

beko

Vstavaná rúra Používateľská príručka



BIWM15500XDS

SK

285.4464.89/R.AC/25.12.2020/10-4
7727188309

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

Vážený zákazník,

Ďakujeme, že ste si vybrali výrobok Beko. Dúfame, že sa dočkáte tých najlepších výsledkov od výrobku, vyrobeného vo vysokej kvalite a s najmodernejšími technológiami. Preto vám odporúčame, aby ste si túto používateľskú príručku a iné sprievodné dokumenty prečítali pred použitím výrobku celé a aby ste si ich odložili pre referenciu v budúcnosti. Ak rúru prevediete na inú osobu, dajte tejto osobe aj užívateľskú príručku. Riadte sa všetkými varovaniami a informáciami užívateľskej príručky.

Pamätajte si, že táto užívateľská príručka sa môže vzťahovať aj na niektoré ďalšie modely. Rozdiely medzi modelmi sú v príručke presne vymedzené.

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



Dôležité informácie alebo užitočné tipy pre používanie.



Výstrahy pred nebezpečnými situáciami týkajúce sa ohrozenia života a majetku.



Výstrahy pred zásahom elektrickým prúdom.



Výstrahy pred nebezpečenstvom požiaru.



Výstrahy pred horúcimi povrchmi.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia 4

Všeobecná bezpečnosť	4
Elektrická bezpečnosť	4
Bezpečnosť produktu	6
Bezpečnostné pokyny pre mikrovlnnú rúru 8	
Zamýšľané použitie.....	13
Bezpečnosť detí.....	13
Likvidácia starého výrobku	14
Likvidácia obalového materiálu	14

2 Všeobecné informácie 15

Prehľad	15
Obsah balenia.....	16
Technické parametre.....	18

3 Montáž 19

Pred montážou	19
Montáž a pripojenie	21
Budúca preprava	23

4 Prípravy 24

Tipy na šetrenie energiou	24
Prvé použitie	24
Nastavenie času	24
Prvé čistenie výrobku	25

Prvé zahriatie	25
----------------------	----

5 Obsluha kombinovanej mikrovlnnej rúry 26

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní.....	26
Všeobecné informácie o varení v mikrovlnnej rúre	27
Opis a používanie ovládacieho panelu	33
Obsluha režimov mikrovlnnej rúry.....	35
Ponuka programov na varenie	40
Obsluha grilu	44
Ponuka Nastavení.....	46
Tabuľka časov varenia	47
Recepty na vopred pripravené potraviny..	53

6 Údržba a starostlivosť 58

Všeobecné informácie.....	58
Čistenie mikrovlnnej rúry.....	58
Čistenie ovládacieho panela	59
Čistenie rúry	59
Výmena žiarovky v rúre	59

7 Riešenie problémov 60

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia

Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu predísť riziku zranenia a poškodenia majetku. Porušenie týchto pokynov môže viesť k zrušeniu záruky.

Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi vo veku menej ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak nedostanú pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča alebo nerozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľská údržba stroja nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru.
- Spotrebič nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo bez nedostatku skúseností, bez toho, aby boli

pod dohľadom alebo preškolení.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

- Ak výrobok dáte niekomu inému na osobné využitie alebo využitie z druhej ruky, mali by ste mu dať aj návod na použitie, štítky produktov a ďalšie relevantné dokumenty a súčasti.
- Montáž a opravu musia vždy vykonávať autorizovaní servisní technici. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky. Pred montážou si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Ak je výrobok chybný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Po každom použití skontrolujte, či je funkčný gombík vypnutý.

Elektrická bezpečnosť

- Ak má produkt poruchu, nemal by sa obsluhovať, kým ho neopraví autorizovaný

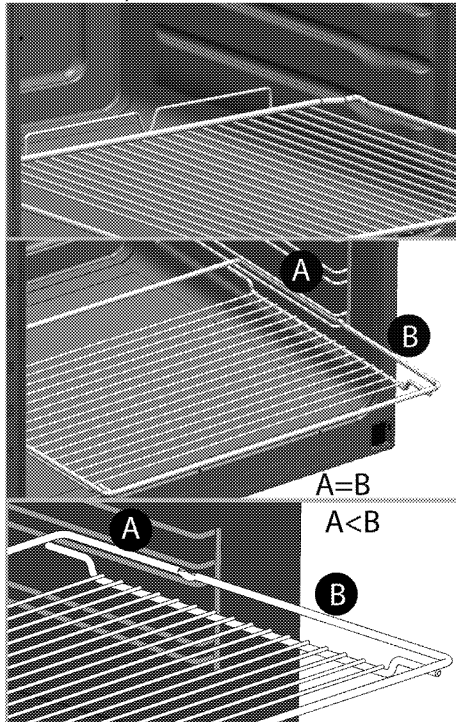
- servisný technik. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Len pripojte výrobok k uzemnenej zásuvke/sieti s napätím a ochranou ako je to uvedené v časti „Technické špecifikácie“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za žiadne problémy spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.
 - Výrobok nikdy neumývajte rozptýlením alebo nalievaním vody naň! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
 - zástrčky sa nikdy nedotýkajte mokrými rukami! Nikdy neodpájajte vytiahnutím kábla, vždy vytiahnite uchopením zástrčky.
 - Výrobok sa počas montáže, údržby a postupov čistenia a opravy musí odpojiť.
 - Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
 - Zariadenie sa musí namontovať tak, aby sa úplne mohlo odpojiť od siete. Oddelenie sa musí zabezpečiť buď sieťovou zástrčkou alebo spínačom zabudovaným do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s montážnymi predpismi.
 - Počas používania sa zadná stena rúry zohrieva. Uistite sa, že pripojenie elektriny sa nedotýka zadného povrchu, inak sa spojenia môžu poškodiť.
 - Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zachytil medzi dvierka rúry a rám, ani ho nenasmerujte cez horúce povrchy. Inak sa izolácia káblov môže roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
 - Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
 - V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.

- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.

Bezpečnosť produktu

- **VÝSTRAHA:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania veľmi zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov. Deti vo veku do 8 rokov udržiavajte mimo dosah, okrem prípadu, že na ne neustále dozeráte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený úsudok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.
- Ak v riadoch používate alkoholické nápoje, dávajte pozor. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.
- Nekladte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania zahrejú.
- Počas používania sa spotrebič zahreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov vo vnútri rúry.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- V rúre neohrievajte uzatvorené konzervy a sklenené poháre. Tlak, ktorý sa v plechovke/pohári nahromadí, môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Nekladte pekáče, riad alebo hliníkové fólie priamo na dno rúry. Nahromadenie tepla môže poškodiť dno rúry.
- Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte silné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čoho dôsledkom môže byť rozbitie skla.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)
Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na drôtené podstavce
Je dôležité, aby ste správne umiestnili drôtenú poličku a/alebo plech na podstavec. Drôtenú poličku alebo plech

zasuňte medzi 2 vodiace lišty a skôr, ako naň položíte jedlo, uistite sa, že je v rovnováhe (pozrite si nasledujúci obrázok).



- Ak je sklo na predných dvierkach odstránené alebo prasknuté, výrobok nepoužívajte.
- Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.
- Papier na pečenie dajte do pekáča alebo do príslušenstva rúry (plech, gril,

atď.) spoločne s jedlom a potom všetko zasunúť do predhriatej rúry. Odstráňte časti papiera na pečenie prečnievajúce okraje pekáča alebo príslušenstvo, aby ste predišli nebezpečenstvu kontaktu s vykurovacími telesami v rúre. Papier na pečenie nikdy nepoužívajte pri teplote prekračujúcej uvedenú hodnotu na obale papiera na pečenie. Papier na pečenie nedávajte priamo na dno rúry.

- **VÝSTRAHA:** Než začnete lampu vymieňať, uistite sa, že napájací kábel spotrebiča je odpojený alebo istič je vypnutý, aby ste tak predišli možnosti elektrického šoku.
- Pre túto rúru používajte iba odporúčanú teplotnú sondu.
- Ak je svetlo v rúre poškodené. V takom prípade ho musí vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- Spotrebič nesmie byť inštalovaný za ozdobnými dvierkami, aby sa zabránilo prehriatiu.

Záruka produktu voči požiaru

- Uistite sa, že zástrčka zapojená v zásuvke tak aby nedošlo k iskreniu.
- Nepoužívajte poškodené, zrezané alebo nadpojené káble, výnimkou sú iba originálne káble.
- Uistite sa, že v zásuvke, do ktorej bude produkt pripojený nie je vlhko.

Bezpečnostné pokyny pre mikrovlnnú rúru

- Spotrebič je určený iba na domáce použitie. Spotrebič sa nesmie používať v komerčných priestoroch, napr.:
 - kuchynkách pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
 - farmách;
 - klientmi v hoteloch, moteloch a ostatných obytných priestoroch;
 - hostinských izbách;
- Deťom starším 8 rokov dovoľte používať rúru bez dozoru, ak ste ich zodpovedajúcim spôsobom poučili, teda je dieťa schopné používať mikrovlnnú rúru

bezpečne a rozumie nebezpečenstvám plynúcim z nesprávneho použitia.

- Pri použití spotrebiča v kombinovanom režime musia deti od ôsmich rokov používať rúru iba za dozoru dospelaj osoby a to z dôvodu vytváraných teplôt.
- Odhalené časti výrobku budú počas používania výrobku a po ňom horúce.
- Skontrolujte prípadné poškodenie rúry, napr. zle nasadené alebo ohnuté dvere, poškodené tesnenie dverí a povrchu, zlomené alebo uvoľnené závesy a západky vo vnútri spotrebiča alebo na dverách. V prípade, že objavíte nejaké poškodenie, rúru nepoužívajte a kontaktujte zástupcu autorizovaného servisu.
- **VÝSTRAHA:** Ak sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené, rúra nesmie byť používaná kým nebude opravená kompetentnou osobou alebo zástupcom autorizovaného servisu.
- Rúra musí byť pravidelne čistená a akékoľvek zvyšky potravín musia byť odstránené. Ak sa vám

nepodarí udržať rúru v čistom stave, môže dôjsť k narušeniu povrchu, čo by mohlo nevhodne ovplyvniť životnosť spotrebiča a možno mať za následok aj nebezpečnú situáciu.

- Než rúru spustíte, uistite sa, či sú dvere riadne zatvorené. Bezpečnostný mechanizmus vo dverách zabráni vášmu spotrebičmi ves pusteniu sú dvere otvorené, v takom prípade varenie pozastaví. Nesmie dochádzať k interferencii vášho zamykacieho systému alebo pokuse o prekonanie tohto systému. Ak je systém zamykania dverí prekonaný, existuje nebezpečenstvo vystavenia pôsobeniu mikrovln ak je spotrebič spustený s otvorenými dverami.
- Medzi prednú časť rúry a dvere nevkladajte žiadny predmet. Rúru nesmiete používať pokiaľ riadnemu zatvoreniu dverí bráni napr. Papierové utierky alebo vreckovky.
- Rádiové rušenie
Rúru umiestnite nie menej ako 2 metre od TV, rádií,

bezdrôtových modemov, prístupových bodov a antén. V opačnom prípade môže dôjsť k rušeniu.

- Nevarte jedlo s časom varenia a mikrovlnným výkonom nastaveným na príliš vysokú hodnotu. Nadmerné varenie môže spáliť niektoré časti jedla.
- Mikrovlny nemôžu prechádzať kovom. Mikrovlny sa odrazí od všetkých kovových predmetov v rúre a to spôsobí nebezpečné elektrické iskrenie. Väčšina teple vzdorných nekovových nádob je na použitie v mikrovlnnej rúre vhodná.
- **Pri varení v mikrovlnnej rúre nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu alebo hliníkové riadu.** Iskrenie spotrebič poškodí.
- Počas varenia v mikrovlnnej rúre nepribližujte kovové predmety na vzdialenosť kratšiu ako 3 cm.
- Do rúry nevkladajte korozívne chemikálie alebo materiály obsahujúce korozívne výpary. V prípade rušenia ho možné znížiť alebo eliminovať ak vykonáte nasledovné postupy:
 1. Vyčistite povrch dverí a tesnenie.

2. Presmerujte prijímaciu anténu rádia alebo televízie.
 3. Mikrovlnnú rúru premiestnite s ohľadom na prijímač.
 4. Mikrovlnnú rúru presuňte mimo dosahu prijímača.
 5. Mikrovlnnú rúru zapojte do inej zásuvky tak, aby bola v inom okruhu ako prijímač.
- Rúru umiestnite mimo dosahu vykurovacích prvkov a nepoužívajte vo vlhkom prostredí.
 - **VÝSTRAHA:** Je nebezpečné, aby ktokoľvek iný ako kompetentná osoba alebo zástupca autorizovaného servisu, vykonával akékoľvek opravy alebo servis, ktorý zahŕňa odobratie krytu, ktorý poskytuje ochranu pred vystavením mikrovlnnej energii.
 - Tento produkt patrí do skupiny 2. triedy B zariadenia ISM. Skupina 2 obsahuje všetky ISM zariadenia (priemyselné, vedecké a lekárske), ktoré generuje vysokofrekvenčnú energiu a/alebo sa používa vo forme elektromagnetického žiarenia pre ošetrovanie materiálu a zariadení. Zariadenie triedy B je vhodné na použitie v domácom prostredí priamo pripojenom k napájacej sieti s nízkym napätím, ktorá sa nachádza v obytných budovách.
 - Mikrovlnná rúra je určená k ohrevu potravín a nápojov. Sušenie potravín alebo oblečenia alebo ohrievacie podložiek, húb, vlhkého oblečenia a podobných materiálov môže predstavovať riziko zranenia, vznietenia alebo požiaru.
 - Vaša rúra nie je navrhnutá na sušenie žiadnych živých stvorení.
 - Rúru **nezapínajte**, ak je **prázdna**. To môže rúru poškodiť. Ak chcete rúru otestovať, vložte do nej pohár vody. Voda vstrebe mikrovlnnú energiu a rúra neutrpí žiadne poškodenie.
 - Používajte kuchynské potreby, ktoré sú vhodné pre použitie v mikrovlnných rúrach; Pri varení v mikrovlnnej rúre nepoužívajte kameninu. Vlhkosť v kamenine sa môže expandovať a spôsobiť nalomeniu nádoby.

Aby ste znížili nebezpečenstvo vzniku požiaru v rúre:

- Pri ohrievaní potravín v plastových alebo papierových nádobách sledujte rúru z dôvodu možnosti vznietenia; Ak spozorujete dym, vypnite a odpojte spotrebič zo siete a nechajte dvierka zatvorené, aby sa akékoľvek plamene udusili;
- Z plastových alebo papierových vrecúšok odstráňte kovové sponky ešte než ich umiestnite do rúry.
- Priestor rúry nepoužívajte ako úložný priestor. V otvore rúry v čase, keď ju nepoužívate, nenechávajte papierové výrobky, riad alebo potraviny.
- Minimálna výška voľného priestoru potrebná nad horným povrchom rúry.
- Ak pre varenie v mikrovlnnej rúre použijete také materiály ako je drevo, papier a plast, nenechávajte rúru bez dozoru. Papier, drevo a podobné materiály sa môžu vznietiť, zatiaľ čo plastové materiály sa môžu rozpustiť. Nepoužívajte nádoby vyrobené z takých materiálov pri použití rúry, grilovanie a zmiešané funkciu.
- Obsah dojčenských fliaš a fľaštičiek s detskou výživou treba pred použitím premiešať alebo s nimi zatrepať, aby ste tak predišli popáleninám.
- **VÝSTRAHA:** Tekutiny a ostatné potraviny nesmú byť ohrievané v uzavretej nádobe, pretože sú náchylné k explózií.
- Mikrovlnný ohrev nápojov môže mať za následok oneskorený var, preto je potrebné pri manipulácii s nádobou opatrnosti;
- Vajíčka v škrupine, vajíčka uvarené natvrdo nemožno v mikrovlnných rúrach variť, pretože by mohli explodovať, a to aj po skončení ohrievania.
- Rúru nepoužívajte na ohrievanie sýtených nápojov alebo potravín vo vzduchotesných nádobách, napr. Plechovkách. To spôsobí nahromadenie tlaku vo vnútri rúry, ktorý môže mať za následok poškodenie alebo explózií v prípade otvorenia dverí.
- Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na varenie alebo ohrevu vajec,

či už sa škrupinou alebo bez nej. Než začnete variť zemiaky, jablká, gaštany alebo podobné ovocie a zeleninu, prepichnete je.

- Nepoužívajte porcelán obsahujúce kov (striebro, zlato, atď.). Zo zabalených potravín odstráňte všetky kovové sponky. Časti kovu v rúre môžu spôsobiť iskrenie a spôsobiť vážne poškodenie.
- Rúru nepoužívajte na smaženie na oleji, lebo v rúre nemožno regulovať teplotu oleja.
- Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na ohrev olejov alebo nápojov s vysokým obsahom alkoholu.
- Rúru nedávajte na miesta, kde sa kumuluje teplôť, vlhkosť, ani do blízkosti horľavých materiálov.
- Vnútorňá časť rúry nepoužívajte ako úložný priestor.
- Na dvere rúry pokiaľ sú otvorené nič nevešajte, ani nedovoľte deťom, aby sa na nich hojdali. To dvere rúry ohne a zabráni riadnemu zatvoreniu.
- Keď sú dvierka rúry otvorené, neopierajte sa o ne a nenechajte na ne húpať deti.

Tým sa skrútiť dvierka rúry a zabráni sa ich správne zatvoreniu.

- Pri ohrievaní kvapalín vložte do nádoby sklenenú tyčinku. To zabráni oneskorenému varu kvapaliny, a tak náhlemu pretečeniu v okamihu presunutie nádoby.
- Rúru nepoužívajte ak:
 - Dvere nie sú riadne zatvorené;
 - Závesy sú poškodené;
 - Kontaktné povrchy medzi dverami a prednou stranou rúry sú poškodené;
 - Okno dverí je poškodené;
 - K elektrickému iskreniu dochádza v rúre aj keď sa v priestore pre varenie nenachádza žiadny kovový predmet.
- Je veľmi dôležité, aby ste pri varení malého množstva jedla nevybrali dlhé trvanie alebo príliš vysoký výkon a vyhli sa tak prehriatiu alebo spáleniu jedla. Napríklad, plátok chleba môže pri veľmi vysokom výkone začať po 3 minútach horieť.
- Rúru nepoužívajte na smaženie, pretože nemožno ovládať teplotu oleja

rozpáleného v mikrovlnnej rúre.

- Kontaktné povrchy dverí (predná časť vnútorného segmentu a vnútorná časť dverí) musia byť udržiavaný čisté, aby sa zaistil správny prevádzku rúry.

Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.
- Tento prístroj je určený na použitie do maximálnej výšky 4000 metrov nad morom.
- **UPOZORNENIE:** Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Tento spotrebič nie je určený na použitie v mobilných domoch, rekreačných vozidlách a v malých priestoroch.
- Vašu rúru používajte vo vnútri. Nepoužívajte ho v záhradách, na balkónoch ani v iných vonkajších prostrediach.
- Tento výrobok sa nesmie používať na ohrievanie tanierov pod grilom, na sušenie uterákov, utierok atď.

tak, že ich zavesíte na rúčky a na vykurovacie účely.

- Všetky otvory v stene za spotrebičom a v podlahe pod spotrebičom musia byť utesnené.
- Neblokujte prúdenie vetracieho vzduchu.
- Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.
- Rúra sa môže používať na odmrazovanie, pečenie, opekanie a grilovanie jedla.

Bezpečnosť detí

- **VÝSTRAHA:** Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.
- Elektrické výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.
- Keď je spotrebič v prevádzke v kombinovanom režime môžu deti rúru používať z

dôvodu vytvoreného tepla len pod dohľadom dospelých.

- Odhalené časti výrobku budú počas používania výrobku a po ňom horúce.
- Nad spotrebič neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.
- Keď sú dvierka otvorené, nekladajte na spotrebič žiadne ťažké predmety a nedovoľte deťom sedieť na spotrebiči. Môže sa prevrátiť alebo sa môžu poškodiť pánty dvierok.

Likvidácia starého výrobku

V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov:



Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EÚ) Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenou na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady.

V súlade s Obmedzením používania niektorých nebezpečných látok v elektronických a elektrických zariadeniach:

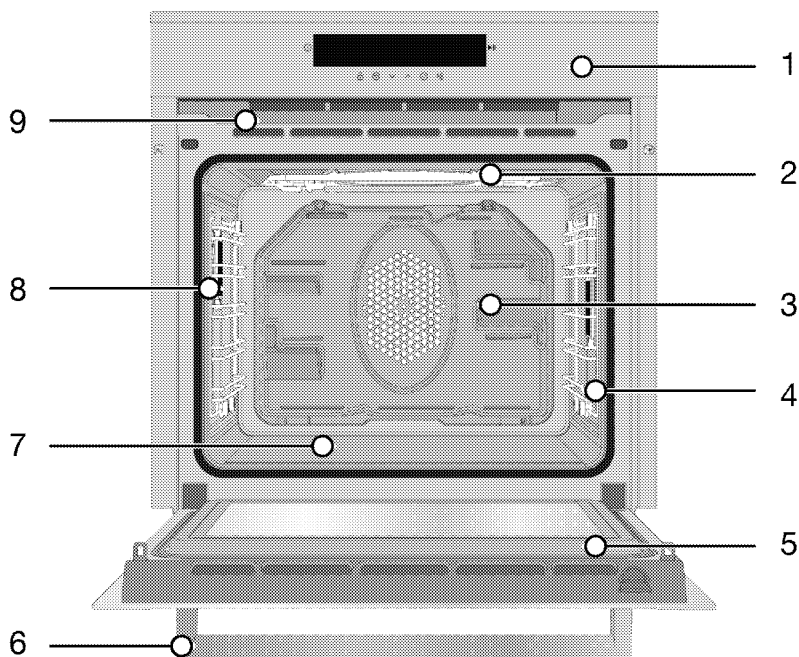
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ) Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácnosti.

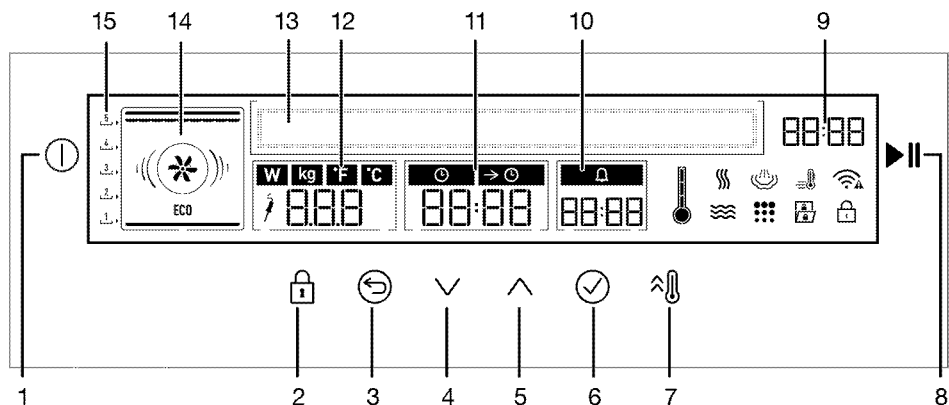
2 Všeobecné informácie

Prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ohrevný prvok grilu
- 3 Motor ventilátora (za ocelovou platňou)
- 4 Polohy políc
- 5 Predné dvierka

- 6 Rúčka
- 7 Spodný ohrevný prvok
- 8 Svetlo
- 9 Celistvá vzduchová mriežka



- 1 Tlačidlo ZAP./VYP.
- 2 Tlačidlo Uzamknutie tlačidiel
- 3 Tlačidlo Späť
- 4 Tlačidlo Dole (Výber menu)
- 5 Tlačidlo Hore (Výber menu)
- 6 Tlačidlo OK
- 7 Tlačidlo rýchleho zohriatia
- 8 Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia
- 9 Políčko indikátora aktuálneho času
- 10 Pole odpočítavania časovača
- 11 Pole času varenia/času do konca varenia
- 12 Pole indikátora teploty/hmotnosti/výkonu
- 13 Textový displej
- 14 Zobrazenie funkcií
- 15 Polohy políc

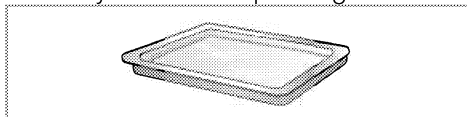
Obsah balenia

i Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produktom nemusí dodávať.

1. Používateľská príručka

2. Sklenený priečinok

Používa sa pre veľmi šťavnaté jedlá a na zachytávanie tuku počas grilovania.



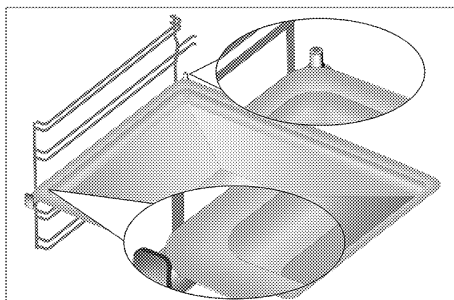
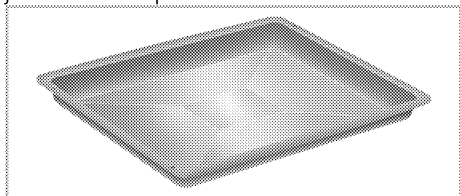
i Náhle ochladenie spôsobuje praskliny!
Horúci sklenený podnos neukladajte na povrchy, ktoré sú chladnejšie, ako teplota miestnosti.

i Nože spôsobujú poškrabania!
Na sklenom podnose nekrájajte jedlo nožom.

i Ak je váš výrobok vybavený teleskopickým podstavcom, nepoužívajte na teleskopických podstavcoch sklenený podnos. Môže to spôsobiť praskliny.

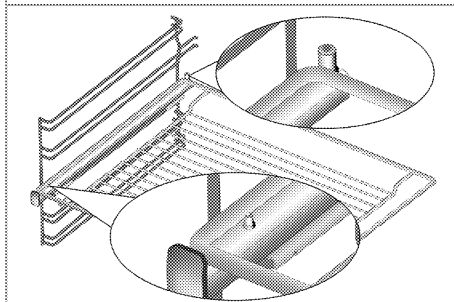
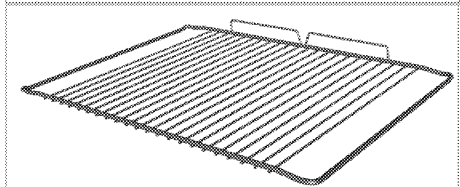
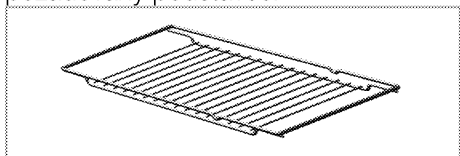
3. Štandardný plech

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



4. Drôtená mriežka

Používa sa na opekanie a na polozenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.



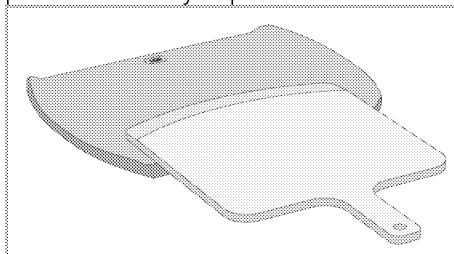
5. Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na teleskopické podstavce

(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Teleskopické podstavce vám umožňujú jednoduché vkladanie a vyberanie plechov a drôtenej poličky. Pri používaní plechu a drôtenej poličky s teleskopickými podstavcami sa ubezpečte, že kolíky v zadnej časti teleskopického podstavca zapadli na okraje drôtenej poličky a plechu.

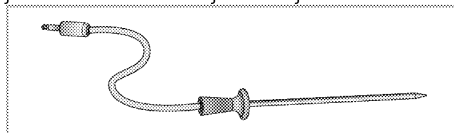
6. Kameň na pizzu - lopatka

Používa sa pre pečenie cestovín, ako pizze, chleba a lahmajounu, ktoré sa pečú v kamenných peciach.



7. Sonda mäsa

Pri varení jedál z mäsa sa používa tak, že sa jej tenký a dlhý koniec zapichne do mäsa a druhý koniec zavedie do drážky na bočnej stene rámu, aby sa jedlo uvarilo čo najchutnejšie.



Technické parametre

Napätie/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Celkový príkon	3.4 kW
Typ kábla/prierez	min.H05VV-F 3 x 1,5 mm ²
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	595 mm/594 mm/567 mm
Montážne rozmery (výška/šírka/hĺbka)	**590 alebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavná rúra	Kombinovaná mikrovlnná rúra
Vnútorne osvetlenie	15/25 W
Príkon grilu	2.0 kW
MIKROVLNNÁ RÚRA	
Čistý objem	68 l
Frekvencia	2.45 Ghz
Nominálny výkon mikrovlnky	max 800 W

Základy: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr sú udávané v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tieto hodnoty sú určené pri štandardnom zaťažení s funkciami ohrievača z dolnej a hornej strany alebo ohrievania za pomoci ventilátora (ak je súčasťou výrobku).

Trieda energetickej účinnosti je určená v súlade s nasledujúcim stanovením priorít, v závislosti od toho, či má výrobok podstatné funkcie, alebo nie. 1 - Varenie s ekologickým ventilátorom, 2- Varenie s turboventilátorom, 3 - Turbovarenie, 4 - Dolné/horné ohrievanie za pomoci ventilátora, 5 - Horné a dolné ohrievanie.

** Pozrite si časť *Montáž, strana 19.*


i Technické parametre sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia za účelom zlepšenia kvality výrobku.


i Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa úplne zhodovať s vaším výrobkom.


i Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii boli dosiahnuté v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových podmienok a podmienok okolitého prostredia výrobku sa tieto hodnoty môžu líšiť.

3 Montáž

Výrobok musí namontovať kvalifikovaná osoba podľa platných predpisov. V opačnom prípade záruka stratí platnosť. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky.



 Príprava miesta a montáž prívodov elektriny pre výrobok je na zodpovednosti zákazníka.

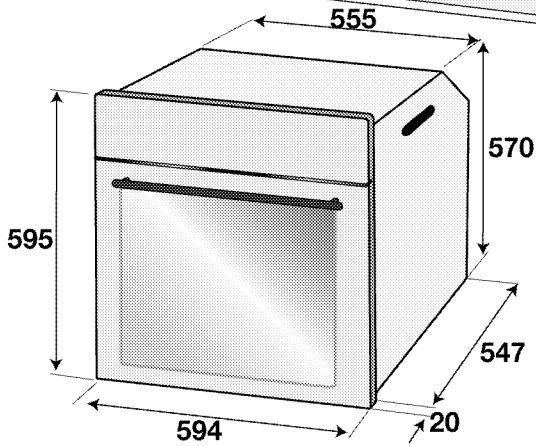
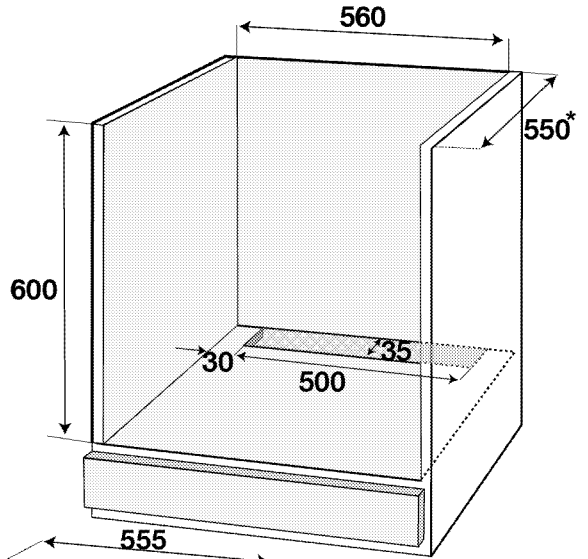
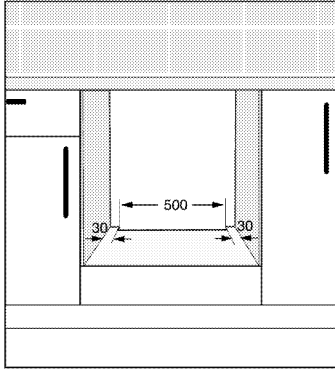
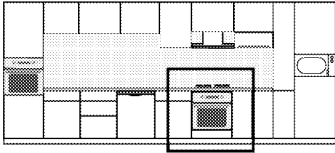
 Výrobok musí byť namontovaný v súlade so všetkými miestnymi plynovými a/alebo elektrickými nariadeniami.

 Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady. Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

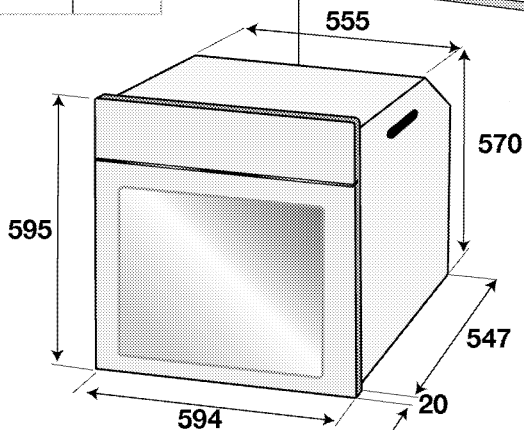
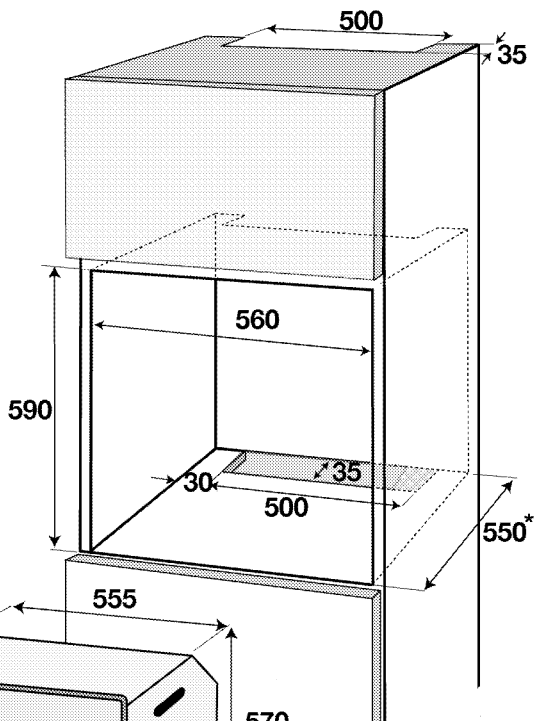
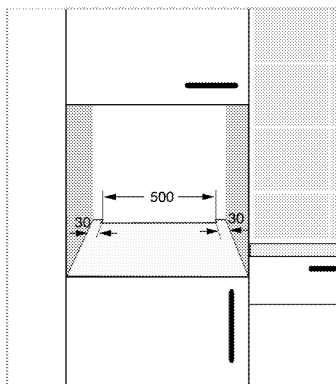
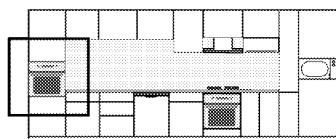
Pred montážou

Spotrebič je určený na montáž v bežne dostupných kuchynských skrinkách. Bezpečná vzdialenosť musí byť ponechaná medzi spotrebičom a kuchynskými stenami a nábytkom. Pozrite si obrázok (hodnoty sú v mm).

- Povrchy, syntetické lamináty a lepidlá musia byť teplovzdorné (minimálne 100 °C).
- Kuchynské skrinky musia zarovnané a upevnené.
- Ak je za rúrou zásuvka, medzi rúrou a zásuvku musí byť namontovaná priehradka.
- Prístroj prenášajte za pomoci najmenej dvoch osôb.
- Ak chcete rúru presunúť, držte ju za manipulačný sloty na oboch stranách.
- Pred inštaláciou produktu vyberte zvnútra všetky materiály a dokumenty.
- Kuchynský nábytok musí zodpovedať rozmerom uvedeným na obrázku nižšie. Na zadnej strane kuchynského nábytku je nutné vyrezať otvor s rozmermi uvedenými na obrázku nižšie, aby sa zabezpečilo dostatočné vetranie.
-  Výrobok nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplo, ktoré výrobok vyžaruje, bude zvyšovať spotrebu energie chladiacich spotrebičov.
-  Na držanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka a/ani rúčku.



* min.



* min.

Montáž a pripojenie

- Produkt môžete namontovať a pripojiť jedine v súlade so zákonnými pravidlami pre montáž.

Elektrické pripojenie

Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej miniatúrnym ističom s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s

transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.

! Výrobok musí k sieťovému zdroju pripojiť iba autorizovaná a kvalifikovaná osoba. Záručná doba výrobku začína plynúť iba po správnej montáži. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby.

! Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku. Poškodený sieťový kábel musí vymeniť kvalifikovaný elektrikár. V opačnom prípade existuje riziko zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

- Pripojenie musí byť vykonané v súlade s miestnymi predpismi.
- Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Otvorte predné dverka, aby ste videli typový štítek.
- Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.

! Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od sieťového zdroja. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

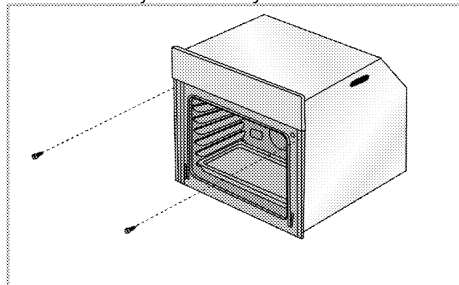
i Zástrčka sieťového kábla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu).

i Pri zapájaní spotrebiča treba dodržiavať národné/miestne elektrické predpisy a je potrebné použiť príslušnú zásuvku/konektor a zástrčku pre rúru. V prípade, že výkonové limity spotrebiča presahujú prenosovú kapacitu zástrčky a zásuvky/konektora, musí byť výrobok pripojený priamo cez pevnú elektrickú inštaláciu bez použitia zástrčky a zásuvky/konektora.

Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

Inštalácia produktu

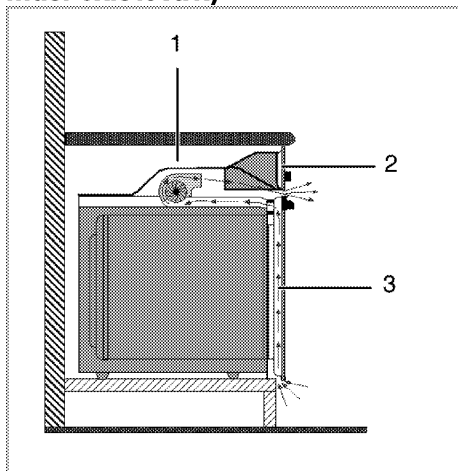
1. Zasuňte rúru do skrinky, zarovnajte ju a zaistite, pričom sa uistite, že sieťový kábel nie je zlomený a/alebo uviaznutý.



Rúru zaistite pomocou 2 skrutiek tak, ako je to znázornené.

Po inštalácii zaistite, aby všetky skrutky boli dostatočne utiahnuté a aby sa rúra nehýbala. Ak inštalácia nebola vykonaná podľa pokynov alebo skrutky neboli dostatočne utiahnuté, za prevádzky sa rúra môže prevrátiť.

Per výrobky s chladiacim ventilátorom (Vo vašom produkte nemusí existovať.)



1 Chladiaci ventilátor

2 Ovládací panel

3 Dvierka

Zabudovaný chladiaci ventilátor chladí tak zabudovanú skrinku, ako aj prednú stranu výrobku.

- i** Chladiaci ventilátor pokračuje v chode ďalších 20 - 30 minút po vypnutí rúry. Ak varíte naprogramovaním časovača rúry, na konci doby varenia sa spolu so všetkými funkciami vypne aj chladiaci ventilátor.

Závěrečná kontrola

1. Ovládanie spotrebiča..
2. Skontrolujte funkcie.

Budúca preprava

- Odložte si pôvodnú krabicu z výrobku a výrobok prepravujte v nej. Postupujte podľa pokynov na krabici. Ak nemáte pôvodnú krabicu, výrobok zabalte do bublinkového obalu alebo do hrubého kartónu a bezpečne ho zalepte páskou.
- Aby ste drôtenému grilu a podnosu v rúre zabránili poškodeniu dvierok rúry, na vnútornú stranu dvierok rúry vložte pás kartónu, ktorý sa zhoduje s polohou podnosov. Zalepte páskou dvierka rúry s bočnými stenami.
- Na dvíhanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka, ani rúčku.

- i** Na výrobok nekladte žiadne predmety a presúvajte ho vo vzpriamenej polohe.

V mikrovlnných dieloch:

- Sklenený podnos zabalte a páskou ho prilepte k bočným stenám, aby ste zabránili jeho rozbitiu.
- Predné dvere prilepte páskou k hlavnému telu.
- Predné sklo, dvere a panel zabalte nylonom s bublinkami, aby ste zabránili akémukoľvek nárazu.
- i** Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či neobsahuje akékoľvek poškodenie, ktoré sa mohlo vyskytnúť pri preprave.

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

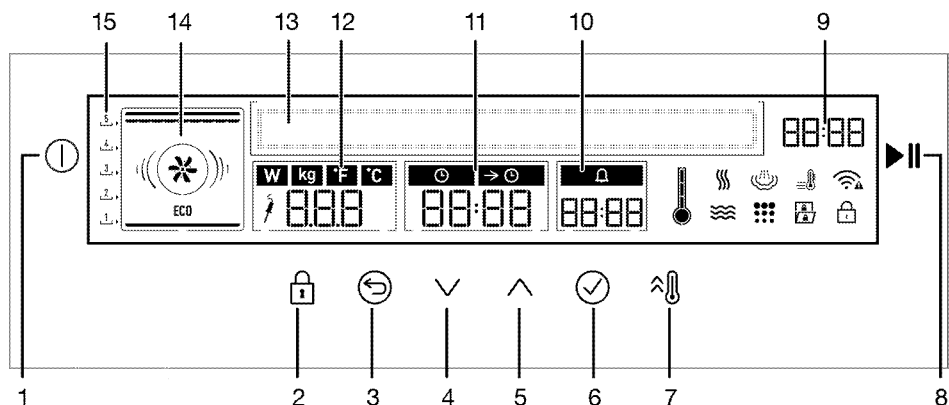
Nasledujúce informácie vám pomôžu používať váš spotrebič ekologicky a šetriť energiu:

- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrmy, vykonajte predhriatie, ak to odporúča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dverka rúry príliš často.
- Vždy keď je to možné, pokúste sa v rúre variť viac ako len jedno jedlo

súčasne. Môžete variť tak, že na drôtenú mriežku položíte dve varné nádoby.

- Varte jedlá hneď za sebou. Rúra už bude horúca.
- Energiu môžete ušetriť aj tak, že rúru vypnete pár minút pred dobou skončenia varenia. Neotvárajte dverka rúry.
- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.



Prvé použitie Nastavenie času





- 1 Tlačidlo ZAP./VYP.
- 2 Tlačidlo Uzamknutie tlačidiel
- 3 Tlačidlo Späť
- 4 Tlačidlo Dole (Výber menu)
- 5 Tlačidlo Hore (Výber menu)
- 6 Tlačidlo OK
- 7 Tlačidlo rýchleho zohriatia
- 8 Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia
- 9 Políčko indikátora aktuálneho času
- 10 Pole odpočítavania časovača
- 11 Pole času varenia/času do konca varenia

- 12 Pole indikátora teploty/hmotnosti/výkonu
- 13 Textový displej
- 14 Zobrazenie funkcií
- 15 Polohy políc




Nastavenie jazyka

1. Dotknite sa tlačidla  na približne 2 sekundy, aby ste otvorili rúru.
2. Pri zapnutí rúry sa na textovom displeji zobrazí správa „Cooking Programs“ (Programy na varenie).
3. Stlačte , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Settings“ (Nastavenia).

4. Stlačte ☑.
5. Stlačte , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Language“ (Jazyk).
6. Stlačte ☑. Zobrazí sa jazyk, ktorý bol pôvodne pre rúru nastavený.
7. Pre výber požadovaného jazyka stlačte .
8. Pre potvrdenie nastavenia stlačte ☑.

Nastavenie času

Keď sa rúra prvýkrát zapne, na hodinách rúry sa automaticky nastaví „00:00“. Ak chcete zmeniť nastavenie času:

1. Dotknite sa tlačidla ① na približne 2 sekundy, aby ste otvorili rúru.
2. Pri zapnutí rúry sa na textovom displeji zobrazí správa „Cooking Programs“ (Programy na varenie).
3. Stlačte , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Settings“ (Nastavenia).
4. Stlačte ☑.
5. Stlačte , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Clock“ (Hodiny).
6. Stlačte ☑.
7. Pre nastavenie aktuálneho času stlačte .
8. Pre potvrdenie nastavenia stlačte ☑.

Prvé čistenie výrobku

i Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety. Na čistenie skla na dverkách rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškrabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

1. Odstráňte všetky obalové materiály.

2. Vytierajte povrchy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

Prvé zahriatie

Výrobok zahrievajte asi 30 minút a potom ho vypnite. Dôjde tak k spáleniu a odstráneniu všetkých výrobných zvyškov alebo vrstiev.



Horúce povrchy spôsobujú popáleniny!

Výrobok môže byť počas používania horúci. Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte mimo dosahu detí. Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.

Elektrická rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dverka rúry.
3. Vyberte polohu Static (Statická).
4. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť .
5. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
6. Vypnite rúru; pozrite si časť .

Grilovacia rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dverka rúry.
3. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť .
4. Nechajte rúru bežať po dobu 15 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti



Dym a zápach sa môžu šíriť niekoľko hodín počas prvej prevádzky. Toto je úplne normálne. Zaisťte, aby bola miestnosť dobre vetraná, aby ste odstránili dym a zápach. Zabráňte priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktorý sa vytvára.

5 Obsluha kombinovanej mikrovlnnej rúry

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní



Horúce povrchy spôsobujú popáleniny!

Výrobok môže byť počas používania horúci. Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte mimo dosahu detí. Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.



Dávajte pozor pri otváraní dvierok rúry, pretože môže unikáť para. Unikajúca para vám môže obariť ruky, tvár a/alebo oči.

Tipy na pečenie

- Používajte vhodné kovové plechy s nelepivým náterom alebo hliníkové nádoby alebo teplovzdorné silikónové formy.
- Čo najlepšie využite priestor podstavca.
- Formu na pečenie položte do stredu podstavca.
- Pred zapnutím rúry alebo grilu vyberte správnu polohu podstavca. Keď je rúra horúca, nemeňte polohu podstavca.
- Dvierka na rúre nechajte zatvorené.

Tipy na opekanie

- Spracovanie celého kurčaťa, moriaka a veľkých kusov mäsa pomocou dresingov, ako napríklad citrónovej šťavy a čierneho korenia pred varením zvýši výkon varenia.
- Mäso s kosťami opekajte o približne 15 až 30 minút dlhšie, ako rovnakú porciu mäsa bez kostí.

- Každý centimeter hrúbky mäsa si vyžaduje dobu varenia približne 4 až 5 minút.
- Po dopečení nechajte mäso odpočívať v rúre asi na 10 minút. Štava sa lepšie rozloží po celom pečenom mäse a pri krájaní nevyteká z mäsa.
- Ryby by ste mali položiť na stredný alebo dolný podstavec do teplovzdorného plechu.

Tipy na grilovanie

Keď grilujete mäso, ryby a hydinu, rýchlo zhnednú, sú chrumkavé a nevysušia sa. Pre grilovanie sú obzvlášť vhodné

- ploché kúsky, ihlice na mäso a omáčky, ako aj zelenina s vysokým obsahom vody, ako napríklad paradajky a cibule.
- Kúsky, ktoré idete grilovať, rozložte po drôtenej mriežke alebo po plechu na pečenie s drôtenou mriežkou takým spôsobom, aby pokrytý priestor nepresahoval veľkosť ohrievača.
 - Drôtenú policu alebo plech na pečenie s grilom zasuňte do rúry na požadovanú úroveň. Ak grilujete na drôtenej polici, zasuňte plech na pečenie do dolného podstavca, aby zachytával masť. Plech na pečenie, ktorý používate na zachytávanie masti, musí pokryť celú grilovaciu plochu. Tento plech sa nemusí dodávať spolu so spotrebičom. Do plechu na pečenie pridajte trochu vody kvôli ľahšiemu čisteniu.



Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masťné jedlo sa môže vznietiť.

Tipy pre sondu mäsa

- Varte po zapichnutí sondy do najhrubšej časti mäsa. Nedovoľte, aby sa sonda dotýkala varnej nádoby, kosti ani tukového tkaniva.
- Pri varení celého kurata zapichnete sondu mäsa medzi brušnú a stehennú časť vzhľadom na dutinu v hrudnej časti.
- Keď mäso varíte naporciované, vyberte kúsky s približne rovnakou veľkosťou. Sondy mäsa zapichnete do najhrubšej časti.
- Ak máte pocit, že po dovarení mäso ešte nie je hotové, zopakujte proces varenia po zapichnutí sondy mäsa na inom mieste.

Tipy pre pečenie na kameni na pizzu

1. Pred použitím rúry položte pizzu na drôtený gril v 2. stojane.
2. Vyberte funkciu Mikrovlnný režim + pizza.
3. Nastavte teplotu a úroveň mikrovln na 280 ° C + 440 W. Počkajte asi 25-30 minút, kým sa kameň nezahreje.
4. Po ukončení doby predhrievania vložte jedlo, ktoré sa má uvariť, na pizzu pomocou lopaty na pizzu (neukladajte mrazené potraviny). Varte ju na odporúčaný čas na varnom stole.
5. Hneď po skončení pečenia vyberte potraviny pomocou lopatky na pizzu. Kameň na pizzu nechajte v rúre, kým sa neschladí.

i Kameň na pizzu nekladajte do predhriatej rúry. Mrazenú pizzu nedávajte na kameň na pizzu, ktorý sa zahrial v rúre.

Po dokončení varenia nevyberajte kameň na pizzu a keď je horúci, nedávajte ho na mokré alebo studené povrchy. **V opačnom prípade by mohol prasknúť.**

i Kameň na pizzu nevystavujte vlhkosti!

i Z bezpečnostných dôvodov je maximálny čas, ktorý je možné nastaviť pre „čas prípravy“, pri funkcii mikrovlnnej rúry obmedzený na 12 minút pri 800 W V iných úrovniach výkonu a kombinovanom režime môže byť táto doba až 90 minút.

Všeobecné informácie o varení v mikrovlnnej rúre

Aby ste predišli pretečeniu ohrievanej vody alebo iných kvapalín:

1. Nepoužívajte uzavretej nádoby ani nádoby s úzkymi otvormi.
 2. Neprehrievajte.
 3. Pred vloženíím nádoby do mikrovlnnej rúry premiešajte obsah čajovou lyžičkou a potom otvorte dvere a znovu premiešajte v polovici doby ohrevu. Lyžičku nenechávajte v nápoji ak je rúra spustená.
 4. Pred vloženíím nádoby do mikrovlnnej rúry premiešajte obsah čajovou lyžičkou a potom otvorte dvere a znovu premiešajte v polovici doby ohrevu. Lyžičku nenechávajte v nápoji ak je rúra spustená.
- Po ohriatí detského jedla alebo nápoja v fľaštičke fľaštičku pretrepte a skúste teplotu skôr než jedlo či nápoj podáte

svojmu dieťaťu. Pred ohriatím odstráňte z fľaštičky viečko a cumlík.

- Pred varením alebo rozmrazovaním vyberte jedlo z plastového obalu. Za výnimočných okolností môžete jedlo zakryť špeciálnou nylonovou fóliou.
- Stačí použiť hotovú pop-kukuricu.
- Čokoládové sladkosti s nízkym obsahom kvapaliny a jedlá s obsahom múky musí byť zahrievaná opatrne.
- Vajíčka v škrupine, vajíčka uvarené natvrdo nemožno v mikrovlnných rúrach variť, pretože by mohli explodovať, a to aj po skončení ohrievania.

Výhody varenie v mikrovlnnej rúre

- V bežných rúrach teplo vydávané elektrickými vykurovacími prvkami alebo plynovými horákmi preniká do jedla z vonkajšej časti. Preto sa pre ohriatie vzduchu vo vnútri, komponentov rúry a riadu spotrebuje veľké množstvo energie. V mikrovlnnej rúre teplo generuje samotné jedlo a teplo preniká zvnútra von. Nedochoádza k žiadnej strate tepla uprostred, na vnútorných stenách rúry alebo riadu (ak je vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre). Inými slovami, ohrieva sa len jedlo.
- Mikrovlnné rúry znateľne znižujú dĺžku varenia. Čas potrebný na varenie v mikrovlnnej rúre je oproti bežnej rúre o polovicu až o tretinu nižšie. Veľa závisí na hustote, teplu a množstvo prísad, ktoré sa uvarí.
- Prírodnú chuť potravín môžete zachovať keď ich budete variť vo vlastnej šťave, bez toho aby ste pridali príliš veľké množstvo korenia, alebo ich môžete variť úplne bez korenia.
- Mikrovlnnej rúry šetrí energiu. Energia sa spotrebováva len keď varíte. V prípade mikrovlnnej rúry nedochoádza k žiadnym stratám energie.

- Nemusíte sa starať, či zabudnete nechať mäso rozmraziť. Mikrovlnné rúry rozmrazia potraviny za krátku chvíľu, takže ich môžete takmer ihneď začať variť. Tak sa zníži riziko rastu baktérií.
- Potraviny si vďaka kratšej dobe varenia uchovávajú svoju nutričnú hodnotu.
- Čistenie je v porovnaní s bežnými rúrami tiež jednoduchšie.

Mikrovlny v teórii

- Mikrovlny sú forma energie podobná rádiovým a televíznym vlnám. Mikrovlnnú energiu vydáva magnetronová trubica vo vašej mikrovlnnej rúre. Mikrovlnná energia sa rozptyľuje v rúre všetkými smermi, odráža sa od stien a tak do jedla preniká rovnomerne. Mikrovlny spôsobí rýchle vibrácie molekúl v potravinách. Tieto vibrácie vytvára teplo, ktoré potravinu ohrieva.
- Mikrovlny kovovými stenami vašej rúry nepreniknú. Mikrovlny môžu preniknúť takými materiálmi ako je keramika, sklo alebo papier.

Prečo sa potraviny ohrievajú

Väčšina potravín obsahuje vodu a molekuly vody začínú pri vystavení pôsobeniu mikrovln vibrovať. Napätie medzi molekulami vytvára teplo, ktoré zvyšuje teplotu potravín, rozmrazuje je, ak sú zmrazené, varí je alebo je ohrieva. V dôsledku nahromadenia tepla v potravine

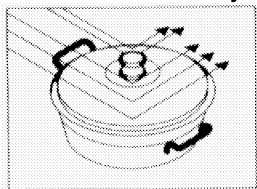
- Možno potraviny variť s použitím minimálneho alebo žiadneho množstva oleja;
- Rozmrazovanie alebo varenie v mikrovlnnej rúre je omnoho rýchlejšie ako v bežnej rúre;
- Vitamíny, minerály a ostatné prvky obsiahnuté v potravinách sú uchované;

- Prírodná farba a vôňa potravín sa nezmení.

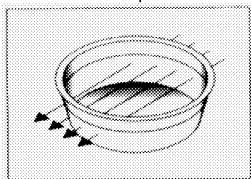
Nádoby vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre

Mikrovlny prechádza porcelánom, sklom, kartónom alebo plastom, ale nie kovom. Preto nie je kovový riad ani riad s kovovými časťami vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.

Kov mikrovlny odráža ...



... Ale tie prechádza sklom alebo porcelánom ...



... A sú vstrebávané potravinami.



Nebezpečenstvo popálenia!

Do mikrovlnnej rúry nikdy nekladajte kovové alebo kovom pokryté nádoby.



Rúru nepoužívajte ak je prázdna. To by mohlo rúru poškodiť.

- Mikrovlny nemôžu prechádzať kovom. Mikrovlny sa odrazí od všetkých kovových predmetov v rúre a to

spôsobí nebezpečné elektrické iskrenie. Väčšina teple vzdorných nekovových nádob je na použitie v mikrovlnnej rúre vhodná. Avšak, niektoré nádoby môžu obsahovať materiály, ktoré nie sú na použitie v mikrovlnnej rúre vhodné. Aby ste zistili, či je nádoba vhodná na použitie v mikrovlnnej rúre alebo nie, môžete vykonať nasledujúci test:

- Nádobu, ktorú chcete otestovať vložte do rúry prázdnu, spoločne s inou nádobou naplnenou vodou.
- Mikrovlnnú rúru spustíte maximálne na 1 minútu. Ak sa voda zahreje a testovaná nádoba zostane chladná, potom je vhodná na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Na druhú stranu, ak voda zostane studená a ohreje sa nádoba, znamená to, že mikrovlny boli vstrebané nádobou a teda táto nádoba nie je vhodná na použitie v mikrovlnnej rúre.

Sklenené nádoby

- Vyhnite sa použitiu nádob z veľmi tenkého skla alebo olovnatého skla. Na použitie v mikrovlnnej rúre sa hodí teple vzdorné sklenené nádoby. Na druhú stranu, do mikrovlnnej rúry nepoužívajte krištáľové nádoby, napr. Poháre na vodu alebo víno, ktoré sa môžu v prípade zahriatia obsahu rozlomiť.

Plastové nádoby

- Nepoužívajte hrnce a riad vyrobený z plastu pri dlhodobom varení v mikrovlnnej rúre; to isté platí pre vrecká použité pre uchovávanie mrazených potravín. Je tomu tak, pretože horúce potraviny skôr alebo neskôr spôsobí rozpustenie alebo narušenie plastových nádob. Takéto nádoby používajte len na krátkodobé varenie v mikrovlnnej rúre.

Vrecká na varenie

- Vrecká na varenie sa hodí na použitie v mikrovlnných rúrach, za predpokladu, že sú určené na použitie v mikrovlnnej rúre. Nezabudnite ich prepichnúť, aby ste umožnili unikaniu pary. Na varenie nikdy nepoužívajte normálny plastové vrecká, pretože sa rozpustí.

Papier

- Papier nesmiete používať k dlhodobému varenie. Dôjde ku vznieteniu papiera. Papierové riad je vhodný pre masné a suché potraviny, ktoré treba krátko ohriať. Nepoužívajte recyklovaný papier. Takýto papier môže obsahovať fragmenty, ktoré spôsobí iskrenie.

Drevené a prútené nádoby

- Vzhľadom k tomu, že mikrovlny spôsobujú vysychanie štruktúry dreva

a jej praskanie, drevené nádoby sa nesmú používať.

Porcelánové nádoby

- Všeobecne povedané, nádoby z takých materiálov sú na použitie v mikrovlnnej rúre vhodné, ale aby ste si boli istí, musíte ich otestovať.

Kovové nádoby

- Kovové nádoby odráža mikrovlny od potravín. Preto sa použitie takýchto nádob vyhnite.



Určité nádoby obsahujúce vysoký obsah železa alebo olova nie sú vhodné na použitie ako nádoby na varenie.

Riad otestujte na vhodné použitie.

Riad	Mikrovlnná rúra	Gril	Gril	Kombinované režimy
Teplu vzdorné sklo	Áno	Áno	Áno	Áno
Teplu nevzdorné sklo	Nie	Nie	Nie	Nie
Teplu vzdorná keramika	Áno	Áno	Áno	Áno
Plastový tanier vhodný na použitie do mikrovlnnej rúry	Áno	Nie	Nie	Nie
Kuchynský papier	Áno	Nie	Nie	Nie
Kovový plech	Áno*	Áno	Áno	Áno*
Kovový rošt	Nie	Áno	Áno	Nie
Hliníková fólia a hliníková nádoba	Nie	Áno	Áno	Nie

* Použite iba kovový plech dodaný s rúrou.

Umiestnenie jedlá

- Rovnomerných usporiadaním jedla do nádoby dosiahnete optimálnych

výsledkov. Tento spôsob je možné použiť na dosiahnutie uspokojivých výsledkov.

- Môžete variť veľké množstvo rovnakých kusov (napr. Zemiaky). Ak je usporiadate do rovnomere rozmiestneného kruhu, uvarí sa lepšie. Vyhňte sa tomu, aby ste ich pokladali na seba.
- Vzhľadom k tomu, že mikrovlny pôsobia silnejšie na vonkajšiu vrstvu potravín, pri varení potravín rôznych tvarov a sily umiestnite silné časti doprostred. Tak sa zabezpečí, že sa tieto časti uvarí ako prvý.
- Ryby a iné potraviny, ktoré nie sú rovné, umiestnite na okraj plechu.
- Na seba môžete dať kúsky mäsa, nakrájané skutočne na jemno. Silnejší potraviny, napr. Párky a plátky mäsa musia byť umiestnené blízko k sebe.
- Omáčky ohrievajte v samostatnej nádobe. K tomu účelu sa lepšie hodia úzke, hlboké nádoby. Nádoby musia byť pri ohrievaní omáčok alebo polievok plnej maximálne do dvoch tretín.
- Ak varíte rybu celú, prepichnete ju, aby nedošlo k spáleniu kože.
- Pri použití pásky, vreciek alebo papiera na pečenie je prepichnete, aby ste umožnili únik pary.
- Malé kúsky jedla sa uvarí rýchlejšie ako veľké kúsky a kúsky rovnakého tvaru sa uvaria rýchlejšie ako ostatné kúsky. Aby ste dosiahli tie najlepšie výsledky, nakrájajte jedlo na kúsky rovnakej veľkosti.

Výška jedlá

- V prípade jedla, ktoré je silnejšie (napr. Pečienka) sa spodná časť uvarí rýchlejšie. To znamená, že niekedy je také jedlo treba niekoľkokrát otočiť.
- Silné alebo husté jedlo možno umiestniť na vyššie miesto a umožniť mikrovlniek, aby spôsobili na spodnú a strednú časť.

Návrhy

Faktory ovplyvňujúce dĺžku varenia v mikrovlnnej rúre:

- Dĺžka varenie v mikrovlnnej rúre závisí na rade faktorov. Dĺžku nutného času môže znateľne ovplyvniť teplota ingrediencií použitých v recepte. Preto koláč pripravený zo studeného masla, mlieka a vajec sa bude variť znateľne dlhšie než ten, ktorý pripravíte z ingrediencií o izbovej teplote.
- Najmä, čo sa týka chleba, koláčov a krémových omáčok, odporúča sa, aby ste niektoré jedlá vybrali z rúry ešte pred úplným dokončením. Ak takéto jedlo ponecháte po vybratí z rúry zakryté, teplo sa bude aj naďalej šíriť z vonkajších do vnútorných vrstiev. Ak jedlo ponecháte v rúre do úplného dokončenia, riskujete spálenie vonkajšej vrstvy. Postupom času získate dobrý úsudok koľko času treba na varenie a koľko k ponechaniu vonku.
- Jedlo, ktoré varíte nenechávajte bez dozoru. Vaša mikrovlnná rúra sa automaticky rozsvieti ak je v prevádzke, čo vám umožní sledovať stav varených potravín.

Rozmrazovanie:

- Dĺžka rozmrazovanie závisí na tvare balíčka. Plytké, obdĺžnikové balíčky sa rozmrazujú rýchlejšie ako hlboké nádoby.
- Ako náhle sa začnú časti jedla rozmrazovať, oddel'te ich. Tak sa rozmrazia rýchlejšie.
- Čím viac jedla varíte, tým dlhšie to bude trvať. Dvojnásobné množstvo jedla sa bude variť zhruba dvakrát dlhšie. Ak uvarení jednej zemiaky trvá štyri minúty, uvarenie dvoch zemiakov bude trvať približne sedem minút. Množstvo mikrovln, ktoré rúra vytvorí zostane rovnaké, bez ohľadu na to,

koľko jedla do mikrovlnnej rúry dáte. To znamená, že čím viac jedla do rúry dáte, tým dlhšie to bude trvať.

Tekutý obsah

- Tekutý obsah ovplyvňuje dĺžku varenia, pretože mikrovlny sú citlivé na vlhkosť. Potraviny s prirodzeným obsahom vody (napr. Zelenina, ryby a hydina) sa uvarí rýchlo a ľahko. Pri varení suchých potravín, napr. Ryža, sa odporúča pridať vodu.
- Nezabudnite, že vlhkosť sa v mikrovlnnej rúre eliminuje, pretože pri varení suchších potravín, napríklad niektorých druhov zeleniny musíte najprv danú potravinu mierne navlhčiť, aby si uchovala svoju vlhkosť.
- Pri varení potravín s nízkym obsahom vody (rozmrázovanie pečiva, príprava popkornu) dochádza k rýchlemu odparovaniu. V takýchto prípadoch sa môže pripravované jedlo spáliť. A rúra alebo riad sa môžu poškodiť. Preto nastavte iba potrebný čas a rúru počas varenia nenechávajte bez dozoru.

Para

- Vlhosť v potravinách môže niekedy spôsobiť, že sa počas prevádzky v rúre nahromadí veľké množstvo pary. To je normálne.

Cukor

- Pri príprave jedál s vysokým obsahom cukru, napr. Pudingov a koláčov, dodržte odporúčania uvedené v knihe s receptami do mikrovlnnej rúry. Ak prekročíte odporúčanú dobu varenia, môže dôjsť k popáleniu jedla alebo poškodenie rúry.

Hustota potravín

- Ľahké, porézne jedlo, napríklad chleba a koláče sa budú pripravovať kratšiu dobu než ťažké, husté potraviny, napr. Pečatných a dusené mäso. Pri

ohrievaní poréznych potravín dajte pozor, aby nemali tvrdý, suchý povrch.

Kosti a tuk

- Kosti a tuk vedú teplo a na uvarenie dôjde rýchlejšie. Pri varení kúskov mäsa obsahujúcich kosti alebo tuk sa uistíte, či sa varí rovnomerne a či sa neprevarili.

Farba jedla

- Mäso alebo hydina pečená dlhšie ako 15 minút zľahka zhnedne, vďaka vlastnému tuku. Aby jedlo, ktoré je pripravené rýchlo vyzeralo lákavejšie a opečene, môžete ho zaliať omáčkou barbecue alebo sójovou omáčkou. Ak použijete iba malé množstvo týchto omáčok, základné chuť jedla to neovplyvní.

Zníženie vnútorného tlaku v jedle.

- Mnoho druhov potravín má kožičku alebo šupku. Vnútri sa môže hromadiť para, a potraviny môžu popraskať. Aby ste tomu predišli, treba sluky alebo kožičku prepichnúť vidličkou alebo nožom. Tento postup by ste mali použiť u zemiakov, kuracích pečienok, mušlí, žltkov, párkov a niektorých druhov ovocia a zeleniny. Jedlo počas varenia otáčajte a miešajte.
- Pri príprave v mikrovlnnej rúre je miešanie dôležité. Pri bežnom varení treba jedlo premiešavať. Pri mikrovlnnom varení je jedlo treba premiešať, aby sa dosiahlo rovnomerné distribúcie tepla. Vždy miešajte zvonku dovnútra, pretože vonkajšia časť sa zahreje skôr ako tá stredná.
- V prípade pečenia a celej hydiny je potrebné, aby ste ich otáčali a zaistili tak, že sa horná a spodná časť rovnomerne opečie. Nakrájané mäso aj kura treba otáčať.

- Otáčanie jedla a premiešavanie je dôležité, aby sa zabezpečilo, že všetky strany budú rovnomerne prepečené.

Rôzne doby varenia

- Na začiatku najprv nastavte minimálnu dobu varenia a potom skontrolujte, či je jedlo hotové. Doby varenia uvedené v tomto návode sú približné hodnoty. Doby varenia sa môžu líšiť podľa rozmerov a typov potravín a nádob na potraviny.

Doba státia

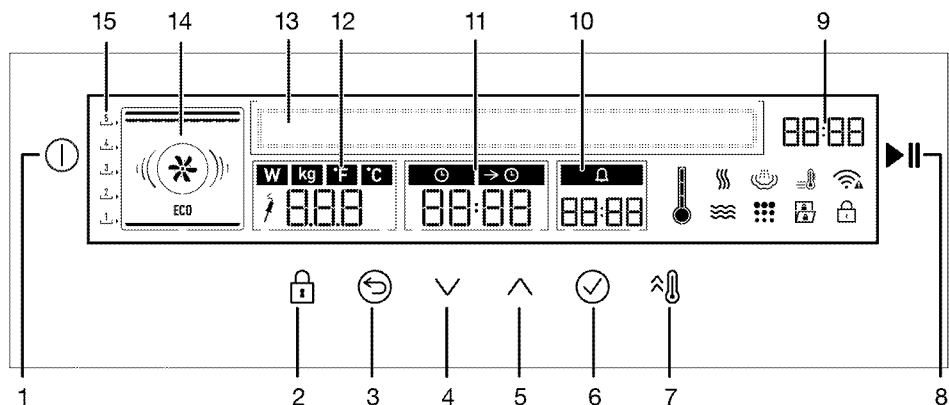
- Po vybratí z rúry nechajte jedlo chvíľu odpočinúť. Pri rozmrazovaní, varenie a ohrievanie nechajte jedlo chvíľu odpočinúť, dosiahnete tak lepšie výsledky. Je tomu tak, že sa teplom jedlo rozšíri rovnomerne.

Vo vnútri mikrovlnnej rúry sa jedlo varí aj po vypnutí rúry. Doba státia zvýši

teplo jedlá zhruba o 3 ° C až 8 ° C. Tento proces nevykonáva mikrovlnná rúra, ale teplo v jedle. Doba státia sa môže líšiť podľa druhu potravín. Niekedy je to obdobie krátke, pretože sa jedlo po vybratí podáva. Táto doba sa môže zvýšiť u veľkých potravín až o desať minút.

- Pred varením alebo rozmrazovaním vyberte jedlo z plastového obalu. Za výnimočných okolností môžete jedlo zakryť špeciálnou nylonovou fóliou
- Vybratie pred úplným uvarením a ponechanie stranou kým sa nedovarí, sa najmä odporúča napr. U mäsa, kurčatá, chleba, koláčov a smotanové omáčky.

Opis a používanie ovládacieho panelu



- 1 Tlačidlo ZAP./VYP.
- 2 Tlačidlo Uzamknutie tlačidiel
- 3 Tlačidlo Späť
- 4 Tlačidlo Dole (Výber menu)
- 5 Tlačidlo Hore (Výber menu)
- 6 Tlačidlo OK
- 7 Tlačidlo rýchleho zohriatia
- 8 Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia
- 9 Políčko indikátora aktuálneho času
- 10 Pole odpočítavania časovača

- 11 Pole času varenia/času do konca varenia
- 12 Pole indikátora teploty/hmotnosti/výkonu
- 13 Textový displej
- 14 Zobrazenie funkcií
- 15 Polohy políc

Symbyly na displeji:

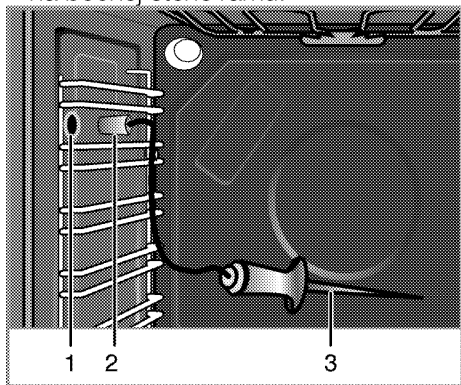
- : Symbol mikrovlnnej rúry
- : Symbol posilňovača
- : Symbol doby varenia

-  : Symbol skončenia doby varenia
-  : Symbol Alarm
-  : Symbol vnútornej teploty rúry
-  : Symbol udržiavania teploty
-  : Symbol uzamknutia tlačidiel
-  : Symbol otvorených dverí
-  : Symbol sondy mäsa*
-  : Symbol Samočistenie (pyrolýza)*
-  : Symbol varenia v pare*
-  : Wifi Symbol

* (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)

Používanie sondy mäsa

1. Po nastavení rúry na určitú funkciu a teplotu umiestnite pripojovaciu konzolu sondy mäsa (2) do drážky (1) na bočnej stene rámu.



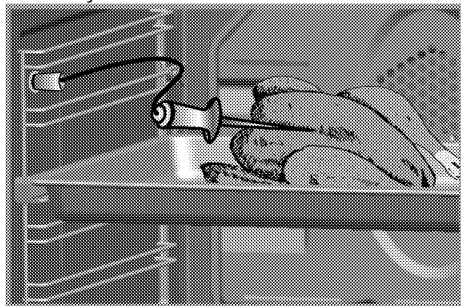
- 1 Drážka sondy mäsa
- 2 Pripojovacia konzola sondy mäsa
- 3 Zakončenie so senzorom sondy mäsa

i Sonda do mäsa je aktívna počas prevádzky funkcií, pri ktorých sa nepretržite zobrazuje symbol sondy do mäsa.

i Ak ste pred použitím sondy mäsa nastavili časovač rúry na určitú dobu varenia, toto nastavenie času sa automaticky zruší, keď pripojíte sondu mäsa.

i Pri varení s mäsovou sondou sa nemôžu používať police na zásuvke mäsovej sondy.

2. Zapichnite zakončenie so senzorom sondy mäsa do mäsa.



» Rúra automaticky rozpozná, že sonda na mäso je zapichnutá a na poli indikátora teploty sa objaví symbol **P75/075**. Snímač teplotnej sondy na mäso automaticky zistí, že vnútorná teplota mäsa dosiahla nastavenú hodnotu a ukončí varenie.

i Ak sa v poli indikátora teploty nezobrazí symbol **P75/075**, skontrolujte, či bola pripojovacia konzola riadne zavedená do príslušnej drážky.

- Odporúčaná teplota sondy na mäso je 75 °C. Požadovanú teplotu môžete zmeniť v prípade potreby od 40 do 99 °C.
- Sondy mäsa po každom použití vyčistíte vlhkou tkaninou a vysušte suchou tkaninou.

i V prípade, že sa sonda používa bez toho, aby sa špička snímača vpichla do mäsa, bude snímač merať teplotu vo vnútri rúry a proces varenia pri dosiahnutí nastavenej teploty skončí. Avšak v prípade, že je sonda vystavená teplote 250 °C a viac, jej snímač sa stane nepoužiteľným.

i Pokiaľ sondu na mäso odoberte pred skončením procesu varenia, varenie sa zastaví.

Obsluha režimov mikrovlnnej rúry

Vaša mikrovlnná rúra využíva 3 rôzne režimy – len mikrovlny, len funkciu rúry a kombinovaný režim.

Prevádzkový režim	Popis
Mikrovlnný režim	Keď je rúra spustená len v režime mikrovln, vytvára teplo priamo v jedle. Mikrovlny použité na ohrievanie jedál alebo nápojov, rozmrazovanie alebo varenie. V mikrovlnnom režime sa jedla uvarí, ale neupečie.
Funkcia rúry	Jedlo sa varí iba ohrievaním vykurovacích prvkov rúry. Rúru môžete použiť pre všetky druhy varenia a tiež pre rozmrazovanie. Jedlá sa v režime rúry uvarí aj opečú.
Kombinovaný režim	V kombinovanom režime sa spustí ako vykurovacie prvky rúry, tak mikrovlny. Pri kombinovanom režime sa jedla varí a opekajú rýchlejšie.

Úroveň varenia	Teplota vnútra mäsa (°C)
Veľmi ojedinelé	55-59
Ojedinelé	60-62
Stredne ojedinelé	63-70
Stredné	71-76
Dobrá práca	77-81
Veľmi dobrá práca	≥82

i * Z dôvodu potravinovej bezpečnosti sa odporúča, aby vnútro (najchladnejší bod) červeného mäsa dosiahol minimálne 63 °C.

* Z dôvodu potravinovej bezpečnosti sa odporúča, aby vnútro (najchladnejší bod) hydiny dosiahol minimálne 74 °C.

i Varenie s niekoľkými rošty v mikrovlnnom a kombinovanom režime nie je možné. V ich prípade je možné variť len na jednom rošte.

i Rúra sa v samostatnom mikrovlnnom režime nezahreje. Ohreje sa iba jedlo.

i Z dôvodu bezpečnosti je maximálny nastaviteľný čas na „čas varenia“ obmedzený na 6 hodín vo všetkých polohách, okrem funkcií „Udržiavanie teploty“ a „Varenie pri nízkej teplote“.

i Pri nastavovaní funkcie sa rozsvieti kontrolka príslušného nastavenia.

i Program sa zruší v prípade výpadku prúdu. Rúru musíte preprogramovať.

i Aktuálny čas sa nedá nastaviť, kým rúra pracuje v ktorejkoľvek funkcii, alebo ak je na rúre vykonané poloautomatické alebo plnoautomatické programovanie.

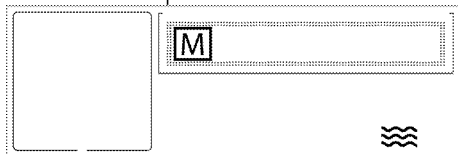
i Dokonca aj keď je rúra vypnutá, svetlo v rúre sa rozsvieti, keď otvoríte dverka rúry.

Tu uvedené poradie prevádzkových režimov sa môže líšiť podľa vybavenia vášho prístroja.

Mikrovlnný režim

Mikrovlnný režim

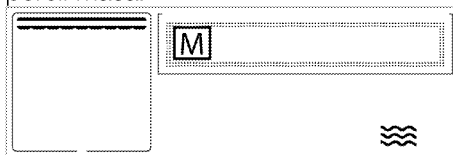
Spustí sa iba mikrovlnná rúra. Tento režim je možné použiť na ohrev jedál a nápojov, rovnako ako na varenie. Jedlá sa uvarí bez opečenia.



Kombinovaný režim

Mikrovlnný režim + úplné grilovanie

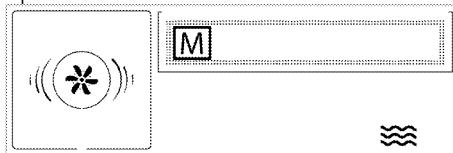
Spustí sa mikrovlny a gril v hornej časti rúry. Vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.



- Veľké alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na podstavec pod grilovací ohrievač.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

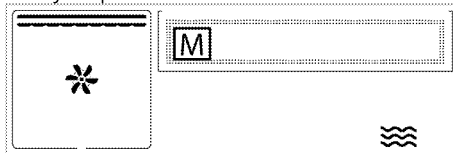
Mikrovlnný režim + ohrev ventilátorom

Spoločne s mikrovlnami sa spustí aj zadný ventilátor rúry. Horúci vzduch ohriaty zadným ohrevným prvkom sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri po celej rúre. Jedlá uvaríte za kratšiu dobu a súčasne sa opečú.



Mikrovlnný režim + úplné grilovanie + ventilátor

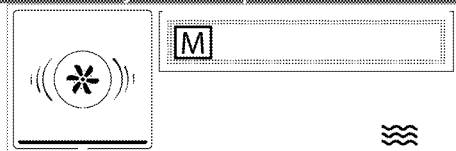
Mikrovlny a horúci vzduch ohriaty veľkým grilom sa rovnomerne rozvádza v rúre veľmi rýchlo pomocou ventilátora. Vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.



Mikrovlnný režim + úplné grilovanie + ventilátor

- Veľké alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na podstavec pod grilovací ohrievač.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

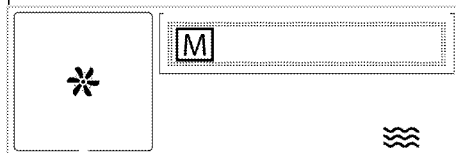
Mikrovlnný režim + pizza



Mikrovlnný režim + rozmrazovanie

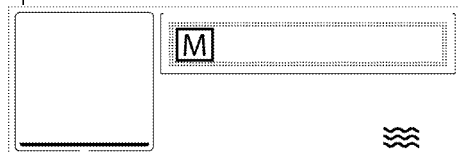
Spustí sa mikrovlnný režim a ventilátor (na zadnej stene).

Vhodné pre rozmrazovanie mrazených pokrmov, a to pomaly pri izbovej teplote, a pre ochladzovanie varených pokrmov.



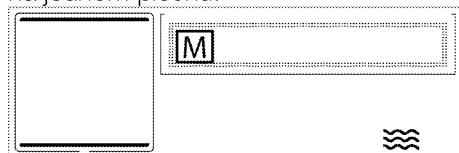
Mikrovlnný režim + spodný ohrevný prvok

Mikrovlnný režim a spodné ohrievanie sú v prevádzke. Vhodné na pizzu a na jedlá, ktoré si vyžadujú zapečenie spodku.



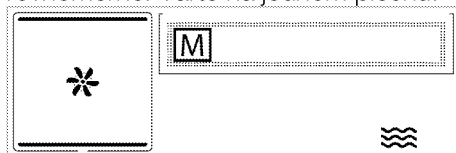
Mikrovlnný režim + statický ohrev

Jedlá sa ohrievajú súčasne zhora aj zospodu mikrovlnným režimom. Vhodné napr. pre koláče, múčniky alebo karbonátky a dusené mäso so zeleninou vo formách na pečenie. Varte na jednom plechu.



Mikrovlnný režim + statický ohrev + ventilátor

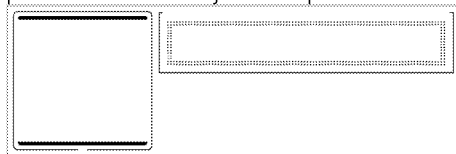
Okrem mikrovlnného režimu sa po celej rúre rozšíri horúci vzduch ohriaty dolnými a hornými ohrevnými prvkami pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne. Varte na jednom plechu.



Funkcia rúry

Statický ohrev

Jedlo sa ohrieva súčasne zhora aj zdola. Vhodné napr. pre koláče, múčniky alebo karbonátky a dusené mäso so zeleninou vo formách na pečenie. Varte na jednom plechu.

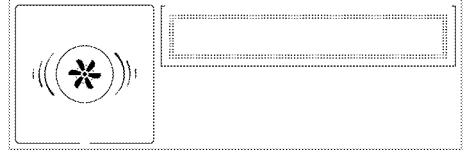


Statický ohrev + ventilátor

Horúci vzduch ohriaty dolnými a hornými ohrevnými prvkami sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri po celej rúre. Varte na jednom plechu.



Ohrev ventilátorom



Multi varenie (3D)

V prevádzke je horný ohrev, spodný ohrev a ohrev s pomocou ventilátora. Jedlo sa rovnomerne a rýchlo varí z každej strany. Varte na jednom plechu.



Ekonomický ohrev ventilátorom

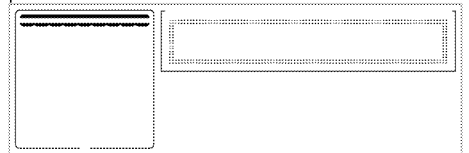
Pre úsporu energie môžete použiť túto funkciu namiesto varenia, ktoré by ste vykonali pomocou ohrevu s ventilátorom pri teplotách 160 – 220 °C. Čas varenia sa ale trochu predĺži.

Časy varenia, ktoré súvisia s touto funkciou, sú uvedené v tabuľke „Ekonomické vyhrievanie ventilátorom“.



Grilovanie

V prevádzke je veľký gril v hornej časti rúry. Vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.



- Veľké alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na podstavec pod grilovací ohrievač.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

Ohrev ventilátorom

Horúci vzduch ohriaty zadným ohrevným prvkom sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri po celej rúre. Je vhodné pre varenie jedál na rôznych úrovniach podstavcov a vo väčšine prípadov nie je potrebné predhrievanie. Vhodné na varenie s viacerými plechmi.

i Keď sú dverka rúry otvorené, motor ventilátora sa nespustí, aby sa udržal teplý vzduch v rúre.

Nízky gril

V prevádzke je malý gril v stope rúry. Vhodné na grilovanie a chrumkavé jedlá.

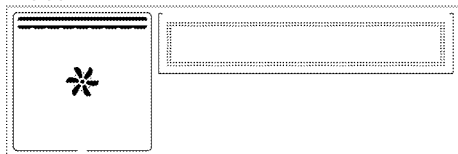


Nízky gril

- Malé alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na podstavec pod grilovací ohrievač.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

Gril s ventilátorom

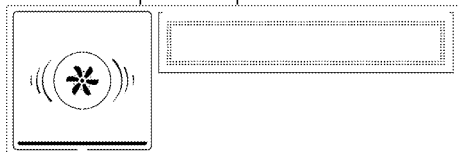
Ohriaty horúci vzduch sa pri úplnom grilovaní pomocou ventilátora v rúre rýchlo rozšíri. Vhodné na grilovanie viac mäsa.



- Veľké alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na podstavec pod grilovací ohrievač.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

Pizza

V prevádzke je spodný ohrev a ohrev s pomocou ventilátora (v zadnej stene). Vhodné na pečenie pizze.



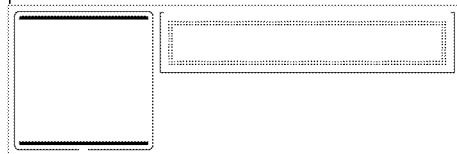
Spodné ohrevanie

Pracuje len spodný ohrev. Vhodné na pizzu a na jedlá, ktoré si vyžadujú zapečenie spodku.



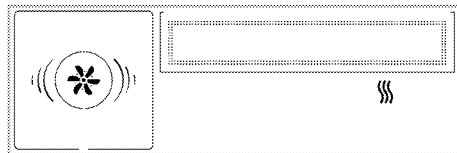
Varenie pri nízkej teplote

Potraviny sa zahrievajú súčasne zhora i zdola. Táto funkcia je vhodná pre pozvoľné pečenie vopred opečených / osmažených kúskov mäsa (teľacie, jahňacie, hydina atď.) V otvorenej nádobe pri nízkej teplote. Je tak zaistené, že je mäso šťavnaté a mäkké vnútri. Používajte prosím hygienicky vhodné druhy mäsa. Na varnej doske, grilu atď. predom opečte / osmažte mäso zo všetkých strán na rozpálenej panvici. Pieť vopred opečené / osmažené mäso pomocou funkcie "varenie pri nízkej teplote" môžete po dlhú dobu. Varte len s jedným plechom.



Udržiavanie teploty

Používa sa na uchovanie jedla v teplote určenej na servírovanie na dlhé časové obdobie.



Tabuľka funkcií












Tabuľka funkcií uvádza rozsah výkonu, maximálnu teplotu a minimálnu teplotu, ktoré je možné nastaviť pri všetkých prevádzkových režimoch. Odporúčaná teplota a úroveň výkonu sa zobrazujú pri výbere tejto funkcie. Hodnoty wattov, ktoré sa dajú nastaviť pri mikrovlnných prevádzkových režimoch sú 100, 200, 300, 440, 600 a 800.

Prevádzkový režim	Rozsah výkonu (W)	Rozsah teplôt (°C)
Mikrovlnný režim	100-800	-
Mikrovlnný režim + úplné grilovanie	100-440	40-280
Mikrovlnný režim + ohrev ventilátorom	100-440	40-280
Mikrovlnný režim + úplné grilovanie + ventilátor	100-440	40-280
Mikrovlnný režim + spodný ohrevný prvok	100-440	50-220
Mikrovlnný režim + statický ohrev	100-440	40-280
Mikrovlnný režim + pizza	100-440	40-280
Mikrovlnný režim + rozmrazovanie	100-440	-
Mikrovlnný režim + statický ohrev + ventilátor	100-440	40-280
Statický ohrev	-	40-280
Statický ohrev + ventilátor	-	40-280
Ekonomický ohrev ventilátorom	-	160-220
Ohrev ventilátorom	-	40-280
Multi varenie (3D)	-	40-280
Grilovanie	-	40-280
Nízky gril	-	40-280
Gril s ventilátorom	-	40-280
Pizza	-	40-280
Spodné ohrievanie	-	40-220
Varenie pri nízkej teplote	-	50-150
Udržiavanie teploty	-	40-100

i Z bezpečnostných dôvodov je maximálny čas, ktorý je možné nastaviť pre „čas prípravy“, pri funkcii mikrovlnnej rúry obmedzený na 12 minút pri 800 W V iných úrovniach výkonu a kombinovanom režime môže byť táto doba až 90 minút.





Ponuka programov na varenie

Používanie mikrovlnnej funkcie


1. Rúru zapnite stlačením .
 2. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka.
 3. Do ponuky programov na varenie vstúpite stlačením .
 4. Stlačte  na výber funkcie „Mikrovlnný režim“. Funkciu aktivujete stlačením .
 5. Ak chcete zmeniť výkon, stlačte  v rámci indikátora teploty/hmotnosti/výkonu a nastavte požadovaný výkon. Hodnota výkonu sa potvrdí hneď pri jej zmene.
- i** Aktívne pole teploty/hmotnosti/výkonu, polia času varenia a času budíka sú obrúbené rámikom. Stlačte  a posuňte rámček k indikačným poliam napravo, alebo stlačte  a posuňte ho k indikačným poliam naľavo. Ak opätovne stlačíte , keď sa rámik nachádza na poli zobrazenia teploty/hmotnosti/výkonu naľavo, obrazovka sa vráti na predošlú ponuku.
6. Na zmenu času varenia stlačte  a posuňte rámik na pole Čas varenia/koniec času varenia. Zobrazí sa . Ak chcete zmeniť skôr nastavený čas, stlačte .

i Pri mikrovlnných a kombinovaných funkciách sa čas varenia zobrazuje vo formáte minút a sekúnd. Každá funkcia má štandardný čas varenia 1 minútu. Počas varenia môžete zmeniť úroveň mikrovlnného výkonu a dobu varenia.


i Čas konca varenia sa pri mikrovlnnej funkcii nedá nastaviť.

7. Na nastavenie času budíka bez ovplyvnenia pripomienky stlačte  a posuňte rámik na pole času budíka. Zobrazí sa . Stlačte  /  a nastavte požadovaný čas budíka. Čas budíka slúži na účely pripomenutia, neovplyvňuje čas varenia ani fungovanie rúry. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre otočiť alebo skontrolovať v určenom časovom bode.

i Maximálna doba budíka môže byť 24 hodín.

8. Ak sú funkcia varenia, mikrovlnný výkon, teplota, čas varenia a čas budíka vhodné, stlačte  a začnite variť. Začne sa varenie a na displeji sa zobrazí v príslušnom poradí nastavená prevádzková funkcia a správa „Varenie“.






i Nastavenie času varenia a času budíka nie je pre prevádzku rúry potrebné. Môže byť nastavené voliteľne.



i Ak sa počas varenia otvorí dverka rúry, na obrazovke sa zobrazí .


» Rúra sa vypne na konci nastaveného času varenia. Na displeji sa zobrazí v príslušnom poradí funkcia rúry a správa „Varenie je dokončené“. Rúra začne vydávať zvukové upozornenie. Zvukové



upozornenie vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.




Používanie funkcií kombinovaného režimu





1. Rúru zapnite stlačením .
2. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka.
3. Do ponuky programov na varenie vstúpíte stlačením .
4. Na výber jednej z funkcií kombinovanej prevádzky stlačte  / . Funkciu aktivujete stlačením .

5. Ak chcete zmeniť výkon, stlačte  /  v rámci indikátora teploty/hmotnosti/výkonu a nastavte požadovaný výkon. Hodnota výkonu sa potvrdí hneď pri jej zmene.

Ak chcete zmeniť teplotu funkcie rúry v kombinovanom režime, raz stlačte  v rámci teploty/hmotnosti/výkonu.





Zobrazí sa odporúčaná teplota rúry pre kombinovaný režim. Stlačte  / , aby ste nastavili požadovanú teplotu. Hodnota teploty sa potvrdí hneď pri jej zmene.

i Aktívne pole teploty/hmotnosti/výkonu, polia času varenia a času budíka sú obrúbené rámikom. Stlačte  a posuňte rámeček k indikačným poliam napravo, alebo stlačte  a posuňte ho k indikačným poliam naľavo. Ak opätovne stlačíte , keď sa rámik nachádza na poli zobrazenia teploty/hmotnosti/výkonu naľavo, obrazovka sa vráti na predošlú ponuku.


6. Na zmenu času varenia stlačte  a posuňte rámik na pole Čas varenia/koniec času varenia. Zobrazí sa . Ak chcete zmeniť skôr nastavený čas, stlačte  / .

i Pri mikrovlnných a kombinovaných funkciách sa čas varenia zobrazuje vo formáte minút a sekúnd. Počiatočný čas je nastavený na 1 minútu pre každú funkciu. Počas varenia môžete zmeniť úroveň mikrovlnného výkonu a dobu varenia.


i Čas konca varenia sa pri mikrovlnnej funkcii nedá nastaviť.

7. Na nastavenie času budíka bez ovplyvnenia pripomienky stlačte  a posuňte rámik na pole času budíka. Zobrazí sa . Stlačte  /  a nastavte požadovaný čas budíka. Čas budíka slúži na účely pripomenutia, neovplyvňuje čas varenia ani fungovanie rúry. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre otočiť alebo skontrolovať v určenom časovom bode.

i Maximálna doba budíka môže byť 24 hodín.



8. Ak sú funkcia varenia, mikrovlnný výkon, teplota, čas varenia a čas budíka vhodné, stlačte  a začnite variť. Začne sa varenie a na displeji sa zobrazí v príslušnom poradí nastavená prevádzková funkcia a správa „Varenie“.

i Nastavenie času varenia a času budíka nie je pre prevádzku rúry potrebné. Môže byť nastavené voliteľne.

i Ak sa počas varenia otvorí dverka rúry, na obrazovke sa zobrazí .







» Rúra sa vypne na konci nastaveného času varenia. Na displeji sa zobrazí v príslušnom poradí funkcia rúry a správa „Varenie je dokončené“. Rúra začne vydávať zvukové upozornenie. Zvukové




upozornenie vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.

i Varenie v mikrovlnnom a kombinovanom režime môžete zastaviť stlačením  na 1 sekundu. Ak chcete pokračovať vo varení, znova na 1 sekundu stlačte .




i Pri mikrovlnnom varení alebo kombinovaných režimoch pri nízkych teplotách môže v rúre zostať zápach po vybratí jedla. V takom prípade spustite rúru s ventilátorom na 230 °C po dobu 20 minút.





Varenie s funkciami rúry





1. Rúru zapnite stlačením .
2. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka.
3. Do ponuky programov na varenie vstúpíte stlačením .
4. Stlačením  vyberte požadovanú funkciu rúry. Funkciu aktivujte stlačením .
5. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte  /  v rámci poľa teploty/hmotnosti/výkonu a nastavte požadovanú teplotu. Hodnota teploty sa potvrdí hneď pri jej zmene.


i Aktívne pole teploty/hmotnosti/výkonu, polia času varenia a času budíka sú obrúbené rámikom. Stlačte  a posuňte rámček k indikačným poliam napravo, alebo stlačte  a posuňte ho k indikačným poliam naľavo. Ak opätovne stlačíte , keď sa rámik nachádza na poli zobrazenia teploty/hmotnosti naľavo, obrazovka sa vráti na predošlú ponuku.


6. Na nastavenie času varenia stlačte  a posuňte rámik na pole Čas


varenia/koniec času varenia. Zobrazí sa . Stlačte  /  a nastavte požadovaný čas varenia.



7. **Na nastavenie času skončenia varenia na neskorší čas** po nastavení času varenia stlačte . Zobrazí sa . Stlačte  /  a nastavte požadovaný čas skončenia varenia.

8. **Na nastavenie času budíka bez ovplyvnenia pripomienky** stlačte  a posuňte rámik na pole času budíka. Zobrazí sa . Stlačte  /  a nastavte požadovaný čas budíka. Čas budíka slúži na účely pripomenutia, neovplyvňuje čas varenia ani fungovanie rúry. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre otočiť v určenom časovom bode.

 Maximálny čas budíka je 24 hodín a 15 minút.

9. Ak sú funkcia varenia, teplota, čas varenia, čas skončenia varenia a čas budíka vhodné, stlačte  a začnite variť. Začne sa varenie a na displeji sa zobrazí v príslušnom poradí nastavená prevádzková funkcia a správa „Varenie“.

 Nastavenie času varenia, času konca varenia a času budíka nie je na prevádzku rúry potrebné. Môže byť nastavené voliteľne.

 Ak sa počas varenia otvorí dverka rúry, na obrazovke sa zobrazí .

» **Ak nebol nastavený čas**, rúra funguje v manuálnom režime. Ak je jedlo uvarené, stlačte  a rúra sa vypne. Inak rúra bude pracovať ďalej.



» » **Ak bol nastavený len čas varenia**, rúra sa na konci času varenia vypne. Na displeji sa zobrazí v príslušnom poradí funkcia rúry a správa „Varenie je dokončené“. Rúra začne vydávať


zvukové upozornenie. Zvukové upozornenie vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.


» » **Ak bol nastavený čas varenia a koniec času varenia**, hodiny rúry odpočítajú čas varenia od konca času varenia, ktorý ste nastavili na vypočítanie začiatku času varenia. Keď príde čas spustenia varenia, aktivuje sa zvolená funkcia rúry a rúra sa zohreje na nastavenú teplotu. Udrží túto teplotu až do času skončenia varenia. Rúra sa vypne v čase skončenia varenia. Na displeji sa zobrazí v príslušnom poradí funkcia rúry a správa „Varenie je dokončené“. Rúra začne vydávať zvukové upozornenie. Zvukové upozornenie vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.



Nastavenie urýchlenia (rýchle ohrievanie)

Funkciu posilňovača (rýchleho predhrievania) použite na rýchlejšie dosiahnutie požadovanej teploty rúry. Vyberte požadovanú funkciu varenia a potom:

1. Raz stlačte . Na displeji sa zobrazí .


2. Po nastavení času varenia a teploty stlačte  a začnite varenie.



»  zmizne hneď, ako rúra dosiahne požadovanú teplotu a obnoví prevádzku na funkciu zvolenú pred zapnutím posilňovača.




3. Raz stlačte , čím zrušíte funkciu posilňovača. Posilňovač sa deaktivuje a  zmizne.

Aktivácia uzamknutia tlačidiel

Aktivovaním funkcie uzamknutia tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.

i Uzamknutie tlačidiel možno použiť bez ohľadu na to, či je rúra spustená alebo nie. Rúru môžete vypnúť stlačením tlačidla , aj keď je uzamknutie tlačidiel aktivované a rúra je v prevádzke.

1. Stlačte , kým sa na displeji nezobrazí .

» Ak po aktivácii uzamknutia tlačidiel stlačíte nejaké tlačidlo (okrem tlačidla  / ) , na displeji sa objaví nápis „Zámok tlačidiel aktívny“ a symbol .

i Tlačidlá rúry nefungujú, ak je aktívna funkcia zámku. Uzamknutie tlačidiel sa v prípade výpadku prúdu nezruší.

Deaktivácia uzamknutia tlačidiel

1. Stlačte , kým z displeja nezmizne .

» Uzamknutie tlačidiel sa deaktivuje.

Vypnutie elektrickej rúry

Stlačením  vypnete rúru.

Obsluha grilu

! Počas grilovania zatvorte dvierka rúry.

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!



Používanie grilu ako funkcie rúry




1. Rúru zapnite stlačením .





2. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka.





3. Do ponuky programov na varenie vstúpíte stlačením .





4. Stlačením  /  vyberte požadovanú funkciu grilu (z funkcií rúry). Funkciu aktivujte stlačením .

5. Ak chcete zmeniť teplotu, stlačte  /  v rámci poľa teploty/hmotnosti/výkonu a nastavte požadovanú teplotu. Hodnota teploty sa potvrdí hneď pri jej zmene.


i Aktívne pole teploty/hmotnosti/výkonu, polia času varenia a času budíka sú obrúbené rámkom. Stlačte  a posuňte rámeček k indikačným poliám napravo, alebo stlačte  a posuňte ho k indikačným poliám naľavo. Ak opätovne stlačíte , keď sa rámeček nachádza na poli zobrazenia teploty/hmotnosti/výkonu naľavo, obrazovka sa vráti na predošlú ponuku.

6. **Na nastavenie času varenia** stlačte  a posuňte rámeček na pole Čas varenia/koniec času varenia. Zobrazí sa . Stlačte  /  a nastavte požadovaný čas varenia.


7. **Na nastavenie času skončenia varenia na neskorší čas** po nastavení času varenia stlačte . Zobrazí sa . Stlačte  /  a nastavte požadovaný čas skončenia varenia.

8. **Na nastavenie času budíka bez ovplyvnenia pripomienky** stlačte  a posuňte rámeček na pole času budíka. Zobrazí sa . Stlačte  /  a nastavte požadovaný čas budíka. Čas budíka slúži na účely pripomenutia, neovplyvňuje čas varenia ani fungovanie rúry. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre otočiť v určenom časovom bode.

i Maximálny čas budíka je 24 hodín + minút.

9. Ak sú funkcia varenia, teplota, čas varenia, čas skončenia varenia a čas budíka vhodné, stlačte  a začnite variť. Začne sa varenie a na displeji sa zobrazí v príslušnom poradí nastavená prevádzková funkcia a správa „Varenie“.

i Nastavenie času varenia, času konca varenia a času budíka nie je na prevádzku rúry potrebné. Môže byť nastavené voliteľne.



i Ak sa počas varenia otvorí dverka rúry, na obrazovke sa zobrazí .





» **Ak nebol nastavený čas**, rúra funguje v manuálnom režime. Ak je jedlo uvarené, stlačte  a rúra sa vypne. Inak rúra bude pracovať ďalej.



» **Ak bol nastavený len čas varenia**, rúra sa na konci času varenia vypne. Na displeji sa zobrazí v príslušnom poradí funkcia rúry a správa „Varenie je dokončené“. Rúra začne vydávať zvukové upozornenie. Zvukové upozornenie vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.


» **Ak bol nastavený čas varenia a koniec času varenia**, hodiny rúry odpočítajú čas varenia od konca času varenia, ktorý ste nastavili na vypočítanie začiatku času varenia. Keď príde čas spustenia varenia, aktivuje sa zvolená funkcia rúry a rúra sa zohreje na nastavenú teplotu. Udrží túto teplotu až do času skončenia varenia. Rúra sa vypne v čase skončenia varenia. Na displeji sa zobrazí v príslušnom poradí funkcia rúry a správa „Varenie je dokončené“. Rúra začne vydávať zvukové upozornenie. Zvukové upozornenie vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.



Používanie grilu ako kombinovaného režimu




1. Rúru zapnite stlačením .
2. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka.
3. Do ponuky programov na varenie vstúpite stlačením .
4. Na výber požadovaného prevádzkového režimu





kombinovaného grilu stlačte  / . Zobrazí sa symbol  pre funkciu grilu, ktorú ste vybrali. Funkciu aktivujete stlačením .

5. Ak chcete zmeniť výkon, stlačte  /  v rámci indikátora teploty/hmotnosti/výkonu a nastavte požadovaný výkon. Hodnota výkonu sa potvrdí hneď pri jej zmene.

Ak chcete zmeniť teplotu funkcie rúry v kombinovanom režime, raz stlačte  v rámci teploty/hmotnosti/výkonu.




Zobrazí sa odporúčaná teplota rúry pre kombinovaný režim. Stlačte  / , aby ste nastavili požadovanú teplotu. Hodnota teploty sa potvrdí hneď pri jej zmene.

i Aktívne pole teploty/hmotnosti/výkonu, polia času varenia a času budíka sú obrúbené rámkom. Stlačte  a posuňte rámeček k indikačným poliám napravo, alebo stlačte  a posuňte ho k indikačným poliám naľavo. Ak opätovne stlačíte , keď sa rámeček nachádza na poli zobrazenia teploty/hmotnosti/výkonu naľavo, obrazovka sa vráti na predošlú ponuku.


6. **Na zmenu času varenia** stlačte  a posuňte rámeček na pole Čas varenia/koniec času varenia. Zobrazí sa . Ak chcete zmeniť skôr nastavený čas, stlačte  / .

i Pri mikrovlnných a kombinovaných funkciách sa čas varenia zobrazuje vo formáte minút a sekúnd. Počiatočný čas je nastavený na 1 minútu pre každú funkciu. Počas varenia môžete zmeniť úroveň mikrovlnného výkonu a dobu varenia.


i Čas konca varenia sa pri mikrovlnnej funkcii nedá nastaviť.

7. **Na nastavenie času budíka bez ovplyvnenia pripomienky** stlačte ☺ a posuňte rámik na pole času budíka. Zobrazí sa . Stlačte  /  a nastavte požadovaný čas budíka. Čas budíka slúži na účely pripomenutia, neovplyvňuje čas varenia ani fungovanie rúry. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre otočiť v určenom časovom bode.

i Maximálny čas budíka je 24 hodín a 9 minút.

8. Ak sú funkcia varenia, teplota, čas varenia, čas skončenia varenia a čas budíka vhodné, stlačte  a začnite variť. Začne sa varenie a na displeji sa zobrazí v príslušnom poradí nastavená prevádzková funkcia a správa „Varenie“.

i Nastavenie času varenia, času konca varenia a času budíka nie je na prevádzku rúry potrebné. Môže byť nastavené voliteľne.

i Ak sa počas varenia otvoria dverka rúry, na obrazovke sa zobrazí .







» Rúra sa vypne na konci nastaveného času varenia. Na displeji sa zobrazí v príslušnom poradí funkcia rúry a správa „Varenie je dokončené“. Rúra začne vydávať zvukové upozornenie. Zvukové upozornenie vypnete stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.



Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masťné jedlo sa môže vznietiť.







Ponuka Nastavení

Nastavenie jazyka








1. Keď sa rúra prvýkrát zapne, na textovom displeji sa zobrazí správa „Programy na varenie“.
2. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Nastavenia“.
3. Stlačte ☺.
4. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Language“ (Jazyk).
5. Stlačte ☺. Zobrazí sa jazyk, ktorý bol pôvodne pre rúru nastavený.
6. Stlačte  /  a vyberte požadovaný jazyk.
7. Na potvrdenie nastavenia stlačte ☺.

Nastavenie času







Keď sa rúra prvýkrát zapne, na hodinách rúry sa automaticky nastaví „00:00“. Ak chcete zmeniť nastavenie času:

1. Keď sa rúra zapne, na textovom displeji sa zobrazí správa „Programy na varenie“.
2. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Nastavenia“.
3. Stlačte ☺.
4. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Čas“.
5. Stlačte ☺.
6. Stlačte  / , čím nastavíte aktuálny čas.
7. Na potvrdenie nastavenia stlačte ☺.

Nastavenie jasu

1. Keď sa rúra prvýkrát zapne, na textovom displeji sa zobrazí správa „Programy na varenie“.
2. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Nastavenia“.
3. Stlačte .
4. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Jas“.
5. Stlačte . Zobrazí sa úroveň jasu, ktorú ste predtým nastavili.
6. Pre výber požadovanej úrovne stlačte .
7. Na potvrdenie nastavenia stlačte .

Nastavenie hlasitosti

1. Keď sa rúra prvýkrát zapne, na textovom displeji sa zobrazí správa „Programy na varenie“.
2. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Nastavenia“.
3. Stlačte .
4. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Hlasitosť“.
5. Stlačte . Zobrazí sa hlasitosť, ktorú ste predtým nastavili.

Rozmrazovanie

Jedlo	Prevádzkovo vý režim	Hmotnosť (g)	Mikrovlnný výkon (W)	Pozícia a stojan a	Čas rozmrázovan ia (min.) (zhruba)	Čas čakaní a (min.)	Potrebné príslušenst vo	Odporúčan ia
Kus mäsa	Mikrovlnný režim	1000	100	2	13-17	10	Teplovzdorné sklo na drôtovej mriežke**	Raz otočte pri dosiahnutí polovice času prípravy. Doba čakaní uplynie pri izbovej teplote.
Mletá hovädzina	Mikrovlnný režim	200	100	2	8-12	10		
	Mikrovlnný režim	500	100	2	18-22	10		
Celé kurča	Mikrovlnný režim	1000	100	2	13-17	10		
	Mikrovlnný režim	2000	200	2	18-22	10		
Kuracie paličky	Mikrovlnný režim	300	200	2	4-8	10		
	Mikrovlnný režim	1000	200	2	10-14	10		
Chlieb	Mikrovlnný režim	500	200	2	2-6	10		

Zahnutá časť drôtovej mriežky musí smerovať nadol.

** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.

6. Pre výber požadovanej úrovne stlačte



7. Na potvrdenie nastavenia stlačte .

Nastavenie jednotky teploty

1. Keď sa rúra prvýkrát zapne, na textovom displeji sa zobrazí správa „Programy na varenie“.
2. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Nastavenia“.
3. Stlačte .
4. Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Jednotka teploty“.
5. Stlačte . Zobrazí sa jednotka teploty „C“, ktorú ste predtým nastavili.
6. Na výber jednotky „F“ stlačte  / .
7. Na potvrdenie nastavenia stlačte .

Tabuľka časov varenia



Časy uvedené v tejto tabuľke sú myslené ako usmernenie. Časy sa môžu odlišovať v závislosti od teploty jedla, hrúbky, typu a vašich vlastných preferencií varenia.

Varenie v mikrovlnnom režime

Jedlo	Prevádzkový režim	Hmotnosť (g)	Mikrovlnný výkon (W)	Pozícia stojana	Čas varenia (približne v min.)	Potrebné príslušenstvo
Balená kukurica	Mikrovlnný režim	100	600	3	5:20 ... 5:30	Teplotvzdorné sklo na drôtovej mriežke**
Celý zemiak v šupke	Mikrovlnný režim	250 – 300	600	2	15 ... 20	Teplotvzdorné sklo s pokrievkou na drôtovej mriežke**

Zahnutá časť drôtovej mriežky musí smerovať nadol.

* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.

Varenie pri kombinovaných režimoch

Jedlo	Prevádzkový režim	Hmotnosť (g)	Teplota (°C)	Pozícia stojana	Mikrovlnný výkon (W)	Čas varenia (približne v min.)	Potrebné príslušenstvo
Vysoká roštenka	Mikrovlnný režim + statický ohrev	1000	240	3	200	70 ... 80	Štandardný plech*
Čerstvá pizza***	Mikrovlnný režim + pizza	500	280	2	440	5 ... 7	Kameň na pizzu*
Mrazená pizza	Mikrovlnný režim + statický ohrev	450	200	2	100	10 ... 15	Štandardný plech*
Suflé	Mikrovlnný režim + statický ohrev	-	180	2	440	5... 10	3 suflé misky na drôtovej mriežke **
Bochníkový koláč	Mikrovlnný režim + ohrev ventilátorom	-	180	2	100	30 ... 35	Forma bochníkového koláča na drôtovej mriežke **
Pečený zemiak	Mikrovlnný režim + úplné grilovanie + ventilátor	1000	200	3	440	15 ... 20	Štandardný plech*
Pečené kura	Mikrovlnný režim + statický ohrev + ventilátor	1500 – 2000	230	2	440	40 ... 60	Štandardný plech*

Zahnutá časť drôtovej mriežky musí smerovať nadol.

* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.

***Predhrievajte 25-30 minút v 2. pozícii stojana vo funkcii Mikrovlnný režim + pizza a pri nastavení 280 ° C + 440 W.

Varenie s funkciami rúry

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné prísuštenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče na plechu	Jeden zásobník	Štandardný plech*	Statický ohrev	3	180	25 ... 30
Koláče vo forme	Jeden zásobník	Forma na koláč na drôtené mriežke**	Ohrev ventilátorom	2	180	40 ... 50
Bochníkový koláč	Jeden zásobník	Forma bochníkového koláča na drôtenej mriežke **	Ohrev ventilátorom	2	180	45 ... 55
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*	Statický ohrev	3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Štandardný plech*	Ohrev ventilátorom	3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo*	Ohrev ventilátorom	1 – 3	150	35 ... 50
	3 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Hlboký plech*	Ohrev ventilátorom	1 – 3 – 5	150	45 ... 60
Piškótový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**	Statický ohrev	3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**	Ohrev ventilátorom	2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na plechu pre pečivo**	Ohrev ventilátorom	1 – 4	150	35 ... 45
Koláčiky	Jeden zásobník	Plech pre pečivo*	Statický ohrev	3	180	25 ... 30
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*	Ohrev ventilátorom	1 – 3	180	30 ... 40
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*	Ohrev ventilátorom	1 – 3 – 5	180	35 ... 45
Kysnuté cesto	Jeden zásobník	Štandardný plech*	Statický ohrev	2	200	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 5-Štandardný plech*	Ohrev ventilátorom	1 – 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*	Ohrev ventilátorom	1 – 3 – 5	200	55 ... 65
Bohaté pečivo	Jeden zásobník	Štandardný plech*	Statický ohrev	2	200	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*	Ohrev ventilátorom	1 – 3	200	35 ... 45
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*	Ohrev ventilátorom	1 – 3 – 5	190	45 ... 55
Droždie	Jeden zásobník	Štandardný plech*	Statický ohrev	2	200	35 ... 45
Lazane	Jeden zásobník	Sklenená / kovová obdĺžniková forma na drôtené mriežke**	Statický ohrev	2 – 3	200	30 ... 40
Čerstvá pizza	Jeden zásobník	Štandardný plech*	Statický ohrev	3	200	10 ... 15

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Mrazená pizza	Jeden zásobník	Štandardný plech*	Statický ohrev	2	200	10 ... 15
Suflié	Jeden zásobník	3 suflie misky na drôtovej mriežke **	Statický ohrev	2	180	15 ... 20
Hovädzí stejk (celý)/opekané mäso	Jeden zásobník	Štandardný plech*	Statický ohrev + ventilátor	3	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	100 ... 120
Jahňacie stehno (v kastróle)	Jeden zásobník	Štandardný plech*	Statický ohrev + ventilátor	3	25 min. 250/max, potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník	Štandardný plech*	Multi varenie (3D)	3	25 min. 250/max, potom 190	60 ... 80
Pečené kura (1,5 – 2 kg)	Jeden zásobník	Štandardný plech*	Statický ohrev + ventilátor	2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
	Jeden zásobník	Štandardný plech*	Multi varenie (3D)	2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
Moriak (5,5 kg)	Jeden zásobník	Štandardný plech*	Statický ohrev + ventilátor	1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník	Štandardný plech*	Multi varenie (3D)	1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden zásobník	Štandardný plech*	Statický ohrev + ventilátor	3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník	Štandardný plech*	Multi varenie (3D)	3	200	20 ... 30

Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.

Tabuľka na prípravu kontrolných jedál

skúšky produktu pre kontrolné inštitúcie zjednodušujú.

Jedlá v tejto tabuľke sú pripravené v súlade s normou EN 60350-1, čím sa

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Sušienka	Jeden zásobník	Štandardný plech*	Statický ohrev	3	140	20 ... 30
	Jeden zásobník	Štandardný plech*	Ohrev ventilátorom	3	140	20 ... 30
	2 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo*	Ohrev ventilátorom	1 – 3	140	20 ... 30
	3 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Hlboký plech*	Ohrev ventilátorom	1 – 3 – 5	140	25 ... 35
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*	Statický ohrev	3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Štandardný plech*	Ohrev ventilátorom	3	150	30 ... 40

Jedlo	Počet zásobníkov	Potravné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
	2 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo*	Ohrev ventilátorom	1 – 3	150	35 ... 50
	3 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Hlboký plech*	Ohrev ventilátorom	1 – 3 – 5	150	45 ... 60
Piškótový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**	Statický ohrev	3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**	Ohrev ventilátorom	2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na plechu pre pečivo**	Ohrev ventilátorom	1 – 4	150	35 ... 45
Jablkový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke**	Statický ohrev	2	180	55 ... 60
	Jeden zásobník	Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke**	Ohrev ventilátorom	2	170	50 ... 60
	2 zásobníky	1-Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na plechu pre pečivo**	Ohrev ventilátorom	1 – 4	170	50 ... 60
<p>Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.</p> <p>* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.</p> <p>** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.</p>						

Ekonomické vyhrievanie ventilátorom

i Potom, ako sa varenie začne v režime Ekonomické vyhrievanie ventilátorom, nemeňte teplotu varenia.

i Počas varenia v režime Ekonomické vyhrievanie ventilátorom neotvárajte dverka. Ak dvere nie sú otvorené, vnútorná teplota je optimalizovaná tak, aby šetrila energiu a môže sa líšiť od tej na displeji.

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Jeden zásobník	Štandardný plech*	3	180	25 ... 35
Kysnuté cesto	Jeden zásobník	Štandardný plech*	3	200	45 ... 55
Bohaté pečivo	Jeden zásobník	Štandardný plech*	3	200	35 ... 45

* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

Grilovanie na elektrickom grile

Jedlo	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Odporúčaná teplota (°C)	Doba grilovania (približne)
Ryby	Drôtená mriežka	Grilovanie	4...5	250	20...25 min. #
Kuracie kúsky	Drôtená mriežka	Grilovanie	4...5	250	25...35 min.
Jahňacie kotlety	Drôtená mriežka	Grilovanie	4...5	250	20...25 min.
Steak	Drôtená mriežka	Grilovanie	4...5	250	25...30 min. #
Telacie kotlety	Drôtená mriežka	Grilovanie	4...5	250	25...30 min. #
Hrianka	Drôtená mriežka	Grilovanie	4	250	1...4 min.
Pečený zemiak	Drôtená mriežka	Gril s ventilátorom	3	200	35 .. 45

závisí od hrúbky

Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

Obráťte jedlo po 2/3 celkovej doby pečenia.

Tabuľka na prípravu kontrolných jedál

Jedlá v tejto tabuľke sú pripravené v súlade s normou EN 60350-1, čím sa

skúšky produktu pre kontrolné inštitúcie zjednodušujú.

Jedlo	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Odporúčaná teplota (°C)	Doba grilovania (približne)
Hrianka	Drôtená mriežka	Grilovanie	4	250	1...4 min.
Mäsové guľičky (hovädzina) - 12 kúsky	Drôtená mriežka	Grilovanie	4	250	25...35 min.

Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

Obráťte jedlo po 2/3 celkovej doby pečenia.

Recepty na vopred pripravené potraviny

JAHŇACIA MISKA

INGREDIENCIE

- 150 g jahňacích kociek
- 100 g cibule
- 20 g červenej papriky
- 20 g zelenej papriky
- 40 g čerstvých zemiakov
- 20 g baklažánu
- 100 g paradajok
- 2 strúčiky cesnaku
- 1/2 lyžička paradajkového pretlaku
- 1 lyžica olivového oleja
- 10 g masla
- soľ/čierne korenie

POKYNY

- Nakrájajte cibuľu, červenú papriku, zelenú papriku, zemiaky, baklažán a paradajky na veľké kúsky.
- Nasekajte cesnak.
- Kúsky zeleniny, kocky jahňaciny a ostatné ingrediencie zmiešajte v nádobe.
- Túto zmes presypte do sklenej nádoby s vekom a navrch pridajte kúsky masla.
- Zatvorte veko nádoby.
- Sklenú nádobu s vekom položte na plech a plech umiestnite na zobrazený rošt na prípravu jedla.
- Po uvarení odporúčame nechať 10 minút odpočívať, potom podávajte.

HOVÄDZIE WELLINGTON

INGREDIENCIE

- 40 g cibule nasekanej na malé kocky
- 2 hrúbky nasekané na malé kocky
- 1 strúčik cesnaku nakrájaný na jemno
- 70 ml smotany
- 150 g teľacej roštenky
- 1 mille-feuille
- 1 našľahané vajce
- 1 lyžica olivového oleja
- soľ/čierne korenie

POKYNY

- Ohrejte pekáč. Ak je pekáč dostatočne horúci, pridajte 1 lyžicu olivového oleja.
- Roštenku okoreňte soľou a korením a celý povrch na panvici opečte, dbajte na to, aby sa úplne neupiekla. Mäso nechajte úplne vychladnúť.
- Na ďalšej panvici osmažte cibuľu, huby a cesnak.
- Po uvarení hrúbkov pridajte smotanu a varte do zhutnutia. Zmes nechajte úplne vychladnúť.
- Mille-feuille, ktoré hodinu postálo pri izbovej teplote, pomúčte. Pomocou váľka rozvaľkajte na tenšie.
- Pomocou lyžice rozprite polovicu studenej zmesi do stredu mille-feuille, položte na to roštenku, na mäso rozprite zvyšok zmesi. Potom konce mille-feuille spojte tak, aby sa mäso zakrylo. Odporúča sa potrieť vajcom, aby sa konce mille-feuille zlepili dokopy.
- Položte na pekáč tak, aby sa strana so spojmom dotýkala pekáča.
- Celý horný povrch mille-feuille potrite vyšľahaným vajcom.
- Pekač dajte na zobrazený rošt a jedlo upečte.

OSTRIEŽ

INGREDIENCIE

Cesto:

- 2 celé ostriáže, 300 gramové kusy (celkom 600 gramov)
- 90 g nakrájanej cibuľky (hrúbka 3 – 4 mm)
- 1 stredný zemiak (nakrájaný na plátky s hrúbkou 4 – 5 mm)
- 1 vetvička čerstvého tymianu (lístky)
- 1 zväzok kôpru
- 1 strúčik cesnaku nakrájaný na jemno
- 1 kôra citrónu
- 1 bobkový list
- 10 ml citrónovej šťavy

- maslo
- 10 ml olivového oleja
- soľ/čierne korenie

POKYNY

- Rybu potrite soľou, korením a maslom.
- V mise zmiešajte zemiaky, cibuľu, čerstvé lístky tymiánu, čerstvý kôpor, cibuľu, citrónovú kôru, bobkový list, citrónový šťavu a olivový olej.
- Omastite plech do rúry.
- Polovicu cibule dajte do stredu pekáča a dookola poukladajte zemiaky.
- Ryby naplňte druhou polovicou zmesi, a potom ich položte na zmes zemiakov a cibule.
- Pekáč dajte na zobrazený rošt a jedlo upečte.

FAŠÍRKA SO ZELENINOU

INGREDIENCIE

- 500 g mletej hovädziny
- 1 stredná cibuľa
- 1 malá červená paprika
- 1 malá zelená paprika
- 1 malá žltá paprika
- 1 malý baklažán
- 1 malá cukina
- 2 stredné paradajky
- 25 g masla
- 175 g strúhanky
- 1 lyžička paradajkového pretlaku
- 1 vajce
- 30 ml smotany
- 2 lyžičky čili papričky
- soľ/čierne korenie

POKYNY

- Na panvici rozpustíte maslo. Do masla pridajte najemno nakrájanú cibuľu a baklažán a spolu osmažte.
- Pridajte najemno nakrájanú červenú, zelenú a žltú papriku a osmažte trochu viac.
- Napokon pridajte najemno nakrájanú cukinu a paradajky a osmažte (dbajte na to, aby sa zelenina nerozvarila), a

potom túto zmes nechajte úplne vychladnúť.

- V inej miske vymiešate mleté mäso, vajce a smotanu.
- Do zmesi mäsa pridajte vychladnutú zeleninovú zmes, soľ, korenie, čili papričku a strúhanku, potom spolu premiešajte, kým sa nevytvorí tvarovacia hmota.
- Hárok papiera na pečenie položte na pekáč, mäsovú zmes vyformujte do tvaru valca a položte ju na pekáč.
- Pekáč dajte na zobrazený rošt a jedlo upečte.
- Po uvarení nechajte 5 minút odpočívať, potom podávajte. Podávate nakrájané na plátky.

ŠALÁT Z ČERVEJ REPY S

KOZÍM SYROM

INGREDIENCIE

- 10 cvikiel, po 50 gramov
- 2 pomaranče
- 2 citróny
- 90 ml balzamikového octu
- 100 ml olivového oleja
- 1 vanilkový struk
- 3 vetvičky čerstvého tymianu
- 20 g masla
- 2 strúčiky cesnaku
- 2 zväzky rukoly
- 2 cherry paradajok
- 100 g kozieho syra
- soľ/čierne korenie

POKYNY

- Balzamikový ocot, pomarančovú kôru, citrónovú kôru, vnútro vanilkového strúčiku, olivový olej, najemno nakrájaný cesnak a čerstvý tymián zmiešajte. Toto je marináda.
- Celé korene cvikle v nej marinujte 2 hodiny bez ošúpania.
- Marinované cvikle dajte do sklenej nádoby s vekom spolu s marinádou a zatvorte vekom.

- Sklenú nádobu s vekom položte na plech a plech umiestnite na zobrazený rošt na prípravu cvikle.
- Vyberte z rúry a nechajte ochladnúť.
- Nožom studenú cviklu ošúpte a nakrájajte na plátky.
- Zmiešajte nahrubo nakrájanú rukolu, rozpolené paradajky, kúsky pomaranča bez jadierok a na plátky pokrývanú cviklu.
- Pridajte vychladenú marinádu, soľ, korenie, nakrájaný kozí syr a pred podávaním všetko spolu premiešajte.

ZAPEKANÉ ZEMIAKY

INGREDIENCIE

- 200 g čerstvých zemiakov
- 100 ml smotany
- 1 štipka muškátového oriešku v prášku
- 1 strúčik cesnaku nakrájaný na jemno
- 1 bobkový list
- 1 vetvička tymianu
- 1 lyžica masla
- soľ/čierne korenie

POKYNY

- Zemiaky nakrájajte na veľmi jemné plátky (1 – 2 mm) a nechajte ich odstáť vo vode na 30 minút.
- Uvarte smotanu, muškátový oriešok, soľ, korenie, cesnak, bobkový list a tymian.
- Omastite sklenú nádobu a zemiaky v nej rozložte v 2 vrstvách. Pokým je zmes ešte horúca, polovicu nalejte na zemiaky.
- Položte ďalšie 2 vrstvy zemiakov a opäť vylejte zvyšok zmesi, pokým je stále horúca.
- Sklenú nádobu položte na plech a plech umiestnite na zobrazený rošt na prípravu jedla.
- Jedlo vyberte z rúry, navrch položte veko sklenej nádoby hore dnom (tlakom sa jedlo vyrovná) a nechajte postáť.

- Po úplnom vychladnutí zapekané zemiaky nakrájajte.
- Rozohrejte panvicu, nalejte na ňu 1 lyžicu olivového oleja a povrch zapekaných zemiakov osmažte.
- Podávajte horúce.

HORÚCI KOLÁČ S ČOKOLÁDOVOU OMÁČKOU

INGREDIENCIE

- 8 lyžíc múky
- 8 lyžíc cukru
- 8 lyžíc mlieka
- 4 lyžice oleja
- 4 lyžice kakaového prášku
- 4 vajička

Na čokoládovú polevu:

- 200 g smotany
- 200 g horkej čokolády

POKYNY

- V miske dobre premiešajte múku, kakaový prášok a cukor.
- Pridajte mlieko, olej a vajce a dobre premiešajte.
- Zmes nalejte do polovice suflé misiek.
- Suflé misku umiestnite na pekáč a pekáč na zobrazený rošt.
- V ďalšej panvici uvarte smotanu a odstavte ju.
- Do smotany pridajte malé kúsky horkej čokolády a miešajte, kým sa čokoláda nerozpustí (na čokoládovú polevu).
- Čokoládovú polevu vylejte pred servírovaním na horúci koláč.

ROLKY MILLE-FEUILLE SO ŠKORICOU A HROZIENKAMI

INGREDIENCIE

- 6 ciest mille-feuille
- 1 žltok

Náplň:

- 100 ml vody
- 100 g cukru
- 1 šálka hrozienok
- 1 pohár lieskoorieškového prášku
- 1/2 poháru drveného kokosu

- 1 lyžička škorice

POKYNY

- V panvici uvarte vodu s cukrom. Zmes odstavte od tepla.
- Pridajte lieskorieškový prášok, drvený kokos a škoricu a dobre premiešajte. Potom zmes nechajte úplne vychladnúť (plnka).
- Cestá Mille-feuille, ktoré hodinu postáli pri izbovej teplote, pomúčte. Pomocou váľky rozvaľkajte na tenšie.
- Cestá vyvaľkajte a pomocou lyžice naň roztrite plnku, a posypte na ňu hrozienka.
- Cesto zaviňte a narežte na 3 cm kusy.
- Na pekáč položte papier na pečenie, položte naň rolky, medzi ktorými nechajte medzery. Na narezaný povrch potrite žltok.
- Pekáč dajte na zobrazený rošt a jedlo upečte.
- Podávajte teplé.

PLNENÉ LISTY VINIČA S OLIVOVÝM OLEJOM

INGREDIENCIE

- 500 g listov viniča v náleve
- 1/2 pohára olivového oleja
- horúca voda
- šťava z polovice citrónu

Náplň:

- 4 cibule
- 1 pohár olivového oleja
- 2 lyžice píniových orieškov
- 2 poháre ryže
- 1 lyžica sušenej mäty
- 2 lyžičky čierneho korenia
- 2 lyžičky škorice
- 5 – 6 g cukru krupice
- 2 lyžice hrozienok
- 1 pohár nasekanej petržlenovej vřate
- 2 lyžičky soli

POKYNY

- Cibulú opečte na olivovou oleji, pridajte ryžu a opečte trochu viac. Do

zmesi pridajte všetky ostatné ingrediencie plnky a nechajte postáť.

- Listy viniča naplňte a zrolujte.
- Zrolované listy naukladajte do sklenej nádoby s vekom.
- Zmes olivového oleja, citrónovej šťavy a horúcej vody dajte na panvicu tak, aby nepresiahla povrch listov viniča. Zatvorte veko nádoby.
- Sklenú nádobu s vekom položte na plech a plech umiestnite na zobrazený rošt na prípravu jedla.
- Listy vyberte z rúry, nechajte ich postáť pri izbovej teplote asi hodinu. Potom ich pred podávaním nechajte postáť v chladničke.

KURACIE PALIČKY

INGREDIENCIE

- 3 kuracie paličky
- 3 stredné zemiaky (nakrájané na plátky s hrúbkou 1 mm)
- 2 nakrájané cibulky (hrúbka 3 – 4 mm)
- 2 nakrájané paradajky

Na marinádu:

- 1 strúčik cesnaku
- 1/2 lyžička čierneho korenia
- 1 lyžička soli
- 50 ml vínneho octu červeného
- 1 lyžica cukru krupice
- 1 lyžica hroznovej melasy
- 1 lyžica medu
- 1 citrónová šťava
- 2 vetvičky čerstvého tymianu (lístky)
- 3 ml feferónkovej omáčky
- 1 lyžička sušenej sladkej papriky
- 200 ml olivového oleja

POKYNY

- Osmažte cesnak a primiešajte všetky ingrediencie marinády.
- Použite polovicu marinády na marinovanie kurčata a druhú polovicu na marinovanie paradajok, zemiakov a cibule. Nechajte postáť 2 hodiny.
- Doprostred pekáča naukladajte kuracie paličky vedľa seba. Okolo

kuracích paličiek naukladajte zemiaky a medzi paličky cibuľu a paradajky.

- Pekáč dajte na zobrazený rošt a jedlo upečte.
- Po uvarení odporúčame nechať 5 minút odpočívať na plechu, potom podávajte.

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

V prípade pravidelného čistenia sa životnosť produktu predĺži a zníži sa množstvo častých problémov.



Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



Pred čistením výrobku ho nechajte vychladnúť.

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

- Po každom použití produkt dôkladne vyčistite. Týmto spôsobom môžete oveľa ľahšie odstrániť možné zvyšky jedál, pretože zabránite ich pripáleniu pri ďalšom použití spotrebiča.
- Na čistenie produktu nie sú potrebné žiadne zvláštne čistiace prípravky. Na čistenie produktu použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.
- Po čistení sa vždy ubezpečte, že ste dôkladne zotrelí všetku nadmernú kvapalinu a okamžite dosucha utrite všetky rozliatia.
- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidujúcich povrchov a rúčky nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú kyseliny alebo chloridy. Tieto časti očistite tak, že ich utriete jemnou látkou s tekutým saponátom (nie drsným), pričom musíte dávať pozor, aby ste ich utierali jedným smerom.



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.



Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.

Čistenie mikrovlnnej rúry

- Ak sa vo vnútri rúry alebo v jej okolí nahromadí para, utrite ju mäkkou handričkou. K tomu môže dôjsť, ak je mikrovlnná rúra prevádzkovaná vo vysoko vlhkých podmienkach. A to je normálne.
- Na čistenie je niekedy potrebné vybrať sklenenú misku. Umyte podnos v teplej penovej vode alebo v umývačke riadu.
- Zápach z rúry odstránite tak, že do šálky vody pridáte šťavu a kôru z citróna a necháte v mikrovlnnej rúre variť po dobu 5 minút. Dôkladne utrite a vysušte mäkkou handričkou.
- Keď bude treba vykonať výmenu žiarovky v rúre, kontaktujte zástupcu autorizovaného servisu.
- Rúra musí byť pravidelne čistená a akékoľvek zvyšky potravín musia byť odstránené. Ak sa vám nepodarí udržať rúru v čistom stave, môže dôjsť k narušeniu povrchu, čo by mohlo nevhodne ovplyvniť životnosť

spotrebiča a možno mať za následok aj nebezpečnú situáciu.

- Produkt nelikvidujte spoločne s domácim odpadom. Je potrebné, aby bol odvezený do zberne odpadov prevádzkovanvej mestským úradom.
- V dôsledku vysokej teploty dosiahnutej vo vnútri rúry sa môže na inoxových povrchoch v priebehu času objaviť žltnutie. Toto nie je chyba.

i Dajte pozor, aby ste počas čistenia dverí rúry nepoškodili tesnenie dverí. Ak je tesnenie dverí poškodené, rúru nepoužívajte.

Čistenie ovládacieho panela

Ovládací panel a gombíky vyčistite vlhkou tkaninou a utrite ich dosucha.

i Ak je váš produkt vybavený tlačidlami/gombíkmi, pri čistení ovládacieho panela neodstraňujte ovládacie gombíky. Ovládací panel by sa mohol poškodiť!

Čistenie rúry

Čistenie dverok rúry

Na čistenie dverok rúry použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú tkaninu alebo špongiu a utrite ju suchou tkaninou.

Sklo utrite octom a potom ho opláchnite proti zvyškom vápna, ktoré sa môžu vyskytnúť na skle rúry.

i Neumývajte dverka rúry a sklo pomocou materiálov, ktoré by mohli poškodiť povrch, akými sú pevné brúsne čistiace prostriedky, kovové škrabky či drôtenky či bielidlá.

Výmena žiarovky v rúre

Kvôli bezpečnosti produktu nesmie byť lampa rúry vybratá používateľom. V prípade poruchy svetelného zdroja informujte autorizovaný servis a nechajte ho vymeniť.

7 Riešenie problémov

Rúra emituje počas používania paru.

- Je to normálne, počas prevádzky uniká para. >>> *Nejde o poruchu.*

Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

- Keď sa kovové diely zahrejú, môžu sa roztrhnúť a vydávať zvuky. >>> *Nejde o poruchu.*

Produkt nepracuje.

- Sieťová poistka je chybná alebo sa prepálila. >>> *Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo ich prepnite.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie zástrčky.*

Osvetlenie rúry nefunguje.

- Svetlo v rúre je chybné. >>> *Vymeňte svetlo v rúre.*
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.*
- Svetlo v rúre môže byť chybné. >>> *Svetlo v rúre musí vymeniť výrobca, iná rovnako kvalifikovaná osoba alebo autorizovaný servisný zástupca.*

Rúra sa nezohrieva.

- Možno nie je nastavená konkrétna funkcia varenia a/alebo teplota. >>> *Nastavte rúru na konkrétnu funkciu varenia a/alebo teplotu.*
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.*

Pri dlhom stlačení tlačidiel nedochádza k žiadnej reakcii

- Rúru nespúšťajte. Vypnite istič okruhu a spotrebič odpojte zo siete. Kontaktujte zástupcu autorizovaného servisu.

Mikrovlnná rúra nefunguje.

- Produkt nie je do zásuvky riadne zapojený >>> *Zapojte zástrčku do zásuvky.*
- Dvere nie sú zatvorené. >>> *Dvere musí po zatvorení "cvaknúť".*
- Medzi dverami a prednou časťou rúry môže byť prekážka. >>> *Prekážku odstráňte a dvere zatvorte.*

Počas spustenia mikrovlnnej rúry je počuť zvláštny zvuk.

- Vo vnútri rúry je elektrický oblúk spôsobený cudzím kovovým predmetom. >>> *Kovový predmet z rúry vyberte.*
- Nádobu v rúre sa dotýka stien rúry. >>> *Vyhňte sa kontaktu s dverami rúry.*
- Vo vnútri rúry sú voľné predmety alebo riad. >>> *Voľné predmety alebo riad z rúry vyberte.*

Jedlo sa neohrieva alebo sa ohrieva príliš pomaly

- Nebola vybraná správna doba a/alebo úroveň výkonu. >>> *Vyberte vhodnú úroveň výkonu a dĺžku varenia.*
- Množstvo jedla môže byť väčšie ako normálne alebo môže byť chladnejšie ako inokedy. >>> *Nastavte ďalší čas varenia. Pravidelne kontrolujte, či sa jedlo nepáli.*
- Vo vnútri rúry sú voľné predmety alebo riad. >>> *Voľné predmety alebo riad z rúry vyberte.*

Jedlo je príliš horúce, suché alebo spálené

- Nebola vybraná správna doba a/alebo úroveň výkonu. >>> *Skontrolujte, či ste vybrali správny výkon a dobu varenia. Ak je rúra poškodená, kontaktujte autorizovaný servis.*

Po ukončení varenia je počuť divný zvuk

- Môže dôjsť k spusteniu ventilátora. >>> *To nie je závada. Chladiaci ventilátor je spustený aj po vypnutí rúry. Ventilátor sa automaticky zastaví ako náhle teplota klesne na určitú úroveň.*

i Ak problém nedokážete odstrániť, hoci ste postupovali podľa pokynov uvedených v tejto časti, obráťte sa na autorizovaného servisného technika alebo predajcu, u ktorého ste si zakúpili výrobok. Nikdy sa nepokúšajte sami opraviť pokazený výrobok.

