

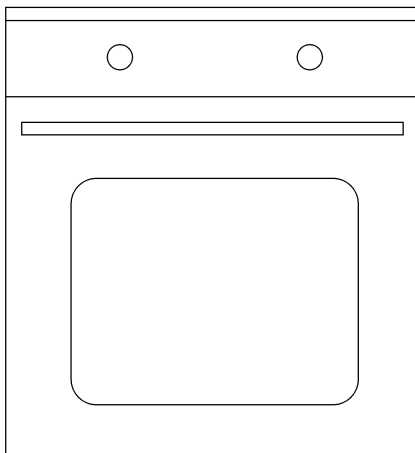
**Mikrovlnná
kompaktná rúra**

Používateľská príručka

BCW14500BG

**Mikrovlnná
kompaktní trouba**

Návod k použití



Túto príručku si prečítajte ako prvú!

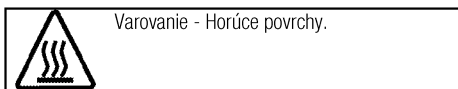
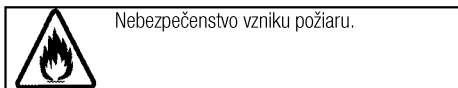
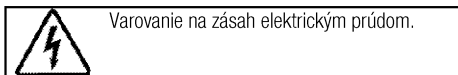
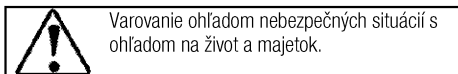
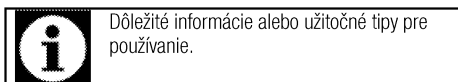
Vážení zákazníci,

Ďakujeme za zakúpenie tohto produktu Beko. Dúfame, že sa dočkáte tých najlepších výsledkov od výrobu, 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.

Vysvetlenie symbolov

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



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



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Dôležité pokyny pre bezpečnosť a ochranu životného prostredia 4

Všeobecná bezpečnosť	4
Elektrická bezpečnosť	4
Bezpečnosť produktu	5
Bezpečnostné pokyny pre mikrovlnnú rúru	6
Zamýšľané použitie	10
Bezpečnosť detí	10
Likvidácia starého produktu	11
Informácie o balení	11

2 Všeobecné informácie 12

Prehľad	12
Obsah balenia	13
Technické údaje	14

3 Inštalácia 15

Pred inštaláciou	15
Inštalácia a pripojenie	18
Preprava v budúcnosti	18

4 Príprava 20

Tipy pre úsporu energie	20
Nastavenie času	20
Prvé čistenie spotrebiča	21
Predvolené ohrev	21

5 Ako používať mikrovlnnú rúru 22

Všeobecné informácie o varení v mikrovlnnej rúre	22
Ako používať mikrovlnnú rúru	26
Obsluha režimov mikrovlnnej rúry	30

Tabuľka časov varenia	30
Funkcia Pripravené jedlá	31

6 Používanie rúry 36

Všeobecné informácie o pečení, opekanie a grilovanie	36
Použitie elektrickej rúry	37
Prevádzkové režimy	38
Ovládanie riadiacej jednotky rúry	40
Ovládanie riadiacej jednotky rúry	40
Použitie zámku	41
Použitie časovača ako budíka	41
Tabuľka časov varenia	42
Tipy pre varenie zeleniny	43
Nastavenie	44
Ovládanie grilu	44
Tabuľka časov pre grilovanie	45

7 Údržba a péče 46

Všeobecné informácie	46
Čistenie mikrovlnnej rúry	46
Čistenie ovládacieho panelu	46
Čistenie rúry	46
Výmena žiarovky	47

8 Riešenie problémov 48

1 Dôležité pokyny pre bezpečnosť a ochranu 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.
- 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

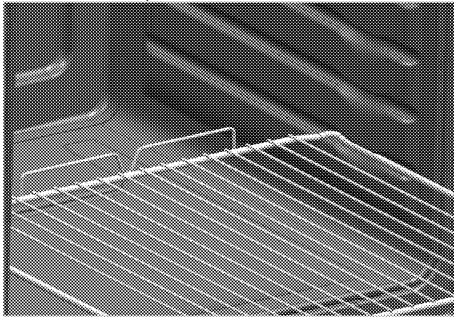
- Ak má produkt poruchu, nemal by sa obsluhovať, kým ho neopraví autorizovaný servisný technik. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Len pripojte výrobok k uzemnenej zásuvke/sieti s napätím a ochranou ako je to uvedené v časti „Technické špecifikácie“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo 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!
- Počas inštalácie, údržby, čistenia a opráv musí byť spotrebič odpojený od napájacej siete.
- Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- Spotrebič je potrebné nainštalovať tak, aby ho bolo možné odpojiť od napájacej siete. Oddelenie musí byť zaistené spínačom zabudovaným do fixnej elektrickej inštalácie, v súlade so stavebnými smernicami.

- Počas používania sa zadná stena rúry zahrieva. Skontrolujte, či nie je elektrické napojenie v kontakte so zadnou stenou; inak môže dôjsť k poškodeniu spojov.
- 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

- 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 dno zásuvky nepokladajte hliníkovú fóliu.
- Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte silné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškrabať povrch, čoho dôsledkom môže byť rozbitie skla.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- **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 zasunú 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 dverkách odstránené alebo prasknuté, výrobok nepoužívajte.
- Rukoväť rúry nie je určená na sušenie utierok. Nevešajte na neho utierky, rukavice alebo podobné textilné výrobky, keď je v prevádzke gril s otvorenými dverkami.
- Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.
- Uistite sa, že je spotrebič vypnutý predtým ako vymeníte lampu, vyhnete sa tak možnosti elektrického šoku.

Prevenca pred možným nebezpečenstvom vzniku požiaru!

- Skontrolujte, či sú všetky elektrické zapojenie bezpečná a pevná, aby ste tak predišli nebezpečenstvu iskrenia.

- Nepoužívajte poškodené káble alebo predlžovacie káble.
- Uistite sa, že sa do miesta zapojenie nemôže dostať žiadna kvapalina ani vlhkosť.

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, motelloch 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.

- Ak sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené, rúra nesmie byť používaná kým nebude opravená kompetentnou osobou alebo zástupcom autorizovaného servisu.
- Než rúru spustíte, uistite sa, či sú dvere riadne zatvorené. Bezpečnostný mechanizmus vo dverách zabráni vášmu spotrebičovi, ak 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 nekladajte 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, rádii, 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
- **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 nekladajte korozívne chemikálie alebo materiály obsahujúce korozívne výpary.

V prípade rušenia ho možné znížiť alebo eliminovať ak vykonáte nasledovné postupy:

1. Vyčistíte 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.
 - 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.
- 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 zmiešanú funkciu.
- Obsah dojčenských fliaš a fľaštičiek s detskou výživou treba pred použitím premiešať alebo s nimi zatrepať, aby ste tak predišli popáleninám.
- 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 explóziu 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 teplota, vlhkosť, ani do blízkosti horľavých materiálov.
 - Vnútoraná 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.
 - 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 udržiavané čisté, aby sa zaistil správny prevádzku rúry.

Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné použitie zruší platnosť záruky.
- Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestností.
- Nepoužívajte ju na záhrade, balkónoch či iných vonkajších priestoroch.
- Používajte kuchynské potreby, ktoré sú vhodné pre použitie v mikrovlnných rúrach; Pri varení v mikrovlnnej rúre nepoužívajte kameninu.
- Tento výrobok nepoužívajte na ohrievanie tanierov pod grilom, sušenie uterákov a utierok atď. na rukováti a pre vykurovanie. Tento výrobok Nepoužívajte na vykurovaním.
- Všetky otvory za spotrebičom a pod spotrebičom musí byť utesené.
- Nebráňte prúdenie vzduchu.
- Výrobca nebude zodpovedný za žiadne poškodenie spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.

- Rúru možno použiť na rozmrazovanie, pečenie, opékanie a grilovanie pokrmov.

Bezpečnosť detí

- 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.
- Pri použití spotrebiča v kombinovanom režime môžu deti staršie ako 8 rokov rúru používať iba pod dohľadom dospeléj osoby, a to z dôvodu vytváraných teplôt.
- Odhalené časti výrobku budú počas používania výrobku a po ňom horúce.
- Nad spotrebič nestavajte žiadne predmety, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.
- Keď sú otvorené dvierka rúry, **nekladajte** na ne žiadny ťažký predmet a **nedovoľte** deťom, aby na ne sadali. Môže sa prevrátiť alebo sa môžu poškodiť pánty dvierok.

**Likvidácia starého produktu
Dodržiavanie smernice WEEE a
likvidácia odpadu:**



Tento produkt spĺňa smernicu EU WEEE (2012/19/EÚ). Tento výrobok nesie symbol pre triedenie, platný pre elektrický a elektronický odpad (WEEE). Tento výrobok bol vyrobený z kvalitných dielov a materiálov, ktoré možno použiť opakovane a recyklovať. Produkt na konci životnosti nevyhadzujte do bežného domáceho odpadu. Odvezte ho do zberného miesta pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

Informácie o týchto zberných miestach získate na miestnych úradoch.

Dodržiavanie smernice RoHS:

Produkt, ktorý ste zakúpili spĺňa smernicu EÚ RoHS (2011/65/EÚ).

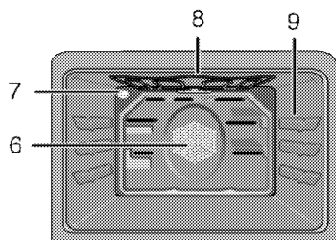
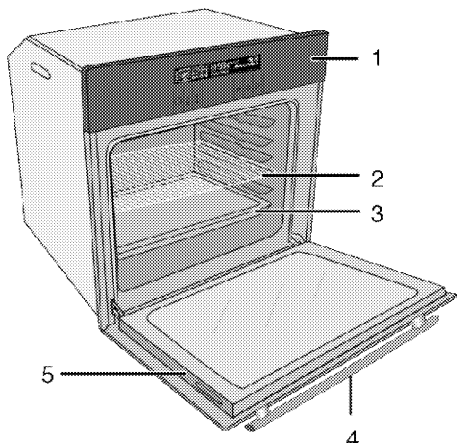
Neobsahuje žiadne škodlivé ani zakázané materiály, ktoré sú smernicou zakázané.

Informácie o balení

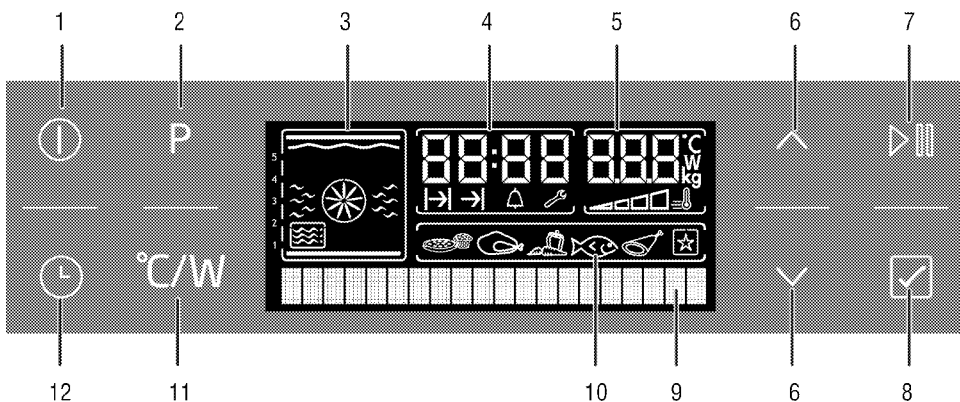
- Baliace materiály sú vyrobené z recyklovateľných materiálov v súlade s našimi národnými smernicami na ochranu životného prostredia. Nelikvidujte obalové materiály spolu s domácim alebo iným odpadom. Odvezte ich do miest zberného odpadu určených miestnymi úradmi.

2 Všeobecné informácie

Prehľad



- | | | | |
|---|-------------------|---|---|
| 1 | Ovládací panel | 6 | Motor ventilátora (za oceľovou platňou) |
| 2 | Drôtená policička | 7 | Svetlo |
| 3 | Plech | 8 | Horný ohrevný prvok |
| 4 | Rúčka | 9 | Polohy polic |
| 5 | Predné dvierka | | |



- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1 | Tlačidlo Zap./Vyp. | 11 | Tlačidlo nastavenia teploty/hmotnosti/výkonu/rýchleho ohrevu |
| 2 | Tlačidlo komfortného výberu ponuky jedla | 12 | Tlačidlo času a nastavení |
| 3 | Zobrazenie funkcií | | |
| 4 | Políčko indikátora aktuálneho času | | |
| 5 | Kontrolka ukazovateľa teploty/hmotnosti/mikrovlnného výkonu | | |
| 6 | Tlačidlá pre zvýšenie a zníženie teploty/času/výkonu, tlačidlá pre navigáciu v menu | | |
| 7 | Klávesa pre spustenie / zastavenie varenia | | |
| 8 | tlačidlo Potvrdenie | | |
| 9 | Textový displej | | |
| 10 | Displej komfortného výberu jedla | | |

Obsah balenia

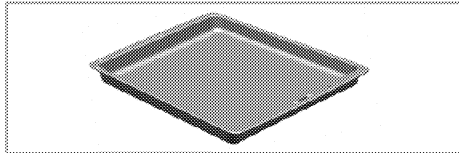


Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produktom nemusí dodávať.

1. Návod na použitie

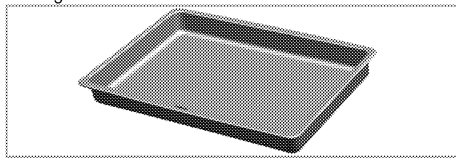
2. Plech do rúry

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



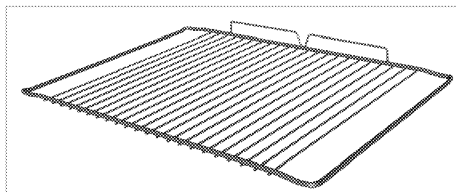
3. Hlboký plech

Používa sa pre cestoviny, veľké pečenie, šľavnaté jedlá a na zachytávanie tuku počas grilovania.



4. Drôtená polica

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



Technické údaje

VŠEOBECNÉ	
Napätie/kmitočet	220 - 240 V pri 50 Hz
Celkový príkon	3,6 kW
Poistka	min. 16 A
Typ/časť kábla	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² alebo ekvivalent
Dĺžka kábla	max. 2 m
RÚRA/GRIL	
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	455 mm/594 mm/567 mm
Rozmery pre inštaláciu (výška/šírka/hĺbka)	**450 alebo 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavná rúra	Multifunkčná rúra
Vnútorne osvetlenie	15/25W
Príkon grilu	2,0 kW
MIKROVLNNÁ RÚRA	
Čistý objem	40l
Mikrovlnný výkon	Max. 900 W
Mikrovlnný kmitočet	2465 MHz

Základy: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr sú uvedené 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 výrobu).

Trieda energetickej účinnosti je určená v súlade s nasledujúcim stanovením priorit, 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 *Inštalácia*.



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



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



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 výrobu sa tieto hodnoty môžu líšiť.

3 Inštalácia

Výrobok musí namontovať kvalifikovaná osoba podľa platných predpisov. 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.



NEBEZPEČENSTVO:

Výrobok musí byť namontovaný v súlade so všetkými miestnymi elektrickými nariadeniami.



NEBEZPEČENSTVO:

Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady. Ak sú, výrobok nemontujte.

Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

Před inštaláciou

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.



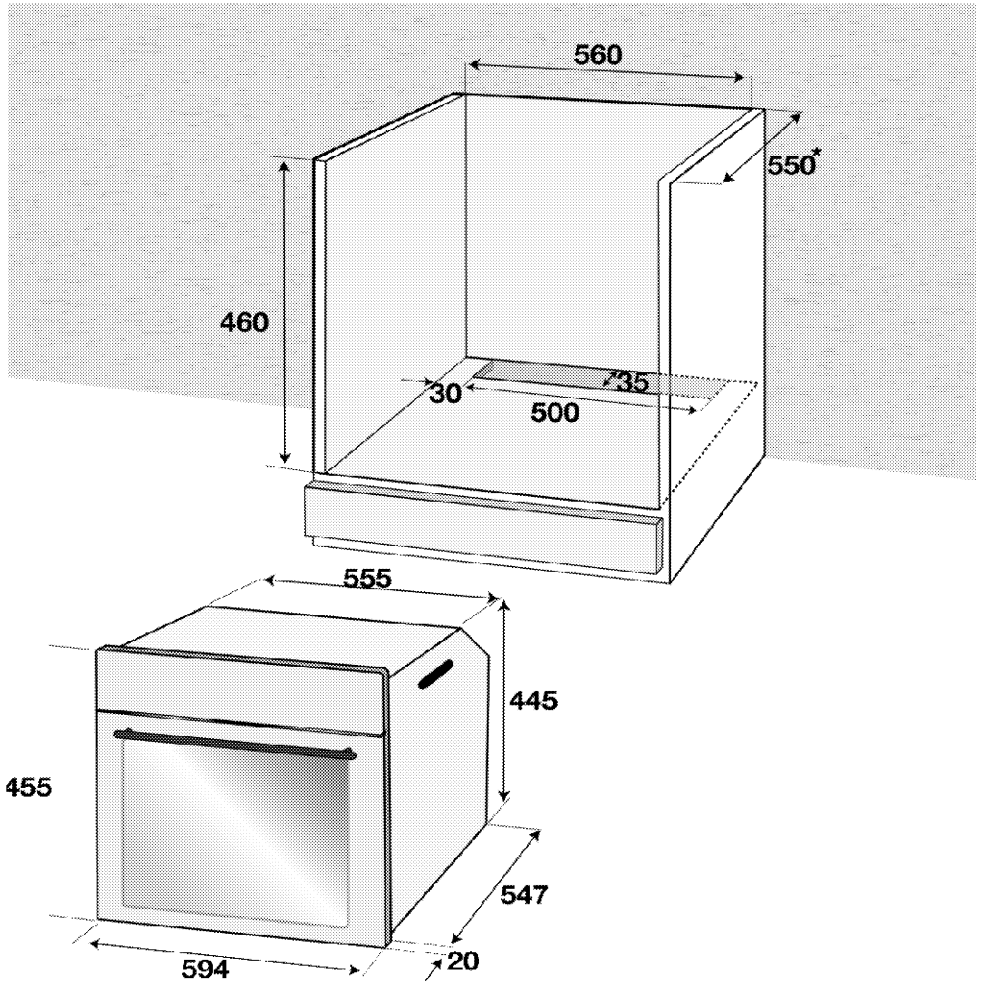
Spotrebič neinštalujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplo vydávané prístrojom povedie k zvýšenej spotrebe energie chladiacich jednotiek.



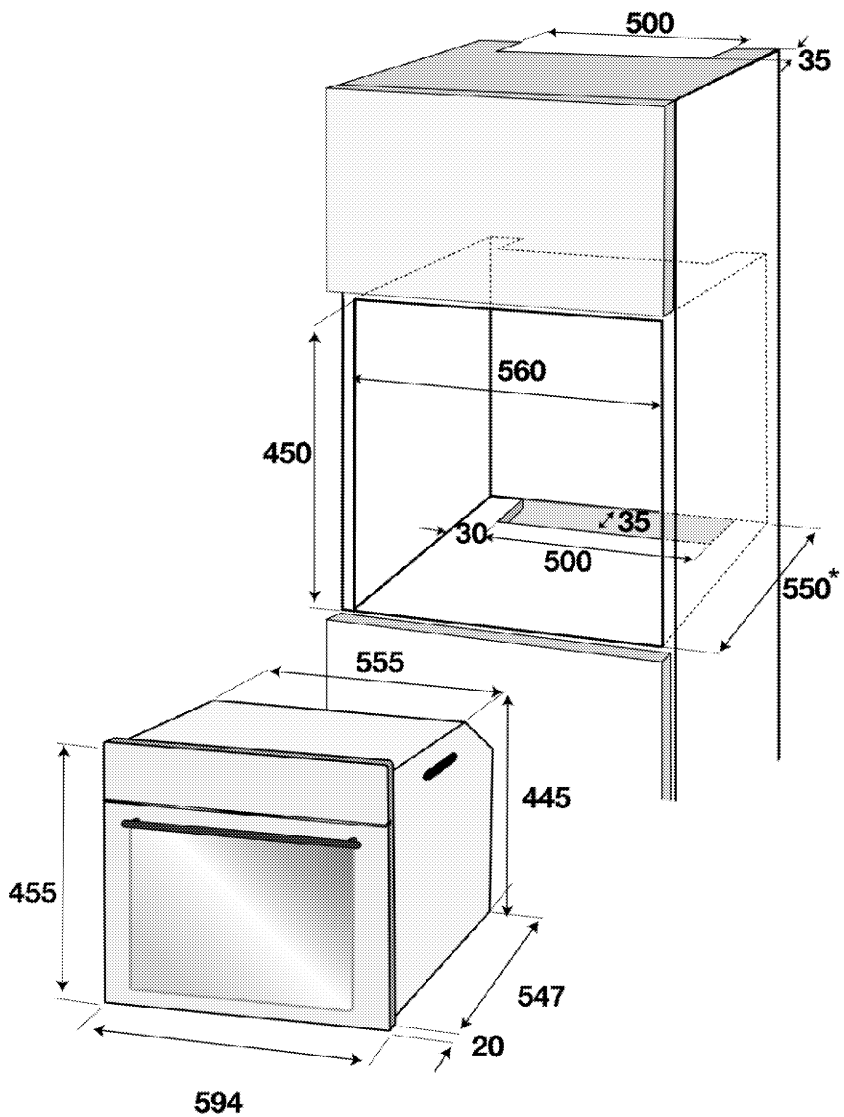
Dvierka a/alebo rúčka sa nesmú používať na dvíhanie alebo presúvanie prístroja.



Ak má výrobok drôtená madlá, zatlačte ich späť do strán výrobku po presunutí.



* min.



* min.

Inštalácia a pripojenie

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

Electrické pripojenie

Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej poistkou 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.



NEBEZPEČENSTVO:

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.



NEBEZPEČENSTVO:

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 štítok.
- Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.



NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od sieťového zdroja.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

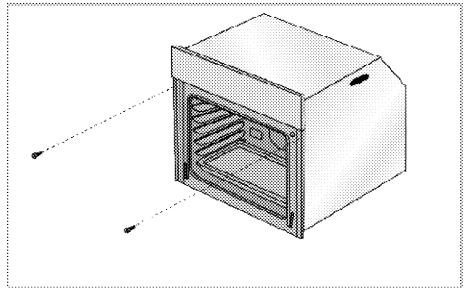


Zástrčka sieťového kábla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu).

Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

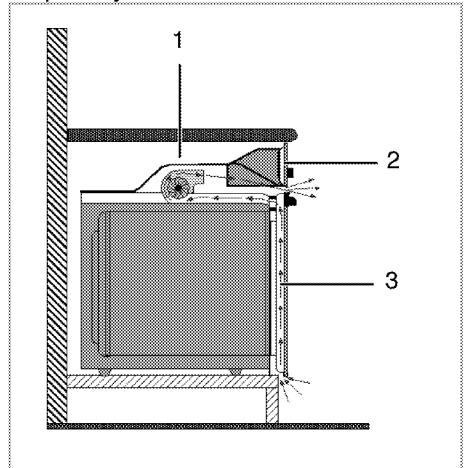
Inštalácia produktu

1. Nasuňte rúru do skrine, vyrovnajte ju a zaistite, pritom kontrolujte, či napájací kábel nie je poškodený a/alebo sú zaseknuté.



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

Pre produkty s chladiacim ventilátorom



1 Chladiaci ventilátor

2 Ovládací panel

3 Dvierka

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



Chladiaci ventilátor pokračuje v chode ďalších 20 - 30 minút po vypnutí rúry.

Finálna kontrola

1. Zapojte sieťový kábel a zapnite poistku výrobku.
2. Skontrolujte funkcie.

Preprava v budúcnosti

- 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 dveriek rúry, na vnútornú stranu dveriek 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.



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

V mikrovlákných častiach:

- Zabalte sklenený tanier a prilepte ho k stenám, aby sa nerozbil.
- Predné dvere prilepte k hlavnej časti.
- Zabalte predné sklo, dvierka a panel nylonom s bublinkami, aby ste predišli prípadnému nárazu.



Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či neobsahuje akékoľvek poškodenie, ktoré sa mohlo vyskytnúť pri preprave.

4 Príprava

Tipy pre úsporu energie

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

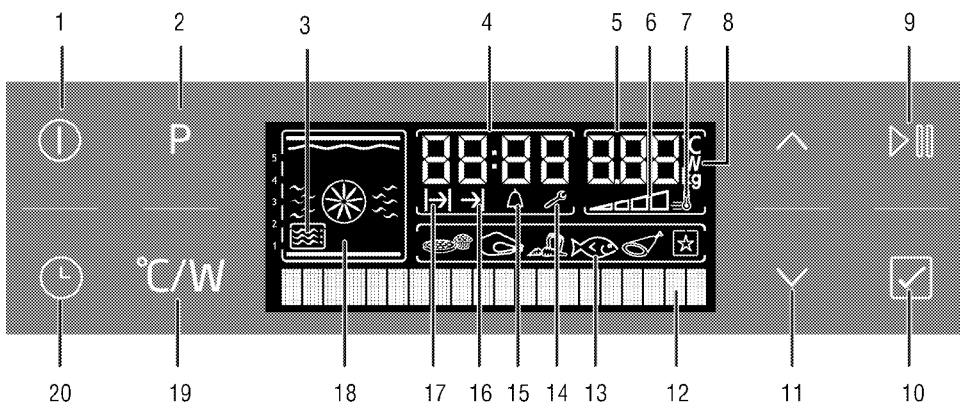
- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrmy, vykonajte predhriatie, ak to odporúča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dvierka rúry príliš často.
- Skúste piecť viac ako jeden pokrm v rúre súčasne, ako náhle je to možné. Môžete variť tak, že na drôtenú policu umiestnite dve 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 dvierka rúry.
- Zmrazené potraviny pred varením rozmrazte. Pôvodné použitie

Nastavenie času



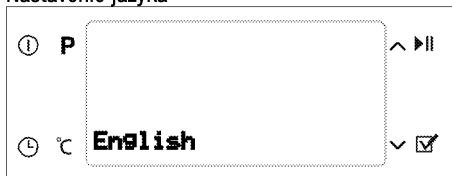
Pred použitím rúry nastavte čas. Ak čas nenastavíte, rúra nebude fungovať.



- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1 | Tlačidlo Zap./Vyp. | 18 | Zobrazenie funkcií |
| 2 | Tlačidlo komfortného výberu ponuky jedla | 19 | Tlačidlo nastavenia teploty/hmotnosti/výkonu/rýchleho ohrevu |
| 3 | Symbol mikrovlnnej rúry | 20 | Tlačidlo času a nastavení |
| 4 | Políčko indikátora aktuálneho času | | |
| 5 | Kontrolka ukazovateľa teploty/hmotnosti/mikrovlnného výkonu | | |
| 6 | Symbol vnútornej teploty rúry | | |
| 7 | Symbol zrýchlenie (rýchleho predhriatie) | | |
| 8 | Symbol teploty/výkonu/hmotnosti | | |
| 9 | Klávesa pre spustenie / zastavenie varenia | | |
| 10 | tlačidlo Potvrdenie | | |
| 11 | Tlačidlá pre zvýšenie a zníženie teploty/času/výkonu, tlačidlá pre navigáciu v menu | | |
| 12 | Textový displej | | |
| 13 | Displej komfortného výberu jedla | | |
| 14 | Symbol nastavení | | |
| 15 | Symbol Alarm | | |
| 16 | Symbol času skončenia varenia | | |
| 17 | Symbol času varenia | | |

Zapojte sieťový kábel a zapnite poistku výrobu. Pred nastavením času musíte nastaviť jazyk.

Nastavenie jazyka



Keď rúru zapnete prvýkrát, na displeji textu sa zobrazí "English". Stlačte  alebo  a vyberte



požadovaný jazyk. Zľahka stlačte a potvrdíte výber jazyka.



Obrazovka nastavenia jazyka sa zobrazí iba počas prvého spustenia. Jazyk zmeňte pomocou ponuky nastavení. Nastavenie.

Nastavenie času



Po vykonaní výberu jazyka sa na displeji zobrazí "Time setting" (Nastavenie času). Zľahka stlačte  alebo  a zadajte aktuálny čas.



Pred použitím rúry nastavte čas. Ak čas nie je nastavený, symbol nastavenie zostane rozsvietený. Táto ikona nezmizne, pokiaľ nenastavíte čas.

Prvé čistenie spotrebiča



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.
Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety. Na čistenie sklenených dveriek rúry nepoužívajte silné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čoho dôsledkom môže byť rozbitie skla.

1. Vyberte všetky obalové materiály.
2. Povrchy spotrebiča utrite navlhčenou handričkou alebo hubkou a potom vysušte.

Predvolené ohrev

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



VAROVANIE

Horúce povrchy spôsobujú popáleniny!

Výrobok môže byť počas používania horúci. Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte výrobok 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. Z rúry vyberte všetky pekáče a drôtenú policu.
2. Zatvorte dvere rúry.
3. Vyberte najvyšší výkon grilu, viď.
4. Rúru spustite zhruba na 30 minút.
5. Rúru vypnite, pozri

Rúra s grilom

1. Z rúry vyberte všetky pekáče a drôtenú policu.
2. Zatvorte dvere rúry.
3. Vyberte najvyšší výkon grilu, pozri Ako spustiť gril,
4. Gril nechajte spustený zhruba na 30 minút.
5. Gril vypnite, pozri Ako používať gril



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 Ako používať mikrovlnnú rúru

Všeobecné informácie o varení v mikrovlnnej rúre

Aby ste predišli pretečeniu ohrievanej vody alebo iných kvapalín:

3. Nepoužívajte uzavretej nádoby ani nádoby s úzkymi otvormi.
4. Neprehrievajte.
5. Pred vložením 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.
6. Pri ohrievaní napr. Polievok a omáčok môže dôjsť k neočakávanému pretečeniu ešte než sa dosiahne bod varu. Pri ohrievaní takých kvapalín nenechávajte rúru bez dozoru.
- 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.
- Produkt nepoužívajte na výrobu popkornu s výnimkou prípadov, keď použijete špeciálne navrhnuté vrecká určené na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Čokoládové sladkosti s nízkym obsahom kvapaliny a jedlá s obsahom múky musí byť zahrievaná opatrne.
- Vajička v škrupine, vajička 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. Nedochádza 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 prídali príliš veľké množstvo korenia, alebo ich môžete variť úplne bez korenia.
- Mikrovlnnej rúry šetrí energiu. Energia sa spotrebovávajú len keď varíte. V prípade mikrovlnnej rúry nedochádza 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.

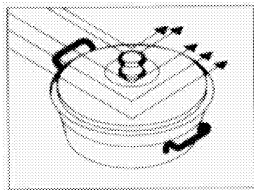
Prečo sa potraviny ohrievajú

Väčšina potravín obsahuje vodu a molekuly vody začnú 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

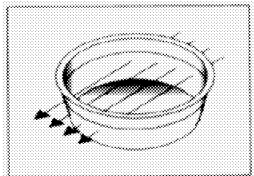
- Možno potraviny variť s použitím minimálneho alebo žiadneho množstva oleja;
- Rozmrazovanie alebo varenie v mikrovlnnej rúre je omnoho rýchlejší ako v bežnej rúre;
- Vitamíny, minerály a ostatné prvky obsiahnuté v potravinách sú uchované;
- Prírodná farba a vôňa potravín sa nezmení.

Nádoby vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre Mikrovlny prechádza porcelánom, sklom, kartónom alebo plastom, ale nie kovy. 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.



	VÝSTRAHA Nebezpečenstvo popálenia! Do mikrovlnnej rúry nikdy nekladajte kovové alebo kovom pokryté nádoby.
	VÝSTRAHA 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 tepla 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 teplá vzdorná sklenená nádoba. 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 masťné 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.

**NEBEZPEČENSTVO:**

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	Konvekčná rúra	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 rovnomerne 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 vaječ 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 rozmrazovania závisí na tvare balíčka. Ploché, obdĺžnikové balíčky sa rozmrazujú rýchlejšie ako hlboké nádoby.
- Ako náhle sa začnú časti jedla rozmrazovať, oddelte 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 mikrovlní, 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.
- Nezapadnite, 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 (rozmrazovanie 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

- Vlhkosť 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 uistite, 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 opečené, môžete ho zaliať omáčkou barbecue alebo sójovou omáčkou. Ak použijete iba malé množstvo týchto omáčok, základné chutí 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, varení a ohrievaní 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 jedla 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, kurčata, chleba, koláčov a smotanové omáčky.

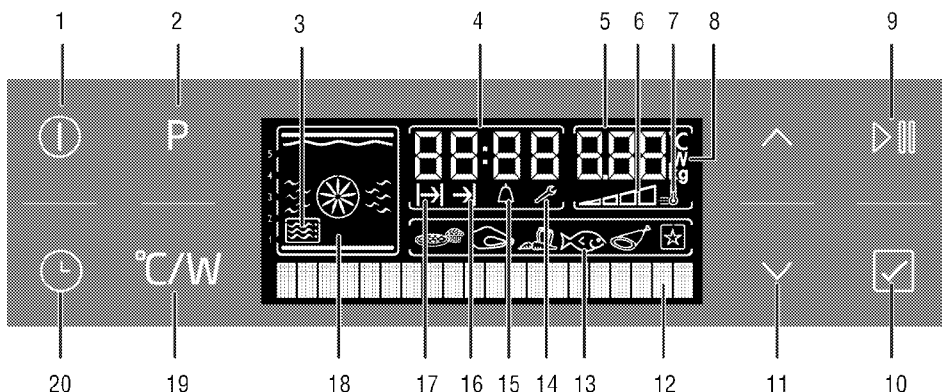
Ako používať mikrovlnnú rúru



Predtým, ako môžete rúru použiť, musí byť nastavený čas. Ak čas nenastavíte, rúra nebude fungovať.

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

Prevádzkový režim	Popis
Mikrovlnná rúra	Keď je rúra spustená len v režime mikrovln, vytvára teplo priamo v jedle. Mikrovlny použite na ohrievanie jedál alebo nápojov, rozmrazovanie alebo varenie. V mikrovlnnom režime sa jedla uvarí, ale neupečie.
Funkcie rúra	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.



- 1 Tlačidlo Zap./Myp.
- 2 Tlačidlo komfortného výberu ponuky jedla
- 3 Symbol mikrovlnnej rúry
- 4 Políčko indikátora aktuálneho času
- 5 Kontrolka ukazovateľa teploty/hmotnosti/mikrovlnného výkonu
- 6 Symbol vnútornej teploty rúry
- 7 Symbol zrýchlenie (rýchleho predhriatie)
- 8 Symbol teploty/výkonu/hmotnosti
- 9 Klávesa pre spustenie / zastavenie varenia
- 10 Tlačidlo Potvrdenie
- 11 Tlačidlá pre zvýšenie a zníženie teploty/času/výkonu, tlačidlá pre navigáciu v menu
- 12 Textový displej
- 13 Displej komfortného výberu jedla
- 14 Symbol nastavení
- 15 Symbol Alarm
- 16 Symbol času skončenia varenia
- 17 Symbol času varenia
- 18 Zobrazenie funkcií
- 19 Tlačidlo nastavenia teploty/hmotnosti/výkonu/rýchleho ohrevu
- 20 Tlačidlo času a nastavení

Po zapnutí a nastavení aktuálneho času sa rúra vráti do pohotovostného režimu. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

Keď je displej v tomto stave, funkčné sú len tlačidlá

ⓘ a Ⓛ. Všetky akcie môžete vykonať v menu

Nastavenia. pozri: *Nastavenie*,

Obsluha v mikrovlnnom režime

1. Rúru zapnete stlačením ⓘ.
2. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa úvodná obrazovka.

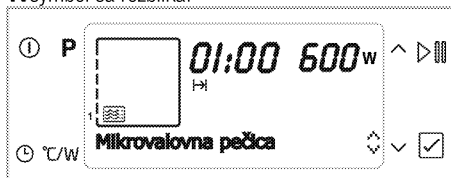


- 1 Pozície stojana
- 2 Symbol mikrovlnnej rúry
- 3 Zobrazenie funkcií
- 4 Textový displej
- 5 Pole času varenia: Označuje nastavený čas varenia.
- 6 Kontrolka mikrovlnného výkonu/teploty/hmotnosti



Táto obrazovka obsahuje mikrovlnný režim s úrovňou mikrovlnného výkonu, odporúčanú pozíciou roštu a dobou varenia.

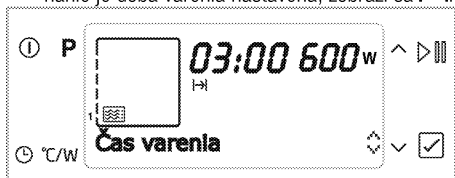
3. Ak chcete zmeniť úroveň mikrovlnného výkonu, stlačte °C/W a vykonajte nastavenie výkonu.

Wsymbol sa rozblíkajú.

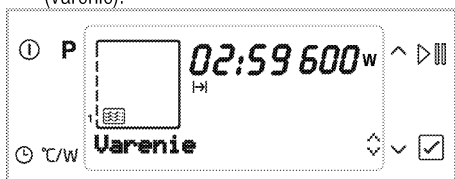





4. Stlačte ⚡ až kým sa v poli nezobrazí požadovaná úroveň výkonu. Stlačte ✓ a nastavte úroveň tak, aby sa na displeji zobrazila požadovaná hodnota.
5. Pre nastavenie doby varenia stlačte Ⓛ a prejdite na "Doba varenia". ⏪ symbol sa rozblíkajú.

6. Stlačte  a vyberte požadovanú dobu varenia a nastavenie potvrdíte pomocou . Ako náhle je doba varenia nastavená, zobrazí sa .



7. Ak sú hodnoty doby varenia a úrovne výkonu vhodné, stlačte  a začnite variť. Spustí sa varenie a na displeji sa zobrazí "Cooking" (Varenie).






-  Ak dôjde počas varenia k otvoreniu rúry, na displeji sa zobrazí "Paused" (Pozastavené) a mikrovlnné varenie sa zastaví.
-  Varenie sa zastaví ako náhle sa otvoria dvere. Po zatvorení dverí rúry musí stlačiť  a varenie znova spustiť.

»Rúra bude fungovať na nastavenej úrovni až do konca zvolenej doby varenia. Svetlo v rúre je počas varenia rozsvietené.

8. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí "Good appetite" (Dobrá chuť) a ozve sa zvukový signál.
9. Zvukový signál zastavíte stlačením ľubovoľného tlačidla.

Obsluha v kombinovanom režime



1. Rúru zapnite stlačením .
2. Stlačte  alebo  a vyberte požadovaný kombinovaný režim.



3. Ak chcete zmeniť úroveň mikrovlnného výkonu, stlačte  a vykonajte nastavenie výkonu.






W symbol sa rozblíká.




4. Stlačte  až kým sa v poli nezobrazí požadovaná úroveň výkonu. Stlačte a nastavte úroveň tak, aby sa na displeji zobrazila požadovaná hodnota.
5. Ak chcete v kombinovanom režime zmeniť teplotu, dvakrát stlačte  a nastavte teplotu.

°C symbol sa rozblíká.



6. Stlačte  až kým sa v poli nezobrazí požadovaná teplota. Stlačte a nastavte teplotu tak, aby sa na displeji zobrazila požadovaná hodnota.
7. Pre nastavenie doby varenia stlačte  a prejdite na "Doba varenia".  symbol sa rozblíká.
8. Stlačte  a vyberte požadovanú dobu varenia a nastavenie potvrdíte pomocou . Ako náhle je doba varenia nastavená, zobrazí sa .






9. Ak je doba varenia, úroveň výkonu a hodnoty teploty vhodné, stlačte  a začnite varenie. Spustí sa varenie a na displeji sa zobrazí "Cooking" (Varenie).




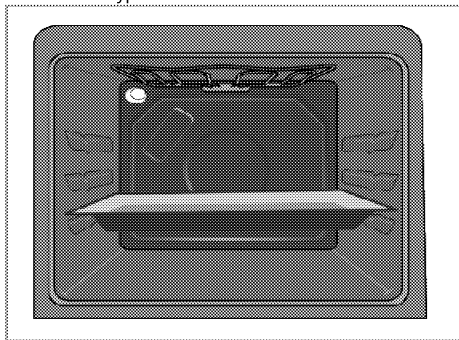
-  Ak dôjde počas varenia k otvoreniu rúry, na displeji sa zobrazí "Paused" (Pozastavené) a mikrovlnné varenie sa zastaví.

»Rúra sa zahreje na nastavenú teplotu a zachová túto teplotu až do konca zvolenej doby pečenia. Súčasne sa rúra spustí pri nastavenej úrovni mikrovlnného výkonu. Svetlo v rúre je počas varenia rozsvietené.






	Počas varenia môžete zmeniť úroveň mikrovlnného výkonu a dobu varenia.
	Hodiny na rúre zobrazí čas v minútach a sekundách.
	Pri mikrovlnnom varení alebo kombinovanom režime pri nízkych teplotách môže v rúre zostať zápach po vybratí jedla. V takom prípade spustíte rúru s ventilátorom na 230 ° C po dobu 20 minút.

Vypnutie elektrickej rúry

Stlačte  a vypnite rúru.



Prvý rošt v rúre je spodná rošt. **Pri mikrovlnnom varení použite iba prvý rošt.**

	Vzhľadom k bezpečnostným dôvodom je maximálna doba varenia obmedzená na 12 minút pri najvyššom výkone. Na ostatných úrovniach možno tento stav nastaviť až na 90 minút.
	Počas vykonávania nastavení na sa displeji zobrazí súvisiace symboly.
	Pokiaľ dôjde k výpadku napájania, program sa zruší. Rúru musíte znova naprogramovať.
	Aktuálny čas sa nedá nastaviť zatiaľ čo rúra pracuje v ľubovoľnej funkcii alebo ak bol nastavený poloautomatický alebo plne automatický program.
	Dokonca aj keď je rúra vypnutá, svetlo v rúre sa rozsvieti, keď otvoríte dvierka rúry.

Obsluha režimov mikrovlnnej rúry

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

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.

Mikrovlnná rúra

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

Control panel showing: 01:00, 900W, Mikrovlnovna pečica. Includes power (P), temperature (°C/W), and confirmation buttons.

Mikrovlnný režim + ventilátor

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.

Control panel showing: 01:00, 600W, Podprta načinnikro+ventilator. Includes power (P), temperature (°C/W), and confirmation buttons.

Mikrovlnný režim + gril

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

Control panel showing: 01:00, 600W, Mikrovlnná rúra + gril. Includes power (P), temperature (°C/W), and confirmation buttons.

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

Mikrovlnný režim + gril + ventilátor

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

Control panel showing: 01:00, 600W, Mikrovlnná rúra+gril+ vent. Includes power (P), temperature (°C/W), and confirmation buttons.

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

Mikrovlnný režim + rozmrazovanie

Spustí sa iba mikrovlny a ventilátor (na zadnej stene). Vhodné pre rozmrazovanie mrazených pokrmov, a to pomaly pri izbovej teplote, a pre ochladzovanie varených pokrmov.

Control panel showing: 01:00, 600W, Mikrovlnná rúra+rozmrazov. Includes power (P), temperature (°C/W), and confirmation buttons.

Tabuľka funkcií

Tabuľka funkcií uvádza funkcie, ktoré je možné používať v mikrovlnnej rúre a kombinovanom režime, a ich príslušné maximálne a minimálne teploty.

i

Výkon mikrovlnnej rúry vo wattoch je 100,200,300,600 a 900.

Funkcie	Výkon (W)	Rozsah teploty (°C)
Mikrovlnná rúra	100-900	-
Mikrovlnný režim + ventilátor	100-600	40 - 280
Mikrovlnný režim + gril	100-600	50-280
Mikrovlnný režim + gril + ventilátor	100 - 600	50 - 280
Mikrovlnný režim + odmrázovanie	100-600	

Tabuľka časov varenia

i

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.

i

1. podstavec rúry je spodný podstavec. Pri mikrovlnnom varení použite iba prvý rošt.

Pokrm	Doba varenia	Hmotnosť (g)	Teplota (° C)	Mikrovlnný výkon (W)	Čas varenia (zhruba v min.)
Kuracia bageta	Mikrovlnný režim + ventilátor	1000	210	600	25
Celé kurča	Mikrovlnný režim + ventilátor	1500	15 min, 230 potom 200	600	35
Mrazená pizza	Mikrovlnný režim + ventilátor	450	230	200	8
Moriak (s kostami)	Mikrovlnná rúra+gril+ventilátor	1000	230	300	30
Veľké, čerstvé zemiaky	Mikrovlnný režim + ventilátor	1000	180	600	25
Gratinované zemiaky *	Mikrovlnný režim + ventilátor	1250	180	600	25
Daiyánske mäsové guľôčky	Mikrovlnný režim + ventilátor	1800	5 min, 230 potom 170	300	20
Celá ryba	Mikrovlnný režim + gril + ventilátor	1000	250	600	10
Kusky rýb	Mikrovlnný režim + ventilátor	600	230	300	12
Zemiakové knedle	Mikrovlnný režim + ventilátor	1500	210	200	35
Bežné jedlo (hrášok s mäsom)	Mikrovlnná rúra	400		600	3,5
Pilaf	Mikrovlnná rúra	400		600	4

Pred varením v kombinovanom režime rúru predhrejte. Predhriatie musí byť vykonané prevádzkovými režimami.
* Odporúča sa pridať syr kashar počas posledných 5 minút varenia.

Rozmrazovanie



Pokrm	Hmotnosť (g)	Mikrovlnný výkon (W)	Čas rozpustenia (min.) (zhruba)	Čas čakania (min.)	Návrhy
Všetko červené mäso	250	200	6	10	V polovici doby otočte.
	500	200	12	10	V polovici doby otočte.
mleté mäso	100	100	8	10	
	250	200	5	10	
	500	200	6	10	V polovici doby otočte.
celé kurča	1500	200	25	10	V polovici doby otočte.
Kuracie stehná	750	300	7	10	
Kuracia bageta	500	300	5	10	
	100	600	6	10	
Celá ryba	250	200	7	5	V polovici doby otočte.
	500	200	10	5	V polovici doby otočte.
párky	300	200	5	5	

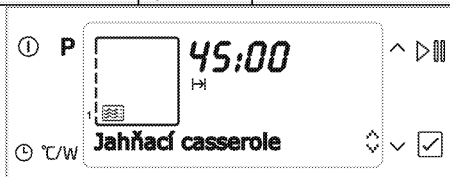
Funkcia Pripravené jedlá

Výber funkcií pripravených jedál

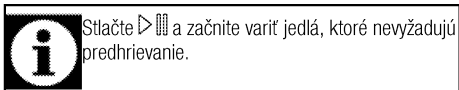
Ponuka pripravených jedál obsahuje programy pokrmov, ktoré boli špeciálne pre vás pripravené profesionálnymi kuchármi a uložené v pamäti ovládacej jednotky.

Výber funkcie pripravených jedál:

1. Stlačením  rúru zapnite.
Keď sa rúra zapne, zobrazí sa úvodná prevádzková obrazovka.
2. Dvakrát stlačte **P** a vyberte funkciu Hotové jedlá. V tomto kroku sa na displeji zobrazí "**Lamb casserole**" (Jahňacie casserole) a .



3. Stlačte  a vyberte požadované jedlo.
4. Stlačte  a začnite variť.



Stlačte  a začnite variť jedlá, ktoré nevyžadujú predhrievanie.

5. Ak jedlo, ktoré ste vybrali vyžaduje predhriatie, na displeji sa zobrazí "**Preheating**" (Predhrievanie).
6. "**Place the tray**" (Vložte plech) sa zobrazí na displeji a ako náhle sa predhriatie dokončí, spustí

sa zvukový signál, alebo keď  začne variť jedlá, ktoré nevyžadujú predhriatie.

7. Jedlo vložte do rúry a rúru zatvorte.

Varenie sa spustí a na displeji sa zobrazí **"Cooking"** (Varenie).

8. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí **"Good appetite"** (Dobrá chuť) a ozve sa zvukový signál.



Ak chcete signál alarmu vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.



"Spät" svietiace na displeji pri navigácii v ponuke pokrmov vám umožní vrátiť sa do nadradenej ponuky. Pôvodnú funkciu môžete vrátiť stlačením **P**.

JAHŇACIE EN COCOTTE

INGREDIENCIE

- 150 g jahňacieho mäsa, nakrájaného na kocky
- 100 g cibule
- 20 g červenej papriky
- 20 g zelenej papriky
- 40 g čerstvých zemiakov
- 20 g baklažánu
- 100 g paradajok
- 2 strúčiky cesnaku
- ½ lyžice paradajkového pretlaku
- 1 lyžica olivového oleja
- 10 g masla
- Soľ
- Korenie

PRÍPRAVA

- Cibuľu, červenú papriku, zelenú papriku, zemiaky, baklažán a paradajky nakrájajte nahrubo.
- Nasekajte cesnak.
- Nakrájanú zeleninu v mise premiešajte s jahňacím mäsom a ďalšími prísadami.
- Zmes nalejte do sklenenej nádoby s viečkom, pridajte maslo.
- Nádobu zakryte vekom.
- Zakrytú sklenenú nádobu vložte na 1. poličku predhriatej rúry a spustíte varenie.
- Odporúčame podávať jedlo potom, čo ho po uvarení necháme 10 minút odpočinúť.

HOVÄDZIE WELLINGTON

INGREDIENCIE

- 40 g cibule jemne nakrájané na kocky
- 2 ks húb jemne nakrájaných na kocky
- 1 strúčik cesnaku, nakrájaný na jemno
- 70 ml smotany
- Soľ
- Korenie
- 150 g hovädzieho filé
- 1 ks nastrúhaného pečiva
- 1 rozmiešané vajce
- 1 lyžica olivového oleja

PRÍPRAVA

- Pekáč rozpáľte, pridajte 1 lyžicu olivového oleja. Povrch každého filety potrite olejom, posypte soľou a korením a dajte na panvicu (uistite sa, že sa mäso úplne neprepečie). Mäso nechajte vychladnúť.
- V inej panvici osmažte cibuľu, huby a cesnak. Keď sa voda z húb odparí, pridajte smotanu a zmes premiešajte kým nezhrubne. Zmes nechajte úplne vychladnúť.
- Prisypte múku, nechajte vychladnúť zhruba 1 hodinu pri izbovej teplote
- Polovicu vychladnutej zmesi dajte do vyvalkaného cesta, pridajte mäso a cesto preložte (vajčkom potrite hornú stranu tak, aby sa cesto k sebe prilepilo).
- Jedlo dajte na tanier.
- Potrite rozšľahanými žĺtkami.
- Tanier dajte na 1. poličku predhriatej rúry a jedlo uvarte.

KANIC

INGREDIENCIE

- * 2 celí kanice o váhe 300 g (celkom 600 g)
- * 90 g cibule nakrájanej na tenké plátky (3-4 mm)
- * 1 stredne veľký zemiak (na plátky o sile 1-4 mm)
- * 1 zväzok tymianu
- * 1 zväzok kôpru
- * 1 strúčik cesnaku, nakrájaného na jemno
- * kôra z 1 citróna
- * 1 bobkový list
- * 10 ml citrónovej šťavy
- * Maslo
- * 10 ml olivového oleja

- * Soľ, čierne korenie

PRÍPRAVA

- * Rybu potrite soľou, čiernym korením a maslom.
- * V mise zmiešajte zemiaky, cibuľu, tymian, kôpor, cesnak, citrónovú kôru, bobkový list, citrónovú šťavu a olivový olej.
- * Pekáč vytrite olejom.
- * Do jednej polovice pekáča dajte pol zmesi zemiakov a cibule.
- * Ryby naplňte druhou polovicou zmesi a vložte ich na zmes už vloženú do pekáča.
- * Tanier dajte na 1. poličku predhriatej rúry a jedlo uvarte.

MÄSOVÉ GULKY SO ZELENIŇOU

INGREDIENCIE

- 1 stredne veľká cibuľa
- 1 malá červená paprika
- 1 malá zelená paprika
- 1 malá žltá paprika
- 1 malý baklažán
- 1 malá cuketa
- 2 stredne veľké paradajky
- 25 g masla
- 0,5 kg mletého mäsa
- 175 g strúhanky
- 1 lyžica paradajkového pretlaku
- 1 vajce
- 30 ml smotany
- 1 lyžička mletej sladkej papriky
- Soľ
- Korenie

PRÍPRAVA

- V panvici rozpustíte maslo. Na olej dajte jemne nakrájanú cibuľku a baklažán.
- Pridajte jemne nakrájanú červenú, zelenú a žltú papriku, ľahko osmažte.
- Pridajte jemne nakrájanú cuketu a paradajky a osmažte (ale nenechajte zeleninu príliš zmäknúť), zmes nechajte vychladnúť.
- V inej mise premiešajte mleté mäso, vajcia, smotanu.
- Pridajte vychladnutú zeleninovú zmes, korenie, soľ, mletú papriku a strúhanku, premiešajte dohľadka.
- Na plech dajte papier na pečenie, na ktorý dáte guľôčky z mletého mäsa.

- Tanier dajte na 1. poličku predhriatej rúry a jedlo uvarte.
- Odporúčame podávať jedlo potom, čo ho po uvarení necháme 5 minút odpočinúť.

ŠALÁT Z ČERVEJ REPY S KOZÍM SYROM

INGREDIENCIE

- * 10 ks červenej repy po 50g
- * 2 pomaranče
- * 2 citróny
- * 90 ml octu balsamico
- * 100 ml olivového oleja
- * 1 vanilkový struk
- * Soľ
- * Korenie
- * 3 vetvičky tymianu
- * 2 strúčiky cesnaku
- * 2 zväzky rukoly
- * 10 malých paradajok (cherry)
- * 100 g kozieho syra

PRÍPRAVA

- * Zmiešajte ocot balsamico, pomarančovú kôru, citrónovú kôru, vanilku, olivový olej, jemne nasekaný cesnak a čerstvý tymian (vytvorte marinádu).
- * Červenú neolúpanú repu nechajte marinovať.
- * Marinovanou cviklu vyrovnajte do sklenenej nádoby, zalejte marinádou a zakryte viečkom.
- * Zakrytú sklenenú nádobu vložte na 1. poličku predhriatej rúry a spustite varenie.
- * Uvarené jedlo vyberte z rúry a nechajte vychladnúť.
- * Vychladnutú repu nožom olúpte a nakrájajte.
- * Nasekajte rukolu, pridajte rozpolené cherry paradajky, plátky pomaranča a nakrájanú repu.
- * Pridajte uvarenú a vychladnutou marinádu, soľ, čierne korenie a nakrájaný kozí syr, premiešajte a servírujte.

GRATINOVANÉ ZEMIAKY

INGREDIENCIE

- * 200 g čerstvých zemiakov
- * 100 ml smotany
- * 1 štipka mletého muškátového orieška
- * Soľ
- * Korenie
- * 1 strúčik cesnaku, nakrájaného na jemno

- * 1 bobkový list
- * 1 vetvičku tymianu
- * 1 lyžicu masla

PRÍPRAVA

- * Zemiaky nakrájajte na veľmi tenké plátky (1-2 mm) a vložte na 30 minút do vody.
- * Uvarte smotanu, muškátový oriešok, soľ, čierne korenie, cesnak, bobkový list a tymian.
- * Sklenenú misu vymažte maslom, do nej dajte v dvoch radoch zemiaky. Zalejte polovicou zmesi. Vyrovnajte zemiaky do ďalších 2 radov a zalejte zvyškom zmesi.
- * Zakrytú sklenenú nádobu vložte na 1. poličku predhriatej rúry a spustite varenie.
- * Po vybratí z rúry zakryté jedlo obráteným vekom (vyviniete tak tlak na jedlo a vyrovnáte ho) a nechajte odpočinúť.
- * Vychladené gratinované zemiaky nakrájajte.
- * Rozohrejte panvicu, nalejte 1 lyžicu olivového oleja a povrch gratinovaných zemiakov osmažte.
- * Odporúčame podávať horúce.

HORÚCE KOLÁČE S ČOKOLÁDOVOU OMÁČKOU

INGREDIENCIE

- * 2 lyžice múky
- * 2 lyžice cukru
- * 2 lyžice mlieka
- * 1 lyžica oleja
- * 1 lyžica kakaa
- * 1 vajce

INGREDIENCIE NA čokoládovú omáčku

- * 50 g smotany
- * 50 g horkej čokolády

PRÍPRAVA

- Zmiešajte múku, kakao, cukor a dobre premiešajte.
- Pridajte mlieko, olej a vajíčko a dobre premiešajte.
- Zmesou naplňte misky na soufflé, zhruba do polovice.
- Misku na soufflé dajte do rúry a varte v nevyhratej rúre.
- V samostatnej mise uvarte misu a vyberte ju z rúry. Pridajte horkú čokoládu a premiešajte, kým sa čokoláda nerozpustí (čokoládová omáčka).
- Čokoládovú omáčku nalejte na horúci koláč a podávajte.

ROLKA Z LÍSTKOVÉHO CESTA SO ŠKORICOU A HROZNOVÝM VÍNOM

INGREDIENCIE

- * 6 ks lístkového cesta
- * 1 žltok

INGREDIENCIE NA NÁPLŇ

- * 100 ml vody
- * 100 g cukru
- * 1 lyžička hrozienok
- * 1 pohár mletých orieškov
- * ½ pohára kokosu
- * 1 lyžička škorice

PRÍPRAVA

- V panvici zvarite vodu a cukor. Zmes vyberte z rúry. Pridajte kokos, oriešky, škoricu, premiešajte, nechajte vychladnúť (náplň).
- Lístkové cesto, ktoré ste nechali hodinu odpočívať pri izbovej teplote, vyvalkajte.
- Náplňou potrite vyvalkané cesto, rozotrite ju pomocou lyžice, posypte hrozičkami.
- Cesto zaviňte a nakrájajte na kúsky o šírke zhruba 3 cm.
- Na pekáč dajte papier na pečenie, vyrovnajte rolky, nechajte medzi nimi dostatok miesta, potrite žltkom.
- Tanier dajte na 1. poličku predhriatej rúry a jedlo uvarte.
- Odporúčame podávať teplé.

PLNENÉ LISTY S OLIVOVÝM OLEJOM

INGREDIENCIE

- * 500 g listov viniča v soli
- * ½ pohára olivového oleja
- * Horúca voda
- * Polovica citrónu

INGREDIENCIE NA NÁPLŇ:

- * 4 cibule
- * 1 pohár olivového oleja
- * 2 lyžice píniových orieškov
- * 2 poháre ryže
- * 1 lyžica sušenej mäty
- * 1 lyžička čierneho korenia
- * 1 lyžička škorice
- * 5-6 g cukru
- * 2 lyžice hrozičiek
- * 1 pohár nasekanej petržlenovej vňate
- * 1 lyžička soli

PRÍPRAVA

- * Cibuľu osmažte na olivovom oleji, do zmesi pridajte ryžu a zľahka osmažte. Pridajte ďalšie prísady do náplne a osmažte ich.
- * Zmotané listy viniča dajte do dostatočne veľkej sklenenej misky s vekom.
- * Pridajte olivový olej, citrónovú šťavu a horúcu vodu tak, aby zmes neprekročila horný povrch listov viniča.
- * Nádobu zakryte vekom.
- * Zakrytú sklenenú nádobu vložte na 1. poličku predhriatej rúry a spustíte varenie.
- * Plnené listy viniča sa odporúča podávať po tom, čo ste ich nechali vychladnúť na izbovú teplotu, približne 1 hodinu a potom ich dajte do chladničky.

KURACIE PALIČKA

INGREDIENCIE

- * 3 ks paličiek
- * 3 stredne veľké zemiaky (nakrájané na kolieska o sile 1 cm)
- * 2 cibule nakrájané na tenké plátky (približne 3-4 mm)
- * 2 paradajky nakrájané na kocky

INGREDIENCIE NA marinády


- * 1 strúčik cesnaku
- * ½ lyžičky čierneho korenia
- * 1 lyžica soli
- * 50 ml červeného vínneho octu
- * 1 lyžica cukru
- * 1 lyžica melasy
- * 1 lyžica medu
- * Šťava z 1 citróna
- * 2 vetvičky tymianu
- * 3 ml páľčivej omáčky
- * 1 lyžica sušenej papriky
- * 200 ml olivového oleja

PRÍPRAVA

- * Osmažte cesnak a zmiešajte všetky ingrediencie do marinády.
- * Kuracie paličky premiešajte s polovicou marinády a druhú polovicu zmiešajte s paradajkami, zemiakmi a cibuľu, nechajte marinovať po dobu 2 hodín.
- * Paličky vyrovnajte doprostred pekáča. Okolo nich dajte zemiaky, medzi paličky dajte cibuľu a paradajky.
- * Jedlo dajte na poličku do predhriatej rúry a varte.
- * Po uvarení nechajte 5 minút odpočinúť a potom podávajte.

6 Používanie rúry

Všeobecné informácie o pečení, opekanie a grilovanie

	VAROVANIE Horúce povrchy spôsobujú popáleniny! Výrobok môže byť počas používania horúci. Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte výrobok mimo dosahu detí. Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.
	NEBEZPEČENSTVO: Dávajte pozor pri otváraní dvierok rúry, pretože môže unikáť para. Unikajúca para vám môže obariť ruky, tvár a/alebo oči.

Tipy pre pečenie

- Používajte nepriľnavé kovové plechy alebo hliníkové nádoby alebo teplu vzdorné silikónové formy.
- Čo najlepšie využite priestor podstavca.
- Rúry formu vkladajte doprostred priehradky.
- Pred zapnutím rúry alebo grilu vyberte správnu polohu podstavca. Keď je rúra horúca, nemeňte polohu podstavca.
- Dvierka na rúre nechajte zatvorené.

Tipy pre opekanie

- Ak na celé kurča, moriaka a veľké kusy mäsa naniesete napr. Citrónový šťavu a čierne korenie pred pečením, zvýšite účinnosť pečenia.
- Rožnenie mäsa s kosťou trvá asi o 15 až 30 minút dlhšie ako mäsa rovnakej veľkosti bez kostí.
- Každý centimeter hrúbky mäsa vyžaduje asi 4 až 5 minút pečenia.
- Mäso nechajte v rúre ešte cca 10 minút po upečení. Šťava 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 pre 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 polici alebo po plechu na pečenie s drôtenou

policou 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. Do tohto plechu nalejte trochu vody pre ľahšie čistenie.

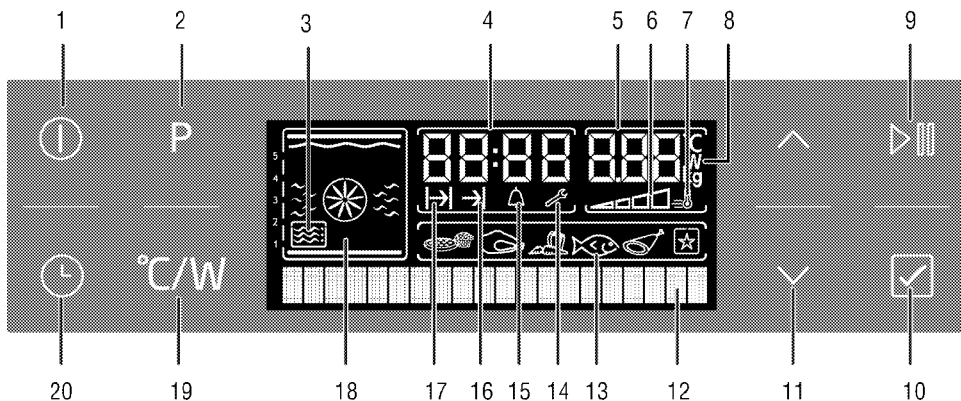


Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní.

Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masť sa môže vznietiť.

Použitie elektrickej rúry

i Pred použitím rúry nastavte čas. Ak čas nenastavíte, rúra nebude fungovať.



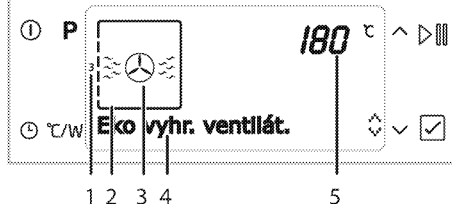
- 1 Tlačidlo Zap./Vyp.
- 2 Tlačidlo komfortného výberu ponuky jedla
- 3 Symbol mikrovlnnej rúry
- 4 Políčko indikátora aktuálneho času
- 5 Kontrolka ukazovateľa teploty/hmotnosti/mikrovlnného výkonu
- 6 Symbol vnútornej teploty rúry
- 7 Symbol zrýchlenie (rýchleho predhriatie)
- 8 Symbol teploty/výkonu/hmotnosti
- 9 Klávesa pre spustenie / zastavenie varenia
- 10 Tlačidlo Potvrdenie
- 11 Tlačidlá pre zvýšenie a zníženie teploty/času/výkonu, tlačidlá pre navigáciu v menu
- 12 Textový displej
- 13 Displej komfortného výberu jedla
- 14 Symbol nastavení
- 15 Symbol Alarm
- 16 Symbol času skončenia varenia
- 17 Symbol času varenia
- 18 Zobrazenie funkcií
- 19 Tlačidlo nastavenia teploty/hmotnosti/výkonu/rýchleho ohrevu
- 20 Tlačidlo času a nastavení

Po zapnutí a nastavení aktuálneho času sa rúra vráti do pohotovostného režimu. Na displeji sa zobrazí len aktuálny čas.

Keď je displej v tomto stave, fungujú tlačidlá a . Všetky akcie môžete vykonať v menu Nastavenia. Pozri Menu Nastavenia,

Výber teploty a prevádzkového režimu

1. Rúru zapnete stlačením .
2. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa úvodná obrazovka.

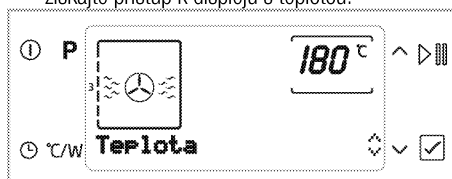





- 1 Pozície stojana
- 2 Zobrazenie funkcií
- 3 Symbol funkcie
- 4 Textový displej
- 5 Políčko indikátora teploty/hmotnosti

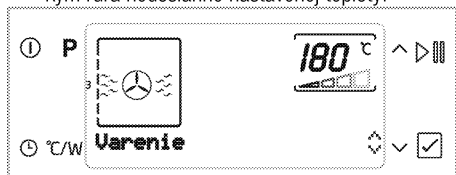
Na tejto obrazovke sú doporučené teploty v poli Teplota/hmotnosť a aktívne vykurovacie prvky a odporúčaná pozície na displeji.

3. Stlačte a nastavte požadovanú funkciu. Až funkciu zvolíte, môžete nastaviť "Teplotu", "Čas pečenia", "Čas konca pečenia" a "Urýchlenie" (rýchle ohrievanie).


4. Ak chcete zmeniť teplotu, raz stlačte a získajte prístup k displeju s teplotou.



5. Stlačte  až kým sa v poli nezobrazí požadované polia Teplota/Hmotnosť. Stlačte  a nastavte teplotu tak, aby sa na displeji zobrazila požadovaná hodnota.
6. Ak sú hodnoty teploty a funkcie vhodné, stlačte  a začnite variť. Spustí sa varenie a na displeji sa zobrazí "Cooking" (Varenie). Kontrolka úrovne teploty vnútri rúry bude svietiť kým rúra nedosiahne nastavenej teploty.





Vypnutie elektrickej rúry


Stlačte  a vypnite rúru.

Tabuľka funkcií


Tabuľka funkcií označuje funkcie, ktoré môžete použiť v rúre a ich príslušné maximálne a minimálne teploty.

 Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výroby.

 Maximálna nastaviteľná doba pečenia v režimoch mimo ohrievania, je z bezpečnostných dôvodov obmedzená na 6 hodín.

 Počas vykonávania akýchkoľvek nastavení budú blikať na displeji príslušné symboly.

 Program sa zruší v prípade výpadku energie. Rúru musíte preprogramovať.

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

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

funkcie	Odporúčaná teplota (° C)	Rozsah teplôt (° C)
Vyhrievanie ventilátorom	180	40-250
Úplné grilovanie + ventilátor	200	40 - 280
Úplné grilovanie	280	40 - 280
Nizky gril	280	40 - 280
Ekonomické vyhrievanie ventilátora	180	160 - 220
Uchovanie teploty	60	40 - 100

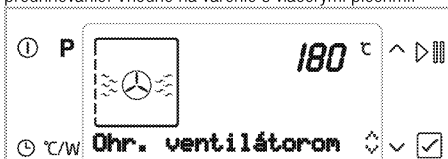
* Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výroby.

Prevádzkové režimy

Poradie prevádzkových režimov znázornené na týchto obrázkoch sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.

Ohrev s ventilátorom

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



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

Plný gril

V prevádzke je veľký gril v strepe rúry. Je vhodný na grilovanie veľkých porcií mäsa.



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

Dolný gril

Malý gril v hornej časti rúry je vhodný pre grilovanie a zapekanie pokrmov.



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

Úsporný ohrev s ventilátorom

Pre úsporu energie môžete použiť túto funkciu namiesto varení, 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 ohrievanie ventilátorom“.

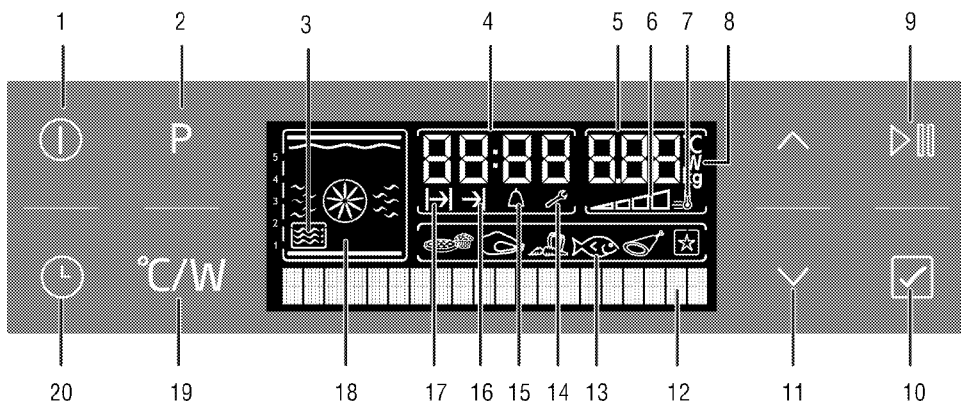


Udržiavanie teploty

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



Ovládanie riadiacej jednotky rúry



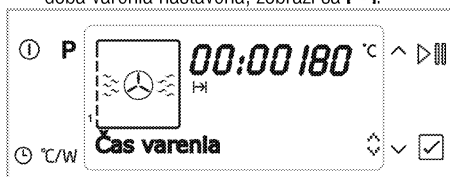
- 1 Tlačidlo Zap./Vyp.
- 2 Tlačidlo komfortného výberu ponuky jedla
- 3 Symbol mikrovlnnej rúry
- 4 Poličko indikátora aktuálneho času
- 5 Kontrolka ukazovateľa teploty/hmotnosti/mikrovlnného výkonu
- 6 Symbol vnútornej teploty rúry
- 7 Symbol zrýchlenie (rýchleho predhriatie)
- 8 Symbol teploty/výkonu/hmotnosti
- 9 Klávesa pre spustenie / zastavenie varenia
- 10 Tlačidlo Potvrdenie
- 11 Tlačidlá pre zvýšenie a zníženie teploty/času/výkonu, tlačidlá pre navigáciu v menu
- 12 Textový displej
- 13 Displej komfortného výberu jedla
- 14 Symbol nastavení
- 15 Symbol Alarm
- 16 Symbol času skončenia varenia
- 17 Symbol času varenia
- 18 Zobrazenie funkcií
- 19 Tlačidlo nastavenia teploty/hmotnosti/výkonu/rýchleho ohrevu
- 20 Tlačidlo času a nastavení

Aktivácia poloautomatického prevádzky

V tomto režime prevádzky môžete nastaviť časové obdobie prevádzky rúry (dobu varenia).

1. Rúru zapnite stlačením 1.
2. Stlačte alebo a nastavte požadovaný režim.
3. Pre nastavenie doby varenia stlačte 20 a prejdite na "Doba varenia". symbol sa rozblíka.

4. Pre nastavenie doby varenia stlačte alebo . Pre potvrdenie stlačte . Ako náhle je doba varenia nastavená, zobrazí sa .



5. Jedlo vložte do rúry a rúru zatvorte.
6. Pre nastavenie teploty varenia stlačte °C/W a prejdite na "Teplota".
7. Pre nastavenie teploty stlačte alebo .
8. Stlačte a začnite variť. Na displeji sa zobrazí hlásenie „Cooking (Varenie)“.

»Rúra sa zahreje na nastavenú teplotu a zachová túto teplotu až do konca zvolenej doby pečenia. Svetlo v rúre je počas varenia rozsvietené.



Všetky časti symbolu vnútornej teploty v rúre sa zapnú, ako náhle vaša rúra dosiahne nastavenú teplotu.

9. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí "Good appetite" (Dobrá chuť) a ozve sa zvukový signál.
10. Zvukový signál zastavíte stlačením ľubovoľného tlačidla.



Nastavenie urýchlenia

Funkciu posilňovača (rýchleho predhrievania) použite na rýchlejšie dosiahnutie požadovanej teploty rúry.




Posilňovač sa nedá vybrať pri funkciách varenia, ako sú Rozmrazovanie, Pomalé varenie, Uchovanie teploty a Varenie pri nízkej teplote. Nastavenie urýchlenia sa zruší v prípade výpadku energie.

Vyberte požadovanú funkciu varenia a potom:

1. Stlačte °C/W v krátkych intervaloch pokým sa na displeji nezobrazí "Booster passive" (Urýchlenie pasívne).
2. Stlačte  a prejdite na možnosť "Booster active" (Aktívne urýchlenie).  symbol sa rozsvieti.



» symbol zrýchlenie zmizne, ako náhle rúra dosiahne požadovanú teplotu a rúra obnoví prevádzku na funkciu zvolenej pred zapnutím zrýchlenie.

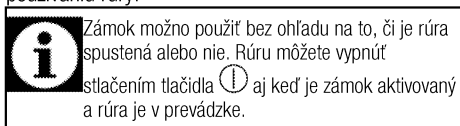
3. Ak chcete funkciu urýchlenie zrušiť, stlačte °C/W v krátkych intervaloch pokým sa na displeji nezobrazí "Booster active" (Aktívne urýchlenie).
4. Stlačte  a prejdite na možnosť "Booster passive" (Urýchlenie pasívne).





»Keď sa vrátite na displej pre výber funkcie,  zmizne.

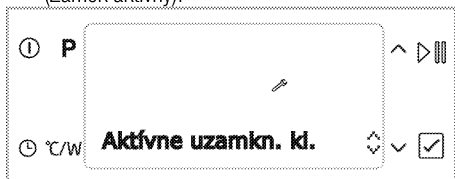
Použitie zámku


Aktivovaním funkcie zámky tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.

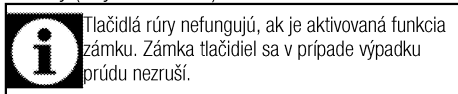


Aktivácia zámku


1. Stlačte  v krátkych intervaloch pokým sa na displeji nezobrazí "Key lock passive" (Zámok pasívne).
2. Zámok aktivujte stlačením . Po aktivácii zámku sa na displeji zobrazí "Key lock active" (Zámok aktívny).

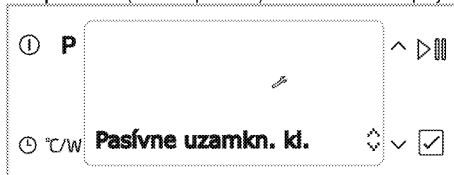


»Po aktivácii zámku sa na displeji zobrazí "Key lock active" (Zámok aktívny) - a to po stlačení ľubovoľnej klávesy (s výnimkou ).



Deaktivácia zámku

1. Zámok deaktivujte stlačením . "Key lock passive" (Zámok pasívne) sa zobrazí na displeji.



Použitie časovača ako budíka

Časovač produktu môžete používať na akékoľvek výstrahy alebo pripomenky, mimo programov varenia. Budík nemá žiaden vplyv na funkcie rúry. Používa sa iba ako forma varovania. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre otočiť v určenom časovom bode. Budík vydá signál po uplynutí nastaveného času.



Nastavenie budíka:




1. Stlačte  v krátkych intervaloch pokým sa na displeji nezobrazí symbol .
2. Pre nastavenie času stlačte  alebo .  zostane po nastavení času budíka svietiť.
3. Po nastavení času budíka  začne blikať a ozve sa zvukový signál.
4. Alarm zastavíte stlačením ľubovoľného klávesu.

Zrušenie budíka:


















1. Stlačte  v krátkych intervaloch pokým sa na displeji nezobrazí symbol .
2. Stlačte  kým sa na displeji nezobrazí "00:00".

Tabuľka časov varenia

 Špecifikované hodnoty boli určené v laboratóriu. Hodnoty, ktoré pre vás môžu platiť, sa môžu od týchto hodnôt odlišovať.

Pečenie a ražňenie


 1. police v rúre je **spodná** police.

Pokrm	Číslo úrovne varenia		Pozícia police	Teplota (° C)	Dĺžka varenia (približne, v min.)
Koláče na pletchu*	Jedna úroveň		1	175	30 40
Koláče vo forme*	Jedna úroveň		1	175	50 60
Koláčiky *	Jedna úroveň		1	175	25 ... 35
Pískotový koláč*	Jedna úroveň		1	200	8 ... 15
Koláčiky s vlašskými orechmi *	Jedna úroveň		1	175	25 ... 30
	2 úrovne		1 — 3	170-180	35 45
Kysnuté cesto*	Jedna úroveň		1	200	35 45
	2 úrovne		1 — 3	200	45 55
Bohaté pečivo*	Jedna úroveň		1	190	25 ... 35
	2 úrovne		1 — 3	190	35 45
Droždie*	Jedna úroveň		1	200	35 45
Lazane*	Jedna úroveň		1	200	30 40
Hovädzí stejk (celý/opekané mäso)	Jedna úroveň		1	25 min. 250/max., potom 180 ... 190	100 120
Jahňacie stehno (v kastrole)	Jedna úroveň		1	25 min. pri 220, potom 180 190	70 90
Pečené kura	Jedna úroveň		1	15 min. 250/max., potom 190...	55 65
Moriak (plátky)	Jedna úroveň		1	25 min. 250/max., potom 190	150 210
Ryby	Jedna úroveň		1	200	20 30

Počas súčasného pečenia s 2 plechmi umiestnite hlbší plech na horný podstavec a ten druhý plech na spodný podstavec.

* Odporúčame vykonávať predhrievanie u všetkých potravín.

Úsporný ohrev s ventilátorom

 Potom, ako sa varenie začne v režime ekonomického vyhrievania ventilátorom, nemeňte teplotu varenia.

 Počas pečenia v režime úsporného ohrevu s ventilátorom **neotvárajte** dvere rúry.

Pokrm	Číslo úrovne varenia		Pozícia police	Teplota (° C)	Čas varenia (zhruba v min.)
Koláče v papieri na pečenie	Jedna úroveň		1	200	35 40
Orechové koláčiky	Jedna úroveň		1	200	30 35
Kysnuté cesto	Jedna úroveň		1	200	40 45
Bohaté pečivo	Jedna úroveň		1	200	40 45

Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia.
- Ak je koláč vlhký, použite menej tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je koláč na hornej strane príliš tmavý, položte ho na nižší podstavec, znížte teplotu a predĺžte dobu varenia.
- Ak je dobre upečený zvnútra, ale je lepkavý na vonkajšej strane, použite menej kvapaliny, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.

Tipy na pečenie pečiva

- Ak je pečivo príliš suché, zvýšte teplotu o cca 10° C a skráťte dobu pečenia. Navlhčite vrstvy

cesta omáčkou zloženou z mlieka, oleja, vajíčok a jogurtu.

- Ak pečenie pečiva trvá príliš dlho, dávajte pozor, aby hrúbka pečiva, ktoré ste si pripravili, nepresahuje hĺbku plechu.
- Ak horná strana pečiva zhnedne, ale dolná nie je upečená, uistite sa, že množstvo štavý, ktoré ste použili na pečivo nie je na dolnej strane pečiva príliš veľké. Pokúste sa rozmiestniť omáčku rovnomerne medzi vrstvami cesta a na hornej strane pečiva, aby pečivo rovnomerne zhnedlo.



Pečivo pečte v súlade s režimom a teplotou uvedenou v tabuľke varenia. Ak spodná strana nie je stále dostatočne hnedá, umiestnite ho nabuďúce na podstavec o jednu úroveň nižšie.

Tipy pre varenie zeleniny

- Ak sa jedlu zo zeleniny míňa šťava a začína byť suché, uvarte ho v panvici s vekom namiesto plechu. Uzatvorené nádoby uchovávajú šťavu v jedle.
- Ak sa zeleninové jedlo neuvarí, prevarte si zeleninu vopred alebo ho pripravte ako jedlo z konzervy a vložte ho do rúry.

Tipy pre varenie zeleniny

Funkcia Pripravené jedlá

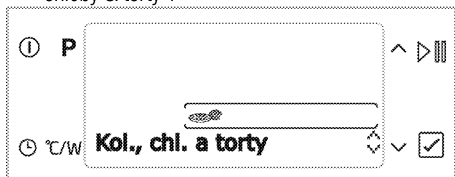
[Ponuka pripravených jedál obsahuje programy pokrmov, ktoré boli špeciálne pre vás pripravené profesionálnymi kuchármi a uložené v pamäti ovládacej jednotky.

V tejto ponuke sa teplota, poloha podstavca, hmotnosť a funkcie varenia nastavujú automaticky.

Hmotnosť a čas varenia si môžete zmeniť podľa vášho jedla a chuti.

Výber funkcie pripravených jedál:

1. Stlačením rúru zapnite. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa úvodná prevádzková obrazovka.
2. Stlačte **P** a vyberte funkciu Pripravené jedlá. V tomto kroku sa na displeji zobrazí "Koláče & chleby & torty".



3. Stlačte a vyberte požadovanú funkciu menu (Koláče & Chleby & Torty, Mäso, Ryby, Hydina, Špeciality).
4. Stlačte a potvrdte menu hlavných jedál, ktoré ste vybrali.
5. Stlačte a vyberte požadované jedlo (Orieškové sušienky, Koláč, Koláčiky, atď.)



6. Do rúry vložte riad.

7. Stlačte a začnite variť. "Cooking" (Varenie) sa zobrazí na displeji.
8. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí "Good appetite" (Dobrá chuť) a ozve sa zvukový signál.



Ak chcete zvukové upozornenie vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.



"Spät" svietiace na displeji pri navigácii v ponuke pokrmov vám umožní vrátiť sa do nadradenej ponuky. Pôvodnú funkciu môžete vrátiť stlačením **P**.

Pred začatím pečenia v ponuke prípravy pokrmov môžete nastaviť hmotnosť v závislosti na druhu pokrmu, ktorý ste vybrali. Urobíte to nasledovne:

1. Po výbere požadovaného jedla stlačte $^{\circ}\text{C}/\text{W}$.

Zobrazí sa "Hmotnosť" a na displeji sa rozblíka **kg**.



2. Stlačte a nastavte hmotnosť, potvrdte stlačením .



Rúra zmení teplotu a dobu varenia automaticky, podľa zmeny hmotnosti.



Zmeniť môžete len hmotnosť tých jedál, u ktorých je hmotnosť uvedená.

3. Stlačte a začnite variť.

Ponuka komfortného jedla:

Môže sa líšiť v závislosti od modelov

Koláčiky, chleby a ovocné torty	Mäso	Ryby	Hydina	Ľahké jedlá	Špeciality	Mikrovlnná rúra
Orechové koláčiky	Pečená jahňacia kofta	Pečený morský ostriež	Pečené kura <1600 g	Kastról	Kvasenie	Jahňacia miska
Vol au vent	Pečené mäso	Dusené ančovičky	Kura, grilované	Makaróny so syrom	Smažené gaštany	Hovädzie wellington
Škoricové roľky	Mäsové guľky Dalyan	Treska škvrnitá <merlans>	Kura, filety	Lasagne		Kaníc
Hrozienkovo-citronový koláč		Losos, filety	Pečená kačka	Mousaka		Mäsové guľky so zeleninou
Koláče v papieri na pečenie						Salát s kozím syrom
Čokoládové brownies						Zemiaky na rošte
Jablková štrúďa						Horký koláčik s čokoládovou omáčkou
Jablkový koláč						Roľky so skorickou a rozinkami
Bohaté pečivo						Plnené listy s olivovým olejom
						Kuriace paličky

Nastavenie

Nastavenie jasu

Jas sa dá nastaviť iba vtedy, keď je rúra vypnutá.




1. Stlačte  v krátkych intervaloch pokým sa na displeji nezobrazí "Brightness" (Jas).
2. K dispozícii sú 4 úrovne jasu, a to 1, 2, 3 a 4. Pre výber požadovanej úrovne stlačte .



Úroveň jasu sa po vypnutí rúry zníži, čím sa šetrí energia. Po zapnutí rúry sa znovu vráti na nastavenú úroveň.




Nastavenie kontrastu

Kontrast sa dá nastaviť iba vtedy, keď je rúra vypnutá.

1. Stlačte  v krátkych intervaloch pokým sa na displeji nezobrazí "Contrast" (Kontrast).
- K dispozícii sú 4 úrovne kontrastu, a to 1, 2, 3 a 4. Pre výber požadovanej úrovne stlačte  alebo .




Nastavenie hlasitosti

Nastavenie hlasitosti je možné vykonať len ak je rúra vypnutá.

1. Stlačte  v krátkych intervaloch pokým sa na displeji nezobrazí "Volume" (Hlasitosť).
2. K dispozícii sú 3 úrovne hlasitosti, a to 0 (vypnutý zvuk), 1 a 2. Stlačte  alebo  a požadovanú úroveň.

Nastavenie jazyka

Jazyk sa dá nastaviť iba vtedy, keď je rúra vypnutá.

1. Stlačte  v krátkych intervaloch pokým sa na displeji nezobrazí "Selected Language" (Vybraný jazyk).
2. Stlačte  alebo  a vyberte požadovaný jazyk.



Ovládanie grilu






VAROVANIE

Počas grilovania zatvorte dverka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

Zapnutie grilu

1. Rúru zapnite stlačením .
2. Stlačte  a nastavte požadovanú funkciu grilu.

Až funkciu zvolíte, môžete nastaviť "Teplotu", "Čas pečenia", "Čas konca pečenia" a "Urýchlenie" (rýchle ohrievanie).

3. Ak chcete zmeniť teplotu, raz stlačte  a získajte prístup k displeju s teplotou.
4. Stlačte  až kým sa v poli nezobrazia požadované polia Teplota/Hmotnosť. Stlačte a nastavte teplotu tak, aby sa na displeji zobrazila požadovaná hodnota.
5. Ak sú hodnoty teploty a funkcie vhodné, stlačte  a začnite variť. Spustí sa varenie a na displeji sa zobrazí "Cooking" (Varenie).

Vypnutie grilu

1. Rúru vypnite stlačením .

Tabuľka časov pre grilovanie Grilovanie s elektrickým grilom

Potraviny	Úroveň zasunutia	Doba grilovania (približne)
Ryby	2..3	20...25min. *
Kuracie plátky	2..3	25...35min.
Jahňacie kotlety	2..3	20...25min.
Pečené mäso	2..3	25...30min. *
Telacie kotlety	2..3	25...30min. *
Hriankový chlieb	3	1...2 min.

*v závislosti od hrúbky

7 Údržba a péče

Všeobecné informácie

Životnosť výrobku sa predlží a prípadné problémy sa obmedzí, ak je výrobok pravidelne čistený.



NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



NEBEZPEČENSTVO:

Pred čistením výrobku ho nechajte vychladnúť.

Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie!

- 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 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.

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.

- Občas je potrebné pre účely čistenia vybrať sklenený tanier. Sklenený tanier umyte v teplej vode alebo v umývačke.
- Valec a rúru treba čistiť pravidelne, aby sa predišlo nadmernej hlučnosti. Spodný povrch rúry vyčistite jemným čistiacim prostriedkom. Valec možno umyť vo vlažnej vode alebo v umývačke. Po vybratí vojne zo spodnej časti rúry za účelom čistenia sa uistite, že ste ho vložili späť v správnej pozícii.
- 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 prevádzkovej mestským úradom.



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

Čistenie ovládacieho panelu

Ovládací panel a tlačidlá vyčistite vlhkou handričkou, potom je vytrite dosucha.



Pri čistení ovládacieho panelu neodstraňujte ovládacie tlačidlá/gombíky.

Ovládací panel by sa mohol poškodiť!

Čistenie rúry

Čistenie dverí rúry

Ak chcete očistiť dvierka rúry, produkt očistite pomocou teplej vody s čistiacim prostriedkom, jemnej látky alebo špongie a utrite ho suchou látkou.



Na čistenie dvierok rúry nepoužívajte žiadne drsné, abrazívne čistiace prostriedky, ani kovové škrabky. Môžu poškriabať povrch a poškodiť sklo.

Výmena žiarovky



NEBEZPEČENSTVO:

Pred výmenou žiarovky v rúre sa uistite, že výrobok je odpojený zo siete a že je vychladnutý, aby ste predišli riziku zásahu elektrickým prúdom.

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!



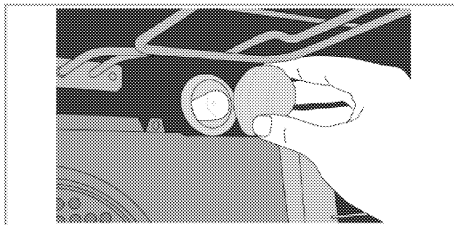
Žiarovka v rúre je špeciálna žiarovka, ktorá vydrží až 300 ° C. Pozri Technické vlastnosti. Svetlá do rúry môžete získať u vášho autorizovaného servisného zástupcu.



Poloha svetla sa môže líšiť od toho, ktoré je zobrazené na obrázku.

Ak je rúra vybavená okrúhlu žiarovkou:

1. Produkt odpojte od napájania.
2. Zložte sklenený kryt otočením proti smeru hodinových ručičiek.



3. Vytiahnite svetlo rúry zo zdierky a vymeňte ich za nové.
4. Nainštalujte sklenený kryt.

8 Riešenie problémov

Z rúry vychádza počas prevádzky para.

- Je normálne, že pri prevádzke uniká para. >>> Toto nie je závada.

Pri zahrievaní a ochladzovaní výrobok vydáva kovový zvuk.

- Keď sa zahrejú kovové súčiastky, môžu sa rozpínať a spôsobovať hluk. >>> Toto nie je závada.

Produkt nefunguje.

- Hlavná poistka je chybná alebo uvoľnená. >>> Skontrolujte poistky v poistkovej skrini. V prípade potreby ich vymeňte alebo reštartujte.
- Produkt nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> Skontrolujte zapojenie do zástrčky.
- Gombíky/otočné regulátory/tlačidlá na ovládacom paneli nefungujú. >>> Môže byť aktivovaný zámok. Vypnite ho, prosím. (Vid'.)

Svetlo rúry nefunguje.

- Žiarovka v rúre je chybná. >>> Žiarovku vymeňte.
- Napájanie je odpojené. >>> Skontrolujte, či je zariadenie zapojené do siete. Skontrolujte poistky v poistkovej skrini. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo znovu aktivujte.

Rúra neohreje.

- Funkcie a teplota nie sú nastavené. >>> Nastavte funkciu a teplotu pomocou tlačidla Funkcie a/alebo Teplota.
- Napájanie je odpojené. >>> Skontrolujte, či je zariadenie zapojené do siete. Skontrolujte poistky v poistkovej skrini. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo znovu aktivujte.

Pri dlhom stlačení tlačidla 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 počut zvláštny zvuk.

- Vo vnútri rúry je elektrický oblúk spôsobený cudzím kovovým predmetom. >>> Kovový predmet z rúry vyberte.
- Nádoba 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 počut 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.



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.