

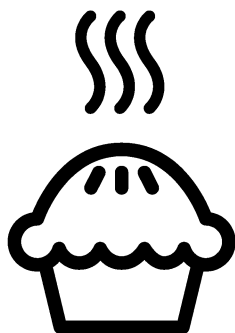


Vestavná trouba

Návod k použití

Vstavaná rúra

Používateľská príručka



BIWM15500XDS

CZ / SK

285.4464.89/R.AA/28.02.2020/5-2

7727188309

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

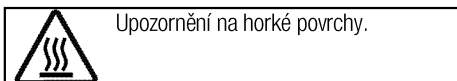
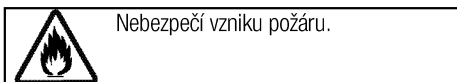
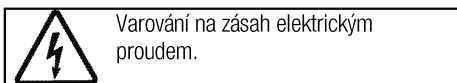
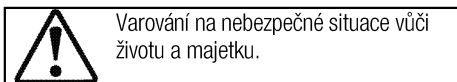
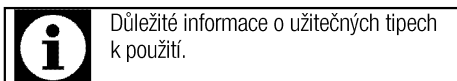
Vážený zákazník,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž ji předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.

Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



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

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí **4**

| | |
|---|----|
| Obecná bezpečnost..... | 4 |
| Elektrická bezpečnost..... | 4 |
| Bezpečnost produktu..... | 5 |
| Bezpečnostní pokyny pro mikrovlnnou troubu..... | 7 |
| Určené použití..... | 11 |
| Bezpečnost dětí..... | 11 |
| Likvidace starého výrobku..... | 12 |
| Likvidace obalových materiálů..... | 12 |

2 Obecné informace **13**

| | |
|--------------------------|----|
| Přehled..... | 13 |
| Obsah balení..... | 15 |
| Technické parametry..... | 16 |

3 Montáž **17**

| | |
|--------------------------------|----|
| Před montáží..... | 17 |
| Instalace a připojení..... | 19 |
| Likvidace starého výrobku..... | 20 |

4 Příprava **22**

| | |
|------------------------------|----|
| Tipy pro úsporu energie..... | 22 |
|------------------------------|----|

| | |
|-----------------------------|----|
| Úvodní použití..... | 22 |
| Nastavení času..... | 22 |
| První čištění produktu..... | 23 |
| Výchozí ohřev..... | 23 |

5 Ovládání kombinované mikrovlnné trouby **24**

| | |
|--|----|
| Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování.. | 24 |
| Obecné informace o vaření v mikrovlnné troubě..... | 25 |
| Popis a použití ovládacího panelu..... | 29 |
| Obsluha režimů mikrovlnné trouby..... | 30 |
| Nabídka programů pečení..... | 34 |
| Obsluha grilu..... | 37 |
| Nabídka nastavení..... | 38 |
| Tabulka doby pečení..... | 39 |
| Recepty na předem připravené potraviny..... | 44 |

6 Údržba a péče **48**

| | |
|--------------------------------|----|
| Obecné informace..... | 48 |
| Čištění mikrovlnné trouby..... | 48 |
| Čištění ovládacího panelu..... | 48 |
| Čištění trouby..... | 48 |

7 Odstraňování potíží **49**

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození.

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.

- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškolení.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.

- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtěte pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

Elektrická bezpečnost

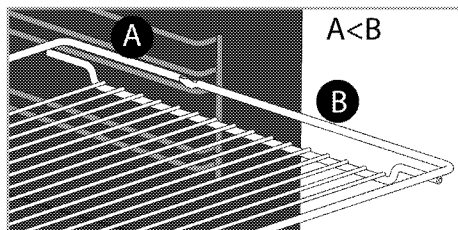
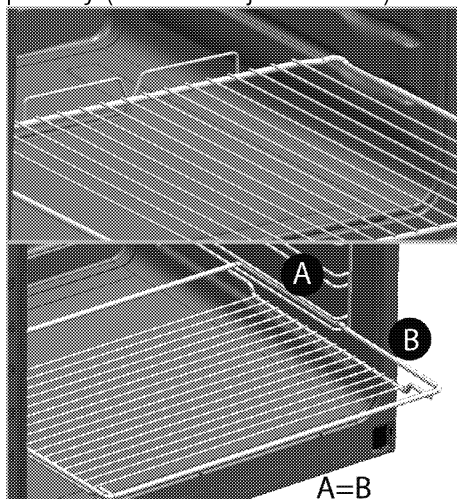
- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenese žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směrnici.

- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Zásuvky se nikdy nedotýkejte mokřýma rukama! Zástrčku nikdy neodpojujte tahem za kabel, vždy za zástrčku.
- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnice.
- Zadní povrch trouby se při používání zahřívá. Zkontrolujte, zda není elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spojů.
- Nezachycujte napájecí kabel mezi dvířky trouby a rám a neved'te jej po horkých plochách. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

Bezpečnost produktu

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Neohřívejte uzavřené plechovky a sklenice v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici/plechovce, může vést k jejímu prasknutí.

- Neumísťujte pečicí plechy, nádoby či alobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- (Liší se podle modelu výrobku.) Správné umístění drátěné police a plechu na drátěné přihrádce. Je nutné správně umístit polici a/nebo plech na přihrádku. Nasuňte polici nebo plech mezi 2 kolejnice a zajistěte, aby byla v rovnováze, než na ni umístíte pokrm (viz následující obrázek).



- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
- Pečicí papír dejte do pekáče nebo do příslušenství trouby (plech, gril, atd.) společně s jídlem a potom vše zasuňte do předehřáté trouby. Odstraňte části pečicího papíru přečnívající okraje pekáče nebo příslušenství, abyste předešli nebezpečí kontaktu s topnými tělesy v troubě. Pečicí papír nikdy nepoužívejte při teplotě překračující uvedenou hodnotu na obalu pečicího papíru. Pečicí papír nedávejte přímo na dno trouby.
- Použijte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.
- Je-li světlo v troubě poškozeno. V takovém případě musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby se zabránilo přehřátí.

Pro bezpečný provoz:

- Ujistěte se, zda zástručka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.
- Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.
- Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.

Bezpečnostní pokyny pro mikrovlnnou troubu

- Spotřebič je určený pouze k domácímu použití. Spotřebič se nesmí používat v komerčních prostorách, např.:
 - kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
 - farmách;
 - klienty v hotelech, motelech a ostatních obytných prostorech;
 - hostinských pokojích;
- Dětem starším 8 let dovolte používat troubu bez dozoru, pokud jste je odpovídajícím způsobem poučili, tudíž je dítě schopné používat mikrovlnnou troubu bezpečně a rozumí nebezpečím plynoucím z nesprávného použití.
- Při použití spotřebiče v kombinovaném režimu musí děti od osmi let používat troubu pouze za dohledu dospělé osoby a to z důvodu vytvářených teplot.
- Obnažené části výrobku se zahřejí během provozu a zůstanou horké i po vypnutí.
- Zkontrolujte případné poškození trouby, např. špatně nasazené nebo ohnuté dveře, poškozené těsnění dveří a povrchu, zlomené nebo uvolněné závěsy a západky uvnitř spotřebiče nebo na dveřích. V případě, že objevíte nějaké poškození, troubu nepoužívejte a kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.
- VAROVÁNÍ: Jsou-li dvířka nebo těsnění dvířek poškozené, trouba nesmí být používána dokud nebude opravena kompetentní osobou nebo zástupcem autorizovaného servisu.
- Trouba musí být pravidelně čištěna a jakékoli zbytky potravin musí být odstraněny. Pokud se vám nepodaří udržet troubu v čistém stavu, může dojít k narušení povrchu, což by mohlo nevhodně ovlivnit životnost spotřebiče a možná mít za následek i nebezpečnou situaci.
- Než troubu spustíte, ujistěte se, zda jsou dveře řádně zavřené. Bezpečnostní mechanismus ve dveřích zabrání vašemu spotřebiči ves puštění jsou-li dveře otevřené, v takovém případě vaření pozastaví. Nesmí docházet k interferenci vašeho zamykacího

systemu nebo pokusu o překonání tohoto systému. Je-li systém zamykání dveří překonán, existuje nebezpečí vystavení působení mikrovln je-li spotřebič spuštěný s otevřenými dveřmi.

- Mezi přední část trouby a dveře nekládejte žádný předmět. Troubu nesmíte používat pokud řádnému zavření dveří brání např. papírové utěrky nebo kapesníky.
- Rádiové rušení
Troubu umístěte ne méně než 2 metry od TV, rádií, bezdrátových modemů, přístupových bodů a antén. V opačném případě může dojít k rušení.
- Nevařte jídlo s časem vaření a mikrovlnným výkonem nastaveným na příliš vysokou hodnotu. Nadměrné vaření může spálit některé části jídla.
- Mikrovlny nemohou procházet kovem. Mikrovlny se odrazí od všech kovových předmětů v troubě a to způsobí nebezpečné elektrické jiskření. Většina teple vzdorných nekovových nádob je k použití v mikrovlnné troubě vhodná.
- Při vaření v mikrovlnné troubě nikdy nepoužívejte hliníkovou fólii nebo hliníkové nádoby. Jiskření spotřebič poškodí.

- Během vaření v mikrovlnné troubě nepřibližujte kovové předměty na vzdálenost kratší než 3 cm.
- Do trouby nekládejte korozivní chemické látky nebo materiály obsahující korozivní výpary.

V případě rušení ho lze snížit nebo eliminovat pokud provedete následující postupy:

1. Vyčistěte povrch dveří a těsnění.
 2. Přesměrujte přijímací anténu rádia nebo televize.
 3. Mikrovlnnou troubu přemístěte s ohledem na přijímač.
 4. Mikrovlnnou troubu přesuňte mimo dosah přijímače.
 5. Mikrovlnnou troubu zapojte do jiné zásuvky tak, aby byla v jiném okruhu než přijímač.
- Troubu umístěte mimo dosah topných prvků a nepoužívejte ve vlhkém prostředí.
 - VAROVÁNÍ: Je nebezpečné, aby kdokoli jiný než kompetentní osoba nebo zástupce autorizovaného servisu, prováděl jakékoli opravy nebo servis, který zahrnuje sejmutí krytu, který poskytuje ochranu před vystavením mikrovlnné energii.
 - Tento produkt spadá do skupiny 2. třídy B zařízení ISM. Skupina 2 obsahuje všechna ISM zařízení (průmyslové, vědecké a lékařské), které generuje vysokofrekvenční energii a/nebo se používá ve

formě elektromagnetického záření pro ošetření materiálu a elektrojskrového zařízení. Zařízení třídy B je vhodné k použití v domácím prostředí přímo připojeném k napájecí síti s nízkým napětím, která se nachází v obytných budovách.

- Mikrovlnná trouba je určena k ohřevu potravin a nápojů. Sušení potravin nebo oblečení nebo ohřívacích podložek, hub, vlhkého oblečení a podobných materiálů může představovat riziko zranění, vznícení nebo požáru.
- Vaše trouba není navržena k sušení žádných živých stvoření.
- Troubu nespouštějte, je-li prázdná. To může troubu poškodit. Chcete-li troubu otestovat, vložte do ní sklenici vody. Voda vstřebává mikrovlnnou energii a trouba neutrpí žádné poškození.
- Používejte kuchyňské potřeby, které jsou vhodné pro použití v mikrovlnných troubách; Při vaření v mikrovlnné troubě nepoužívejte kameninu. Vlhkost v kamenině se může expandovat a způsobit nalomení nádoby.

Abyste snížili nebezpečí vzniku požáru v troubě:

- Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách sledujte troubu z důvodu možnosti vznícení; Pokud zpozorujete kouř,

vypněte a odpojte spotřebič ze sítě a nechte dvířka zavřená, aby se jakékoli plameny udusily.

- Z plastových nebo papírových sáčků odstraňte kovové sponky ještě než je umístíte do trouby .
- Prostor trouby nepoužívejte jako úložný prostor. V otvoru trouby v době, kdy ji nepoužíváte, nenechávejte papírové produkty, nádobí nebo potraviny.
- Minimální výška volného prostoru nutná nad horním povrchem trouby.
- Pokud pro vaření v mikrovlnné troubě použijete takové materiály jako je dřevo, papír a plast, nenechávejte troubu bez dozoru. Papír, dřevo a podobné materiály se mohou vznítit, zatímco plastové materiály se mohou rozpustit. Nepoužívejte nádoby vyrobené z takových materiálů při použití trouby, grilování a smíšené funkci.
- Obsah kojeneckých lahví a lahviček s dětskou výživou je třeba před použitím promíchat nebo s nimi zatřepat, abyste tak předešli popáleninám.
- VAROVÁNÍ: Tekutiny a ostatní potraviny nesmí být ohřívány v uzavřené nádobě, neboť jsou náchylné k explozi.
- Mikrovlnný ohřev nápojů může mít za následek opožděný var, proto

je třeba při manipulaci s nádobou opatrnosti;

- Vajíčka ve skořápce, vajíčka uvařená natvrdo nelze v mikrovlnných troubách vařit, neboť by mohly explodovat, a to i po ukončení ohřívání.
- Troubu nepoužívejte k ohřívání sycených nápojů nebo potravin ve vzduchotěsných nádobách, např. plechovkách. To způsobí nahromadění tlaku uvnitř trouby, který může mít za následek poškození nebo explozi v případě otevření dveří.
- Mikrovlnnou troubu nepoužívejte k vaření nebo ohřevu vajec, ať už se skořápkou nebo bez ní. Než začnete vařit brambory, jablka, kaštiny nebo podobné ovoce a zeleninu, propíchněte je.
- Nepoužívejte porcelán obsahující kov (stříbro, zlato, atd.). Ze zabalených potravin odstraňte všechny kovové sponky. Části kovu v troubě mohou způsobit jiskření a způsobit vážné poškození.
- Troubu nepoužívejte ke smažení na oleji, neboť v troubě nelze regulovat teplotu oleje.
- Mikrovlnnou troubu nepoužívejte k ohřevu olejů nebo nápojů s vysokým obsahem alkoholu.
- Troubu nedávejte na místa, kde se kumuluje teplot, vlhkost, ani do blízkosti hořlavých materiálů.
- Vnitřní část trouby nepoužívejte jako úložný prostor.
- Na dveře trouby jsou-li otevřené nic nevěste, ani nedovolte dětem, aby se na nich houpaly. To dveře trouby ohne a zabrání řádnému zavření.
- Pokud jsou dveře trouby otevřené, neopírejte se o ně ani je nenechte houpat dětmi. Tím se dvířka trouby zdeformují a zabrání se správnému zavření.
- Při ohřívání kapalin vložte do nádoby skleněnou tyčinku. To zabrání opožděnému varu kapaliny, a tak náhlému přetečení v okamžiku přesunutí nádoby.
- Troubu nepoužívejte pokud:
 - Dveře nejsou řádně zavřené;
 - Závěsy jsou poškozené;
 - Kontaktní povrchy mezi dveřmi a přední stranou trouby jsou poškozené;
 - Okno dveří je poškozené;
 - K elektrickému jiskření dochází v troubě i když se v prostoru pro vaření nenachází žádný kovový předmět.
- Je velmi důležité, abyste při vaření malého množství jídla nevybrali dlouhé trvání nebo příliš vysoký výkon a vyhnuli se tak přehřátí nebo spálení jídla.

Například, plátek chleba může při velmi vysokém výkonu začít po 3 minutách hořet.

- Troubu nepoužívejte ke smažení, neboť nelze ovládat teplotu oleje rozpáleného v mikrovlnné troubě.
- Kontaktní povrchy dveří (přední část vnitřního segmentu a vnitřní část dveří) musí být udržován čistý, aby se zajistil správný provoz trouby.

Určené použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
- Tento přístroj je určen pro použití do maximální výšky 4000 metrů nad mořem.
- **VAROVÁNÍ:** Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
- Tento spotřebič by se neměl používat v mobilních domech, karavanech a podobných místech.
- Používejte troubu uvnitř. Nepoužívejte ji na zahradě, balkonech či jiných venkovních prostorech.
- Tento výrobek nepoužívejte k ohřívání talířů pod grilem, sušení ručníků a utěrek atd. na rukojeti a pro vytápění.
- Veškeré otvory ve stěně za spotřebičem a v podlaze pod spotřebičem by měly být utěsněny.

- Neblokujte proudění ventilace.
- Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.
- Troubu lze použít k rozmrazení, pečení, rožnění a grilování pokrmů.

Bezpečnost dětí

- **VAROVÁNÍ:** Přístupné části se mohou během používání rozehrát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Pokud spotřebič používáte v kombinovaném režimu, děti by měly troubu používat jen pod dohledem dospělých osob z důvodu vyvíjené teploty.
- Obnažené části výrobku se zahřejí během provozu a zůstanou horké i po vypnutí.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, nevkládejte na ně žádný těžký předmět a nedovolte dětem, aby

na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a

elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Dodržování směrnice RoHS:

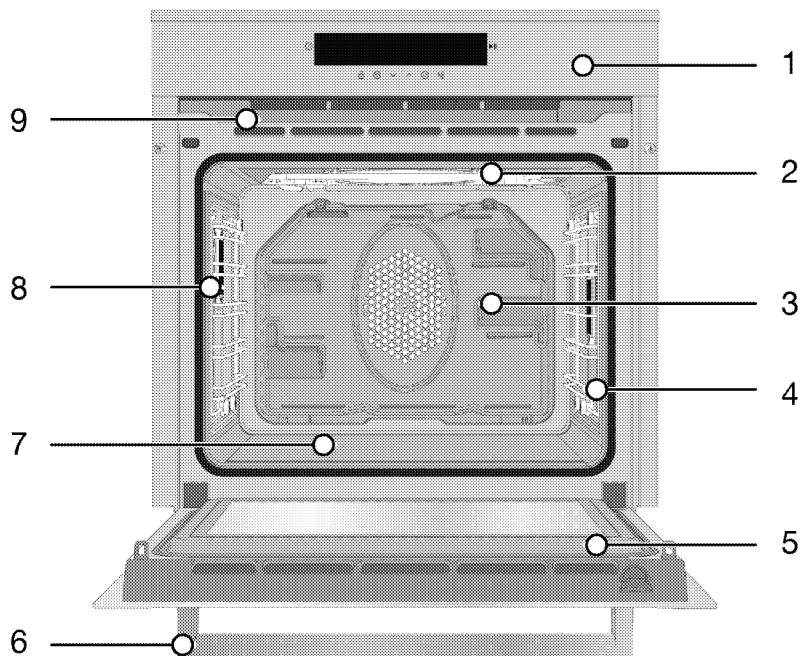
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnicí zakázané.

Likvidace obalových materiálů

- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třídte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

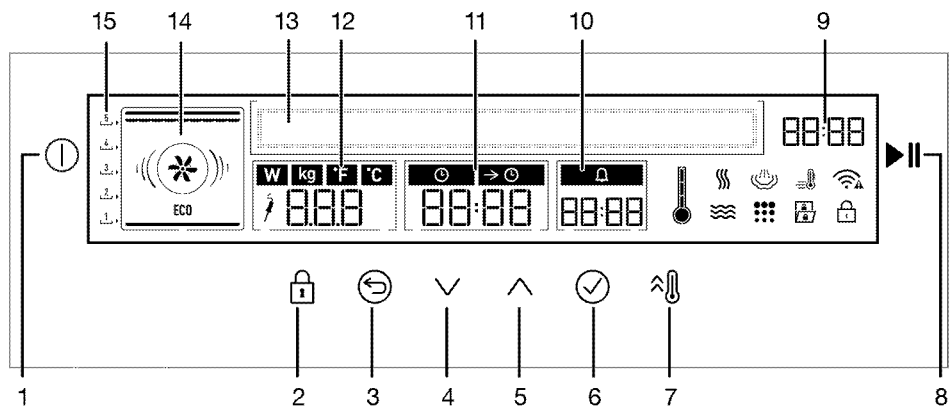
2 Obecné informace

Přehled



- 1 Ovládací panel
- 2 Prvek vyhřívání grilu
- 3 Pohon ventilátoru (za ocelovým plátem)
- 4 Polohy polic
- 5 Přední dveře

- 6 Madlo
- 7 Dolní ohřev
- 8 Světlo
- 9 Vestavěná vzduchová mřížka



- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Tlačítko zamknutí tlačítek
- 3 Tlačítko zpět
- 4 Tlačítko dolů (Výběr menu)
- 5 Tlačítko nahoru (Výběr menu)
- 6 Tlačítko OK
- 7 Tlačítko rychlého zahřívání
- 8 Tlačítko začátku/konce pečení
- 9 Pole ukazatele aktuálního času
- 10 Alarm
- 11 Doba vaření/konec vaření
- 12 Pole ukazatele teploty / hmotnosti / výkonu
- 13 Textový displej
- 14 Zobrazení funkce
- 15 Polohy polic

Obsah balení

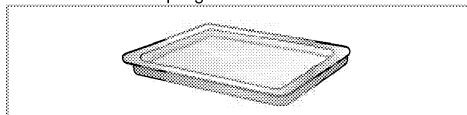


Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku. Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusí být součástí vašeho výrobku.

1. Návod k použití

2. Skleněná deska

Slouží na pokrmy s vysokým obsahem tekutin a na sběr tuku při grilování.



Náhle zchlazení způsobuje praskliny! Neumísťujte horký skleněný podnos na povrchy, které jsou chladnější než pokojová teplota.



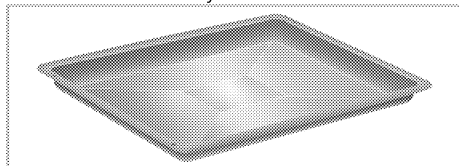
Nože způsobují škrábance! Neřežte potraviny nožem na skleněné ploše.



Je-li váš výrobek vybaven teleskopickou přihrádkou, nepoužívejte skleněný podnos na teleskopických přihrádkách. Může to způsobit praskliny.

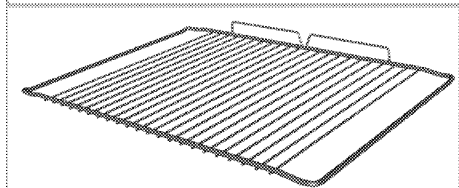
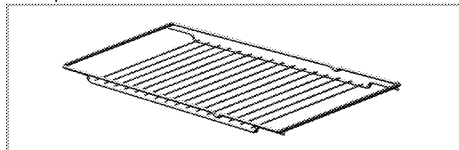
3. Standardní plech

Používá se na cukroviny, mražené potraviny a velké rožněné kusy.



4. Drátěná police

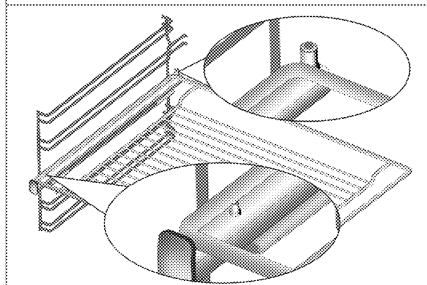
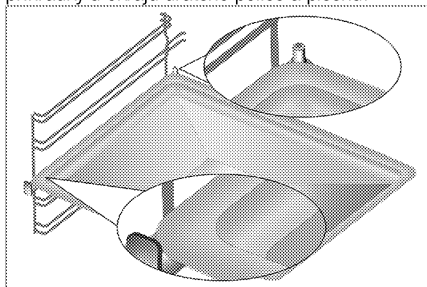
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



5. Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické přihrádce (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

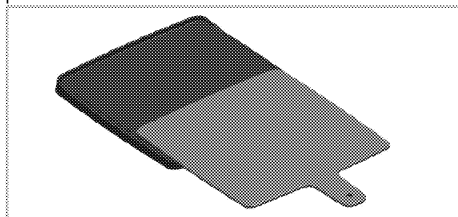
Teleskopické přihrádky umožňují snadno vkládat a vyjmát plechy a drátěnou polici.

Při používání plechu a drátěné police s teleskopickými přihrádkami, zkontrolujte, zda jsou kolíky v zadní části stojanů na teleskopické přihrádce u okrajů drátěné police a plechu.



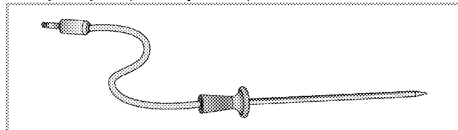
6. Pečící kámen na pizzu

Používá se na pečení pokrmů, jako je pizza, chléb a lahmajoun, které se pečou v kamenných pecích.



7. Sonda do masa

Používá se při přípravě masových pokrmů tak, že se tenkým dlouhým koncem zabodne do masa a opačný konec se připojí do otvoru na boční stěně kostry, aby se pokrm jemně pekl.



Technické parametry

| | |
|---|---------------------------------------|
| Napětí/frekvence | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Celková spotřeba energie | 3.4 kW |
| Typ kabelu / průřez | min.H05W-F 3 x 1,5 mm ² |
| Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Rozměry instalace (výška/šířka/hloubka) | **590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Hlavní trouba | Kombinovaná mikrovlnná trouba |
| Spotřeba energie grilu | 2.0 kW |
| MIKROVLNNÁ TROUBA | |
| Čistý objem | 68 l |
| Frekvence | 2.45 Ghz |
| Hodnocený výstup výkonu mikrovlnné trouby | max. 800 W |

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty jsou zjišťovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušným provozu (pokud existuje).

Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícími prioritami podle toho, zda na výrobku existují příslušné funkce nebo ne. 1-Vaření s eko-ventilátorem, 2- Turbo pomalé pečení, 3- Turbo pečení, 4- Horní/dolní ohřev s ventilátorem, 5- Horní a dolní ohřev.

** Viz . *Montáž, strana 17.*



Technické parametry se mohou měnit bez předchozího upozornění za účelem zvyšování kvality výrobku.



Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusí se shodovat s vaším výrobkem.



Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.

3 Montáž

Výrobek musí nainstalovat kvalifikovaná osoba v souladu s platnými předpisy. Jinak není možné uznat záruku. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky.



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



NEBEZPEČÍ:

Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.



NEBEZPEČÍ:

Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej.

Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

Před montáží

Spotřebič je určen pro instalaci do běžně dostupných kuchyňských skříní. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

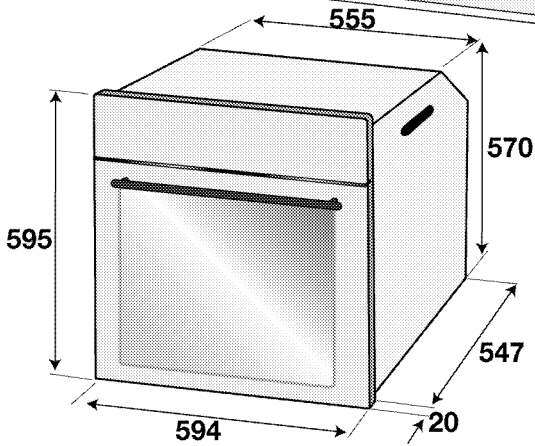
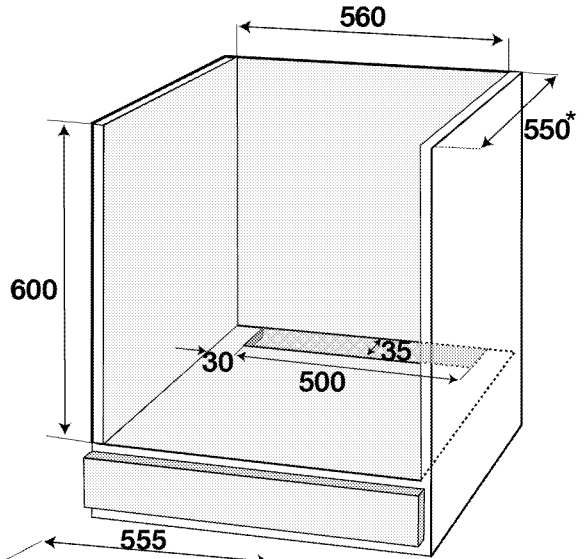
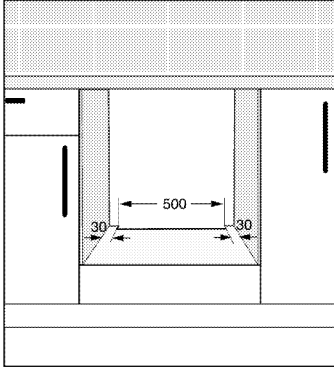
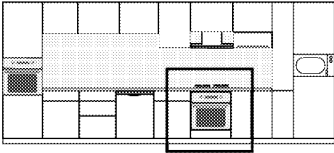
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Kuchyňské skříně musejí být nastaveny rovně.
- Pokud je pod troubou zásuvka, mezi troubou a zásuvkou musí být instalována police.
- Spotřebič přenášejte nejméně ve dvou.
- Chcete-li troubu přesunout, držte ji za manipulační sloty na obou stranách.
- Před instalací produktu vyjměte zevnitř veškeré materiály a dokumenty.
- Kuchyňský nábytek musí odpovídat rozměrům uvedeným na obrázku níže. Na zadní straně kuchyňského nábytku je nutno vyřezat otvor s rozměry uvedenými na obrázku níže, aby bylo zajištěno dostatečné větrání.



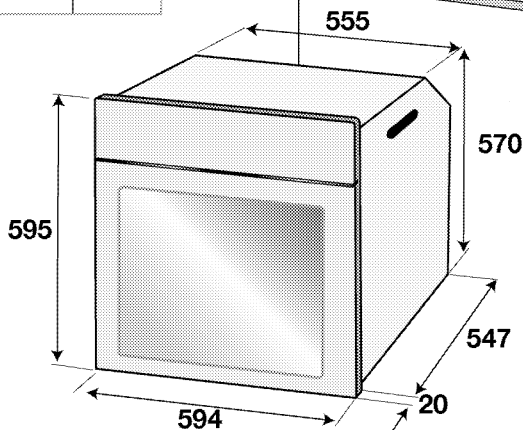
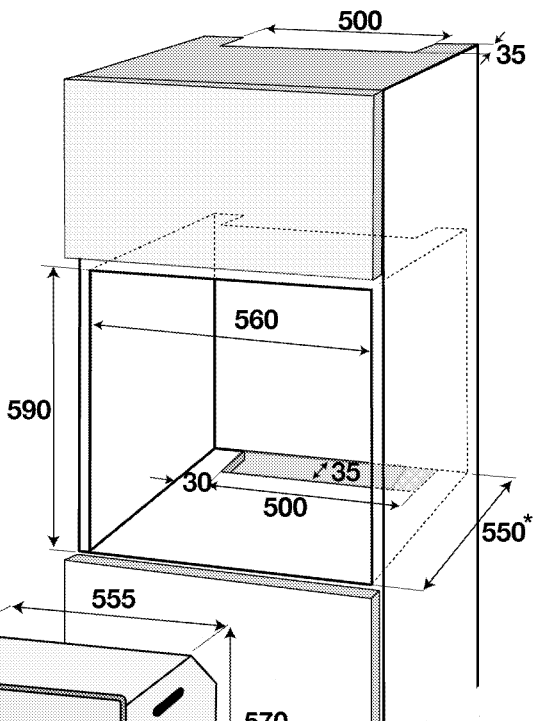
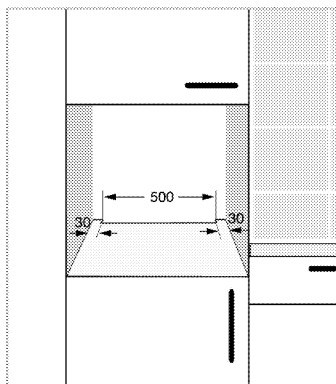
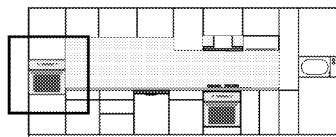
Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.



Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.



* min.



* min.

Instalace a připojení

- Přístroj lze instalovat a připojovat jen v souladu se zákonnými předpisy.

Elektrické zapojení

Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/vedení chráněného miniaturním jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“.

Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj.

Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.



NEBEZPEČÍ:

Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci.

Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.

**NEBEZPEČÍ:**

Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.

Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář. Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!

- Zapojení musí splňovat národní předpisy.
- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Otevřete přední dvířka a uvidíte typový štítek.
- Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v tabulce "Technické parametry".

**NEBEZPEČÍ:**

Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (neved'te ji nad varnou desku).

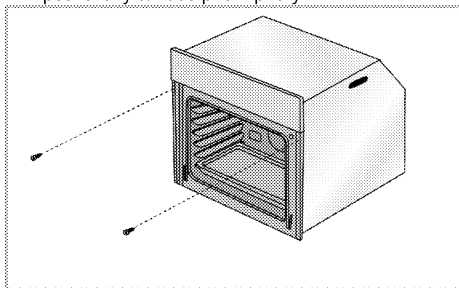


Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití zástrčky a zásuvky/vedení.

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

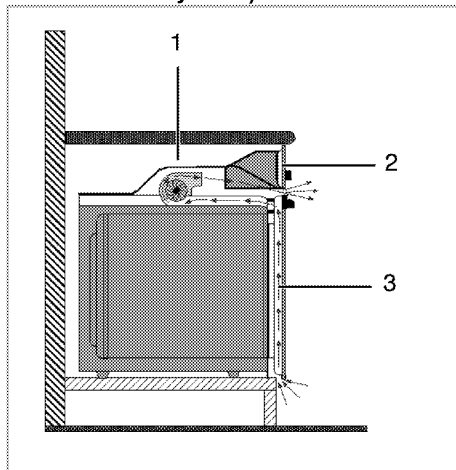
Instalace výrobku

1. Nasuňte troubu do skříně, vyrovnejte ji a zajistěte, přitom kontrolujte, zda napájecí kabel není poškozený a/nebo přiskřípnutý.



Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku.

Po instalaci zajistěte, aby všechny šrouby byly dostatečně utaženy a aby se trouba nehýbala. Pokud instalace nebyla provedena podle pokynů nebo šrouby nebyly dostatečně utaženy, za provozu se trouba může převrhnout.

Výrobky s chladicím ventilátorem (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

- 1 Chladicí ventilátor
- 2 Ovládací panel
- 3 Přední dveře

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.



Chladicí ventilátor běží ještě 20-30 minut, i když je trouba vypnutá.

Pokud jste pekli pomocí naprogramování časovače trouby, vypne se chladicí ventilátor na konci doby pečení zároveň se všemi funkcemi.

Poslední kontrola

1. Obsluha výrobku..
2. Zkontrolujte funkce.

Likvidace starého výrobku

- Uschovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně oblepte páskou.
- Aby drátěná police a plech v troubě nepoškodily dvířka trouby, umístěte pásku kartonu na vnitřek dveří trouby v částech, které odpovídají poloze plechů. Přilepte dvířka trouby k bočním stěnám.
- Nepoužívejte dvířka nebo madlo ke zvedání či přesouvání výrobku.



Ne vkládejte žádné předměty na výrobek a posouvajte jej ve svislé poloze.

V mikrovlnných částech:

- Zabalte skleněný talíř a přilepte jej ke stěnám, aby se nerozbil.

- Přilepte přední dvířka k hlavnímu trupu.
- Zabalte přední sklo, dvířka a panel nylonem s bublinkami, abyste předešli případnému nárazu.



Zkontrolujte vzhled výrobku, zda neobsahuje škody, k nimž mohlo dojít při přepravě.

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

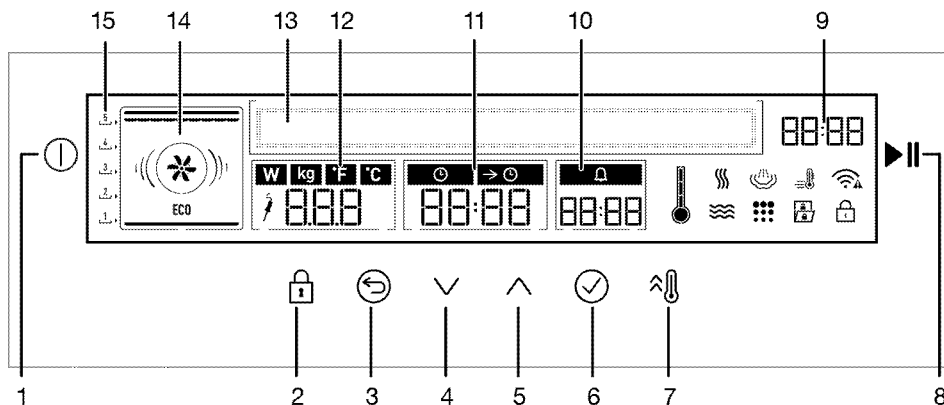
Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:





- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předehřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.

- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.
- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.

Úvodní použití







Nastavení času





- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
 - 2 Tlačítko zamknutí tlačítek
 - 3 Tlačítko zpět
 - 4 Tlačítko dolů (Výběr menu)
 - 5 Tlačítko nahoru (Výběr menu)
 - 6 Tlačítko OK
 - 7 Tlačítko rychlého zahřívání
 - 8 Tlačítko začátku/konce pečení
 - 9 Pole ukazatele aktuálního času
 - 10 Alarm
 - 11 Doba vaření/konec vaření
 - 12 Pole ukazatele teploty / hmotnosti / výkonu
 - 13 Textový displej
 - 14 Zobrazení funkce
 - 15 Polohy polic
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Jazyk“.
 5. Stiskněte . Zobrazí se jazyk, který byl pro troubu původně nastaven.
 6. Stiskněte  a zvolte požadovaný jazyk.
 7. Stiskněte  a potvrďte nastavení.

Nastavení času

Když troubu zapnete poprvé, automaticky se nastaví čas „00:00“. Chcete-li změnit nastavení času:

1. Když je trouba zapnutá, na textovém displeji se zobrazí text „Programy pečení“.
2. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Nastavení“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Hodiny“.
5. Stiskněte .
6. Stiskněte  a nastavte aktuální čas.
7. Stiskněte  a potvrďte nastavení.

Nastavení jazyka

1. Když je trouba zapnutá, na textovém displeji se zobrazí text „Programy pečení“.
2. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Nastavení“.
3. Stiskněte .

První čištění produktu



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čistících materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čistící prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

1. Sejměte všechny obaly.
2. Setřete povrch výrobku vlhkým hadříkem nebo houbičkou a osušte hadříkem.

Výchozí ohřev

Zahřívejte výrobek cca 30 minut, pak je vypněte. Tím dojde k odpálení a odstranění zbytků nebo vrstev z výroby.



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny! Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah. Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.

Elektrická trouba

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.
4. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz .
5. Zapněte troubu asi na 30 minut.
6. Vypněte troubu; viz

Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz .
4. Zapněte troubu asi na 15 minut.
5. Vypínání grilu; viz



Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach. To je normální. Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhněte se přímému vdechování kouře a zápachu.

5 Ovládání kombinované mikrovlnné trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny! Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah. Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.



NEBEZPEČÍ:

Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára. Únik páry vám může opařit ruce, obličej a/nebo oči.

Tipy pro pečení

- Používejte nepřilnavé kovové plechy nebo hliníkové nádoby nebo tepluvzdorné silikonové formy.
- Co nejlépe využijte místo na polici.
- Pečicí formu vkládejte doprostřed přihrádky.
- Zvolte správnou pozici přihrádky, než troubu nebo gril zapnete. Nemeňte pozici přihrádky, když je trouba horká.
- Udržujte dvířka trouby zavřená.

Tipy na rožnění

- Pokud na celé kuře, krocana a velké kusy masa nanese např. citronovou šťávu a černý pepř před pečením, zvýšíte účinnost pečení.
- Rožnění masa s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než masa stejné velikosti bez kostí.
- Každý centimetr tloušťky masa vyžaduje asi 4 až 5 minut pečení.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Štávy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při nařiznutí.
- Ryby klad'te na střední nebo dolní přihrádku do žáruvzdorného plechu.

Tipy na grilování

Když grilujete maso, ryby a drůbež, rychle zhnědnou, mají pěknou kůrku a nevysušují se. Ploché kusy, rožněné maso a klobásy jsou pro grilování zvláště vhodné, což platí i pro zeleninu s vysokým obsahem vody, jako jsou rajčata a cibule.

- Pokrmy ke grilování rozmístěte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.
- Posuňte drátěnou polici nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na

drátěné polici, posuňte na dolní přihrádku pečicí plech pro zachytávání mastnoty. Pečicí plech musí být takové velikosti, aby zakryl celou grilovací plochu. Takový plech nemusí být součástí produktu. Do pečicího plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.



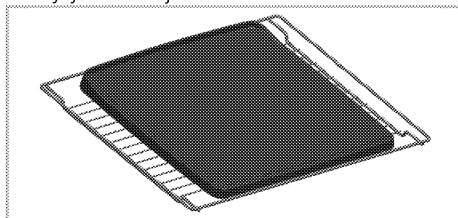
Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu. Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Tipy k sondě do masa



- Při pečení sondy do masa zabodněte do nejsilnější části masa. Zajistěte, aby se sonda nedotýkala nádoby pokrmu, kosti nebo tučné tkáně.
- Při pečení celého kuřete zabodněte sondu do masa mezi břicho a stehno do dutiny v prsou.
- Při pečení kousků masa vyberte kusy podobné velikosti. Zabodněte sondu do masa do nejsilnějšího kusu.
- Pokud máte pocit, že maso není na konci pečení správně upečené, opakujte pečicí cyklus a zabodněte sondu do masa do jiného místa.

Tipy pro pečení na pečicím kameni

1. Před uvedením trouby do provozu položte pizzový kámen na drátěnou polici a ujistěte se, že vyvýšená část je vzadu.



2. Zvolte funkci Pizza.
3. Nastavte teplotu na nejvyšší úroveň. Počkejte 30-35 minut, než se kámen zahřeje.
4. Po dokončení času na předehřívání nastavte teplotu na 200°C/310°C a umístěte pokrm, který chcete péct, na kámen, pomocí lopatky (nevkládejte mražené potraviny). Pečte 10-15 (200°C) / 4-7 (310°C) minut.
5. Pokrm vyjměte pomocí lopatky, jakmile bude pečení skončeno. Nechte kámen v troubě, dokud nevychladne.

| | |
|---|--|
|  | <p>Neumísťujte kámen do predehřáté trouby. Nevkládejte pizzu na kámen, který je zahříván v troubě.</p> |
| | <p>Po konci pečení nevyndávejte kámen na pizzu ven a nestavte jej na vlhké nebo studené plochy, když je horký. Jinak by mohl prasknout.</p> |
|  | <p>Nevystavujte kámen na pizzu vlhku!</p> |

Obecné informace o vaření v mikrovlnné troubě

Abyste předešli přetečení ohříváné vody nebo jiných kapalin:

1. Nepoužívejte uzavřené nádoby ani nádoby s úzkými otvory.
 2. Nepřehřívajte.
 3. Před vložením nádoby do mikrovlnné trouby promíchejte obsah čajovou lžičkou a potom otevřete dveře a znovu promíchejte v polovině doby ohřevu. Lžičku nenechávejte v nápoji je-li trouba spuštěná.
 4. Při ohřívání např. polévek a omáček může dojít k neočekávanému přetečení ještě než se dosáhne bodu varu. Při ohřívání takových kapalin nenechávejte troubu bez dozoru.
- Po ohřátí dětského jídla nebo nápoje v lahvičce lahvičku protřepete a zkontrolujte teplotu dřív než jídlo či nápoj podáte svému dítěti. Před ohřátím sejměte z lahvičky víčko a savičku.
 - Před vařením nebo rozmrazováním vyjměte jídlo z plastového obalu. Za výjimečných okolností můžete jídlo zakrýt speciální nylonovou fólií.
 - Stačí použít hotovou kukuřici.
 - Čokoládové sladkosti s nízkým obsahem kapaliny a jídla s obsahem mouky musí být zahřívána opatrně.
 - Vajíčka ve skořápce, vajíčka uvařená natvrdo nelze v mikrovlnných troubách vařit, neboť by mohly explodovat, a to i po ukončení ohřívání.

Výhody vaření v mikrovlnné troubě

- V běžných troubách teplo vydávané elektrickými topnými prvky nebo plynovými hořáky proniká do jídla z vnější části. Proto se pro ohřátí vzduchu uvnitř, komponentů trouby a nádobí spotřebuje velké množství energie. V mikrovlnné troubě teplo generuje samotné jídlo a teplo proniká zevnitř ven. Nedochozí k žádné ztrátě tepla uprostřed, na vnitřních stěnách trouby nebo nádobí (je-li vhodné k použití v

mikrovlnné troubě). Jinými slovy, ohřívá se pouze jídlo.

- Mikrovlnné trouby znatelně snižují délku vaření. Čas potřebný k vaření v mikrovlnné troubě je oproti běžné troubě o polovinu až o třetinu nižší. Hodně závisí na hustotě, teplotě a množství přísad, které se uvaří.
- Přirozenou chuť potravin můžete zachovat když je budete vařit ve vlastní šťávě, aniž byste přidali příliš velké množství koření, nebo je můžete vařit zcela bez koření.
- Mikrovlnné trouby šetří energii. Energie se spotřebovává pouze když vaříte. V případě mikrovlnné trouby nedochází k žádným ztrátám energie.
- Nemusíte se starat, zda zapomenete nechat maso rozmraznout. Mikrovlnné trouby rozmrazí potraviny za krátkou chvíli, takže je můžete téměř ihned začít vařit. Tak se sníží riziko růstu bakterií.
- Potraviny si díky kratší době vaření uchovávají svoji nutriční hodnotu.
- Čištění je v porovnání s běžnými troubami rovněž snazší.

Mikrovlny v teorii

- Mikrovlny jsou forma energie podobná rádiovým a televizním vlnám. Mikrovlnnou energii vydává magnetronová trubice ve vaší mikrovlnné troubě. Mikrovlnná energie se rozptyluje v troubě všemi směry, odráží se od stěn a tak do jídla proniká rovnoměrně. Mikrovlny způsobí rychlé vibrace molekul v potravinách. Tyto vibrace vytváří teplo, které potraviny ohřívá.
- Mikrovlny kovovými stěnami vaší trouby neproniknou. Mikrovlny mohou proniknout takovými materiály jako je keramika, sklo nebo papír.

Proč se potraviny ohřívají

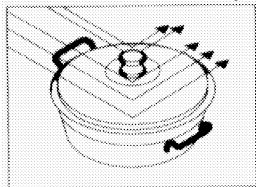
Většina potravin obsahuje vodu a molekuly vody začnou při vystavení působení mikrovln vibrovat. Napětí mezi molekulami vytváří teplo, které zvyšuje teplotu potravin, rozmrazuje je, jsou-li zmrazené, vaří je nebo je ohřívá. V důsledku nahromadění tepla v potravine

- Lze potraviny vařit s použitím minimálního nebo žádného množství oleje;
- Rozmrazování nebo vaření v mikrovlnné troubě je mnohem rychlejší než v běžné troubě;
- Vitaminy, minerály a ostatní prvky obsažené v potravinách jsou uchovány;
- Přírodní barva a vůně potravin se nezmění.

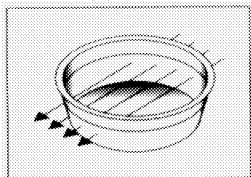
Nádoby vhodné k použití v mikrovlnné troubě

Mikrovlny prochází porcelánem, sklem, kartónem nebo plastem, ale ne kovy. Proto není kovové nádobí ani nádobí s kovovými částmi vhodné k použití v mikrovlnné troubě.

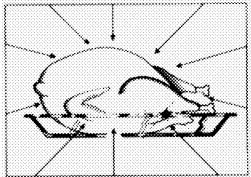
Kov mikrovlny odráží...



...ale ty prochází sklem nebo porcelánem...



...a jsou vstřebávány potravinami.



| | |
|--|---|
| | UPOZORNĚNÍ Risque d'incendie! Do mikrovlnné trouby nikdy nevkládejte kovové nebo kovem pokryté nádoby. |
| | UPOZORNĚNÍ Troubu nepoužívejte je-li prázdná. To by mohlo troubu poškodit. |

- Mikrovlny nemohou procházet kovem. Mikrovlny se odrazí od všech kovových předmětů v troubě a to způsobí nebezpečné elektrické jiskření. Většina teple vzdorných nekovových nádob je k použití v mikrovlnné troubě vhodná. Nicméně, některé nádoby mohou obsahovat materiály, které nejsou k použití v mikrovlnné troubě vhodné. Abyste zjistili, zda je nádoba vhodná k použití v mikrovlnné troubě či ne, můžete provést následující test:
- Nádobu, kterou chcete otestovat vložte do trouby prázdnou, společně s jinou nádobou naplněnou vodou.

- Mikrovlnnou troubu spusťte maximálně na 1 minutu. Pokud se voda zahřeje a testovaná nádoba zůstane chladná, potom je vhodná k použití v mikrovlnné troubě.
- Na druhou stranu, pokud voda zůstane studená a ohřeje se nádoba, znamená to, že mikrovlny byly vstřebány nádobou a tudíž tato nádoba není vhodná k použití v mikrovlnné troubě.

Skleněné nádoby

- Vyhněte se použití nádob z velmi tenkého skla nebo olovnatého skla. K použití v mikrovlnné troubě se hodí teplé vzdorné skleněné nádoby. Na druhou stranu, do mikrovlnné trouby nepoužívejte křišťálové nádoby, např. sklenice na vodu nebo víno, které se mohou v případě zahřátí obsahu rozlomit.

Plastové nádoby

- Nepoužívejte hrnce a nádobí vyrobené z plastu při dlouhodobém vaření v mikrovlnné troubě; to stejné platí pro sáčky použité pro uchovávání mražených potravin. Je tomu tak, protože horké potraviny dříve nebo později způsobí rozpuštění nebo narušení plastových nádob. Takové nádoby použijte pouze ke krátkodobému vaření v mikrovlnné troubě.

Sáčky na vaření

- Sáčky na vaření se hodí k použití v mikrovlnných troubách, za předpokladu, že jsou určeny k použití v mikrovlnné troubě. Nezapomeňte je propíchnout, abyste umožnili unikání páry. K vaření nikdy nepoužívejte normální plastové sáčky, neboť se rozpustí.

Papír

- Papír nesmíte používat k dlouhodobému vaření. Dojde ke vznícení papíru. Papírové nádobí je vhodné pro masné a suché potraviny, které je třeba krátce ohřát. Nepoužívejte recyklovaný papír. Takový papír může obsahovat fragmenty, které způsobí jiskření.

Dřevěné a proutěné nádoby

- Vzhledem k tomu, že mikrovlny způsobují vysychání struktury dřeva a její praskání, dřevěné nádoby se nesmí používat.

Porcelánové nádoby

- Obecně řečeno, nádoby z takových materiálů jsou k použití v mikrovlnné troubě vhodné, ale abyste si byli jisti, musíte je otestovat.

Kovové nádoby

- Kovové nádoby odráží mikrovlny od potravin. Proto se použití takových nádob vyhněte.

**NEBEZPEČÍ:**

Určité nádoby obsahující vysoký obsah železa nebo olova nejsou vhodné k použití jako nádoby na vaření.

Nádobí otestujte na vhodné použití.

| Nádobí | Mikrovlnná trouba | Gril | Konvekční trouba | Kombinované režimy |
|--|-------------------|------|------------------|--------------------|
| Teplu vzdorné sklo | Ano | Ano | Ano | Ano |
| Teplu nevzdorné sklo | Ne | Ne | Ne | Ne |
| Teplu vzdorná keramika | Ano | Ano | Ano | Ano |
| Plastový talíř vhodný k použití do mikrovlnné trouby | Ano | Ne | Ne | Ne |
| Kuchyňský papír | Ano | Ne | Ne | Ne |
| Kovový plech | Ano* | Ano | Ano | Ano* |
| Kovový rošt | Ne | Ano | Ano | Ne |
| Hliníková fólie a hliníková nádoba | Ne | Ano | Ano | Ne |

* Použijte pouze kovový plech dodaný s troubou.

Umístění jídla

- Rovnoměrných uspořádáním jídla do nádoby dosáhnete optimálních výsledků. Tento způsob lze použít pro dosažení uspokojivých výsledků.
- Můžete vařit velké množství stejných kusů (např. brambory). Pokud je uspořádáte do rovnoměrně rozmístěného kruhu, uvaří se lépe. Vyhněte se tomu, abyste je pokládali na sebe.
- Vzhledem k tomu, že mikrovlny působí silněji na vnější vrstvu potravin, při vaření potravin různých tvarů a síly umístěte silné části doprostřed. Tak se zajistí, že se tyto části uvaří jako první.
- Ryby a jiné potraviny, které nejsou rovné, umístěte na okraj plechu.
- Na sebe můžete dát kouska masa, nakrájené skutečně na jemno. Silnější potraviny, např. párky a plátky masa musí být umístěny blízko k sobě.
- Omáčky ohřívejte v samostatné nádobě. K tomu účelu se lépe hodí úzké, hluboké nádoby. Nádoby musí být při ohřívání omáček nebo polévek plné maximálně do dvou třetin.
- Pokud vaříte rybu celou, propíchněte ji, aby nedošlo ke spálení kůže.
- Při použití pásky, sáček nebo pečicího papíru je propíchněte, abyste umožnili únik páry.
- Malé kousky jídla se uvaří rychleji než velké kousky a kousky stejného tvaru se uvaří rychleji než ostatní kousky. Abyste dosáhli těch

nejlepších výsledků, nakrájejte jídlo na kousky stejné velikosti.

Výška jídla

- V případě jídla, které je silnější (např. pečeně) se spodní část uvaří rychleji. To znamená, že někdy je takové jídlo třeba několikrát otočit.
- Silné nebo husté jídlo lze umístit na vyšší místo a umožnit mikrovlnám, aby způsobily na spodní a střední část.

Návrhy

Faktory ovlivňující délku vaření v mikrovlnné troubě:

- Délka vaření v mikrovlnné troubě závisí na řadě faktorů. Délku nutného času může ztlačit ovlivnit teplota ingrediencí použitých v receptu. Proto koláč připravený ze studeného másla, mléka a vajec se bude vařit ztlačit déle než ten, který připravíte z ingrediencí o pokojové teplotě.
- Zejména, co se týká chleba, koláčů a krémových omáček, doporučuje se, abyste některá jídla vyjmuli z trouby ještě před úplným dokončením. Pokud takové jídlo ponecháte po vyjmutí z trouby zakryté, teplo se bude i nadále šířit z vnějších do vnitřních vrstev. Pokud jídlo ponecháte v troubě do úplného dokončení, riskujete spálení vnější vrstvy. Postupem času získáte dobrý úsudek kolik času je třeba k vaření a kolik k ponechání venku.
- Jídlo, které vaříte nenechávejte bez dozoru. Vaše mikrovlnná trouba se automaticky rozsvítí je-li v

provozu, což vám umožní sledovat stav vařených potravin.

Rozmrazování:

- Délka rozmrazování závisí na tvaru balíčku. Mělké, obdélníkové balíčky se rozmrazí rychleji než hluboké nádoby.
 - Jakmile se začnou části jídla rozmrazovat, oddělte je. Tak se rozmrazí rychleji.
 - Čím více jídla vaříte, tím déle to bude trvat. Dvojnásobné množství jídla se bude vařit zhruba dvakrát déle. Pokud uvaření jedné brambory trvá čtyři minuty, uvaření dvou brambor bude trvat zhruba sedm minut.
- Množství mikrovln, které trouba vytvoří zůstane stejné, bez ohledu na to, kolik jídla do mikrovlnné trouby dáte. To znamená, že čím více jídla do trouby dáte, tím déle to bude trvat.

Kapalný obsah

- Kapalný obsah ovlivňuje délku vaření, neboť mikrovlny jsou citlivé na vlhkost. Potraviny s přirozeným obsahem vody (např. zelenina, ryby a drůbež) se uvaří rychle a snadno. Při vaření suchých potravin, např. rýže, se doporučuje přidat vodu.
- Nezapomeňte, že vlhkost se v mikrovlnné troubě eliminuje, protože při vaření sušších potravin, například některých druhů zeleniny musíte nejprve danou potravinu mírně navlhčit, aby si uchovávala svoji vlhkost.
- Při vaření potravin s nízkým obsahem vody (rozmrazování pečiva, příprava popkornu) dochází k rychlému odpařování. V takových případech se může připravované jídlo spálit. A trouba nebo nádoba se mohou poškodit. Proto nastavte pouze potřebný čas a troubu během vaření nenechávejte bez dozoru.

Pára

- Vlhkost v potravinách může někdy způsobit, že se během provozu v troubě nahromadí velké množství páry. To je normální.

Cukr

- Při přípravě jídel s vysokým obsahem cukru, např. pudinků a koláčů, dodržte doporučení uvedená v knize s recepty do mikrovlnné trouby. Pokud překročíte doporučenou dobu vaření, může dojít k popálení jídla nebo poškození trouby.

Hustota potravin

- Lehké, porézní jídlo, například chleba a koláče se budou připravovat kratší dobu než těžké, husté potraviny, např. pečetně a dušené maso. Při ohřívání porézních potravin dejte pozor, aby neměly tvrdý, suchý povrch.

Kosti a tuk

- Kosti a tuk vedou teplo a k uvaření dojde rychleji. Při vaření kousků masa obsahujících kosti nebo tuk se ujistěte, zda se vaří rovnoměrně a zda se nepřevaříly.

Barva jídla

- Maso nebo drůbež pečená déle než 15 minut lehce zhnědne, díky vlastnímu tuku. Aby jídlo, které je připraveno rychle vypadalo lákavěji a opečeněji, můžete ho zalít omáčkou barbecue nebo sójovou omáčkou. Pokud použijete pouze malé množství těchto omáček, základní chuť jídla to neovlivní.

Snížení vnitřního tlaku v jídle.

- Mnoho druhů potravin má kůžičku nebo slupku. Uvnitř se může hromadit pára, a potraviny mohou popraskat. Abyste tomu předešli, je třeba sluku nebo kůžičku propíchnout vidličkou nebo nožem. Tento postup byste měli použít u brambor, kuřecích jater, mušlí, žlutouk, párků a některých druhů ovoce a zeleniny.

Jídlo během vaření otáčejte a míchejte.

- Při přípravě v mikrovlnné troubě je míchání důležité. Při běžném vaření je třeba jídlo promíchávat. Při mikrovlnném vaření je jídlo třeba promíchat, aby se dosáhlo rovnoměrné distribuce tepla. Vždy míchejte zvnějšku dovnitř, protože vnější část se zahřeje dříve než ta střední.
- V případě pečení a celé drůbeže je třeba, abyste je otáčeli a zajistili tak, že se horní a spodní část rovnoměrně opeče. Nakrájené maso i kuře je třeba otáčet.
- Otáčení jídla a promíchávání je důležité, aby se zajistilo, že všechny strany budou rovnoměrně propečené.

Různé doby vaření

- Na začátku nejprve nastavte minimální dobu vaření a poté zkontrolujte, zda je jídlo hotové. Doby vaření uvedené v tomto návodu jsou přibližné hodnoty. Doby vaření se mohou lišit podle rozměrů a typů potravin a nádob na potraviny.

Doba stání

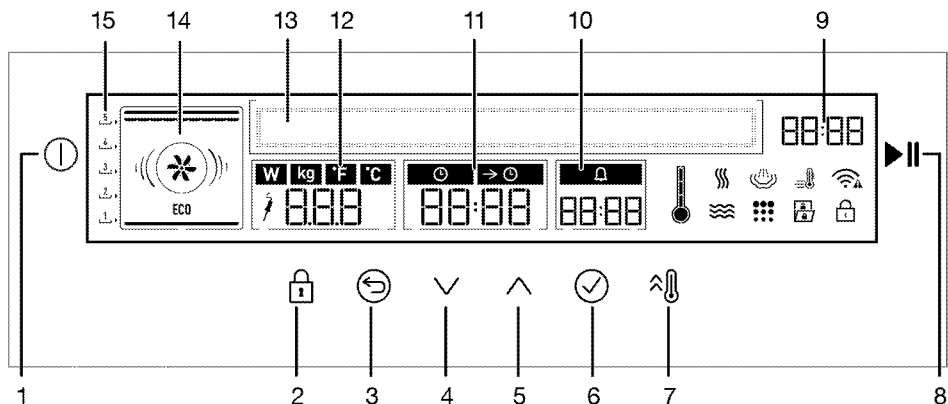
- Po vyjmutí z trouby nechte jídlo chvíli odpočinout. Při rozmrazování, vaření a ohřívání nechte jídlo chvíli odpočinout, dosáhnete tak lepších výsledků. Je tomu tak, že se teplem jídlo rozšíří rovnoměrně. Uvnitř mikrovlnné trouby se jídlo vaří i po vypnutí trouby. Doba stání zvýší teplo jídla zhruba o 3°C až 8°C. Tento proces neprovádí mikrovlnná trouba, ale teplo v jídle. Doba stání se může lišit

podle druhu potravin. Někdy je toto období krátké, neboť se jídlo po vyjmutí podává. Tato doba se může zvýšit u velkých potravin až o deset minut.

- Před vařením nebo rozmrazováním vyjměte jídlo z plastového obalu. Za výjimečných okolností můžete jídlo zakrýt speciální nylonovou fólií.

- Vyjmutí před úplným uvařením a ponechání stranou dokud se nedováří se zejména doporučuje např. u masa, kuřete, chleba, koláčů a smetanové omáčky.

Popis a použití ovládacího panelu



- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Tlačítko zamknutí tlačítek
- 3 Tlačítko zpět
- 4 Tlačítko dolů (Výběr menu)
- 5 Tlačítko nahoru (Výběr menu)
- 6 Tlačítko OK
- 7 Tlačítko rychlého zahřívání
- 8 Tlačítko začátku/konce pečení
- 9 Pole ukazatele aktuálního času
- 10 Alarm
- 11 Doba vaření/konec vaření
- 12 Pole ukazatele teploty / hmotnosti / výkonu
- 13 Textový displej
- 14 Zobrazení funkce
- 15 Polohy polic

- : Symbol samočištění (pyrolýza)*
- : Symbol pečení v páře*
- : WiFi Symbol

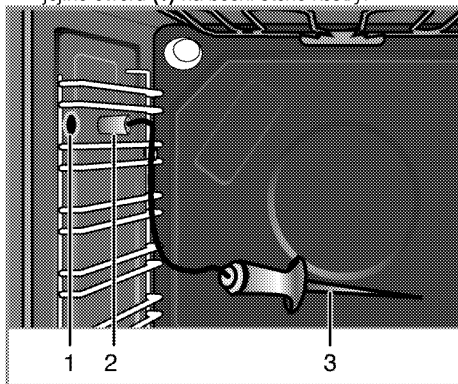
* (Liší se podle modelu výrobku.)

Symbole na displeji:

- : Symbol mikrovlnné trouby
- : Symbol posílení
- : Symbol doby pečení
- : Symbol konce času pečení
- : Symbol Alarm
- : Symbol vnitřní teploty
- : Symbol udržování v teple
- : Symbol zámku
- : Symbol otevřených dveří
- : Symbol sondy do masa*

Použití sondy do masa

1. Po nastavení trouby na určitou funkci a teplotu zapojte přípojovací zásuvku sondy do masa (2) do jejího otvoru (1) na boční stěně trouby.



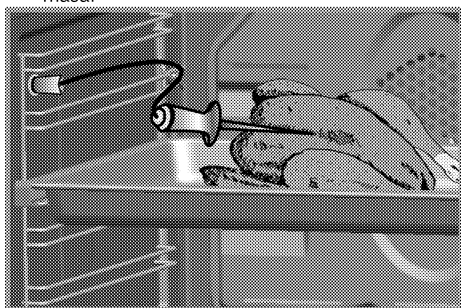
- 1 Otvor sondy do masa
- 2 Přípojovací zásuvka sondy do masa
- 3 Koncovka snímače sondy do masa

i Masová sonda je aktivní během spuštění funkcí, kdy je symbol masové sondy neustále zobrazen.

i Pokud jste nastavil/a časovač trouby na určitou dobu pečení před použitím sondy do masa, bude toto nastavení času po připojení sondy do masa automaticky zrušeno.

i Když vaříte se sondou na maso nelze v troubě použít regály nad zásuvkou masové sondy.

2. Zabodněte do masa koncovku snímače sondy do masa.



» Trouba automaticky rozpozná, že sonda je umístěná v mase, a v poli ukazatele teploty se objeví **P75/075**. Snímač sondy do masa automaticky rozpozná, že vnitřní teplota masa dosáhla nastavené hodnoty, a ukončí vaření.

i Neobjeví-li se **P75/075** v poli ukazatele teploty, zkontrolujte, zda byla připojovací zásuvka bezpečně umístěna ve svém otvoru.

- Doporučená teplota sondy do masa je 75 °C. Teplotu můžete dle přání měnit v rozmezí 40–99 °C.
- Sondu do masa po každém použití otřete vlhkým hadrem a osušte suchým hadrem.

i Pokud nezapodnete koncovku snímače sondy do masa, koncovka rozezná teplotu v troubě a proces vaření ukončí, jakmile dosáhne nastavené teploty. Nicméně pokud je sonda vystavena teplotě nad 250 °C, její snímač bude nepoužitelný.

i Pečení se vypne, pokud sondu do masa vyjmete před koncem procesu pečení.

| Úroveň vaření | Základní teplota masa (°C) |
|-----------------------|----------------------------|
| Velmi krvavý | 55-59 |
| Krvavý | 60-62 |
| Středně krvavý | 63-70 |
| Střední | 71-76 |
| Téměř propečený | 77-81 |
| Velmi dobře propečený | ≥82 |

i * Z důvodu bezpečnosti potravin se doporučuje, aby vnitřek (nejchladnější část) červeného masa dosáhl minimálně 63 °C.

* Z důvodu bezpečnosti potravin se doporučuje, aby vnitřek (nejchladnější část) drůbežního masa dosáhl minimálně 74 °C.






Obsluha režimů mikrovlnné trouby

Vaše mikrovlnná trouba využívá 3 různé režimy – pouze mikrovlny, pouze funkci trouby a kombinovaný režim.

| Provozní režim | Popis |
|-------------------|--|
| Mikrovlnná trouba | Když je trouba spuštěna pouze v režimu mikrovlnné trouby, vytváří teplo přímo v jídle. Režim mikrovlnné trouby použijte k ohřívání jídel nebo nápojů, rozmrazování nebo vaření. V mikrovlnném režimu se jídla uvaří, ale neopečou. |
| Funkce trouba | Jídlo se vaří pouze ohříváním topných prvků trouby. Troubu můžete použít pro všechny druhy vaření a rovněž pro rozmrazování. Jídla se v režimu trouby uvaří i opečou. |
| Kombinovaný režim | V kombinovaném režimu se spustí jak topné prvky trouby, tak mikrovlny. Při kombinovaném režimu se jídla vaří a opékají rychleji. |

i Vaření s několika rošty v mikrovlnném a kombinovaném režimu není možné. V jejich případě lze vařit pouze na jednom roštu.

i Trouba se v samostatném mikrovlnném režimu nezahřeje. Ohřeje se pouze jídlo.

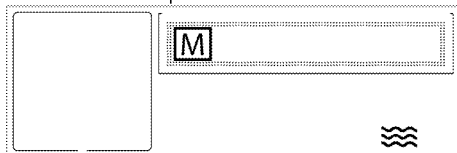
| | |
|--|--|
|  | Z bezpečnostních důvodů je maximální doba, kterou lze nastavit pro „Doba pečení“, omezena ve všech režimech vaření na 6 hodin kromě funkcí „Uchování teplého pokrmu“ a „Pečení při nízké teplotě“. |
|  | Při nastavení funkce se světelný rámeček příslušného nastavení rozsvítí. |
|  | Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat. |
|  | Aktuální čas nelze nastavit, zatímco trouba pracuje v libovolné funkci nebo pokud na troubě provedete poloautomatické nebo plně automatické nastavení programu. |
|  | Když je trouba vypnuta, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby. |

Zde uvedené pořadí provozních režimů se může lišit podle vybavení vašeho přístroje.

Režim mikrovlnné trouby

Mikrovlnná trouba

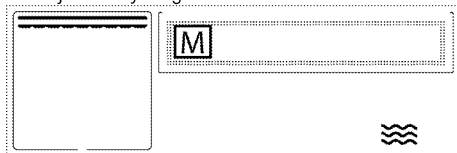
Spustí se pouze mikrovlnná trouba. Tento režim lze použít k ohřevu jídel a nápojů, stejně jako k vaření. Jídla se uvaří bez opečení.



Kombinovaný režim

Mikrovlnný režim + plný gril

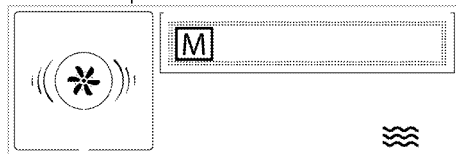
Spustí se mikrovlny a gril v horní části trouby. Tento režim je vhodný na grilování velkého množství masa.



- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

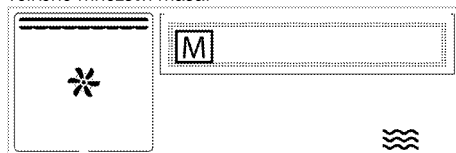
Mikrovlnný režim + ohřev s ventilátorem

Společně s mikrovlnami se spustí i zadní ventilátor trouby. Horký vzduch zahříváný zadním prvkem se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Jídla uvaříte za kratší dobu a současně se opečou.



Mikrovlnný režim + plný gril + ventilátor

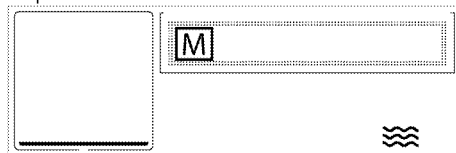
Mikrovlny a horký vzduch zahříváný velkým grilem se rovnoměrně rozvádí v troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Tento režim je vhodný na grilování velkého množství masa.



- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

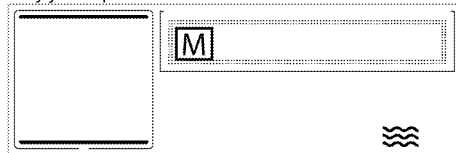
Mikrovlnný režim + dolní ohřevač

Režim mikrovlnné trouby a dolní ohřev jsou zapnuty. Je vhodný pro pizzu a pokrmy, které vyžadují opečení zespoda.



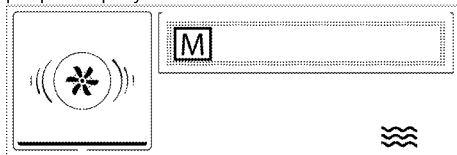
Mikrovlnný režim + statický

Pokrmy se zahřívají shora a zdola současně pomocí mikrovln. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a pokrmy v zapékačích miskách. Používejte vždy jeden plech.



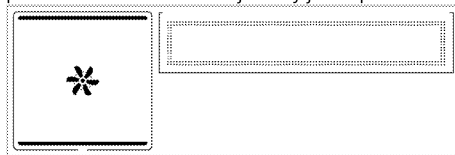
Mikrovlnný režim + pizza

Kromě režimu mikrovlnné trouby je zapnutý dolní ohřev a ohřev s ventilátorem (v zadní stěně). Vhodné pro pečení pizzy.



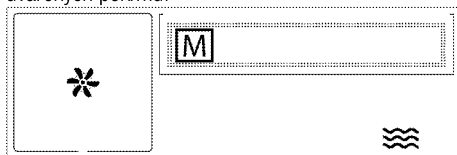
Statický + ventilátor

Horký vzduch ohříváný horními a dolními topnými tělesy se rychle a rovnoměrně rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Používejte vždy jeden plech.



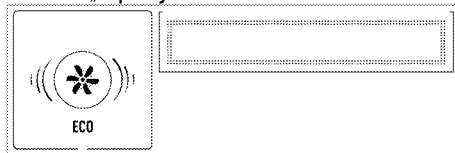
Mikrovlnný režim + rozmrazování

Spustí se mikrovlny a ventilátor (na zadní stěně). Vhodné pro rozmrazování mražených pokrmů, a to pomalu při pokojové teplotě, a pro ochlazování uvařených pokrmů.



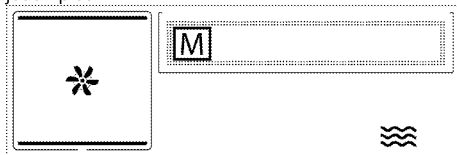
Úsporný ohřev s ventilátorem

Chcete-li šetřit energii, místo vaření pomocí ohřevu s ventilátorem můžete při teplotách 160 – 220 °C použít tuto funkci. Čas pečení se však mírně zvýší. Časy pečení související s touto funkcí jsou uvedeny v tabulce „úsporný ohřev s ventilátorem“.



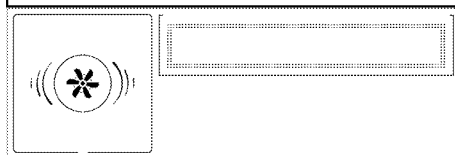
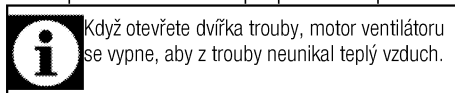
Mikrovlnný režim + statický + ventilátor

Kromě mikrovln se horký vzduch ohříváný horními a dolními topnými tělesy rychle a rovnoměrně rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Používejte vždy jeden plech.



Ohřev s ventilátorem

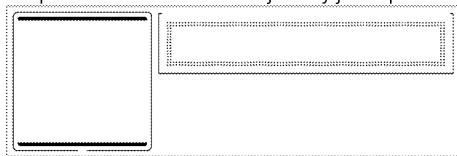
Horký vzduch zahříváný zadním prvkem se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Hodí se na vaření pokrmů v různých výškách, ve většině případů není nutné troubu předehřívát. Vhodné pro použití více plechů.



Funkce trouba

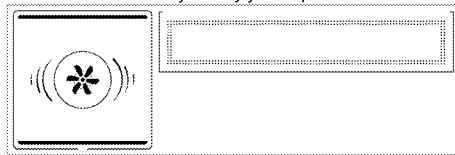
Statický

Potraviny se zahřívají současně shora i zdola. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a pokrmy v zapékacích miskách. Používejte vždy jeden plech.



Multi „3D“ pečení

Horní ohřev, dolní ohřev a ohřev s ventilátorem jsou zapnuty. Pokrm je rovnoměrně a rychle upečen ze všech stran. Používejte vždy jeden plech.



Gril

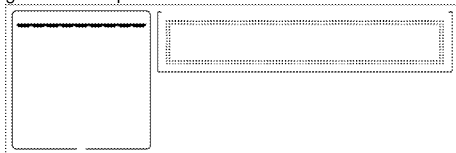
Je zapnut velký gril ve stropu trouby. Tento režim je vhodný na grilování velkého množství masa.



- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

Dolní gril

Je zapnut malý gril ve stropu trouby. Vhodné pro grilování a zapékání.



- Vložte malé nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

Gril s ventilátorem

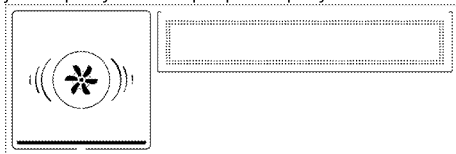
Horký vzduch zahříváný velkým grilem se rovnoměrně rozvádí v troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. To je vhodné pro grilování většího množství masa.



- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

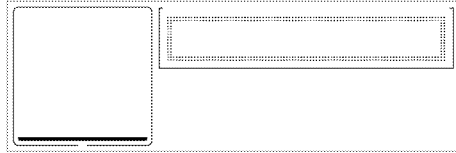
Pizza

Dolní ohřev a ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuty. Vhodné pro pečení pizzy.



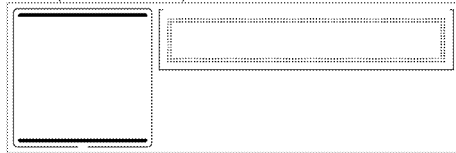
Dolní ohřev

Pracuje jen spodní ohřev. Je vhodný pro pizzu a pokrmy, které vyžadují opečení zespoda.



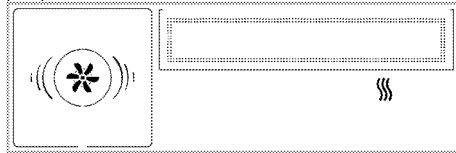
Pečení při nízké teplotě

Slouží k pečení pokrmů při nízkých teplotách delší dobu (10 – 15 hodin).



Udržování teploty


Slouží k dlouhodobému udržování pokrmu při teplotě pro podávání.



Tabulka funkcí



Tabulka funkcí ukazuje rozsah výkonu, maximální teplotu a minimální teplotu, které lze nastavit pro všechny provozní režimy. Po výběru funkce se zobrazí doporučená teplota a úroveň výkonu. Hodnoty wattů, které lze nastavit v provozních režimech mikrovlnné trouby jsou 100, 200, 300, 440, 600 a 800.





| Provozní režim | Rozsah výkonu (W) | Rozsah teplot (°C) |
|--|-------------------|--------------------|
| Mikrovlnná trouba | 100-800 | - |
| Mikrovlnný režim + plyný gril | 100-440 | 40-280 |
| Mikrovlnný režim + ohřev s ventilátorem | 100-440 | 40-280 |
| Mikrovlnný režim + plyný gril + ventilátor | 100-440 | 40-280 |
| Mikrovlnný režim + dolní ohřivač | 100-440 | 50-220 |
| Mikrovlnný režim + statický | 100-440 | 40-280 |
| Mikrovlnný režim + pizza | 100-440 | 40-280 |
| Mikrovlnný režim + rozmrazování | 100-440 | - |
| Mikrovlnný režim + statický + ventilátor | 100-440 | 40-280 |
| Statický | - | 40-320 |
| Statický + ventilátor | - | 40-280 |
| Usporný ohřev s ventilátorem | - | 160-220 |
| Ohřev s ventilátorem | - | 40-280 |
| Multi „3D“ pečení | - | 40-280 |
| Gril | - | 40-280 |
| Dolní gril | - | 40-280 |
| Gril s ventilátorem | - | 40-280 |
| Pizza | - | 40-320 |
| Dolní ohřev | - | 40-220 |
| Pečení při nízké teplotě | - | 50-150 |
| Udržování teploty | - | 40-100 |





 Při teplotách od 280°C a výše, pracuje trouba maximálně 2 hodiny.

Nabídka programů pečení


Použití funkce mikrovlnné trouby

1. Troubu zapnete stisknutím tlačítka .
2. Když je trouba zapnuta, zobrazí se hlavní nabídka.
3. Stisknutím  vstoupíte do nabídky programů pečení.




4. Stiskněte  a zvolte funkci „Mikrovlnná trouba“. Funkci aktivujete stisknutím tlačítka .
5. Chcete-li změnit výkon, přesuňte se na políčko Teplota/hmotnost/výkon a pomocí tlačítek  /  nastavte požadovaný výkon. Hodnota výkonu se potvrdí, jakmile ji změňte.


 Aktivní políčko z možností Teplota/hmotnost/výkon, Doba pečení a Čas budíku bude ohraničeno rámečkem. Stisknutím  posunete rámeček na políčka vpravo nebo jej stisknutím  posunete na políčka vlevo. Pokud stisknete  znovu, když rámeček označuje políčko Teplota/hmotnost/výkon vlevo, obrazovka se vrátí na předchozí nabídku.

6. **Chcete-li změnit čas pečení**, stisknutím  posunete rámeček na políčko Doba pečení/čas konce pečení. Zobrazí se . Stisknutím  změníte dříve nastavený čas.


 U funkcí kombinované a mikrovlnné trouby se doba pečení zobrazuje ve formátu minut a sekund. Standardní doba pečení všech funkcí je 1 minuta. Během pečení lze změnit úroveň mikrovlnného výkonu a dobu pečení.

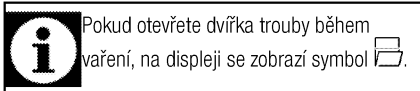
 Konec doby pečení nelze nastavit u funkce mikrovlnné trouby.


7. **Chcete-li nastavit čas budíku a zároveň neovlivnit připomenutí konce pečení**, stisknutím  posunete rámeček na políčko Čas budíku. Zobrazí se . Stiskem tlačítek  nastavte požadovaný čas budíku. Čas budíku slouží k upozornění, neovlivní dobu pečení nebo funkce trouby. Jeden z možných způsobů použití je, chcete-li pokrm v troubě v určitou chvíli obrátit nebo zkontrolovat.

 Maximální doba budíku může být 24 hodin.

8. Jsou-li funkce pečení, mikrovlnný výkon, teplota, doba pečení a čas budíku správně nastaveny, stiskněte  k zahájení pečení. Spustí se pečení a displej zobrazí nastavenou probíhající funkci, resp. zprávu „Pečení“.







 Nastavení doby pečení a času budíku není nezbytné k fungování trouby. Lze je nastavit volitelně.






Pokud otevřete dvířka trouby během vaření, na displeji se zobrazí symbol .




» Trouba se vypne na konci nastavené doby pečení. Displej zobrazí funkci trouby, resp. zprávu „Pečení je dokončeno“. Trouba začne vydávat zvukové varování. Stisknutím libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.

Používání funkcí kombinovaného režimu


1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka .
2. Když je trouba zapnuta, zobrazí se hlavní nabídka.
3. Stisknutím  vstoupíte do nabídky programů pečení.
4. Stisknutím  vyberete jednu z funkcí kombinovaného režimu. Funkci aktivujte stisknutím tlačítka .
5. Chcete-li změnit výkon, přesuňte se na políčko Teplota/hmotnost/výkon a pomocí tlačítek   nastavte požadovaný výkon. Hodnota výkonu se potvrdí, jakmile ji změníte.

Chcete-li změnit teplotu trouby v kombinovaném režimu, stiskněte jednou , když rámeček označuje políčko Teplota/hmotnost/výkon. Zobrazí se doporučená teplota trouby pro kombinovaný režim. Stiskem tlačítek  nastavte požadovanou teplotu. Hodnota teploty se potvrdí, jakmile ji změníte.




Aktivní políčko z možností Teplota/hmotnost/výkon, Doba pečení a Čas budíku bude ohraničeno rámečkem. Stisknutím  posunete rámeček na políčka vpravo nebo jej stisknutím  posunete na políčka vlevo. Pokud stisknete  znovu, když rámeček označuje políčko Teplota/hmotnost/výkon vlevo, obrazovka se vrátí na předchozí nabídku.

6. **Chcete-li změnit čas pečení**, stisknutím  posunete rámeček na políčko Doba pečení/čas konce pečení. Zobrazí se . Stisknutím  změníte dříve nastavený čas.






U funkcí kombinované a mikrovlnné trouby se doba pečení zobrazuje ve formátu minut a sekund. Počáteční čas všech funkcí je nastaven na 1 minutu. Během pečení lze změnit úroveň mikrovlnného výkonu a dobu pečení.




Konec doby pečení nelze nastavit u funkce mikrovlnné trouby.

7. **Chcete-li nastavit čas budíku a zároveň neovlivnit připomenutí konce pečení**, stisknutím


 posunete rámeček na políčko Čas budíku.

Zobrazí se . Stiskem tlačítek  nastavte požadovaný čas budíku. Čas budíku slouží k upozornění, neovlivní dobu pečení nebo funkce trouby. Jeden z možných způsobů použití je, chcete-li pokrm v troubě v určitou chvíli obrátit nebo zkontrolovat.





Maximální doba budíku může být 24 hodin.

8. Jsou-li funkce pečení, mikrovlnný výkon, teplota, doba pečení a čas budíku správně nastaveny, stiskněte  k zahájení pečení. Spustí se pečení a displej zobrazí nastavenou probíhající funkci, resp. zprávu „Pečení“.






Nastavení doby pečení a času budíku není nezbytné k fungování trouby. Lze je nastavit volitelně.




Pokud otevřete dvířka trouby během vaření, na displeji se zobrazí symbol .


» Trouba se vypne na konci nastavené doby pečení. Displej zobrazí funkci trouby, resp. zprávu „Pečení je dokončeno“. Trouba začne vydávat zvukové varování. Stisknutím libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.



Přípravu v mikrovlnné troubě i kombinované režimy lze zastavit stisknutím  po dobu 1 sekundy. Pro pokračování opět stiskněte  po dobu 1 sekundy.









Při mikrovlnném vaření nebo kombinovaném režimu při nízkých teplotách může v troubě zůstat zápach po vyjmutém jídle, protože trouba bude během vaření studená. V takovém případě spusťte troubu s ventilátorem na 230 °C po dobu 20 minut.















Vzhledem k bezpečnostním důvodům je maximální doba pečení omezena na 12 minut při nejvyšším výkonu. Na ostatních úrovních lze tento stav nastavit až na 90 minut.

Vaření s funkcemi trouby

1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka .
2. Když je trouba zapnuta, zobrazí se hlavní nabídka.
3. Stisknutím  vstoupíte do nabídky programů pečení.

4. Stiskněte  a zvolte požadovanou funkci trouby. Funkci aktivujete stisknutím tlačítka .
5. Chcete-li změnit teplotu, přesuňte se na políčko Teplota/hmotnost/výkon a pomocí tlačítek   nastavte požadovanou teplotu. Hodnota teploty se potvrdí, jakmile ji změňte.


i Aktivní políčko z možností Teplota/hmotnost/výkon, Doba pečení a Čas budíku bude ohraničeno rámečkem. Stisknutím  posunete rámeček na políčka vpravo nebo jej stisknutím  posunete na políčka vlevo. Pokud stisknete  znovu, když rámeček označuje políčko Teplota/hmotnost vlevo, obrazovka se vrátí na předchozí nabídku.

6. **Chcete-li nastavit čas pečení**, stisknutím  posunete rámeček na políčko Doba pečení/čas konce pečení. Zobrazí se . Stisknutím tlačítek  nastavte požadovanou dobu pečení.
7. **Chcete-li nastavit čas konce pečení na později**, po nastavení doby pečení stiskněte . Zobrazí se . Stiskem tlačítek  nastavte požadovaný čas konce pečení.
8. **Chcete-li nastavit čas budíku a zároveň neovlivnit připomenutí konce pečení**, stisknutím  posunete rámeček na políčko Čas budíku. Zobrazí se . Stiskem tlačítek  nastavte požadovaný čas budíku. Čas budíku slouží k upozornění, neovlivní dobu pečení nebo funkce trouby. Jeden z možných způsobů použití je, chcete-li pokrm v troubě v určité chvíli obrátit.

i Maximální čas budíku je 24 hodin + minut.

9. Jsou-li funkce pečení, teplota, doba pečení, čas konce pečení a čas budíku správně nastaveny, stiskněte  k zahájení pečení. Spustí se pečení a displej zobrazí nastavenou probíhající funkci, resp. zprávu „**Pečení**“.

i Nastavení doby pečení, času konce pečení a času budíku není nezbytné k fungování trouby. Lze je nastavit volitelně.

i Pokud otevřete dvířka trouby během vaření, na displeji se zobrazí symbol .

» Pokud jste nenastavili dobu pečení, troubu budete ovládat ručně. Pokud je pokrm hotový,







stisknutím tlačítka  troubu vypnete. Jinak bude trouba dále fungovat.

» » **Pokud byla nastavena doba pečení**, trouba se vypne na konci doby pečení. Displej zobrazí funkci trouby, resp. zprávu „Pečení je dokončeno“. Trouba začne vydávat zvukové varování. Stisknutím libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.

» » **Pokud byla nastavena doba pečení a čas konce pečení**, hodiny trouby odečtou dobu pečení od času konce pečení, který jste nastavili, a vypočítají čas zahájení pečení. Až nastane čas zahájení pečení, bude aktivována zvolená funkce trouby a trouba se ohřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce doby pečení. Trouba se vypne na konci doby pečení. Displej zobrazí funkci trouby, resp. zprávu „Pečení je dokončeno“. Trouba začne vydávat zvukové varování. Stisknutím libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.


Nastavení funkce Booster (Rychlé předeheřtí)

Pokud chcete, aby trouba dosáhla zvolené teploty rychleji, použijte funkci Booster (Rychlé předeheřtí). Vyberte požadovanou funkci přípravy jídla a pak:

1. Jednou stiskněte tlačítko . Na displeji se zobrazí symbol .
 2. Po nastavení doby pečení a teploty stisknutím  zahájíte pečení.
- »  zmizí, jakmile trouba dosáhne požadované teploty. Trouba pak obnoví provoz na funkci zvolenou před zapnutím funkce Booster.
3. Jedním stisknutím tlačítka  funkci Booster zrušíte. Funkce Booster bude deaktivována a z displeje zmizí .

Aktivace zámku tlačítek



Chcete-li zabránit, aby s troubou někdo zacházel, můžete tlačítka zamknout pomocí funkce zámku.

i Zámek lze použít bez ohledu na to, zda je trouba spuštěna nebo ne. Troubu lze vypnout stisknutím tlačítka  i když je zámek aktivován a trouba je v provozu.


1. Stiskněte , dokud se na displeji neobjeví .
- » Po nastavení zámku se při stisknutí jakéhokoli tlačítka (kromě tlačítek  objeví nápis „**Zámek v provozu**“ a zobrazí se symbol .

i Tlačítka trouby nefungují, je-li aktivována funkce zámku. Zámek se nezruší ani v případě výpadku napájení.


Deaktivace zámku

1. Stiskněte , dokud z displeje nezmizí .
» Zamknutí tlačítek se deaktivuje.







Vypnutí elektrické trouby





Stiskněte  a vypněte troubu.

Obsluha grilu


 **VAROVÁNÍ!**
Zavírejte dvířka trouby během grilování.
Horké povrchy mohou způsobovat popáleníny!

Použití grilu jako funkce trouby


1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka .
2. Když je trouba zapnuta, zobrazí se hlavní nabídka.
3. Stisknutím  vstoupíte do nabídky programů pečení.
4. Stiskněte  a zvolte požadovanou funkci grilu (z funkcí trouby). Funkci aktivujete stisknutím tlačítka .
5. Chcete-li změnit teplotu, přesuňte se na políčko Teplota/hmotnost/výkon a pomocí tlačítek   nastavte požadovanou teplotu. Hodnota teploty se potvrdí, jakmile ji změňte.



 Aktivní políčko z možností Teplota/hmotnost/výkon, Doba pečení a čas budíku bude ohraničeno rámečkem. Stisknutím  posunete rámeček na políčka vpravo nebo jej stisknutím  posunete na políčka vlevo. Pokud stisknete  znovu, když rámeček označuje políčko Teplota/hmotnost/výkon vlevo, obrazovka se vrátí na předchozí nabídku.

6. **Chcete-li nastavit čas pečení**, stisknutím  posunete rámeček na políčko Doba pečení/čas konce pečení. Zobrazí se . Stisknutím tlačítek  nastavte požadovanou dobu pečení.
7. **Chcete-li nastavit čas konce pečení na později**, po nastavení doby pečení stiskněte . Zobrazí se . Stiskem tlačítek  nastavte požadovaný čas konce pečení.
8. **Chcete-li nastavit čas budíku a zároveň neovlivnit připomenutí konce pečení**, stisknutím  posunete rámeček na políčko Čas budíku. Zobrazí se . Stiskem tlačítek  nastavte požadovaný čas budíku. Čas budíku slouží k upozornění, neovlivní dobu pečení nebo funkce trouby. Jeden z možných způsobů použití je, chcete-li pokrm v troubě v určité chvíli obrátit.

 Maximální čas budíku je 24 hodin + minut.








9. Jsou-li funkce pečení, teplota, doba pečení, čas konce pečení a čas budíku správně nastaveny, stiskněte  k zahájení pečení. Spustí se pečení a displej zobrazí nastavenou probíhající funkci, resp. zprávu „Pečení“.


 Nastavení doby pečení, času konce pečení a času budíku není nezbytné k fungování trouby. Lze je nastavit volitelně.

 Pokud otevřete dvířka trouby během vaření, na displeji se zobrazí symbol .





- » **Pokud jste nenastavili dobu pečení**, troubu budete ovládat ručně. Pokud je pokrm hotový, stisknutím tlačítka  troubu vypnete. Jinak bude trouba dále fungovat.
- » **Pokud byla nastavena doba pečení**, trouba se vypne na konci doby pečení. Displej zobrazí funkci trouby, resp. zprávu „Pečení je dokončeno“. Trouba začne vydávat zvukové varování. Stisknutím libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.
- » **Pokud byla nastavena doba pečení a čas konce pečení**, hodiny trouby odečtou dobu pečení od času konce pečení, který jste nastavili, a vypočítají čas zahájení pečení. Až nastane čas zahájení pečení, bude aktivována zvolená funkce trouby a trouba se ohřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce doby pečení. Trouba se vypne na konci doby pečení. Displej zobrazí funkci trouby, resp. zprávu „Pečení je dokončeno“. Trouba začne vydávat zvukové varování. Stisknutím libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.

Použití grilu jako kombinovaného režimu


1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka .
2. Když je trouba zapnuta, zobrazí se hlavní nabídka.
3. Stisknutím  vstoupíte do nabídky programů pečení.
4. Stisknutím  vyberte požadovaný provozní režim kombinovaného grilu. Pro vybranou funkci grilu se zobrazí symbol . Funkci aktivujete stisknutím tlačítka .
5. Chcete-li změnit výkon, přesuňte se na políčko Teplota/hmotnost/výkon a pomocí tlačítek   nastavte požadovaný výkon. Hodnota výkonu se potvrdí, jakmile ji změňte.

Chcete-li změnit teplotu trouby v kombinovaném režimu, stiskněte jednou , když rámeček označuje




políčko Teplota/hmotnost/výkon. Zobrazí se doporučená teplota trouby pro kombinovaný režim. Stiskem tlačítek  nastavíte požadovanou teplotu. Hodnota teploty se potvrdí, jakmile ji změníte.


 Aktivní políčko z možností Teplota/hmotnost/výkon, Doba pečení a čas budíku bude ohraničeno rámečkem. Stisknutím  posunete rámeček na políčka vpravo nebo jej stisknutím  posunete na políčka vlevo. Pokud stisknete  znovu, když rámeček označuje políčko Teplota/hmotnost/výkon vlevo, obrazovka se vrátí na předchozí nabídku.

6. **Chcete-li změnit čas pečení**, stisknutím  posunete rámeček na políčko Doba pečení/čas konce pečení. Zobrazí se . Stisknutím  změníte dříve nastavený čas.


 U funkcí kombinované a mikrovlnné trouby se doba pečení zobrazuje ve formátu minut a sekund. Počáteční čas všech funkcí je nastaven na 1 minutu. Během pečení lze změnit úroveň mikrovlnného výkonu a dobu pečení.



 Konec doby pečení nelze nastavit u funkce mikrovlnné trouby.

7. **Chcete-li nastavit čas budíku a zároveň neovlivnit připomenutí konce pečení**, stisknutím  posunete rámeček na políčko Čas budíku. Zobrazí se . Stiskem tlačítek  nastavíte požadovaný čas budíku. Čas budíku slouží k upozornění, neovlivní dobu pečení nebo funkce trouby. Jeden z možných způsobů použití je, chcete-li pokrm v troubě v určité chvíli obrátit.

 Maximální čas budíku je 24 hodin + minut.

8. Jsou-li funkce pečení, teplota, doba pečení, čas konce pečení a čas budíku správně nastaveny, stisknete  k zahájení pečení. Spustí se pečení a displej zobrazí nastavenou probíhající funkci, resp. zprávu „Pečení“.

 Nastavení doby pečení, času konce pečení a času budíku není nezbytné k fungování trouby. Lze je nastavit volitelně.

 Pokud otevřete dvířka trouby během vaření, na displeji se zobrazí symbol .







» Trouba se vypne na konci nastavené doby pečení. Displej zobrazí funkci trouby, resp. zprávu „Pečení je dokončeno“. Trouba začne vydávat zvukové varování. Stisknutím libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.



Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu. Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.







Nabídka nastavení

Nastavení jazyka



1. Když troubu zapnete poprvé, na textovém displeji se zobrazí zpráva „Programy pečení“.
2. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Nastavení“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Jazyk“.
5. Stiskněte . Zobrazí se jazyk, který byl pro troubu původně nastaven.
6. Stiskněte  a zvolíte požadovaný jazyk.
7. Stiskněte  a potvrdíte nastavení.





Nastavení času

Když troubu zapnete poprvé, automaticky se nastaví čas „00:00“. Chcete-li změnit nastavení času:







1. Když je trouba zapnuta, na textovém displeji se zobrazí text „Programy pečení“.
2. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Nastavení“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Čas“.
5. Stiskněte .
6. Stiskněte  a nastavte aktuální čas.
7. Stiskněte  a potvrdíte nastavení.

Nastavení jasu







1. Když troubu zapnete poprvé, na textovém displeji se zobrazí zpráva „Programy pečení“.
2. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Nastavení“.
3. Stiskněte .

4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Jas“.
5. Stiskněte . Zobrazí se předem nastavená úroveň jasu.
6. Pro výběr požadované úrovně stiskněte .
7. Stiskněte  a potvrďte nastavení.

Nastavení hlasitosti

1. Když troubu zapnete poprvé, na textovém displeji se zobrazí zpráva „Programy pečení“.
2. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Nastavení“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Hlasitost“.
5. Stiskněte . Zobrazí se předem nastavená hlasitost.
6. Pro výběr požadované úrovně stiskněte .
7. Stiskněte  a potvrďte nastavení.

Nastavení jednotek teploty

1. Když troubu zapnete poprvé, na textovém displeji se zobrazí zpráva „Programy pečení“.
2. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Nastavení“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Jednotka teploty“.
5. Stiskněte . Zobrazí se předem nastavená jednotka teploty „C“.
6. Stiskněte  a vyberte „F“.
7. Stiskněte  a potvrďte nastavení.

Tabulka doby pečení



Časy v této tabulce jsou měněny jako průvodce. Časy se mohou lišit v závislosti na teplotě potravin, tloušťce, typu a vašich vlastních preferencích vaření.

Rozmrazení

| Nádoba | Provozní režim | Hmotnost (g) | Mikrovlnný výkon (W) | Poloha přihrádky | Doba rozmrazování (min.) (zhruba) | Čas čekání (min.) | Potřebné příslušenství | Doporučení |
|----------------|-------------------|--------------|----------------------|------------------|-----------------------------------|-------------------|---|---|
| Kusy masa | Mikrovlnná trouba | 1000 | 100 | 2 | 13-17 | 10 | Žáruvzdorné skleněné nádoby na drátěné polici** | V polovině doby pečení jednou otočte. Čas čekání nechte plynout při pokojové teplotě. |
| Hovězí sekaná | Mikrovlnná trouba | 200 | 100 | 2 | 8-12 | 10 | | |
| | Mikrovlnná trouba | 500 | 100 | 2 | 18-22 | 10 | | |
| | Mikrovlnná trouba | 1000 | 100 | 2 | 13-17 | 10 | | |
| Celé kuře | Mikrovlnná trouba | 1500 | 200 | 2 | 10-14 | 10 | | |
| | Mikrovlnná trouba | 2000 | 200 | 2 | 18-22 | 10 | | |
| Kuřecí paličky | Mikrovlnná trouba | 300 | 200 | 2 | 4-8 | 10 | | |
| | Mikrovlnná trouba | 1000 | 200 | 2 | 10-14 | 10 | | |
| Chléb | Mikrovlnná trouba | 500 | 200 | 2 | 2-6 | 10 | | |

Zakřivená část drátěné police musí směřovat dolů

** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

Vaření v režimu mikrovlnné trouby

| Nádoba | Provozní režim | Hmotnost (g) | Mikrovlnný výkon (W) | Poloha přihrádky | Čas pečení (cca min.) | Potřebné příslušenství |
|-------------------------|-------------------|--------------|----------------------|------------------|-----------------------|---|
| Předvařená kukuřice | Mikrovlnná trouba | 100 | 600 | 3 | 5:20 ... 5:30 | Žáruvzdorné skleněné nádoby na drátěné polici** |
| Celé brambory ve slupce | Mikrovlnná trouba | 250 – 300 | 600 | 2 | 15 ... 20 | Žáruvzdorné skleněné nádoby s víkem na drátěné polici** |

Zakřivená část drátěné police musí směřovat dolů

* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

Vaření v kombinovaných režimech

| Nádoba | Provozní režim | Hmotnost (g) | Teplota (°C) | Poloha příhrádky | Mikrovlnný výkon (W) | Čas pečení (cca min.) | Potřebné příslušenství |
|-----------------|---|--------------|--------------|------------------|----------------------|-----------------------|--------------------------------------|
| Roštěná | Mikrovlnný režim + statický | 1000 | 240 | 3 | 200 | 70 ... 80 | Standardní plech* |
| Čerstvá pizza | Mikrovlnný režim + statický | - | 200 | 3 | 440 | 10 ... 15 | Standardní plech* |
| Mražená pizza | Mikrovlnný režim + statický | 450 | 200 | 2 | 100 | 10 ... 15 | Standardní plech* |
| Suště | Mikrovlnný režim + statický | - | 180 | 2 | 440 | 5 ... 10 | 3 misky na suště na drátěné polici** |
| Sladký bochník | Mikrovlnný režim + ohřev s ventilátorem | - | 180 | 2 | 100 | 30 ... 35 | Forma na bochník na drátěné polici** |
| Pečené brambory | Mikrovlnný režim + plyn gril + ventilátor | 1000 | 200 | 3 | 440 | 15 ... 20 | Standardní plech* |
| Grilované kuře | Mikrovlnný režim + statický + ventilátor | 1500 – 2000 | 230 | 2 | 440 | 40 ... 60 | Standardní plech* |

Zakřivená část drátěné police musí směřovat dolů.

* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

Vaření s funkcemi trouby

| Nádoba | Počet zásobníků | Potřebné příslušenství | Provozní režim | Poloha příhrádky | Teplota (°C) | Čas pečení (cca min.) |
|------------------|-----------------|---|----------------------|------------------|--------------|-----------------------|
| Koláče na plechu | Jeden zásobník | Standardní plech* | Statický | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| Koláč ve formě | Jeden zásobník | Forma na koláč na drátěné polici** | Ohřev s ventilátorem | 2 | 180 | 40 ... 50 |
| Sladký bochník | Jeden zásobník | Forma na bochník na drátěné polici** | Ohřev s ventilátorem | 2 | 180 | 45 ... 55 |
| Malé koláče | Jeden zásobník | Standardní plech* | Statický | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Jeden zásobník | Standardní plech* | Ohřev s ventilátorem | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 zásobníky | 1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* | Ohřev s ventilátorem | 1 – 3 | 150 | 35 ... 50 |
| | 3 zásobníky | 1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech* | Ohřev s ventilátorem | 1 – 3 – 5 | 150 | 45 ... 60 |
| Koláč | Jeden zásobník | Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** | Statický | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Jeden zásobník | Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** | Ohřev s ventilátorem | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 zásobníky | 1-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** 4-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na plechu na cukroví** | Ohřev s ventilátorem | 1 – 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Sušenky | Jeden zásobník | Plech na cukroví* | Statický | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| | 2 zásobníky | 1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* | Ohřev s ventilátorem | 1 – 3 | 180 | 30 ... 40 |
| | 3 zásobníky | 1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* | Ohřev s ventilátorem | 1 – 3 – 5 | 180 | 35 ... 45 |

| | | | | | | |
|---|----------------|--|--------------------------|-----------|---|-------------|
| | | 5-Hluboký plech* | | | | |
| Pečivo | Jeden zásobník | Standardní plech* | Statický | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | 2 zásobníky | 1-Plech na cukroví* 5-Standardní plech* | Ohřev s ventilátorem | 1 – 5 | 200 | 45 ... 55 |
| | 3 zásobníky | 1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech* | Ohřev s ventilátorem | 1 – 3 – 5 | 200 | 55 ... 65 |
| Hutné pečivo | Jeden zásobník | Standardní plech* | Statický | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| | 2 zásobníky | 1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* | Ohřev s ventilátorem | 1 – 3 | 200 | 35 ... 45 |
| | 3 zásobníky | 1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech* | Ohřev s ventilátorem | 1 – 3 – 5 | 190 | 45 ... 55 |
| Kvasnice | Jeden zásobník | Standardní plech* | Statický | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| Lasagne | Jeden zásobník | Skleněná / kovová obdélníková forma na drátěné polici** | Statický | 2 – 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Čerstvá pizza | Jeden zásobník | Standardní plech* | Statický | 3 | 200 | 10 ... 15 |
| Mražená pizza | Jeden zásobník | Standardní plech* | Statický | 2 | 200 | 10 ... 15 |
| Sufflé | Jeden zásobník | 3 misky na suflé na drátěné polici** | Statický | 2 | 180 | 15 ... 20 |
| Hovězí steak (celý) / Rožněný | Jeden zásobník | Standardní plech* | Statický + ventilátor | 3 | 25 min. 250/max, potom 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Jehněčí kýta (v hrnci) | Jeden zásobník | Standardní plech* | Statický + ventilátor | 3 | 25 min. 250/max, potom 190 | 70 ... 90 |
| | Jeden zásobník | Standardní plech* | Multi „3D“ pečení | 3 | 25 min. 250/max, potom 190 | 60 ... 80 |
| Rožněné kuře (1,5 – 2 kg) | Jeden zásobník | Standardní plech* | Statický + ventilátor | 2 | 15 min. 250/max, potom 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| | Jeden zásobník | Standardní plech* | Multi „3D“ pečení | 2 | 15 min. 250/max, potom 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Turquie (5,5 kg) | Jeden zásobník | Standardní plech* | Statický + ventilátor | 1 | 25 min. 250/max, potom 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Jeden zásobník | Standardní plech* | Multi „3D“ pečení | 1 | 25 min. 250/max, potom 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Ryba | Jeden zásobník | Standardní plech* | Statický + ventilátor | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Jeden zásobník | Standardní plech* | Multi „3D“ pečení | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin. | | | | | | |
| * Přislušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem. | | | | | | |
| ** Přislušenství se nedává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky. | | | | | | |

Tabulka pro přípravu kontrolních jídel

Jídla v této tabulce jsou připravena v souladu s normou EN 60350-1, čímž se zkoušky produktu pro kontrolní instituce zjednodušují

| Nádoba | Počet zásobníků | Potřebné příslušenství | Provozní režim | Poloha přihrádky | Teplota (°C) | Čas pečení (cca min.) |
|----------------|-----------------|---|----------------------|------------------|--------------|-----------------------|
| Sušenka | Jeden zásobník | Standardní plech* | Statický | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | Jeden zásobník | Standardní plech* | Ohřev s ventilátorem | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 2 zásobníky | 1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* | Ohřev s ventilátorem | 1 – 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 3 zásobníky | 1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech* | Ohřev s ventilátorem | 1 – 3 – 5 | 140 | 25 ... 35 |
| Malé koláče | Jeden zásobník | Standardní plech* | Statický | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Jeden zásobník | Standardní plech* | Ohřev s ventilátorem | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 zásobníky | 1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* | Ohřev s ventilátorem | 1 – 3 | 150 | 35 ... 50 |
| | 3 zásobníky | 1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech* | Ohřev s ventilátorem | 1 – 3 – 5 | 150 | 45 ... 60 |
| Koláč | Jeden zásobník | Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** | Statický | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Jeden zásobník | Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** | Ohřev s ventilátorem | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 zásobníky | 1-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** 4-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na plechu na cukroví** | Ohřev s ventilátorem | 1 – 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Jablečný koláč | Jeden zásobník | Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici** | Statický | 2 | 180 | 55 ... 60 |
| | Jeden zásobník | Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici** | Ohřev s ventilátorem | 2 | 170 | 50 ... 60 |
| | 2 zásobníky | 1-Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici** 4-Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na plechu na cukroví** | Ohřev s ventilátorem | 1 – 4 | 170 | 50 ... 60 |

Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.
 * Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.
 ** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

úsporný ohřev s ventilátorem



Po zahájení pečení v režimu úsporný ohřev s ventilátorem neměňte pečicí teplotu.



Neotevírejte dvířka během pečení v režimu úsporný ohřev s ventilátorem. Když dveře nejsou otevřené, vnitřní teplota bude kvůli úspoře energie nastavena a může se lišit od teploty zobrazené na displeji.

| Nádoba | Počet zásobníků | Potřebné příslušenství | Poloha přihrádky | Teplota (°C) | Čas pečení (cca min.) |
|--------------|-----------------|------------------------|------------------|--------------|-----------------------|
| Malé koláče | Jeden zásobník | Standardní plech* | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Sušenky | Jeden zásobník | Standardní plech* | 3 | 180 | 25 ... 35 |
| Pečivo | Jeden zásobník | Standardní plech* | 3 | 200 | 45 ... 55 |
| Hutné pečivo | Jeden zásobník | Standardní plech* | 3 | 200 | 35 ... 45 |

* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

Grilování s elektrickým grilem

| Potraviny | Potřebné příslušenství | Provozní režim | Poloha přihrádky | Doporučená teplota (°C) | Doba grilování (zhruba) |
|------------------|------------------------|---------------------|------------------|-------------------------|-------------------------|
| Ryby | Drátěná police | Gril | 4...5 | 280 | 20...25 min. # |
| Kufecí kousky | Drátěná police | Gril | 4...5 | 280 | 25...35 min. |
| Kousky jehněčího | Drátěná police | Gril | 4...5 | 280 | 20...25 min. |
| Steak | Drátěná police | Gril | 4...5 | 280 | 25...30 min. # |
| Kousky telecího | Drátěná police | Gril | 4...5 | 280 | 25...30 min. # |
| Topinky | Drátěná police | Gril | 4 | 280 | 1...4 min. |
| Pečené brambory | Drátěná police | Gril s ventilátorem | 3 | 200 | 35 .. 45 |

podle tloušťky

Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

Obratě jídlo po 2/3 celkové doby pečení.

Tabulka pro přípravu kontrolních jídel

Jídla v této tabulce jsou připravena v souladu s normou EN 60350-1, čímž se zkoušky produktu pro kontrolní instituce zjednodušují

| Potraviny | Potřebné příslušenství | Provozní režim | Poloha přihrádky | Doporučená teplota (°C) | Doba grilování (zhruba) |
|-------------------------------------|------------------------|----------------|------------------|-------------------------|-------------------------|
| Topinky | Drátěná police | Gril | 4 | 280 | 1...4 min. |
| Masové kuličky (hovězí) - 12 kousky | Drátěná police | Gril | 4 | 280 | 25...35 min. |

Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

Obratě jídlo po 2/3 celkové doby pečení.

Recepty na předem připravené potraviny

JEHNĚČÍ CASSEROLE

INGREDIENCE

- 150 g jehněčích kostek
- 100 g cibule
- 20 g červené papriky
- 20 g zelené papriky
- 40 g čerstvých brambor
- 20 g lilku
- 100 g rajčat
- 2 stroužky česneku
- 1/2 lžičky rajského protlaku
- 1 lžice olivového oleje
- 10 g másla
- Sůl / černý pepř

POSTUP PŘÍPRAVY

- Nakrájejte cibuli, červenou a zelenou papriku, brambory, lilky a rajčata na velké kostky.
- Nasekejte česnek.
- V míse smíchejte zeleninu nakrájenou na kostky, jehněčí kostky a ostatní ingredience.
- Tuto směs přeneste do skleněné nádoby s víkem a pokladte ji kousky másla.
- Zavřete víko nádoby.
- Skleněnou nádobu s víkem dejte na plech, ten umístěte na zobrazený rošt a nechte jídlo péct.
- Po uvaření nechte 10 minut odpočívat, poté podávejte.

HOVĚZÍ WELLINGTON

INGREDIENCE

- 40 g cibule, nasekaná na malé kostičky
- 2 houby, nasekané malé kostičky
- 1 stroužek česneku, nakrájeného na jemno
- 70 ml smetany
- 150 g telecího roštěnce
- 1 plát listového těsta
- 1 vejce, rozšlehané
- 1 lžice olivového oleje
- Sůl / černý pepř

POSTUP PŘÍPRAVY

- Zahřejte pánev. Jakmile je pánev dostatečně horká, přidejte 1 lžici olivového oleje.
- Roštěnec ochuťte solí a pepřem a opečte ze všech stran na pánvi. Ujistěte se přitom, že není úplně uvařený. Nechte maso zcela vychladnout.
- V jiné pánvi osmažte cibuli, houby a česnek.
- Jakmile jsou houby uvařeny, přidejte smetanu a vařte, dokud nezhoustne. Nechte směs zcela vychladnout.

- Posypejte moukou listové těsto, které hodinu odpočívalo při pokojové teplotě. Těsto trochu rozválejte.
- Lžičkou rozprostřete polovinu studené směsi do středu listového těsta, položte na ni roštěnec a zbytek směsi rozprostřete na maso. Poté spojte konce těsta tak, aby zakryly maso. Doporučuje se natřít vajíčkem, aby se konce těsta přilepily k sobě.
- Umístěte jej na plech a ujistěte se, že se strana se spojenými konci dotýká plechu.
- Rozšlehaným vejcem potřete celou horní plochu těsta.
- Plech umístěte na zobrazený rošt a nechte péct.

OKOUN

INGREDIENCE

Těsto:

- 2 celé okouny, každý po 300 g (celkem 600 gramů)
- 90 g cibule, nakrájené na velmi jemné proužky (tloušťka 3 – 4 mm)
- 1 střední brambor (nakrájený na kolečka o tloušťce 4 – 5 mm)
- 1 svazek tymiánu (listy)
- 1 svazek kopru
- 1 stroužek česneku, nakrájeného na jemno
- 1 citronová kůra
- 1 bobkový list
- 10 ml citrónové šťávy
- Máslo
- 10 ml olivového oleje
- Sůl / černý pepř

POSTUP PŘÍPRAVY

- Rybu potřete solí, pepřem a máslem.
- V míse smíchejte brambory, cibuli, lístky tymiánu, kopr, česnek, citrónovou kůru, bobkový list, citrónovou šťávu a olivový olej.
- Vymažte plech do trouby.
- Do středu plechu dejte polovinu cibule a rozprostřete kolem ní brambory.
- Ryby naplňte druhou polovinou cibule a položte je na brambory a cibuli na plechu.
- Plech umístěte na zobrazený rošt a nechte péct.

SEKANÁ SE ZELENINOU

INGREDIENCE

- 500 g mletého hovězího masa
- 1 cibule, střední
- 1 červená paprika, malá
- 1 zelená paprika, malá
- 1 žlutá paprika, malá
- 1 lilky, malý

- 1 cuketa, malá
- 2 rajčata, střední
- 25 g másla
- 175 g strouhanky
- 1 lžička rajského protlaku
- 1 vejce
- 30 ml smetany
- 2 lžičky červené čili papričky
- Sůl / černý pepř

POSTUP PŘÍPRAVY

- V pánvi rozpustíte máslo. K máslu přidejte jemně nakrájenou cibuli a lilek a společně vařte.
- Přidejte červenou, zelenou a žlutou papriku nakrájenou na malé kostičky a ještě chvíli vařte.
- Nakonec přidejte jemně nakrájenou cuketu a rajčata a vařte (ujistěte se, že zelenina příliš nezmečkně). Poté nechte tuto směs zcela vychladnout.
- V jiné misce smíchejte mleté hovězí maso, vejce a smetanu.
- Do masové směsi přidejte studenou zeleninovou směs, sůl, pepř, červené chilli papričky a strouhanku, pak společně hněte, dokud nedosáhnete požadované konzistence masa.
- Plech vyložte pečicím papírem, z masové směsi utvořte šišku a vložte ji na plech.
- Plech umístěte na zobrazený rošt a nechte péct.
- Po uvaření nechte 5 minut odpočívat, poté podávejte. Podávejte na plátky.

SALÁT Z ČERVENÉ ŘEPY S KOZÍM SÝREM

INGREDIENCE

- 10 kořenů červené řepy, každý po 50 gramech
- 2 pomeranče
- 2 citrony
- 90 ml bazamického octa
- 100 ml olivového oleje
- 1 vanilkový lusku
- 3 snítky čerstvého tymiánu
- 20 g másla
- 2 stroužky česneku
- 2 svazky roketu
- 10 cherry rajčátek
- 100 g kozího sýra
- Sůl / černý pepř

POSTUP PŘÍPRAVY

- Smíchejte bazamikový ocet, pomerančovou kůru, citronovou kůru, vnitřek vanilkového lusk, olivový olej, jemně nasekaný česnek a čerstvý tymián. Takto jsme si připravili marinádu.
- V této směsi marinujte 2 hodiny celé kořeny řepy, aniž byste je oloupali.

- Marinované kořeny řepy vložte do skleněné nádoby s víkem spolu s marinádou a víko uzavřete.
- Skleněnou nádobu s víkem dejte na plech, ten umístěte na zobrazený rošt a nechte péct.
- Vyměňte z trouby a nechte vychladnout.
- Nožem oloupejte a nakrájejte studenou řepu.
- Smíchejte hrubě nasekanou roketu, půlky cherry rajčátek, odloupané plátky pomeranče a nakrájenou řepu.
- Přidejte studenou marinádu, sůl, pepř, nakrájený kozí sýr a před podáváním vše smíchejte.

ZAPEČENÉ BRAMBORY

INGREDIENCE

- 200 g čerstvých brambor
- 100 ml smetany
- 1 špetku muškátového oříšku
- 1 stroužek česneku, nakrájeného na jemno
- 1 bobkový list
- 1 snítku tymiánu
- 1 lžičku másla
- Sůl / černý pepř

POSTUP PŘÍPRAVY

- Brambory nakrájejte na velmi tenké plátky (1 – 2 mm) a nechte je 30 minut odpočívat ve vodě.
- Uvařte smetanu, muškátový oříšek, sůl, pepř, česnek, bobkový list a tymián.
- Skleněnou nádobu vymažte máslem a naskládejte do ní brambory ve 2 vrstvách. Polovinu horké směsi nalijte na brambory.
- Naskládejte další 2 vrstvy brambor a nalijte zbytek směsi, dokud je ještě horká.
- Skleněnou nádobu s víkem dejte na plech, ten umístěte na zobrazený rošt a nechte jídlo péct.
- Vyměňte jídlo z trouby, položte na něj obrácené skleněné víko (bude vyvíjet tlak pro uhlazení jídla) a nechte jej odpočinout.
- Po úplném vychladnutí pečené brambory naporcujte.
- Rozehřejte pánev, nalijte 1 lžici olivového oleje a zapečené brambory osmahněte ze všech stran.
- Podávejte horké.

HORKÝ KOLÁČ S ČOKOLÁDOVOU OMÁČKOU

INGREDIENCE

- 8 lžic mouky
- 8 lžic cukru
- 8 lžic mléka
- 4 lžice oleje
- 4 lžice kakaového prášku
- 4 vejčka

Čokoládová poleva:

- 200 g smetany
- 200 g hořké čokolády

POSTUP PŘÍPRAVY

- V míse smíchejte mouku, kakao, cukr a dobře promíchejte.
- Přidejte mléko, olej a vejce a dobře promíchejte.
- Směs nalijte až do poloviny misky na suflé.
- Misku na suflé vložte na plech a ten vložte na zobrazený rošt.
- V jiném hrnci uvařte smetanu a odstavte.
- Do smetany přidejte malé kousky hořké čokolády a míchejte, dokud se čokoláda nerozpustí (čokoládová poleva).
- Před podáváním nalijte čokoládovou polevu na horký dort.

ROLKY Z LISTOVÉHO TĚSTA SE SKOŘICÍ A

HROZINKAMI

INGREDIENCE

- 6 plátků listového těsta
- 1 žloutek

Náplň:

- 100 ml vody
- 100 g cukru
- 1 čajový šálek rozinek
- 1 sklenice mletých lískových oříšků
- 1/2 sklenice strouhaného kokosu
- 1 lžička skořice

POSTUP PŘÍPRAVY

- V hrnci uvařte vodu s cukrem. Směs odstraňte ze sporáku.
- Přidejte lískový oříšek, kokos a skořici a dobře promíchejte. Nechte směs zcela vychladnout (náplň).
- Posypejte moukou těsto, které hodinu odpočívalo při pokojové teplotě. Těsto trochu rozválejte.
- Plátky těsta rozválejte, lžičkou rozprostřete náplň a posypte rozinky.
- Těsto rozválejte a nakrájejte na kousky 3 cm.
- Plech vyložte pečicím papírem, položte na něj rolinky a nechte mezi nimi mezery. Řezy potřete žloutkem.
- Plech umístěte na zobrazený rošt a nechte péct.

- Podávejte teplé.

PLNĚNÉ VINNÉ LISTY S OLIVOVÝM OLEJEM

INGREDIENCE

- 500 g naložených listů vinné révy
- 1/2 sklenice olivového oleje
- Horká voda
- Šťáva z půlky citronu

Náplň:

- 4 cibule
- 1 sklenice olivového oleje
- 2 lžice piniových oříšků
- 2 sklenice rýže
- 1 lžice sušené máty
- 2 lžičky černého pepře
- 2 lžičky skořice
- 5 – 6 g cukru krupice
- 2 lžice rybízu
- 1 sklenice nasekané petrželky
- 2 lžičky soli

POSTUP PŘÍPRAVY

- Cibuli osmažte na olivovém oleji, přidejte rýži a ještě chvíli smažte. Do této směsi přidejte všechny ostatní ingredience na náplň a nechte ji odpočívat.
- Vinné listy naplňte a sviňte.
- Svinuté listy naskládejte do skleněné nádoby s víkem.
- Přidejte olivový olej, citrónovou šťávu a horkou vodu tak, aby směs nepřekročila horní povrch vinných listů. Zavřete víko nádoby.
- Skleněnou nádobu s víkem dejte na plech, ten umístěte na zobrazený rošt a nechte jídlo péct.
- Listy vyjměte z trouby a nechte je hodinu odpočívat při pokojové teplotě. Před podáváním je nechte odpočívat v lednici.

KUŘECÍ PALIČKY

INGREDIENCE

- 3 kuřecí paličky
- 3 střední brambory (nakrájené na kolečka o tloušťce 1 mm)
- 2 cibule, nakrájená na velmi jemné proužky (tloušťka 3 – 4 mm)
- 2 rajčata, nakrájená na kostičky

Marináda:

- 1 stroužek česneku
- 1/2 lžičky černého pepře
- 1 lžička soli
- 50 ml octa z červeného vína
- 1 lžice cukru krupice
- 1 lžice hroznové melasy
- 1 lžice medu
- Šťáva z 1 citrónu

- 2 snítky tymiánu (listy)
- 3 ml pálivé omáčky
- 1 lžička mleté sladké papriky
- 200 ml olivového oleje



POSTUP PŘÍPRAVY

- Česnek rozdrťte a smíchejte všechny ingredience do marinády.
- K marinování kuřete použijte polovinu marinády a druhou polovinu použijte k marinování rajčat, brambor a cibule. Nechte marinovat 2 hodiny.
- Doprostřed plechu pokládejte kuřecí paličky vedle sebe. Brambory uspořádejte kolem kuřecích paliček a cibuli a rajčata dejte mezi kuřecí paličky.
- Plech umístěte na zobrazený rošt a nechte péct.
- Po uvaření nechte 5 minut odpočívat na plechu, poté podávejte.


6 Údržba a péče


Obecné informace

Životnost výrobku se prodlouží a případné problémy se omezí, pokud je výrobek pravidelně čištěn.

| | |
|--|--|
|  | NEBEZPEČÍ: Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem! |
|  | NEBEZPEČÍ: Před čištěním nechte přístroj vychladnout. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny! |

- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dále připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čisticí prostředky. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě otřena a a případná vylitá kapalina vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyselinu nebo chlorid. K otření těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.

| | |
|--|--|
|  | Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění. |
|--|--|

| | |
|--|--|
|  | Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem. |
|--|--|

Čištění pečicího kamene na pizzu


- Nemyjte lopatku na pizzu a kámen v myčce, pod tekoucí vodou ani je neponožte do vody.
- Čistěte pouze vlhkou utěrkou.

Čištění mikrovlnné trouby

- Pokud se uvnitř trouby nebo v jejím okolí nahromadí pára, setřete ji měkkým hadříkem. K tomu může dojít, je-li mikrovlnná trouba


provozována ve vysoce vlhkých podmínkách. A to je normální.

- Pro čištění je občas nutné skleněný talíř vyjmout. Umyjte podnos v teplé mýdlové vodě nebo v myčce na nádobí.
- Zápach z trouby odstraníte tak, že do šálku vody přidáte šťávu a kůru z citronu a necháte v mikrovlnné troubě vařit po dobu 5 minut. Důkladně otřete a vysušte měkkým hadříkem.
- Když bude třeba provést výměnu žárovky v troubě, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu, protím.
- Trouba musí být pravidelně čistěna a jakékoli zbytky potravin musí být odstraněny. Pokud se vám nepodaří udržet troubu v čistém stavu, může dojít k narušení povrchu, což by mohlo nevhodně ovlivnit životnost spotřebiče a možná mít za následek i nebezpečnou situaci.
- Produkt nelikvidujte společně s domácím odpadem. Je třeba, aby byl odvezen do sběrný odpadů provozované městským úřadem.
- V důsledku vysoké teploty uvnitř trouby se může na povrchu inoxu v průběhu času objevit žloutnutí. To není chyba.

| | |
|---|---|
|  | Dejte pozor, abyste během čištění dveří trouby nepoškodili těsnění dveří. Je-li těsnění dveří poškozené, troubu nepoužívejte. |
|---|---|

Čištění ovládacího panelu


Vyčistěte ovládací panel a tlačítka vlhkým hadříkem a otřete je do sucha.

| | |
|--|--|
|  | Pokud je Váš výrobek vybaven tlačítky/knoflíky, při čištění ovládacího panelu ovládací knoflíky nesundávejte. Ovládací panel by se mohl poškodit. |
|--|--|

Čištění trouby

Čištění dvířek trouby

Dvířka trouby omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadrem.

| | |
|---|--|
|  | Nemyjte dvířka trouby a sklo pomocí materiálů, které by mohly poškodit povrch, jako jsou tuhé abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnky nebo bělidla. |
|---|--|

7 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára.

- Je normální, že při provozu uniká pára. >>> *Nejde o závadu.*

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

- Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpínat a způsobovat hluk. >>> *Nejde o závadu.*

Výrobek nehřeje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*

Světlo trouby nefunguje.

- Světlo v troubě může být vadné. >>> *Světlo v troubě musí vyměnit výrobce, jiná stejně kvalifikovaná osoba nebo autorizovaný servisní zástupce.*

Trouba nehřeje.

- Možná není nastavena na určitou funkci pečení nebo teplotu. >>> *Nastavte troubu na určitou funkci pečení nebo teplotu.*
- Elektrina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojena elektrina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*

Při dlouhém stisknutí tlačítek nedochází k žádné reakci

- Troubu nespouštějte. Vypněte jistič okruhu a spotřebič odpojte ze sítě. Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.

Mikrovlnná trouba nefunguje.

- Produkt není do zásuvky řádně zapojen >>> *Zapojte zástrčku do zásuvky.*
- Dveře nejsou zavřené. >>> *Dveře musí po zavření "cvaknout".*
- Mezi dveřmi a přední částí trouby může být překážka. >>> *Překážku odstraňte a dveře zavřete.*

Během spuštění mikrovlnné trouby je slyšet zvláštní zvuk.

- Uvnitř trouby je elektrický oblouk způsobený cizím kovovým předmětem. >>> *Kovový předmět z trouby vyjměte.*
- Nádoba v troubě se dotýká stěn trouby. >>> *Vyhňte se kontaktu s dveřmi trouby.*
- Uvnitř trouby jsou volné předměty nebo nádobí. >>> *Volné předměty nebo nádobí z trouby vyjměte.*

Jídlo se neohřívá nebo se ohřívá příliš pomalu

- Nebyla vybrána správná doba a/nebo úroveň výkonu. >>> *Vyberte vhodnou úroveň výkonu a délku vaření.*
- Množství jídla může být větší než normálně nebo může být chladnější než jindy. >>> *Nastavte další čas vaření. Pravidelně kontrolujte, zda se jídlo nepálí.*
- Uvnitř trouby jsou volné předměty nebo nádobí. >>> *Volné předměty nebo nádobí z trouby vyjměte.*

Jídlo je příliš horké, suché nebo spálené

- Nebyla vybrána správná doba a/nebo úroveň výkonu. >>> *Zkontrolujte, zda jste vybrali správný výkon a dobu vaření. Je-li trouba poškozená, kontaktujte autorizovaný servis.*

Po ukončení vaření je slyšet divný zvuk

- Může dojít ke spuštění ventilátoru. >>> *To není závada. Chladicí ventilátor je spuštěný i po vypnutí trouby. Ventilátor se automaticky zastaví jakmile teplota klesne na určitou úroveň.*



Pokud nemůžete odstranit poruchu ani poté, co jste postupovali podle pokynů obsažených v této části, obraťte se na autorizovaného servisního pracovníka nebo prodejce, u něhož jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravovat vadný výrobek sami.



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

| | |
|--------------------------------------|--|
| tel. kontakt | 222 525 222 |
| tel. kontakt | 800 350 333 |
| e-mail | zakaznickecentrum@bekosa.cz |
| online objednávka opravy spotřebiče | www.bekocr.cz |
| 5 let záruky – podmínky a registrace | www.bekocr.cz |

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.
- b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozce nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

- c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
- d) Záruka je poskytována kupujícím (konečným spotřebitelem) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)
- e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

- f) Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

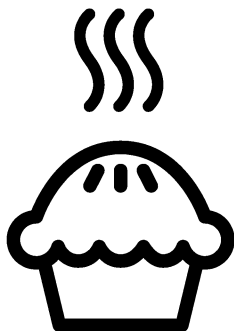
- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.
- Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatní nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.
- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupí věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku vcelkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocv.cz
- O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocv.cz/objednavka-opravy-spotrebice>
- Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.
- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamacie@bekocv.cz nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravě;
- Je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- Kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nespĺňuje potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebením vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček.



Vstavaná rúra
Používateľská príručka



SK

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

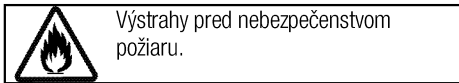
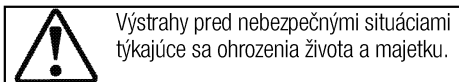
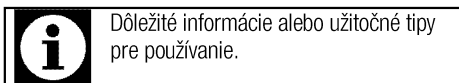
Vážený zákazník,

Ďakujeme, že ste si vybrali výrobok 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 výrobu celú a aby ste si ich odložili pre referenciu v budúcnosti. Ak rúru prevediete na inú osobu, dajte tejto osobe aj užívateľskú príručku. Riadte sa všetkými varovaniami a informáciami užívateľskej príručky.

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

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



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

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia

| | |
|---|----|
| Všeobecná bezpečnosť | 4 |
| Elektrická bezpečnosť | 4 |
| Bezpečnosť produktu | 5 |
| Bezpečnostné pokyny pre mikrovlnnú rúru | 7 |
| Zamýšľané použitie | 11 |
| Bezpečnosť detí | 12 |
| Likvidácia starého výrobku | 12 |
| Likvidácia obalového materiálu | 12 |

2 Všeobecné informácie 13

| | |
|---------------------------|----|
| Prehľad | 13 |
| Obsah balenia | 15 |
| Technické parametre | 16 |

3 Montáž 17

| | |
|---------------------------|----|
| Pred montážou | 17 |
| Montáž a pripojenie | 19 |
| Budúca preprava | 21 |

4 Prípravy 22

| | |
|---------------------------------|----|
| Tipy na šetrenie energiou | 22 |
| Prvé použitie | 22 |

| | |
|-----------------------------|----|
| Nastavenie času | 22 |
| Prvé čistenie výrobku | 23 |
| Prvé zahriatie | 23 |

5 Obsluha kombinovanej mikrovlnnej rúry 24

| | |
|--|----|
| Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní | 24 |
| Všeobecné informácie o varení v mikrovlnnej rúre | 25 |
| Opis a používanie ovládacieho panelu | 29 |
| Obsluha režimov mikrovlnnej rúry | 31 |
| Ponuka programov na varenie | 35 |
| Obsluha grilu | 37 |
| Ponuka Nastavení | 39 |
| Tabuľka časov varenia | 40 |
| Recepty na vopred pripravené potraviny | 45 |

6 Údržba a starostlivosť 49

| | |
|-----------------------------------|----|
| Všeobecné informácie | 49 |
| Čistenie mikrovlnnej rúry | 49 |
| Čistenie ovládacieho panela | 49 |
| Čistenie rúry | 49 |

7 Riešenie problémov 50

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia

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

Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi vo veku menej ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak nedostanú pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča alebo nerozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľská údržba stroja nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru.
- Spotrebič nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo bez nedostatku skúseností, bez toho, aby boli pod dohľadom alebo preškolení. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Ak výrobok dáte niekomu inému na osobné využitie alebo využitie z druhej ruky, mali by ste mu dať aj

návod na použitie, štítky produktov a ďalšie relevantné dokumenty a súčasti.

- Montáž a opravu musia vždy vykonávať autorizovaní servisní technici. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky. Pred montážou si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Ak je výrobok chybný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Po každom použití skontrolujte, či je funkčný gombík vypnutý.

Elektrická bezpečnosť

- Ak má produkt poruchu, nemal by sa obsluhovať, kým ho neopraví autorizovaný servisný technik. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Len pripojte výrobok k uzemnenej zásuvke/sieti s napätím a ochranou ako je to uvedené v časti „Technické špecifikácie“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za žiadne problémy

spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.

- Výrobok nikdy neumývajte rozptýlením alebo nalievaním vody naň! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- zástrčky sa nikdy nedotýkajte mokrými rukami! Nikdy neodpájajte vytiahnutím kábla, vždy vytahnite uchopením zástrčky.
- Výrobok sa počas montáže, údržby a postupov čistenia a opravy musí odpojiť.
- Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- Zariadenie sa musí namontovať tak, aby sa úplne mohlo odpojiť od siete. Oddelenie sa musí zabezpečiť buď sieťovou zástrčkou alebo spínačom zabudovaným do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s montážnymi predpismi.
- Počas používania sa zadná stena rúry zohrieva. Uistite sa, že pripojenie elektriny sa nedotýka zadného povrchu, inak sa spojenia môžu poškodiť.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zachytil medzi dvierka rúry a rám, ani ho nenasmerte cez horúce

povrchy. Inak sa izolácia káblov môže roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.

- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.
- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.

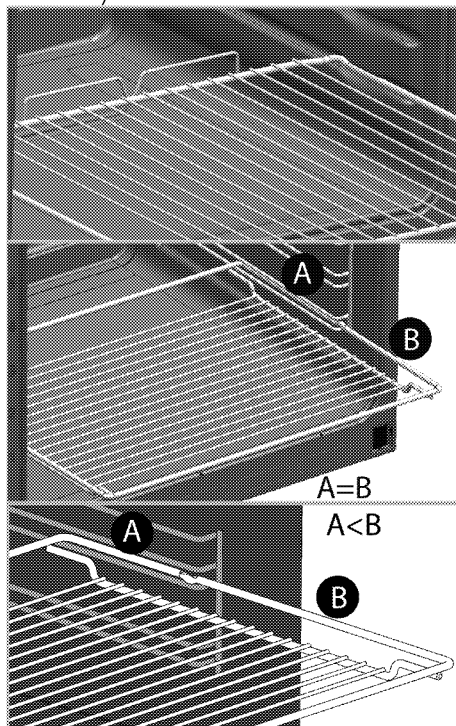
Bezpečnosť produktu

- **VÝSTRAHA:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania veľmi zohriať. 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 zohrejú.

- Počas používania sa spotrebič zohreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov vo vnútri rúry.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- V rúre neohrievajte uzatvorené konzervy a sklenené poháre. Tlak, ktorý sa v plechovke/pohári nahromadí, môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Nekladte pekáče, riad alebo hliníkové fólie priamo na dno rúry. Nahromadenie tepla môže poškodiť dno rúry.
- Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte silné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškrabať povrch, čoho dôsledkom môže byť rozbitie skla.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)
Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na drôtené podstavce
Je dôležité, aby ste správne umiestnili drôtenú poličku a/alebo plech na podstavec. Drôtenú poličku alebo plech zasuňte medzi

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



- Ak je sklo na predných dvierkach odstránené alebo prasknuté, výrobok nepoužívajte.
- Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.
- Papier na pečenie dajte do pekáča alebo do príslušenstva rúry (plech, gril, atď.) spoločne s jedlom a potom všetko zasuňte do predhriatej rúry. Odstráňte časti papiera na pečenie prečnievajúce okraje pekáča alebo príslušenstvo,

aby ste predišli nebezpečenstvu kontaktu s vykurovacími telesami v rúre. Papier na pečenie nikdy nepoužívajte pri teplote prekračujúcej uvedenú hodnotu na obale papiera na pečenie. Papier na pečenie nedávajte priamo na dno rúry.

- Pre túto rúru používajte iba odporúčanú teplotnú sondu.
- Ak je svetlo v rúre poškodené. V takom prípade ho musí vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- Spotrebič nesmie byť inštalovaný za ozdobnými dvierkami, aby sa zabránilo prehriatiu.

Záruka produktu voči požiaru

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

Bezpečnostné pokyny pre mikrovlnnú rúru

- Spotrebič je určený iba na domáce použitie. Spotrebič sa nesmie používať v komerčných priestoroch, napr.:
 - kuchynkách pre zamestnancov v obchodoch,

kanceláriách a iných pracovných prostrediach;

- farmách;
- klientmi v hoteloch, moteloch a ostatných obytných priestoroch;
- hostinských izbách;
- Deťom starším 8 rokov dovoľte používať rúru bez dozoru, ak ste ich zodpovedajúcim spôsobom poučili, teda je dieťa schopné používať mikrovlnnú rúru bezpečne a rozumie nebezpečenstvám plynúcim z nesprávneho použitia.
- Pri použití spotrebiča v kombinovanom režime musia deti od ôsmich rokov používať rúru iba za dozoru dospelšej osoby a to z dôvodu vytváraných teplôt.
- Odhalené časti výrobku budú počas používania výrobku a po ňom horúce.
- Skontrolujte prípadné poškodenie rúry, napr. zle nasadené alebo ohnuté dvere, poškodené tesnenie dverí a povrchu, zlomené alebo uvoľnené závesy a západky vo vnútri spotrebiča alebo na dverách. V prípade, že objavíte nejaké poškodenie, rúru nepoužívajte a kontaktujte zástupcu autorizovaného servisu.
- **VÝSTRAHA:** Ak sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené, rúra nesmie byť používaná kým

nebude opravená kompetentnou osobou alebo zástupcom autorizovaného servisu.

- Rúra musí byť pravidelne čistená a akékoľvek zvyšky potravín musia byť odstránené. Ak sa vám nepodarí udržať rúru v čistom stave, môže dôjsť k narušeniu povrchu, čo by mohlo nevhodne ovplyvniť životnosť spotrebiča a možno mať za následok aj nebezpečnú situáciu.
- Než rúru spustíte, uistite sa, či sú dvere riadne zatvorené. Bezpečnostný mechanizmus vo dverách zabráni vášmu spotrebičmi ves pusteniu sú dvere otvorené, v takom prípade varenie pozastaví. Nesmie dochádzať k interferencii vášho zamykacieho systému alebo pokuse o prekonanie tohto systému. Ak je systém zamykania dverí prekonaný, existuje nebezpečenstvo vystavenia pôsobeniu mikrovln ak je spotrebič spustený s otvorenými dverami.
- Medzi prednú časť rúry a dvere 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.
 - Mikrovlny nemôžu prechádzať kovom. Mikrovlny sa odrazia od všetkých kovových predmetov v rúre a to spôsobí nebezpečné elektrické iskrenie. Väčšina teplu vzdorných nekovových nádob je na použitie v mikrovlnnej rúre vhodná.
 - Pri varení v mikrovlnnej rúre nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu alebo hliníkové riadu. Iskrenie spotrebič poškodí.
 - Počas varenia v mikrovlnnej rúre nepribližujte kovové predmety na vzdialenosť kratšiu ako 3 cm.
 - Do rúry nekladajte korozívne chemikálie alebo materiály obsahujúce korozívne výpary.
- V prípade rušenia ho možné znížiť alebo eliminovať ak vykonáte nasledovné postupy:
1. Vyčistite povrch dverí a tesnenie.
 2. Presmerujte prijímaciu anténu rádia alebo televízie.
 3. Mikrovlnnú rúru premiestnite s ohľadom na prijímač.

4. Mikrovlnnú rúru presuňte mimo dosahu prijímača.
 5. Mikrovlnnú rúru zapojte do inej zásuvky tak, aby bola v inom okruhu ako prijímač.
 - Rúru umiestnite mimo dosahu vykurovacích prvkov a nepoužívajte vo vlhkom prostredí.
 - VÝSTRAHA: Je nebezpečné, aby ktokoľvek iný ako kompetentná osoba alebo zástupca autorizovaného servisu, vykonával akékoľvek opravy alebo servis, ktorý zahŕňa odobratie krytu, ktorý poskytuje ochranu pred vystavením mikrovlnnej energie.
 - Tento produkt patrí do skupiny 2. triedy B zariadenia ISM. Skupina 2 obsahuje všetky ISM zariadenia (priemyselné, vedecké a lekárske), ktoré generuje vysokofrekvenčnú energiu a/alebo sa používa vo forme elektromagnetického žiarenia pre ošetrovanie materiálu a zariadení. Zariadenie triedy B je vhodné na použitie v domácom prostredí priamo pripojenom k napájacej sieti s nízkym napätím, ktorá sa nachádza v obytných budovách.
 - Mikrovlnná rúra je určená k ohrevu potravín a nápojov. Sušenie potravín alebo oblečenia alebo ohrievacie podložiek, húb, vlhkého oblečenia a podobných materiálov môže predstavovať riziko zranenia, vznietenia alebo požiaru.
- Vaša rúra nie je navrhnutá na sušenie žiadnych živých stvorení.
 - Rúru nezapínajte, ak je prázdna. To môže rúru poškodiť. Ak chcete rúru otestovať, vložte do nej pohár vody. Voda vstrebe mikrovlnnú energiu a rúra neutrpí žiadne poškodenie.
 - Používajte kuchynské potreby, ktoré sú vhodné pre použitie v mikrovlnných rúrach; Pri varení v mikrovlnnej rúre nepoužívajte kameninu. Vlhkosť v kamenine sa môže expandovať a spôsobiť nalomeniu nádoby.
- Aby ste znížili nebezpečenstvo vzniku požiaru v rúre:
- Pri ohrievaní potravín v plastových alebo papierových nádobách sledujte rúru z dôvodu možnosti vznietenia; Ak spozorujete dym, vypnite a odpojte spotrebič zo siete a nechajte dvierka zatvorené, aby sa akékoľvek plamene udusili;
 - Z plastových alebo papierových vrecúšok odstráňte kovové sponky ešte než ich umiestnite do rúry.
 - Priestor rúry nepoužívajte ako úložný priestor. V otvore rúry v čase, keď ju nepoužívate, nenechávajte papierové výrobky, riad alebo potraviny.

- Minimálna výška voľného priestoru potrebná nad horným povrchom rúry.
- Ak pre varenie v mikrovlnnej rúre použijete také materiály ako je drevo, papier a plast, nenechávajte rúru bez dozoru. Papier, drevo a podobné materiály sa môžu vznietiť, zatiaľ čo plastové materiály sa môžu rozpustiť. Nepoužívajte nádoby vyrobené z takých materiálov pri použití rúry, grilovanie a zmiešané funkciu.
- Obsah dojčenských fliaš a fľaštičiek s detskou výživou treba pred použitím premiešať alebo s nimi zatrepať, aby ste tak predišli popáleninám.
- **VÝSTRAHA:** Tekutiny a ostatné potraviny nesmú byť ohrievané v uzavretej nádobe, pretože sú náchylné k explózii.
- 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 vaječ, 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.
- Vnútorňá časť rúry nepoužívajte ako úložný priestor.
- Na dvere rúry pokiaľ sú otvorené nič nevesajte, ani nedovoľte deťom, aby sa na nich hojdali. To dvere rúry ohne a zabráni riadnemu zatvoreniu.
- Keď sú dveria rúry otvorené, neopierajte sa o ne a nenechajte na ne húpať deti. Tým sa skrúti

dvierka rúry a zabráni sa ich správne zatvoreniu.

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

Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.
- Tento prístroj je určený na použitie do maximálnej výšky 4000 metrov nad morom.
- UPOZORNENIE: Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Tento spotrebič nie je určený na použitie v mobilných domoch, rekreačných vozidlách a v malých priestoroch.
- Vašu rúru používajte vo vnútri. Nepoužívajte ho v záhradách, na balkónoch ani v iných vonkajších prostrediach.
- Tento výrobok sa nesmie používať na ohrievanie tanierov pod grilom, na sušenie uterákov, utierok atď. tak, že ich zavesíte na rúčky a na vykurovacie účely.
- Všetky otvory v stene za spotrebičom a v podlahe pod spotrebičom musia byť utesnené.
- Neblokujte prúdenie vetracieho vzduchu.
- Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.
- Rúra sa môže používať na odmrazovanie, pečenie, opekanie a grilovanie jedla.

Bezpečnosť detí

- **VÝSTRAHA:** Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.
- Elektrické výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.
- Keď je spotrebič v prevádzke v kombinovanom režime môžu deti rúru používať z dôvodu vytvoreného tepla len pod dohľadom dospelých.
- Odhalené časti výrobku budú počas používania výrobku a po ňom horúce.
- Nad spotrebič neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.
- Keď sú dvierka otvorené, nekladajte na spotrebič žiadne ťažké predmety a nedovoľte

deťom sedieť na spotrebiči. Môže sa prevrátiť alebo sa môžu poškodiť pánty dvierok.

Likvidácia starého výrobku

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



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

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

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

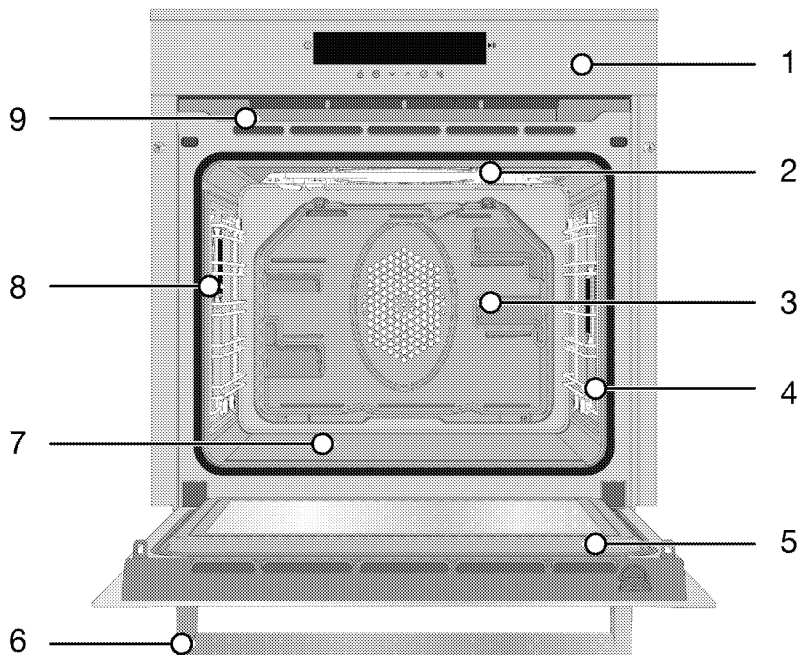
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ) Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

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

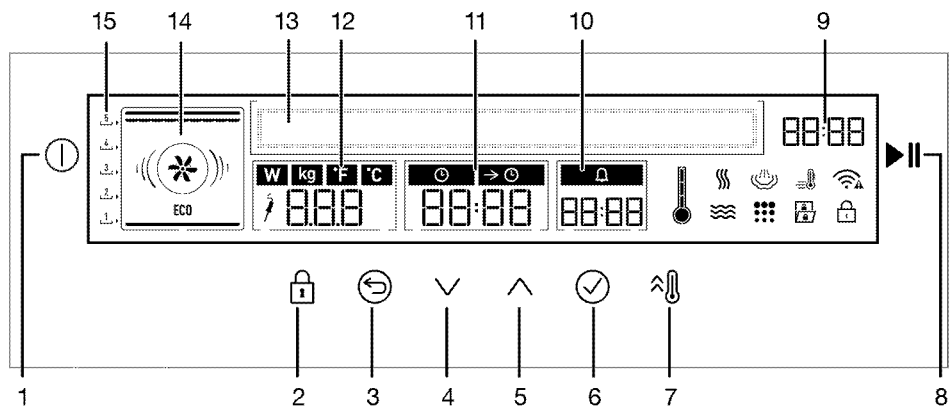
2 Všeobecné informácie

Prehľad



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

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



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

Obsah balenia

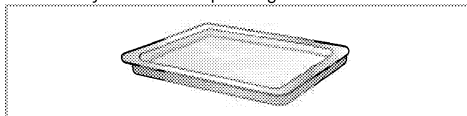


Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produktom nemusí dodávať.

1. Používateľská príručka

2. Sklenený priečinok

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



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



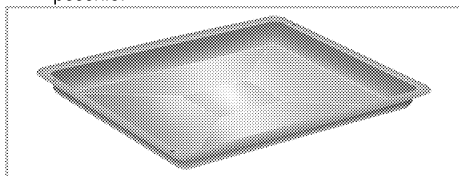
Nože spôsobujú poškriabania! Na sklenenom podnose nekrajajte jedlo nožom.



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

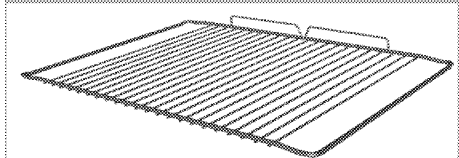
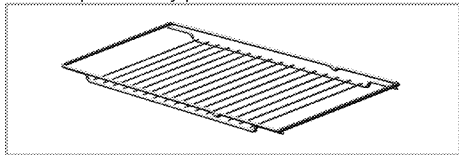
3. Štandardný plech

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



4. Drôtová mriežka

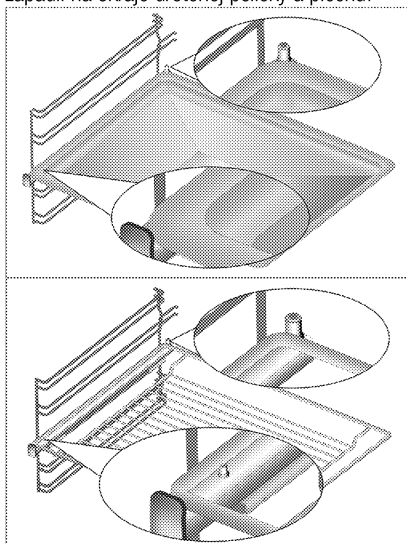
Používa sa na opekanie a na položenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.



5. Správne umiestnenie drôtovej poličky a plechu na teleskopické podstavce (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

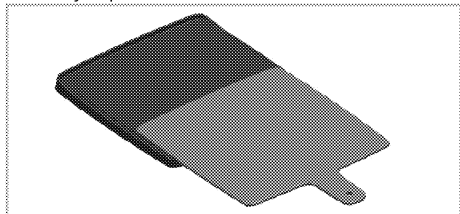
Teleskopické podstavce vám umožňujú jednoduché vkladanie a vyberanie plechov a drôtovej poličky.

Pri používaní plechu a drôtovej poličky s teleskopickými podstavcami sa ubezpečte, že kolíky v zadnej časti teleskopického podstavca zapadli na okraje drôtovej poličky a plechu.



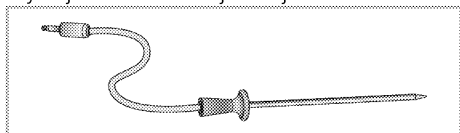
6. Kameň na pizzu - lopatka

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



7. Sonda mäsa

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



Technické parametre

| | |
|--|---------------------------------------|
| Napätie/frekvencia | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Celkový príkon | 3.4 kW |
| Typ kábla/prierez | min.H05W-F 3 x 1,5 mm ² |
| Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Montážne rozmery (výška/šírka/hĺbka) | **590 alebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Hlavná rúra | Kombinovaná mikrovlnná rúra |
| Príkon grilu | 2.0 kW |
| MIKROVLNNÁ RÚRA | |
| Čistý objem | 68 l |
| Frekvencia | 2.45 Ghz |
| Nominálny výkon mikrovlnky | max 800 W |

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

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

** Pozrite si časť *Montáž, strana 17.*



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



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 výrobku sa tieto hodnoty môžu líšiť.

3 Montáž

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



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



NEBEZPEČENSTVO:

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

Pred montážou

Spotrebič je určený na montáž v bežne dostupných kuchynských skrinkách. Bezpečná vzdialenosť musí byť ponechaná medzi spotrebičom a kuchynskými

stenami a nábytkom. Pozrite si obrázok (hodnoty sú v mm).

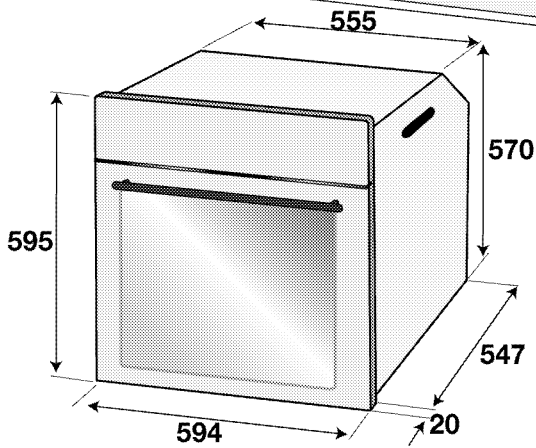
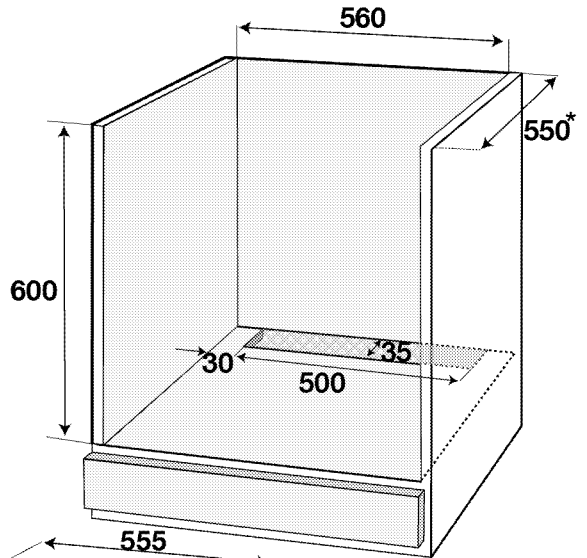
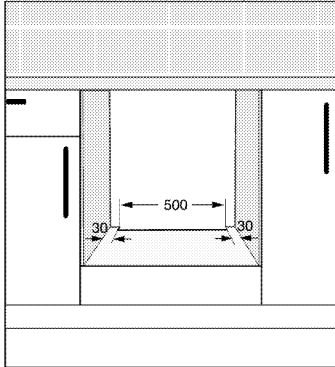
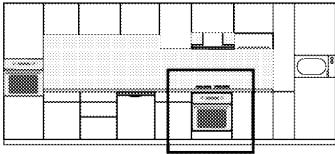
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidlá musia byť teplovzdorné (minimálne 100 °C).
- Kuchynské skrinky musia zarovnané a upevnené.
- Ak je za rúrou zásuvka, medzi rúrou a zásuvkou musí byť namontovaná priehradka.
- Prístroj prenášajte za pomoci najmenej dvoch osôb.
- Ak chcete rúru presunúť, držte ju za manipulačný sloty na oboch stranách.
- Pred inštaláciou produktu vyberte zvnútra všetky materiály a dokumenty.
- Kuchynský nábytok musí zodpovedať rozmerom uvedeným na obrázku nižšie. Na zadnej strane kuchynského nábytku je nutné vyrezať otvor s rozmermi uvedenými na obrázku nižšie, aby sa zabezpečilo dostatočné vetranie.



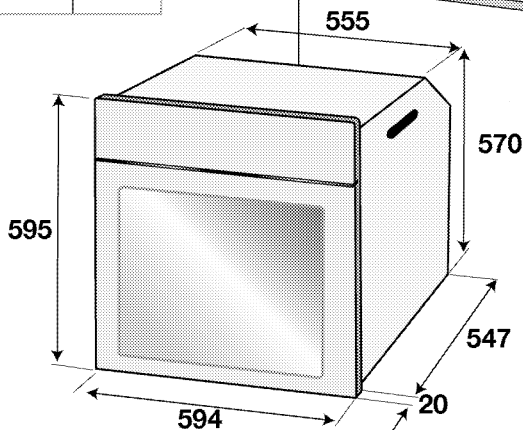
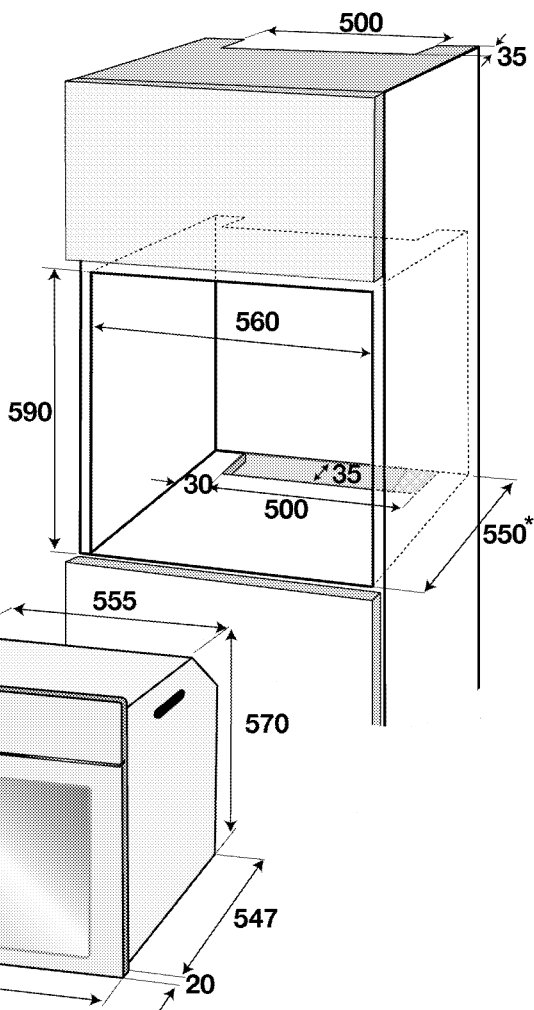
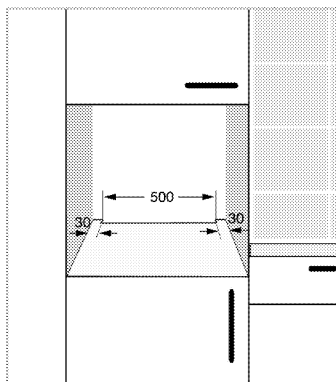
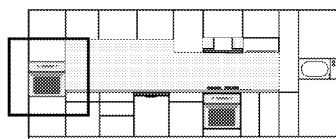
Výrobok nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplo, ktoré výrobok vyžaruje, bude zvyšovať spotrebu energie chladiacich spotrebičov.



Na držanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka a/ani rúčku.



* min.



* min.

Montáž a pripojenie

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

Elektrické pripojenie

Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej miniatúrnym ističom s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania

výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.



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 výrobu.

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 výrobu. Otvorte predné dvierka, aby ste videli typový štítok.
- Sieťový kábel vášho výrobu 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).

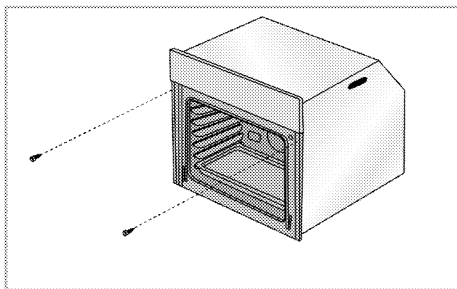


Pri zapájaní spotrebiča treba dodržiavať národné/miestne elektrické predpisy a je potrebné použiť príslušnú zásuvku/konektor a zástrčku pre rúru. V prípade, že výkonové limity spotrebiča presahujú prenosovú kapacitu zástrčky a zásuvky/konektora, musí byť výrobok pripojený priamo cez pevnú elektrickú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

Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

Inštalácia produktu

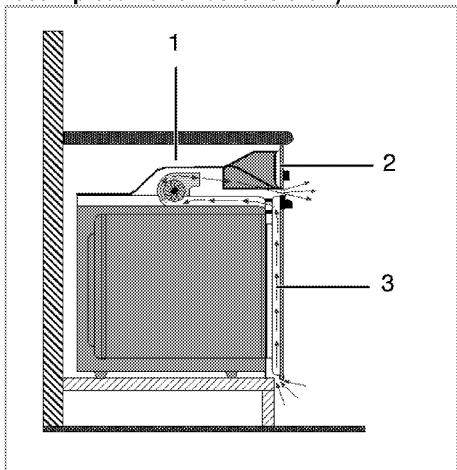
1. Zasuňte rúru do skrinky, zarovnajte ju a zaistite, pričom sa uistite, že sieťový kábel nie je zlomený a/alebo uviaznutý.



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

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

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



- 1 Chladiaci ventilátor
- 2 Ovládací panel
- 3 Dvierka

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



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

Ak varíte naprogramovaním časovača rúry, na konci doby varenia sa spolu so všetkými funkciami vypne aj chladiaci ventilátor.

Záverečná kontrola

1. Ovládanie spotrebiča..
2. Skontrolujte funkcie.

Budúca preprava

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



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

V mikrovlnných dieloch:

- Sklenený podnos zabalte a páskou ho prilepte k bočným stenám, aby ste zabránili jeho rozbitiu.
- Predné dvere prilepte páskou k hlavnému telu.
- Predné sklo, dvere a panel zabalte nylonom s bublinkami, aby ste zabránili akémukoľvek nárazu.



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

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

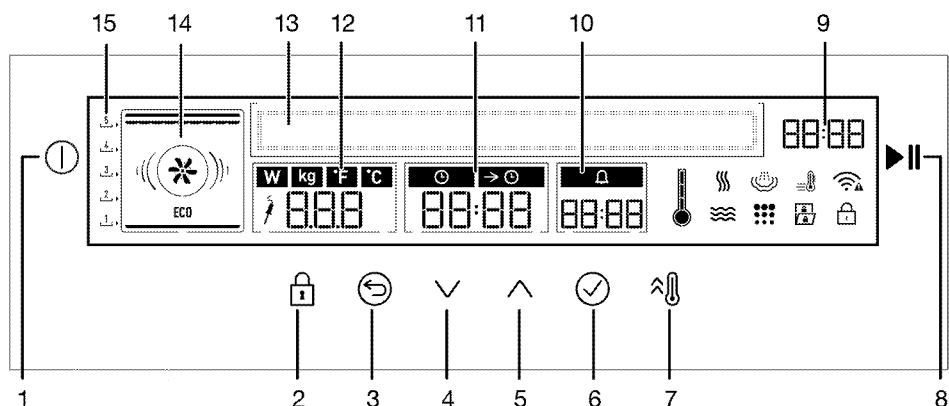
Nasledujúce informácie vám pomôžu používať váš spotrebič ekologicky a šetriť energiou:





- 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 dverka rúry príliš často.

- Vždy keď je to možné, pokúste sa v rúre variť viac ako len jedno jedlo súčasne. Môžete variť tak, že na drôtenú mriežku položíte dve varné nádoby.
- Varte jedlá hneď za sebou. Rúra už bude horúca.
- Energiu môžete ušetriť aj tak, že rúru vypnete pár minút pred dobou skončenia varenia. Neotvárajte dverka rúry.
- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.

Prvé použitie









Nastavenie času



- 1 Tlačidlo ZAP./VYP.
 - 2 Tlačidlo Uzamknutie tlačidiel
 - 3 Tlačidlo Späť
 - 4 Tlačidlo Dole (Výber menu)
 - 5 Tlačidlo Hore (Výber menu)
 - 6 Tlačidlo OK
 - 7 Tlačidlo rýchleho zohriatia
 - 8 Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia
 - 9 Políčko indikátora aktuálneho času
 - 10 Pole odpočítavania časovača
 - 11 Pole času varenia/času do konca varenia
 - 12 Pole indikátora teploty/hmotnosti/výkonu
 - 13 Textový displej
 - 14 Zobrazenie funkcií
 - 15 Polohy políc
4. Stlačte , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „Language“ (Jazyk).
 5. Stlačte . Zobrazí sa jazyk, ktorý bol pôvodne pre rúru nastavený.
 6. Pre výber požadovaného jazyka stlačte .
 7. Pre potvrdenie nastavenia stlačte .

Nastavenie času

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

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

Prvé čistenie výrobku



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

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

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

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Vytierajte povrchy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

Prvé zahriatie

Výrobok zahrievajte asi 30 minút a potom ho vypnite.

Dôjde tak k spáleniu a odstráneniu všetkých výrobných zvyškov alebo vrstiev.



VAROVANIE

Horúce povrchy spôsobujú popáleniny!

Výrobok môže byť počas používania horúci.

Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte mimo dosahu detí.

Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.

Elektrická rúra

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

Grilovacia rúra

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



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

5 Obsluha kombinovanej mikrovlnnej rúry

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní



VAROVANIE

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

Tipy na pečenie

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

Tipy na opekánie

- Spracovanie celého kurčaťa, moriaka a veľkých kusov mäsa pomocou dresingov, ako napríklad citrusovej šťavy a čierneho korenia pred varením zvýši výkon varenia.
- Mäso s kosťami opekajte o približne 15 až 30 minút dlhšie, ako rovnakú porciu mäsa bez kostí.
- Každý centimeter hrúbky mäsa si vyžaduje dobu varenia približne 4 až 5 minút.
- Po dopečení nechajte mäso odpočívať v rúre asi na 10 minút. Štáva sa lepšie rozloží po celom pečenom mäse a pri krájaní nevyteká z mäsa.
- Ryby by ste mali položiť na stredný alebo dolný podstavec do teplovzdorného plechu.

Tipy na grilovanie

Keď grilujete mäso, ryby a hydinu, rýchlo zhnednú, sú chrumkavé a nevysušia sa. Pre grilovanie sú obzvlášť vhodné ploché kúsky, ihlice na mäso a omáčky, ako aj zelenina s vysokým obsahom vody, ako napríklad paradajky a cibule.

- Kúsky, ktoré idete grilovať, rozložte po drôtenej mriežke alebo po plechu na pečenie s drôtenou

mriežkou takým spôsobom, aby pokrytý priestor nepresahoval veľkosť ohrievača.

- Drôtenú policu alebo plech na pečenie s grilom zasuňte do rúry na požadovanú úroveň. Ak grilujete na drôtenej polici, zasuňte plech na pečenie do dolného podstavca, aby zachytával masť. Plech na pečenie, ktorý používate na zachytávanie masti, musí pokryť celú grilovaciu plochu. Tento plech sa nemusí dodávať spolu so spotrebičom. Do plechu na pečenie pridajte trochu vody kvôli ľahšiemu čisteniu.



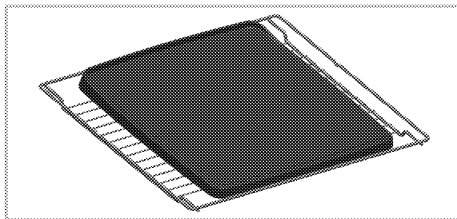
Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masť sa môže vznietiť.

Tipy pre sondy mäsa

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

Tipy pre pečenie na kameni na pizzu

1. Pred uvedením rúry na pečenie umiestnite pizzový kameň na policu a dbajte na to, aby vyvýšená časť bola vzadu.



2. Vyberte funkciu Pizza.
3. Teplotu nastavte na najvyšší stupeň. Počkajte približne 30 - 35 minút, pokiaľ sa kameň nezohreje.
4. Po dokončení času predhrievania nastavte teplotu na 200°C/310°C a varené jedlo umiestnite na

kameň na pizzu pomocou lopatky na pizzu (nedávajte zmrazené jedlo). Varte 10-15 (200°C) / 4-7 (310°C) minút.

5. Hneď po skončení pečenia vyberte potraviny pomocou lopatky na pizzu. Kameň na pizzu nechajte v rúre, kým sa neschladí.



Kameň na pizzu nekladajte do predhriatej rúry.

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



Kameň na pizzu nevystavujte vlhkosti!

Všeobecné informácie o varení v mikrovlnnej rúre

Aby ste predišli pretečeniu ohrievanej vody alebo iných kvapalín:

1. Nepoužívajte uzavretej nádoby ani nádoby s úzkymi otvormi.
 2. Neprehrievajte.
 3. Pred 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.
 4. 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.
- Po ohriatí detského jedla alebo nápoja v fľaštičke fľaštičku pretrepte a skúste teplotu skôr než jedlo či nápoj podáte svojmu dieťaťu. Pred ohriatím odstráňte z fľaštičky viečko a cumlík.
 - Pred varením alebo rozmrazovaním vyberte jedlo z plastového obalu. Za výnimočných okolností môžete jedlo zakryť špeciálnou nylonovou fóliou.
 - Stačí použiť hotovú pop-kururicu.
 - Čokoládové sladkosti s nízkym obsahom kvapaliny a jedlá s obsahom múky musí byť zahrievaná opatrne.
 - Vajíčka v škrupine, vajíčka uvarené natvrdo nemožno v mikrovlnných rúrach variť, pretože by mohli explodovať, a to aj po skončení ohrievania.

Výhody varenie v mikrovlnnej rúre

- V bežných rúrach teplo vydávané elektrickými vykurovacími prvkami alebo plynovými horákmi

peniká 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 peniká znútra 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 pridali 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 peniká rovnomerne. Mikrovlny spôsobí rýchle vibrácie molekúl v potravinách. Tieto vibrácie vytvárajú teplo, ktoré potravinu ohrieva.
- Mikrovlny kovovými stenami vašej rúry nepreniknú. Mikrovlny môžu peniknúť takými materiálmi ako je keramika, sklo alebo papier.

Prečo sa potraviny ohrievajú

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

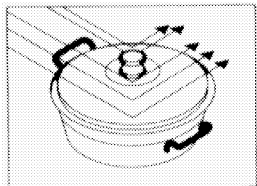
- Možno potraviny variť s použitím minimálneho alebo žiadneho množstva oleja;
- Rozmrazovanie alebo varenie v mikrovlnnej rúre je omnoho rýchlejšie ako v bežnej rúre;

- Vitamíny, minerály a ostatné prvky obsiahnuté v potravinách sú uchované;
- Prírodná farba a vôňa potravín sa nezmení.

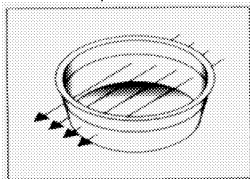
Nádoby vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre

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

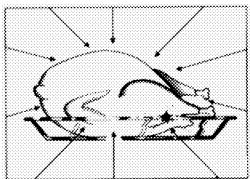
Kov mikrovlny odráža ...



... Ale tie prechádzajú 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 odrazia od všetkých kovových predmetov v rúre a to spôsobí nebezpečné elektrické iskrenie. Väčšina teple vzdušných 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:

- Nádoby, 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 teplú vzdušnú sklenenú nádobu. 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 hodia 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 rozpuští.

Papier

- Papier nesmiete používať k dlhodobému vareniu. Dôjde ku vznieteniu papiera. Papierové riady sú vhodné 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 | Gril | Kombinované režimy |
|--|-----------------|------|------|--------------------|
| Teplu vzdorné sklo | Áno | Áno | Áno | Áno |
| Teplu nevzdorné sklo | Nie | Nie | Nie | Nie |
| Teplu vzdorná keramika | Áno | Áno | Áno | Áno |
| Plastový tanier vhodný na použitie do mikrovlnnej rúry | Áno | Nie | Nie | Nie |
| Kuchynský papier | Áno | Nie | Nie | Nie |
| Kovový plech | Áno* | Áno | Áno | Áno* |
| Kovový rošt | Nie | Áno | Áno | Nie |
| Hliníková fólia a hliníková nádoba | Nie | Áno | Áno | Nie |

* Použite iba kovový plech dodaný s rúrou.

Umiestnenie jedlá

- Rovnomerných usporiadaním jedla do nádoby dosiahnete optimálnych výsledkov. Tento spôsob je možné použiť na dosiahnutie uspokojivých výsledkov.
- Môžete variť veľké množstvo rovnakých kusov (napr. Zemiaky). Ak je usporiadate do rovnomernej rozmiestneného kruhu, uvarí sa lepšie. Vyhnite 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 kusy mäsa, nakrájané skutočne na jemno. Silnejšie 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 kusy jedla sa uvarí rýchlejšie ako veľké kusy a kusy rovnakého tvaru sa uvaria rýchlejšie ako ostatné kusy. Aby ste dosiahli tie najlepšie výsledky, nakrájajte jedlo na kusy 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 varenia 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. Plytké, 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 mikrovln, ktoré rúra vytvorí zostane rovnaké, bez ohľadu na to, koľko jedla do mikrovlnnej rúry dáte. To znamená, že čím viac jedla do rúry dáte, tým dlhšie to bude trvať.

Tekutý obsah

- Tekutý obsah ovplyvňuje dĺžku varenia, pretože mikrovlny sú citlivé na vlhkosť. Potraviny s prirodzeným obsahom vody (napr. Zelenina, ryby a hydina) sa uvarí rýchlo a ľahko. Pri varení suchých potravín, napr. Ryža, sa odporúča pridať vodu.
- Nezabudnite, že vlhkosť sa v mikrovlnnej rúre eliminuje, pretože pri varení suchších potravín, napríklad niektorých druhov zeleniny musíte najprv danú potravinu mierne navlhčiť, aby si uchovala svoju vlhkosť.
- Pri varení potravín s nízkym obsahom vody (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

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

Cukor

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

Hustota potravín

- Ľahké, porézne jedlo, napríklad chleba a koláče sa budú pripravovať kratšiu dobu než ťažké, husté potraviny, napr. Pečatných a dusené mäso. Pri ohrievaní poréznych potravín dajte pozor, aby nemali tvrdý, suchý povrch.

Kosti a tuk

- Kosti a tuk vedú teplo a na uvarenie dôjde rýchlejšie. Pri varení kúskov mäsa obsahujúcich kosti alebo tuk sa 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, žitkov, 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

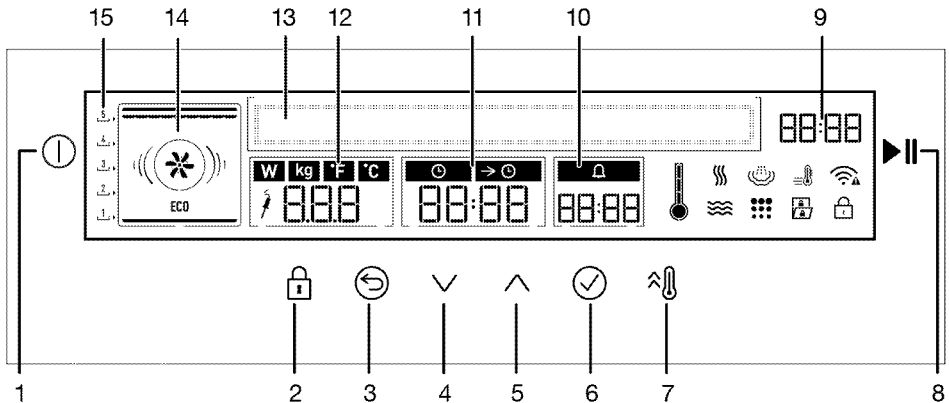
jedlo chvíľu odpočinúť, dosiahnete tak lepšie výsledky. Je tomu tak, že sa teplom jedlo rozšíri rovnomerne.

Vo vnútri mikrovlnnej rúry sa jedlo varí aj po vypnutí rúry. Doba státia zvýši teplo jedlá zhruba o 3 ° C až 8 ° C. Tento proces nevykonáva mikrovlnná rúra, ale teplo v jedle. Doba státia sa môže líšiť podľa druhu potravín. Niekedy je to obdobie krátke, pretože sa jedlo po vybratí

podáva. Táto doba sa môže zvýšiť u veľkých potravín až o desať minút.

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

Opis a používanie ovládacieho panelu



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

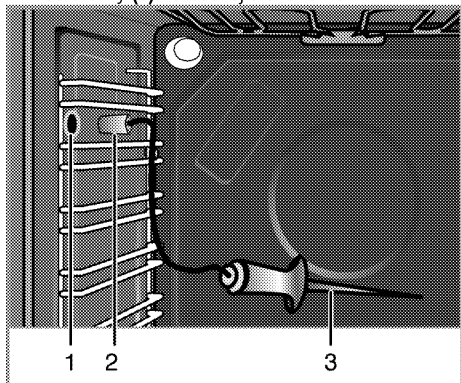
Symbyly na displeji:

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

* (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)

Používanie sondy mäsa

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



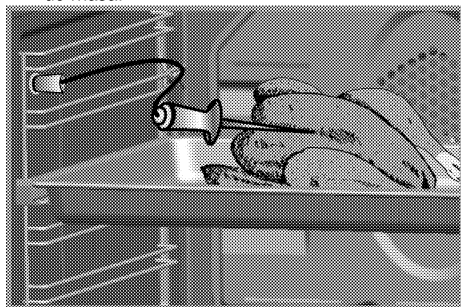
- 1 Drážka sondy mäsa
- 2 Pripojovacia konzola sondy mäsa
- 3 Zakončenie so senzorom sondy mäsa

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

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

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

2. Zapichnete zakončenie so senzorom sondy mäsa do mäsa.



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

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

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

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

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

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

i * Z dôvodu potravinovej bezpečnosti sa odporúča, aby vnútro (najchladnejší bod) červeného mäsa dosiahol minimálne 63 °C.
* Z dôvodu potravinovej bezpečnosti sa odporúča, aby vnútro (najchladnejší bod) hydiny dosiahol minimálne 74 °C.

Obsluha režimov mikrovlnnej rúry

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

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

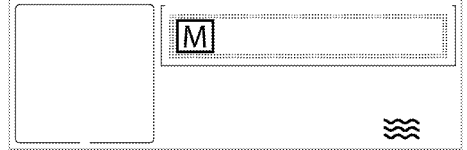
| | |
|--|--|
|  | Varenie s niekoľkými rošty v mikrovlnnom a kombinovanom režime nie je možné. V ich prípade je možné variť len na jednom rošte. |
|  | Rúra sa v samostatnom mikrovlnnom režime nezahreje. Ohreje sa iba jedlo. |
|  | Z dôvodu bezpečnosti je maximálny nastaviteľný čas na „čas varenia“ obmedzený na 6 hodín vo všetkých polohách, okrem funkcií „Udržiavanie teploty“ a „Varenie pri nízkej teplote“. |
|  | Pri nastavovaní funkcie sa rozsvieti kontrolka príslušného nastavenia. |
|  | Program sa zruší v prípade výpadku prúdu. Rúru musíte preprogramovať. |
|  | Aktuálny čas sa nedá nastaviť, kým rúra pracuje v ktorejkoľvek funkcii, alebo ak je na rúre vykonané poloautomatické alebo plnoautomatické programovanie. |
|  | Dokonca aj keď je rúra vypnutá, svetlo v rúre sa rozsvieti, keď otvoríte dverka rúry. |

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

Mikrovlnný režim

Mikrovlnný režim

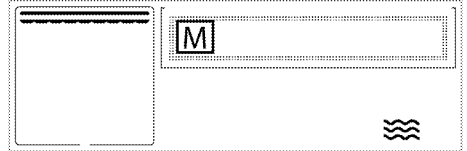
Spustí sa iba mikrovlnná rúra. Tento režim je možné použiť na ohrev jedál a nápojov, rovnako ako na varenie. Jedlá sa uvarí bez opečenia.



Kombinovaný režim

Mikrovlnný režim + úplné grilovanie

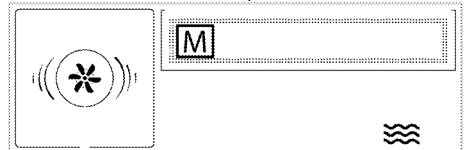
Spustí sa mikrovlny a gril v hornej časti rúry. Vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.



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

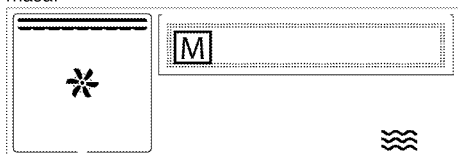
Mikrovlnný režim + ohrev ventilátorom

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



Mikrovlnný režim + úplné grilovanie + ventilátor

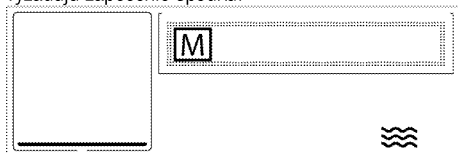
Mikrovlny a horúci vzduch ohriaty veľkým grilom sa rovnomerne rozvádza v rúre veľmi rýchlo pomocou ventilátora. Vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.



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

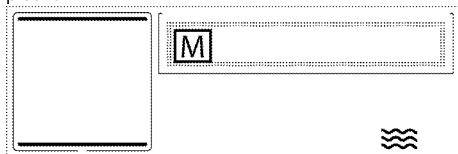
Mikrovlnný režim + spodný ohrevný prvok

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



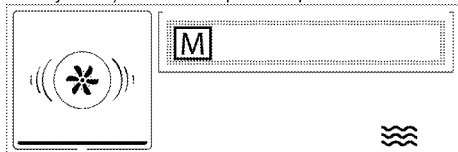
Mikrovlnný režim + statický ohrev

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



Mikrovlnný režim + pizza

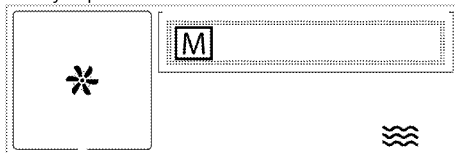
Okrem mikrovlnného režimu je v prevádzke spodné ohrevanie a ohrevanie s asistenciou ventilátora (v zadnej stene). Vhodné na pečenie pizze.



Mikrovlnný režim + rozmrazovanie

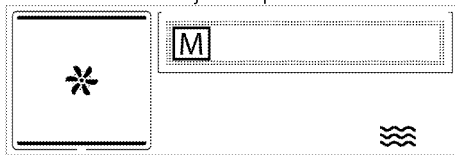
Spustí sa mikrovlnný režim a ventilátor (na zadnej stene).

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



Mikrovlnný režim + statický ohrev + ventilátor

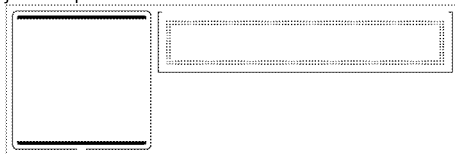
Okrem mikrovlnného režimu sa po celej rúre rozšíri horúci vzduch ohriaty dolnými a hornými ohrevnými prvkami pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne. Varte na jednom plechu.



Funkcia rúry

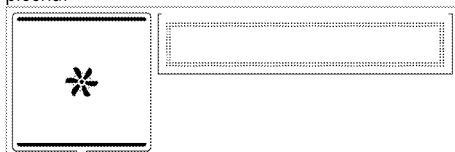
Statický ohrev

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



Statický ohrev + ventilátor

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



Ekonomický ohrev ventilátorom

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

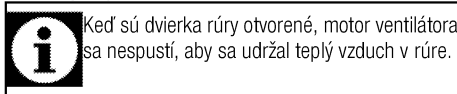
Čas varenia sa ale trochu predlží.

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



Ohrev ventilátorom

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

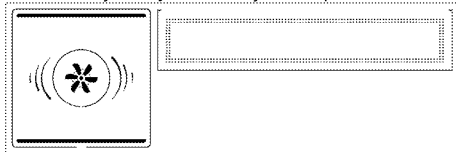


Keď sú dverka rúry otvorené, motor ventilátora sa nespustí, aby sa udržal teplý vzduch v rúre.



Multi varenie (3D)

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



Grilovanie

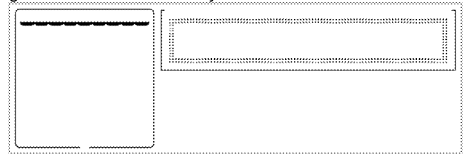
V prevádzke je veľký gril v hornej časti rúry. Vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.



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

Nízky gril

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



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

Gril s ventilátorom

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



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

Pizza

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



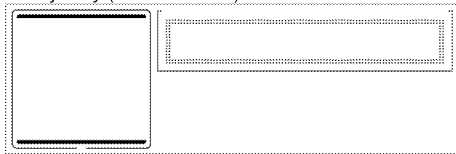
Spodné ohrievanie

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



Varenie pri nízkej teplote

Používa sa na varenie pri nízkych teplotách počas dlhšej doby (10 – 15 hodín).



Udržiavanie teploty

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



Tabuľka funkcií

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







| Prevádzkový režim | Rozsah výkonu (W) | Rozsah teplôt (°C) |
|--|-------------------|--------------------|
| Mikrovlnný režim | 100-800 | - |
| Mikrovlnný režim + úplné grilovanie | 100-440 | 40-280 |
| Mikrovlnný režim + ohrev ventilátorom | 100-440 | 40-280 |
| Mikrovlnný režim + úplné grilovanie + ventilátor | 100-440 | 40-280 |
| Mikrovlnný režim + spodný ohrevný prvok | 100-440 | 50-220 |
| Mikrovlnný režim + statický ohrev | 100-440 | 40-280 |
| Mikrovlnný režim + pizza | 100-440 | 40-280 |
| Mikrovlnný režim + rozmrazovanie | 100-440 | - |
| Mikrovlnný režim + statický ohrev + ventilátor | 100-440 | 40-280 |
| Statický ohrev | - | 40-320 |
| Statický ohrev + ventilátor | - | 40-280 |
| Ekonomický ohrev ventilátorom | - | 160-220 |
| Ohrev ventilátorom | - | 40-280 |
| Multi varenie (3D) | - | 40-280 |
| Grilovanie | - | 40-280 |
| Nízky gril | - | 40-280 |
| Gril s ventilátorom | - | 40-280 |
| Pizza | - | 40-320 |
| Spodné ohrievanie | - | 40-220 |
| Varenie pri nízkej teplote | - | 50-150 |
| Udržiavanie teploty | - | 40-100 |







Pri teplote 280 °C a vyššej pracuje rúra max. 2 hodiny.


Ponuka programov na varenie


Používanie mikrovlnnej funkcie





1. Rúru zapnite stlačením .
2. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka.
3. Do ponuky programov na varenie vstúpite stlačením .
4. Stlačte  na výber funkcie „Mikrovlnný režim“. Funkciu aktivujete stlačením .
5. Ak chcete zmeniť výkon, stlačte  /  v rámci indikátora teploty/hmotnosti/výkonu a nastavte požadovaný výkon. Hodnota výkonu sa potvrdí hneď pri jej zmene.


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


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

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


 Čas konca varenia sa pri mikrovlnnej funkcii nedá nastaviť.



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

 Maximálna doba budíka môže byť 24 hodín.

8. Ak sú funkcia varenia, mikrovlnný výkon, teplota, čas varenia a čas budíka vhodné, stlačte  a začnete variť. Začne sa varenie a na displeji sa








zobrazí v príslušnom poradí nastavená prevádzková funkcia a správa „Varenie“.




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





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

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


Používanie funkcií kombinovaného režimu


1. Rúru zapnite stlačením .
2. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka.
3. Do ponuky programov na varenie vstúpite stlačením .
4. Na výber jednej z funkcií kombinovanej prevádzky stlačte  / . Funkciu aktivujete stlačením .
5. Ak chcete zmeniť výkon, stlačte  /  v rámci indikátora teploty/hmotnosti/výkonu a nastavte požadovaný výkon. Hodnota výkonu sa potvrdí hneď pri jej zmene.





Ak chcete zmeniť teplotu funkcie rúry v kombinovanom režime, raz stlačte  v rámci teploty/hmotnosti/výkonu. Zobrazí sa odporúčaná teplota rúry pre kombinovaný režim. Stlačte  / , aby ste nastavili požadovanú teplotu. Hodnota teploty sa potvrdí hneď pri jej zmene.


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

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


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



 Čas konca varenia sa pri mikrovlnnej funkcii nedá nastaviť.

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




 Maximálna doba budíka môže byť 24 hodín.


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


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

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







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





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


 Pri mikrovlnnom varení alebo kombinovaných režimoch 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.





 Z dôvodu bezpečnosti je maximálna doba varenia obmedzená na 12 minút pri najvyššom výkone. Na ostatných úrovniach možno tento stav nastaviť až na 90 minút.


Varenie s funkciami rúry


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


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



6. **Na nastavenie času varenia** stlačte  a posuňte rámkom na pole Čas varenia/koniec času varenia. Zobrazí sa . Stlačte  /  a nastavte požadovaný čas varenia.
7. **Na nastavenie času skončenia varenia na neskorší čas** po nastavení času varenia stlačte . Zobrazí sa . Stlačte  /  a nastavte požadovaný čas skončenia varenia.


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

 Maximálny čas budíka je 24 hodín minút.

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

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

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




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


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



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

Nastavenie urýchlenia (rýchle ohrievanie)

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



1. Raz stlačte . Na displeji sa zobrazí .
2. Po nastavení času varenia a teploty stlačte  a začinite varenie.

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


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

Aktivácia uzamknutia tlačidiel



Aktivovaním funkcie uzamknutia tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.

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

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

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

Deaktivácia uzamknutia tlačidiel

1. Stlačte , kým z displeja nezmizne .
- » Uzamknutie tlačidiel sa deaktivuje.








Vypnutie elektrickej rúry





Stlačením  vypnete rúru.






Obsluha grilu




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


Používanie grilu ako funkcie rúry


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


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



6. **Na nastavenie času varenia** stlačte  a posuňte rámik na pole Čas varenia/koniec času varenia. Zobrazí sa . Stlačte  /  a nastavte požadovaný čas varenia.
7. **Na nastavenie času skončenia varenia na neskorší čas** po nastavení času varenia stlačte . Zobrazí sa . Stlačte  /  a nastavte požadovaný čas skončenia varenia.
8. **Na nastavenie času budíka bez ovplyvnenia pripomienky** stlačte  a posuňte rámik na pole


času budíka. Zobrazí sa . Stlačte  /  a nastavte požadovaný čas budíka. Čas budíka slúži na účely pripomenutia, neovplyvňuje čas varenia ani fungovanie rúry. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre otočiť v určenom časovom bode.

 Maximálny čas budíka je 24 hodín minút.

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

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







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



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




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





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

Používanie grilu ako kombinovaného režimu


1. Rúru zapnite stlačením .
2. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa hlavná ponuka.
3. Do ponuky programov na varenie vstúpite stlačením .
4. Na výber požadovaného prevádzkového režimu kombinovaného grilu stlačte  / . Zobrazí sa symbol  pre funkciu grilu, ktorú ste vybrali. Funkciu aktivujete stlačením .


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





Ak chcete zmeniť teplotu funkcie rúry v kombinovanom režime, raz stlačte  v rámci teploty/hmotnosti/výkonu. Zobrazí sa odporúčaná teplota rúry pre kombinovaný režim. Stlačte  / , aby ste nastavili požadovanú teplotu. Hodnota teploty sa potvrdí hneď pri jej zmene.


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


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




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

 Čas konca varenia sa pri mikrovlnnej funkcii nedá nastaviť.


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

 Maximálny čas budíka je 24 hodín minút.

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







| | |
|---|--|
|  | Nastavenie času varenia, času konca varenia a času budíka nie je na prevádzku rúry potrebné. Môže byť nastavené voľiteľne. |
|  | Ak sa počas varenia otvoria dverka rúry, na obrazovke sa zobrazí  . |

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

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










Ponuka Nastavení

Nastavenie jazyka









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

Nastavenie času


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

- Keď sa rúra zapne, na textovom displeji sa zobrazí správa „**Programy na varenie**“.
- Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Nastavenia**“.
- Stlačte .
- Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Čas**“.
- Stlačte .
- Stlačte  / , čím nastavíte aktuálny čas.
- Na potvrdenie nastavenia stlačte .










Nastavenie jasu

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

Nastavenie hlasitosti

- Keď sa rúra prvýkrát zapne, na textovom displeji sa zobrazí správa „**Programy na varenie**“.
- Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Nastavenia**“.
- Stlačte .
- Stlačte  / , kým sa na textovom displeji nezobrazí správa „**Hlasitosť**“.
- Stlačte . Zobrazí sa hlasitosť, ktorú ste predtým nastavili.
- Pre výber požadovanej úrovne stlačte .
- Na potvrdenie nastavenia stlačte .

Nastavenie jednotky teploty

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

Tabuľka časov varenia



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

Rozmrazovanie

| Jedlo | Prevádzkový režim | Hmotnosť (g) | Mikrovlnný výkon (W) | Pozícia stojana | Čas rozmrazovania (min.) (zhruba) | Čas čakania (min.) | Potrebné príslušenstvo | Odporúčania |
|-----------------|-------------------|--------------|----------------------|-----------------|-----------------------------------|--------------------|---|---|
| Kus mäsa | Mikrovlnný režim | 1000 | 100 | 2 | 13-17 | 10 | Teplotzdorné sklo na drôtenej mriežke** | Raz otočte pri dosiahnutí polovice času prípravy. Doba čakania uplynie pri izbovej teplote. |
| Mletá hovädzina | Mikrovlnný režim | 200 | 100 | 2 | 8-12 | 10 | | |
| | Mikrovlnný režim | 500 | 100 | 2 | 18-22 | 10 | | |
| Celé kurča | Mikrovlnný režim | 1000 | 100 | 2 | 13-17 | 10 | | |
| | Mikrovlnný režim | 1500 | 200 | 2 | 10-14 | 10 | | |
| Kuracie paličky | Mikrovlnný režim | 2000 | 200 | 2 | 18-22 | 10 | | |
| | Mikrovlnný režim | 300 | 200 | 2 | 4-8 | 10 | | |
| Chlieb | Mikrovlnný režim | 1000 | 200 | 2 | 10-14 | 10 | | |
| | Mikrovlnný režim | 500 | 200 | 2 | 2-6 | 10 | | |

Zahnutá časť drôtenej mriežky musí smerovať nadol.
 ** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.

Varenie v mikrovlnnom režime

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

Zahnutá časť drôtenej mriežky musí smerovať nadol.
 * Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.
 ** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.

Varenie pri kombinovaných režimoch

| Jedlo | Prevádzkový režim | Hmotnosť (g) | Teplota (°C) | Pozícia stojana | Mikrovlnný výkon (W) | Čas varenia (približne v min.) | Potrebné príslušenstvo |
|-----------------|-----------------------------------|--------------|--------------|-----------------|----------------------|--------------------------------|---------------------------|
| Vysoká roštenka | Mikrovlnný režim + statický ohrev | 1000 | 240 | 3 | 200 | 70 ... 80 | Štandardný plech* |
| Čerstvá pizza | Mikrovlnný režim + statický ohrev | - | 200 | 3 | 440 | 10 ... 15 | Štandardný plech* |
| Mrazená pizza | Mikrovlnný režim + statický ohrev | 450 | 200 | 2 | 100 | 10 ... 15 | Štandardný plech* |
| Suflé | Mikrovlnný režim + | - | 180 | 2 | 440 | 5 ... 10 | 3 suflé misky na drôtenej |

| | | | | | | | |
|--|--|-------------|-----|---|-----|-----------|--|
| | statický ohrev | | | | | | mriežke ** |
| Bochnikový koláč | Mikrovlnný režim + ohrev ventilátorom | - | 180 | 2 | 100 | 30 ... 35 | Forma bochnikového koláča na drôtenej mriežke ** |
| Pečený zemiak | Mikrovlnný režim + úplné grilovanie + ventilátor | 1000 | 200 | 3 | 440 | 15 ... 20 | Štandardný plech* |
| Pečené kura | Mikrovlnný režim + statický ohrev + ventilátor | 1500 – 2000 | 230 | 2 | 440 | 40 ... 60 | Štandardný plech* |
| Zahnutá časť drôtenej mriežky musí smerovať nadol. * Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom. ** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky. | | | | | | | |

Varenie s funkciami rúry

| Jedlo | Počet zásobníkov | Potrebné príslušenstvo | Prevádzkový režim | Pozícia stojana | Teplota (°C) | Čas varenia (približne v min.) |
|------------------|------------------|--|--------------------|-----------------|--------------|--------------------------------|
| Koláče na plechu | Jeden zásobník | Štandardný plech* | Statický ohrev | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| Koláče vo forme | Jeden zásobník | Forma na koláč na drôtené mriežke** | Ohrev ventilátorom | 2 | 180 | 40 ... 50 |
| Bochnikový koláč | Jeden zásobník | Forma bochnikového koláča na drôtenej mriežke ** | Ohrev ventilátorom | 2 | 180 | 45 ... 55 |
| Malé koláče | Jeden zásobník | Štandardný plech* | Statický ohrev | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Jeden zásobník | Štandardný plech* | Ohrev ventilátorom | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 zásobníky | 1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* | Ohrev ventilátorom | 1 – 3 | 150 | 35 ... 50 |
| | 3 zásobníky | 1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Hlboký plech* | Ohrev ventilátorom | 1 – 3 – 5 | 150 | 45 ... 60 |
| Pískotový koláč | Jeden zásobník | Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke** | Statický ohrev | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Jeden zásobník | Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke** | Ohrev ventilátorom | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 zásobníky | 1-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na plechu pre pečivo** | Ohrev ventilátorom | 1 – 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Koláčiky | Jeden zásobník | Plech pre pečivo* | Statický ohrev | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| | 2 zásobníky | 1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* | Ohrev ventilátorom | 1 – 3 | 180 | 30 ... 40 |
| | 3 zásobníky | 1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech* | Ohrev ventilátorom | 1 – 3 – 5 | 180 | 35 ... 45 |
| Kysnuté cesto | Jeden zásobník | Štandardný plech* | Statický ohrev | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | 2 zásobníky | 1-Plech pre pečivo* 5-Štandardný plech* | Ohrev ventilátorom | 1 – 5 | 200 | 45 ... 55 |

| | | | | | | |
|--|----------------|---|-----------------------------|-----------|------------------------------------|-------------|
| | 3 zásobníky | 1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech* | Ohrev ventilátorom | 1 – 3 – 5 | 200 | 55 ... 65 |
| Bohaté pečivo | Jeden zásobník | Štandardný plech* | Statický ohrev | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| | 2 zásobníky | 1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* | Ohrev ventilátorom | 1 – 3 | 200 | 35 ... 45 |
| | 3 zásobníky | 1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech* | Ohrev ventilátorom | 1 – 3 – 5 | 190 | 45 ... 55 |
| Droždie | Jeden zásobník | Štandardný plech* | Statický ohrev | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| Lazane | Jeden zásobník | Sklenená / kovová obdĺžniková forma na drôtené mriežke** | Statický ohrev | 2 – 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Čerstvá pizza | Jeden zásobník | Štandardný plech* | Statický ohrev | 3 | 200 | 10 ... 15 |
| Mrazená pizza | Jeden zásobník | Štandardný plech* | Statický ohrev | 2 | 200 | 10 ... 15 |
| Sufľé | Jeden zásobník | 3 suflé misky na drôtenej mriežke ** | Statický ohrev | 2 | 180 | 15 ... 20 |
| Hovädzí stejk (celý)/opekané mäso | Jeden zásobník | Štandardný plech* | Statický ohrev + ventilátor | 3 | 25 min. 250/max, potom 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Jahnacie stehno (v kastrole) | Jeden zásobník | Štandardný plech* | Statický ohrev + ventilátor | 3 | 25 min. 250/max, potom 190 | 70 ... 90 |
| | Jeden zásobník | Štandardný plech* | Multi varenie (3D) | 3 | 25 min. 250/max, potom 190 | 60 ... 80 |
| Pečené kura (1,5 – 2 kg) | Jeden zásobník | Štandardný plech* | Statický ohrev + ventilátor | 2 | 15 min. 250/max, potom 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| | Jeden zásobník | Štandardný plech* | Multi varenie (3D) | 2 | 15 min. 250/max, potom 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Moriak (5,5 kg) | Jeden zásobník | Štandardný plech* | Statický ohrev + ventilátor | 1 | 25 min. 250/max, potom 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Jeden zásobník | Štandardný plech* | Multi varenie (3D) | 1 | 25 min. 250/max, potom 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Ryby | Jeden zásobník | Štandardný plech* | Statický ohrev + ventilátor | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Jeden zásobník | Štandardný plech* | Multi varenie (3D) | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| <p>Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali. * Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom. ** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.</p> | | | | | | |

Tabuľka na prípravu kontrolných jedál

Jedlá v tejto tabuľke sú pripravené v súlade s normou EN 60350-1, čím sa skúšky produktu pre kontrolné inštitúcie zjednodušujú

| Jedlo | Počet zásobníkov | Potrebné príslušenstvo | Prevádzkový režim | Pozícia stojana | Teplota (°C) | Čas varenia (približne v min.) |
|------------------|------------------|--|--------------------|-----------------|--------------|--------------------------------|
| Sušienka | Jeden zásobník | Štandardný plech* | Statický ohrev | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | Jeden zásobník | Štandardný plech* | Ohrev ventilátorom | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 2 zásobníky | 1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* | Ohrev ventilátorom | 1 – 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 3 zásobníky | 1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Hlboký plech* | Ohrev ventilátorom | 1 – 3 – 5 | 140 | 25 ... 35 |
| Malé koláče | Jeden zásobník | Štandardný plech* | Statický ohrev | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Jeden zásobník | Štandardný plech* | Ohrev ventilátorom | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 zásobníky | 1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* | Ohrev ventilátorom | 1 – 3 | 150 | 35 ... 50 |
| | 3 zásobníky | 1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Hlboký plech* | Ohrev ventilátorom | 1 – 3 – 5 | 150 | 45 ... 60 |
| Prískotový koláč | Jeden zásobník | Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke** | Statický ohrev | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Jeden zásobník | Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke** | Ohrev ventilátorom | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 zásobníky | 1-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na plechu pre pečivo** | Ohrev ventilátorom | 1 – 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Jablkový koláč | Jeden zásobník | Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke** | Statický ohrev | 2 | 180 | 55 ... 60 |
| | Jeden zásobník | Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke** | Ohrev ventilátorom | 2 | 170 | 50 ... 60 |
| | 2 zásobníky | 1-Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na plechu pre pečivo** | Ohrev ventilátorom | 1 – 4 | 170 | 50 ... 60 |

Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

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

Ekonomické vyhrievanie ventilátorom



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



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

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

* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

Grilovanie na elektrickom grile

| Jedlo | Potrebné príslušenstvo | Prevádzkový režim | Pozícia stojana | Odporúčaná teplota (°C) | Doba grilovania (približne) |
|------------------|------------------------|---------------------|-----------------|-------------------------|-----------------------------|
| Ryby | Drôtená mriežka | Grilovanie | 4...5 | 280 | 20...25 min. # |
| Kuracie kusky | Drôtená mriežka | Grilovanie | 4...5 | 280 | 25...35 min. |
| Jahňacie kotlety | Drôtená mriežka | Grilovanie | 4...5 | 280 | 20...25 min. |
| Steak | Drôtená mriežka | Grilovanie | 4...5 | 280 | 25...30 min. # |
| Tefacie kotlety | Drôtená mriežka | Grilovanie | 4...5 | 280 | 25...30 min. # |
| Hrianka | Drôtená mriežka | Grilovanie | 4 | 280 | 1...4 min. |
| Pečený zemiak | Drôtená mriežka | Gril s ventilátorom | 3 | 200 | 35 ... 45 |

závisí od hrúbky

Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

Obráťte jedlo po 2/3 celkovej doby pečenia.

Tabuľka na prípravu kontrolných jedál

Jedlá v tejto tabuľke sú pripravené v súlade s normou EN 60350-1, čím sa skúšky produktu pre kontrolné inštitúcie zjednodušujú

| Jedlo | Potrebné príslušenstvo | Prevádzkový režim | Pozícia stojana | Odporúčaná teplota (°C) | Doba grilovania (približne) |
|--------------------------------------|------------------------|-------------------|-----------------|-------------------------|-----------------------------|
| Hrianka | Drôtená mriežka | Grilovanie | 4 | 280 | 1...4 min. |
| Masové guľčky (hovädzina) - 12 kusky | Drôtená mriežka | Grilovanie | 4 | 280 | 25...35 min. |

Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

Obráťte jedlo po 2/3 celkovej doby pečenia.

Recepty na vopred pripravené potraviny

JAHŇACIA MISKA

INGREDIENCIE

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

POKYNY

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

HOVÄDZIE WELLINGTON

INGREDIENCIE

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

POKYNY

- Ohrejte pekáč. Ak je pekáč dostatočne horúci, pridajte 1 lyžicu olivového oleja.
- Roštenku okoreňte soľou a korením a celý povrch na panvici opečte, dbajte na to, aby sa úplne neupiekla. Mäso nechajte úplne vychladnúť.
- Na ďalšej panvici osmažte cibuľu, huby a cesnak.
- Po uvarení hríbov pridajte smotanu a varte do zhutnutia. Zmes nechajte úplne vychladnúť.

- Mille-feuille, ktoré hodinu postálo pri izbovej teplote, pomúčte. Pomocou váľky rozvalkajte na tenšie.
- Pomocou lyžice roztrite polovicu studenej zmesi do stredu mille-feuille, položte na to roštenku, na mäso roztrite zvyšok zmesi. Potom konce mille-feuille spojite tak, aby sa mäso zakrylo. Odporúča sa potrieť vajcom, aby sa konce mille-feuille zlepili dokopy.
- Položte na pekáč tak, aby sa strana so spojmom dotýkala pekáča.
- Celý horný povrch mille-feuille potrite vyšľahaným vajcom.
- Pekač dajte na zobrazený rošt a jedlo upečte.

OSTRIEŽ

INGREDIENCIE

Cesto:

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

POKYNY

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

FAŠÍRKA SO ZELENINOU

INGREDIENCIE

- 500 g mletej hovädziny
- 1 stredná cibuľa
- 1 malá červená paprika
- 1 malá zelená paprika
- 1 malá žltá paprika
- 1 malý baklažán
- 1 malá cukina

- 2 stredné paradajky
- 25 g masla
- 175 g strúhanky
- 1 lyžička paradajkového pretlaku
- 1 vajce
- 30 ml smotany
- 2 lyžičky čili papričky
- soľ/čierne korenie

POKYNY

- Na panvici rozpustíte maslo. Do masla pridajte najemno nakrájanú cibuľu a baklažán a spolu osmažte.
- Pridajte najemno nakrájanú červenú, zelenú a žltú papriku a osmažte trochu viac.
- Napokon pridajte najemno nakrájanú cukinu a paradajky a osmažte (dbajte na to, aby sa zelenina nerozvarila), a potom túto zmes nechajte úplne vychladnúť.
- V inej miske vymiešate mleté mäso, vajce a smotanu.
- Do zmesi mäsa pridajte vychladnutú zeleninovú zmes, soľ, korenie, čili papričku a strúhanku, potom spolu premiešajte, kým sa nevytvorí tvarovacia hmota.
- Hárok papiera na pečenie položte na pekáč, mäsovú zmes vyformujte do tvaru valca a položte ju na pekáč.
- Pekáč dajte na zobrazený rošt a jedlo upečte.
- Po uvarení nechajte 5 minút odpočívať, potom podávajte. Podávate nakrájané na plátky.

ŠALÁT Z ČERVEJ REPY S KOZÍM SYROM

INGREDIENCIE

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

POKYNY

- Balzamikový ocot, pomarančovú kôru, citrónovú kôru, vnútro vanilkového strúčiku, olivový olej, najemno nakrájaný cesnak a čerstvý tymián zmiešajte. Toto je marináda.
- Celé korene cvikle v nej marinujte 2 hodiny bez ošúpania.

- Marinované cvikle dajte do sklenej nádoby s vekom spolu s marinádou a zatvorte vekom.
- Sklenú nádobu s vekom položte na plech a plech umiestnite na zobrazený rošt na prípravu cvikle.
- Vyberte z rúry a nechajte ochladnúť.
- Nožom studenú cviklu ošúpte a nakrájajte na plátky.
- Zmiešajte nahrubo nakrájanú rukolu, rozpoľené paradajky, kúsiky pomaranča bez jadriek a na plátky pokrájanú cviklu.
- Pridajte vychladenú marinádu, soľ, korenie, nakrájaný kozí syr a pred podávaním všetko spolu premiešajte.

ZAPEKANÉ ZEMIAKY

INGREDIENCIE

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

POKYNY

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

HORÚCI KOLÁČ S ČOKOLÁDOVOU OMÁČKOU

INGREDIENCIE

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

Na čokoládovú polevu:

- 200 g smotany
- 200 g horkej čokolády

POKYNY

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

ROLKY MILLE-FEUILLE SO ŠKORICOU A

HROZIENKAMI

INGREDIENCIE

- 6 ciest mille-feuille
- 1 žltok

Náplň:

- 100 ml vody
- 100 g cukru
- 1 šálka hrozienu
- 1 pohár lieskoorieškového prášku
- 1/2 pohára drveného kokosu
- 1 lyžička škoricice

POKYNY

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

PLNENÉ LISTY VINIČA S OLIVOVÝM OLEJOM

INGREDIENCIE

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

Náplň:

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

POKYNY

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

KURACIE PALIČKY

INGREDIENCIE

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

Na marinádu:

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

POKYNY

- Osmažte cesnak a primiešajte všetky ingrediencie marinády.
- Použite polovicu marinády na marinovanie kurčaťa a druhú polovicu na marinovanie

- paradajok, zemiakov a cibule. Nechajte postáť 2 hodiny.
- Doprostreď pekáča naukladajte kuracie paličky vedľa seba. Okolo kuracích paličiek naukladajte zemiaky a medzi paličky cibuľu a paradajky.
 - Pekáč dajte na zobrazený rošt a jedlo upečte.
 - Po uvarení odporúčame nechať 5 minút odpočívať na plechu, potom podávajte.

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

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



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 popáleniny!

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



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

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

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



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

Čistenie kameňa na pizzu - lopatky

- Lopatku a kameň na pizzu nečistite v umývačke riadku, pod tečúcou vodou a ani ponorením do vody.
- Čistite iba vlhkou handričkou.

Čistenie mikrovlnnej rúry

- Ak sa vo vnútri rúry alebo v jej okolí nahromadí para, utrite ju mäkkou handričkou. K tomu môže dôjsť, ak je mikrovlnná rúra prevádzkovaná vo vysoko vlhkých podmienkach. A to je normálne.
- Na čistenie je niekedy potrebné vybrať sklenenú misku. Umyte podnos v teplej penovej vode alebo v umývačke riadu.
- Zápach z rúry odstráňte tak, že do šálky vody pridáte šľavu 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.
- V dôsledku vysokej teploty dosiahnutej vo vnútri rúry sa môže na inoxových povrchoch v priebehu času objaviť žltnutie. Toto nie je chyba.



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

Čistenie ovládacieho panela

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



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

Čistenie rúry

Čistenie dveriek rúry

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



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

7 Riešenie problémov

Rúra emituje počas používania paru.

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

Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

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

Produkt nepracuje.

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

Osvetlenie rúry nefunguje.

- Svetlo v rúre môže byť chybné. >>> *Svetlo v rúre musí vymeniť výrobca, iná rovnako kvalifikovaná osoba alebo autorizovaný servisný zástupca.*

Rúra sa nezohrieva.

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

Pri dlhom stlačení tlačidiel nedochádza k žiadnej reakcii

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

Mikrovlnná rúra nefunguje.

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

Počas spustenia mikrovlnnej rúry je počut' zvláštny zvuk.

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

Jedlo sa neohrieva alebo sa ohrieva príliš pomaly

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

Jedlo je príliš horúce, suché alebo spálené

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

Po ukončení varenia je 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.

