

EVL8E00X
EVL8E00Z
KVLBE00X

SK Kombinovaná rúra s mikrovlnným ohrevom

Návod na používanie

Využite váš spotrebič na maximum



Pre rýchly prístup k príručákam, návodom,
podpore a foto registrácii navštívte
electrolux.com/register



Electrolux

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	5
3. POPIS VÝROBKU.....	8
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	10
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	11
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	15
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	16
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	17
10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	17
11. TIPY A RADY.....	19
12. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	37
13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	38
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	40

MYSLÍME NA VÁS

Ďakujeme, že ste si kúpili spotrebič značky Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý v sebe skrýva desaťročia odborných skúseností a inovácií. Je dômyselný a štýlový a pri jeho navrhovaní sme mysleli predovšetkým na vás. Pri každom použití si tak môžete byť istí, že dosiahnete vynikajúce výsledky.

Vitajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu internetovú stránku, kde nájdete:



Tipy na používanie, brožúry, pokyny na riešenie problémov a informácie o údržbe:

www.electrolux.com/webselfservice



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

www.registerelectrolux.com



Môžete si kúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely pre váš spotrebič:

www.electrolux.com/shop


STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

Keď budete kontaktovať autorizované servisné stredisko, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za telesnú ujmu ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám.
- Deti medzi 3 a 8 rokmi a osoby s veľmi rozsiahlymi a zložitými hendikepmi nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti do 3 rokov smú mať prístup k spotrebiču iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba kvalifikovaná osoba.
- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.

- Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Pred akoukoľvek údržbou spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Dbajte na to, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Nezapínajte spotrebič, keď je prázdny. Kovové časti vnútri dutiny rúry môžu spôsobiť elektrické iskrenie.
- Kovové zásobníky na jedlo a nápoje nie sú povolené na prípravu jedla v mikrovlnnej rúre. Táto požiadavka neplatí, ak výrobca špecifikuje kovový zásobník ako veľkosťou a tvarom vhodný na prípravu jedla v mikrovlnnej rúre.
- Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenie dvierok, nesmiete spotrebič používať, kým ho neopraví kvalifikovaná osoba.
- Akékoľvek servisné zásahy alebo opravy vyžadujúce odstránenie krytu, ktorý slúži na ochranu pred pôsobením mikrovlnnej energie, smie vykonávať len kvalifikovaná osoba.
- Nezohrievajte kvapaliny ani iné potraviny v uzavretých nádobách. Mohli by vybuchnúť.
- Používajte výhradne kuchynské pomôcky vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Ak zohrievate jedlo v plastových alebo papierových nádobách, majte spotrebič pod dohľadom, pretože môže dôjsť k vznieteniu.

- Spotrebič je určený na zohrievanie potravín a nápojov. Sušenie potravín alebo odevov a zohrievanie ohrievacích fliaš, papúč, špongií, vlhkých tkanín a podobných predmetov je zakázané a môže viesť k poraneniu, vznieteniu alebo požiaru.
- Ak uniká dym, spotrebič vypnite alebo ho odpojte od elektrickej siete a nechajte dvierka zatvorené, aby sa plamene udusili.
- Po ohreve nápojov môže dôjsť k prudkému oneskorenému vreniu. S nádobou preto zaobchádzajte opatrne.
- Obsah dojčenských fliaš a nádob s jedlom pre deti pred podávaním dôkladne premiešajte alebo potraste a vždy skontrolujte teplotu pokrmu, aby ste zabránili popáleniu.
- V spotrebiči by sa nemali zohrievať vajcia v škrupine ani celé natvrdo uvarené vajcia, pretože by mohli vybuchnúť, a to aj po skončení mikrovlnného ohrevu.
- Spotrebič je potrebné pravidelne čistiť a všetky zvyšky potravín treba odstrániť.
- Zanedbanie náležitého čistenia spotrebiča môže viesť k znehodnoteniu jeho povrchu, čo môže mať nepriaznivý vplyv na životnosť spotrebiča a spôsobiť nebezpečnú situáciu.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Inštalácia



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Neinštalujte ani nepoužívajte poškodený spotrebič.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým chladiacim systémom. Musí sa používať s napájaním z elektrickej siete.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne inštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry a predĺžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte potiahnutím za sieťové káble. Vždy ťahajte za zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič spĺňa smernice EHS.

2.3 Používanie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dvierok sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nekladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
- Nepoužívajte funkciu mikrovln na predhriatie rúry.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
 - priamo na dno dutiny spotrebiča nedávajtelobal,
 - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
 - po ukončení prípravy pokrmu v spotrebiči nenechávajte vlhký riad ani potraviny,
 - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.

- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru používajte vždy so zatvorenými dvierkami.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, kuchynskej jednotky alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu pri mikrovlnnej prevádzke spôsobiť požiar a elektrické iskrenie.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.

2.4 Starostlivosť a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vyťahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Uistite sa, že dutina a dvierka sú po každom použití utreté dosucha. Para vytvorená počas prevádzky spotrebiča kondenzuje na stenách dutiny a môže spôsobiť koróziu.
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.

2.5 Vnútorne osvetlenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Žiarovka alebo halogénová žiarovka používaná v tomto spotrebiči je určená len pre domáce spotrebiče. Nepoužívajte ju na osvetlenie domácnosti.
- Pred výmenou žiarovky odpojte spotrebič od zdroja napájania.
- Používajte žiarovky s rovnakými technickými parametrami.

2.6 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné súčiastky.

2.7 Likvidácia



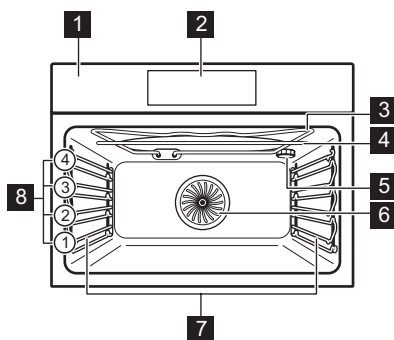
VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.

3. POPIS VÝROBKU

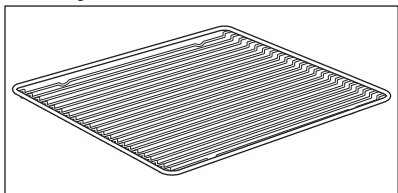
3.1 Celkový prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Elektronický programátor
- 3 Ohrevný článok
- 4 Generátor mikrovlní
- 5 Osvetlenie
- 6 Ventilátor
- 7 Zásúvacia lišta, vyberateľná
- 8 Úrovne v rúre

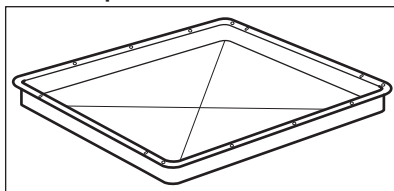
3.2 Príslušenstvo

Drôtený rošt



Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.

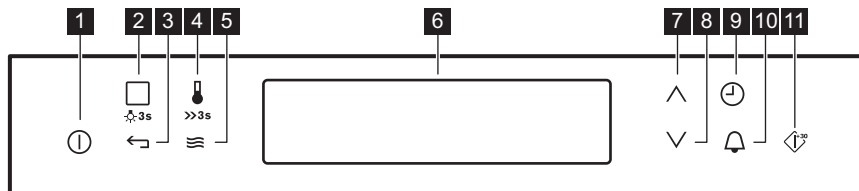
Plech na pečenie













Na koláče a sušienky.

4. OVLÁDACÍ PANEL

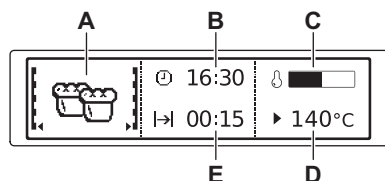
4.1 Elektronický programátor



Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami. Ak nie sú viditeľné, aktivujte ich stlačením ①.

	Senzo- rové tla- čidlo	Funkcia	Poznámka
1		ZAP / VYP	Zapínanie a vypínanie spotrebiča.
2		Funkcia Ohrevu alebo Recepty	Jedným dotykom senzorového tlačidla zvolíte funkciu ohrevu alebo ponuku: Recepty. Ďalším dotykom senzorového tlačidla prepnete medzi ponukami: Funkcie Ohrevu, Recepty. Ak chcete zapnúť alebo vypnúť osvetlenie, dotknite sa tlačidla na 3 sekundy.
3		Tlačidlo Späť	Návrat o jednu úroveň v ponuke. Ak chcete zobrazit' hlavnú ponuku, dotknite sa tlačidla na 3 sekundy.
4		Nastavenie te- ploty	Nastavenie teploty alebo zobrazenie aktuálnej teploty v spotrebiči. Ak chcete zapnúť alebo vypnúť funkciu, dotknite sa tlačidla na 3 sekundy: Rýchle Zohrievanie.
5		Funkcia mikrovln	Na zapnutie funkcie mikrovln. Keď používate funkciu mikrovln s funkciou: Trvanie pri prevádzke dlhšej ako 7 minút a pri kombinovanom režime (Combi) nesmie byť mikrovlnný výkon väčší ako 600 W.
6	-	Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenia spotrebiča.
7		Tlačidlo na po- sun nahor	Pohyb nahor v ponuke.
8		Tlačidlo na po- sun nadol	Pohyb nadol v ponuke.
9		Časové a dopln- kové funkcie	Nastavenie rôznych funkcií. Keď je zapnutá funkcia ohrevu, dotknite sa senzorového tlačidla a nastavte časovač alebo funkcie: Blok. Ovládania, Oblíbené, Ohrev A Uchovanie Teploty, Nastaviť A Íst'.
10		Časomer	Ak chcete nastaviť funkciu: Časomer.
11		OK/Rýchly štart mikrovlnnej rúry	Na potvrdenie výberu alebo nastavení. Na zapnutie funkcie mikrovln. Funkciu môžete použiť vtedy, keď je spotrebič vypnutý.

4.2 Displej



- A. Funkcia ohrevu alebo funkcia mikrovln
- B. Presný čas
- C. Ukazovateľ ohrevu
- D. Teplota alebo mikrovlnný výkon
- E. Čas trvania alebo skončenia funkcie

Iné ukazovatele na displeji:

Symbol		Funkcia
	Časomer	Je zapnutá táto funkcia.
	Presný čas	Na displeji sa zobrazí aktuálny čas.
	Trvanie	Na displeji sa zobrazí potrebný čas pečenia.
	Koniec	Na displeji sa zobrazí čas skončenia pečenia.
	Teplota	Na displeji sa zobrazí teplota.
	Časové Údaje	Na displeji sa zobrazuje, ako dlho je spustená funkcia ohrevu. Ak chcete vynulovať čas, stlačte súčasne a .
	Ukazovateľ ohrevu	Na displeji sa zobrazí teplota v rúre.
	Rýchle Zohrievanie	Funkcia je zapnutá. Skracuje dobu zohrievania rúry.
	Hmotnostný Program	Na displeji sa zobrazuje, že je aktívny automatický program so zadávaním hmotnosti alebo že je možné zmeniť hmotnosť.
	Ohrev A Uchovanie Teploty	Funkcia je zapnutá.

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Prvé čistenie

Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.

Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

Pred prvým použitím rúry a príslušenstvo vyčistite.

Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na ich pôvodné miesto.

5.2 Prvé zapojenie

Po zapojení rúry do elektrickej siete alebo po prerušení napájania je potrebné nastaviť jazyk, kontrast displeja, jas displeja a denný čas.

1. Stlačením \wedge alebo \vee nastavte požadovanú hodnotu.
2. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla \diamond^{30} .

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

6.1 Navigácia v ponukách






1. Zapnite rúru.
2. Stlačením tlačidla \vee alebo \wedge vyberte možnosť ponuky.
3. Ak chcete prejsť do podponuky alebo potvrdiť nastavenie, stlačte tlačidlo \diamond^{30} .












Kedykoľvek sa môžete vrátiť do hlavnej ponuky pomocou tlačidla \leftarrow .






6.2 Prehľad ponúk

Hlavná ponuka




Symbol/Polozka ponuky	Použitie
 Funkcie Ohrevu	Obsahuje zoznam funkcií ohrevu.
 Recepty	Obsahuje zoznam automatických programov.
 Obľúbené	Obsahuje zoznam obľúbených programov pečenia vytvorených používateľom.
 Základné Nastavenie	Používa sa na nastavenie konfigurácie spotrebiča.
 Špeciálne	Obsahuje zoznam doplnkových funkcií ohrevu.


Podponuka pre: Základné Nastavenie


Symbol/Polozka ponuky	Popis
 Nastaviť denný čas	Nastavenie aktuálneho denného času.
 Časové Údaje	Ak je funkcia ZAPNUTÁ, na displeji sa zobrazuje aktuálny čas, aj keď je spotrebič vypnutý.
 Nastaviť A Íst'	Na nastavenie funkcie a jej neskoršie aktivovanie stlačte ktorýkoľvek symbol na ovládacom paneli.
 Ohrev A Uchovanie Teploty	Po skončení cyklu pečenia uchová pripravené jedlo teplé po dobu 30 minút.
 Predĺženie Doby Pečenia	Zapína a vypína funkciu predĺženia pečenia.
 Kontrast Displeja	Upravuje kontrast displeja po stupňoch.
 Jas Displeja	Upravuje jas displeja po stupňoch.
 Jazyk	Nastavuje jazyk displeja.
 Hlasitosť Zvuk. Signalizácie	Upravuje hlasitosť tónov tlačidiel a zvukovej signalizácie po stupňoch.

Symbol/Položka ponuky	Popis
 Tóny Tlačidiel	Zapína a vypína tóny dotykových tlačidiel. Tón dotykového tlačidla ZAP/VYP nie je možné vypnúť.
 Alarm/Výstražný Tón	Zapína a vypína výstražnú zvukovú signalizáciu.
 Režim DEMO	Aktivačný/deaktivačný kód: 2468.
 Servis	Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie.
 Pôvodné Nastavenie	Obnovuje všetky pôvodné nastavenia.





6.3 Funkcie Ohrevu





Funkcia ohrevu	Použitie
 Teplotzdušné Pečenie	Ak chcete piecť zároveň na 2 úrovniach a sušiť potraviny. Nastavte teplotu o 20-40 °C nižšiu ako pre funkciu: Tradičné pečenie.
 Pizza	Na pečenie pokrmu na jednej úrovni, pri ktorom chcete dosiahnuť intenzívne zhnednutie na povrchu a chrumkavú kôrku napodku. Nastavte teplotu o 20-40 °C nižšiu ako pre funkciu: Tradičné pečenie.
 Tradičné pečenie (Horný/ Dolný Ohrev)	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.

Funkcia ohrevu	Použitie
 Mrazené Pokrmy	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčiekov, amerických zemiakov alebo jarých závitkov).
 Grilovanie	Na grilovanie plochých jedál a na prípravu hriankov.
 Turbo Gril	Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.
 Dolný Ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie.


 Pri niektorých funkciách rúry sa osvetlenie môže automaticky vypnúť pri teplote pod 60 °C.

6.4 Špeciálne


Funkcia ohrevu	Použitie
 Uchovať Teplé	Na udržiavanie teploty pokrmov.
 Ohrev Tanierov	Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.
 Zaváranie	Na zaváranie zeleniny (napr. nakladanej miešanej zeleniny).
 Sušenie	Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb.


Funkcia ohre- vu	Použitie
 Kysnutie Cesta	Na urýchlenie vykysnutia kysnutého cesta. Zabraňuje vysušeniu povrchu cesta a zachováva cesto pružné.
 Pomalé Pečenie	Na prípravu jemného a šťavnatého pečeneého mäsa.
 Chlieb	Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a lešku kôrky dosahuje veľmi dobré výsledky ako od profesionálov.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.

6.6 Funkcie mikrovln




Funkcie	Popis
Mikrovlny	Teplo sa tvorí priamo v jedle. Používa sa na zohrievanie hotových jedál a nápojov, na rozmrazovanie mäsa alebo ovocia a na varenie zeleniny a rýb.
Kombinovaná prevádzka	Používa sa na súčasné spustenie funkcie ohrevu a mikrovlnnej prevádzky. Skracuje tepelnú úpravu jedla a umožňuje jeho zapečenie. Maximálny výkon pre túto funkciu je 600 W.
Rýchly štart	Služi na zapnutie funkcie mikrovln na krátky čas pri maximálnom výkone jedným dotykem symbolu  . 30 sekúnd.


6.7 Nastavenie funkcie mikrovln


1. Vyberte všetko príslušenstvo.
2. Zapnite rúru.
3. Stlačením tlačidla  zapnite funkciu mikrovln.


Funkcia ohre- vu	Použitie
 Zapečené Jedlo	Na prípravu jedál, ako sú lasagne či zapekané zemiaky. Na gratinovanie a zapekanie.

6.5 Nastavenie funkcie ohrevu





1. Zapnite rúru.
2. Zvoľte ponuku: Funkcie Ohrevu.
3. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla .
4. Vyberte funkciu ohrevu.
5. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla .
6. Nastavte teplotu.
7. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla .

4. Stlačte tlačidlo . Funkcia: Trvanie sa nastaví na 30 sekúnd a funkcia mikrovln sa spustí.


i Každým stlačením tlačidla  sa pridáva 30 sekúnd k času trvania funkcie: Trvanie.



i Ak nestlačíte tlačidlo , rúra sa po 20 sekundách vypne.

5. Stlačením tlačidla  nastavíte funkciu: Trvanie.

i Môžete zmeniť mikrovlnný výkon (stlačením tlačidla  a potom  alebo ) a funkciu: Trvanie  vždy, keď je zapnutá funkcia mikrovln.

6. Po skončení nastaveného času znie 2 minúty zvukový signál. Funkcia mikrovln sa vypne automaticky. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu.


i Funkciu mikrovln vypnete stlačením .

i Ak sa dotknete  alebo ak otvoríte dvierka, funkcia sa zastaví. Ak ju chcete znovu spustiť, stlačte .

Maximálny čas funkcie mikrovln závisí od výkonu, ktorý nastavíte:

MIKROVLNNÝ VÝKON	MAXIMÁLNY ČAS
100-600 W	90 minút
Viac ako 600 W	7 minút



6.8 Nastavenie funkcie kombinovanej prevádzky


- Zapnite funkciu ohrevu.
- Stlačte  a vykonajte rovnaké kroky ako pri nastavovaní funkcie mikrovln. Keď použijete funkciu mikrovln v kombinovanom režime, výkon funkcie mikrovln nesmie byť vyšší ako 600 W.

i Pri niektorých funkciách sa funkcia mikrovln spustí ihneď po dosiahnutí nastavenej teploty.


Funkcie, ktoré nie sú dostupné pre kombinovanú prevádzku: Oblúbené, Koniec, Nastaviť A Íst', Ohrev A Uchovanie Teploty.

6.9 Nastavenie funkcie Rýchly štart mikrovlnnej rúry

- V prípade potreby stlačením tlačidla  vypnite rúru.
- Stlačením tlačidla  opäť zapnite funkciu Rýchly štart.

Každým stlačením tlačidla  sa pridáva 30 sekúnd k času funkcie Trvanie.

i Mikrovlnný výkon môžete zmeniť (pozrite si časť „Nastavenie funkcie mikrovln“).

- Stlačte tlačidlo , ak chcete nastaviť trvanie pre funkciu: Trvanie. Pozrite si kapitolu „Časové funkcie“, Nastavenie časových funkcií.


6.10 Ukazovateľ ohrevu

Keď zapnete funkciu ohrevu, rozsvieti sa pásik na displeji. Tento pásik znázorňuje, že teplota sa zvyšuje. Po dosiahnutí teploty 3-krát zaznie zvukový signál a pásik zablík a následne zmizne.

6.11 Rýchle Zohrievanie

Táto funkcia skracuje čas zohrievania rúry.

i Počas funkcie rýchleho ohrevu nesmie byť v rúre jedlo.

Ak chcete túto funkciu zapnúť, podržte tlačidlo  3 sekundy. Ukazovateľ ohrevu sa mení.








Táto funkcia nie je k dispozícii pre niektoré funkcie rúry.

6.12 Zvyškové teplo

Keď rúru vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

7. ČASOVÉ FUNKCIE

7.1 Tabuľka s časovými funkciami

Časová funkcia	Použitie
 Časomer	Na nastavenie odpočítavania (max. 2 hodiny 30 minút). Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Funkciu zapnete tlačidlom  . Stlačením  alebo  môžete nastaviť čas v minútach a stlačením  funkciu spustíte.
 Trvanie	Na nastavenie ako dlho má byť zapnutá rúra (max. 23 hodín 59 minút).
 Koniec	Nastavenie času vypnutia pre funkciu ohrevu (max. 23 h 59 min).

Ak nastavíte čas pre časovú funkciu, odpočítavanie začne po 5 sekundách.







Ak použijete funkcie hodin: Trvanie, Koniec, rúra vypne ohrievacie články po uplynutí 90 % nastaveného času. Rúra bude pomocou zvyškového tepla pokračovať v pečení, kým neuplynie doba pečenia (3 až 20 minút).

7.2 Nastavenie časových funkcií



Skôr ako použijete funkcie: Trvanie, Koniec, musíte najprv nastaviť funkciu ohrevu a teplotu. Rúra sa vypne automaticky. Môžete použiť funkcie: funkcie Trvanie a Koniec môžete používať súčasne, ak chcete, aby sa rúra v neskoršom čase automaticky zapla a vypla.

1. Nastavte funkciu ohrevu.
2. Opakovane stláčajte , kým sa na displeji nezobrazí požadovaná časová funkcia a príslušný symbol.
3. Po stlačení  alebo  môžete nastaviť požadovaný čas.
4. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla .

Keď čas uplynie, zaznie zvukový signál. Rúra sa vypne. Na displeji sa zobrazí hlásenie.

5. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu.

7.3 Ohrev A Uchovanie Teploty



Podmienky pre funkciu:

- Nastavená teplota je vyššia ako 80 °C.
- Funkcia: Trvanie je nastavená.

Funkcia: Ohrev A Uchovanie Teploty uchová pripravené jedlo teplé pri 80 °C počas 30 minút. Zapína sa po skončení pečenia.

Funkciu môžete zapnúť alebo vypnúť v ponuke: Základné Nastavenie.

1. Zapnite rúru.
2. Vyberte funkciu ohrevu.
3. Nastavte teplotu nad 80 °C.


- Opakovane stláčajte , kým sa na displeji nezobrazí: Ohrev A Uchovanie Teploty.
- Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla .

Keď funkcia skončí, zaznie zvukový signál.

Funkcia zostane zapnutá aj po zmene funkcie ohrevu.




7.4 Predĺženie Doby Pečenia

Funkcia: Predĺženie Doby Pečenia umožní pokračovať v ohrevnej funkcii aj po skončení funkcie Trvanie.

 Platí to pre všetky funkcie ohrevu s Trvanie alebo Hmotnostný Program.

- Keď uplynie čas pečenia, zaznie zvukový signál. Stlačte ľubovoľný symbol.

Na displeji sa zobrazí hlásenie.

- Funkciu zapnete stlačením tlačidla  alebo zrušíte stlačením tlačidla .
- Nastavte dĺžku trvania funkcie.
- Stlačte tlačidlo .

8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.




8.1 Online recepty



Recepty pre automatické programy určené pre túto rúru nájdete na vašej webovej stránke. Pri hľadaní správnej knihy receptov budete potrebovať číslo PNC uvedené na typovom štítku na prednom ráme dutiny rúry.

8.2 Recepty s Receptový Program

Táto rúra ponúka automatické receptové programy. Nastavenia pre recepty nie je možné meniť.








- Zapnite rúru.
- Zvoľte ponuku: Recepty.
Stlačením  potvrdíte.
- Zvoľte kategóriu a pokrm. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla .
- Zvoľte recept. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla .



Kedy môžete použiť túto funkciu: Manuálne, rúra používa automatické nastavenia. Tie môžete zmeniť ako v prípade ostatných funkcií.

8.3 Recepty s Hmotnostný Program

Táto funkcia automaticky vypočíta dobu pečenia. Ak ju chcete použiť, je potrebné zadať hmotnosť pokrmu.

- Zapnite rúru.
 - Zvoľte ponuku: Recepty.
Stlačením  potvrdíte.
 - Zvoľte kategóriu a pokrm. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla .
 - Pri nastavovaní hmotnosti jedla stlačte tlačidlo  alebo . Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla .
- Spustí sa automatický program.
- Hmotnosť môžete kedykoľvek zmeniť. Ak chcete zmeniť hmotnosť, stlačte tlačidlo  alebo .
 - Keď čas uplynie, zaznie zvukový signál. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu.



Pri niektorých programoch jedlo po 30 minútach obráťte. Na displeji sa zobrazí pripomenka.

9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Vkladanie príslušenstva

Používajte iba vhodný riad a materiál.

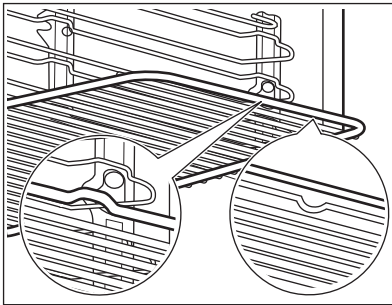


VAROVANIE!

Pozrite si Kuchynský riad a materiály vhodné pre mikrovlnnú rúru v kapitole „Tipy a rady“.

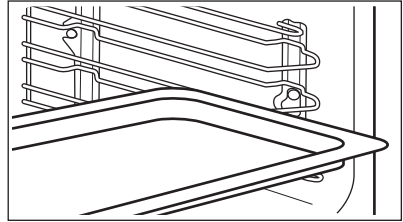
Drôtený rošt:

Rošt zasuňte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.



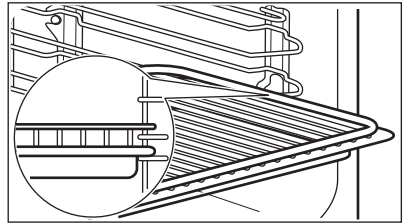
Plech na pečenie:

Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



Drôtený rošt spolu s plechom na pečenie:

Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.



Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto zarážky zároveň zabraňujú prevrhnutiu. Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE




10.1 Obľúbené

Svoje obľúbené nastavenia, ako sú trvanie, teplota alebo funkcia ohrevu, si môžete uložiť. Nastavenia budú dostupné v ponuke: Obľúbené. Do pamäte môžete uložiť 20 programov.



Funkcie mikrovlnnej rúry a kombinované funkcie mikrovlnnej rúry nemôžete uložiť ako obľúbené programy.

Uloženie programu

1. Zapnite rúru.
 2. Nastavte funkciu ohrevu alebo automatický program.
 3. Opakovane stlačajte , kým sa na displeji nezobrazí: ULOŽIŤ.
 4. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla .
- Na displeji sa zobrazí prvá voľná pozícia v pamäti.
5. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla .

6. Zadajte názov programu. Prvé písmeno bliká.
7. Stlačte \checkmark alebo \wedge , aby ste mohli zmeniť písmeno.
8. Stlačte tlačidlo \uparrow^{30} .
Ďalšie písmeno začne blikat'.
9. V prípade potreby zopakujte krok č. 7.
10. Nastavenie uložite tak, že stlačíte a podržíte tlačidlo \uparrow^{30} .

Pozíciu v pamäti môžete prepísať. Keď sa na displeji zobrazí prvá voľná pozícia v pamäti, stlačte \checkmark alebo \wedge , a potom stlačte tlačidlo \uparrow^{30} , ak chcete prepísať aktuálny program.

Môžete zmeniť názov programu v ponuke: Zmeniť Názov Programu.

Zapnutie programu

1. Zapnite rúru.
2. Zvoľte ponuku: Obľúbené.
3. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla \uparrow^{30} .
4. Zvoľte názov svojho obľúbeného programu.
5. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla \uparrow^{30} .

10.2 Používanie detskej poistky

Keď je zapnutá detská poistka, nie je možné náhodné spustenie rúry.

1. Stlačením tlačidla ⓪ zapnete displej.
2. Stlačte zároveň ⓪ a ⊞ , až kým sa na displeji nezobrazí hlásenie .

Ak chcete vypnúť funkciu detskej poistky, zopakujte krok 2.

10.3 Blok. Ovládania

Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie ohrevu. Môžete ju zapnúť iba pri zapnutej rúre.

1. Zapnite rúru.
2. Nastavte funkciu ohrevu alebo iné nastavenie.
3. Opakovane stláčajte ⓪ , kým sa na displeji nezobrazí: Blok. Ovládania.

4. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla \uparrow^{30} .

Funkciu vypnete stlačením ⓪ . Na displeji sa zobrazí hlásenie. Výber potvrdíte stlačením tlačidla ⓪ , a potom tlačidla \uparrow^{30} na potvrdenie.

i Keď rúru vypnete, vypne sa aj funkcia.

10.4 Nastaviť A Íst'

Funkcia vám umožňuje nastaviť funkciu (alebo program) ohrevu a neskôr ju použiť jedným dotykom ľubovoľného symbolu.

1. Zapnite rúru.
2. Nastavte funkciu ohrevu.
3. Opakovane stláčajte ⓪ , kým sa na displeji nezobrazí: Trvanie.
4. Nastavte čas.
5. Opakovane stláčajte ⓪ , kým sa na displeji nezobrazí: Nastaviť A Íst'.
6. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla \uparrow^{30} .

Ak chcete funkciu spustiť, stlačte symbol (okrem ⓪): Nastaviť A Íst'. Zapne sa nastavená funkcia ohrevu.

Keď skončí funkcia ohrevu, zaznie zvukový signál.

i

- Blok. Ovládania sa zapne, keď je zapnutá funkcia ohrevu.
- Ponuka: Základné Nastavenie vám umožňuje funkciu: Nastaviť A Íst' zapnúť a vypnúť.

10.5 Automatické vypnutie

Ak je zapnutá funkcia ohrevu a nastavenie nezmeníte, rúra sa z bezpečnostných dôvodov po určitom čase vypne.

Teplota (°C)	Čas vypnutia (hod.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie Rúry, Trvanie, Koniec.

10.6 Jas displeja

Existujú dva režimy jasu displeja:

- Nočný jas – ak je rúra vypnutá, jas displeja je nižší v čase 22:00 až 06:00.

11. TIPY A RADY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľadne bezpečnosti.



Teploty a časy pečenia uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu, množstva a kvality použitých prísad.

11.1 Odporúčania pre pečenie

Vaša rúra môže pri pečení fungovať inak ako rúra, ktorú ste používali doteraz. Tabuľky nižšie vám poskytujú štandardné nastavenia pre teplotu, čas pečenia a úroveň rúry.

Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

11.2 Odporúčania pre mikrovlnnú rúru

Jedlo položte na tanier na dne dutiny rúry.

V polovici rozmrazovania otočte jedlo na druhú stranu alebo premiešajte.

- Denný jas:
 - keď je rúra zapnutá.
 - ak sa dotknete symbolu počas funkcie nočného jasu (s výnimkou ZAP / VYP), displej sa na 10 sekúnd prepne späť do denného jasu,
 - ak je rúra vypnutá a nastavíte funkciu: Časomer. Po skončení funkcie sa displej vráti späť do režimu nočného jasu.

10.7 Chladiaci ventilátor

Ak je rúra zapnutá, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch rúry chladný. Ak rúru vypnete, chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, až kým sa rúra neochladí.

Jedlo pred varením a ohrievaním prikryte.

Pri ohreve nápojov vložte do fľaše alebo pohára lyžicu, aby ste zabezpečili lepšiu distribúciu tepla.

Potraviny vkladajte do rúry bez obalu. Hotové balené jedlá môžete vložiť do rúry iba keď je obal vhodný pre mikrovlnnú rúru (pozrite si informácie na obale).

Varenie mikrovlnami

Jedlo varte prikryté. Ak chcete vytvoriť chrumkavú kôrku, jedlo varte odkryté.

Dbajte na to, aby sa pokrmy nadmerne neprepiekli, preto nenastavujte príliš vysoký výkon a dlhý čas. Jedlo môže vyschnúť, prihorieť alebo spôsobiť požiar.

Rúru nepoužívajte na varenie vajčiek v škrupine ani slimákov v ulite, pretože by mohli vybuchnúť. Žltok alebo volské oká pred ohrevom prepichnete.

Jedlo so šupkou alebo kožou pred varením poprepichujte vidličkou.

Zeleninu pokrájajte na rovnako veľké kusy.

Tekuté pokrmy občas premiešajte.

Jedlo pred podávaním premiešajte.

Po vypnutí rúry vyberte jedlo a nechajte ho odstáť niekoľko minút'.

Rozmrazenie v mikrovlnnej rúre

Zmrazený pokrm rozbaľte a položte na malý tanier obrátený hore dnom vložený do nádoby na zachytávanie odmrazenej

vody, prípadne použite rozmrazovací rošt alebo plastové cedidlo, aby mohla voda odtekať.

Následne rozmrazené kúsky odoberte.

Ak chcete uvariť mrazené ovocie a zeleninu, zvoľte vyšší mikrovlnný výkon a nemusíte ich vopred rozmrazovať.

11.3 Kuchynský riad a materiály vhodné pre mikrovlnnú rúru

Používajte iba kuchynský riad a materiály vhodné pre mikrovlnnú rúru. Použite tabuľku nižšie ako referenciu.

Kuchynský riad/materiál	Funkcia mikrovln		Kombinovaná funkcia mikrovlnnej rúry,
	Odmrazovanie	Ohrev Varenie	
Sklo a porcelán vhodné na použitie v rúre bez kovových prvkov, napr. teplovzdorné sklo	✓	✓	✓
Sklo a porcelán nevhodné na použitie v rúre bez striebra, zlata, platiny alebo iných kovových ozdôb	✓	X	X
Sklo a sklokeramika vyrobené z materiálu vhodného na použitie v rúre/mrazuvzdorného materiálu	✓	✓	✓
Keramický a hlinený riad bez kremeňových alebo kovových prvkov a glazúry, ktoré obsahujú kov	✓	✓	X
Kuchynský riad vyrobený z porcelánu, keramiky alebo hlíny, ktorý má neglazovaný spodok alebo drobné otvory, napr. na rukovátiach	X	X	X
Tepelne odolné plasty do 200 °C (pred použitím vždy skontrolujte parametre plastovej nádoby)	✓	✓	X
Kartón, papier	✓	X	X
Potravinová fólia	✓	X	X
Fólia na pečenie s uzáverom vhodným pre mikrovlnné rúry (pred použitím vždy skontrolujte parametre fólie)	✓	✓	X
Riad na pečenie vyrobený z kovu, napr. smaltu, liatiny	X	X	✓

Kuchynský riad/materiál	Funkcia mikrovln		Kombinovaná funkcia mikrovlnnej rúry,
	Odmrazovanie	Ohrev Varenie	
Formy na pečenie, načierno lakované alebo so silikónovým povlakom (pred použitím vždy skontrolujte parametre foriem na pečenie)	X	X	✓
Plech na pečenie	X	X	X
Drôtený rošt	X	X	✓
Kuchynský riad vhodný do mikrovlnnej rúry, napr. zapekáč pekáč	X	✓	X

11.4 Tipy pre špeciálne funkcie ohrevu rúry

Uchovať Teplé

Táto funkcia vám umožňuje uchovať jedlo teplé. Teplota sa automaticky nastaví na 80 °C.

Ohrev Tanierov

Táto funkcia vám umožňuje nahriať taniere a riad pred podávaním. Teplota sa automaticky nastaví na 70 °C.

Na drôtený rošt rovnomerne umiestnite taniere a riad nad seba. Použite prvú úroveň v rúre. Po polovici času ohriatia vymeňte ich miesta.

Rozmrazovanie

11.6 Tipy na pečenie

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
Spodok koláča nie je dostatočne prepečený.	Úroveň roštu/plechu nie je správna.	Koláč vložte do nižšej úrovne v rúre.

Jedlo vyberte z obalu a položte ho na tanier. Jedlo nezakrývajte, môže sa tým predĺžiť čas rozmrazovania. Použite prvú úroveň v rúre.

11.5 Pečenie

- Po prvýkrát použite nižšiu teplotu.
- Ak pečiete koláče na viacerých úrovniach, čas pečenia môžete predĺžiť o 10 až 15 minút.
- Koláče a pečivo sa pri rôznych úrovniach neopečú vždy rovnako dohned. Ak sa vyskytne nerovnomerné zhnednutie, nie je potrebné zmeniť nastavenie teploty. Rozdiely sa stratia počas pečenia.
- Plechy v rúre sa môžu počas pečenia vykriviť. Keď plechy znova vychladnú, deformácia zmizne.

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
Koláč je nízky a vlhký, zvlnený alebo sú na ňom vlhké pásy.	Teplota rúry je príliš vysoká.	Pri ďalšom pečení nastavte o niečo nižšiu teplotu v rúre.
	Príliš krátky čas pečenia.	Nastavte dlhší čas pečenia. Čas pečenia nie je možné skrátiť nastavením vyšších teplôt.
	V ceste je príliš veľa tekutiny.	Použite menej tekutiny. Dávajte pozor na časy miesenia, predovšetkým pri použití kuchynských spotrebičov.
Koláč je príliš suchý.	Teplota rúry je príliš nízka.	Pri ďalšom pečení nastavte vyššiu teplotu v rúre.
	Príliš dlhý čas pečenia.	Pri ďalšom pečení nastavte kratší čas pečenia.
Koláč zhnedol nerovnomerne.	Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky.	Nastavte nižšiu teplotu pečenia v rúre a predĺžte čas pečenia.
	Zmes nie je rovnomerne rozložená.	Zmes cesta rozotrite po plechu rovnomerne.
Koláč sa za nastavený čas neupečie.	Teplota rúry je príliš nízka.	Pri ďalšom pečení nastavte o niečo vyššiu teplotu v rúre.

11.7 Pečenie múčnych pokrmov na jednej úrovni

Pečenie vo formách

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Bábovka alebo brioška	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	50 - 70	1
Koláč Madeira/ovocné koláče	Teplovzdušné Pečenie	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Piškótový koláč	Teplovzdušné Pečenie	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Piškótový koláč	Tradičné pečenie	160	35 - 50	2
Korpus z krehkého cesta ¹⁾	Teplovzdušné Pečenie	170 - 180	10 - 25	1
Korpus z piškótového cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 170	20 - 25	1

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Apple pie / Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Teplovzdušné Pečenie	160	70 - 90	1
Apple pie / Jablkový koláč (2 formy, priemer 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Tradičné pečenie	180	70 - 90	1
Tvarohový koláč, plech ²⁾	Tradičné pečenie	160 - 170	60 - 90	1

1) Rúru predhrejte.

2) Použite hlboký pekáč.

Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pletenec/veniec z kysnutého cesta	Tradičné pečenie	170 - 190	30 - 40	2
Vianočka ¹⁾	Tradičné pečenie	160 - 180	50 - 70	2
Chlieb (ražný chlieb) ¹⁾	Tradičné pečenie			2
najprv		230	20	
potom		160 - 180	30 - 60	
Veterníky/odpaľované cesto ¹⁾	Tradičné pečenie	190 - 210	20 - 35	2
Piškótová roláda ¹⁾	Tradičné pečenie	180 - 200	10 - 20	2
Koláč posypaný mrveničkou (suchý)	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	20 - 40	1
Mandľový maslový koláč/cukrové koláče ¹⁾	Tradičné pečenie	190 - 210	20 - 30	2
Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta) ²⁾	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	35 - 55	1
Ovocné koláče (z kysnutého/piškótového cesta) ²⁾	Tradičné pečenie	170	35 - 55	1

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Ovocné koláče z krehkého cesta	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	40 - 80	1
Kysnutý koláč s jemnou plnkou (napr. tvarohovou, smotanovou, pudingovou) ¹⁾	Tradičné pečenie	160 - 180	40 - 80	2

1) Rúru predhrejte.

2) Použite hlboký pekáč.

Sušienky

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Sušienky z krehkého cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	10 - 20	1
Short bread / Linecké koláčiky/ploché pečivo	Teplovzdušné Pečenie	140	20 - 35	1
Short bread /Linecké koláčiky/Ploché pečivo ¹⁾	Tradičné pečenie	160	20 - 30	2
Pečivo z piškótového cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	15 - 20	1
Bielkové pečivo, snehové pusinky	Teplovzdušné Pečenie	80 - 100	120 - 150	1
Mandľové Sušienky	Teplovzdušné Pečenie	100 - 120	30 - 50	1
Pečivo z kysnutého cesta	Teplovzdušné Pečenie	150 - 160	20 - 40	1
Pečivo z lístkového cesta ¹⁾	Teplovzdušné Pečenie	170 - 180	20 - 30	1
Pečivo ¹⁾	Tradičné pečenie	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Drobné pečivo ¹⁾	Teplovzdušné Pečenie	160	20 - 35	3
Small cakes / Drobné pečivo ¹⁾	Tradičné pečenie	170	20 - 35	2

1) Rúru predhrejte.

11.8 Pečenie zapekaných a gratinovaných pokrmov

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Cestovinový nákyp	Tradičné pečenie	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Tradičné pečenie	180 - 200	25 - 40	1
Gratinovaná zelenina ¹⁾	Turbo Gril	210 - 230	10 - 20	1
Bagety s roztopeným syrom	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	15 - 30	1
Mliečna ryža	Tradičné pečenie	180 - 200	40 - 60	1
Zapečené ryby	Tradičné pečenie	180 - 200	30 - 60	1
Plnená zelenina	Teplovzdušné Pečenie	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Rúru predhrejte.

11.9 Viacúrovňové pečenie

Túto funkciu používajte: Teplovzdušné Pečenie.

Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Veterníky/odpaľované cesto ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Suchý koláč s mrvičkou	150 - 160	30 - 45	1 / 3

¹⁾ Rúru predhrejte.

Sušienky/malé koláčiky/pečivo/žemličky

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Sušienky z krehkého cesta	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Linecké koláčiky/ploché pečivo	140	25 - 45	1 / 3
Sušienky z piškótového cesta	160 - 170	25 - 40	1 / 3

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pečivo z bielka, snehové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Mandľové zákusky	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Sušienky z kysnutého cesta	160 - 170	30 - 60	1 / 3

11.10 Pomalé Pečenie

Táto funkcia slúži na prípravu jemných, chudých kúskov mäsa a rýb. Túto funkciu nemôžete použiť pre niektoré recepty ako napr. dusené mäso alebo masné bravčové pečené.



VAROVANIE!

Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

Počas prvých 10 minút môžete nastaviť teplotu rúry v rozsahu od 80 °C do 150 °C. Predvolená teplota je 90 °C. Po

nastavení teploty bude rúra ďalej piecť pri 80 °C. Pri príprave hydiny nepoužívajte túto funkciu.



Pri použití tejto funkcie pripravujte vždy pokrm bez pokrievky.

1. Mäso prudko opečte na pekáči na varnom paneli pri vysokej teplote – asi 1 až 2 minúty zo všetkých strán.
2. Mäso vložte do horúceho pekáča a vložte ho na drôtený rošt v rúre.
3. Zvoľte funkciu: Pomalé Pečenie.

Pokrm	Množstvo (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hovädzia roštenka	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Hovädzie filety	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Pečené teľacie	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Steak	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

11.11 Pizza

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pizza (tenká) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (s bohatým obložением) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Švajčiarske pečivo Wähe	180 - 200	40 - 55	3
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	3
Slaný lotrinský koláč	170 - 190	45 - 55	3
Švajčiarska torta	170 - 190	45 - 55	3

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Tvarohová torta/koláč	140 - 160	60 - 90	3
Jablkový koláč, obložný	150 - 170	50 - 60	3
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	3
Nízky chlieb ¹⁾	230	10 - 20	3
Koláč z lístkového cesta ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Slaný koláč ¹⁾	230	12 - 20	3
Pirohy (ruská verzia calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

1) Rúru predhrejte.

2) Použite hlboký pekáč.

11.12 Pečenie mäsa

Použite teplovzdorný riad do rúr.

Veľké kusy mäsa pečte priamo na plechu na pečenie alebo na drôtenom rošte umiestnenom nad plechom.

Na plech na pečenie nalejte malé množstvo vody, aby ste predišli horeniu mäsových štiav alebo tuku.

Mäso s kožou môžete piecť v pekáči bez pokrievky.

Pečené mäso po uplynutí 1/2 až 2/3 doby pečenia obráťte.

Aby bolo mäso šťavnatejšie:

- chudé mäso pečte v pekáči s pokrievkou alebo vo vrecku na pečenie.
- pečte mäso a rybu vo veľkých kusoch (1 kg alebo viac).
- veľké kusy pečeného mäsa a hydiny niekoľkokrát podlejte počas pečenia vlastnou šťavou.

11.13 Tabuľky pečenia mäsa

Hovädzie

Pokrm	Funkcia	Množstvo (kg)	Výkon (W)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Dusené mäso v pekáči	Tradičné pečenie	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

Bravčové

Pokrm	Funkcia	Množstvo (kg)	Výkon (W)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pliecko, krkovička, stehno	Turbo Gril	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Sekaná	Turbo Gril	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Bravčové koleno (predvarené)	Turbo Gril	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Teľacie

Pokrm	Funkcia	Množstvo (kg)	Výkon (W)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Teľacie pečené	Turbo Gril	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Teľacie koleno	Turbo Gril	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Jahňacie

Pokrm	Funkcia	Množstvo (kg)	Výkon (W)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Jahňacie stehno, pečené jahňacie	Turbo Gril	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Hydina

Pokrm	Funkcia	Množstvo (kg)	Výkon (W)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Časti hydiny	Turbo Gril	0,2 - 0,25 každá	200	200 - 220	20 - 35	1
Kurča, polovica	Turbo Gril	0,4 - 0,5 každá	200	190 - 210	25 - 40	1
Kurča, vykŕmené	Turbo Gril	1 - 1.5	200	190 - 210	30 - 45	1
Kačka	Turbo Gril	1.5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

Ryba (v pare)

Pokrm	Funkcia	Množstvo (kg)	Výkon (W)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Celá ryba do 1 kg	Tradičné pečenie	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Pokrmy

Pokrm	Funkcia	Množstvo (kg)	Výkon (W)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Sladké jedlá	Teplotovzdušné Pečenie	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Slané jedlá z uvarených surovín (rezance, zelenina)	Teplotovzdušné Pečenie	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Slané jedlá zo surových surovín (zemiaky, zelenina)	Teplotovzdušné Pečenie	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

11.14 Grilovanie

- Grilujte vždy s maximálnou teplotou.
- Rošt zasunúť do úrovne rúry odporúčanej v tabuľke grilovania.
- Pekáč vždy zasunúť do prvej úrovne rúry, aby zachytával tuk.
- Grilujte iba ploché kúsky mäsa alebo ryby.

- Prázdnu rúru vždy predhrievajte pomocou funkcií grilu 5 minút.

**UPOZORNENIE!**

Grilujte vždy pri zatvorených dverkách rúry.

Grilovanie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)		Úroveň v rúre
		1. strana	2. strana	
Hovädzie pečenné, stredne prepečené	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Hovädzie filety, stredne prepečené	230	20 - 30	20 - 30	1

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)		Úroveň v rúre
		1. strana	2. strana	
Bravčový chrbát	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Teľací chrbát	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Jahňací chrbát	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Celá ryba, 500 – 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

11.15 Mrazené pokrmy

- Z pokrmu odstráňte obal. Pokrm položte na tanier.
- Nezakrývajte ho taniermi ani miskami. Mohlo by dôjsť k predĺženiu času rozmrazovania.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pizza, mrazená	200 - 220	15 - 25	3
Americká pizza, mrazená	190 - 210	20 - 25	3
Pizza, chladená	210 - 230	13 - 25	3
Malé pizze, mrazené	180 - 200	15 - 30	3
Hranolky, tenké ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Hranolčeky, hrubé ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Americké zemiaky, krokety ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Opečené zemiakové pyré	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni, zmraz.	160 - 180	40 - 60	2
Kuracie krídla	190 - 210	20 - 30	3

¹⁾ Obráťte podľa potreby 2- až 3-krát.

Tabuľka Mrazené hotové jedlá

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Mrazená piz-za ¹⁾	Tradičné pečenie	podľa pokynov výrobcu	podľa pokynov výrobcu	2
Zemiakové lupienky ²⁾ (300 – 600 g)	Tradičné pečenie alebo Turbo Gril	200 - 220	podľa pokynov výrobcu	2
Bagety ³⁾	Tradičné pečenie	podľa pokynov výrobcu	podľa pokynov výrobcu	2
Biskupský chlebiček	Tradičné pečenie	podľa pokynov výrobcu	podľa pokynov výrobcu	2

1) Rúru predhrejte.

2) Podľa potreby 2- až 3-krát obráťte.

3) Rúru predhrejte.

11.16 Rozmrazovanie

- Jedlo vyberte z obalu a položte ho na tanier.
- V rúre použite prvú úroveň zdola.

- Jedlo nezakrývajte miskou ani tanierom, pretože by sa tým mohol predĺžiť čas rozmrazovania.

Pokrm	Množstvo	Čas rozmrazovania (min.)	Dodatočný čas rozmrazovania (v min.)	Poznámky
Kurča	1 kg	100 - 140	20 - 30	Kurča položte na prevrátený tanierik položený vo veľkom tanieri. Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	1 kg	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	500 g	90 - 120	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Pstruh	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Smotana	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Smotanu vyšľahajte, kým je miestami ešte mierne zmrazená.
Torta	1,4 kg	60	60	-

11.17 Zaváranie

Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.

Nepoužívajte poháre so skrutkovacím viečkom ani s bajonetovým uzáverom ani plechovky.

Pri tejto funkcii použite prvú úroveň zdola.

Na plech na pečenie nedávajte viac než šesť litrových zaváracích pohárov.

Poháre rovnomerne naplňte a zatvorte.

Poháre sa nesmú navzájom dotýkať.

Do plechu na pečenie nalejte približne 1/2 litra vody, aby sa v rúre vytvorila dostatočná vlhkosť.

Keď sa tekutina v pohároch začne variť (asi po 35 – 60 minútach pri jednolitrových pohároch), rúru vypnite alebo znížte teplotu na 100 °C (pozrite si tabuľku).

Mäkké ovocie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas varenia, kým tekutina nezačne slabo vriieť (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Jahody/čučoriedky/ maliny/zrelé egreše	160 - 170	35 - 45	-

Kôstkovice

Pokrm	Teplota (°C)	Čas varenia, kým tekutina nezačne slabo vriieť (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Hrušky/dule/slivky	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Zelenina

Pokrm	Teplota (°C)	Čas varenia, kým tekutina nezačne slabo vriieť (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Mrkva ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uhorky	160 - 170	50 - 60	-
Miešaná zelenina	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kaleráb/hrášok/ špargľa	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Po vypnutí rúry nechajte odstáť.

11.18 Sušenie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (hod.)	Úroveň v rúre
Strukoviny	60 - 70	6 - 8	3
Paprika	60 - 70	5 - 6	3

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (hod.)	Úroveň v rúre
Zelenina do polievky	60 - 70	5 - 6	3
Huby	50 - 60	6 - 8	3
Bylinky	40 - 50	2 - 3	3
Slivky	60 - 70	8 - 10	3
Marhule	60 - 70	8 - 10	3
Jablkové plátky	60 - 70	6 - 8	3
Hrušky	60 - 70	6 - 9	3

11.19 Chlieb

Predhriatie sa neodporúča.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Biely Chlieb	180 - 200	40 - 60	2
Bageta	200 - 220	35 - 45	2
Brioška	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Ražný Chlieb	180 - 200	50 - 70	2
Tmavý chlieb	180 - 200	50 - 70	2
Celozrnný chlieb	170 - 190	60 - 90	2

11.20 Varenie mikrovlnami

Tipy pre mikrovlnnú prevádzku

Výsledky varenia/ rozmrazovania	Možné príčiny	Riešenie
Jedlo je príliš suché.	Výkon bol príliš vysoký. Čas bol príliš dlhý.	Nabudúce zvoľte nižší výkon a dlhší čas.
Po uplynutí času varenia jedlo stále nie je rozmrazené, horúce alebo uvarené.	Čas bol príliš krátky.	Nastavte dlhší čas. Nezvyšujte mikrovlnný výkon.
Jedlo je prehriate na okrajoch ale ešte stále nie je hotové uprostred.	Výkon bol príliš vysoký.	Nabudúce zvoľte nižší výkon a dlhší čas.

Rozmrazovanie mäsa

Pokrm	Výkon (W)	Čas (min)	Čas odstátia (min.)
Steak (0,2 kg)	100	5 - 7	5 - 10
Mleté mäso (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10

Rozmrazovanie hydiny

Pokrm	Výkon (W)	Čas (min)	Čas odstátia (min.)
Kurča (1 kg)	100	25 - 30	10 - 20
Kuracie prsia (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15
Kuracie stehná (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15

Rozmrazovanie rýb

Pokrm	Výkon (W)	Čas (min)	Čas odstátia (min.)
Celá ryba (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10
Rybie filé (0,5 kg)	100	12 - 15	5 - 10

Rozmrazovanie mliečnych produktov

Pokrm	Výkon (W)	Čas (min)	Čas odstátia (min.)
Maslo (0,25 kg)	100	3 - 4	5 - 10
Strúhaný syr (0,2 kg)	100	2 - 3	10 - 15

Rozmrazovanie koláčov/pečíva

Pokrm	Výkon (W)	Čas (min)	Čas odstátia (min.)
Kysnutý koláč (1 kus)	200	2 - 3	15 - 20
Tvarohový koláč (1 kus)	100	2 - 4	15 - 20
Suchý koláč (napr. piškótová torta) (1 kus)	200	2 - 4	15 - 20
Chlieb (1 kg)	200	15 - 20	5 - 10
Nakrájaný chlieb (0,2 kg)	200	3 - 5	5 - 10
Rožky (4 kusy)	200	2 - 4	2 - 5

Rozmrazovanie ovocia

Pokrm	Výkon (W)	Čas (min)	Čas odstátia (min.)
Ovocie (0,25 kg)	100	5 - 10	10 - 15

Zohrievanie

Pokrm	Výkon (W)	Čas (min)	Čas odstátia (min.)
Jedlo pre deti vo fľaškách (0,2 kg)	300	1 - 2	-
Detské mlieko (180 ml); do fľaše vložte lyžičku	600	0:20 - 0:40	-
Polotovary (0,5 kg)	600	6 - 9	2 - 5
Mrazené hotové jedlá (0,5 kg)	400	10 - 15	2 - 5
Mlieko (200 ml)	1000	1 - 1:30	-
Voda (200 ml)	1000	1:30 - 2	-
Omáčka (200 ml)	600	1 - 3	-
Polievka (300 ml)	600	3 - 5	-

Topenie

Pokrm	Výkon (W)	Čas (min)	Čas odstátia (min.)
Čokoláda/čokoládová poleva (0,15 kg)	300	2 - 4	-
Maslo (0,1 kg)	400	0:30-1:30	-

Varenie

Pokrm	Výkon (W)	Čas (min)	Čas odstátia (min.)
Celá ryba (0,5 kg)	500	8 - 10	2 - 5
Rybie filé (0,5 kg)	400	4 - 7	2 - 5
Zelenina, čerstvá (0,5 kg + 50 ml vody)	600	5 - 15	-
Zelenina, mrazená (0,5 kg + 50 ml vody)	600	10 - 20	-
Zemiaky v šupke (0,5 kg)	600	7 - 10	-
Ryža (0,2 kg + 400 ml vody)	600	15 - 18	-
Popkorn	1000	1:30 - 3	-

Kombinovaná funkcia mikrovlnnej rúry

Skracuje tepelnú úpravu jedla a umožňuje jeho zapečenie.

Kombinované funkcie: Grilovanie a Mikrovlny.

Pokrm	Riad používaný v rúre	Výkon (W)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Čas odstátia (min.)
2 polovičky kurčat'a (2 x 0,55 kg)	Okrúhla sklenená forma, Ø 26 cm	300	220	40	2	5
Zapečené zemiaky (1 kg)	Gratinované jedlo	300	200	40	2	10
Pečená bravčová krkovička (1,1 kg)	Sklenená nádoba so sitkom	300	200	70	1	10

11.21 Príklady tepelnej úpravy pokrmov podľa výkonu

Údaje uvedené v tabuľke sú iba orientačné.

Nastavenie výkonu	Použitie
<ul style="list-style-type: none"> • 1 000 W • 900 W • 800 W • 700 W 	Zohrievanie tekutín Prudké varenie na začiatku procesu varenia Varenie zeleniny
<ul style="list-style-type: none"> • 600 W • 500 W 	Rozmrazovanie a zohrievanie mrazených jedál Zohrievanie hotových jedál na tanieri Dováranie dusených jedál Varenie vaječných jedál
<ul style="list-style-type: none"> • 400 W • 300 W 	Dováranie jedál Varenie chústových jedál Zohrievanie detskej výživy Príprava ryže Zohrievanie chústových jedál Roztápanie syru, masla, čokolády
<ul style="list-style-type: none"> • 200 W • 100 W 	Rozmrazovanie mäsa, rýb Rozmrazovanie syra, smotany, masla Rozmrazovanie ovocia a koláčov Rozmrazovanie chleba

11.22 Informácie pre skúšobne

Funkcia mikrovln

Testy podľa IEC 60705.

Pokrm	Výkon (W)	Množstvo (kg)	Úroveň v rúre 1)	Čas (min)	Poznámky
Piškótoový koláč	600	0.475	Dolný	7 - 9	Nádobu otočte o 1/4 po uplynutí polovice doby prípravy jedla.
Fašírka	400	0.9	2	25 - 32	Nádobu otočte o 1/4 po uplynutí polovice doby prípravy jedla.
Vaječný ná-kyp	500	1	Dolný	18	-
Rozmrázovanie mäsa	200	0.5	Dolný	8 - 12	V polovici doby prípravy mäso obráťte.

1) Ak nie je inak určené, použite drôtený rošt.

Kombinovaná funkcia mikrovlnnej rúry

Testy podľa IEC 60705.

Pokrm	Funkcia	Výkon (W)	Teplota (°C)	Úroveň v rúre 1)	Čas (min)	Poznámky
Koláč (0,7 kg)	Teplovzdušné pečenie + Mikrovlny	100	180	2	29 - 31	Nádobu otočte o 1/4 po uplynutí polovice doby prípravy jedla.
Gratované zemiaky (1,1 kg)	Turbo Gril + MW	400	180	1	40 - 45	Nádobu otočte o 1/4 po uplynutí polovice doby prípravy jedla.
Kurča (1,1 kg)	Turbo Gril + MW	200	200	1	45 - 55	Mäso vložte do okrúhlej sklenenej nádoby a nádobu otočte po 20 minútach doby prípravy.

1) Ak nie je inak určené, použite drôtený rošt.

12. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitolu ohľadne bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čisteniu

Prednú stranu rúry očistíte mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s

prídavkom mierneho čistiaceho prostriedku.

Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.

Vnútro rúry vyčistite po každom použití. Hromadenie tuku alebo zvyškov jedál môže mať na následok vznik požiaru.

Strop dutiny opatrne vyčistite od zvyškov jedla a tuku.

Po každom použití vyčistite všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúry na pečenie.

Ak máte príslušenstvo s nelepivým povrchom, nečistite ho agresívnymi prostriedkami, ostrými predmetmi ani v umývačke riadu. Môže to spôsobiť poškodenie nepriľnavého povrchu.

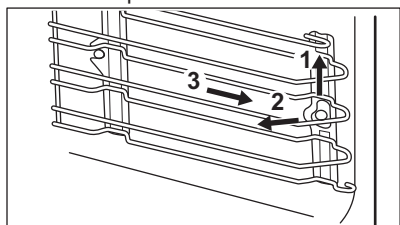
Po každom použití vyčistite vlhkosť z dutiny.

12.2 Vyberanie zasúvacích lišt

Pred údržbou sa uistite, že je rúra studená. Hrozí riziko popálenia.

Ak chcete rúru vyčistiť, vyberte zasúvacie lišty.

1. Zasúvacie lišty opatrne vytiahnite nahor z predného závesu.



2. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.
3. Vytiahnite zasúvacie lišty zo zadného závesu.

Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.

12.3 Výmena osvetlenia



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

1. Vypnite rúru. Počkajte, kým rúra vychladne.
2. Rúru odpojte zo siete.
3. Na dno dutiny položte handričku.



UPOZORNENIE!

Halogénovú žiarovku vždy držte cez tkaninu, aby ste predišli pripáleniu zvyškov masnoty na žiarovke.

Horné svetlo

1. Sklenený kryt otočte a vyberte ho.
2. Sklenený kryt vyčistite.
3. Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.
4. Nasadte sklenený kryt.

13. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

13.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rúra sa nedá zapnúť ani používať.	Rúra nie je pripojená ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojená nesprávne.	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená ku zdroju elektrického napájania (pozrite si schému pripojenia).
Rúra sa nezohrieva.	Rúra je vypnutá.	Zapnite rúru.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte čas.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.
Rúra sa nezohrieva.	Automatické vypínanie je aktívne.	Pozrite si časť „Automatické vypínanie“.
Rúra sa nezohrieva.	Je zapnutá detská poistka.	Pozrite si časť „Používanie funkcie Detská poistka“.
Rúra sa nezohrieva.	Dvierka spotrebiča nie sú správne zatvorené.	Úplne zatvorte dvierka.
Rúra sa nezohrieva.	Poistka je vypálená.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Vymeňte žiarovku.
Na displeji je zobrazený chybový kód, ktorý nie je v tabuľke.	Došlo k poruche elektriky.	<ul style="list-style-type: none"> • Pomocou domovej poistky alebo ističa v poistkovej skrini vypnite rúru a znovu ju zapnite. • Ak sa na displeji znovu zobrazí chybový kód, obráťte sa na oddelenie starostlivosti o zákazníka.
Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenovaná voda.	Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.	Po ukončení pečenia ne nechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.
Spotrebič je zapnutý, ale sa nezohrieva. Ventilátor nefunguje. Na displeji sa zobrazí symbol "Demo" .	Je aktivovaný ukázkový režim.	Pozrite si časť „Základné nastavenia“ v kapitole „Každodenné používanie“.

13.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme vnútorného priestoru rúry. Neodstraňujte typový štítok z dutiny rúry.

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:

Model (MÓD.)

Číslo výrobku (PNC)

Sériové číslo (S.N.)

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

14.1 Úspora energie



Rúra má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom pečení.

Všeobecné rady

Uistite sa, že sú dvierka rúry počas prevádzky rúry zatvorené. Počas pečenia neotvárajte príliš často dvierka. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujem vyššej úspory energie použite kovový riad, avšak iba keď používate funkciu bez mikrovln.

Ak je to možné, rúru pred vložením jedla dovnútra nepredhrievajte.

Ak proces pečenia pokrmu trvá viac ako 30 minút, 3-10 minút pred ukončením pečenia (v závislosti od času pečenia) znížte teplotu v rúre na minimum. Pokrm sa bude naďalej piecť vďaka zvyškovému teplu v rúre.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Zvyškové teplo

Pri niektorých funkciách rúry sa ohrevné články automaticky vypnú skôr, ak je zapnutý program s časovou funkciou Trvanie alebo Koniec a čas pečenia je dlhší ako 30 minút.

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti.


Uchovanie teploty jedla


Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvoľte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte

spotrebiče označené symbolom spolu s odpadom z domácnosti.  Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

www.electrolux.com/shop



867353266-B-142019

