwave Oven

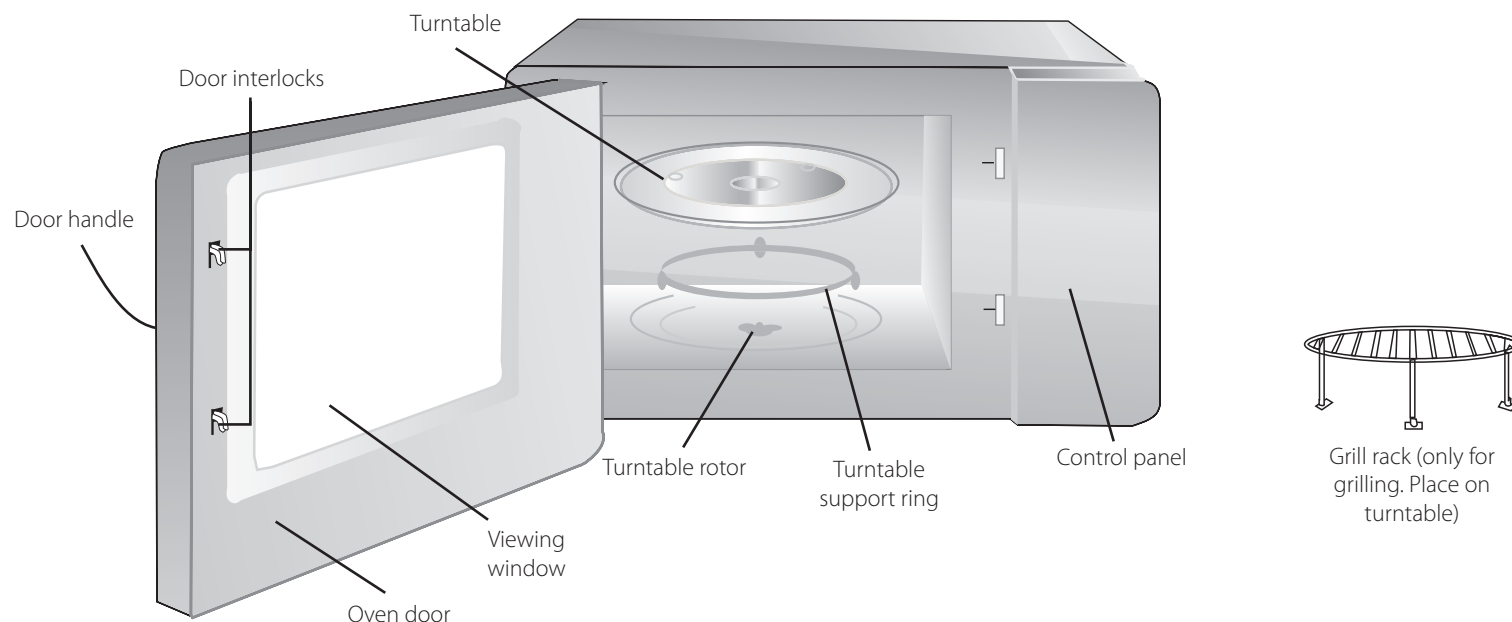
Remove the polystyrene top packing pieces and lift out the oven. Unpack the oven completely removing all the protective tape.

Open the oven door. In the oven compartment you should find the turntable and rotating support ring. Unpack all these items. Remove all packing materials plastic film, etc. before connecting the oven.

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.

General overview

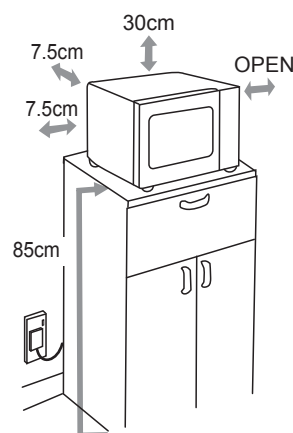


Assembly and Placement

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.

This oven is not suitable for operation in a cabinet or other enclosure.



Installing the Oven

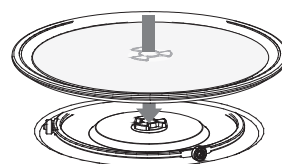
Always operate your microwave oven with the turntable assembly properly installed.

Open the door. Ensure the turntable rotor is securely located 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.



Connecting Power

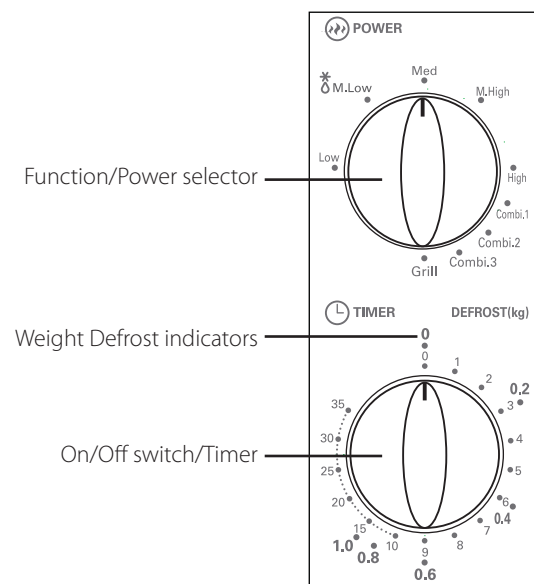
Unwrap the power cord fully. Plug the oven directly into the wall socket.

Ensure that the oven Timer Control is set to '0' (OFF)

Plug the mains plug into the power socket. Switch on at the mains. The oven is now ready for use.

Operation -1

The control panel



The Function/Power Selector sets the Oven cooking state.

The first 5 positions set the power level for microwave only cooking. These are:

- Low: (17% power). Soften ice cream, keep food warm, etc.
- M.Low: (33% power). defrosting, softening butter, etc.
- Med: (55% power). Use this for stews, etc.
- M. High: (77% power). Use this for rice , fish, etc.
- High: (100% power). Reheating; vegetables; boil water, milk etc.

The Combi positions use a preset combination of microwave and grill cooking. These are:

- Combi 1: (20% micro, 80% grill). Use for Sausage, Lamb, Kebabs, Seafood, Steak, etc.
- Combi 2: (30% micro, 70% grill). Use for Chicken pieces, Chicken breasts, Pork chops etc,
- Combi 3: (40% micro, 60% grill). Use for whole Chicken.

The final position selects the Grill function. Use this as you would a normal grill.

The Timer sets the desired cooking time. The maximum setting is 35 minutes. At the end of the cooking period the timer will set itself to '0' and switch the oven off. The bell will ring and the oven light will extinguish.

Using your microwave oven

- Make sure that the turntable and support ring are in the oven and are securely in place.
- Make sure that the timer is set to the '0' position.
- Place your food in a suitable container. Open the door and place the food on the turntable. Make sure the container does not overhang the turntable and that there is ample clearance between the container and the sides and back of the oven interior.
- Switch the oven on at the mains.

Microwave cooking

- Set the Power selector to the required power level.
- Now set the cooking time according to your recipe. (To set a time of less than 2 minutes, turn the knob to '5' and then turn it back to the required setting).
- The oven will start and the oven light will come on.
- You can stop the operation at any time by opening the oven door. Closing the door will re-start the oven.

When the set program time has finished:

- The timer will set itself to '0' and the oven will switch off. The bell will ring indicating cooking has stopped.
- Leave the food to stand for a minute or two before opening the door and removing the food . Your recipe will indicate the appropriate waiting time. As the container may be hot, use oven gloves if needed.

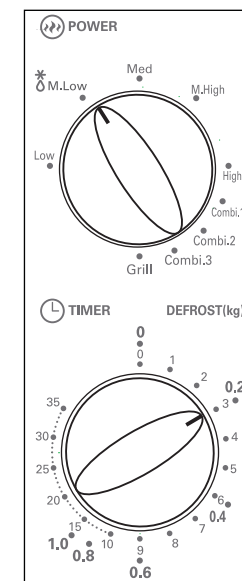
Note: If you end the cooking before the set time period has elapsed, you must return the timer to '0' to prevent the oven running when empty. Running an oven empty is dangerous.

Defrosting by weight

Most frozen foods can be defrosted by weight.

- Determine the weight of the food.
- Place the food in the oven.
- Set the Power Selector to M.Low (Defrost)
- Turn the Timer to the appropriate weight setting on the outer ring.
- The oven will now defrost the food. In the example, the weight is 200 grams and the food will take three minutes to defrost.

Please read all the defrosting hints in the section 'Tips for Good Cooking'



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 35 minutes.

- Set the Power selector to 'Grill'.
- Now set the cooking time according to your recipe. (To set a time of less than 2 minutes, turn the knob to '5' and then turn it back to the required setting).
- The oven will start and the oven light will come on.
- Half way through the grill cycle, you should turn the food over. Open the door, turn the food with heatproof tongs and close the door to continue.
- When the cooking cycle is over: The timer will set itself to '0' and the oven will switch off. The bell will ring indicating cooking has stopped.

Note: If you end the cooking before the set time period has elapsed, you must return the timer to '0' to prevent the oven running when empty. Running an oven empty is dangerous.

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.
- When removing or inserting the provided grill rack into a hot oven use a suitable heatproof implement or oven gloves.

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.

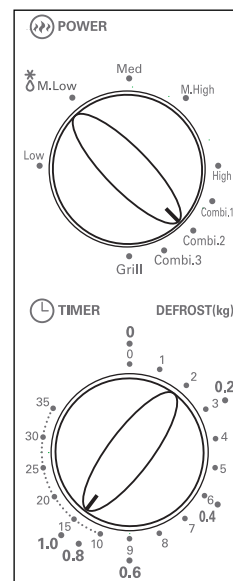
Always use oven gloves when removing or placing utensils in an oven where the grill or convection oven has recently been on. When you set utensils down on a surface make sure it is heatproof or use an insulating mat.

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

Never touch the top surface of the oven when the grill is on and do not stand anything on the oven.

Combination cooking

This oven has three pre-programmed settings that make it easy to cook automatically with various combinations of convection, grill and microwave cooking.



- Open the door. Place the food in a suitable heatproof ceramic utensil. Follow the guide on Page 3. Do NOT use the metal grill rack or any metal dish. Close the door.
- Select a Combi cooking program with the Power Selector.
- Select a suitable time with the Timer. The oven will start.
- At regular intervals, open the door and inspect the food. If necessary turn it to ensure it cooks evenly all over. Close the door to continue.

When the set program time has finished:

- The timer will set itself to '0' and the oven will switch off. The bell will ring indicating cooking has stopped.
- Leave the food to stand for a minute or two before opening the door and removing the food. Your recipe will indicate the appropriate waiting time. As the container will be hot, use oven gloves if needed.
- If the food is insufficiently cooked, return it to the oven and set the timer to add the necessary time.
- If you end the cooking before the set time period has elapsed, you must return the timer to '0' to prevent the oven running when empty. Running an oven empty is dangerous.

NOTE: Cooking a whole chicken with the Combi. 3 program:

If the chicken is frozen, defrost it fully before cooking it.

Cook the chicken thoroughly. When the cooking cycle is over use a skewer to deeply pierce the chicken body at the leg joints. When withdrawn, the skewer should be clear. If there is the slightest trace of blood, return the chicken to the oven and continue cooking until the bird is fully cooked.

Further Information

Tips for good cooking

Please read this section in conjunction with the Safety Guide on Page 1.

- 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 or 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.
- 5-6 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.

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 to flourish.
- 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.

Steam and Smoke

- Steam is a natural product of microwave cooking. It escapes from the vents in the top and rear of 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.
- 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.

Troubleshooting:

If the oven fails to work or will not respond to commands.

- 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 mains fuse or a tripped circuit breaker. If these are intact, test the outlet with another appliance.
- 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.

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)	450g	40-50 ml	6-7 minutes
Spinach (shredded)	225g	None	3.5-4.5 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.

APPROXIMATE COOKING TIMES FOR FISH (ON FULL POWER)

Item	Weight	Cooking Time	StandingTime
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			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.

Is it cooked?

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

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 the 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.

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: 1100-1150W
 Microwave Output:..... 650-700 Watts
 Grill Input Power: 950-1000 Watts
 Oven Capacity:..... 20 Litres
 Microwave Frequency;..... 2,450 Mhz
 Net Weight:..... 10.7kg
 Noise figure:..... 55 dB



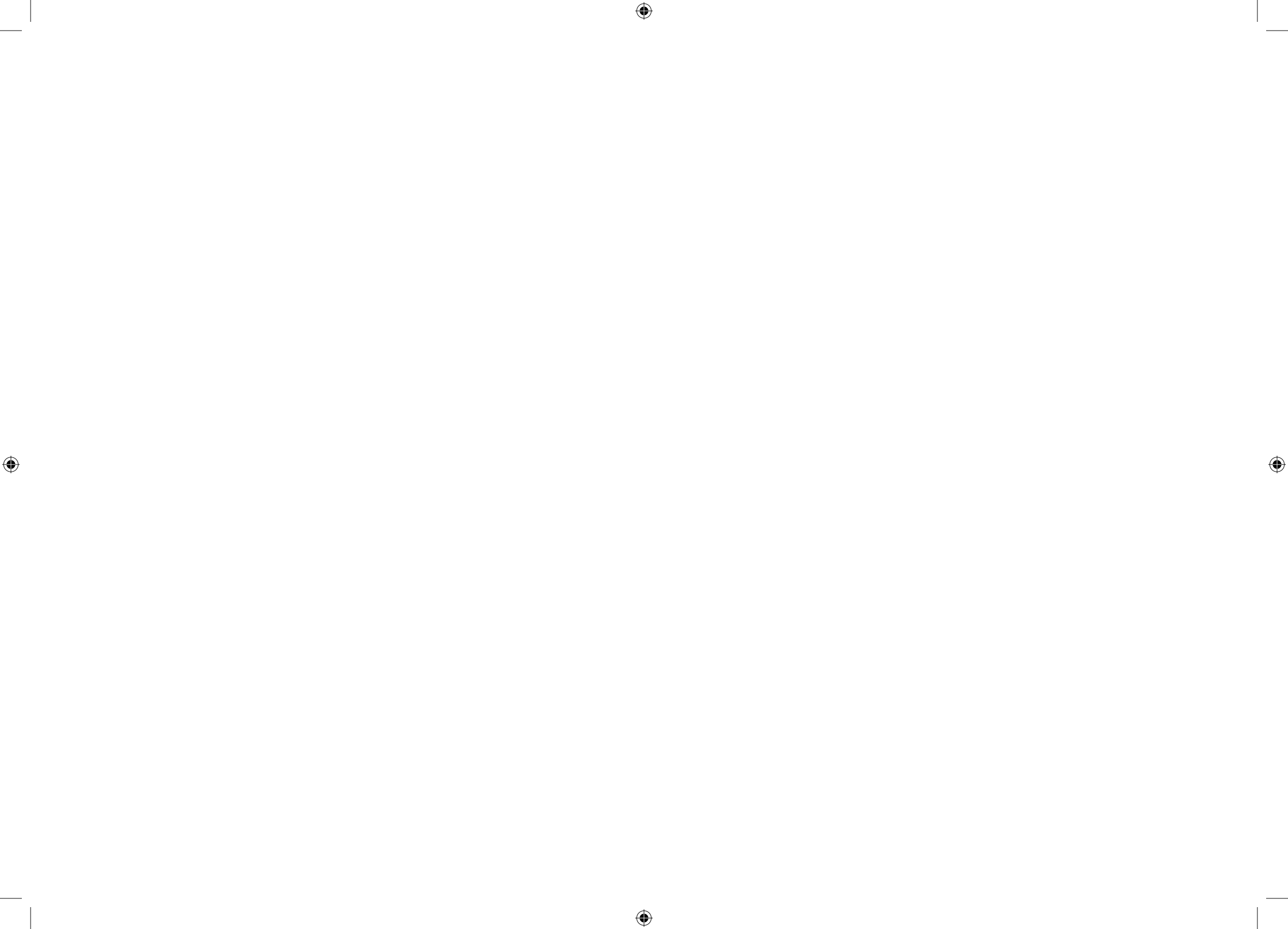
IMPORTANT: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED



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.



Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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, nienależy 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 krawędzi 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 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.

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 słoiczek 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,

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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 ogólne

Informacje dotyczące kuchenki mikrofalowej

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

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.

Przyrządzanie potraw w kuchenke mikrofalowej

Kuchenka mikrofalowa umożliwia przeprowadzanie wielu procesów gotowania.

- Podstawowe gotowanie w kuchenke mikrofalowej
- Podstawowe grillowanie
- Gotowanie kombinowane: mikrofala/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.

Odpowiednie i nieodpowiednie pojemniki/naczynia

W poniższej tabeli przedstawiono nieco podstawowych wytycznych.

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

(*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 spalania. Pojemniki metalowe lub posiadające metalowe zdobienia lub wykończenia nie nadają się do użytku w kuchenke mikrofalowej.

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

Unikać pojemników i naczyń zwężanych ku górze, gdyż mogą one spowodować wypłynięcie 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 kuchenke 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.

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 uszczelek 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.

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

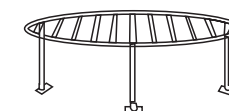
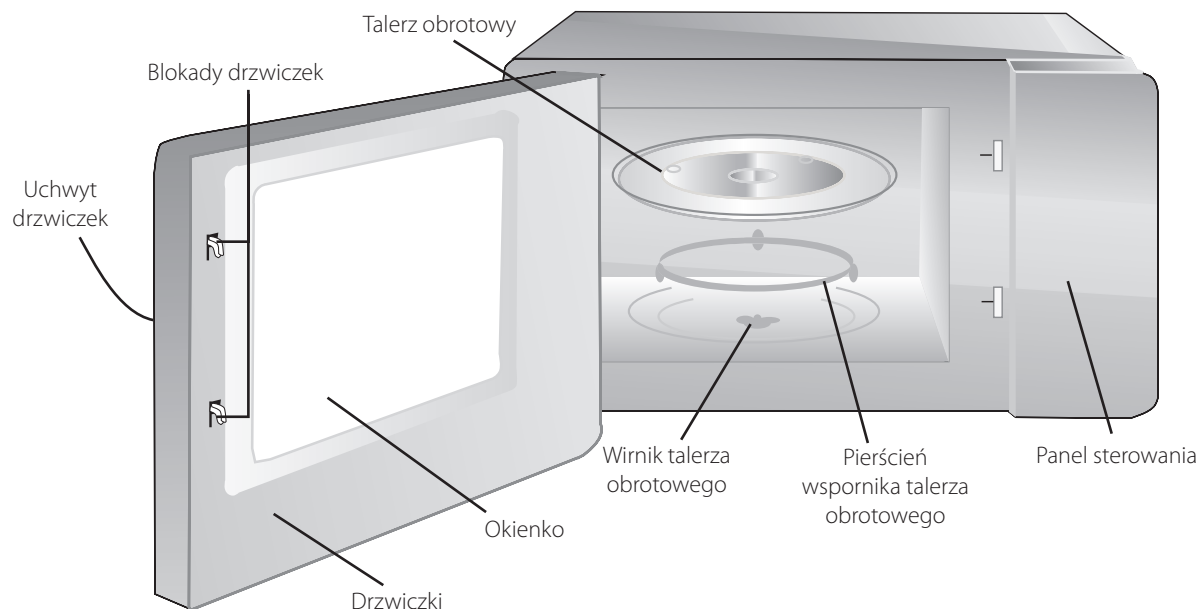
Wyjąć z górnej części opakowania kawałki styropianu oraz kuchenkę. Całkowicie rozpakować kuchenkę, usuwając z niej całą taśmę ochronną.

Otworzyć drzwiczki kuchenki mikrofalowej. W środku kuchenki powinien znaleźć się talerz obrotowy i obracający się pierścień wspornika. Rozpakować wszystkie powyższe elementy. Przed podłączeniem kuchenki mikrofalowej należy z niej usunąć wszystkie materiały z opakowania, folię itp.

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.

Przegląd ogólny



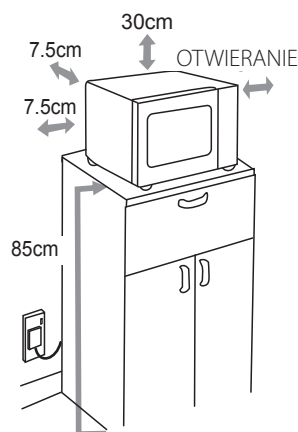
Ruszt do grillowania
(Tylko do grillowania.
Umieścić na talerzu
obrotowym.)

Montaż i miejsce instalacji

Ustawić kuchenkę mikrofalową na płaskim, równym i stabilnym blatem 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 ściany, po prawej stronie należy zachować wolną przestrzeń, natomiast wolna przestrzeń od góry powinna wynosić minimum 30 cm.

Niniejsza kuchenka nie nadaje się do użytkowania w szafce lub innym zamkniętym meblu.



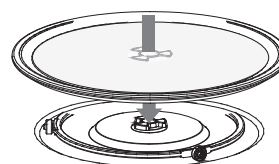
Instalacja kuchenki mikrofalowej

Kuchenki mikrofalowej należy zawsze używać z prawidłowo zainstalowanym talerzem obrotowym.

Otworzyć drzwiczki. Sprawdzić, czy wirnik talerza obrotowego jest umieszczony na 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.



Podłączanie do zasilania

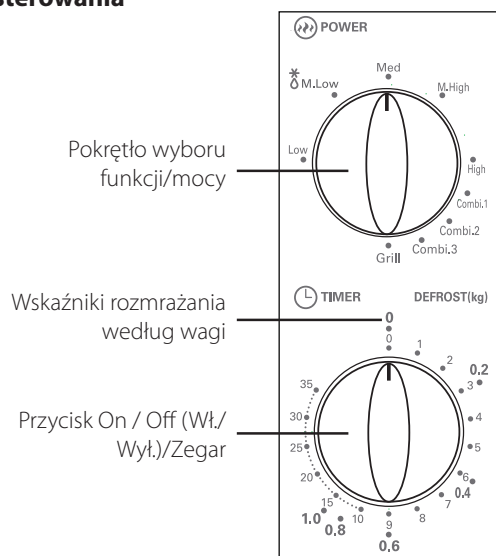
Całkowicie rozwinąć przewód zasilający. Podłączyć kuchenkę bezpośrednio do gniazda zasilania.

Upewnić się, że pokrętko wyłącznika czasowego kuchenki (TIMER) jest ustawione na „0” (WYŁ.).

Włożyć wtyczkę przewodu zasilania do gniazda. Włączyć przy gniazdku sieciowym.

Kuchenka jest teraz gotowa do użytkowania.

Panel sterowania



Pokrętko wyboru funkcji/mocy umożliwia ustawienie żądanej pracy kuchenki.

Pierwsze pięć pozycji ustawia poziom mocy kuchenki wyłącznie w celu gotowania. Są to:

- Najniższy "Min" (17% mocy). Zmiękczenie lodów, utrzymanie żywności w stanie ciepłym, itp.
- M-Low: (33% mocy) Rozmrażanie, Zmiękczenie masła itp.
- Średni "Mid" (55% mocy). Duszenie potraw, itp.
- Średnio-wyższy "M. High" (77% mocy). Gotowanie ryżu, ryb, itp.
- Najwyższy "Max" (100% mocy). Ponowne nagrzewanie, gotowanie wody, itp.

Pozycje Combi łączące ustawienia wstępne funkcji kuchenki mikrofalowej i grillowania. Są to:

- Combi 1: (20% funkcji kuchenki mikrofalowej, 80% grillowania). Do przygotowywania kiełbasek, jagnięciny, kebabu, owoców morza, steków itd.
- Combi 2: (30% funkcji kuchenki mikrofalowej, 70% grillowania). Do przygotowywania porcji kurczaka, piersi kurczaka, kotletów schabowych itd.
- Combi 3: (40% funkcji kuchenki mikrofalowej, 60% grillowania). Do przygotowywania kurczaka w całości.

Ostatnia pozycja umożliwia wybór funkcji grillowania. Służy do standardowego grillowania.

Pokrętko regulacji czasu gotowania umożliwia ustawienie żadanego czasu. Maksymalny czas gotowania to 35 minut. Po zakończeniu gotowania pokrętko regulacji czasu ustawi się w pozycji „0” i kuchenka wyłączy się automatycznie. Będzie słyszalny krótki sygnał dźwiękowy oraz wyłączy się oświetlenie.

Używanie kuchenki mikrofalowej

- Upewnić się, że talerz obrotowy i wózek talerza znajdują się w kuchenke i są pewnie umiejscowione.
- Upewnić się, że pokrętko regulacji czasu jest ustawione w pozycji „0”.
- Umieścić potrawę w odpowiednim pojemniku. Otworzyć drzwiczki kuchenki i umieścić pojemnik z potrawą na talerzu obrotowym i że jest zachowana odpowiednia odległość pomiędzy pojemnikiem a ściankami wewnętrznymi kuchenki.
- Podłączyć kuchenkę do sieci.

Gotowanie w kuchenke mikrofalowej

- Ustawić pokrętko wyboru programu na odpowiednią moc.
- Następnie ustawić pokrętkiem regulacji czasu odpowiedni czas gotowania. (Ustawić czas o dwie minuty krótszy niż przewidywany, przekręcić pokrętko np. na „5”, a następnie cofnąć na wymagany czas).
- Kuchenka uruchomi się i zapali się oświetlenie wnętrza kuchenki.
- Można przerwać gotowanie w każdym momencie poprzez otwarcie drzwiczek. Po ich zamknięciu kuchenka uruchomi się ponownie.

Kiedy minie ustawiony czas gotowania:

- Pokrętko regulatora czasu ustawi się w pozycji „0”, a kuchenka wyłączy się automatycznie. Uruchomi się sygnał dźwiękowy i zakończy się gotowanie.
- Przed otwarciem drzwiczek należy pozostawić gotowaną potrawę na jedną lub dwie minuty wewnątrz kuchenki. Twój przepis będzie wskazywał odpowiedni czas. Potrawa może być gorąca i zaleca się do jej wyciągnięcia użycie rękawic kuchennych, aby uniknąć poparzenia.

UWAGA: W przypadku zakończenia gotowania przed upływem ustawionego czasu konieczne jest przełączenie zegara do położenia „0”, aby uniknąć działania pustej kuchenki. Uruchamianie pustej kuchenki może być niebezpieczne.

Rozmrażanie według wagi

Większość zamrożonych potraw można łatwo rozmrozić według wagi.

- Wprowadzić masę potrawy.
- Umieścić potrawę w kuchenke.
- Ustawić pokrętko wyboru mocy (POWER) na M.Low (rozmrężanie).
- Obrócić wyłącznik czasowy (TIMER) w odpowiednie ustawienie wagi, wskazywane przez pierścień zewnętrzny.
- Teraz kuchenka mikrofalowa rozpocznie rozmrażanie potrawy. W podanym przykładzie waga potrawy to 200 gramów i jej rozmrażanie zajmie trzy minuty.

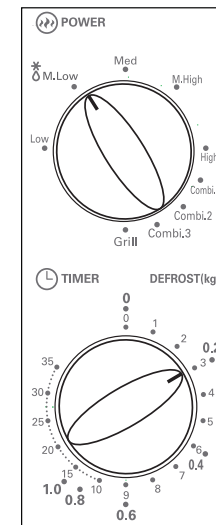
Zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi rozmrażania w części „Wskazówki dotyczące prawidłowego gotowania”

Korzystanie z grilla

Funkcja grilla jest przydatna w przypadku przygotowywania cienkich plastrów mięsa, steków, kebabu, kiełbasek i kawałków kurczaka. Jest także przydatna w przypadku przygotowywania gorących kanapek i dań zapiekanych w sosie beszamelowym (fr. au gratin). Grillowanie odbywa się przy pełnej mocy. Maksymalny czas, jaki można ustawić dla grillowania, to 95 minut.

- Ustawić pokrętko wyboru mocy (POWER) na „Grill”.
- Następnie ustawić pokrętkiem regulacji czasu odpowiedni czas gotowania. (Ustawić czas o dwie minuty krótszy niż przewidywany, przekręcić pokrętko np. na „5”, a następnie cofnąć na wymagany czas).
- Kuchenka uruchomi się i zapali się oświetlenie wnętrza kuchenki.
- W połowie cyklu grillowania należy obrócić potrawę. Otworzyć drzwiczki, obrócić potrawę za pomocą żaroodpornych szczypców i zamknąć drzwiczki, aby kontynuować grillowanie.
- Po zakończeniu cyklu gotowania: Wyłącznik czasowy zostanie obrócić się do pozycji „0” i kuchenka zostanie wyłączona. Zabrzmie dźwięk dzwonka, wskazujący na zatrzymanie procesu gotowania.

UWAGA: W przypadku zakończenia gotowania przed upływem ustawionego czasu konieczne jest przełączenie zegara do położenia „0”, aby uniknąć działania pustej kuchenki. Uruchamianie pustej kuchenki może być niebezpieczne.



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. Rozmieścić 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 kuchenki 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 kuchenki należy używać odpowiednich akcesoriów odpornych na działanie wysokich temperatur.

PRZESTROGA:

Gdy używa się grilla, przybory kuchenne oraz wnętrze kuchenki 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, szczypec itp.

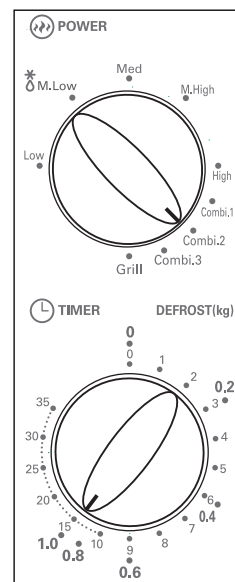
Jeżeli ostatnio korzystało się z grilla, podczas wyjmowania lub wkładania przyborów do kuchenki należy korzystać z rękawic kuchennych. Jeżeli chce się odłożyć przybory na jakąś powierzchnię, należy się upewnić, że jest ona odporna na działanie wysokich temperatur lub użyć maty izolującej.

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

Nigdy nie należy dotykać górnej powierzchni kuchenki przy włączonej funkcji grillowania i nie należy niczego na kuchence stawiać.

Gotowanie łączone

Ta kuchenka oferuje trzy programy, które ułatwiają automatyczne gotowanie, a także różne kombinacje funkcji konwekcji, grillowania oraz gotowania mikrofalowego.



- Otworzyć drzwiczki. Umieścić potrawę w odpowiednim ceramicznym naczyniu żaroodpornym. Wykonać instrukcje przedstawione na stronie 3. NIE używać metalowego rusztu do grillowania ani innych metalowych naczyń. Zamknąć drzwiczki.
- Wybrać program gotowania Combi za pomocą pokrętła wyboru mocy (POWER).
- Ustawić odpowiedni czas za pomocą pokrętła wyłącznika czasowego (TIMER). Kuchenka zostanie włączona.
- Sprawdzać postęp gotowania, otwierając drzwiczki w równych odstępach czasu. W razie potrzeby obrócić potrawę, aby zapewnić jej równomierne ugotowanie. Zamknąć drzwiczki, aby kontynuować.

Kiedy minie ustawiony czas gotowania:

- Pokrętło regulatora czasu ustawi się w pozycji "0", a kuchenka wyłączy się automatycznie. Uruchomi się sygnał dźwiękowy i zakończy się gotowanie.
- Przed otwarciem drzwiczek należy pozostawić gotowaną potrawę na jedną lub dwie minuty wewnątrz kuchenki. Twój przepis będzie wskazywał odpowiedni czas. Potrawa może być gorąca i zaleca się do jej wyciągnięcia użycie rękawic kuchennych, aby uniknąć poparzenia.
- Jeśli potrawa jest ugotowana nierównomiernie, włożyć ją ponownie do kuchenki i ustawić wyłącznik czasowy tak, aby zapewnić wystarczająco dużo czasu na zakończenie procesu gotowania.
- W przypadku zakończenia gotowania przed upływem ustawionego czasu konieczne jest przełączenie zegara do położenia „0”, aby uniknąć działania pustej kuchenki. Uruchamianie pustej kuchenki może być niebezpieczne.

UWAGA: Przygotowywanie kurczaka w całości przy użyciu funkcji Combi. 3 program:

Jeśli kurczak jest zamrożony, rozmrozić go w pełni przed rozpoczęciem jego gotowania.

Upiec odpowiednio kurczaka. Po zakończeniu cyklu pieczenia nakłuć kurczaka głęboko w zgięciach nóg przy użyciu szpikulca. Szpikulce po wyjęciu powinny być czyste. Jeśli na szpikulcu widać choć delikatny ślad krwi, włożyć kurczaka ponownie do kuchenki i kontynuować pieczenie, aż zostanie w pełni upieczony.

Informacje dodatkowe

Porady w zakresie prawidłowego gotowania

Należy przeczytać niniejszy rozdział wraz z zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa na stronie 1.

- 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 wystarcza 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 wyjęciu z kuchenki.
- Potrawa, która wymaga gotowania/pieczenia przez godzinę w tradycyjnym piekarniku, w kuchence 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.

Wskazówki dotyczące rozmrażania

- Produkty należy rozmrażać w kuchence mikrofalowej tylko wtedy, jeżeli planuje się je przyrządzić niezwłocznie pod rozmrożeniu. Niektóre partie potrawy mogą się zacząć gotować podczas rozmrażania, co umożliwia rozmrażanie baterii. Nie przyrządzać rozmrożonego surowego mięsa w kuchence mikrofalowej.
- Wyjąć potrawę z opakowania i umieścić ją na talerzu nadającym się do użytku w kuchence 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.

Para i dym

- Para jest naturalnym produktem wydzielanym podczas gotowania w kuchence 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.
- 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 poczekać, 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 zrobi 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.

Rozwiązywanie problemów:

Jeżeli kuchenka mikrofalowa nie działa i nie reaguje na polecenia.

- Sprawdzić, czy urządzenie jest poprawnie podłączone. Jeśli nie jest, odłączyć od gniazda, odczekać 10 sekund i podłączyć ponownie.
- Sprawdzić, czy nie przepalił się bezpiecznik lub czy nie został uruchomiony wyłącznik. Jeśli nie, sprawdzić gniazdo za pomocą innego urządzenia.
- Sprawdzić, czy drzwiczki kuchenki są dobrze zamknięte.

Jeśli powyższe działania nie przyniosą skutku, skontaktować się z infolinią Tesco.

Nie dokonywać prób samodzielnej naprawy kuchenki.

SZACOWANY CZAS GOTOWANIA ŚWIEŻYCH WARZYW (PRZY USTAWIENIU POZIOMU PEŁNEJ MOCY)

Pozycja	Waga	Dodana woda	Czas gotowania
Oberżyna (obrana ze skórki i pokrojona wkostkę)	450g	30-40 ml	4,5-5,5 minuty
Brokuły (przycięte i podzielone na łodygi)	225g	50 ml	3,5-4,5 minuty
Brukselka (obrana)	225g	50 ml	5,5-7,5 minuty
Marchewka (pokrojona w kostkę)	225g	30 ml	5,5-7,5 minuty
Kalafior (podzielony na różyczki)	450g	50-60 ml	7-9 minuty
Cukinia (pokrojona w kostkę lub w części)	450g	10 ml	5,5-7,5 minuty
Groch (usunięty ze strąków)	225g	40-50 ml	4,5-5,5 minuty
Ziemniaki w całości (2, oczyszczone i obrane)	225g	bez wody	7-9 minuty
Ziemniaki (w częściach o długości 40 mm)	450g	40-50 ml	6-7 minuty
Szpinak (poszatkowany)	225g	bez wody	3,5-4,5 minuty

Czasy gotowania podane wyżej są wyłącznie czasem podanym w przybliżeniu i należy je dostosować do ilości warzyw, wielkości porcji i indywidualnych preferencji. Średni czas gotowania warzyw wynosi 5,5 minuty na 450 g (1 lb). Gdy stosujemy sól, należy ją wymieszać z wodą lub też powinna zostać dodana po zakończeniu gotowania.

Aby ugotować warzywa: należy wymieszać je z wodą w naczyniu ceramicznym przeznaczonym do stosowania w kuchenkach mikrofalowych i lekko przykryć. Po ugotowaniu warzywa należy odstawić na 2-3 minuty zanim zostaną odcedzone (jeśli to konieczne) i podane na stół.

SZACOWANY CZAS GOTOWANIA RYB (PRZY USTAWIENIU POZIOMU PEŁNEJ MOCY)

Pozycja	Waga	Czas gotowania	Czas odstawienia
Filety z dorsza	450g	3-4 minuty	4-10 minuty
Steki z dorsza	225g	3-4 minuty	4-10 minuty
Filety z łupacza	225g	3-4 minuty	4-10 minuty
Filety ze śledzia	450g	3-4 minuty	4-6 minuty
Filety z płastugi	225g	3-4 minuty	6-8 minuty
Pstrąg (2 sztuki, wypatroszone, ale w całości)			4-6 minuty

Czasy gotowania podane wyżej są wyłącznie czasem podanym w przybliżeniu i należy je dostosować do wielkości ryby i indywidualnych preferencji. Średni czas gotowania ryby wynosi 3,5 minuty na 450 g (1 lb). Kiedy odstawiamy rybę po zakończeniu gotowania.

Czy potrawa jest gotowa ?

- Temperatura powinna wynosić 70 st. C w przypadku ryby.
- Ryba powinna być nieprzezroczysta i łatwa do podzielenia.

Czyszczenie i konserwacja

Po każdym użyciu należy wykonać następujące czynności.

- Wyłączyć zasilanie i poczekać aż do całkowitego ostudzenia się kuchenki.
- Należy usunąć prowadnicę krążkową oraz talerz obrotowy, a następnie umyć je w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła.
- Należy wyczyścić wnętrze kuchenki, jej zewnętrzne krawędzie oraz drzwiczki kuchenki z zastosowaniem wody i delikatnego środka myjącego. Nie jest konieczne stosowanie specjalnego środka do czyszczenia kuchenek mikrofalowych. Nie należy stosować środków zawierających ostre cząsteczki, ani też ściereczek o ostrej fakturze.
- Należy oczyścić zewnętrzne powierzchnie kuchenki i panel kontroli miękką wilgotną ściereczką.
- Jeśli wewnątrz kuchenki rozprysnął się jakiś płyn, należy go usunąć, ponieważ podczas kolejnego używania urządzenia może on spowodować wytworzenie się dymu.
- Jeśli wewnątrz kuchenki wydziela nieprzyjemny zapach, przez 5-7 minut należy gotować w niej filiżankę wody z wyciśniętym sokiem z cytryny, aby usunąć ten zapach.
- Należy osuszyć wszystkie części kuchenki i wstawić je na miejsce.

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.

Specyfikacje

Zasilanie sieciowe:..... 230 V-240 V ~, 50 Hz: 1100 - 1150 W

Moc mikrofal:..... 650-700 W

Moc grilla:..... 950-1000 W

Pojemność piekarnika: 20 litrów

Częstotliwość mikrofal; 2,450 MHZ

Waga netto:..... 10,7 kg

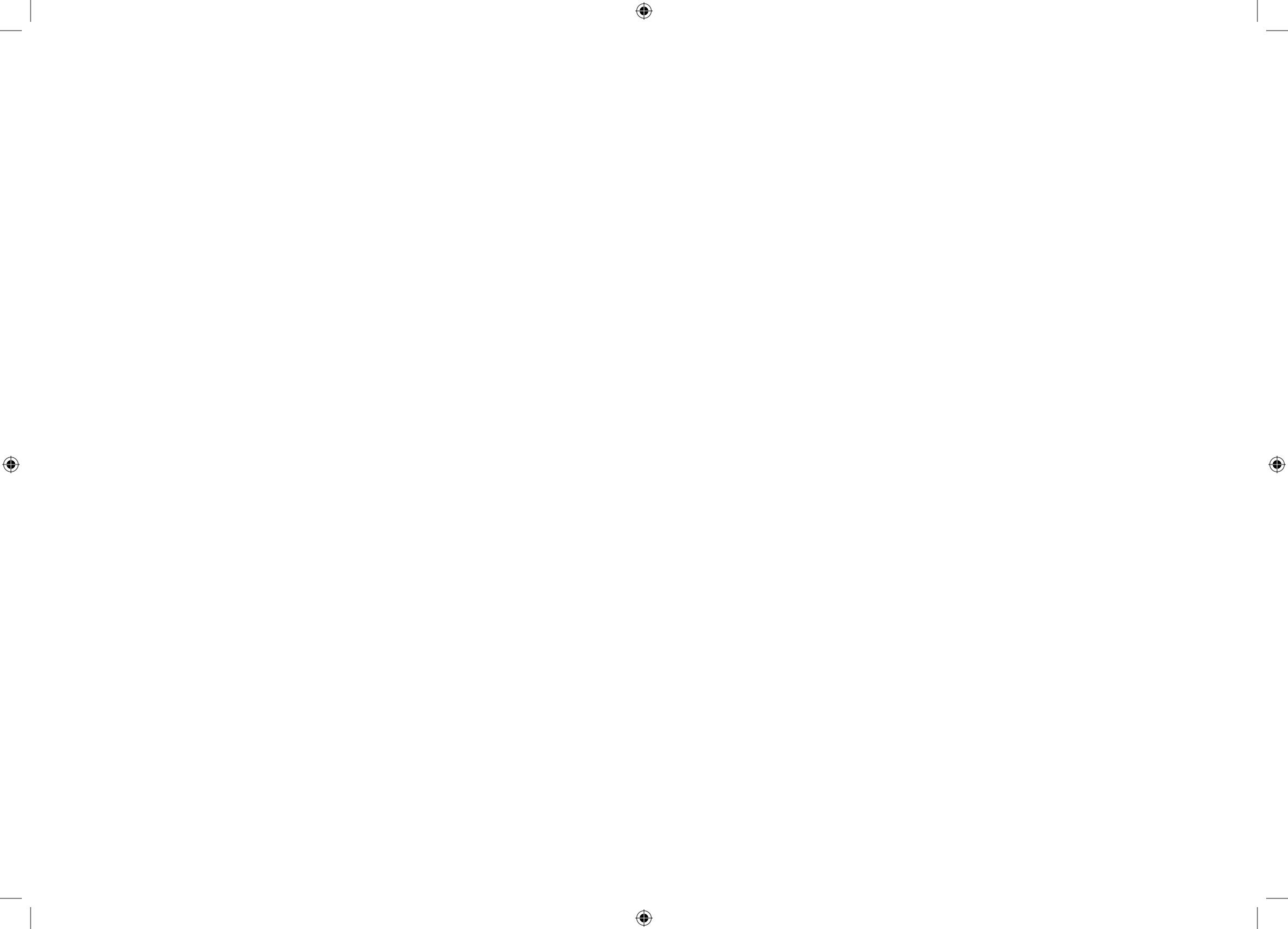
Deklarowana wartość emisji hałasu 55 dB(A) re 1 pW



WAŻNE: CZAJNIK MUSI BYC PODŁĄCZONY DO GNIAZDKA Z UZIEMIENIEM



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.



Důležité informace o bezpečnosti

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.

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.

Položky jako brambory, párky a kaštany 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 nádobí 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.

Důležité informace o bezpečnosti

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.

Odpojovacím zařízením 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.

Obecné informace

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.

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.

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.

Vhodné a nevhodné nádoby

V tabulce níže jsou uvedena základní doporučení.

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

(*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, deformovat 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 vyvěření 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 deformovat 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.

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

Začínáme

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

Vybalení mikrovlnné trouby

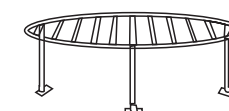
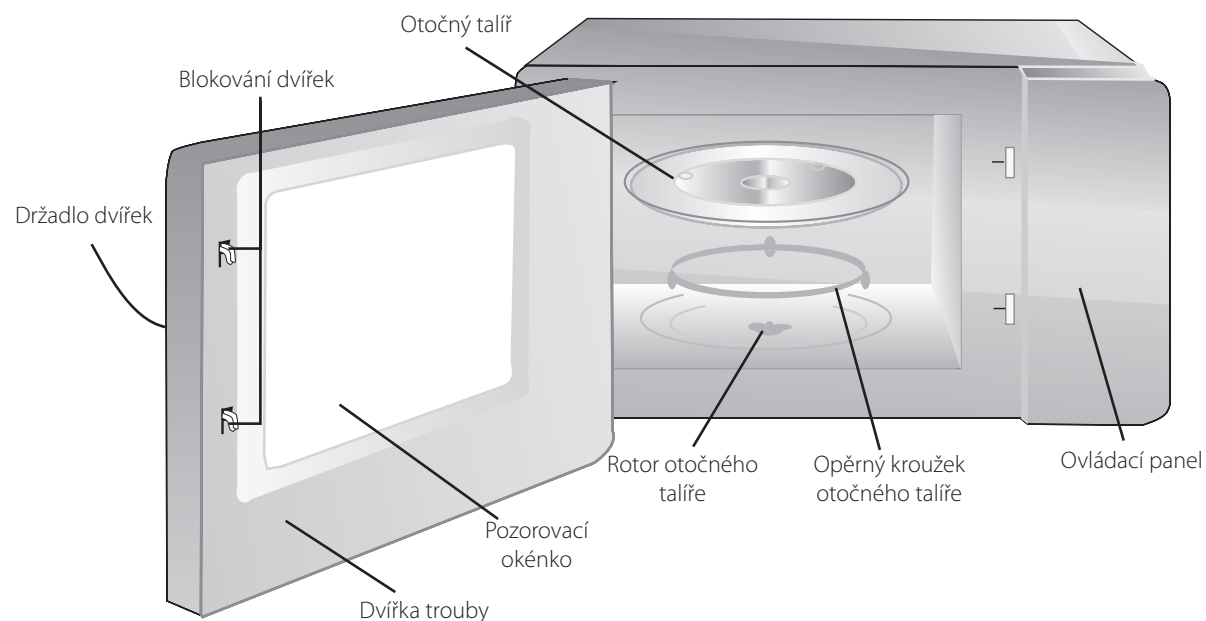
Sejměte horní část polystyrenového obalu a vyjměte troubu.

Otevřete dvířka trouby. V prostoru trouby byste měli najít otočný talíř a otočný opěrný kroužek. Všechny tyto součásti vybalte. Před připojením trouby odstraňte veškerý balicí materiál - plastovou fólii atd.

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.

Všeobecný přehled



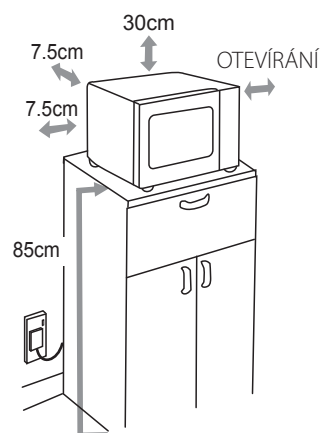
Grilovací rošt
(Pouze ke
grilování. Umístěte
ho na otočný talíř.)

Sestavení a 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.

Neumísťujte mikrovlnnou troubu do skříně ani na jiné uzavřené místo. Není pro takové použití vhodná.



Instalace trouby

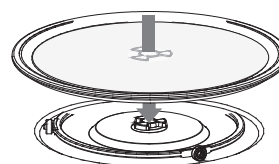
Mikrovlnnou troubu můžete používat pouze s řádně nainstalovanou sestavou otočného talíře.

Otevřete dvířka. Ujistěte se, že je rotor otočného talíře nasazený dole na hřídeli. 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.

Zavírejte dvířka.



Připojení napájení

Zcela rozviňte napájecí kabel. Zapojte troubu přímo do síťové zásuvky.

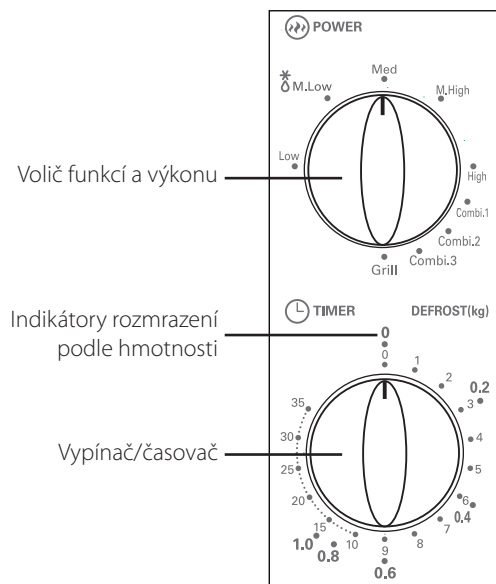
Ujistěte se, že je ovladač časovače trouby nastaven do polohy „0“ (vypnuto).

Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky. Zapněte přívod elektrické energie.

Trouba je nyní připravena k použití.

Obsluha - 1

Ovládací panel



Volič funkcí a výkonu určuje stav vaření v troubě.

Prvních 5 poloh slouží k nastavení výkonu pouze pro mikrovlnné vaření. Jsou to tato nastavení:

- Nízký stupeň (17 % výkonu) vhodný na lehké rozmrazení zmrzliny a uchovávání pokrmů v teplém stavu.
- M-Low (nízký až střední výkon): (33 % výkonu) Rozmrazování, Rozpuštění másla atd.
- Střední stupeň (55 % výkonu) vhodný na dušení potravin
- Vysoký stupeň (77 % výkonu) vhodný na přípravu ryb, rýže apod.
- Maximální stupeň výkonu (100 % výkonu) vhodný na ohřívání, uvedení vody do varu apod.

Polohy „Combi“ využívají přednastavenou kombinaci mikrovlnného vaření a grilování. Jsou to tato nastavení:

- Combi 1: (20 % mikrovlny, 80 % gril). Použití: klobásy, jehněčí, kebab, plody moře, steaký atd.
- Combi 2: (30 % mikrovlny, 70 % gril). Použití: kousky kuřete, kuřecí prsa, vepřové plátky atd.
- Combi 3: (40 % mikrovlny, 60 % gril). Použití: celé kuře.

V poslední poloze je zvolena funkce gril. Tato funkce se používá jako běžný gril.

ČASOVAČ, kterým nastavíte požadovaný čas přípravy pokrmu. Maximální čas je 35 minut. Po uplynutí maximálního času se časovač vynuluje a trouba se vypne. Zároveň uslyšíte zvukový signál a vnitřní osvětlení zhasne.

Návod na použití mikrovlnné trouby

- Ujistěte se, že otočný talíř a nosný vozík otočného talíře jsou správně nasazené.
- Ujistěte se, že je časovač nastavený na „0“.
- Pokrm vložte do nádoby, která je vhodná do mikrovlnné trouby. Nádobu umístěte na otočný talíř. Ujistěte se, že nepřesahuje přes okraj otočného talíře a že mezi nádobou a vnitřními stěnami trouby je ponechaný dostatečný prostor.
- Zapojte troubu do elektrické sítě.

Mikrovlnné vaření

- Nastavte požadovaný stupeň (úroveň) výkonu.
- Nastavte čas přípravy pokrmu. Pokud chcete nastavit čas kratší než 5 minut, například 2 minuty, otočte nejprve do polohy 5 minut a z této pozice se vraťte do polohy 2 minuty.
- Mikrovlnná trouba se následně zapne a rozsvítí se vnitřek trouby.
- Činnost trouby můžete kdykoliv přerušit otevřením dvířek. Zavřením dvířek se trouba opět uvede do chodu.

Po dokončení nastaveného programu přípravy pokrmu:

- Časovač se vynuluje a trouba se vypne. Uslyšíte zvukový signál a vnitřní osvětlení trouby zhasne.
- Před otevřením dvířek nechejte pokrm 1-2 minuty vevnitř trouby. Při výběru použijte kuchyňské rukavice, protože nádoba s pokrmem může být horká.

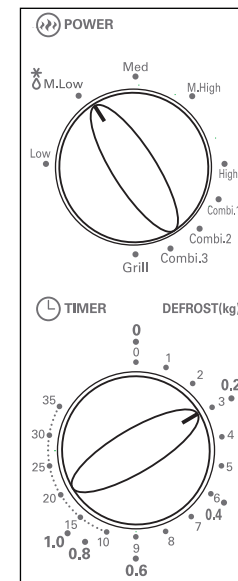
POZNÁMKA: Jestliže ukončíte vaření před uplynutím nastavené doby, musíte vrátit časovač do polohy „0“, abyste předešli spuštění prázdné trouby. Spuštění prázdné trouby je nebezpečné.

Rozmrazení podle hmotnosti

Většinu zmrazených potravin lze snadno rozmrazit podle hmotnosti.

- Zjistěte hmotnost potravin.
- Vložte potraviny do trouby.
- Nastavte volič výkonu do polohy M.Low (rozmrazení).
- Otočte ovladač časovače na vhodné nastavení hmotnosti uvedené na vnějším prstenci.
- Trouba nyní rozmrazí potraviny. V uvedeném příkladu je hmotnost 200 gramů a rozmrazení potravin potrvá tři minuty.

Přečtěte si všechny pokyny k rozmrazování uvedené v oddílu „Tipy pro dobré vaření“.



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.

- Nastavte volič výkonu do polohy „Gril“.
- Nastavte čas přípravy pokrmu. Pokud chcete nastavit čas kratší než 5 minut, například 2 minuty, otočte nejprve do polohy 5 minut a z této pozice se vraťte do polohy 2 minuty.
- Mikrovlnná trouba se následně zapne a rozsvítí se vnitřek trouby.
- V polovině grilování byste měli pokrm obrátit. Otevřete dvířka, obraťte pokrm žárovzdornými kleštěmi, zavřete dvířka a pokračujte.
- Po skončení cyklu vaření: Časovač se sám nastaví do polohy „0“ a trouba se vypne. Po skončení vaření se ozve zazvonění.

POZNÁMKA: Jestliže ukončíte vaření před uplynutím nastavené doby, musíte vrátit časovač do polohy „0“, abyste předešli spuštění prázdné trouby. Spuštění prázdné trouby je nebezpečné.

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 použijte vhodný nástroj odolný proti vysoké teplotě.

UPOZORNĚNÍ:

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

Vždy jídlo míchejte náčiním s dlouhou rukojetí, kleštěmi atd.

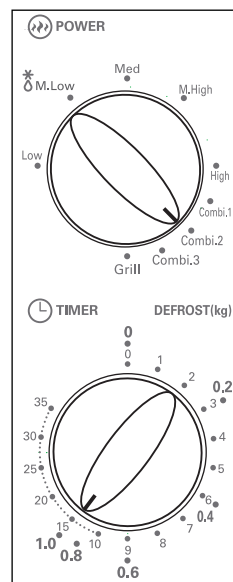
Pokud byl gril v nedávné době zapnutý, používejte při vkládání náčiní do trouby nebo při jeho vyjímání vždy rukavice. Když pokládáte náčiní na nějaký povrch, ujistěte se, že je odolný proti vysoké teplotě, nebo použijte izolační podložku.

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

Když je zapnutý gril, nikdy se nedotýkejte vrchní části trouby a nic na troubu nepokládáte.

Kombinované vaření

Tato trouba disponuje třemi předem naprogramovanými nastaveními, která umožňují snadné automatické vaření s různými kombinacemi horkovzdušného a mikrovlnného vaření a grilování.



- Otevřete dvířka. Vložte pokrm do vhodné žáruvzdorné keramické nádoby. Postupujte podle pokynů na straně 3. **NEPOUŽÍVEJTE** kovový grilovací rošt ani žádné kovové nádoby. Zavřete dvířka.
- Voličem výkonu zvolte požadovaný program kombinovaného vaření.
- Pomocí časovače zvolte vhodnou dobu. Trouba se spustí.
- V pravidelných intervalech otevřete dvířka a zkontrolujte pokrm. V případě potřeby ho obraťte, aby se celý rovnoměrně uvařil. Zavřete dvířka a pokračujte.

Po dokončení nastaveného programu přípravy pokrmu:

- Časovač se vynuluje a trouba se vypne. Uslyšíte zvukový signál a vnitřní osvětlení trouby zhasne.
- Před otevřením dvířek nechejte pokrm 1-2 minuty vevnitř trouby. Při výběru použijte kuchyňské rukavice, protože nádoba s pokrmem může být horká.
- Jestliže bude pokrm nedovařený, vložte ho zpět do trouby a časovačem přidejte potřebnou dobu.
- Jestliže ukončíte vaření před uplynutím nastavené doby, musíte vrátit časovač do polohy „0“, abyste předešli spuštění prázdné trouby. Spuštění prázdné trouby je nebezpečné.

POZNÁMKA: Uvaření celého kuřete prostřednictvím kombinovaného programu. Program č. 3:

Jestliže je kuře zmrazené, před vařením ho zcela rozmrazte.

Důkladně kuře uvařte. Po skončení cyklu vaření zabodněte hluboko do těla kuřete v oblasti kyčlí kuchařskou jehlicí. Jehlice musí být při vytažení čistá. Jestliže na ní bude sebemenší stopa krve, vložte kuře zpět do trouby a dál ho vařte, dokud se úplně neuvaří.

Další informace

Tipy k přípravě dobrého pokrmu

Čtete prosím tuto kapitolu společně s bezpečnostními pokyny na straně 1.

- 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 napatrně 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 zahněte 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.
- Tuk a cukr přitahují mikrovlny - cukr pečlivě smíchejte s jinými ingrediencemi. Jestliže připravujete pokrm s vysokým obsahem cukru nebo tuků, počkejte 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 ohřívejte 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.

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.

Pára a kouř

- 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.
- 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 zahřívejte 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.

Odstraňování závad:

Jestliže trouba nefunguje nebo nereaguje na příkazy.

- Zkontrolujte, jestli je trouba pevně zapojena do elektrické zásuvky. Jestliže není, vytáhněte zástrčku ze zásuvky, počkejte 10 sekund a potom ji pevně zasuňte.
- Zkontrolujte, jestli není spálená síťová pojistka nebo rozpojený jistič. Jestliže jsou v pořádku, vyzkoušejte zásuvku s jiným spotřebičem.
- Ujistěte se, že jsou úplně a pevně zavřená dvířka trouby.

Jestliže se vám nepodaří odstranit závadu žádným z výše uvedených kroků, obraťte se na zákaznickou linku společnosti Tesco.

Nepokoušejte se troubu sami seřizovat nebo opravovat.

PŘIBLIŽNÁ DOBA VAŘENÍ ČERSTVÉ ZELENINY (NA PLNÝ VÝKON)

Položka	Hmotnost	Přidaná voda	Doba vaření
Lilek (oloupaný a nakrájený na kousky)	450g	30-40 ml	4,5-5,5 minuty
Brokolice (okrájená a rozdělená na hlavičky)	225g	50 ml	3,5-4,5 minuty
Růžičková kapusta (oloupaná)	225g	50 ml	5,5-7,5 minuty
Mrkev (nakrájená na kostky)	225g	30 ml	5,5-7,5 minuty
Květák (s rozdělenou hlávkou)	450g	50-60 ml	7-9 minut
Cuketa (nakrájená na kostky nebo plátky)	450g	10 ml	5,5-7,5 minuty
Hrách (vyloupaný z lusků)	225g	40-50 ml	4,5-5,5 minuty
Brambory, ve slupce(2, oškrábané a propíchané dokola)	225g	ne	7-9 minut
Brambory, (kousky 40mm)	450g	40-50 ml	6-7 minut
Špenát (rozemletý)	225g	ne	3,5-4,5 minuty

Časy uvedené výše jsou přibližné a měly by být přizpůsobeny tak, aby odpovídaly množství, velikosti porcí i individuální chuti. Průměrná doba vaření zeleniny je přibližně 5,5 minuty na 450 g (1 libra). Při solení sůl smíchejte s vodou, nebo ji přidejte po vaření.

Při vaření zeleniny: Smíchejte zeleninu s vodou v keramické misce se zaobleným dnem a lehce ji přikryjte. Po uvaření ponechte zeleninu před zcezením (pokud je nutné) a podáváním 2-3 minuty odstát.

PŘIBLIŽNÁ DOBA VAŘENÍ RYB (NA PLNÝ VÝKON)

Položka	Hmotnost	Doba vaření	Doba odstavení
Filety z tresky	450g	3-4 minuty	4-10 minut
Filety z tresky	225g	3-4 minuty	4-10 minut
Filety z tresky skvrnité	225g	3-4 minuty	4-10 minut
Uzené rybí filety	450g	3,4 minuty	4-6 minut
Filety z platýze	225g	3-4 minuty	6-8 minut
Pstruh (2 ryby, vykuchané ale celé) v polovině rybu obraťte			4-6 minut

Časy uvedené výše jsou přibližné a měly by být přizpůsobeny tak, aby odpovídaly velikosti porcí i individuální chuti. Průměrná doba vaření ryb je přibližně 3,5 minuty na 450 g (1 libra). Ryba by měla být v době odstátí lehce zakryta.

Je to uvařené?

- Teplota pro maso, ryby a vejce by měla dosáhnout 70° C.
- Ryba by měla být neprůsvitná a snadno se rozpadat.

Čistění a údržba

Tyto kroky by měly být provedeny po každém použití.

- Odpojte elektrické napájení a počkejte, až přístroj zcela vychladne.
- Vyjměte nosný vozík otočného talíře a otočný talíř a omyjte je teplou vodou se saponátem.
- Vyčistěte vnitřní prostor trouby, vnější okraj vnitřního prostoru a dvířka trouby vodou a slabým roztokem saponátu. Speciální čisticí prostředek pro mikrovlnné trouby není nutný. Nepoužívejte drátěnky, nebo jiné brusné prostředky.
- Otřete vnější povrchy a ovládací panel vlhkým měkkým hadříkem.
- Jestliže se stěna vnitřního prostoru potřísní tekutinou, musí být zcela odstraněna, jinak může při příštím použití přístroje vzniknout kouř.
- Jestliže vnitřní prostor trouby zapáchá, povařte 5-7 minut šálek vody s vymačkanou citronovou šťávou, abyste zápach odstranili.
- Všechny díly důkladně osušte a vraťte na místo.

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.

Specifikace

Napájení ze sítě:.....230 V - 240 V~, 50 Hz:

.....1100 - 1150 W

Výkon mikrovlnné trouby:.....650-700 Wattů

Vstupní výkon grilu:.....950-1000 Wattů

Objem trouby:.....20 litrů

Frekvence mikrovln:.....2 450 MHz

Hmotnost:.....10,7 kg

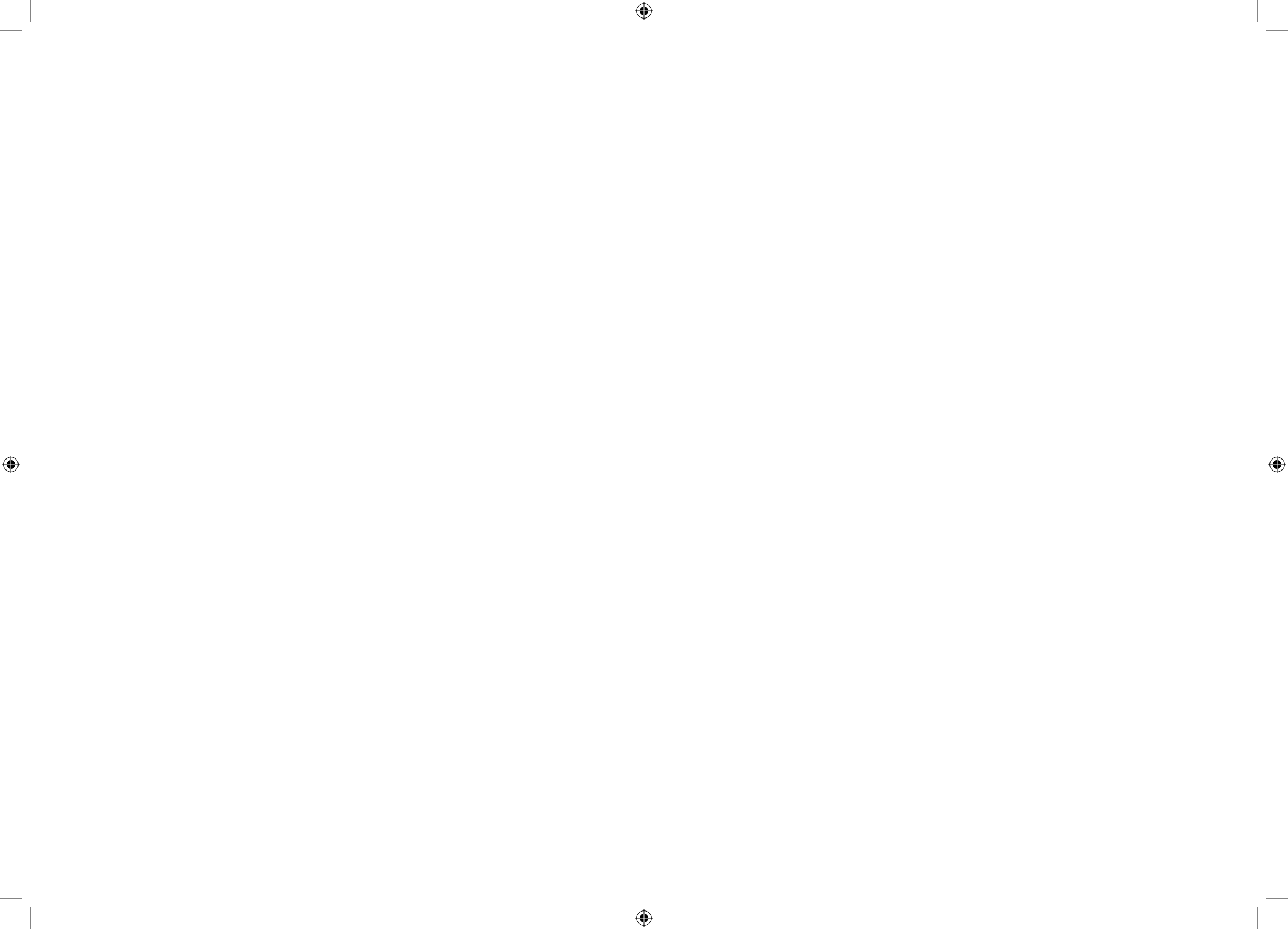
Hladina akustického výkonu vyzařovaného tímto spotřebičem je 55 dB (A).



DŮLEŽITÉ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚN!



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



Fontos biztonsági utasítások

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 ajtótömítés 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 villanyégőre 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 fedeleeknek 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 kisgyermekeket a grilltől 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.

Általános információ

A mikrohullámú sütőről

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

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

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.

Alkalmas és nem alkalmas edények

Az alábbi táblázat néhány alapvető irányelvet tartalmaz.

Főzőedény	Mikrohullám	Grill	Kombinált
Hőálló üveg	✓	✓	✓
Nem hőálló üveg	X	X	X
Hőálló kerámia	✓	✓	✓
Mikrohullámozható műanyag	✓	X	X
Sütőpapír	X	✓	X
Fém tálcák/fém sütőrácsok	X	✓	X
Alufólia	X	✓	X
Alufólia ételtartók	X	✓	X

(*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 zsír papír, 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.

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.

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

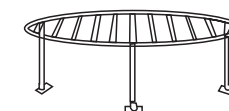
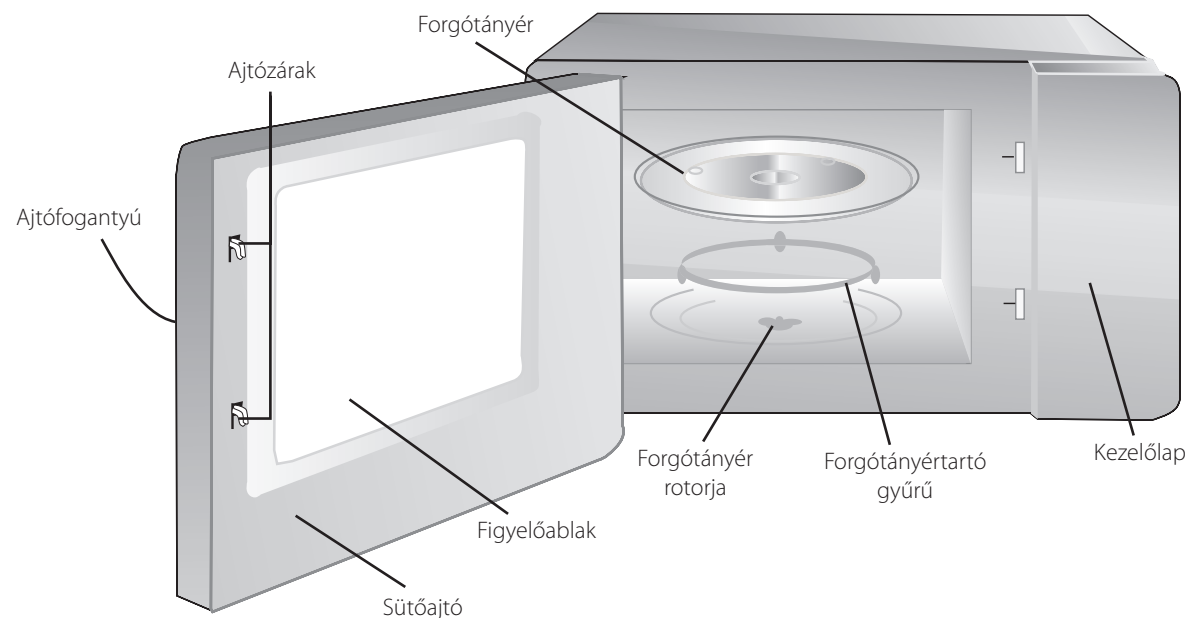
Távolítson el felülől minden hungarocell csomagolóanyagot, és emelje ki a sütőt. Csomagolja ki teljesen a sütőt, eltávolítva minden védőszalagot.

Nyissa ki a sütő ajtaját. A sütőtérben kell lennie a forgótányérnak és a forgó tartógyűrűnek. Csomagolja ki ezeket a tételeket. Távolítsa el minden csomagolóanyagot, műanyag fóliát, mielőtt a sütőt a hálózathoz csatlakoztatná.

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.

Általános áttekintés



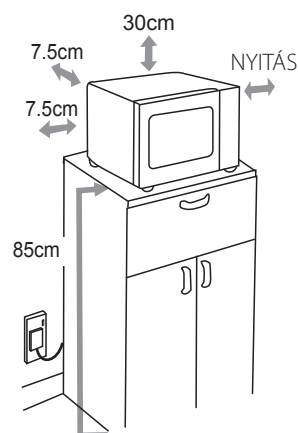
Grillezőrács (csak grillezéshez.
Helyezze a forgótányérre)

Szerelés és 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.

Ez a sütő nem alkalmas konyhaszekrényben vagy más készülékházban való üzemelésre.



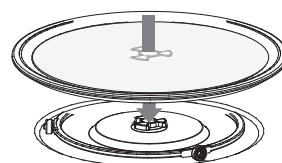
A sütő beszerelése

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

Nyissa ki az ajtót. Győződjön meg arról, hogy a forgótányér rotorja az alatta lévő tengelyen van. 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.



Csatlakozás az áramforrásra

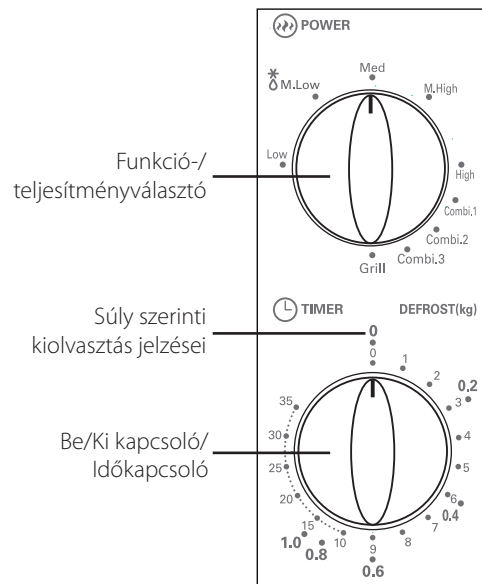
Teljesen tekerje ki a hálózati csatlakozókábelt. Csatlakoztassa a sütőt közvetlenül a fali aljzathoz.

Ellenőrizze, hogy a sütő időkapcsolója „0” (KI) állásban van-e.

Csatlakoztassa be a hálózati dugaszt a hálózati aljzatba. Kapcsolja be a hálózati konnektort, ha olyan rendszerű.

A sütő most már használatra készen áll.

Kezelőlap



- A Funkció-/teljesítményválasztó állítja be a sütő sütési állapotát. Az első 5 pozíció beállítja a teljesítményszintet csak mikrohullámokkal való sütés esetén. Ezek a következők:
- Minimális: (17%-os teljesítmény) Jégkrém meglágyításához, étel melegen tartásához, stb.
 - M-Alacsony: (33%-os teljesítmény) Kiolvasztás, Vaj puhítása stb.
 - Középállás: (55%-os teljesítmény) Párolt hús, pörkölt, ragu stb. melegítéséhez
 - Felső közép állás (77%-os teljesítmény) rizs, hal stb. melegítéséhez
 - Maximum állás (100%-os teljesítmény) újramelegítéshez, vízforraláshoz, stb.

- A Combi pozíciók a mikrohullámos és a grillező sütés előre beállított kombinációját használják. Ezek a következők:
- Combi 1: (20% mikró, 80% grill). Használja kolbász, bárány, kebab, tenger gyümölcsei, steak stb. esetén.
 - Combi 2: (30% mikró, 70% grill). Használja csirkedarabok, csirkemell, kis sertésdarabok stb. esetén.
 - Combi 3: (40% mikró, 60% grill). Használja egész csirkéhez.

Az utolsó pozíció a Grill funkciót választja ki. Úgy használja ezt, mint egy normál grillt.

Az also forgatógomb időkapcsoló és a hátralévő melegítési időt mutatja, amelyet maximum 35 percre lehet beállítani. A melegítés befejezésekor az időkapcsoló 0 állásba kerül és a készülék kikapcsol. A kikapcsolást csengetéssel és a sütőtérben levő világítás megszüntetésével jelzi.

A mikrohullámú sütő használata

- Győződjön meg arról, hogy a forgótányér és a forgótányér alátámasztó gyűrű biztonságosan rögzül a készülékben.
- Győződjön meg arról, hogy az időkapcsoló '0' pozícióban található.
- Helyezze az ételt megfelelő edénybe. Nyissa ki az ajtót és tegye rá a forgótányérra. Bizonyosodjon meg arról, hogy az edény nem nyúlik túl a forgótányéron és nem ér hozzá a készülék belső falához.
- Dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorba

Mikrohullámos sütés

- Állítsa a teljesítménykapcsolót a kívánt teljesítményre.
- Állítsa be a melegítési időt a receptben megadott melegítési idő alapján. (amennyiben két percnél kevesebb ideig kívánja a készüléket üzemeltetni, állítsa öt percre, majd tekerje vissza a kívánt időre.)
- A mikrohullámú sütő bekapcsol és a bekapcsolást jelző lámpa kigyullad.
- Bármikor megszakíthatja a készülék működését az ajtó kinyitásával. Az ajtó becsukása után a melegítés folytatódik.

Amikor a melegítés befejeződik:

- A melegítés befejezésekor az időkapcsoló 0 állásba kerül és a készülék kikapcsol. A kikapcsolást csengetéssel és a sütőtérben levő világítás megszüntetésével jelzi.
- Hagyja az ételt egy-két percre a sütőben, mielőtt kiveszi. A receptben megtalálható a megfelelő várakozási idő. Amennyiben szükséges, használjon edényfogót mivel az edény forró lehet.

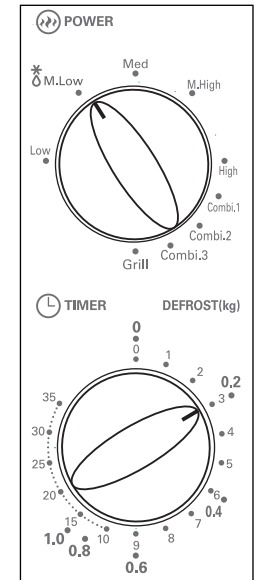
MEGJEGYZÉS: Ha befejezi a sütést, mielőtt a beállított időtartam letelt volna, az időkapcsolót vissza kell állítania „0”-ra annak megelőzésére, hogy a sütő üresen üzemeljen. Üres sütő üzemeltetése veszélyes.

Kiolvasztás súly szerint

A legtöbb fagyasztott étel súly szerint könnyen kiolvasztható.

- Határozza meg az étel súlyát.
- Tegye az ételt a sütőbe.
- A teljesítményválasztót állítsa „M.Low” (Kiolvasztás) állásba.
- Forgassa az időkapcsolót a külső gyűrűn feltüntetett megfelelő súlybeállításra.
- A sütő most kiolvasztja az ételt. A példában a súly 200 gramm, és az étel kiolvasztása három percre tart.

Kérjük, olvassa el az összes kiolvasztási tanácsot a „Tippek a jó sütéshez” c. szakaszban



A grill használata

A grill vékony hússzeletek, steakek, rablöhúsok, kolbászok és csirkedarabok sütéséhez hasznos. Melegszenavicsek és csőben sült ételek készítésére is alkalmas. A grillezés teljes teljesítménnyel történik. A grillezésre rendelkezésre álló maximális idő 95 perc.

- A teljesítményválasztót állítsa „Grill” állásba.
- Állítsa be a melegítési időt a receptben megadott melegítési idő alapján. (amennyiben két percnél kevesebb ideig kívánja a készüléket üzemeltetni, állítsa öt percre, majd tekerje vissza a kívánt időre.)
- A mikrohullámú sütő bekapcsol és a bekapcsolást jelző lámpa kigyullad.
- A grillezési ciklus félidejében meg kell fordítani az ételt. Nyissa ki az ajtót, fordítsa meg az ételt egy hőálló eszköz segítségével, csukja be az ajtót a folytatáshoz.
- Amikor a sütési ciklus lejárt: Az időkapcsoló „0”-ra állítja magát, és a sütő kikapcsol. A csengető csengetve jelzi, hogy a sütés leállt.

MEGJEGYZÉS: Ha befejezi a sütést, mielőtt a beállított időtartam letelt volna, az időkapcsolót vissza kell állítania „0”-ra annak megelőzésére, hogy a sütő üresen üzemeljen. Üres sütő üzemeltetése veszélyes.

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 lecsepegő 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 hűsfogót 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.

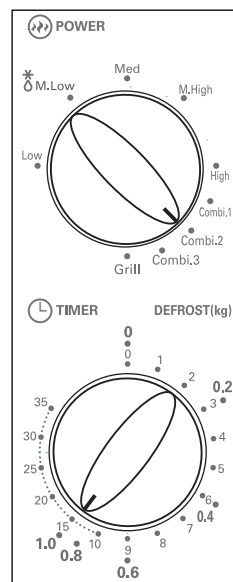
Mindig használjon sütőkesztyűt, amikor edényeket vesz ki vagy helyez be olyan sütő esetében, ahol a grill be volt kapcsolva. Amikor az edényeket leteszi, ügyeljen arra, hogy az hőálló felület legyen, vagy használjon alátétet.

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

Soha ne érintse meg a sütő felső felületét, amikor a grill be van kapcsolva, és ne állítson semmit sem a sütőre.

Kombinált sütés

Ez a sütő három előre beprogramozott beállítással rendelkezik, amelyek megkönnyítik az automatikus sütést a konvekciós, a grillezéses és a mikrohullámos sütés különféle kombinációival.



- Nyissa ki az ajtót. Helyezze be az ételt egy megfelelő hőálló kerámiaedényben. Kövesse a 3. oldalon található útmutatót. NE használja a fém grillező rácsot, illetve semmilyen fémedényt. Csukja be az ajtót.
- Válasszon ki egy Combi sütési programot a teljesítményválasztóval.
- Válassza ki a megfelelő időt az időkapcsolóval. A sütő elindul.
- Rendszeres időközönként nyissa ki az ajtót, és vizsgálja meg az ételt. Szükség esetén fordítsa meg annak biztosítása érdekében, hogy mindenütt egyenletesen süljön. Csukja be az ajtót a folytatáshoz.

Amikor a melegítés befejeződött:

- A melegítés befejezésekor az időkapcsoló 0 állásba kerül és a készülék kikapcsol. A kikapcsolást csengetéssel és a sütőtérben levő világítás megszüntetésével jelzi.
- Hagyja az ételt egy-két percre a sütőben, mielőtt kiveszi. A receptben megtalálható a megfelelő várakozási idő. Amennyiben szükséges, használjon edényfogót mivel az edény forró lehet.
- Ha az étel nem sült meg eléggé, tegye vissza a sütőbe, és az időkapcsoló beállításával adja hozzá a szükséges időt.
- Ha befejezi a sütést, mielőtt a beállított időtartam letelt volna, az időkapcsolót vissza kell állítania „0”-ra annak megelőzésére, hogy a sütő üresen üzemeljen. Üres sütő üzemeltetése veszélyes.

MEGJEGYZÉS: Egész csirke sütés a Combi 3 program használatával:

Ha a csirke fagyasztott, teljesen olvassza ki a sütés előtt.

Alaposan süsse át a csirkét. Amikor a sütési ciklus lejárt, szúrjon egy nyársat mélyen a csirke testébe a comb forgóinál. Amikor kihúzza, a nyársnak tisztának kell lennie. Ha a legenyhébb vérnyom látható rajta, tegye vissza a csirkét a sütőbe, és folytassa a sütést, amíg a szárnyas teljesen meg nem sül.

További információ

Tippek a jó sütéshez

Kérjük, olvassa el a részt a 1. 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 halfiléket és a hegyes élelmiszerek vékony széleit.
- 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 zsiradékok 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 felszolgálat 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.

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 süssen 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.

Gőz és füst

- A gőz a mikrohullámú 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.
- 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 mikrohullámú sütés közben úgy tűnhet, hogy a sütő világítása kissé elhomályosul. Ez normális jelenség, nem ad aggodalomra okot.

Hibaelhárítás:

Ha a sütő nem működik, vagy nem reagál az utasításokra.

- Ellenőrizze, hogy a sütő biztonságosan van-e csatlakoztatva. Ha nem, válassza le az aljzatról, várjon 10 másodpercet, és csatlakoztassa ismét biztonságosan.
- Ellenőrizze, hogy kiolvadt-e a hálózati biztosíték, illetve bontott-e az áramköri megszakító. Ha ezek sértetlenek, ellenőrizze le az aljzatot egy másik készülékkel.
- 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.

HOZZÁVETŐLEGES FŐZÉSI IDŐK ZÖLDSÉGEK ESETÉBEN (MAXIMÁLIS TELJESÍTMÉNY MELLETT)

Tétel	Súly	Hozzáadott víz	Főzési idő
Padlizsán (hámozva, felkockázva)	450 g	30-40 ml	4,5-5,5 perc
Brokkoli (körülvágva, rózsákra szedve)	225 g	50 ml	3,5-4,5 perc
Kelbimbó (tisztítva)	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
Cukkini (felkockázva vagy szeletelve)	450 g	10 ml	5,5-7,5 perc
Borsó (fejtett)	225 g	40-50 ml	4,5-5,5 perc
Burgonya, héjában (2 db, tisztára súrolva és körben lyuggatva)	225 g	Nincs	7-9 perc
Burgonya (40 mm-es darabokra vágva)	450 g	40-50 ml	6-7 perc
Paraj (leveles)	225 g	Nincs	3,5-4,5 perc

A fenti idők csak hozzávetőlegesek, azokat az adag mérete és az egyéni ízlés szerint ki kell igazítani. 450 g (1 font) zöldség átlagos főzési ideje kb. 5,5 perc. Ha megsózva, keverje a vízbe, vagy sózza meg főzés után.

Zöldségek elkészítése: A zöldségre tegyen vizet ívelt fenekű kerámiaedényben, és fedje le. Főzés után a szűrés (ha szükséges) és felszolgálás előtt a zöldségeket hagyja 2-3 percig állni.

HOZZÁVETŐLEGES FŐZÉSI IDŐK HAL ESETÉBEN (MAXIMÁLIS TELJESÍTMÉNY MELLETT)

Tétel	Súly	Főzési idő	Pihentetési idő
Tőkehalfilé	450 g	3-4 perc	4-10 perc
Tőkehalszelet	225 g	3-4 perc	4-10 perc
Foltos tőkehalfilé	225 g	3-4 perc	4-10 perc
Füstölt heringfilé	450 g	3-4 perc	4-6 perc
Lepényhalfilé	225 g	3-4 perc	6-8 perc
Pisztráng (2 hal, kibelevve, egészben); a halat félidőben forgassa meg			4-6 perc

A fenti idők csak hozzávetőlegesek, azokat az adag mérete és az egyéni ízlés szerint ki kell igazítani. 450 g (1 font) hal átlagos főzési ideje kb. 3,5 perc. A pihentetési idő alatt a halat le kell fedni.

Vajon megfőtt?

- A halnak 70°C-os hőmérsékletet kell elérnie.
- A halhús ne legyen áttetsző, és váljon szét könnyedén

Tisztítás és gondozás

Ezeket a lépéseket minden használat után meg kell tenni.

- Áramtalanítsa a készüléket, és várja meg, amíg teljesen kihűl.
- Távolítsa el a forgótányér alátámasztó gyűrűjét és a forgótányért, és meleg mosószeres vízben mossa el.
- Vízrel és enyhe tisztítószerrel tisztítsa meg a sütő belsejét, annak külső peremét és a sütő ajtaját. Speciális mikrohullámú sütőtisztítóra nincs szükség. Ne használjon súrolópárnát vagy más csiszolóanyagot.
- A külső felületeket és a kezelőpanelt puha, nedves ruhával törölje át.
- Ha folyadék freccsent a sütő belső falára, azt el kell távolítani, különben a következő használatkor füstölhet.
- Ha a sütő belsejének kellemetlen szaga van, forraljon egy csésze citromos vizet 5-7 percig a szag megszüntetése érdekében.
- Minden alkatrészt alaposan szárítson meg, majd tegye vissza a helyére.

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.

Műszaki adatok

Hálózati tápellátás:230 V-240 V ~, 50 Hz:

.....1100 - 1150 W

Mikrohullámos kimenő teljesítmény:650-700 W

Grill bemenő teljesítmény:950-1000 W

Sütő űrtartalma:20 liter

Mikrohullámú frekvencia:2450 MHz

Nettó tömeg:10,7kg

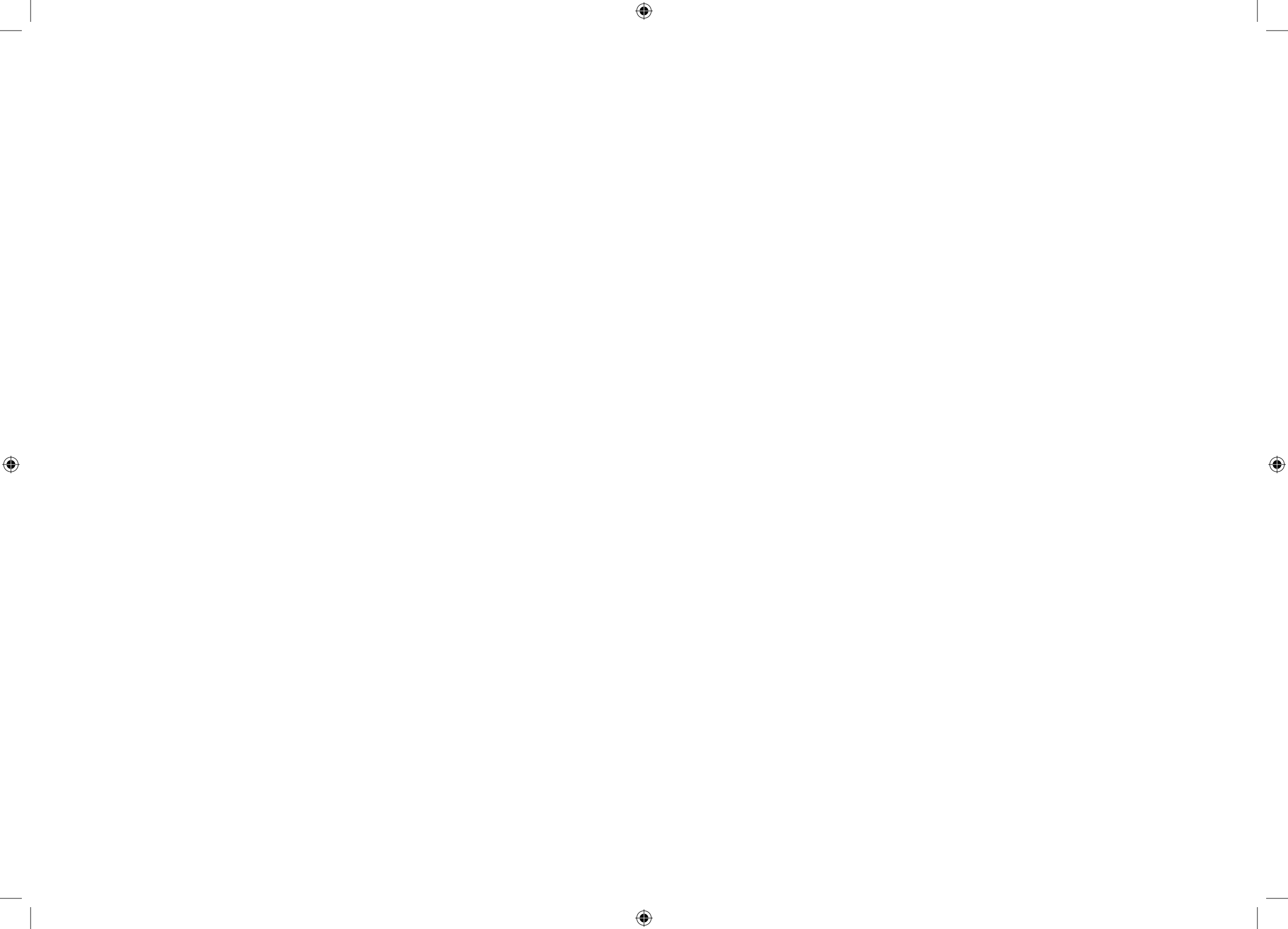
Zajkibocsátás:55 dBA



FONTOS: EZT A KÉSZÜLÉKET FÖLDENI KELL



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.



Dôležité bezpečnostné pokyny

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 opravárenské 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.

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, torý 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 vyšplechnúť a pokrievka by mohla spadnúť.

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 POPÁLENÍŇ.

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 VÝROBKÝ

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.

Dôležité bezpečnostné pokyny

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 klást 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.

Všeobecné informácie

O mikrovlnnej rúre

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

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.

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.

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	✗	✓	✗
Hlinková 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 unikať 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.

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 preč od prijímača.

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

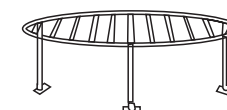
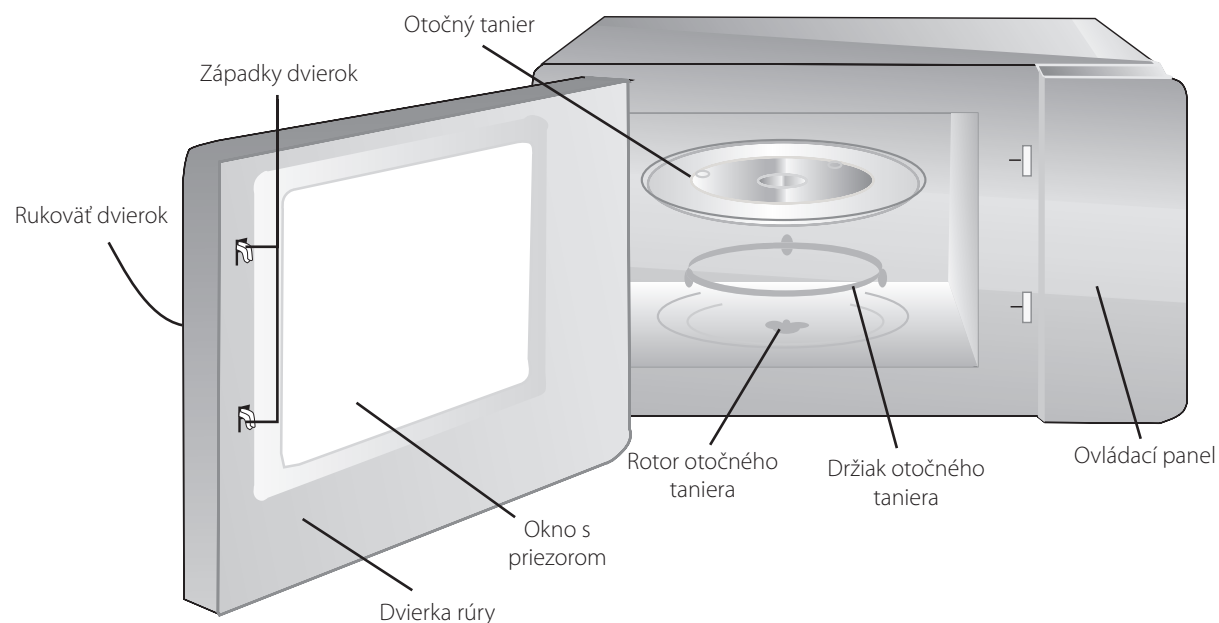
Odstráňte hornú časť obalu z polystyrénu a rúru nadvihnite z podložky. Rúru úplne vybaľte odstránením všetkých ochranných pásov.

Otvorte dvierka rúry. V priestore rúry by mal byť uložený otočný tanier a držiak taniera. Všetky tieto položky rozbaľte. Pred zapojením rúry odstráňte všetky obalové materiály, fólie, atď.

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.

Všeobecné informácie



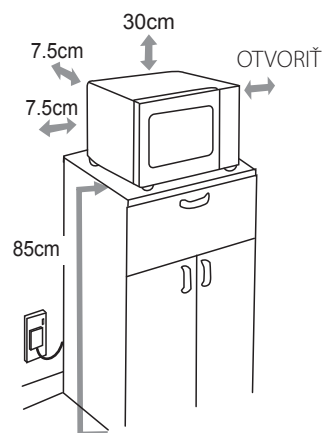
Grilovací rošt
(iba na grilovanie
Položiť na otočný
tanier.)

Montáž a umiestnenie

Mikrovlnnú rúru postavte na plochú, vodorovnú a stabilnú pracovnú plochu, ďaleko od zdrojov chladu, tepla a vlhkosti. Minimálna inštalačná 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.

Táto rúra nie je vhodná na použitie v skrinke alebo inom zakrytovanom priestore.



Montáž rúry

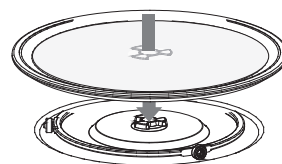
Mikrovlnná rúra sa smie používať, iba ak je otočný tanier správne umiestnený.

Otvorte dvierka. Uistite sa, že rotor otočného taniera je nasadený na čape pod ním. Je na ňom ploška, ktorá zaručí správne zapadnutie a bezpečné otáčanie počas prevádzky.

Podporný kruh nasadíte na zarážky.

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.



Pripojenie do elektrickej siete

Rozviňte prírodný elektrický kábel do celej dĺžky. Zasuňte zástrčku kábla do zásuvky elektrickej siete.

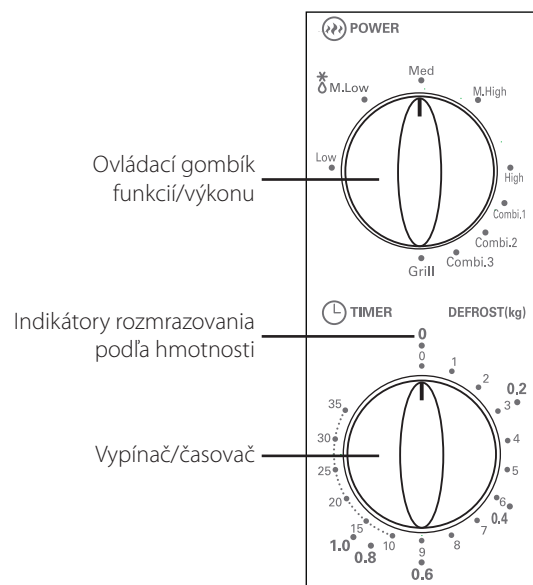
Uistite sa, že časovač rúry je nastavený do polohy „0“ (Vyp.).

Zasuňte zástrčku prírodného elektrického kábla do zásuvky elektrickej siete. Zapnite hlavný vypínač.

Rúra je teraz pripravená na použitie.

Použitie - 1

Ovládací panel



Ovládacím gombíkom funkcií/výkonu sa nastavuje režim prípravy jedla v rúre.

Prvých 5 polôh slúži iba na varenie mikrovlnami. Sú to:

- Nízky stupeň (17 % výkonu) vhodný na ľahké rozmrazenie zmrzlín a uchovávanie pokrmu v teplom stave
- M-Low: (33% výkon) Rozmrazovanie, Zmäknutie masla, atď.
- Stredný stupeň (55 % výkonu) vhodný na dusenie potravín
- Vysoký stupeň (77 % výkonu) vhodný na prípravu rýb, ryže a pod.
- Maximálny stupeň výkonu (100 % výkonu) vhodný na ohrievanie, uvedenie vody do varu a pod.

V polohách Combi sa používa predvolená kombinácia varenia mikrovlnami a grilovania. Sú to:

- Combi 1: (20 % varenie mikrovlnami, 80 % grilovanie). Používa sa na prípravu klobások, jahňaciny, kebabu, morských plodov, steakov, atď.
- Combi 2: (30 % varenie mikrovlnami, 70 % grilovanie). Používa sa na prípravu kuracích kúsokov, kuracích prs, bravčových kotliet, atď.
- Combi 3: (40 % varenie mikrovlnami, 60 % grilovanie). Používa sa na prípravu kuraťa vcelku.

Posledná poloha slúži na výber funkcie grilovania. Túto funkciu používajte ako na bežnom grile.

ČASOVAČ, ktorým nastavíte želaný čas prípravy pokrmu. Maximum je 35 minút. Po uplynutí tohto maxima sa časovač vynuluje a rúra sa vypne. Zároveň bude počuť zvukový signál a vnútorné osvetlenie sa zhasne.

Návod na používanie mikrovlnnej rúry

- Uistite sa, že otočný tanier a oporný kruh sú správne nasadené.
- Uistite sa, že Časovač je nastavený na "0".
- Pokrm vložte do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry. Nádobku umiestnite na otočný tanier. Uistite sa, že neprečahuje cez okraj otočného taniera a že medzi nádobkou a vnútornými stenami rúry je ponechaný dostatočný voľný priestor.
- Zapojte rúru do elektrickej siete.

Varenie mikrovlnami

- Nastavte želaný stupeň (úroveň) výkonu.
- Nastavte čas prípravy pokrmu. Ak požadujete menej ako 5 minút, napríklad 2 minúty, otočte gombíkom najprv do polohy 5 minút a z tejto pozície vráťte gombík do polohy 2 minúty.
- Mikrovlnná rúra sa následne zapne a rozsvieti sa vnútro rúry.
- Činnosť rúry môžete kedykoľvek prerušiť otvorením dvierok. Zatvorením dvierok sa rúra opätovne uvedie do chodu.

Po dokončení nastaveného programu prípravy pokrmu:

- Časovač sa vynuluje (na displeji sa zobrazí "0") a rúra sa vypne. Bude počuť zvukový signál a vnútorné osvetlenie rúry sa zhasne.
- Pred otvorením dvierok nechajte pokrm 1-2 minúty postáť vo vnútri rúry. Pri vyberaní použite kuchynské rukavice, nakoľko nádobka s pokrmom môže byť horúca.

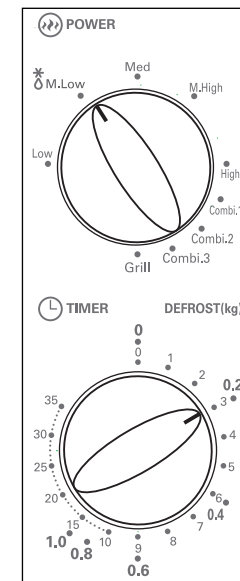
POZNÁMKA: Ak skončíte prípravu jedla pred uplynutím nastaveného času, musíte časovač prepnúť do polohy „0“, aby ste tak zabránili činnosti rúry, keď je prázdna. Prevádzka prázdnej rúry je nebezpečná.

Rozmrazovanie podľa hmotnosti

Väčšinu mrazených potravín možno ľahko rozmraziť podľa ich hmotnosti.

- Určite hmotnosť potravín.
- Umiestnite potraviny do rúry.
- Ovládací gombík výkonu nastavte do polohy M.Low (Rozmrazovanie).
- Otočte časovač do polohy príslušnej hmotnosti uvedenej na vonkajšom prstenci.
- Rúra teraz začne rozmrazovať potraviny. V zobrazenom príklade je hmotnosť 200 gramov a potraviny sa budú rozmrazovať tri minúty.

Prečítajte si všetky rady k rozmrazovaniu v časti „Tipy na kvalitnú prípravu jedál“.



Používanie grilu

- Gril je užitočný pri príprave tenkých plátkov mäsa, biftekov, špízov, klobások a kúsokov kurčťa. Okrem toho je vhodný na prípravu hriankov a gratinovaných jedál. Grilovanie prebieha pri plnom výkone. Maximálna doba grilovania je 95 minút.
- Ovládací gombík výkonu nastavte do polohy „Grill“ (Grilovanie).
- Nastavte čas prípravy pokrmu. Ak požadujete menej ako 5 minút, napríklad 2 minúty, otočte gombíkom najprv do polohy 5 minút a z tejto pozície vráťte gombík do polohy 2 minúty.
- Mikrovlnná rúra sa následne zapne a rozsvieti sa vnútro rúry.
- V polovici cyklu grilovania jedlo obráťte. Otvorte dvierka, jedlo obráťte teplovzdornou pinzetou, zatvorte dvierka a pokračujte v príprave jedla.
- Po skončení cyklu prípravy: Časovač sa prepne do polohy „0“ a rúra sa vypne. Zazvoní zvonček, ktorý signalizuje skončenie prípravy jedla.

POZNÁMKA: Ak skončíte prípravu jedla pred uplynutím nastaveného času, musíte časovač prepnúť do polohy „0“, aby ste tak zabránili činnosti rúry, keď je prázdna. Prevádzka prázdnej rúry je nebezpečná.

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 šťava 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.

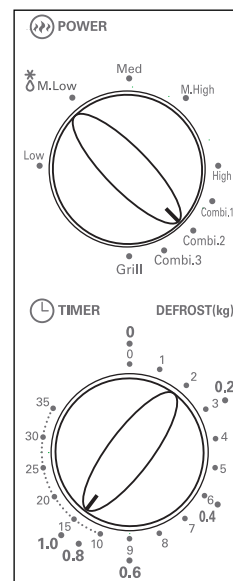
Pri vyberaní a vkladaní riadu do rúry používajte rukavice, predovšetkým, ak bol nedávno zapnutý gril. Ak položíte pomôcky na nejaký povrch, uistite sa, že je žiaruvzdorná, alebo použite vhodnú izolačnú podložku.

Pred čistením rúry alebo pred jej opätovným použitím ju nechajte dlho chladnúť.

Keď je gril zapnutý, nikdy sa nedotýkajte vrchného povrchu rúry a na rúru nič neukladajte.

Kombinovaná príprava jedla

Táto rúra používa tri naprogramované nastavenia, ktoré uľahčujú automatickú prípravu jedál s rôznymi kombináciami varenia, ako je konvekcia, grilovanie a varenie mikrovlnami.



- Otvorte dvierka. Jedlo umiestnite do vhodnej teplovzdornej keramickej nádoby. Postupujte podľa návodu na strane 3. NEPOUŽÍVAJTE kovové grilovacie rošty, ani kovový riad. Zatvorte dvierka.
- Pomocou ovládacieho gombíka výkonu nastavte program prípravy Combi.
- Pomocou časovača nastavte vhodný čas. Rúra sa spustí.
- Dvierka v pravidelných intervaloch otvorte a jedlo skontrolujte. V prípade potreby ho obráťte, aby sa dôkladne a rovnomerne uvarilo. Zatvorte dvierka a pokračujte v príprave.

Po dokončení nastaveného programu prípravy pokrmu:

- Časovač sa vynuluje (na displeji sa zobrazí "0") a rúra sa vypne. Bude počuť zvukový signál a vnútorné osvetlenie rúry sa zhasne.
- Pred otvorením dvierok nechajte pokrm 1-2 minúty postáť vo vnútri rúry. Pri vyberaní použite kuchynské rukavice, nakoľko nádobka s pokrmom môže byť horúca.
- Ak je jedlo nedovarené, vložte ho späť do rúry a nastavte časovač na potrebný čas.
- Ak skončíte prípravu jedla pred uplynutím nastaveného času, musíte časovač prepnúť do polohy „0“, aby ste tak zabránili činnosti rúry, keď je prázdna. Prevádzka prázdnej rúry je nebezpečná.

POZNÁMKA: Príprava kuraťa vcelku pomocou programu Combi. 3:

Ak je kura zmrazené, pred začiatkom prípravy ho najskôr úplne rozmrazte.

Kura dôkladne uvarite. Po skončení cyklu prípravy kura prepichnete ihlicou v stehnových kĺboch. Po vytiahnutí musí byť ihlica čistá. Ak sú na ihlici čo i len nepatrné stopy krvi, vložte kura späť do rúry a pokračujte v príprave, kým nebude kura úplne uvarené.

Ďalšie informácie

Tipy pre správne varenie

Túto časť si prečítajte spolu s bezpečnostnými pokynmi na strane 1.

- Tekutiny a pyrémiešajte 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 varenia občas otočte, podporíte tak rovnomerné rozloženie tepla.
- Jedlo sa najlepšie varí a ohrieva v okrúhlych nádobách s oblými stenami.
- Soľ priťahuje mikrovlny. Jedlo soľou neposýpajte pred varením, soľ primiešajte alebo pridajte neskôr.
- Tuky 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.

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 vybaľte, 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, oddel'te jednotlivé kusy a ihneď po rozmrazení ich odoberte.

Para a dym

- 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.
- 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.

Timené osvetlenie rúry

Počas varenia s nízkym mikrovlnným výkonom môže byť osvetlenie mierne stlmené. Je to normálne a nie je to dôvod na obavy.

Riešenie problémov:

Ak rúra nefunguje alebo nereaguje na povel.

- Skontrolujte, či rúra je bezpečne pripojená do elektrickej siete. Ak nie, vyberte vidlicu zo zásuvky, počkajte 10 sekúnd a znovu vidlicu bezpečne zapojte.
- Skontrolujte, či nie je vypálená poistka alebo či nie je vypnutý hlavný sieťový istič. Ak všetko funguje správne, vyskúšajte, či zásuvka funguje aj po zapojení iného spotrebiča.
- Uistite sa, že dvierka rúry sa úplne a pevne zatvárajú.

Ak vyššie uvedené opatrenia problém nevyriešia, obráťte sa na zákaznícku linku Tesco.

Nepokúšajte sa rúru sami nastaviť alebo opraviť.

PRIBLIŽNÉ ČASY VARENIA ČERSTVEJ ZELENINY (PLNÝ VÝKON)

Jedlo	Hmotnosť	Pridaná voda	Čas varenia
Baklažány (olúpané a pokrájané)	450 g	30 - 40 ml	4,5-5,5 minúty
Brokolica (upravená a rozdelená)	225 g	50 ml	3,5-4,3 minúty
Ružičkový kel (olúpaný)	225 g	50 ml	5,5-7,5 minúty
Mrkva (pokrájaná)	225 g	30 ml	5,5-7,5 minúty
Karfiol (v kvetoch)	450 g	50 - 60 ml	7-9 minút
Cuketa (pokrájaná)	450 g	10 ml	5,5-7,5 minúty
Hrášok (olúpaný)	225 g	40 - 50 ml	4,5-5,5 minúty
Zemiaky v šupke (2 ks, očistené a poprepichované)	225 g	nie	7-9 minút
Zemiaky (40 mm kúsky)	450 g	40 - 50 ml	6-7 minút
Špenát (roztrhaný)	225 g	nie	3,5-4,5 minút

Uvedené časy sú približné a treba ich upraviť podľa množstva, veľkosti porcií a chuti. Priemerný čas varenia zeleniny je okolo 5,5 minúty na 450 g. Keď pridávate soľ, zmiešajte ju s vodou alebo pridajte až po varení.

Keď varíte zeleninu: Zamiešajte ju s vodou v keramickej mise so zahnutým dnom a zľahka prikryte. Po uvarení nechajte zeleninu stáť 2 - 3 minúty, potom prípadne scedte a podávajte.

PRIBLIŽNÉ ČASY VARENIA RÝB (PLNÝ VÝKON)

Jedlo	Hmotnosť	Čas varenia	Čas státia
Filé z tresky	450 g	3 - 4 minúty	4 - 10 minút
Steak z tresky	225 g	3 - 4 minúty	4 - 10 minút
Filé z tresky	225 g	3 - 4 minúty	4 - 10 minút
Filé zo sleda	450 g	3 - 4 minúty	4 - 6 minút
Filé z platesy	225 g	3 - 4 minúty	6 - 8 minút
Pstruh (2 ryby, celé bez vnútorností) v polčase rybu otočte			4 - 6 minút

Uvedené časy sú približné a treba ich upraviť podľa veľkosti porcií a chuti. Priemerný čas varenia ryby je okolo 3,5 minúty na 450 g. Počas státia by mala byť ryba zľahka prikrytá.

Je to uvarené?

- Teplota mäsa, rýb a vajec by mala dosiahnuť 70 °C.
- Ryby by mali byť nepriehľadné a ľahko sa rozdeľovať na plátky.

Starostlivosť a čistenie

Po každom použití by ste mali dodržať tento postup.

- Odpojte z elektrickej siete a počkajte, kým spotrebič celkom vychladne.
- Vyberte podporný krúžok taniera a otočný tanier a umyte ich teplou saponátovou vodou.
- Vyčistite vnútro rúry, jeho vonkajšie okraje a dvierka rúry vodou a jemným čistiacim prostriedkom. Nie je potrebný špeciálny prostriedok na čistenie mikrovlnných rúr. Nepoužívajte škrabky ani iné drsné materiály.
- Očistite vonkajší povrch a ovládací panel navlhčenou mäkkou handričkou.
- Ak na stenu vo vnútri rúry vyšplechli nejaké tekutiny, treba ich úplne odstrániť, inak sa môže pri najbližšom použití spotrebiča objaviť dym.
- Ak z vnútra rúry vychádza nepríjemný zápach, odstráňte ho zohriatím šálky vody s trochou citrónovej šťavy na 5 - 7 minút.
- Dôkladne poutierajte všetky diely a vráťte ich na miesto.

Záruka

Na tento výrobok sa vzťahuje dvojročná záruka počínajúca dňom 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.

Technické údaje

Sieťové napájanie: 230 - 240 V ~, 50 Hz: 1100 - 1150 W

Výkon mikrovln: 650-700 W

Vstupný výkon grilu: 950-1000 W

Objem rúry: 20 litrov

Frekvencia mikrovln: 2 450 MHz

Hmotnosť (netto): 10,7 kg

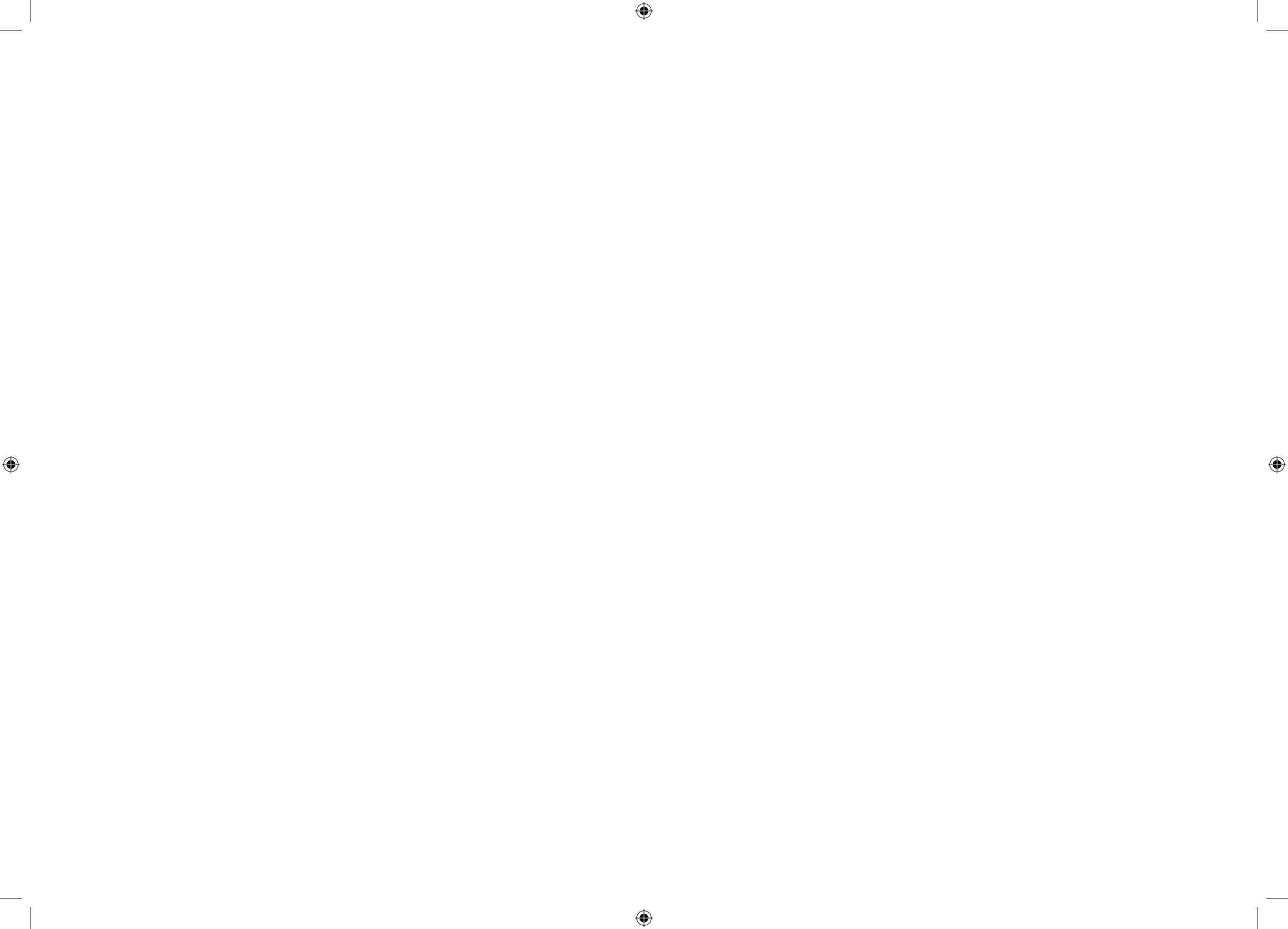


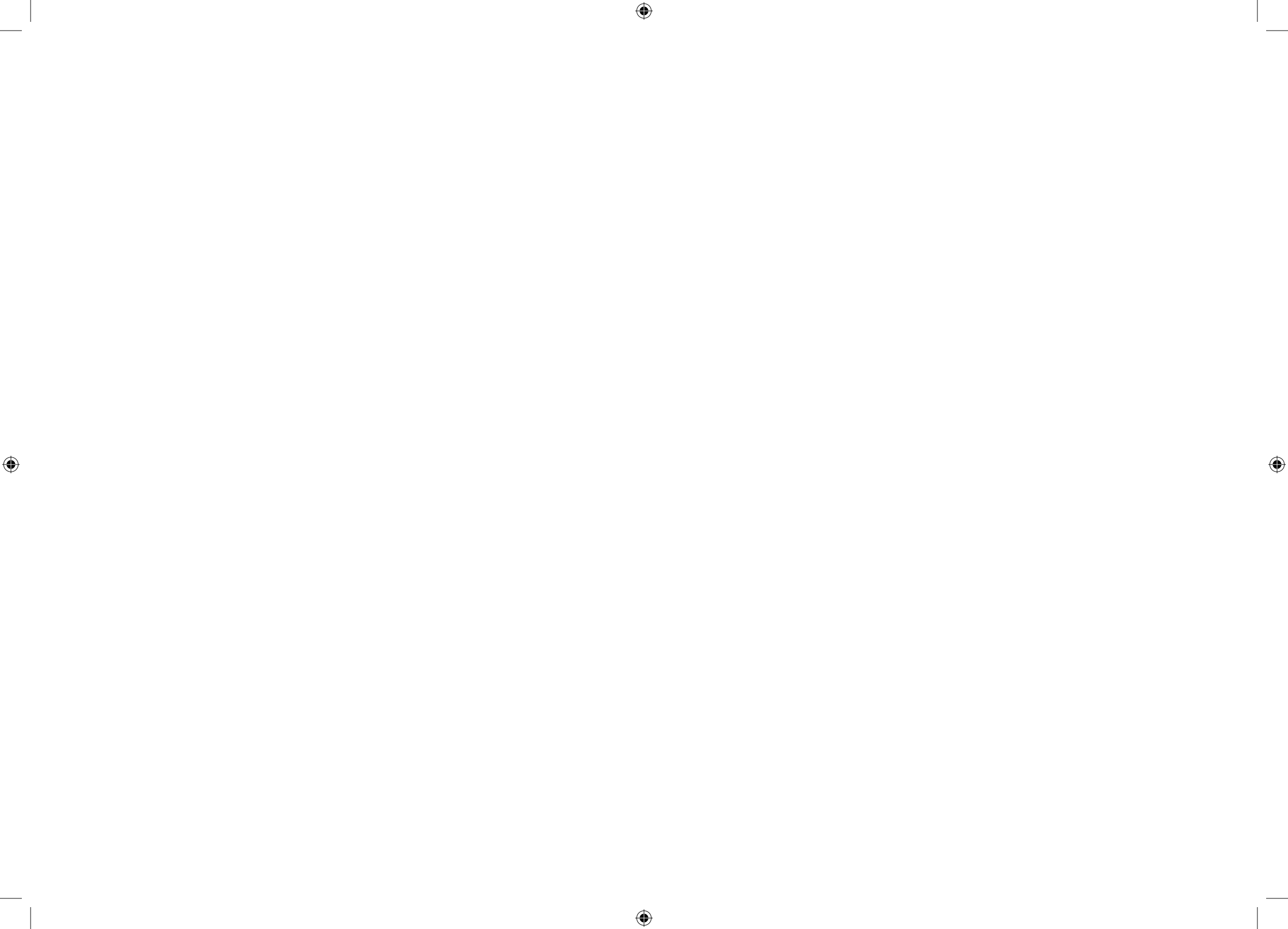
Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 55 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1pW.

DÔLEŽITÉ: TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ!



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.