



Vstavaná rúra
Používateľská príručka
Vestavná trouba
Návod k použiti



BCW14500BG

SK / CZ

285.4501.11/R.AG/9.08.2021/2-2
7758088303

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

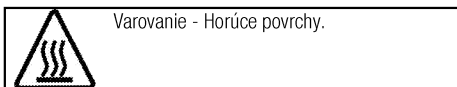
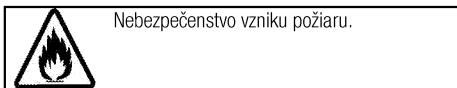
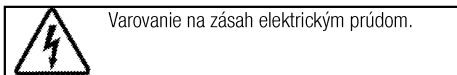
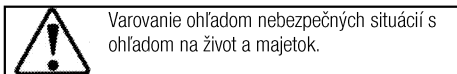
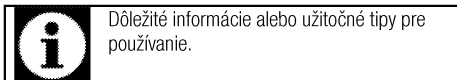
Vážený zákazník,

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

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

Vysvetlenie symbolov

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



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

1 Dôležité pokyny pre bezpečnosť a ochranu životného prostredia 4

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

2 Všeobecné informácie 12

Prehľad.....	12
Obsah balenia.....	13
Technické údaje.....	14

3 Inštalácia 15

Pred inštaláciou.....	15
Inštalácia a pripojenie.....	18
Preprava v budúcnosti.....	18

4 Príprava 20

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

5 Ako používať mikrovlnnú rúru 22

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

Tabuľka časov varenia.....	31
Funkcia Pripravené jedlá.....	31

6 Používanie rúry 36

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

7 Údržba a péče 46

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

8 Riešenie problémov 48

1 Dôležité pokyny pre bezpečnosť a ochranu životného prostredia

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

Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi vo veku menej ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak nedostanú pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča alebo nerozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľská údržba stroja nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru.
- 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 vykonávajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky. Pred montážou si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Ak je výrobok chybný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Po každom použití skontrolujte, či je funkčný gombík vypnutý.

Elektrická bezpečnosť

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

naň! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

- Počas inštalácie, údržby, čistenia a opráv musí byť spotrebič odpojený od napájacej siete.
- Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- Spotrebič je potrebné nainštalovať tak, aby ho bolo možné odpojiť od napájacej siete. Oddelenie musí byť zaistené spínačom zabudovaným do fixnej elektrickej inštalácie, v súlade so stavebnými smernicami.
- Počas používania sa zadná stena rúry zohrieva. Skontrolujte, či nie je elektrické napojenie v kontakte so zadnou stenou; inak môže dôjsť k poškodeniu spojov.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zachytil medzi dvierka rúry a rám, ani ho nenasmerujte cez horúce povrchy. Inak sa izolácia káblov môže roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.

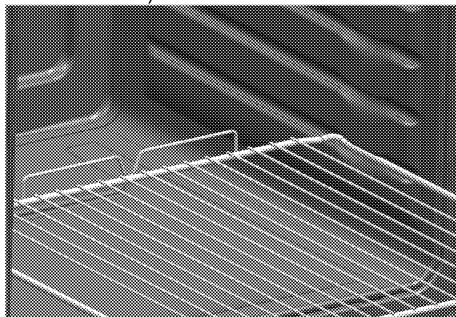
- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.

Bezpečnosť produktu

- **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.

- Nekladajte pekáče, riad alebo hliníkové fólie priamo na dno rúry. Nahromadenie tepla môže poškodiť dno rúry.
- Na dno zásuvky nepokladajte hliníkovú fóliu.
- Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte silné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškrabať povrch, čoho dôsledkom môže byť rozbitie skla.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- **Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na drôtené podstavce**

Je dôležité, aby ste správne umiestnili drôtenú poličku a/alebo plech na podstavec. Drôtenú poličku alebo plech 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.
- Rukoväť rúry nie je určená na sušenie utierok. Nevešajte na neho utierky, rukavice alebo podobné textilné výrobky, keď je v prevádzke gril s otvorenými dvierkami.
- Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.
- **VÝSTRAHA:** Uistite sa, že je spotrebič vypnutý predtým ako vymeníte lampu, vyhnete sa tak možnosti elektrického šoku.
- Spotrebič nesmie byť inštalovaný za ozdobnými dvierkami, aby sa zabránilo prehriatiu.

Prevenia pred možným nebezpečenstvom vzniku požiaru!

- Skontrolujte, či sú všetky elektrické zapojenie bezpečná a pevná, aby ste tak predišli nebezpečenstvu iskrenia.
- Nepoužívajte poškodené káble alebo predlžovacie káble.
- Uistite sa, že sa do miesta zapojenie nemôže dostať žiadna kvapalina ani vlhkosť.

Bezpečnostné pokyny pre mikrovlnnú rúru

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

- kuchynkách pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
- farmách;
- klientmi v hoteloch, motelloch a ostatných obytných priestoroch;
- hostinských izbách;
- Deťom starším 8 rokov dovoľte používať rúru bez dozoru, ak ste ich zodpovedajúcim spôsobom poučili, teda je dieťa schopné používať mikrovlnnú rúru bezpečne a rozumie nebezpečenstvám plynúcim z nesprávneho použitia.
- Pri použití spotrebiča v kombinovanom režime musia deti od ôsmich rokov používať rúru iba za dozoru dospeléj osoby a to z dôvodu vytváraných teplôt.
- Odhalené časti výrobku budú počas používania výrobku a po ňom horúce.
- Skontrolujte prípadné poškodenie rúry, napr. zle nasadené alebo ohnuté dvere, poškodené tesnenie dverí a povrchu, zlomené alebo uvoľnené závesy a západky vo vnútri spotrebiča alebo na dverách. V prípade, že objavíte nejaké poškodenie, rúru nepoužívajte a kontaktujte zástupcu autorizovaného servisu.
- Ak sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené, rúra nesmie byť používaná kým nebude opravená kompetentnou osobou alebo zástupcom autorizovaného servisu.
- Než rúru spustíte, uistite sa, či sú dvere riadne zatvorené. Bezpečnostný mechanizmus vo dverách zabráni vášmu spotrebiču 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, rádií, bezdrôtových modemov, prístupových bodov a antén. V opačnom prípade môže dôjsť k rušeniu.
- Nevarte jedlo s časom varenia a mikrovlnným výkonom nastaveným na príliš vysokú hodnotu. Nadmerné varenie môže spáliť niektoré časti jedla
- **Pri varení v mikrovlnnej rúre nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu alebo hliníkové riadu.** Iskrenie spotrebič poškodí.

- Počas varenia v mikrovlnnej rúre nepribližujte kovové predmety na vzdialenosť kratšiu ako 3 cm.
- Do rúry nekladajte korozívne chemikálie alebo materiály obsahujúce korozívne výpary.

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

1. Vyčistíte povrch dverí a tesnenie.
 2. Presmerujte prijímaciu anténu rádia alebo televízie.
 3. Mikrovlnnú rúru premiestnite s ohľadom na prijímač.
 4. Mikrovlnnú rúru presuňte mimo dosahu prijímača.
 5. Mikrovlnnú rúru zapojte do inej zásuvky tak, aby bola v inom okruhu ako prijímač.
- Rúru umiestnite mimo dosahu vykurovacích prvkov a nepoužívajte vo vlhkom prostredí.
 - Je nebezpečné, aby ktokoľvek iný ako kompetentná osoba alebo zástupca autorizovaného servisu, vykonával akékoľvek opravy alebo servis, ktorý zahŕňa odobratie krytu, ktorý poskytuje ochranu pred vystavením mikrovlnnej energii;
 - Tento produkt patrí do skupiny 2. triedy B zariadenia ISM. Skupina 2 obsahuje všetky ISM zariadenia (priemyselné, vedecké a lekárske), ktoré generuje vysokofrekvenčnú energiu a/alebo sa používa vo forme elektromagnetického žiarenia pre ošetrovanie materiálu a

zariadení. Zariadenie triedy B je vhodné na použitie v domácom prostredí priamo pripojenom k napájacej sieti s nízkym napätím, ktorá sa nachádza v obytných budovách.

- Mikrovlnná rúra je určená k ohrevu potravín a nápojov. Sušenie potravín alebo oblečenia alebo ohrievacie podložiek, húb, vlhkého oblečenia a podobných materiálov môže predstavovať riziko zranenia, vznietenia alebo požiaru.
- Vaša rúra nie je navrhnutá na sušenie žiadnych živých stvorení.
- Rúru **nezapínajte**, ak je **prázdna**. To môže rúru poškodiť. Ak chcete rúru otestovať, vložte do nej pohár vody. Voda vstrebe mikrovlnnú energiu a rúra neutrpí žiadne poškodenie.
- Používajte kuchynské potreby, ktoré sú vhodné pre použitie v mikrovlnných rúrach;

Pri varení v mikrovlnnej rúre nepoužívajte kameninu. Vlhkosť v kamenine sa môže expandovať a spôsobiť nalomeniu nádoby.

Aby ste znížili nebezpečenstvo vzniku požiaru v rúre:

- Pri ohrievaní potravín v plastových alebo papierových nádobách sledujte rúru z dôvodu možnosti vznietenia; Ak spozorujete dym, vypnite a odpojte spotrebič zo siete a nechajte dvierka zatvorené, aby sa akékoľvek plamene udusili;

- Z plastových alebo papierových vrecúšok odstráňte kovové sponky ešte než ich umiestnite do rúry.
 - Priestor rúry nepoužívajte ako úložný priestor. V otvore rúry v čase, keď ju nepoužívate, nenechávajte papierové výrobky, riad alebo potraviny.
 - Ak pre varenie v mikrovlnnej rúre použijete také materiály ako je drevo, papier a plast, nenechávajte rúru bez dozoru. Papier, drevo a podobné materiály sa môžu vznietiť, zatiaľ čo plastové materiály sa môžu rozpustiť. Nepoužívajte nádoby vyrobené z takých materiálov pri použití rúry, grilovanie a zmiešanú funkciu.
 - Obsah dojčenských fľaš a fľaštičiek s detskou výživou treba pred použitím premiešať alebo s nimi zatrepať, aby ste tak predišli popáleninám.
 - Tekutiny a ostatné potraviny nesmú byť ohrievané v uzavretej nádobe, pretože sú náchylné k explózií.
 - Mikrovlnný ohrev nápojov môže mať za následok oneskorený var, preto je potrebné pri manipulácii s nádobou opatrnosti;
 - Vajíčka v škrupine, vajíčka uvarené natvrdo nemožno v mikrovlnných rúrach variť, pretože by mohli explodovať, a to aj po skončení ohrievania.
 - Rúru nepoužívajte na ohrievanie sýtených nápojov alebo potravín vo vzduchotesných nádobách, napr. Plechovkách. To spôsobí nahromadenie tlaku vo vnútri rúry, ktorý môže mať za následok poškodenie alebo explózií 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 nevešajte, ani nedovoľte deťom, aby sa na nich hojdali. To dvere rúry ohne a zabráni riadnemu zatvoreniu.
 - Pri ohrievaní kvapalín vložte do nádoby sklenenú tyčinku. To zabráni oneskorenému varu

kvapaliny, a tak náhle mu pretečeniu v okamihu presunutie nádoby.

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

Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné použitie zruší platnosť záruky.
- Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné

účely, napríklad na vykurovanie miestností.

- Nepoužívajte ju na záhrade, balkónoch či iných vonkajších priestoroch.
- Používajte kuchynské potreby, ktoré sú vhodné pre použitie v mikrovlnných rúrach; Pri varení v mikrovlnnej rúre nepoužívajte kameninu.
- Tento výrobok nepoužívajte na ohrievanie tanierov pod grilom, sušenie uterákov a utierok atď. na rukováti a pre vykurovanie. Tento výrobok Nepoužívajte na vykurovaním.
- Všetky otvory za spotrebičom a pod spotrebičom musí byť utesnené.
- Nebráňte prúdenie vzduchu.
- Výrobca nebude zodpovedný za žiadne poškodenie spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.
- Rúru možno použiť na rozmrazovanie, pečenie, opékanie a grilovanie pokrmov.

Bezpečnosť detí

- **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.

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

Likvidácia starého produktu Dodržiavanie smernice WEEE a likvidácia odpadu:



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

Dodržiavanie smernice RoHS:

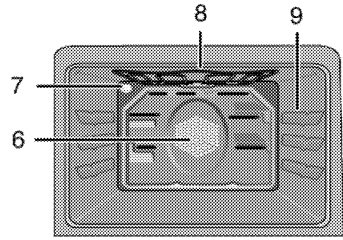
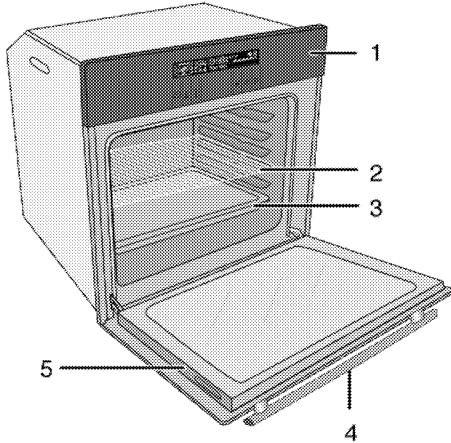
Produkt, ktorý ste zakúpili spĺňa smernicu EÚ RoHS (2011/65/EÚ). Neobsahuje žiadne škodlivé ani zakázané materiály, ktoré sú smernicou zakázané.

Informácie o balení

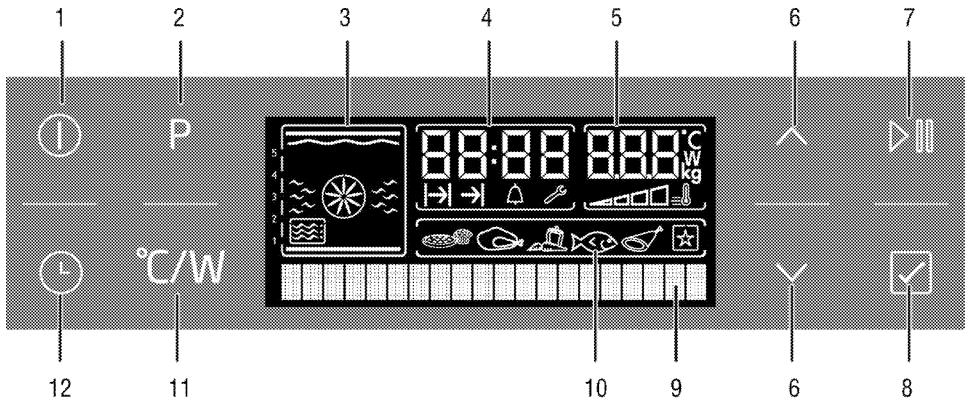
- Baliace materiály sú vyrobené z recyklovateľných materiálov v súlade s našimi národnými smernicami na ochranu životného prostredia. Nelikvidujte obalové materiály spolu s domácim alebo iným odpadom. Odvezte ich do miest zberného odpadu určených miestnymi úradmi.

2 Všeobecné informácie

Prehľad



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



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

Obsah balenia

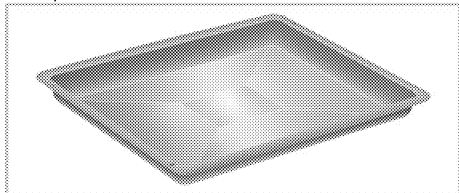


Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produktom nemusí dodávať.

1. **Návod na použitie**

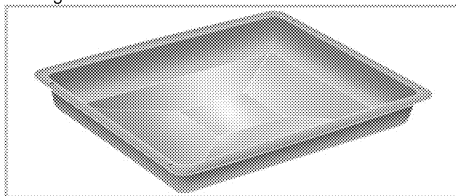
2. **Štandardný plech**

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



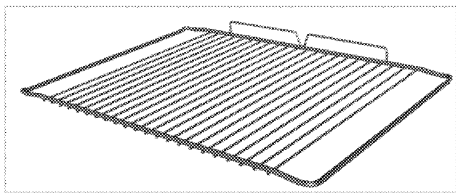
3. **Hlboký plech**

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



4. **Drôtená polica**

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



Technické údaje

VŠEOBECNÉ	
Napätie/kmitočet	220 - 240 V pri 50 Hz
Celkový príkon	2,7 kW
Poistka	min. 16 A
Typ/časť kábla	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² alebo ekvivalent
Dĺžka kábla	max. 2 m
RÚRA/GRIL	
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	455 mm/594 mm/567 mm
Rozmery pre inštaláciu (výška/šírka/hĺbka)	**450 alebo 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavná rúra	Multifunkčná rúra
Vnútorné osvetlenie	15/25W
Príkon grilu	2,0 kW
MIKROVLNNÁ RÚRA	
Čistý objem	40l
Mikrovlnný výkon	Max. 800 W
Mikrovlnný kmitočet	2465 MHz

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

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

** Pozrite si časť *Inštalácia*.



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



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



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

3 Inštalácia

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



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



NEBEZPEČENSTVO:

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

Pred inštaláciou

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

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

- Povrchy, syntetické lamináty a lepidlá musia byť teplotvzdorné (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.



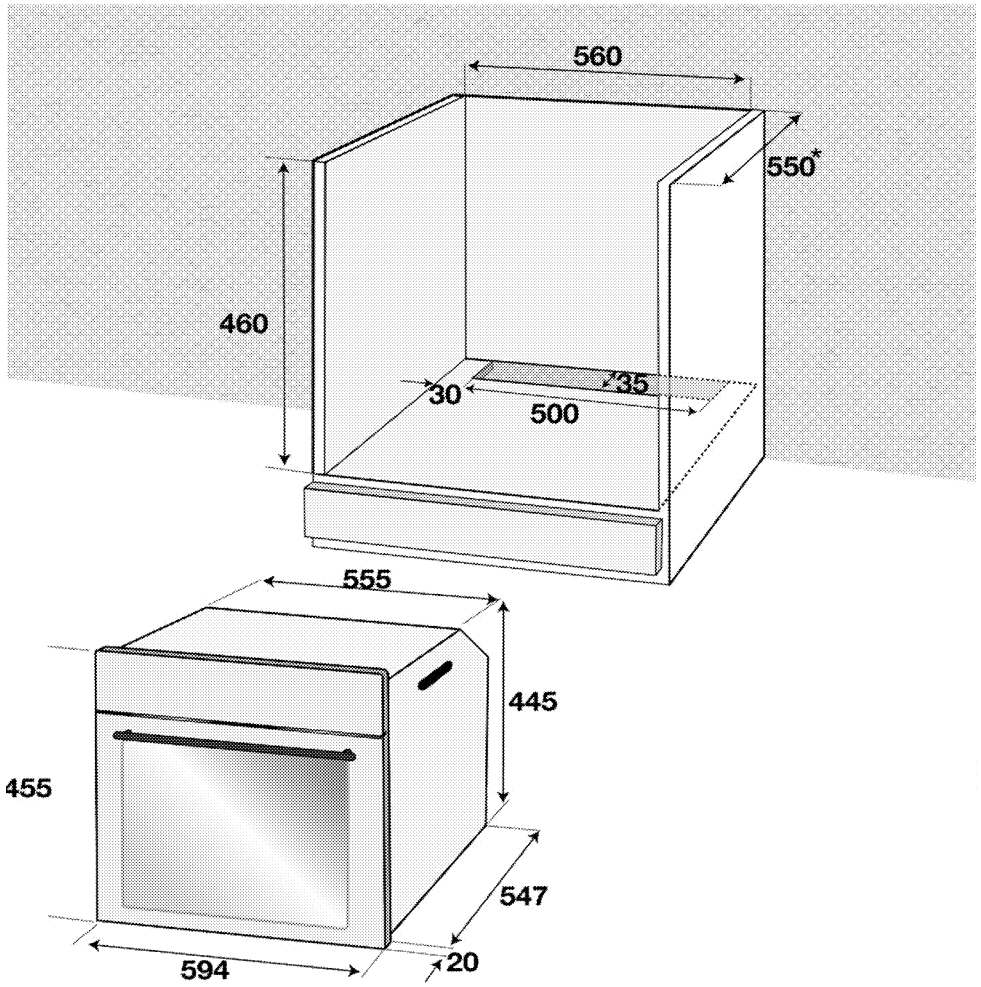
Spotrebič neinštalujte do blízkosti chladničiek alebo mrazičiek. Teplo vydávané prístrojom povedie k zvýšenej spotrebe energie chladiacich jednotiek.



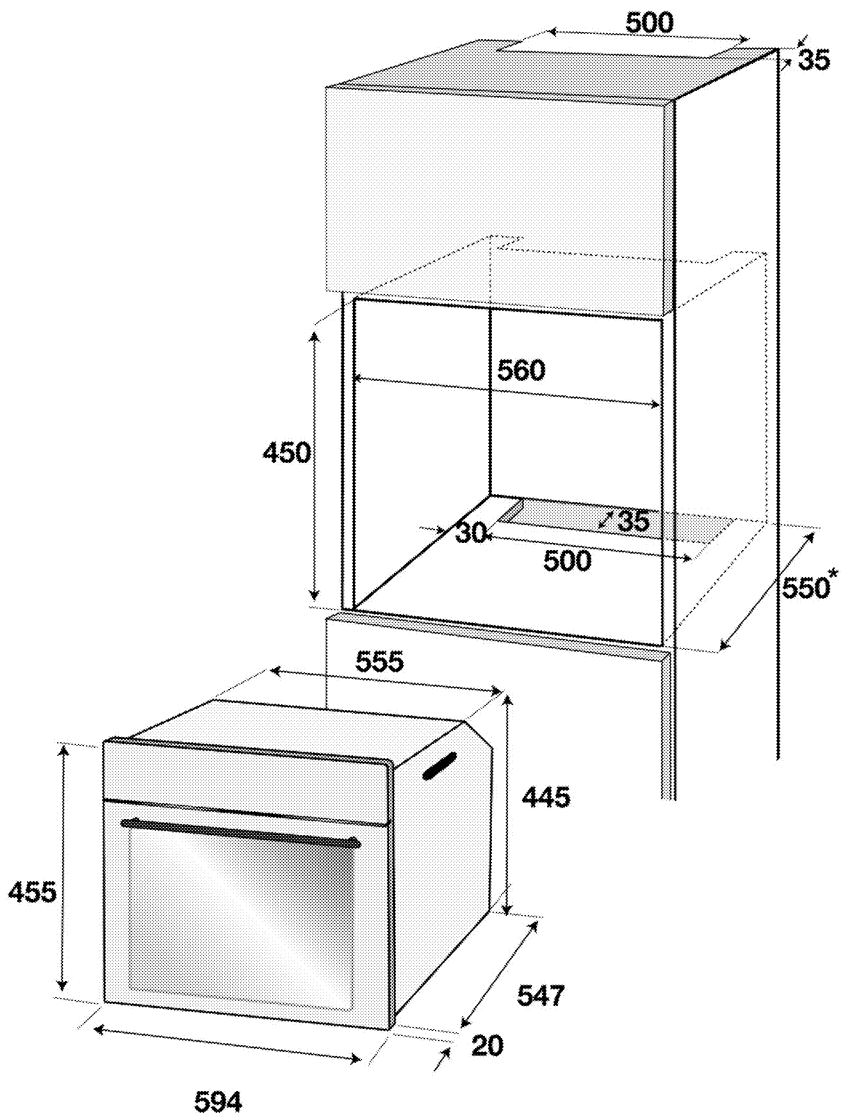
Dvierka a/alebo rúčka sa nesmú používať na dvíhanie alebo presúvanie prístroja.



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



* min.



* min.

Inštalácia a pripojenie

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

Electrické pripojenie

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



NEBEZPEČENSTVO:

Výrobok musí k sieťovému zdroju pripojiť iba autorizovaná a kvalifikovaná osoba. Záručná doba výrobku začína plynúť iba po správnej montáži.

Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonávajú neoprávnené osoby.



NEBEZPEČENSTVO:

Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku.

Poškodený sieťový kábel musí vymeniť kvalifikovaný elektrikár. V opačnom prípade existuje riziko zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

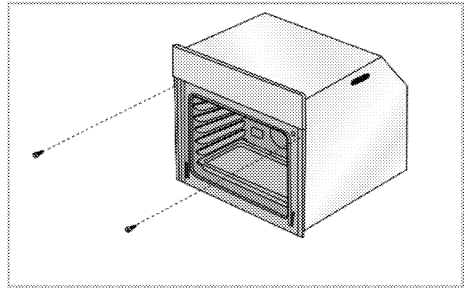


Zástrčka sieťového kábla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu).

Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

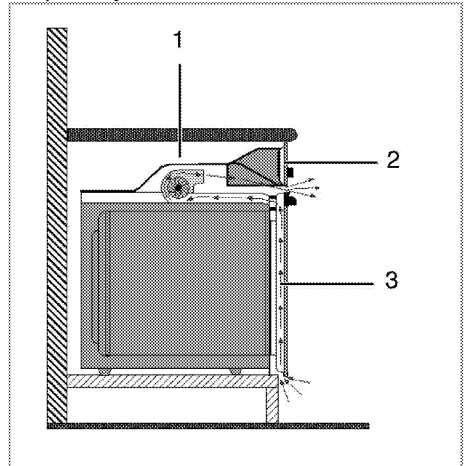
Inštalácia produktu

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



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

Pre produkty s chladiacim ventilátorom



- 1 Chladiaci ventilátor
- 2 Ovládaci panel
- 3 Dverka

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



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

Finálna kontrola

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

Preprava v budúcnosti

- Odložte si pôvodnú krabicu z výrobku a výrobok prepravujte v nej. Postupujte podľa pokynov na krabici. Ak nemáte pôvodnú krabicu, výrobok zabaľte do bublinkového obalu alebo do hrubého kartónu a bezpečne ho zalepte páskou.
- Aby ste drôtenému grilu a podnosu v rúre zabránili poškodeniu dveriek rúry, na vnútornú stranu dveriek rúry vložte pás kartónu, ktorý sa

zhoduje s polohou podnosov. Zalepte páskou
dvierka rúry s bočnými stenami.

- Na dvíhanie alebo prenášanie výrobku
nepoužívajte dvierka, ani rúčku.



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

4 Príprava

Tipy pre úsporu energie

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

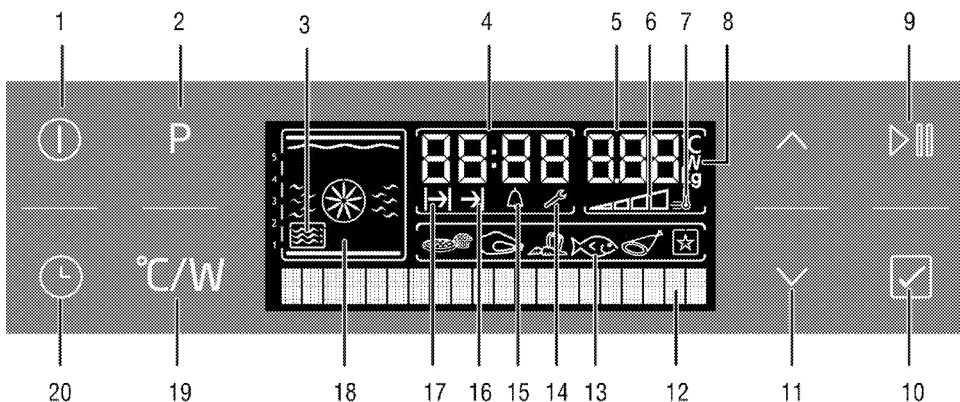
- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrmy, vykonajte predhriatie, ak to odporúča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dvierka rúry príliš často.
- Skúste piecť viac ako jeden pokrm v rúre súčasne, ako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

- Varte jedlá hneď za sebou. Rúra už bude horúca.
- Energiu môžete ušetriť aj tak, že rúru vypnete pár minút pred dobou skončenia varenia. Neotvárajte dvierka rúry.
- Zmrazené potraviny pred varením rozmrazte. Pôvodné použitie

Nastavenie času



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

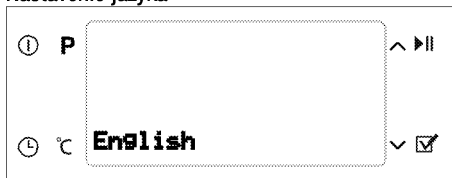




- 1 Tlačidlo Zap./Vyp.
- 2 Tlačidlo komfortného výberu ponuky jedla
- 3 Symbol mikrovlnnej rúry
- 4 Políčko indikátora aktuálneho času
- 5 Kontrolka ukazovateľa teploty/hmotnosti/mikrovlínneho výkonu
- 6 Symbol vnútornej teploty rúry
- 7 Symbol zrýchlenie (rýchleho predhriatie)
- 8 Symbol teploty/výkonu/hmotnosti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


- 18 Zobrazenie funkcií
- 19 Tlačidlo nastavenia teploty/hmotnosti/výkonu/rýchleho ohrevu
- 20 Tlačidlo času a nastavení

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

Nastavenie jazyka



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



požadovaný jazyk. Zľahka stlačte  a potvrdíte výber jazyka.



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

Nastavenie času



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



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

Prvé čistenie spotrebiča



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

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

Predvolené ohrev

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



VAROVANIE

Horúce povrchy spôsobujú popáleniny!

Výrobok môže byť počas používania horúci. Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte výrobok mimo dosahu detí.

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

Elektrická rúra

1. Z rúry vyberte všetky pekáče a drôtenú policu.
2. Zatvorte dvere rúry.
3. Vyberte najvyšší výkon grilu, vid'.
4. Rúru spustíte zhruba na 30 minút.
5. Rúru vypnite, pozri

Rúra s grilom

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



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

5 Ako používať mikrovlnnú rúru

Všeobecné informácie o varení v mikrovlnnej rúre

Aby ste predišli pretečeniu ohrievanej vody alebo iných kvapalín:

3. Nepoužívajte uzavretej nádoby ani nádoby s úzkymi otvormi.
4. Neprehrievajte.
5. Pred vložením nádoby do mikrovlnnej rúry premiešajte obsah čajovou lyžičkou a potom otvorte dvere a znovu premiešajte v polovici doby ohrevu. Lyžičku nenechávajte v nápoji ak je rúra spustená.
6. Pri ohrievaní napr. Polievok a omáčok môže dôjsť k neočakávanému pretečeniu ešte než sa dosiahne bod varu. Pri ohrievaní takých kvapalín nenechávajte rúru bez dozoru.
- Po ohriatí detského jedla alebo nápoja v fľaštičke fľaštičku pretrepte a skúste teplotu skôr než jedlo či nápoj podáte svojmu dieťaťu. Pred ohriatím odstráňte z fľaštičky viečko a cumlík.
- Pred varením alebo rozmrazovaním vyberte jedlo z plastového obalu. Za výnimočných okolností môžete jedlo zakryť špeciálnou nylonovou fóliou.
- Produkt nepoužívajte na výrobu popkornu s výnimkou prípadov, keď použijete špeciálne navrhnuté vrecká určené na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Čokoládové sladkosti s nízkym obsahom kvapaliny a jedlá s obsahom múky musia byť zahrievané opatrne.
- Vajička v škrupine, vajička uvarené natvrdo nemožno v mikrovlnných rúrach variť, pretože by mohli explodovať, a to aj po skončení ohrievania.

Výhody varenie v mikrovlnnej rúre

- V bežných rúrach teplo vydávané elektrickými vykurovacími prvkami alebo plynovými horákmi preniká do jedla z vonkajšej časti. Preto sa pre ohriatie vzduchu vo vnútri, komponentov rúry a riadu spotrebuje veľké množstvo energie.

V mikrovlnnej rúre teplo generuje samotné jedlo a teplo preniká zvnútra von. Nedochádza k žiadnej strate tepla uprostred, na vnútorných stenách rúry alebo riadu (ak je vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre). Inými slovami, ohrieva sa len jedlo.

- Mikrovlnné rúry znateľne znižujú dĺžku varenia. Čas potrebný na varenie v mikrovlnnej rúre je oproti bežnej rúre o polovicu až o tretinu nižšie.

Veľa závisí na hustote, teplu a množstvo prísad, ktoré sa uvarí.

- Prírodnou chuť potravín môžete zachovať keď ich budete variť vo vlastnej šťave, bez toho aby ste pridali príliš veľké množstvo korenia, alebo ich môžete variť úplne bez korenia.
- Mikrovlnnej rúry šetrí energiu. Energia sa spotrebováva len keď varíte. V prípade mikrovlnnej rúry nedochádza k žiadnym stratám energie.
- Nemusíte sa starať, či zabudnete nechať mäso rozmraziť. Mikrovlnné rúry rozmrazia potraviny za krátku chvíľu, takže ich môžete takmer ihneď začať variť. Tak sa zníži riziko rastu baktérií.
- Potraviny si vďaka kratšej dobe varenia uchovávajú svoju nutričnú hodnotu.
- Čistenie je v porovnaní s bežnými rúrami tiež jednoduchšie.

Mikrovlny v teórii

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

Prečo sa potraviny ohrievajú

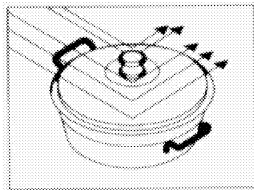
Väčšina potravín obsahuje vodu a molekuly vody začnú pri vystavení pôsobeniu mikrovln vibrovať. Napätie medzi molekulami vytvára teplo, ktoré zvyšuje teplotu potravín, rozmrazuje je, ak sú zmrazené, varí je alebo je ohrieva. V dôsledku nahromadenia tepla v potravine

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

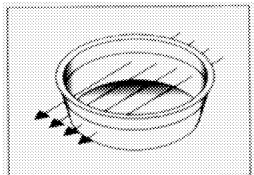
Nádoby vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre

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

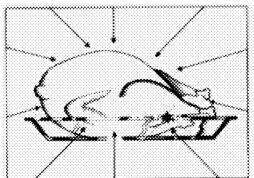
Kov mikrovlny odráža ...



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



... A sú vstrebávané potravinami.



	VÝSTRAHA Nebezpečenstvo popálenia! Do mikrovlnnej rúry nikdy nekladajte kovové alebo kovom pokryté nádoby.
	VÝSTRAHA Rúru nepoužívajte ak je prázdna. To by mohlo rúru poškodiť.

- Mikrovlny nemôžu prechádzať kovom. Mikrovlny sa odrazí od všetkých kovových predmetov v rúre a to spôsobí nebezpečné elektrické iskrenie. Väčšina teplej vzdorných nekovových nádob je na použitie v mikrovlnnej rúre vhodná. Avšak, niektoré nádoby môžu obsahovať materiály, ktoré nie sú na použitie v mikrovlnnej rúre vhodné. Aby ste zistili, či je nádoba vhodná na použitie v mikrovlnnej rúre alebo nie, môžete vykonať nasledujúci test:
- Nádobu, ktorú chcete otestovať vložte do rúry prázdnu, spoločne s inou nádobou naplnenou vodou.
- Mikrovlnnú rúru spustíte maximálne na 1 minútu. Ak sa voda zahreje a testovaná nádoba zostane chladná, potom je vhodná na použitie v mikrovlnnej rúre.

- Na druhú stranu, ak voda zostane studená a ohreje sa nádoba, znamená to, že mikrovlny boli vstrebané nádobou a teda táto nádoba nie je vhodná na použitie v mikrovlnnej rúre.

Sklenené nádoby

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

Plastové nádoby

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

Vrecká na varenie

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

Papier

- Papier nesmiete používať k dlhodobému varenie. Dôjde ku vznieteniu papiera. Papierové riad je vhodný pre masť a suché potraviny, ktoré treba krátko ohriať.

Nepoužívajte recyklovaný papier. Takýto papier môže obsahovať fragmenty, ktoré spôsobí iskrenie.

Drevené a prútené nádoby

- Vzhľadom k tomu, že mikrovlny spôsobujú vysychanie štruktúry dreva a jej praskanie, drevené nádoby sa nesmú používať.

Porcelánové nádoby

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

Kovové nádoby

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

**NEBEZPEČENSTVO:**

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

Riad otestujte na vhodné použitie.

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

* Použite iba kovový plech dodaný s rúrou.

Umiestnenie jedlá

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

najlepšie výsledky, nakrájajte jedlo na kúsky rovnakej veľkosti.

Výška jedlá

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

Návrhy

Faktory ovplyvňujúce dĺžku varenia v mikrovlnnej rúre:

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

Rozmrazovanie:

- Dĺžka rozmrazovania závisí na tvare balíčka. Plytké, obdĺžnikové balíčky sa rozmrazujú rýchlejšie ako hlboké nádoby.
- Ako náhle sa začnú časti jedla rozmrazovať, oddelíte ich. Tak sa rozmrazia rýchlejšie.
- Čím viac jedla varíte, tým dlhšie to bude trvať. Dvojnásobné množstvo jedla sa bude variť zhruba dvakrát dlhšie. Ak uvarení jednej zemiaky trvá štyri minúty, uvarenie dvoch zemiakov bude trvať približne sedem minút.

Množstvo mikrovlní, ktoré rúra vytvorí zostane rovnaké, bez ohľadu na to, koľko jedla do mikrovlnnej rúry dáte. To znamená, že čím viac jedla do rúry dáte, tým dlhšie to bude trvať.

Tekutý obsah

- Tekutý obsah ovplyvňuje dĺžku varenia, pretože mikrovlny sú citlivé na vlhkosť. Potraviny s prirodzeným obsahom vody (napr. Zelenina, ryby a hydina) sa uvarí rýchlo a ľahko. Pri varení suchých potravín, napr. Ryža, sa odporúča pridať vodu.
- 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, žltkov, párkov a niektorých druhov ovocia a zeleniny.

Jedlo počas varenia otáčajte a miešajte.

- Pri príprave v mikrovlnnej rúre je miešanie dôležité. Pri bežnom varení treba jedlo premiešavať. Pri mikrovlnnom varení je jedlo treba premiešať, aby sa dosiahlo rovnomerné distribúcie tepla. Vždy miešajte zvonku dovnútra, pretože vonkajšia časť sa zahreje skôr ako tá stredná.
- V prípade pečenia a celej hydiny je potrebné, aby ste ich otáčali a zaistili tak, že sa horná a spodná časť rovnomerne opečie. Nakrájané mäso aj kura treba otáčať.
- Otáčanie jedla a premiešavanie je dôležité, aby sa zabezpečilo, že všetky strany budú rovnomerne prepečené.

Rôzne doby varenia

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

Doba státia

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

Vo vnútri mikrovlnnej rúry sa jedlo varí aj po vypnutí rúry. Doba státia zvýši teplo jedla zhruba o 3 ° C až 8 ° C. Tento proces nevykonáva mikrovlnná

rúra, ale teplo v jedle. Doba státia sa môže líšiť podľa druhu potravín. Niekedy je to obdobie krátke, pretože sa jedlo po vybratí podáva. Táto doba sa môže zvýšiť u veľkých potravín až o desať minút.

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

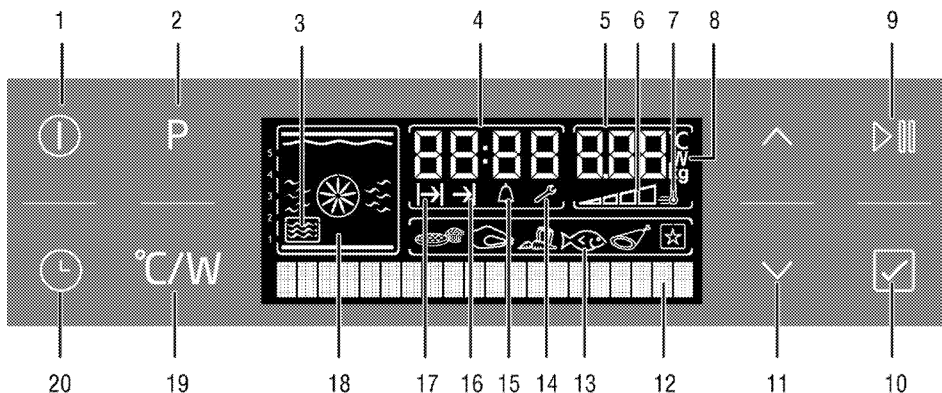
Ako používať mikrovlnnú rúru



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

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

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



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

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

Keď je displej v tomto stave, funkčné sú len tlačidlá

⏻ a ⌚. Všetky akcie môžete vykonať v menu

Nastavenia. pozri: *Nastavenie*,

Obsluha v mikrovlnnom režime

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

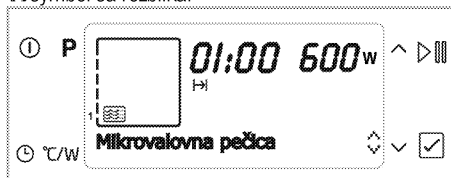


- 1 Pozície stojana
- 2 Symbol mikrovlnnej rúry
- 3 Zobrazenie funkcií
- 4 Textový displej
- 5 Pole času varenia: Označuje nastavený čas varenia.
- 6 Kontrolka mikrovlnného výkonu/teploty/hmotnosti



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

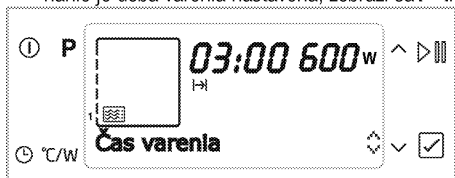
3. Ak chcete zmeniť úroveň mikrovlnného výkonu, stlačte **°C/W** a vykonajte nastavenie výkonu.

Wsymbol sa rozblíka.

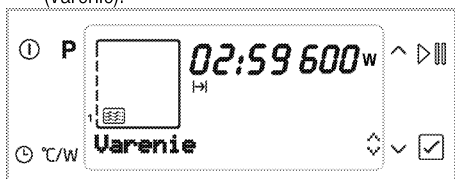





4. Stlačte **↕** až kým sa v poli nezobrazí požadovaná úroveň výkonu. Stlačte **☑** a nastavte úroveň tak, aby sa na displeji zobrazila požadovaná hodnota.
5. Pre nastavenie doby varenia stlačte **⌚** a prejdite na "Doba varenia". **⏪** symbol sa rozblíka.

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



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






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

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

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

Obsluha v kombinovanom režime



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



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






Wsymbol sa rozblíká.

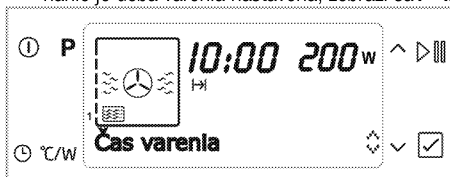


4. Stlačte  až kým sa v poli nezobrazí požadovaná úroveň výkonu. Stlačte a nastavte úroveň tak, aby sa na displeji zobrazila požadovaná hodnota.
5. Ak chcete v kombinovanom režime zmeniť teplotu, dvakrát stlačte  a nastavte teplotu.

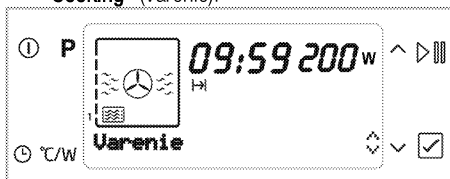
°Csymbol sa rozblíká.



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



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



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

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



Počas varenia môžete zmeniť úroveň mikrovlnného výkonu a dobu varenia.




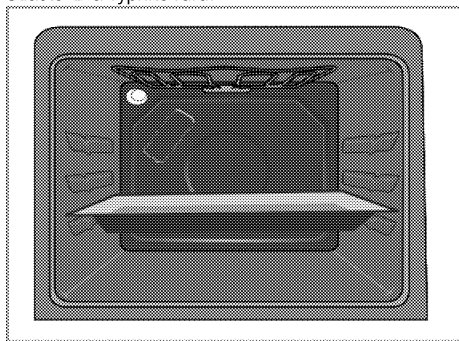
Hodiny na rúre zobrazí čas v minútach a sekundách.



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

Vypnutie elektrickej rúry

Stlačte  a vypnite rúru.



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



Vzhľadom k bezpečnostným dôvodom je maximálna doba varenia obmedzená na 12 minút pri najvyššom výkone. Na ostatných úrovniach možno tento stav nastaviť až na 90 minút.



Počas vykonávania nastavení na sa displeji zobrazí súvisiace symboly.



Pokiaľ dôjde k výpadku napájania, program sa zruší. Rúru musíte znova naprogramovať.



Aktuálny čas sa nedá nastaviť zatiaľ čo rúra pracuje v ľubovoľnej funkcii alebo ak bol nastavený poloautomatický alebo plne automatický program.



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

Obsluha režimov mikrovlnnej rúry

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



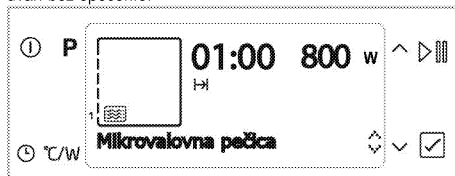
Varenie s niekoľkými rošty v mikrovlnnom a kombinovanom režime nie je možné. V ich prípade je možné variť len na jednom rošte.



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

Mikrovlnná rúra

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



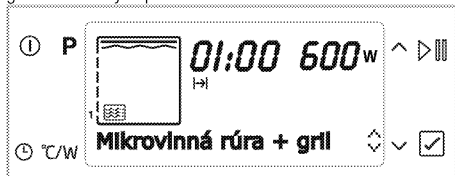
Mikrovlnný režim + ventilátor

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



Mikrovlnný režim + gril

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



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

Mikrovlnný režim + gril + ventilátor

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



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

Mikrovlnný režim + rozmrazovanie

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



Tabuľka funkcií

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



Výkon mikrovlnnej rúry vo wattoch je 100,200,300,600 a 800.

Funkcie	Výkon (W)	Rozsah teploty (°C)
Mikrovlnná rúra	100-800	
Mikrovlnný režim + ventilátor	100-600	40 - 230
Mikrovlnný režim + gril	100-600	50-280
Mikrovlnný režim + gril + ventilátor	100 - 600	50 - 280
Mikrovlnný režim + odmravovanie	100-600	

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.



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

Pokrm	Doba varenia	Hmotnosť (g)	Teplota (° C)	Mikrovlnný výkon (W)	Čas varenia (zhruba v min.)
Kuracia bageta	Mikrovlnný režim + ventilátor	1000	210	600	25-30
Celé kurča	Mikrovlnný režim + ventilátor	1500	15 min, 230 potom 200	600	32-38
Mrazená pizza	Mikrovlnný režim + ventilátor	450	230	200	6-10
Moriak (s kostami)	Mikrovlnná rúra+gril+ventilátor	1000	230	300	28-32
Veľké, čerstvé zemiaky	Mikrovlnný režim + ventilátor	1000	180	600	25-30
Gratinované zemiaky *	Mikrovlnný režim + ventilátor	1250	180	600	25-30
Daliánske mäsové guľôčky	Mikrovlnný režim + ventilátor	1800	5 min, 230 potom 170	300	18-23
Celá ryba	Mikrovlnný režim + gril + ventilátor	1000	250	600	8-14
Kúsky ryb	Mikrovlnný režim + ventilátor	600	230	300	10-15
Zemiakové knedle	Mikrovlnný režim + ventilátor	1500	210	200	32-40
Bežné jedlo (hrášok s mäsom)	Mikrovlnná rúra	400		600	3-5
Pilaf	Mikrovlnná rúra	400		600	3-5

Pred varením v kombinovanom režime rúru predhrejte. Predhriatie musí byť vykonané prevádzkovými režimami.

* Odporúča sa pridať syr kasha počas posledných 5 minút varenia.

Rozmrazovanie

Pokrm	Hmotnosť (g)	Mikrovlnný výkon (W)	Čas rozpustenia (min.) (zhruba)	Čas čakania (min.)	Návrhy
Všetko červené mäso	250	200	5-7	10	V polovici doby otočte.
	500	200	11-14	10	V polovici doby otočte.
mleté mäso	100	100	8-10	10	
	250	200	4-7	10	
celé kurča	500	200	8-9-9	10	V polovici doby otočte.
	1500	200	24-27	10	V polovici doby otočte.
Kuracie stehná	750	300	5-8	10	
Kuracia bageta	500	300	4-7	10	
	100	600	5-8	10	
Celá ryba	250	200	5-9	5	V polovici doby otočte.
	500	200	8-12	5	V polovici doby otočte.
párky	300	200	4-8	5	

Funkcia Pripravené jedlá



Výber funkcií pripravených jedál

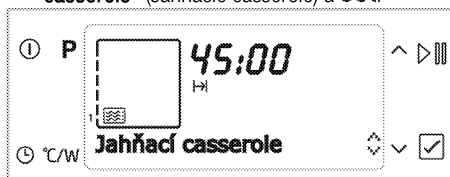
Ponuka pripravených jedál obsahuje programy pokrmov, ktoré boli špeciálne pre vás pripravené profesionálnymi kuchármi a uložené v pamäti ovládacej jednotky.


Výber funkcie pripravených jedál:


1. Stlačením  rúru zapnete.

Keď sa rúra zapne, zobrazí sa úvodná prevádzková obrazovka.

2. Dvackrát stlačte  a vyberte funkciu Hotové jedlá. V tomto kroku sa na displeji zobrazí "Lamb casserole" (Jahňacie casserole) a .



3. Stlačte  a vyberte požadované jedlo.

4. Stlačte  a začnete variť.



Stlačte a začnite variť jedlá, ktoré nevyžadujú predhrievanie.

- Ak jedlo, ktoré ste vybrali vyžaduje predhriatie, na displeji sa zobrazí "**Preheating**" (Predhrievanie).
- "**Place the tray**" (Vložte plech) sa zobrazí na displeji a ako náhle sa predhriatie dokončí, spustí sa zvukový signál, alebo keď začne variť jedlá, ktoré nevyžadujú predhriatie.
- Jedlo vložte do rúry a rúru zatvorte. Varenie sa spustí a na displeji sa zobrazí "**Cooking**" (Varenie).
- Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí "**Good appetite**" (Dobrá chuť) a ozve sa zvukový signál.



Ak chcete signál alarmu vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.



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

JAHŇACIE EN COCOTTE

INGREDIENCIE

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

PRÍPRAVA

- Cibulu, červenú papriku, zelenú papriku, zemiaky, baklažán a paradajky nakrájajte nahrubo.
- Nasekajte cesnak.
- Nakrájanú zeleninu v mise premiešajte s jahňacím mäsom a ďalšími prísadami.
- Zmes nalejte do sklenenej nádoby s viečkom, pridajte maslo.
- Nádobu zakryte vekom.

- Zakrytú sklenenú nádobu vložte na 1. poličku predhriatej rúry a spustite varenie.
- Odporúčame podávať jedlo potom, čo ho po uvarení necháme 10 minút odpočinúť.

HOVÄDZIE WELLINGTON

INGREDIENCIE

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

PRÍPRAVA

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

KANIC

INGREDIENCIE

- * 2 celí kanice o váhe 300 g (celkom 600 g)
- * 90 g cibule nakrájanej na tenké plátky (3-4 mm)
- * 1 stredne veľký zemiak (na plátky o sile 1-4 mm)
- * 1 zväzok tymianu

- * 1 zväzok kôpru
- * 1 strúčik cesnaku, nakrájaného na jemno
- * kôra z 1 citróna
- * 1 bobkový list
- * 10 ml citrónovej šťavy
- * Maslo
- * 10 ml olivového oleja
- * Soľ, čierne korenie

PRÍPRAVA

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

MÄSOVÉ GULKY SO ZELENINOU

INGREDIENCIE

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

PRÍPRAVA

- V panvici rozpustíte maslo. Na olej dajte jemne nakrájanú cibuľku a baklažán.
- Pridajte jemne nakrájanú červenú, zelenú a žltú papriku, ľahko osmažte.
- Pridajte jemne nakrájanú cuketu a paradajky a osmažte (ale nenechajte zeleninu príliš zmäknúť), zmes nechajte vychladnúť.

- V inej mise premiešajte mleté mäso, vajcia, smotanu.
- Pridajte vychladnutú zeleninovú zmes, korenie, soľ, mletú papriku a strúhanku, premiešajte dohľadka.
- Na plech dajte papier na pečenie, na ktorý dáte guľôčky z mletého mäsa.
- Tanier dajte na 1. poličku predhriatej rúry a jedlo uvarte.
- Odporúčame podávať jedlo potom, čo ho po uvarení necháme 5 minút odpočinúť.

ŠALÁT Z ČERVEJ REPY S KOZÍM SYROM

INGREDIENCIE

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

PRÍPRAVA

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

GRATINOVANÉ ZEMIAKY

INGREDIENCIE

- * 200 g čerstvých zemiakov
- * 100 ml smotany
- * 1 štipka mletého muškátového orieška
- * Soľ
- * Korenie
- * 1 strúčik cesnaku, nakrájaného na jemno
- * 1 bobkový list
- * 1 vetvičku tymianu
- * 1 lyžicu masla

PRÍPRAVA

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

HORÚCE KOLÁČE S ČOKOLÁDOVOU OMÁČKOU

INGREDIENCIE

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

INGREDIENCIE na čokoládovú omáčku

- * 50 g smotany
- * 50 g horkej čokolády

PRÍPRAVA

- Zmiešajte múku, kakao, cukor a dobre premiešajte.
- Pridajte mlieko, olej a vajíčko a dobre premiešajte.
- Zmesou naplňte misky na soufflé, zhruba do polovice.

- Misku na soufflé dajte do rúry a varte v nevyhratej rúre.
- V samostatnej mise uvarte misu a vyberte ju z rúry. Pridajte horkú čokoládu a premiešajte, kým sa čokoláda nerozpustí (čokoládová omáčka).
- Čokoládovú omáčku nalejte na horúci koláč a podávajte.

ROLKA Z LÍSTKOVÉHO CESTA SO ŠKORICOU A HROZNOVÝM VÍNOM

INGREDIENCIE

- * 6 ks lístkového cesta
- * 1 žltok

INGREDIENCIE NA NÁPLŇ

- * 100 ml vody
- * 100 g cukru
- * 1 lyžička hrozienuk
- * 1 pohár mletých oriešokov
- * ½ pohára kokosu
- * 1 lyžička škoric

PRÍPRAVA

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

PLNENÉ LISTY S OLIVOVÝM OLEJOM

INGREDIENCIE

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

INGREDIENCIE NA NÁPLŇ:

- * 4 cibule
- * 1 pohár olivového oleja
- * 2 lyžice píniových orieškov

- * 2 poháre ryže
- * 1 lyžica sušenej mäty
- * 1 lyžička čierneho korenia
- * 1 lyžička škorice
- * 5-6 g cukru
- * 2 lyžice hrozienok
- * 1 pohár nasekanej petržlenovej vňate
- * 1 lyžička soli

PRÍPRAVA

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

KURACIE PALIČKA

INGREDIENCIE

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

INGREDIENCIE NA marinády

- * 1 strúčik cesnaku
- * ½ lyžičky čierneho korenia
- * 1 lyžica soli
- * 50 ml červeného vínneho octu
- * 1 lyžica cukru
- * 1 lyžica melasy
- * 1 lyžica medu

- * Šťava z 1 citróna
- * 2 vetvičky tymianu
- * 3 ml páčivej omáčky
- * 1 lyžica sušenej papriky
- * 200 ml olivového oleja

PRÍPRAVA

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

6 Používanie rúry

Všeobecné informácie o pečení, opekanie a grilovanie



VAROVANIE

Horúce povrchy spôsobujú popáleniny! Výrobok môže byť počas používania horúci. Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte výrobok mimo dosahu detí.

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



NEBEZPEČENSTVO:

Dávajte pozor pri otváraní dvierok rúry, pretože môže unikáť para.

Unikajúca para vám môže obariť ruky, tvár a/alebo oči.

policou takým spôsobom, aby pokrytý priestor nepresahoval veľkosť ohrievača.

- Drôtenú policu alebo plech na pečenie s grilom zasuňte do rúry na požadovanú úroveň. Ak grilujete na drôtenej polici, zasuňte plech na pečenie do dolného podstavca, aby zachytával masť. Do tohto plechu nalejte trochu vody pre ľahšie čistenie.



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

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

Tipy pre pečenie

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

Tipy pre opekanie

- Ak na celé kurča, moriaka a veľké kusy mäsa naniesete napr. Citrónovú šťavu a čierne korenie pred pečením, zvýšite účinnosť pečenia.
- Rožnenie mäsa s kosťou trvá asi o 15 až 30 minút dlhšie ako mäsa rovnakej veľkosti bez kostí.
- Každý centimeter hrúbky mäsa vyžaduje asi 4 až 5 minút pečenia.
- Mäso nechajte v rúre ešte cca 10 minút po upečení. Šťava sa lepšie rozloží po celom pečenom mäse a pri krájaní nevyteká z mäsa.
- Ryby by ste mali položiť na stredný alebo dolný podstavec do teplovzdorného plechu.

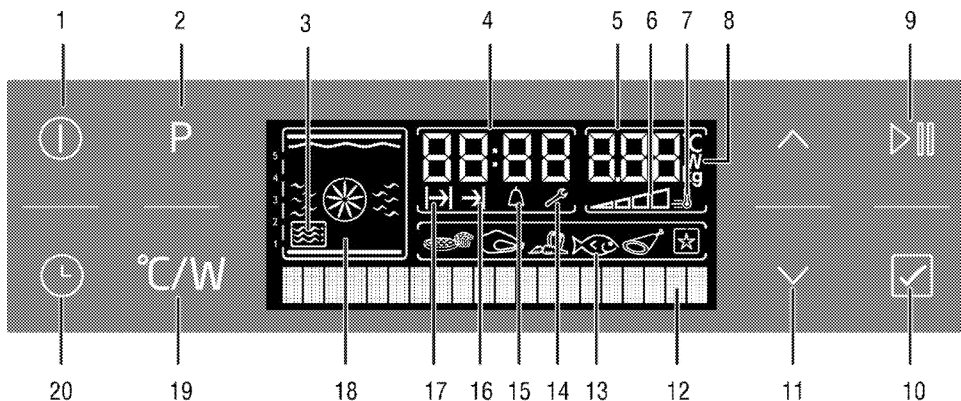
Tipy pre grilovanie

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

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

Použitie elektrickej rúry

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



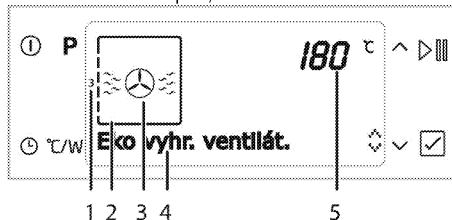
- 1 Tlačidlo Zap./Vyp.
- 2 Tlačidlo komfortného výberu ponuky jedla
- 3 Symbol mikrovlnnej rúry
- 4 Políčko indikátora aktuálneho času
- 5 Kontrolka ukazovateľa teploty/hmotnosti/mikrovlnného výkonu
- 6 Symbol vnútornej teploty rúry
- 7 Symbol zrýchlenie (rýchleho predhriatie)
- 8 Symbol teploty/výkonu/hmotnosti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

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

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

Výber teploty a prevádzkového režimu

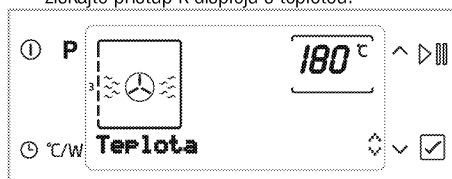
1. Rúru zapnete stlačením .
2. Keď sa rúra zapne, zobrazí sa úvodná obrazovka.






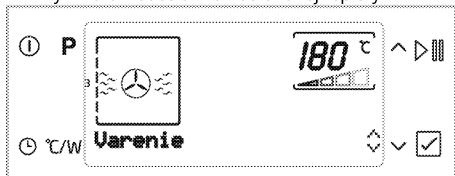
- 1 Pozície stojana
- 2 Zobrazenie funkcií
- 3 Symbol funkcie
- 4 Textový displej
- 5 Políčko indikátora teploty/hmotnosti

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


3. Stlačte a nastavte požadovanú funkciu. Až funkciu zvolíte, môžete nastaviť "Teplotu", "Čas pečenia", "Čas konca pečenia" a "Urýchlenie" (rýchle ohrievanie).
4. Ak chcete zmeniť teplotu, raz stlačte a získajte prístup k displeju s teplotou.



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



Vypnutie elektrickej rúry

Stlačte  a vypnite rúru.

Tabuľka funkcií

Tabuľka funkcií označuje funkcie, ktoré môžete použiť v rúre a ich príslušné maximálne a minimálne teploty. Po zvolení funkcie sa zobrazí odporúčaná teplota.

	Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobu.
	Maximálna nastaviteľná doba pečenia v režimoch mimo ohrievania, je z bezpečnostných dôvodov obmedzená na 6 hodín.
	Počas vykonávania akýchkoľvek nastavení budú blikať na displeji príslušné symboly.
	Program sa zruší v prípade výpadku energie. Rúru musíte preprogramovať.
	Aktuálny čas sa nedá nastaviť, kým rúra pracuje v ktorejkoľvek funkcii alebo ak je na rúre vykonané poloautomatické alebo plne automatické programovanie.
	Dokonca aj keď je rúra vypnutá, svetlo v rúre sa rozsvieti, keď otvoríte dverka rúry.

funkcie	Rozsah teplôt (°C)
Vyhrievanie ventilátorom	40-280
Úplné grilovanie	40 - 280
Nízky gril	40 - 280
Ekonomické vyhrievanie ventilátora	160 - 220
Uchovanie teploty	40 - 100

* Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobu.

Prevádzkové režimy

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

Ohrev s ventilátorom

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



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

Plný gril

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



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

Dolný gril

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

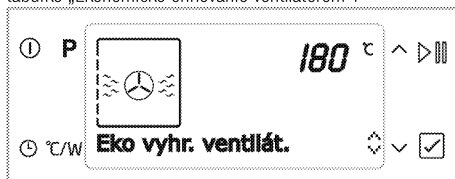


- Malé alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na podstavec pod grilovací ohrievač.
- Nastavte teplotu na maximálnu úroveň.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

Úsporný ohrev s ventilátorom

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

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

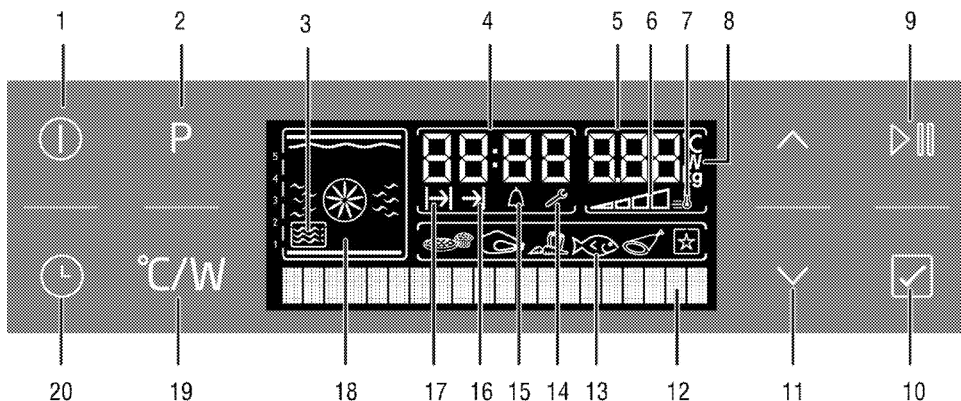


Udržiavanie teploty

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

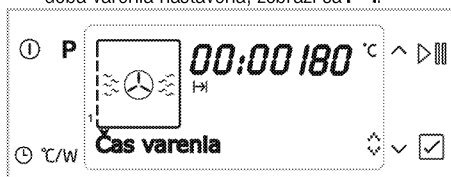


Ovládanie riadiacej jednotky rúry



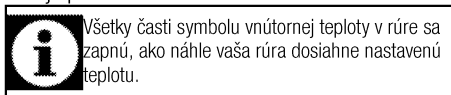
- 1 Tlačidlo Zap./Vyp.
- 2 Tlačidlo komfortného výberu ponuky jedla
- 3 Symbol mikrovlnnej rúry
- 4 Políčko indikátora aktuálneho času
- 5 Kontrolka ukazovateľa teploty/hmotnosti/mikrovlnného výkonu
- 6 Symbol vnútornej teploty rúry
- 7 Symbol zrýchlenie (rýchleho predhriatie)
- 8 Symbol teploty/výkonu/hmotnosti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

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



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

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

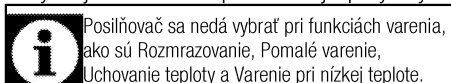


Všetky časti symbolu vnútornej teploty v rúre sa zapnú, ako náhle vaša rúra dosiahne nastavenú teplotu.

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

Nastavenie urýchlenia

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



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

Aktivácia poloautomatického prevádzky

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

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

Vyberte požadovanú funkciu varenia a potom:

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



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

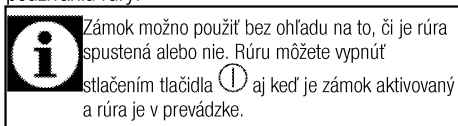
3. Ak chcete funkciu urýchlenie zrušiť, stlačte **°C/W** v krátkych intervaloch pokým sa na displeji nezobrazí "Booster active" (Aktívne urýchlenie).
4. Stlačte **^** a prejdite na možnosť "Booster passive" (Urýchlenie pasívne).



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

Použitie zámku

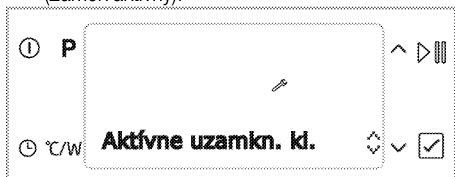
Aktivovaním funkcie zámky tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.



Zámok možno použiť bez ohľadu na to, či je rúra spustená alebo nie. Rúru môžete vypnúť stlačením tlačidla **ⓘ** aj keď je zámok aktivovaný a rúra je v prevádzke.

Aktivácia zámku

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



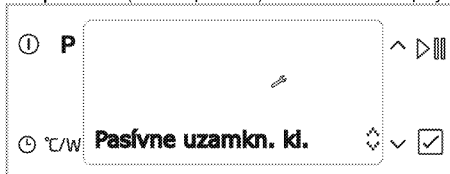
»Po aktivácii zámku sa na displeji zobrazí "Key lock active" (Zámok aktívny) - a to po stlačení ľubovoľnej klávesy (s výnimkou **ⓘ**).



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

Deaktivácia zámku

1. Zámok deaktivujete stlačením **ⓘ**. "Key lock passive" (Zámok pasívne) sa zobrazí na displeji.



Použitie časovača ako budíka

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



Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.

Nastavenie budíka:




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

Zrušenie budíka:















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

Tabuľka časov varenia

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

Pečenie a ražňenie

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


Pokrm	Číslo úrovne varenia	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia police	Teplota (° C)	Dĺžka varenia (približne, v min.)
Koláče na plechu	Jedna úroveň	Štandardný plech*		1	175	30 40
Koláče vo forme	Jedna úroveň	Forma na koláč na drôtené mriežke**		1	175	50 60
Malé koláče	Jedna úroveň	Štandardný plech*		1	150	35 ... 45
Pískotový koláč	Jedna úroveň	Okružia tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		1	150	25 ... 35
Koláčiky s vlašskými orechmi	Jedna úroveň	Plech pre pečivo*		1	175	25 ... 30
	2 úrovne	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	170 180	35 45
Kysnuté cesto	Jedna úroveň	Štandardný plech*		1	200	35 45
	2 úrovne	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	200	45 55
Bohaté pečivo	Jedna úroveň	Štandardný plech*		1	190	25 ... 35
	2 úrovne	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	190	35 45
Droždie	Jedna úroveň	Štandardný plech*		1	200	35 45
Lazane	Jedna úroveň	Sklenená / kovová obdĺžniková forma na drôtené mriežke**		1	200	30 40
Hovädzi stejk (celý)/opekané mäso	Jedna úroveň	Štandardný plech*		1	25 min. 250/max., potom 180 ... 190	100 120
Jahňacie stehno (v kastróle)	Jedna úroveň	Štandardný plech*		1	25 min. pri 220, potom 180 190	70 90
Pečené kura	Jedna úroveň	Štandardný plech*		1	15 min. 250/max., potom 190 ...	55 65
Moriak (plátky)	Jedna úroveň	Štandardný plech*		1	25 min. 250/max., potom 190	150 210
Ryby	Jedna úroveň	Štandardný plech*		1	200	20 30


Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

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

Úsporný ohrev s ventilátorom

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

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

Pokrm	Číslo úrovne varenia	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia police	Teplota (° C)	Čas varenia (zhruba v min.)
Malé koláče	Jedna úroveň	Štandardný plech*		1	180	20 ... 30
Orechové koláčiky	Jedna úroveň	Štandardný plech*		1	200	30 35
Kysnuté cesto	Jedna úroveň	Štandardný plech*		1	200	40 45
Bohaté pečivo	Jedna úroveň	Štandardný plech*		1	200	40 45

* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

Tipy na pečenie koláčov

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

Tipy na pečenie pečiva

- Ak je pečivo príliš suché, zvýšte teplotu o cca 10° C a skráťte dobu pečenia. Navlhčite vrstvy cesta omáčkou zloženou z mlieka, oleja, vajícok a jogurtu.
- Ak pečenie pečiva trvá príliš dlho, dávajte pozor, aby hrúbka pečiva, ktoré ste si pripravili, nepresahuje hĺbku plechu.
- Ak horná strana pečiva zhnedne, ale dolná nie je upečená, uistite sa, že množstvo šfavy, ktoré ste použili na pečivo nie je na dolnej strane pečiva príliš veľké. Pokúste sa rozmiestniť omáčku rovnomerne medzi vrstvami cesta a na hornej strane pečiva, aby pečivo rovnomerne zhnedlo.



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

Tipy pre varenie zeleniny

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

Tipy pre varenie zeleniny

Funkcia Pripravené jedlá

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

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

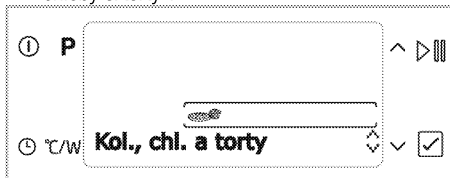
Hmotnosť a čas varenia si môžete zmeniť podľa vášho jedla a chuti.




Výber funkcie pripravených jedál:

1. Stlačením  rúru zapnite.

Keď sa rúra zapne, zobrazí sa úvodná prevádzková obrazovka.

2. Stlačte **P** a vyberte funkciu Pripravené jedlá. V tomto kroku sa na displeji zobrazí "Koláče & chleby & torty".



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



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



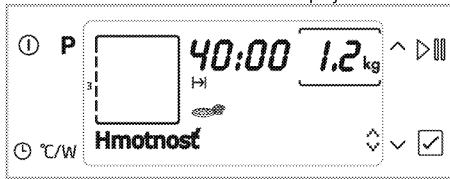
Ak chcete zvukové upozornenie vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.



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

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

1. Po výbere požadovaného jedla stlačte **°C/W**. Zobrazí sa "Hmotnosť" a na displeji sa rozblíkajú **kg**.



2. Stlačte  a nastavte hmotnosť, potvrďte stlačením .



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



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

3. Stlačte a začnite variť.

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

Nastavenie

Nastavenie jasu

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

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



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

Nastavenie kontrastu

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

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

Nastavenie hlasitosti

Nastavenie hlasitosti je možné vykonať len ak je rúra vypnutá.

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

Ponuka komfortného jedla:

Môže sa líšiť v závislosti od modelov

Nastavenie jazyka

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

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

Ovládanie grilu



VAROVANIE

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

Zapnutie grilu


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

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


3. Ak chcete zmeniť teplotu, raz stlačte a získajte prístup k displeju s teplotou.
4. Stlačte až kým sa v poli nezobrazí

požadované polia Teplota/Hmotnosť. Stlačte

nastavte teplotu tak, aby sa na displeji zobrazila požadovaná hodnota.

5. Ak sú hodnoty teploty a funkcie vhodné, stlačte  a začnite variť. Spustí sa varenie a na displeji sa zobrazí "Cooking" (Varenie).

Vypnutie grilu

1. Rúru vypnete stlačením .

Tabuľka časov pre grilovanie Grilovanie s elektrickým grilom

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

*v závislosti od hrúbky

7 Údržba a péče

Všeobecné informácie

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



NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



NEBEZPEČENSTVO:

Pred čistením výrobku ho nechajte vychladnúť.

Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie!

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



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

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



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

Čistenie mikrovlnnej rúry

- Ak sa vo vnútri rúry alebo v jej okolí nahromadí para, utrite ju mäkkou handričkou. K tomu môže dôjsť, ak je mikrovlnná rúra prevádzkovaná vo vysoko vlhkých podmienkach. A to je normálne.

- Zápach z rúry odstránite tak, že do šálky vody pridáte šťavu a kôru z citróna a necháte v mikrovlnnej rúre variť po dobu 5 minút. Dôkladne utrite a vysušte mäkkou handričkou.
- Keď bude treba vykonať výmenu žiarovky v rúre, kontaktujte zástupcu autorizovaného servisu.
- Rúra musí byť pravidelne čistená a akékoľvek zvyšky potravín musia byť odstránené. Ak sa vám nepodarí udržať rúru v čistom stave, môže dôjsť k narušeniu povrchu, čo by mohlo nevhodne ovplyvniť životnosť spotrebiča a možno mať za následok aj nebezpečnú situáciu.
- Produkt nelikvidujte spoločne s domácim odpadom. Je potrebné, aby bol odvezený do zberne odpadov prevádzkovej mestským úradom.



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

Čistenie ovládacieho panelu

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



Pri čistení ovládacieho panelu neodstraňujte ovládacie tlačidlá/gombíky.

Ovládací panel by sa mohol poškodiť!

Čistenie rúry

Čistenie dverí rúry

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



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

Výmena žiarovky



NEBEZPEČENSTVO:

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



V tejto rúre sa používa žiarovka s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm, priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s objímkou typu G9 s výkonom menším ako 60 W. Lamy sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 ° C. Lamy do rúry je možné získať od autorizovaného servisného zástupcu alebo technika s licenciou.



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



Žiarovka použitá v tomto spotrebiči nie je vhodná na osvetlenie miestností. Zamyšľaným účelom tejto žiarovky je pomôcť užívateľovi vidieť na potraviny.

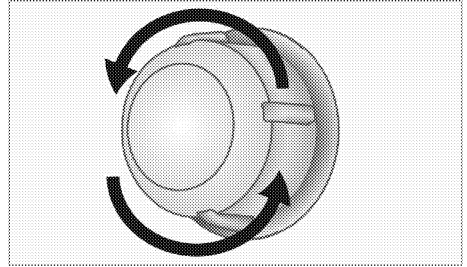


Žiarovky použité v tomto spotrebiči musí vydržať extrémne fyzické podmienky, napr. teploty nad 50 ° C.

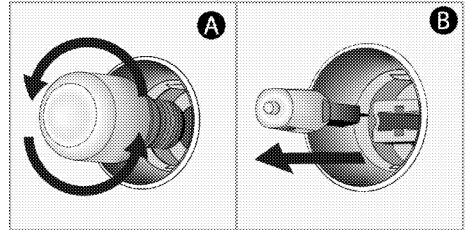
Ak je vaša rúra vybavená okrúhlym svetlom:

1. Výrobok odpojte zo siete.

2. Sklený kryt vyberte otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.



3. Ak je vaše svetlo v rúre typu (A), ktorý je vyobrazený nižšie, vyberte svetlo otočením (pozrite si obrázok) a vymeňte ho. Ak je svetlo typu (B), zatiahnite a vyberte svetlo (pozrite si obrázok) a vymeňte ho.



4. Namontujte sklený kryt.

8 Riešenie problémov

Z rúry vychádza počas prevádzky para.

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

Pri zahrievaní a ochladzovaní výrobok vydáva kovový zvuk.

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

Produkt nefunguje.

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

Svetlo rúry nefunguje.

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

Rúra nehrée.

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

Pri dlhom stlačení tlačidla nedochádza k žiadnej reakcii.

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

Mikrovlnná rúra nefunguje.

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

Počas spustenia mikrovlnnej rúry je počut zvláštny zvuk.

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

Jedlo sa neohrívava alebo sa ohrívava 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 záhada. 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.



Vestavná trouba

Návod k použití



CZ

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

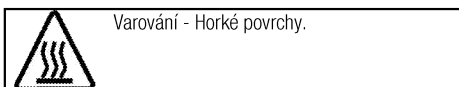
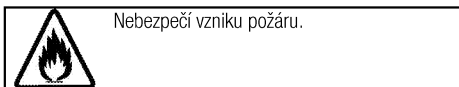
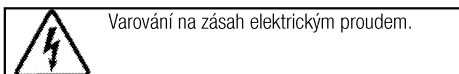
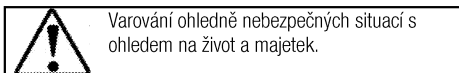
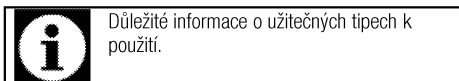
Vážený zákazníku,

Děkujeme za zakoupení tohoto 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 jí 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 pro bezpečnost a ochranu životního prostředí 4

Obecná bezpečnost.....	4
Elektrická bezpečnost.....	4
Bezpečnost produktu.....	5
Bezpečnostní pokyny pro mikrovlnnou troubu...6	
Zamýšlené použití	10
Bezpečnost dětí	10
Likvidace starého produktu	11
Informace o balení.....	11

2 Obecné informace 12

Přehled.....	12
Obsah balení.....	13
Technické údaje.....	14

3 Instalace 15

Před instalací.....	15
Instalace a zapojení.....	18
Budoucí přeprava.....	18

4 Příprava 20

Tipy pro úsporu energie.....	20
Nastavení času	20
První čištění spotřebiče.....	21
Výchozí ohřev.....	21

5 Jak používat mikrovlnnou troubu 22

Obecné informace o vaření v mikrovlnné troubě	22
Jak používat mikrovlnnou troubu	26
Obsluha režimů mikrovlnné trouby.....	30

Tabulka časů vaření	31
Funkce Připravená jídla.....	32

6 Používání trouby 38

Obecné informace o pečení, opékání a grilování	38
Použití elektrické trouby.....	39
Provozní režimy.....	40
Ovládání řídicí jednotky trouby.....	42
Použití zámku.....	43
Použití časovače jako budíku.....	43
Tabulka časů vaření	44
Funkce Připravená jídla.....	45
Menu Nastavení	47
Ovládání grilu	47
Tabulka časů pro grilování	48

7 Údržba a péče 49

Obecné informace.....	49
Čištění mikrovlnné trouby.....	49
Čištění ovládacího panelu	49
Čištění trouby.....	49
Výměna žárovky	50

8 Odstraňování problémů 51

1 Důležité pokyny pro bezpečnost a ochranu 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, senzorickými 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.

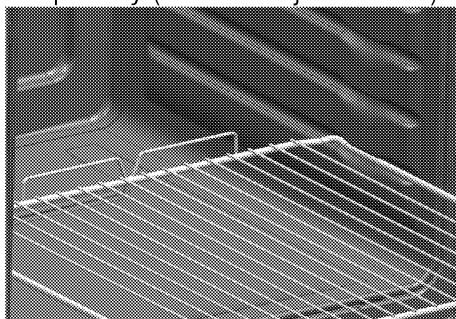
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

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!
 - Během instalace, údržby, čištění a oprav musí být spotřebič odpojen od napájecí sítě.
 - Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
 - Spotřebič je třeba nainstalovat tak, aby ho bylo možné odpojit od napájecí sítě. Oddělení musí být zajištěno spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnici.
 - La surface arrière du four devient chaude lors de l'utilisation. 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 nevedte 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.
 - Soyez prudent lors de l'utilisation d'alcool dans vos plats. 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.

- Na dno zásuvky nepokládejte hliníkovou fólii.
- 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.
- Správné umístění drátěné police a plechu na drátěné přihrádky
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 pokrmy (viz následující obrázek).



- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Madlo trouby není sušák pro utěrky. Nevěšte na něj utěrky, rukavice nebo podobné textilní výrobky, když je v provozu gril s otevřenými dvířky.

- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
- **VAROVÁNÍ:** Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby se zabránilo přehřátí.

Prevence před možným nebezpečím vzniku požáru!

- Zkontrolujte, zda jsou všechna elektrická zapojení bezpečná a pevná, abyste tak předešli nebezpečí jiskření.
- Nepoužívejte poškozené kabely nebo prodlužovací kabely.
- Ujistěte se, že se do místa zapojení nemůže dostat žádná kapalina ani vlhkost.

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 dovoďte 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.
- Jsou-li dvířka nebo těsnění dvířek poškozené, trouba nesmí být používána dokud nebude opravena kompetentní osobou nebo zástupcem autorizovaného servisu.
- 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 systému 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 nevkládejte 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
- **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 nevkládejte 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.
 - 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 elektrojiskrového 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 **nepouštějte**, 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.
 - 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.
 - 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 teplota, 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.

- 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 čisté, aby se zajistil správný provoz trouby.

Zamýšlené použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití zruší platnost záruky.
- 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.

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. Veuillez jeter les fournitures d'emballage en respectant les normes relatives à l'environnement.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo tento výrobek, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Při použití spotřebiče v kombinovaném režimu mohou děti starší 8 let troubu používat pouze pod dohledem dospělé

osoby, a to z důvodu vytvářených teplot.

- 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, nekládejte na ně žádný těžký předmět a nedovolte dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

Likvidace starého produktu

Dodržování směrnice WEEE a likvidace odpadů:



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro

třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

Tento výrobek byl vyroben z kvalitních dílů a materiálů, které lze použít opakovaně a recyklovat. 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:

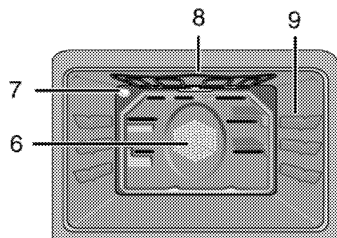
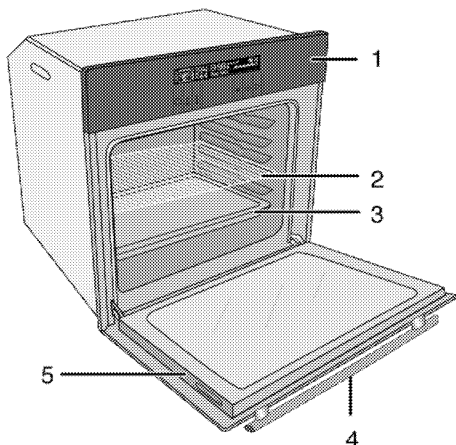
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnicí zakázané.

Informace o balení

- Balící materiály jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů v souladu s našimi národními směnicemi na ochranu životního prostředí. Nelikvidujte obalové materiály společně s domácím nebo jiným odpadem. Odveďte je do míst sběrného odpadu určených místními úřady.

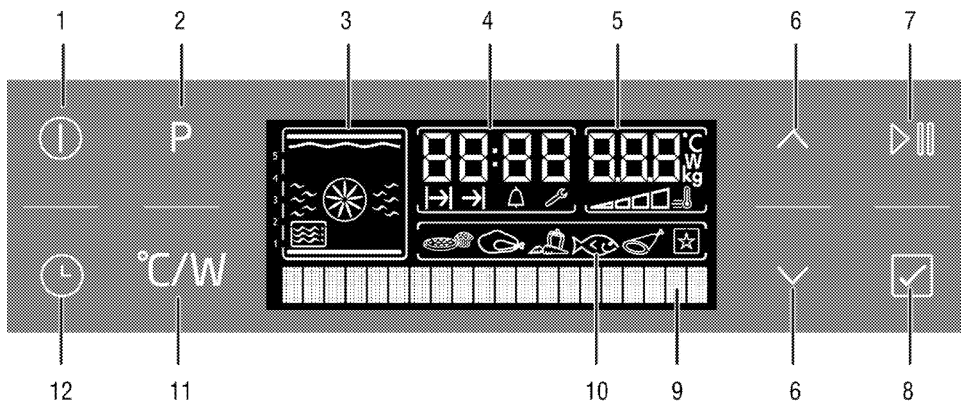
2 Obecné informace

Přehled



- 1 Ovládací panel
- 2 Drátěná police
- 3 Plech
- 4 Madlo
- 5 Přední dveře

- 6 Pohon ventilátoru (za ocelovým plátem)
- 7 Světlo
- 8 Horní topný prvek
- 9 Polohy polic



- 1 Tlačítko Zap./Vyp.
- 2 Tlačítko volby nabídky pokrmů
- 3 Zobrazení funkce
- 4 Pole ukazatele aktuálního času
- 5 Kontrolka ukazatele teploty/hmotnosti/mikrovlnného výkonu
- 6 Tlačítka pro zvýšení a snížení teploty/času/výkonu, tlačítka pro navigaci v menu
- 7 Klávesa pro spuštění/zastavení vaření
- 8 Tlačítko Potvrzení

- 9 Textový displej
- 10 Displej volby nabídky
- 11 Tlačítko nastavení teploty/hmotnosti/výkonu/rychlého ohřevu
- 12 Tlačítko času a nastavení

Obsah balení

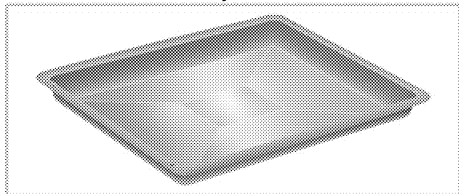


Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku. Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusejí být součástí vašeho výrobku.

1. Návod k použití

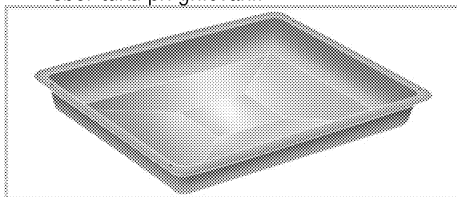
2. Standardní plech

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



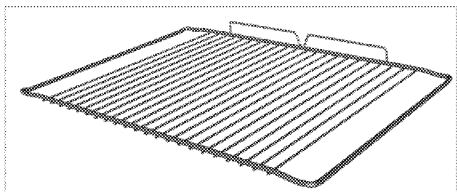
3. Hluboký plech

Slouží na cukroviny, velké rožněné kusy, pokrmy s vysokým obsahem tekutin a na sběr tuku při grilování.



4. Drátěná police

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





Technické údaje


OBECNÉ	
Napětí/kmitočet	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	2,7 kW
Pojistka	min. 16 A
Typ/část kabelu	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² nebo ekvivalent
Délka kabelu	max. 2 m
TROUBA/GRIL	
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	455 mm/594 mm/567 mm
Rozměry pro instalaci (výška/šířka/hloubka)	**450 nebo 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavní trouba	Multifunkční trouba
Vnitřní světlo	15/25 W
Spotřeba energie grilu	2,0 kW
MIKROVLNNÁ TROUBA	
Čistý objem	40 l
Mikrovlnný výkon	Max. 800 W
Mikrovlnný kmitočet	2465 MHz

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 . Instalace,.

	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 Instalace

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



Za přípravu místa a elektrické a plynové instalace výrobku odpovídá zákazník.



NEBEZPEČÍ:

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



NEBEZPEČÍ:

Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, nainstalujte jej.
Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

Před instalací

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.



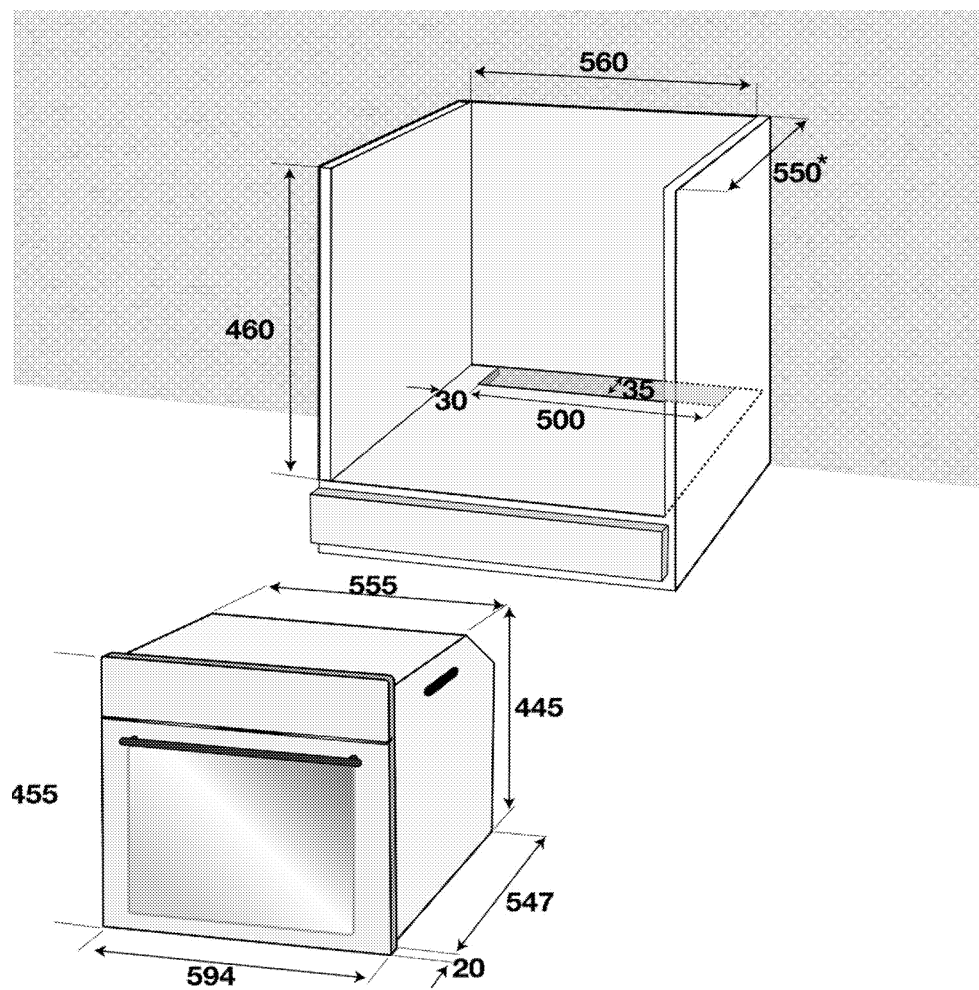
Spotřebič nainstalujte do blízkosti chladniček nebo mrazniček. Teplo vydávané přístrojem povede ke zvýšené spotřebě energie chladících jednotek.



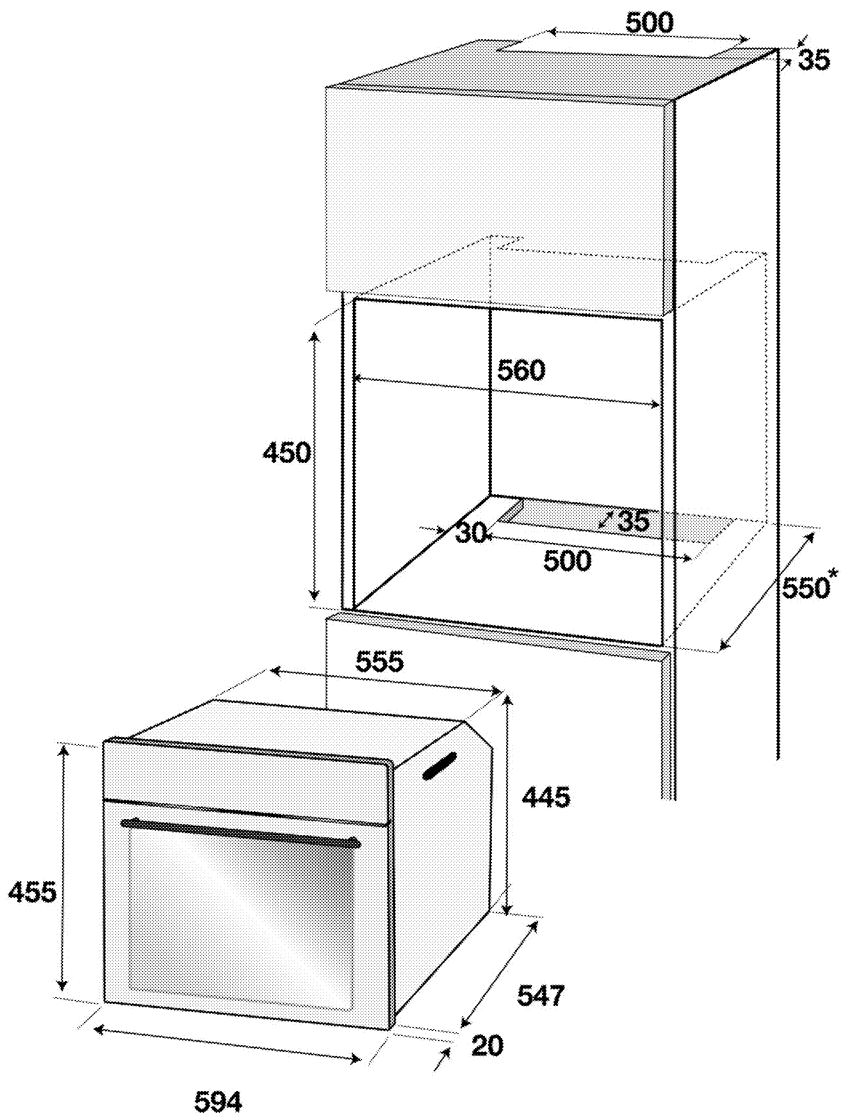
Madlo dveří nepoužívejte pro zvedání nebo přesouvání přístroje.



Pokud má výrobek drátěná madla, zatlačte je zpět do stran výrobku po přesunutí.



* min.



* min.

Instalace a zapojení

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

Elektrické zapojení

Zapojte výrobek do uzemněné zásuvky/vedení chráněné pojistkou o vhodné kapacitě podle tabulky "Technické parametry". 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 rabulce "Technické parametry".



NEBEZPEČÍ:

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

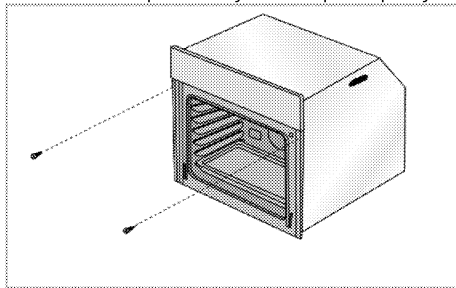


Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (neveďte ji nad varnou deskou).

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

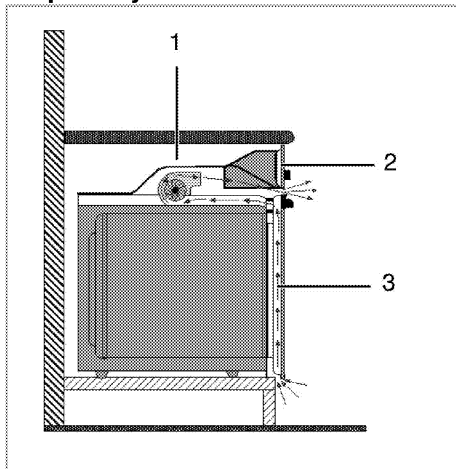
Instalace produktu

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.

Pro produkty s chladícím ventilátorem



- 1 Chladicí ventilátor
- 2 Ovládací panel
- 3 Dveře

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.



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

Finální kontrola

1. Připojte napájecí kabel a zapněte pojistku výrobku.
2. Zkontrolujte funkce.

Budoucí přeprava

- 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.



Nevkládejte žádné předměty na výrobek a posouvejte jej ve svislé poloze.

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

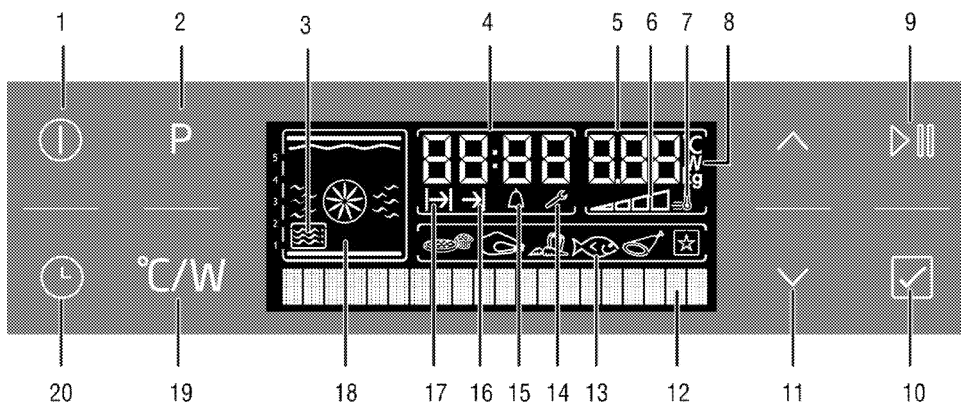
- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předehřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.
- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete 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. Původní použití

Nastavení času



Před použitím trouby nastavte čas. Pokud není čas nastaven, trouba nebude fungovat.

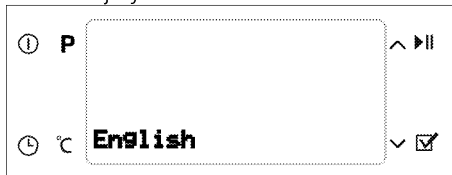


- | | | | |
|----|--|----|---|
| 1 | Tlačítko Zap./Vyp. | 13 | Displej volby pokrmu |
| 2 | Tlačítko volby nabídky pokrmů | 14 | Symbol nastavení |
| 3 | Symbol mikrovlnné trouby | 15 | Symbol Alarm |
| 4 | Pole ukazatele aktuálního času | 16 | Symbol konce času pečení |
| 5 | Kontrolka ukazatele teploty/hmotnosti/mikrovlnného výkonu | 17 | Symbol doby pečení |
| 6 | Symbol vnitřní teploty v troubě | 18 | Zobrazení funkce |
| 7 | Symbol zrychlení (rychlého předehřátí) | 19 | Tlačítko nastavení teploty/hmotnosti/výkonu/rychlého ohřevu |
| 8 | Symbol teploty/výkonu/hmotnosti | 20 | Tlačítko času a nastavení |
| 9 | Klávesa pro spuštění/zastavení vaření | | |
| 10 | Tlačítko Potvrzení | | |
| 11 | Tlačítka pro zvýšení a snížení teploty/času/výkonu, tlačítka pro navigaci v menu | | |
| 12 | Textový displej | | |

Zapojte napájecí kabel a zapněte pojistku výrobku.

Než nastavíte čas, musíte nastavit jazyk.

Nastavení jazyka



Když troubu zapnete poprvé, na displeji textu se zobrazí "English". Stiskněte nebo a vyberte požadovaný jazyk. Lehce stiskněte a potvrďte výběr jazyka.



Obrazovka s nastavením jazyka se objeví pouze během prvního zapnutí. Pro změnu jazyka použijte menu Nastavení. Nastavení.

Nastavení času



Po provedení výběru jazyka se na displeji zobrazí "Time setting" (Nastavení času). Lehce stiskněte nebo a zadejte aktuální čas.



Před použitím trouby nastavte čas. Pokud čas není nastaven, symbol nastavení zůstane rozsvícený. Toto zmizí, jakmile čas nastavíte.

První čištění spotřebiče



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění. Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla.

1. Vyměňte všechny obalové materiály.
2. Povrchy spotřebiče otřete navlhčeným hadříkem nebo houbičkou a poté vysušte.

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. Z trouby vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici.
2. Zavřete dveře trouby.
3. Vyberte nejvyšší výkon grilu, viz .
4. Troubu spusťte zhruba na 30 minut.
5. Troubu vypněte, viz

Trouba s grilem

1. Z trouby vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici.
2. Zavřete dveře trouby.
3. Vyberte nejvyšší výkon grilu, viz Jak spustit gril,
4. Gril nechte spuštěný zhruba na 30 minut.
5. Gril vypněte, viz Jak používat gril, strana



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 zápalu.

5 Jak používat mikrovlnnou troubu

Obecné informace o vaření v mikrovlnné troubě

Abyste předešli přetečení ohřívané vody nebo jiných kapalin:

3. Nepoužívejte uzavřené nádoby ani nádoby s úzkými otvory.
4. Nepřehřívajte.
5. 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.
6. 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.
 - Produkt nepoužívejte k výrobě popkornu s výjimkou případů, kdy použijete speciálně navržené sáčky určené k použití v mikrovlnné troubě.
 - 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 zřetelně 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 potravinu ohřívá.
- Mikrovlny kovovými stěnami vaší trouby neproniknou. Mikrovlny mohou proniknout takovými materiály jako je keramika, sklo nebo papír.

Proč se potraviny ohřívají

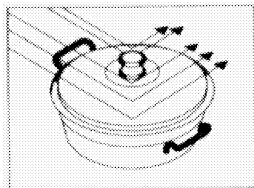
Většina potravin obsahuje vodu a molekuly vody začnou při vystavení působení mikrovln vibrát. Napětí mezi molekulami vytváří teplo, které zvyšuje teplotu potravin, rozmrazuje je, jsou-li zmražené, vaří je nebo je ohřívá. V důsledku nahromadění tepla v potravine

- 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.

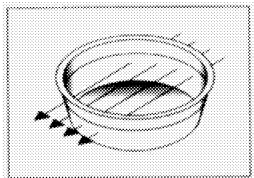
Nádoby vhodné k použití v mikrovlnné troubě

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 vsřebávány 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 vsřebávány 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 teple 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 používejte 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 nádoby 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. Nádoby 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, sáčků nebo pečícího 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 znatelně ovlivnit teplota ingrediencí použitých v receptu. Proto koláč připravený ze studeného másla, mléka a vajec se bude vařit znatelně 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. Potravin y 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 uchovala 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 nádobí 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 nepřevařily.

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, žlutků, 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 dřív 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 nedovaří se zejména doporučuje např. u masa, kuřete, chleba, koláčů a smetanové omáčky.

Jak používat mikrovlnnou troubu

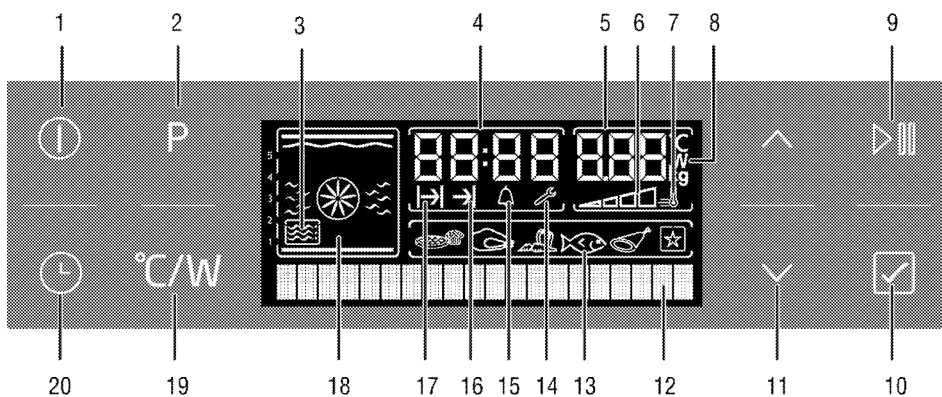


Před použitím trouby musíte nastavit čas. Pokud není čas nastaven, trouba nebude fungovat.

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

Provozní režim	Popis
Mikrovlnná trouba	Když je trouba spuštěná pouze v režimu mikrovln, vytváří teplo přímo v jídle. Mikrovlny použijte k ohřívání jídel nebo nápojů, rozmrazování nebo vaření. V mikrovlnném režimu se jídla uvaří, ale neupečou.
Funkce	Jídlo se vaří pouze ohříváním

trouba	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.



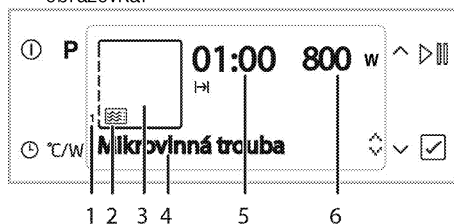
- 1 Tlačítko Zap./Vyp.
- 2 Tlačítko volby nabídky pokrmů
- 3 Symbol mikrovlnné trouby
- 4 Pole ukazatele aktuálního času
- 5 Kontrolka ukazatele teploty/hmotnosti/mikrovlnného výkonu
- 6 Symbol vnitřní teploty v troubě
- 7 Symbol zrychlení (rychlého předehřátí)
- 8 Symbol teploty/výkonu/hmotnosti
- 9 Klávesa pro spuštění/zastavení vaření
- 10 Tlačítko Potvrzení
- 11 Tlačítka pro zvýšení a snížení teploty/času/výkonu, tlačítka pro navigaci v menu
- 12 Textový displej
- 13 Displej volby pokrmu
- 14 Symbol nastavení
- 15 Symbol Alarm
- 16 Symbol konce času pečení
- 17 Symbol doby pečení
- 18 Zobrazení funkce
- 19 Tlačítko nastavení teploty/hmotnosti/výkonu/rychlého ohřevu
- 20 Tlačítko času a nastavení

Po zapnutí a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního režimu. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

Když je displej v tomto stavu, funkční jsou pouze tlačítka 1 a 2. Všechny akce můžete provést v menu Nastavení. Viz: Nastavení,

Obsluha v mikrovlnném režimu

1. Troubu zapnete stisknutím 1.
2. Když se trouba zapne, zobrazí se úvodní obrazovka.



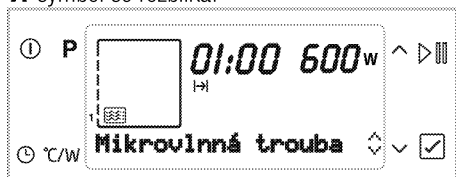
- 1 Polohy přihrádky
- 2 Symbol mikrovlnné trouby
- 3 Zobrazení funkce
- 4 Textový displej
- 5 Pole času vaření: Označuje nastavený čas pečení.

- 6 Kontrolka mikrovlnného výkonu/teploty/hmotnosti

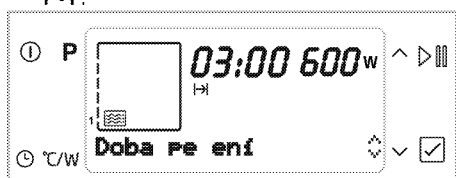
Tato obrazovka obsahuje mikrovlnný režim s úrovní mikrovlnného výkonu, doporučenou pozici roštu a dobou vaření.

3. Chcete-li změnit úroveň mikrovlnného výkonu, stiskněte °C/W a proveďte nastavení výkonu.

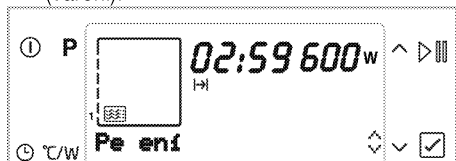
W symbol se rozblíká.



4. Stiskněte \sim dokud se v poli nezobrazí požadovaná úroveň výkonu. Stiskněte a nastavte úroveň tak, aby se na displeji zobrazila požadovaná hodnota.
5. Pro nastavení doby vaření stiskněte ⌚ a přejděte na "Doba vaření". ⏪ symbol se rozblíká.
6. Stiskněte \sim a vyberte požadovanou dobu vaření a nastavení potvrďte pomocí . Jakmile je doba vaření nastavená, zobrazí se ⏪ .



7. Jsou-li hodnoty doby vaření a úrovně výkonu vhodné, stiskněte ▶ a začněte vařit. Spustí se vaření a na displeji se zobrazí "Cooking" (Vaření).



i Dojde-li během vaření k otevření trouby, na displeji se zobrazí "Paused" (Pozastaveno) a mikrovlnné vaření se zastaví.

i Vaření se zastaví jakmile se otevrou dveře. Po zavření dveří trouby musí stisknout ▶ a vaření znovu spustit.

» Trouba bude fungovat na nastavené úrovni až do konce zvolené doby vaření. Světlo v troubě je během vaření rozsvícené.

8. Po dokončení vaření se na displeji zobrazí "Good appetite" (Dobrou chuť) a ozve se zvukový signál.

9. Zvukový signál zastavíte stisknutím libovolného tlačítka.

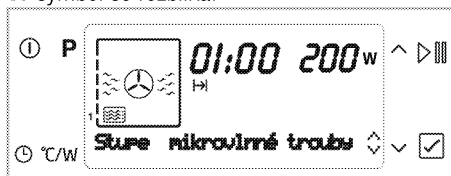
Obsluha v kombinovaném režimu

1. Troubu zapnete stisknutím ⌚ .
2. Stiskněte \sim nebo \sim a vyberte požadovaný kombinovaný režim.



3. Chcete-li změnit úroveň mikrovlnného výkonu, stiskněte °C/W a proveďte nastavení výkonu.

W symbol se rozblíká.



4. Stiskněte \sim dokud se v poli nezobrazí požadovaná úroveň výkonu. Stiskněte a nastavte úroveň tak, aby se na displeji zobrazila požadovaná hodnota.
5. Chcete-li v kombinovaném režimu změnit teplotu, dvakrát stiskněte °C/W a nastavte teplotu.

°C symbol se rozblíká.



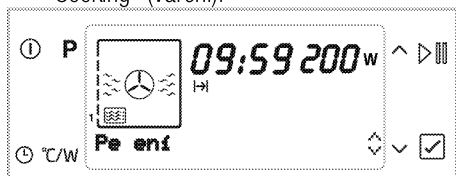
6. Stiskněte \sim dokud se v poli nezobrazí požadovaná teplota. Stiskněte a nastavte

teplotu tak, aby se na displeji zobrazila požadovaná hodnota.

- Pro nastavení doby vaření stiskněte a přejděte na "Doba vaření". symbol se rozblíká.
- Stiskněte a vyberte požadovanou dobu vaření a nastavení potvrďte pomocí . Jakmile je doba vaření nastavená, zobrazí se .



- Je-li doba vaření, úroveň výkonu a hodnoty teploty vhodné, stiskněte a začnete vaření. Spustí se vaření a na displeji se zobrazí "Cooking" (Vaření).



Dojde-li během vaření k otevření trouby, na displeji se zobrazí "Paused" (Pozastaveno) a mikrovlnné vaření se zastaví.

» Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení. Současně se trouba spustí při nastavené úrovni mikrovlnného výkonu. Světlo v troubě je během vaření rozsvícené.

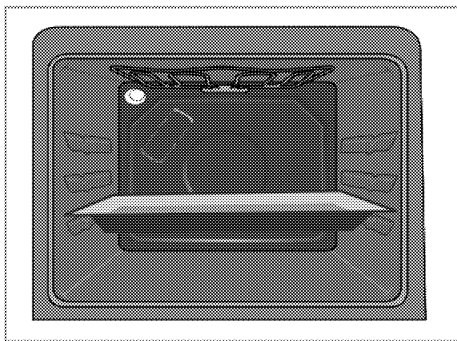
Během vaření lze změnit úroveň mikrovlnného výkonu a dobu vaření.

Hodiny na troubě zobrazí čas v minutách a sekundách.

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

Vypnutí elektrické trouby

Stiskněte a vypněte troubu.



První rošt v troubě je spodní rošt. Při mikrovlnném vaření použijte pouze první rošt.

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

Během provádění nastavení na se displeji zobrazí související symboly.

Pokud dojde k výpadku napájení, program se zruší. Troubu musíte znovu naprogramovat.

Aktuální čas nelze nastavit zatímco trouba pracuje v libovolné funkci nebo pokud byl nastaven poloautomatický nebo plně automatický program.

I když je trouba vypnutá, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.

Obsluha režimů mikrovlnné trouby

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



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



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

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.



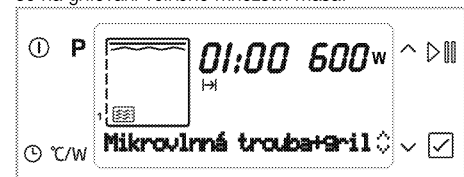
Mikrovlnný režim + ventilátor

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 + gril

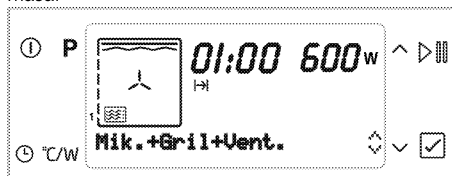
Spustí se mikrovlny a gril v horní části trouby. Hodí se na grilování velkého množství masa.



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

Mikrovlnný režim + gril + ventilátor

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

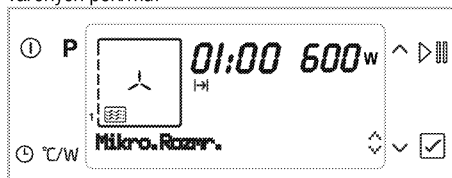


- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

Mikrovlnný režim + rozmrazování

Spustí se pouze mikrovlny a ventilátor (na zadní stěně).

Vhodné pro rozmrazování mražených pokrmů, a to pomalu při pokojové teplotě, a pro ochlazování vařených pokrmů.



Tabulka funkcí

Tabulka funkcí uvádí funkce, které lze používat v mikrovlnné troubě a kombinovaném režimu, a jejich příslušné maximální a minimální teploty.

Výkon mikrovlnné trouby ve wattch je 100,200,300,600 a 800.

Funkce	Výkon (W)	Rozsah teplot (°C)
Mikrovlnná trouba	100-800	-
Mikrovlnný režim + ventilátor	100-600	40-230
Mikrovlnný režim + gril	100-600	50-280
Mikrovlnný režim + gril + ventilátor	100-600	50-280
Mikrovlnná trouba + rozmrazování	100-600	-

Tabulka časů vaření



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



1. police v troubě je spodní police. Při mikrovlnném vaření použijte pouze první rošt.

Pokrm	Doba vaření	Hmotnost (g)	Teplota (°C)	Mikrovlnný výkon (W)	Čas vaření (zhruba v min.)
bageta s kuřecím masem	Mikrovlnný režim + ventilátor	1000	210	600	25-30
Celé kuře	Mikrovlnný režim + ventilátor	1500	15 min, 230 potom 200	600	32-38
Mražená pizza	Mikrovlnný režim + ventilátor	450	230	200	6-10
Krocán (s kostmi)	Mikrovlnná trouba + ventilátor + gril	1000	230	300	28-32
Velké, čerstvé brambory	Mikrovlnný režim + ventilátor	1000	180	600	25-30
Gratinované brambory*	Mikrovlnný režim + ventilátor	1250	180	600	25-30
Karbanátek	Mikrovlnný režim + ventilátor	1800	5 min, 230 potom 170	300	18-23
Celá ryba	Mikrovlnná trouba + ventilátor + gril	1000	250	600	8-14
Kousky ryb	Mikrovlnný režim + ventilátor	600	230	300	10-15
Bramborové knedlíky	Mikrovlnný režim + ventilátor	1500	210	200	32-40
Běžné jídlo (hrášek s masem)	Mikrovlnná trouba	400		600	3-5
Pilaf	Mikrovlnná trouba	400		600	3-5

Před vařením v kombinovaném režimu troubu předehřejte. Předehřátí musí být provedeno provozními režimy.

* Doporučuje se přidat sýr kashar během posledních 5 minut vaření.

Rozmrazování

Pokrm	Hmotnost (g)	Mikrovlnný výkon (W)	Čas rozpuštění (min.) (zhruba)	Čas čekání (min.)	Návrhy
Všechno červené maso	250	200	5-7	10	V polovině doby otočte.
	500	200	11-14	10	V polovině doby otočte.
Mleté maso	100	100	6-10	10	
	250	200	4-7	10	
	500	200	6,5-8	10	V polovině doby otočte.
Celé kuře	1500	200	24-27	10	V polovině doby otočte.
kuřecí stehna	750	300	5-8	10	
bageta s kuřecím	500	300	4-7	10	
	100	600	5-8	10	

masem					
Celá ryba	250	200	5-9	5	V polovině doby otočte.
	500	200	8-12	5	V polovině doby otočte.
Párky	300	200	4-8	5	

Funkce Připravená jídla


Výběr funkcí připravených jídel

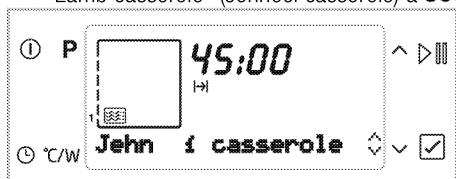
Nabídka připravených jídel obsahuje programy pokrmů, které byly speciálně pro vás připraveny profesionálními kuchaři a uloženy v paměti ovládací jednotky.


Výběr funkce připravených jídel:

1. Stisknutím  troubu zapněte.

Když se trouba zapne, zobrazí se úvodní provozní obrazovka.

2. Dvakrát stiskněte **P** a vyberte funkci Hotová jídla. V tomto kroku se na displeji zobrazí "Lamb casserole" (Jehněčí casserole) a .




3. Stiskněte  a vyberte požadované jídlo.

4. Stiskněte  a začnete vařit.

 Stiskněte  a začnete vařit jídla, která nevyžadují předehřívání.


5. Pokud jídlo, které jste vybrali vyžaduje předehřátí, na displeji se zobrazí "Preheating" (Předehřátí).

6. "Place the tray" (Vložte plech) se zobrazí na displeji a jakmile se předehřátí dokončí, spustí se zvukový signál, nebo když  začne vařit jídla, která nevyžadují předehřátí.

7. Jídlo vložte do trouby a troubu zavřete.

Vaření se spustí a na displeji se zobrazí "Cooking" (Vaření).

8. Po dokončení vaření se na displeji zobrazí "Good appetite" (Dobrou chuť) a ozve se zvukový signál.

 Signál budíku zastavíte stiskem libovolného tlačítka.

 "Zpět" svítící na displeji při navigaci v nabídce pokrmů vám umožní vrátit se do nadřazené nabídky. Původní funkci můžete vrátit stisknutím **P**.

JEHNĚČÍ EN COCOTTE

INGREDIENCE

- 150 g jehněčího masa, nakrájeného na kostky
- 100 g cibule
- 20 g červené papriky
- 20 g zelené papriky
- 40 g čerstvých brambor
- 20 g lilku
- 100 g rajčat
- 2 stroužky česneku
- ½ lžice rajského protlaku
- 1 lžice olivového oleje
- 10 g másla
- Sůl
- Pepř

PŘÍPRAVA

- Cibuli, červenou papriku, zelenou papriku, brambory, lilek a rajčata nakrájejte nahrubo.
- Nasekejte česnek.
- Nakrájenou zeleninu v míse promíchejte s jehněčím masem a dalšími přísadami.
- Směs nalijte do skleněné nádoby s víčkem, přidejte máslo.
- Nádobu zakryjte víkem.
- Zakrytou skleněnou nádobu vložte na 1. polici předehřáté trouby a spusťte vaření.

- Doporučujeme podávat jídlo poté, co ho po uvaření necháme 10 minut odpočinout.

HOVĚZÍ WELLINGTON

INGREDIENCE

- 40 g cibule jemně nakrájené na kostičky
- 2 ks hub jemně nakrájených na kostičky
- 1 stroužek česneku, nakrájený na jemno
- 70 ml smetany
- Sůl
- Pepř
- 150 g hovězího filetu
- 1 ks nastrohaného pečiva
- 1 rozmíchané vejce
- 1 lžice olivového oleje

PŘÍPRAVA

- Pekáč rozpalte, přidejte 1 lžici olivového oleje. Povrch každého filetu potřete olejem, posypte solí a pepřem a dejte na pánev (ujistěte se, že se maso zcela nepropeče). Maso nechte vychladnout.
- V jiné pánvi osmažte cibuli, houby a česnek. Když se voda z hub odpaří, přidejte smetanu a směs promíchejte dokud nezhoustne. Směs nechte zcela vychladnout.
- Přisypte mouku, nechte vychladnout zhruba 1 hodinu při pokojové teplotě
- Polovinu vychladlé směsi dejte do vyváleného těsta, přidejte maso a těsto přeložte (vajíčkem potřete horní stranu tak, aby se těsto k sobě přilepilo).

- Jídlo dejte na talíř.
- Potřete rozšlehanými žloutky.
- Talíř dejte na 1. poličku přehřáté trouby a jídlo uvařte.

KANIC

INGREDIENCE

- * 2 celé kanici o váze 300 g (celkem 600 g)
- * 90 g cibule nakrájené na tenké plátky (3-4 mm)
- * 1 středně velká brambora (nakrájena na plátky o síle 1-4 mm)
- * 1 svazek tymiánu
- * 1 svazek kopru
- * 1 stroužek česneku, nakrájeného na jemno
- * kůra z 1 citrónu
- * 1 bobkový list
- * 10 ml citrónové šťávy
- * Máslo
- * 10 ml olivového oleje
- * Sůl, černý pepř

PŘÍPRAVA

- * Rybu potřete solí, černým pepřem a máslem.
- * V míse smíchejte brambory, cibuli, tymián, kopr, česnek, citrónovou kůru, bobkový list, citrónovou šťávu a olivový olej.
- * Pekáč vytřete olejem.
- * Do jedné poloviny pekáče dejte půl směsi brambor a cibule.
- * Ryby naplňte druhou polovinou směsi a vložte je na směs již vloženou do pekáče.
- * Talíř dejte na 1. poličku přehřáté trouby a jídlo uvařte.

MASOVÉ KULIČKY SE ZELENINOU

INGREDIENCE

- 1 středně velká cibule
- 1 malá červená paprika
- 1 malá zelená paprika
- 1 malá žlutá paprika
- 1 malý lilek
- 1 malá cuketa
- 2 středně velká rajčata
- 25 g másla
- 0,5 kg mletého masa
- 175 g strouhanky
- 1 lžíce rajského protlaku
- 1 vejce
- 30 ml smetany
- 1 lžička mleté sladké papriky
- Sůl
- Pepř

PŘÍPRAVA

- V pánvi rozpusťte máslo. Na olej dejte jemně nakrájenou cibulku a lilek.
- Přidejte jemně nakrájenou červenou, zelenou a žlutou papriku, lehce osmahněte.
- Přidejte jemně nakrájenou cuketu a rajčata a osmažte (ale nenechte zeleninu příliš změkhnout), směs nechte vychladnout.
- V jiné míse promíchejte mleté maso, vejce, smetanu.
- Přidejte vychladlou zeleninovou směs, pepř, sůl, mletou papriku a strouhanku, promíchejte dohladka.
- Na plech dejte pečící papír, na který dáte kuličky z mletého masa.
- Talíř dejte na 1. poličku předehřáté trouby a jídlo uvařte.
- Doporučujeme podávat jídlo poté, co ho po uvaření necháme 5 minut odpočinout.

SALÁT Z ČERVENÉ ŘEPY S KOZÍM SYREM INGREDIENCE

- * 10 ks červené řepy po 50g
- * 2 pomeranče
- * 2 citróny
- * 90 ml octa balsamico
- * 100 ml olivového oleje
- * 1 vanilkový lusk
- * Sůl
- * Pepř
- * 3 snítky tymiánu
- * 2 stroužky česneku
- * 2 svazky roket
- * 10 malých rajčátek (cherry)
- * 100 g kozího sýra

PŘÍPRAVA

- * Smíchejte ocet balsamico, pomerančovou kůru, citrónovou kůru, vanilku, olivový olej, jemně nasekaný česnek a čerstvý tymián (vytvořte marinádu).
- * Červenou neoloupanou řepu nechte marinovat.
- * Marinovanou červenou řepu vyrovnejte do skleněné nádoby, zalijte marinádou a zakryjte víčkem.
- * Zakrytou skleněnou nádobu vložte na 1. poličku předehřáté trouby a spusťte vaření.
- * Uvařené jídlo vyjměte z trouby a nechte vychladnout.
- * Vychladlou řepu nožem oloupejte a nakrájejte.
- * Nasekejte roketu, přidejte rozpůlená cherry rajčata, plátky pomeranče a nakrájenou řepu.
- * Přidejte uvařenou a zchladlou marinádu, sůl, pepř a nakrájený kozí sýr, promíchejte a servírujte.

GRATINOVANÉ BRAMBORY

INGREDIENCE

- ※ 200 g čerstvých brambor
- ※ 100 ml smetany
- ※ 1 špetka mletého muškátového oříšku
- ※ Sůl
- ※ Pepř
- ※ 1 stroužek česneku, nakrájeného na jemno
- ※ 1 bobkový list
- ※ 1 snítku tymiánu
- ※ 1 lžíci másla

PŘÍPRAVA

- ※ Brambory nakrájejte na velmi tenké plátky (1-2 mm) a vložte na 30 minut do vody.
- ※ Uvařte smetanu, muškátový oříšek, sůl, pepř, česnek, bobkový list a tymián.
- ※ Skleněnou mísu vymažte máslem, do ní dejte ve dvou řadách brambory. Zalijte polovinou směsí. Vyrovnajte brambory do dalších 2 řad a zalijte zbytkem směsí.
- ※ Zakrytou skleněnou nádobu vložte na 1. policičku předehřáté trouby a spusťte vaření.
- ※ Po vyjmutí z trouby zakryjte jídlo obráceným víkem (vyvinete tak tlak na jídlo a vyrovnáte ho) a nechte odpočinout.
- ※ Vychlazené gratinované brambory nakrájejte.
- ※ Rozehřejte pánev, nalijte 1 lžíci olivového oleje a povrch gratinovaných brambor osmahněte.
- ※ Doporučujeme podávat horké.

HORKÝ KOLÁČ S ČOKOLÁDOVOU OMÁČKOU

INGREDIENCE

- ※ 2 lžice mouky
- ※ 2 lžice cukru
- ※ 2 lžice mléka
- ※ 1 lžice oleje
- ※ 1 lžice kakaa
- ※ 1 vejce

INGREDIENCE NA ČOKOLÁDOVOU OMÁČKU

- ※ 50 g smetany
- ※ 50 g hořké čokolády

PŘÍPRAVA

- Smíchejte mouku, kakao, cukr a dobře promíchejte.
- Přidejte mléko, olej a vajíčko a dobře promíchejte.
- Směs naplňte misky na soufflé, zhruba do poloviny.
- Misku na soufflé dejte do trouby a vařte v předehřáté troubě.
- V samostatné míse uvařte mísu a vyjměte ji z trouby. Přidejte hořkou čokoládu a promíchejte, dokud se čokoláda nerozpustí (čokoládová omáčka).
- Čokoládovou omáčku nalijte na horký koláč a podávejte.

ROLKY Z LISTOVÉHO TĚSTA SE SKOŘÍCÍ A

HROZNOVÝM VÍNEM

INGREDIENCE

- ※ 6 ks listového těsta
- ※ 1 žloutek

INGREDIENCE NA NÁPLŇ

- ※ 100 ml vody
- ※ 100 g cukru
- ※ 1 lžička hrozinek
- ※ 1 sklenice mletých oříšků
- ※ ½ sklenice kokosu
- ※ 1 lžička skořice

PŘÍPRAVA

- V pánvi svařte vodu a cukr. Směs vyjměte z trouby. Přidejte kokos, oříšky, skořici, promíchejte, nechte vychladnout (náplň).
- Listové těsto, které jste nechali hodinu odpočívat při pokojové teplotě, vyválejte.
- Náplní potřete vyválené těsto, rozetřete ji pomocí lžice, posypte hrozkami.
- Těsto zaviňte a nakrájejte na kousky o šířce zhruba 3 cm.
- Na pekáč dejte pečící papír, vyrovnejte rolky, nechte mezi nimi dostatek místa, potřete žloutkem.
- Talíř dejte na 1. policičku předehřáté trouby a jídlo uvařte.
- Doporučujeme podávat teplé.

PLNĚNÉ VINNÉ LISTY S OLIVOVÝM OLEJEM

INGREDIENCE

- ※ 500 g vinných listů v soli
- ※ ½ sklenice olivového oleje
- ※ Horká voda
- ※ Polovina citrónu

INGREDIENCE NA NÁPLŇ:

- ※ 4 cibule
- ※ 1 sklenice olivového oleje
- ※ 2 lžice piniových oříšků
- ※ 2 sklenice rýže
- ※ 1 lžice sušené máty
- ※ 1 lžička černého pepře
- ※ 1 lžička skořice
- ※ 5-6 g cukru
- ※ 2 lžice rozinek
- ※ 1 sklenice nasekané petrželky
- ※ 1 lžička soli

PŘÍPRAVA

- ※ Cibuli osmažte na olivovém oleji, do směsi přidejte rýži a lehce osmažněte. Přidejte další přísady do náplně a osmažněte je.
- ※ Smotané vinné listy dejte do dostatečně velké skleněné mísy s víkem.
- ※ Přidejte olivový olej, citrónovou šťávu a horkou vodu tak, aby směs nepřekročila horní povrch vinných listů.
- ※ Nádobu zakryjte víkem.
- ※ Zakrytou skleněnou nádobu vložte na 1. policičku předehřáté trouby a spusťte vaření.
- ※ Plněné vinné listy se doporučuje podávat poté, co jste je nechali vychladnout na pokojovou teplotu, zhruba 1 hodinu a potom je dejte do chladničky.

KUŘECÍ PALIČKY

INGREDIENCE

- ※ 3 ks paliček
- ※ 3 středně velké brambory (nakrájené na kolečka o síle 1 cm)
- ※ 2 cibule nakrájené na tenké plátky (zhruba 3-4 mm)
- ※ 2 rajčata nakrájená na kostičky

INGREDIENCE NA MARINÁDU

- ※ 1 stroužek česneku
- ※ ½ lžičky černého pepře
- ※ 1 lžice soli
- ※ 50 ml červeného vinného octa
- ※ 1 lžice cukru
- ※ 1 lžice melasy
- ※ 1 lžice medu
- ※ Šťáva z 1 citrónu
- ※ 2 snítky tymiánu
- ※ 3 ml pálivé omáčky
- ※ 1 lžice sušené papriky
- ※ 200 ml olivového oleje

PŘÍPRAVA

- ※ Osmahněte česnek a smíchejte všechny ingredience do marinády.
- ※ Kuřecí paličky promíchejte s polovinou marinády a druhou polovinu smíchejte s rajčaty, bramborami a cibulí, nechte marinovat po dobu 2 hodin.
- ※ Paličky vyrovnejte doprostřed pekáče. Okolo nich dejte brambory, mezi paličky dejte cibuli a rajčata.
- ※ Jídlo dejte na poličku do předehřáté trouby a vařte.
- ※ Po uvaření nechte 5 minut odpočinout a potom podávejte.

6 Používání trouby

Obecné informace o pečení, opékání 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 teplu vzdorné silikonové formy.
- Co nejlépe využijte místo na polici.
- Pečící formu vkládejte doprostřed přihrádky.
- Zvolte správnou pozici přihrádky, než troubu nebo gril zapnete. Neměňte pozici přihrádky, když je trouba horká.
- Udržujte dvířka trouby zavřená.

Tipy pro opékání

- Pokud na celé kuře, krocana a velké kusy masa naneseš např. citronovou šťávu a černý pepř před pečením, zvýšíš 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 upečení. Šťávy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při naříznutí.
- Ryby kladte na střední nebo dolní přihrádku do žáruvzdorného plechu.

Tipy pro 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.

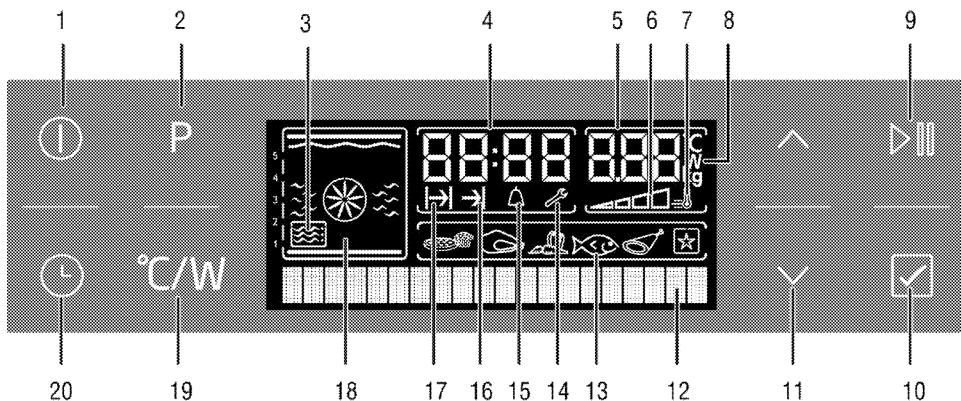
- Pokrmy ke grilování rozmístíte na drátěné polici nebo do plechu s drátěnou polici tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.
- Posuňte drátěnou polici nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na drátěné polici, posuňte na dolní přihrádku pečící plech pro zachytávání tuku. Do tohoto 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. Neumisťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Použití elektrické trouby

i Před použitím trouby nastavte čas. Pokud není čas nastaven, trouba nebude fungovat.



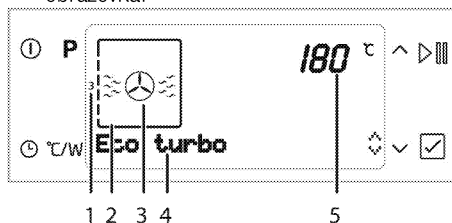
- 1 Tlačítko Zap./Vyp.
- 2 Tlačítko volby nabídky pokrmů
- 3 Symbol mikrovlnné trouby
- 4 Pole ukazatele aktuálního času
- 5 Kontrolka ukazatele teploty/hmotnosti/mikrovlnného výkonu
- 6 Symbol vnitřní teploty v troubě
- 7 Symbol zrychlení (rychlého předehřátí)
- 8 Symbol teploty/výkonu/hmotnosti
- 9 Klávesa pro spuštění/zastavení vaření
- 10 Tlačítko Potvrzení
- 11 Tlačítka pro zvýšení a snížení teploty/času/výkonu, tlačítka pro navigaci v menu
- 12 Textový displej
- 13 Displej volby pokrmu
- 14 Symbol nastavení
- 15 Symbol Alarm
- 16 Symbol konce času pečení
- 17 Symbol doby pečení
- 18 Zobrazení funkce
- 19 Tlačítko nastavení teploty/hmotnosti/výkonu/rychlého ohřevu
- 20 Tlačítko času a nastavení

Po zapnutí a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního režimu. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

Když je displej v tomto stavu, fungují tlačítka ① a ②. Všechny akce můžete provést v menu Nastavení. Viz Menu Nastavení,

Výběr teploty a provozního režimu

1. Troubu zapnete stisknutím ①.
2. Když se trouba zapne, zobrazí se úvodní obrazovka.



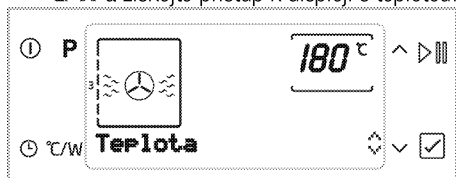
- 1 Polohy přihrádky
- 2 Zobrazení funkce
- 3 Symbol funkce
- 4 Textový displej
- 5 Pole ukazatele teploty/hmotnosti

Na této obrazovce jsou doporučené teploty v poli Teplota/hmotnost a aktivní topné prvky a doporučená pozice na displeji.


3. Stiskněte \wedge/\vee a nastavte požadovanou funkci.


Až funkci zvolíte, můžete nastavit "Teplotu", "Čas pečení", "Čas konce pečení" a "Urychlení" (rychlé ohřívání).

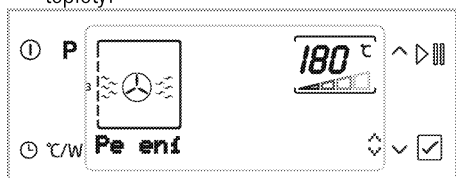
4. Chcete-li změnit teplotu, jednou stiskněte **°C/W** a získáte přístup k displeji s teplotou.




5. Stiskněte  dokud se v poli nezobrazí požadované pole Teplota/Hmotnost.

Stiskněte  a nastavte teplotu tak, aby se na displeji zobrazila požadovaná hodnota.

6. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte  a začněte vařit. Spustí se vaření a na displeji se zobrazí "Cooking" (Vaření). Kontrolka úrovně teploty uvnitř trouby bude svítit dokud trouba nedosáhne nastavené teploty.




Vypnutí elektrické trouby


Stiskněte  a vypnete troubu.


Tabulka funkcí

Tabulka funkcí uvádí funkce, které lze používat v troubě, a jejich příslušné maximální a minimální teploty. Po zvolení funkce se zobrazí doporučená teplota.


 Funkce se liší podle modelu výrobku.

 Maximální nastavitelná doba pečení v režimech mimo ohřívání, je z bezpečnostních důvodů omezena na 6 hodin.

 Při nastavování blikají příslušné symboly na displeji.

 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 vypnutá, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.

Funkce	Rozsah teplot (°C)
Ohřev s ventilátorem	40-280
Plný gril	40-280
Dolní gril	40-280
Usporný ohřev s ventilátorem	160-220
Udržování teploty	40-100

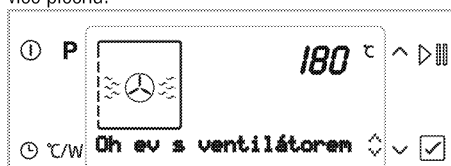
* Funkce se liší podle modelu výrobku.


Provozní režimy

Pořadí provozních režimů uvedené zde se může lišit od výbavy vašeho přístroje.

Ohřev s ventilátorem

Horký vzduch zahříváný zadním prvkem se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Hodí se na ohřívání vašich pokrmů na různých úrovních polic, ve většině případů není nutné troubu předehřívat. Vhodné pro použití více plechů.



 Když otevřete dvířka trouby, motor ventilátoru se vypne, aby z trouby neunikal teplý vzduch.

Plný gril

Je zapnutý velký gril ve stropu trouby. Hodí se na grilování velkého množství masa.



Plný gril

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

Dolní gril

Malý gril v horní části trouby je vhodný pro grilování a zapékání pokrmů.

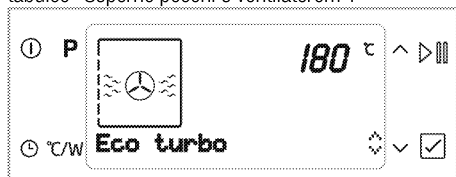


- Vložte malé nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

Úsporný ohřev s ventilátorem

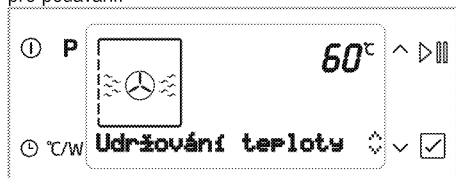
Pro úsporu energie můžete použít tuto funkci namísto vaření, které byste provedli pomocí ohřevu s ventilátorem při teplotách 160-220°C. Čas pečení se však mírně zvýší.

Časy pečení související s touto funkcí jsou uvedeny v tabulce "Úsporné pečení s ventilátorem".

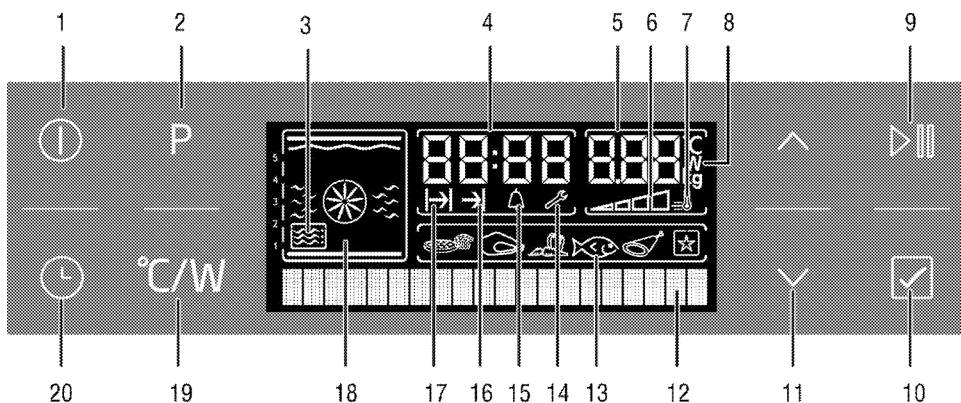


Udržování teploty

Slouží k dlouhodobému udržování pokrmu při teplotě pro podávání.



Ovládání řídicí jednotky trouby



- 1 Tlačítko Zap./Vyp.
- 2 Tlačítko volby nabídky pokrmů
- 3 Symbol mikrovlnné trouby
- 4 Pole ukazatele aktuálního času
- 5 Kontrolka ukazatele teploty/hmotnosti/mikrovlnného výkonu
- 6 Symbol vnitřní teploty v troubě
- 7 Symbol zrychlení (rychlého předeřtání)
- 8 Symbol teploty/výkonu/hmotnosti
- 9 Klávesa pro spuštění/zastavení vaření
- 10 Tlačítko Potvrzení
- 11 Tlačítka pro zvýšení a snížení teploty/času/výkonu, tlačítka pro navigaci v menu
- 12 Textový displej
- 13 Displej volby pokrmu
- 14 Symbol nastavení
- 15 Symbol Alarm
- 16 Symbol konce času pečení
- 17 Symbol doby pečení
- 18 Zobrazení funkce
- 19 Tlačítko nastavení teploty/hmotnosti/výkonu/rychlého ohřevu
- 20 Tlačítko času a nastavení

3. Pro nastavení doby vaření stiskněte a přejděte na "Doba vaření". symbol se rozblíká.
4. Pro nastavení doby vaření stiskněte nebo . Pro potvrzení stiskněte . Jakmile je doba vaření nastavená, zobrazí se .



5. Jídlo vložte do trouby a troubu zavřete.
6. Pro nastavení teploty vaření stiskněte a přejděte na "Teplota".
7. Pro nastavení teploty stiskněte nebo .
8. Stiskněte a začněte vařit. Na displeji se zobrazí "Cooking" (Pečení).
» Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení. Světlo v troubě je během vaření rozsvícené.

Všechny části symbolu vnitřní teploty v troubě se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

9. Po dokončení vaření se na displeji zobrazí "Good appetite" (Dobrou chuť) a ozve se zvukový signál.

Aktivace poloautomatického provozu

V tomto provozním režimu můžete nastavit dobu, po níž bude trouba zapnuta (čas pečení).

1. Troubu zapněte stisknutím .
2. Stiskněte nebo a nastavte požadovaný režim.


10. Zvukový signál zastavíte stisknutím libovolného tlačítka.

Nastavení urychlení

Používejte funkci posilovače (rychlé předehřátí), pokud chcete, aby trouba dosáhla zvolené teploty rychleji.

i Posilovač nelze nastavit při funkcích Rozmrazování, Pomalé pečení, Uchovávání v teple, a Pečení při nízké teplotě. Nastavení urychlení se zruší v případě výpadku energie.

Vyberte požadovanou funkci pečení a pak :

1. Stiskněte °C/W v krátkých intervalech dokud se na displeji nezobrazí "Booster passive" (Urychlení pasivní).
2. Stiskněte ^ a přejděte na možnost "Booster active" (Aktivní urychlení).  symbol se rozsvítí.



»  symbol zrychlení zmizí, jakmile trouba dosáhne požadované teploty a trouba obnoví provoz na funkci zvolené před zapnutím zrychlení.

3. Chcete-li funkci urychlení zrušit, stiskněte °C/W v krátkých intervalech dokud se na displeji nezobrazí "Booster active" (Aktivní urychlení).


4. Stiskněte ^ a přejděte na možnost "Booster passive" (Urychlení pasivní).




» Když se vrátíte na displej pro výběr funkce,  zmizí.

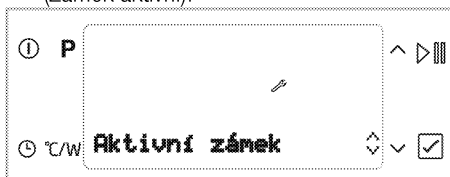
Použití zámku

Použitím tlačítek trouby můžete zabránit aktivaci 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.

Aktivace zámku


1. Stiskněte  v krátkých intervalech dokud se na displeji nezobrazí "Key lock passive" (Zámek pasivní).
2. Zámek aktivujete stisknutím ^ . Po aktivaci zámku se na displeji zobrazí "Key lock active" (Zámek aktivní).



» Po aktivaci zámku se na displeji zobrazí "Key lock active" (Zámek aktivní) - a to po stisknutí libovolné klávesy (s výjimkou ).

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

Deaktivace zámku

1. Zámek deaktivujete stisknutím . "Key lock passive" (Zámek pasivní) se zobrazí na displeji.



Použití časovače jako budíku

Hodiny na přístroji můžete používat k upozornění nebo připomenutí i mimo pečení.

Budík nemá žádný vliv na funkce trouby. Používá se jako upozornění. Například to může být užitečné, chcete-li pokrm v troubě v určitou chvíli obrátit. Budík vydá signál, jakmile uplyne nastavená doba.

i Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

Nastavení budíku:



1. Stiskněte v krátkých intervalech dokud se na displeji nezobrazí symbol .
2. Pro nastavení času stiskněte nebo . zůstane po nastavení času budíku svítit.
3. Po nastavení času budíku začne blikat a ozve se zvukový signál.
4. Alarm zastavíte stisknutím libovolné klávesy.

Zrušení budíku:

1. Stiskněte v krátkých intervalech dokud se na displeji nezobrazí symbol .
2. Stiskněte dokud se na displeji nezobrazí "00.00".

Tabulka časů vaření



Uvedené hodnoty byly dosaženy v laboratoři. Hodnoty, které pro vás mohou platit, se mohou od těchto hodnot lišit.

Pečení a rožnění



1. police v troubě je spodní police.

Pokrm	Číslo úrovně vaření	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Pozice police	Teplota (°C)	Délka vaření (přibližně, v min.)
Koláče na plechu	Jedna úroveň	Standardní plech*		1	175	30 ... 40
Malé koláče	Jedna úroveň	Forma na koláč na drátěné polici**		1	150	35 ... 45
Piškotový koláč	Jedna úroveň	Standardní plech**		1	150	25 ... 35
Piškotový koláč	Jedna úroveň	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		1	200	8 ... 15
Koláčky s vlašskými ořechy	Jedna úroveň	Plech na cukroví**		1	175	25 ... 30
	2 úrovně	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Kynuté pečivo	Jedna úroveň	Standardní plech**		1	200	35 ... 45
	2 úrovně	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 - 3	200	45 ... 55
Hutné pečivo	Jedna úroveň	Standardní plech**		1	190	25 ... 35
	2 úrovně	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 - 3	190	35 ... 45
Kynuté	Jedna úroveň	Standardní plech**		1	200	35 ... 45
Lasagne	Jedna úroveň	Skleněná / kovová obdélníková forma na drátěné polici**		1	200	30 ... 40
Hovězí steak (celý) / Rožnění	Jedna úroveň	Standardní plech**		1	25 min., 250/max., potom 180 ... 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jedna úroveň	Standardní plech**		1	25 min. při 220, potom 180... 190	70 ... 90
Rožněné kuře	Jedna úroveň	Standardní plech**		1	15 min., 250/max., potom 190	55 ... 65
Krůta (nakrájená)	Jedna úroveň	Standardní plech**		1	25 min., 250/max., potom 190	150 ... 210
Ryba	Jedna úroveň	Standardní plech**		1	200	20 ... 30

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 úsporného ohřevu s ventilátorem neměňte pečicí teplotu.



Během pečení v režimu úsporného ohřevu s ventilátorem neotevírejte dveře trouby.

Pokrm	Číslo úrovně vaření	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Pozice police	Teplota (°C)	Čas vaření (zhruba v min.)
Malé koláče	Jedna úroveň	Standardní plech*		1	160	20 ... 30
Koláčky s vlašskými ořechy	Jedna úroveň	Standardní plech*		1	200	30 ... 35
Pečivo	Jedna úroveň	Standardní plech*		1	200	40 ... 45
Hutné pečivo	Jedna úroveň	Standardní plech*		1	200	40 ... 45

* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

Tipy pro pečení

- pokud je koláč příliš suchý, zvýšte teplotu o cca 10°C a zkrátte dobu pečení.
- Pokud je koláč vlhký, použijte méně tekutiny a snižte teplotu o 10°C.
- Pokud je koláč na povrchu příliš tmavý, položte ho na nižší polici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud je dobře pečen uvnitř, ale lepkavý na povrchu, použijte méně tekutiny, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Tipy pro pečení pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o cca 10°C a zkrátte dobu pečení. Navlhčete vrstvy těsta omáčkou z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče příliš dlouho, dávejte pozor, aby tloušťka těsta nepřesáhla hloubku plechu.
- Pokud je povrch pečiva tmavne, ale spodní část není pečená, zkontrolujte, zda množství omáčky, kterou jste použili, není na spodní straně pečiva příliš velké. Snažte se rozprostřít omáčku rovnoměrně mezi vrstvy těsta a na ně pro rovnoměrné zbarvení.



Pečivo pečte v souladu s režimem a teplotou uvedenými v tabulce pečení. Pokud spodní část stále není dostatečně zbarvená, umístěte je příště o jednu úroveň níže.

Tipy pro vaření zeleniny

- Pokud zeleninové jídlo ztrácí šťávu a začíná být vysušené, vařte ho v páni s poklicí

místo na plechu. v uzavřených nádobách jídlo zůstane šťavnaté.

- Pokud se zeleninové jídlo nemůže dovařit, uvařte zeleninu nebo ji připravte jako konzervované jídlo a pak ji dejte do trouby.

Funkce Připravená jídla

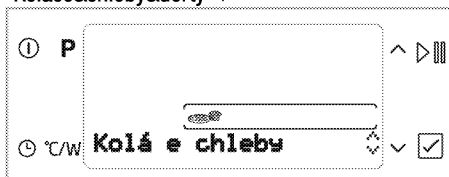
Výběr funkcí připravených jídel

Nabídka připravených jídel obsahuje programy pokrmů, které byly speciálně pro vás připraveny profesionálními kuchaři a uloženy v paměti ovládací jednotky.

v této nabídce je teplota, umístění pokrmu na polici, hmotnost a funkce pečení nastavena automaticky. Hmotnost a dobu pečení můžete změnit podle pokrmu a vaší chuti.


Výběr funkce připravených jídel:

1. Stisknutím troubu zapnete. Když se trouba zapne, zobrazí se úvodní provozní obrazovka.
2. Stiskněte **P** a vyberte funkci Připravená jídla. V tomto kroku se na displeji zobrazí "**Koláče&chleby&dorty**".



3. Stiskněte a vyberte požadovanou funkci menu (Koláče&Chleby&Dorty,Maso, Ryby, Drůbež, Speciality).
4. Stiskněte a potvrďte menu hlavních jídel, které jste vybrali.
5. Stiskněte a vyberte požadované jídlo (Oříškové sušenky, Koláč, Koláčky, atd.)



6. Do trouby vložte nádobí.
7. Stiskněte  a začněte vařit. **"Cooking"** (Vaření) se zobrazí na displeji.
8. Po dokončení vaření se na displeji zobrazí **"Good appetite"** (Dobrou chuť) a ozve se zvukový signál.



Chcete-li toto upozornění vypnout, stiskněte libovolnou klávesu.

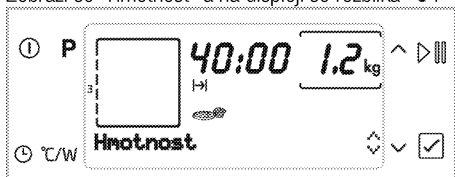




"Zpět" svítící na displeji při navigaci v nabídce pokrmů vám umožní vrátit se do nadřazené nabídky. Původní funkci můžete vrátit stisknutím **P**.

Před zahájením pečení v nabídce přípravy pokrmů můžete nastavit hmotnost v závislosti na druhu pokrmu, který jste vybrali. Jak to udělat:

1. Po výběru požadovaného jídla stiskněte **°C/W**.

Zobrazí se "Hmotnost" a na displeji se rozbliká **kg**.




2. Stiskněte  a nastavte hmotnost, potvrďte stisknutím .



Trouba změní teplotu a dobu vaření automaticky, podle změny hmotnosti.



Změnit můžete pouze hmotnost těch jídel, u kterých je hmotnost uvedena.

3. Stiskněte  a začněte vařit.

Nabídka přípravy pokrmů:

Může se lišit podle typu

1. Stiskněte  v krátkých intervalech dokud se na displeji nezobrazí "Selected Language" (Vybraný jazyk).

Koláče&Chleby&Dorty	Maso	Ryba	Drůbež	Lehké pokrmy	Speciality	Mikrovlnná trouba
Koláčky s vlašskými ořechy	Pečené jehněčí kůže	Pečený kanic	Pečené kuře < 1600 g	Rendlík	Fermentace	Jehněčí casserole
Vol au vent	Roastbeef	Dušené ančovičky	Kuře, grilované	Makarony se sýrem	Pečené kaštiny	Hovězí Wellington
Skorčicové roľky	Masové kuličky Dalyan	Traska <merlans>	Kuře, filety	Klasické lasagne		Kanic
Citronový koláč s hrozinkami		Losos, fileť	Pečená kachna	Musaka		Masové kuličky se zeleninou
Koláče v pečicím papíru						Salát s kozím sýrem
Čokoládové brownies						Gratinované brambory
Jablkový závin						Horký koláč s čokoládovou polevou
Jablečný koláč						Rolky mille-feuille se skořicí a hrozinkami
Hutné pečivo						Plněné vinné listy s olivovým olejem
						Kuřecí paličky

Menu Nastavení

Nastavení jasu

Jas lze nastavit jen tehdy, je-li trouba vypnuta.




1. Stiskněte  v krátkých intervalech dokud se na displeji nezobrazí "Brightness" (Jas).
2. K dispozici jsou 4 úrovně jasu, a to 1, 2, 3 a 4. Pro výběr požadované úrovně stiskněte .



Úroveň jasu klesá z důvodu úspory energie, když je trouba vypnutá. Úroveň se po zapnutí trouby obnoví.




Nastavení kontrastu

Kontrast lze nastavit jen tehdy, je-li trouba vypnuta.

1. Stiskněte  v krátkých intervalech dokud se na displeji nezobrazí "Contrast" (Kontrast).
- K dispozici jsou 4 úrovně kontrastu, a to 1, 2, 3 a 4. Pro výběr požadované úrovně stiskněte  nebo .



Nastavení hlasitosti

Nastavení hlasitosti lze provést jen je-li trouba vypnutá.

- Stiskněte  v krátkých intervalech dokud se na displeji nezobrazí "Volume" (Hlasitost).
2. K dispozici jsou 3 úrovně hlasitosti, a to 0 (vypnutý zvuk), 1 a 2. Stiskněte  nebo  a vyberte požadovanou úroveň.

Nastavení jazyka

Jazyk lze nastavit jen tehdy, je-li trouba vypnuta.

2. Stiskněte  nebo  a vyberte požadovaný jazyk.



Ovládání grilu





VAROVÁNÍ


Zavírejte dvířka trouby během grilování. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!


Zapnutí grilu

1. Troubu zapnete stisknutím .
2. Stiskněte  a nastavte požadovanou funkci grilu.

Až funkci zvolíte, můžete nastavit "Teplotu", "Čas pečení", "Čas konce pečení" a "Urychlení" (rychlé ohřívání).

3. Chcete-li změnit teplotu, jednou stiskněte  a získáte přístup k displeji s teplotou.
4. Stiskněte  dokud se v poli nezobrazí požadované pole Teplota/Hmotnost.

Stiskněte  a nastavte teplotu tak, aby se na displeji zobrazila požadovaná hodnota.

5. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte  a začnete vařit. Spustí se vaření a na displeji se zobrazí "Cooking" (Vaření).

Vypnutí grilu

1. Troubu vypnete stisknutím .

Tabulka časů pro grilování Grilování s elektrickým grilem

Potraviny	Úroveň zasunutí	Doba grilování (zhruba)
Ryba	2...3	20...25 min. #
Krájené kuře	2...3	25...35 min.
Kousky jehněčího	2...3	20...25 min.
Roastbeef	2...3	25...30 min. #
Kousky telecího	2...3	25...30 min. #
Toastový chléb	3	1...2 min. #
# podle tloušťky		

7 Údržba a péče

Obecné informace

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



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 čisticíidla. 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 očištěna a a případná vylitá kapalina vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticíidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K očištění 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. 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.

- 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.



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

Čištění ovládacího panelu

Ovládací panel a tlačítka vyčistěte vlhkým hadříkem, poté je vytřete dosucha.



Při čištění ovládacího panelu nesnímejte tlačítka/ovladače.

Ovládací panel by se mohl poškodit.

Čištění trouby

Čištění dveří trouby

Chcete-li vyčistit dvířka trouby, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vyčistěte výrobek, pak jej otřete suchým hadříkem.



K čištění dvířek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čisticíidla ani drátěnky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.

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.
- Zápach z trouby odstraní 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.

Výměna žárovky



NEBEZPEČÍ:

Před výměnou žárovky trouby zkontrolujte, zda je výrobek odpojen a vychladl, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!



V této troubě se používá žárovka s výkonem menším než 40 W, výškou menší než 60 mm, průměrem menším než 30 mm nebo halogenovou žárovkou s objímkou typu G9, výkonem menším než 60 W. Žárovky jsou vhodné pro provoz při teplotách nad 300 ° C. Žárovky do trouby lze získat od autorizovaných servisních zástupců nebo techniků s licencií.



Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.



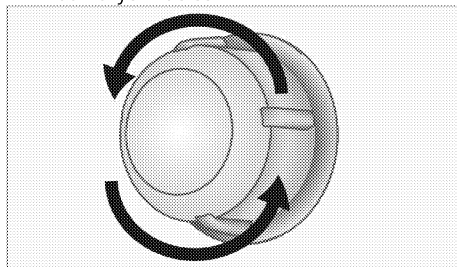
Žárovka použitá v tomto spotřebiči není vhodná k osvětlení místností. Zamýšleným účelem této žárovky je pomoci uživateli vidět na potraviny.



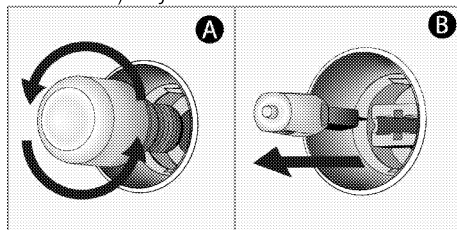
Žárovky použité v tomto spotřebiči musí vydržet extrémní fyzické podmínky, např. teploty nad 50 °C.

Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



3. Jestliže je vaše světlo v troubě typu (A), který je vyobrazen níže, vyjměte světlo otočením (viz obrázek) a vyměňte ho. Jestliže je světlo typu (B), zatáhněte a vyjměte světlo (viz obrázek) a vyměňte ho.



4. Nainstalujte skleněný kryt.

8 Odstraňování problémů

Z trouby vychází během provozu pára.

- Je normální, že při provozu uniká pára. >>> *Toto není závada.*

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

- Když se zahřeje kovové součástky, mohou se rozpínat a způsobovat hluk. >>> *Toto není závada.*

Produkt nefunguje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. V případě potřeby je vyměňte nebo restartujte.*
- Produkt není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení do zástrčky.*
- Knoflíky/otočné regulátory/tlačítka na ovládacím panelu nefungují. >>> *Může být aktivován zámek. Vypněte ho, prosím. (Viz.)*

Světlo trouby nefunguje.

- Žárovka v troubě je vadná. >>> *Žárovku vyměňte.*
- Napájení je odpojené. >>> *Zkontrolujte, zda je zařízení zapojeno do sítě. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Je-li to nutné, pojistky vyměňte nebo znovu aktivujte.*

Trouba neheje.

- Funkce a teplota nejsou nastavené. >>> *Nastavte funkci a teplotu pomocí tlačítka Funkce a/nebo Teplota.*
- Napájení je odpojené. >>> *Zkontrolujte, zda je zařízení zapojeno do sítě. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Je-li to nutné, pojistky vyměňte 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 nádoby. >>> *Volné předměty nebo nádoby 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 nádoby. >>> *Volné předměty nebo nádoby 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 přírodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozece 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 (konečnému spotřebiteli) 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-spotrebeci>.

- 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 uschovávat 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 uplatnil 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.bekocr.cz.
- O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněný požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.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 reklamace@bekosa.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.

