



TEKA

User Manual

ML 822 BIS/ ML 8220 BIS/ ML 82-G1 BIS/ ML 82-VGogh BIS

SK HU BG

www.teka.com

SLOVENSKÝ



Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie.

V závislosti od modelu sa príslušenstvo, ktoré je súčasťou vašej rúry, môže líšiť od príslušenstva zobrazeného na obrázkoch.

MAGYAR



Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót.

A modelltől függően, a tartozékokkal a sütőben eltérhetnek a képeken látható.

БЪЛГАРСКИ



Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда.

В зависимост от модела, аксесоарите, показани на снимките могат да бъдат различни от фурната.

Obsah

Bezpečnostné informácie	4	Zrušenie cyklu varenia	18
Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb	4	Koniec cyklu varenie	18
Všeobecné bezpečnostné pokyny	4	Rozmrazovanie.....	18
Inštalácia	6	Všeobecné pokyny týkajúce sa	
Čistenie a údržba	7	rozmrázovania potravín	19
Servis a oprava	7	Príprava jedál v mikrovlnnej rúre.....	20
Dodržiavaním nasledujúcich pokynov sa		V súvislosti s prípravou jedla v mikrovlnnej	
vyhnete poškodeniu rúry alebo		rúre je nutné pripomenúť... ..	20
nebezpečným situáciám	8	Tabuľky a tipy – Príprava zeleniny	21
Prednosti mikrovlnnej rúry	9	Tabuľky a tipy – Príprava zeleniny	21
Ako pracuje mikrovlnná rúra	9	Príprava jedál na grille.....	21
Ako sa zohrieva jedlo	9	Prehľad a námety – mikrovlnný ohrev a	
Popis spotrebiča	10	gril	22
Popis funkcií	11	Aký druh riadu možno použiť?	22
Základné nastavenie	12	Funkcia	22
Otvorenie dverí	12	Funkcia grilovania	23
Sekundárne menu	12	Funkcia Mikrovlny + gril	23
Nastavenie hodín	12	Hliníkové nádoby a fólie	23
Skrytie / zobrazenie hodín	12	Pokrievky	23
Časovač	12	Tabuľka varného riadu	23
Bezpečnostné blokovanie	13	Čistenie a údržba rúry	24
Režim showroom	13	Predná časť	24
Základné funkcie.....	13	Vnútny priestor rúry	24
Hlavná ponuka	13	Čistenie grilu	25
Rýchly začiatok	14	Príslušenstvo	25
Mikrovlny	14	Čo mám robiť ak rúra nepracuje?	25
Gril	14	Výmena vypálenej žiarovky	26
Mikrovlny + gril	14	Technická charakteristika	26
Rozmrazovanie podľa času (manuálny) 14		Technické údaje	26
Rozmrazovanie podľa hmotnosti		Ochrana životného prostredia	26
(automaticky)	15	Energetická účinnosť	27
Špeciálne funkcie	15	Inštalčné pokyny	27
Zvláštne funkcie	15	Pred inštaláciou	27
Použitie taniera na zhnednutie	16	Po inštalácii	27
Keď je rúra v prevádzke... ..	17	Energetická účinnosť	53
Prerušenie varného cyklu	17	Inštalácia.....	84
Zmena parametrov	17		

Bezpečnostné informácie



Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nie je zodpovedný za škody a zranenia spôsobené nesprávnou inštaláciou a používaním. Návod na používanie uchovávajte vždy v blízkosti spotrebiča, aby ste doň mohli v budúcnosti nahliadnuť.

Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

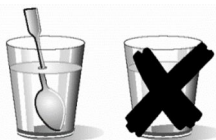
Varovanie! Nebezpečenstvo udusenia, poranenia alebo trvalého postihnutia.

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí môžu tento spotrebič používať len vtedy, ak sú pod dozorom dospelaj osoby alebo osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Dbajte, aby deti boli pod dozorom a nehrali sa so spotrebičom.
- Obaly uschovajte mimo dosahu detí.
- **VAROVANIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sú počas používania horúce. Dávajte pozor a nedotýkajte sa vyhrievacích článkov. Deti mladšie ako 8 rokov nepúšťajte k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod stálym dozorom.
- **VAROVANIE:** Keď spotrebič pracuje v kombinovanom režime, vzhľadom na dosahované teploty smú deti rúru používať iba pod dozorom dospelého.
- Ak má spotrebič detskú poistku, odporúčame ju zapnúť. Deti do troch rokov nesmú zostať v blízkosti spotrebiča bez dozoru.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Tento spotrebič je určený na používanie v domácnosti a nie v hoteloch, obchodoch, kanceláriách a v inom podobnom prostredí.

- Počas činnosti sa vnútorné časti spotrebiča zohrejú na vysokú teplotu. Nedotýkajte sa ohrevných článkov v spotrebiči. Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- **Varovanie:** neohrievajte kvapaliny alebo iné potraviny v uzavretých nádobách, pretože môžu jednoducho explodovať.
- 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.
- **Výstraha!** Rúru nie je možné použiť ak:
 - Nie sú správne zatvorené dvere;
 - Sú poškodené závesy dverí;
 - Sú poškodené kontakty medzi dverami a prednou časťou;
 - Je poškodené sklo na dverách;
 - Sa počas používania vyskytne časté iskrenie aj keď nie je vložený žiadny kovový predmet.
 Rúru môžete použiť znova len v prípade opravy kvalifikovaným pracovníkom servisu.
- Ohrievaní nápojů v mikrovlnné troubě může vést k utajenému varu a pozdějšímu prudkému vystříknutí kapaliny. S nádobou je proto nutné zacházet opatrně.
- Po ohreve nápojov môže dôjsť k prudkému oneskorenému vreniu. S nádobou preto zaobchádzajte opatrne.



- Pri ohrievaní kvapalín buďte opatrný!
Pri ohrievaní kvapalín (voda, káva, čaj, mlieko apod.) môžu kvapaliny dosiahnuť vo vnútri spotrebiča takmer bod varu, a pokiaľ sú rýchle vybraté zo spotrebiča, môžu z nádoby vyliť. To môže spôsobiť zranenie alebo popáleniny!
Aby sa predišlo takýmto situáciám, vložte pri ohrievaní kvapalín do nádoby plastovou lyžičku alebo sklenenú tyčinku.
- Aby nedošlo k popáleniu, obsah detských fľašiek a nádob s jedlom pre deti je pred konzumáciou potrebné zamiešať alebo zatriať a skontrolovať jeho teplotu.
- Nepoužívajte mikrovlnnú rúru k ohrievaniu celých vajec v škrupinke alebo celých uvarených vajec, pretože by mohlo dôjsť k ich popraskaniu.
- V mikrovlnnej rúre neohrievajte čistý alkohol ani alkoholické nápoje. **TOTO PREDSTAVUJE RIZIKO POŽIARU!**
- Pozor! Aby ste sa vyhli prehriatiu jedla alebo popáleniu, je veľmi dôležité nezvoliť pri malých množstvách jedla dlhý čas ani príliš vysokú úroveň výkonu. Napríklad rožok sa môže za 3 minúty spáliť, ak zvolíte príliš vysoký výkon.
- Pri opekaní hriankov zvolte funkciu grilovania a celý čas rúru sledujte. Ak by ste na hriankovanie chleba použili kombinovanú funkciu, chlieb za krátky čas zhorí.
- Dávajte pozor, aby sa napájacie káble iných spotrebičov nezachytili do horúcich dvierok alebo do rúry. Izolácia šnúry by sa mohla roztopiť. Nebezpečenstvo skratu!

Inštalácia

- Elektrický systém musí byť vybavený zariadením pre odpojenie, s oddelením kontaktov na všetkých póloch najmenej 3 mm , ktoré poskytuje plné rozpojenie pod prepätia kategórie III.
- Ak je zástrčka používa pre elektrické pripojenie, potom musí byť po inštalácii spotrebiča prístupná.
- Inštalácia musí vyhovovať platným predpisom.

- Inštalácia musí zabezpečovať ochranu pred nebezpečným dotykovým napätím.
- **POZOR!** Spotrebič možno zapojiť len do zásuvky, ktorá je riadne uzemnená.
- **VAROVANIE!** Spotrebič je určený na zabudovanie. Potrebné rozmery pre inštaláciu nájdete na posledných stránkach tohto návodu na používanie.

Čistenie a údržba

- **VÝSTRAHA!** Pred Čistenie a údržba odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- 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.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné práškové prostriedky, ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Dbejte na to, aby na povrchu dveřního těsnění nezůstávaly zbytky jídel nebo čisticích prostředků. Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Důležité Řiďte se částí „Čištění a údržba“.
- **VAROVANIE:** Pred výmenou žiarovky dávajte pozor, aby bol spotrebič vypnutý, inak hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Prečítajte si kapitolu VÝMENA ŽIAROVKY V RÚRE.

Servis a oprava

- **VÝSTRAHA!** Pred servis a oprava odpojte spotrebič od elektrickej siete.

- **VÝSTRAHA!** Opravy či údržbu, ktoré zahŕňujú sejmutie krytu chráničoho pred vystavením mikrovlnnej energie, môže provádieť pouze k tomu kvalifikovaná osoba.
- **VÝSTRAHA!** Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenie dvierok, nesmiete spotrebič používať, kým ho neopraví kompetentná osoba.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servise alebo kvalifikovanej osobe, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Akékoľvek servisné zásahy alebo opravy vyžadujúce odstránenie krytu, ktorý slúži na ochranu pred pôsobením mikrovlnnej energie, smie vykonávať len kompetentná osoba.

Dodržiavaním nasledujúcich pokynov sa vyhnete poškodeniu rúry alebo nebezpečným situáciám

- Rúru nikdy nezapínajte, keď je prázdna. Ak v rúre nie je žiadny pokrm, môžete sa vyskytnúť elektrický výboj a poškodiť rúru. **RIZIKO POŠKODENIA!**
- Pre vykonanie skúšobných programov vložte do rúry pohár vody. Voda pohlcuje mikrovlny a rúra sa tak nepoškodí.
- Nezakrývajte alebo inak neblokujte vetracie otvory.
- Používajte len vhodný riad pre mikrovlnnú rúru. Pred použitím nádob skontrolujte, že sú vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre (pozrite si časť uvádzajúcu typy riadu).
- Nikdy neodstraňujte sľudový kryt na strope rúry! Tento kryt chráni generátor pred poškodením tukmi a kúskami pokrmov.
- Vo vnútri rúry neskladujte žiadne horľavé predmety, ktoré by sa mohli vznietiť pri zapnutí rúry.
- Rúru nepoužívajte ako skladovací priestor.
- Rúru nepoužívajte na vypráťanie ak nie je možné kontrolovať teplotu oleja.
- Otočný tanier a grily znesú maximálne zaťaženie 8 kg. Na zabránenie poškodeniu rúry nepresahujte toto zaťaženie.

Prednosti mikrovlnnej rúry

Klasická rúra vyžaruje teplo pomocou elektrického odporu alebo prostredníctvom plynových horákov. Teplo potom pomaly preniká z povrchu dovnútra pokrmu. Keďže sa zohrieva aj okolitý vzduch, samotná rúra i plechy, mnoho energie sa stráca.

Naopak, v prípade mikrovlnných rúr sa teplo vytvára uprostred samotného jedla – teplo ho zohrieva zvnútra smerom k povrchu. Pretože mikrovlny nezohrievajú vzduch ani vnútorné steny prístroja a riad (ak je vhodný pre tento účel), pri ich využívaní sa toľko energie nestráca.

V stručnosti – mikrovlnná rúra má tieto výhody:

1. Skracuje dobu varenia – vo všeobecnosti je táto doba o tri štvrtiny kratšia ako pri klasickom varení.
2. Mimoriadne rýchlo rozmrazuje aj hlboko zmrazené jedlá, čo znižuje nebezpečenstvo tvorby baktérií.
3. Šetrí energiu.
4. Uchováva nutričnú hodnotu jedla v dôsledku kratšej doby prípravy jedla.

Ako pracuje mikrovlnná rúra

V mikrovlnnej rúre sa nachádza vysokonapäťové zariadenie „Magnetron“, ktoré elektrickú energiu premieňa na mikrovlny. Elektromagnetické vlny sú vedené do vnútorného priestoru rúry a šíria sa miešaním alebo pomocou otočného taniera.

Vo vnútri rúry sa vlny šíria všetkými smermi a odrážajú sa od kovových stien, a tak prenikajú do jedla rovnomerne.

Ako sa zohrieva jedlo

Väčšina potravín obsahuje vodu. Jej molekuly mikrovlny uvedú do pohybu.

Trením molekúl vzniká teplo, ktoré sa prenáša aj na potraviny. Podľa potreby

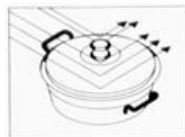
potom mikrovlnná rúra jedlá rozmrazuje, varí alebo len udržiava teplé.

Keďže teplo sa vytvára v samotnom jedle, tento spôsob prípravy jedla má mnoho výhod:

- Je možné variť bez tekutiny a oleja alebo len s ich malým množstvom;
- Rozmrazovanie, zohrievanie alebo varenie v mikrovlnnej rúre je rýchlejšie ako v rúre klasickej;
- Vitamíny, minerály a ďalšie výživné látky sa neznehodnocujú;
- Prirodzená farba a vôňa jedla sa nemení.

Mikrovlny prenikajú porcelánom, sklom, kartónom a umelou hmotou, nie však kovmi. Preto sa kovový riad – prípadne riad obsahujúci kovové častice – v mikrovlnnej rúre vôbec nemá používať.

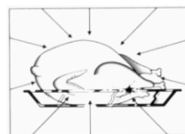
Mikrovlny sa odrážajú od kovu...



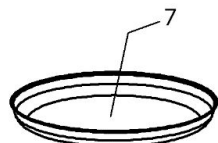
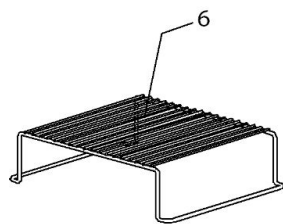
...penikajú sklom či porcelánom...



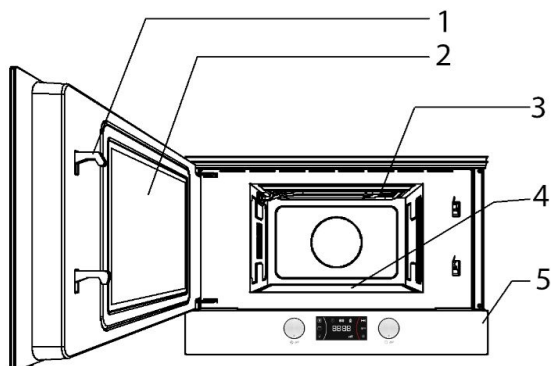
...a jedlo ich pohlcuje



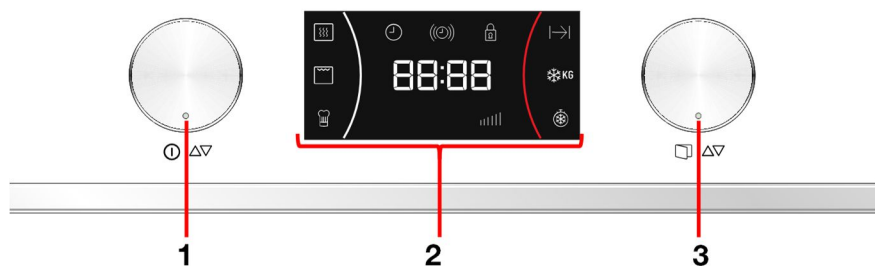
Popis spotrebiča



1. Západky
2. Skleněná dvířka
3. Sklopný gril
4. Keramická základňa



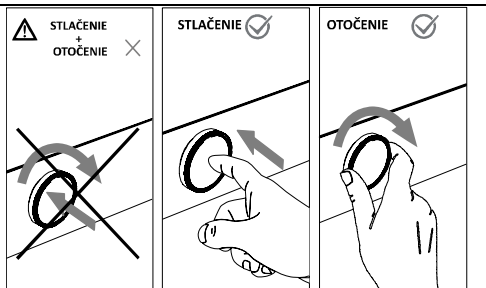
5. Ovládací panel
6. Mriežka
7. Tanier na zhnednutie pokrmov



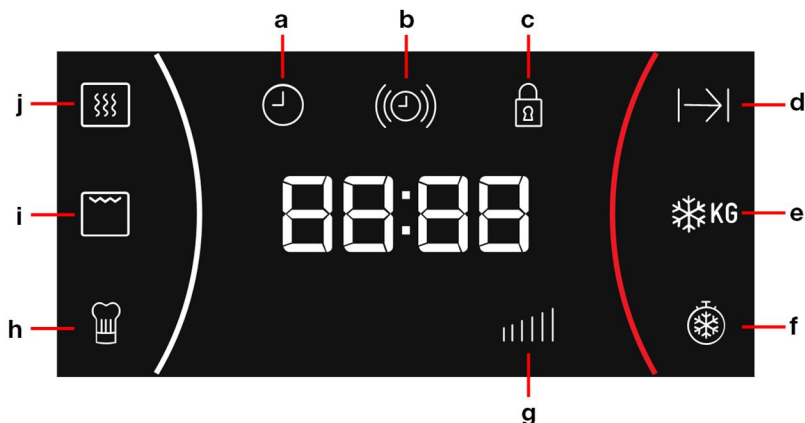
1. Ovladač pre voľbu funkcií
2. Displej
3. Otočný gombík

Otočné gombíky majú 2 rôzne spôsoby ovládania:

1. **Navigácia:** Okrúhly gombík umožňuje navigáciu medzi rôznymi funkciami displeja.
2. **Výber:** Stlačením gombíkov vyberiete funkciu počas navigovania.



DÔLEŽITÉ: obidva režimy funkcií sa nedajú používať súčasne. NIKDY gombík nestláčajte a neotáčajte zároveň, pretože s tým nie je spojená žiadna funkcia a môže to spôsobiť poruchy výrobku.

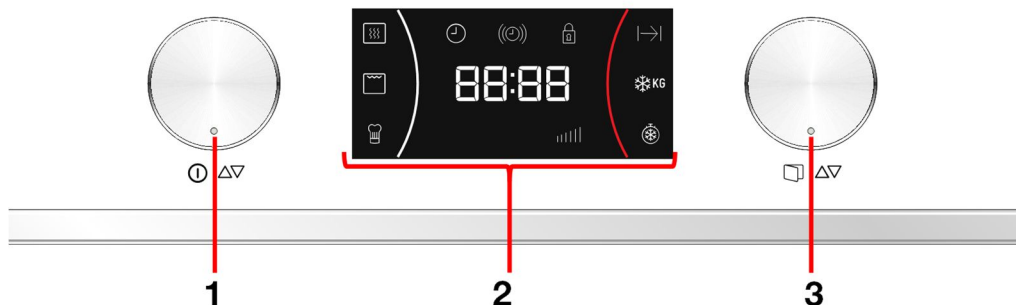


- | | | | |
|----------|--|----------|-------------------------------------|
| a | Ukazovateľ hodín | f | Ukazovateľ rozmrazovanie podľa času |
| b | Ukazovateľ časovača | g | Ukazovateľ stupňa výkonu |
| c | Ukazovateľ bezpečnostného blokovania | h | Funkcia špeciálneho programu |
| d | Ukazovateľ doby trvania | i | Funkcia grilu |
| e | Ukazovateľ rozmrazovanie podľa hmotnosti | j | Funkcia mikrovln |

Popis funkcií

Symbol	Funkce	Výkon mikrovln	Potraviny
	Mikrovlny	90 W	Pomalé rozmrazovanie jemných pokrmov, udržiavanie teploty pokrmov
		180 W	Varenie pri nízkej teplote, varenie ryže Rýchle rozmrazovanie
		360 W	Rozpúšťanie masla Ohrievanie detských pokrmov
		600 W	Príprava zeleninových a ďalších pokrmov Opatrné varenie a ohrievanie pokrmov Ohrievanie a varenie malých porcií Ohrievanie jemných pokrmov
		850 W	Varenie a rýchle ohrievanie tekutín a predvarených pokrmov
 + 	Mikrovlny + Gril	90 W	Opekanie pokrmov
		180 W	Grilovanie hydiny a mäsa
	Gril	---	Príprava koláčov a pokrmov so syrom na povrchu Grilovanie pokrmov

Základné nastavenie



Otvorenie dverí

Ak chcete otvoriť dvere, stlačte na 2 sekundy otočný gombík (3)

Sekundárne menu

Cez sekundárne menu budete mať prístup k hodinám (nastaviť čas alebo ho schovať / zobrazíť), k časovaču a bezpečnostnému blokovaniu.



Pre prístup k sekundárnemu menu sa postupuje takto:

1. Stlačte gombík funkcií (1) na 3 sekundy.
2. Otočte gombíkom (3) pre voľbu možností v sekundárnom menu. Požadovaná možnosť sa rozsvieti.
3. Stlačte raz otočný gombík (3) pre potvrdenie výberu požadovanej možnosti.

Nastavenie hodín

Ak je vaša mikrovlnná rúra zapnutá prvýkrát alebo došlo k výpadku prúdu, hodinový displej bude blikať, aby signalizoval, že zobrazený čas nemá správnu hodnotu. Pro nastavenie hodín postupujte nasledovne:

1. Stlačte gombík funkcií (1) na 3 sekundy.
2. Otočte gombíkom (3) pre voľbu možností v sekundárnom menu. Požadovaná možnosť sa rozsvieti.
3. Stlačte raz otočný gombík (3) keď sa objaví symbol hodín (🕒).

4. Otočte gombíkom funkcií (1) pre nastavenie správnej hodnoty hodín.
5. Otočte rotujúci gombík (3) a nastavte správnu hodnotu minút.
6. Pre dokončenie stlačte rotujúci gombík (3) a potvrďte.

Skrytie / zobrazenie hodín

Pokiaľ Vás zobrazenie hodín ruší, môžete ich skryť takto:

1. Stlačte gombík funkcií (1) na 3 sekundy.
2. Otočte gombíkom (3) pre voľbu možností v sekundárnom menu, do objaví symbol hodín (🕒).
3. Stlačte rotujúci gombík (3) na 2 sekundy.
4. Ak chcete hodiny na displeji znova zobraziť, opakujte rovnaký postup.

Časovač

Ak chcete nastaviť časovač, postupujte nasledovne:

1. Stlačte gombík funkcií (1) na 3 sekundy.
2. Otočte gombíkom (3) pre voľbu možností v sekundárnom menu. Požadovaná možnosť sa rozsvieti.
3. Stlačte raz otočný gombík (3) keď sa objaví symbol časovač (⌚).
4. Otočte rotujúcim gombíkom (3) a nastavte čas alarmu.
5. Pre ukončenie a potvrdenie stlačte rotujúci gombík (3).

Bezpečnostné blokovanie

Prevádzku rúry je možné zablokovať (napríklad, aby ju nemohli používať deti).

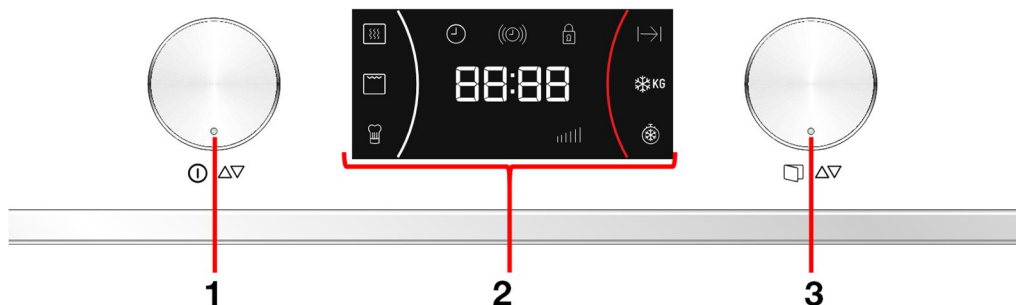
1. Stlačte gombík funkcií (1) na 3 sekundy.
2. Otočte gombíkom (3) pre voľbu možností v sekundárnom menu. Požadovaná možnosť sa rozsvieti.
3. Stlačte raz otočný gombík (3) keď sa objaví symbol bezpečnostné blokovanie .
4. Otočte rotujúcim gombíkom (3), aby ste zvolili, či chcete zapnúť alebo vypnúť túto možnosť.
5. Pre ukončenie stlačte rotujúci gombík (3) pre potvrdenie.
6. Pre odblokovanie rúry stlačte rotujúci gombík (3) na 2 sekundy.

Režim showroom

Režim showroomu sa používa v showroomoch, aby klientom ukázal, ako funguje rúra, ako je opísané v každej funkcii, ale nie je aktivácia vykurovacej záťaže.

1. Stlačte gombík funkcií (1) na 3 sekundy.
2. Otočte gombíkom (3) pre voľbu možností v sekundárnom menu. Požadovaná možnosť sa rozsvieti.
3. Stlačte raz otočný gombík (3) keď sa objaví symbol **SHO**.
4. Otočte rotujúcim gombíkom (3), aby ste zvolili, či chcete zapnúť alebo vypnúť túto možnosť.
5. Pre ukončenie stlačte rotujúci gombík (3) pre potvrdenie.
6. Ak chcete deaktivovať režim showroomu, zopakujte rovnaký postup.

Základné funkcie



Hlavná ponuka

V hlavnom menu máte voľbu možností varenia, ako sú: mikrovlny, gril, mikrovlny+gril, automatické varenie, rozmrazovanie podľa času alebo podľa hmotnosti.



Rýchly začiatok

Túto funkciu použite pre rýchle ohriatie potravín s veľkým obsahom vody - ako je voda, káva, čaj alebo polievka.

1. Stlačte raz gombík funkcií (1).
2. Stlačte rotujúci gombík (3), ak chcete zvýšiť prevádzkovú dobu. Prevádzková doba bude navýšená o 30 sekúnd zakaždým, keď počas prvých 10 sekúnd stlačíte tento ovládač.

Mikrovlny

Túto funkciu používajte na varenie a ohrievanie zeleniny, zemiakov, ryže, rýb a mäsa.

1. Otočte gombíkom pre výber funkcie (1), až začne ukazovateľ funkcie Mikrovlny blikať. Displej zobrazuje predvolenú úroveň výkonu (850) blikaním.
2. Otočte rotujúcim gombíkom (3) v ľubovoľnom smere a nastavte stupeň výkonu.
3. Stlačte rotujúci gombík (3) pre potvrdenie. Na displeji je zobrazená blikajúca hodnota 01:00.
4. Otočte rotujúcim gombíkom (3) v ľubovoľnom smere pre nastavenie doby trvania.
5. Pre potvrdenie stlačte rotujúci gombík (3).
6. Stlačte gombík pre voľbu funkcie (1). Rúra sa uvedie do prevádzky.

PAMÄTAJTE:

Ovládač voľby funkcií môže byť stlačený kedykoľvek vo vyššie uvedenom poradí a rúra začne varný proces so zobrazenými parametrami.

Gril

Túto funkciu používajte na rýchle zhnednutie povrchu pokrmu.

1. Otočte gombíkom pre výber funkcií (1), až ukazovateľ funkcie grilu bliká. Na displeji bliká 15:00.

2. Otočte rotujúcim gombíkom (3) v ľubovoľnom smere pre nastavenie doby trvania.
3. Stlačte rotujúci gombík (3) pre potvrdenie.
4. Stlačte gombík pre voľbu funkcií (1). Rúra začne pracovať.

Mikrovlny + gril

1. Otočte gombíkom výberu funkcií (1), až začnú ukazovatele funkcie mikrovln aj grilu blikať. Na displeji bliká 360.
2. Otočte rotujúcim gombíkom (3) v ľubovoľnom smere pre nastavenie stupňa výkonu.
3. Stlačte rotujúce gombík (3) pre potvrdenie. Displej ukazuje blikajúce 15:00.
4. Otočte rotujúcim gombíkom (3) v ľubovoľnom smere pre nastavenie doby trvania.
5. Stlačte rotujúce gombík (3) pre potvrdenie.
6. Stlačte gombík pre voľbu funkcií (1). Rúra začne pracovať.

PAMÄTAJTE:

Ovládač voľby funkcií môže byť stlačený kedykoľvek vo vyššie uvedenom poradí a rúra začne varný proces so zobrazenými parametrami.

Rozmrazovanie podľa času (manuálny)

Túto funkciu používajte, ak chcete rozmraziť akýkoľvek typ potravín rýchlo.

1. Otočte gombíkom pre výber funkcie (1), až začne ukazovateľ funkcie Rozmrazovanie podľa času blikať. Na displeji bliká 10:00.
2. Otočte rotujúcim gombíkom (3) v ľubovoľnom smere pre nastavenie doby trvania.
3. Stlačte rotujúci gombík (3) pre potvrdenie.
4. Stlačte gombík pre voľbu funkcií (1). Rúra začne pracovať.

5. Otočte pokrm, kedykoľvek sa z rúry ozve pípnutie a na displeji blíká slovo: **turn** (otočiť).

Rozmrazovanie podľa hmotnosti (automaticky)

Táto funkcia sa používa na rýchle rozmrazovanie mäsa, hydiny, rýb, ovocia a chleba.

1. Otočte gombíkom pre výber funkcie (1), až začne blikať ukazovateľ funkcie Rozmrazovanie podľa hmotnosti. Displej zobrazuje typ pokrmu "F01" a blíká.
2. Otočte rotujúcim gombíkom (3) v ľubovoľnom smere pre nastavenie typu pokrmu. Pokiaľ neotočíte gombíkom, rúra bude pracovať s typom pokrmu "F01".
3. Stlačte rotujúci gombík (3) pre potvrdenie. Hmotnosť pokrmu blíká na displeji. Ukazateľ hmotnosti začne blikať.
4. Otočte rotujúcim gombíkom (3) v ľubovoľnom smere pre nastavenie hmotnosti pokrmu. Pokiaľ neotočíte gombíkom, rúra bude pracovať s hmotnosťou 200g.
5. Stlačte rotujúci gombík (3) pre potvrdenie.

6. Stlačte gombík pre voľbu funkcií (1). Rúra začne pracovať.
7. Otočte pokrm, kedykoľvek sa z rúry ozve pípnutie a na displeji blíká slovo: **turn** (otočiť).

Nasledujúca tabuľka ukazuje programy rozmrazovania podľa hmotnosti, určuje hmotnostné rozmedzie a doby rozmrazovania a odpočinku (v záujme zabezpečenia rovnomernej teploty potravín).

Program	Potravina	Hmotnosť (g)	Čas (min)	Čas odpočinku (min)
F01	Mäso	100 – 2000	2 – 46'40	20 – 30
F02	Hydina	100 – 2500	2 – 17'23	20 – 30
F03	Ryby	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
F04	Ovocie	100 – 500	2'36 – 13	10 – 20
F05	Chleba	100 – 800	2'25 – 19'20	10 – 20

Dôležitá poznámka: viz "Všeobecné pokyny pre rozmrazovanie".

Špeciálne funkcie

Zvláštne funkcie "Auto"

1. Otočte gombíkom pre voľbu funkcie (1), až začne ukazovateľ Špeciálnych funkcií blikať. Na displeji blíká program "P1".
2. Otočte rotujúcim gombíkom (3) v ľubovoľnom smere pre nastavenie programu. Ak týmto gombíkom neotočíte, rúra bude fungovať s programom "P1.1".
3. Stlačte rotujúci gombík (3) pre potvrdenie.

4. Stlačte gombík pre voľbu funkcií (1). Rúra začne pracovať.
5. Otočte pokrm, kedykoľvek sa z rúry ozve pípnutie a na displeji blíká slovo: **turn** (otočiť).

Nasledujúca tabuľka ukazuje dostupné Špeciálne funkcie "Auto» programov:

Program	Typ pokrmu	Hmotnosť (g)	Čas (min)	Pridanie vody (ml)	Pokyny
S1.1	Varené zemiaky	250	7	100	Dajte nakrájané zemiaky (15 - 20 mm) do vody v tepelne odolné nádobe s vekom a umiestnite ich na keramickej základni v mikrovlnke.
S1.2		500	10	150	
S1.3		1000	15	200	
S2.1	Rizoto (pripravené na varenie)	150	42	600	Dajte ingrediencie na pomalé varenie v tepelne odolné nádobe s vekom a umiestnite ich na keramickej základni v mikrovlnke.
S2.2		400	45,5	800	
S2.3	Tortové piškótové cesto (pripravené na pečenie)	550	22	---	
S3.1	Ryby (mrazené)	700	30	300	Dajte ingrediencie, ktoré pripravujete, do žiaruvzdorné nádoby a umiestnite ich na keramickej základni v mikrovlnke.
S3.2	Ryby (čerstvé)	800	30	300	
S3.3	Zelenina (mrazená)	1000	30	300	Dajte ingrediencie do tepelne odolné nádoby s vekom a umiestnite ich na keramickej základni v mikrovlnke.

Dôležité upozornenia:

- Vždy používajte riad, ktorý je vhodný do mikrovlnnej rúry a používajte veko alebo kryt, aby sa zabránilo stratám tekutín.
- Niekoľkokrát počas zahrievania potraviny premiešajte, zvlášť, keď rúra vysiela zvukový signál a na displeji bliká symbol  (otočiť).
- Čas potrebný na ohrievanie potravín bude závisieť na ich pôvodnej teplote. Potraviny, ktoré sú priamo z chladničky, budú na ohriatie potrebovať viac času než tie, ktoré

boli pri izbovej teplote. Ak teplota potravín nie je taká, akú ste chceli, zvolte nabadúce väčšiu či menšiu hmotnosť pokrmu.

- Po ohriatí pokrm premiešajte a nechajte ho nejakú dobu odpočinúť, aby bola teplota rovnomerná v celom pokrme.
- **Upozornenie!** Po zahriatí môže byť nádoba veľmi horúca. Hoci mikrovlny neohrievajú väčšinu nádob, môžu sa nádoby zahriať vďaka prestupu tepla z pokrmov.

Použitie tanier na zhnednutie

Normálne pri príprave pokrmov, napríklad pizze alebo koláčov na grile alebo v mikrovlnnej rúre je cesto alebo pečivo vlhké. Tomu sa dá zabrániť tým, že použijete tanier na zhnednutie. Pretože je rýchlo dosiahnutá vysoká teplota na dne taniera na zhnednutie, opečená krusta zostane vláčna a hnedá. Tanier na zhnednutie môže byť použitý aj na slaninu, vajíčka, párky, atď.

VEĽMI DÔLEŽITÉ POZNÁMKY:

- Používajte po celú dobu kuchynské chňapky, pretože tanier na zhnednutie je veľmi horúci.
- Nedávajte na tento tanier na zhnednutie žiadne predmety, ktoré nie sú tepelne odolné (plastové misky napríklad).

Zaistite, aby nikdy tanier na zhnednutie neprišiel do kontaktu s vnútorným priestorom rúry, aby sa zabránilo akémukoľvek poškodeniu.

Ako používať pri varení tanier na zhnednutie

1. Pôdehřejte tanier na zhnednutie po dobu 3-5 min. pri funkcii mikrovln a grilu na výkon mikrovln 360 W.
2. Potrite tanier na zhnednutie olejom, aby bol pokrm pekne hnedý.

3. Dajte čerstvé alebo mrazené potraviny priamo na tento tanier. Môžete tam dať napríklad mrazenú pizzu bez predchádzajúceho rozmrazenia.
4. Dajte tanier na zhnednutie na keramickú základňu do mikrovlnnej rúry.
5. Zvoľte funkciu mikrovlny a gril a tiež dobu prípravy, ako je uvedené nižšie.

Pokrm	Hmotnosť	Doba prípravy	Doba odpočinku	Odporúčania
Pizza	200 g	5 min	2 min	Ak je pizza tenká. Ak je pizza vyššia, zvýšte dobu pečenia o 1 - 2 minúty
	300 g	6 min	2 min	
	400 g	7 min	2 min	
Koláčiky akoláče	200 g	5 min	2 min	Kompenzácia teploty je dosiahnutá počas odpočinkového času Obrátiť 2x
	300 g	6 min	2 min	
	---	8 min	2 min	
Hamburgery	400 g	5 min	---	Obrátiť 1x
Chipsy z rúry	200 g	5 min	2 min	

Keď je rúra v prevádzke...

Prerušenie varného cyklu

Ak chcete, môžete zastaviť proces varenia kedykoľvek jedným stlačením gombíka Výber funkcie (1) alebo otvorte dvierka rúry.

V oboch prípadoch:

- Emisie mikrovln sa okamžite zastavia.
- Gril je deaktivovaný, ale je stále veľmi horúci. Nebezpečenstvo popálenia!
- Časovač sa zastaví a displej zobrazuje hodnotu prevádzkovej doby.

Ak chcete, v túto chvíľu môžete:

1. Obrátiť alebo zamiešať pokrm, aby sa zabezpečilo, že bude rovnomerne uvarené.
2. Zmeniť parametre varného procesu.
3. Zastaviť proces stlačením gombíka pre výber funkcií (1) na 3 sekundy.

Ak chcete znova spustiť proces, zatvorte dvere a stlačte gombík výberu funkcií.

Zmena parametrov

Prevádzkové parametre (čas, hmotnosť, výkon atď.) Môžete zmeniť v priebehu varenia, ktoré bolo prerušené, a to takto:

1. Pre zmenu času otočte rotujúcim gombíkom (3) a potvrdte gombíkom pre voľbu funkcií (1). Novo nastavený čas je okamžite platný.
2. Pre zmenu výkonu stlačte gombík pre voľbu funkcie (1). Príslušná kontrolka začne blikať. Parametre zmeníte stlačením rotujúceho gombíka (3), a potom otočte rotujúcim gombíkom (3) a potvrdte znovu výber funkcie stlačením gombíka (1).

Zrušenie cyklu varenia

Pokiaľ chcete zrušiť proces varenia, stlačte gombík voľby funkcií (1) na 3 sekundy. Budete počuť pípnutie a čas sa zobrazí na displeji.

Koniec cyklu varenie

Na konci procesu začujete tri pípnutia a displej ukáže slovo "End" (Koniec). Pípanie sa opakuje každých 30 sekúnd, kým neotvoríte dvere alebo nestlačíte gombík pre výber funkcií (1).

Rozmrazovanie

Nasledujúca tabuľka poskytuje prehľad o tom, koľko času potrebujú potraviny na rozmrazenie a koľko na odstátie (nutné kvôli tomu, aby boli rozmrazené rovnomerne).

Doba rozmrazovania závisí od druhu potravín a ich množstva; v tabuľke preto nájdete aj niektoré ďalšie rady.

Druh potravín	Váha (g)	Doba rozmrazovania (min.)	Doba odstátia (min.)	Poznámka
Mäso v kuse, teľacina, hovädzina, bravčovina	100 g	3-4 min	5-10 min	1x obrátiť
	200 g	6-7 min	5-10 min	1x obrátiť
	500 g	14-15 min	10-15 min	2x obrátiť
	700 g	20-21 min	20-25 min	2x obrátiť
	1000 g	29-30 min	25-30 min	3x obrátiť
	1500 g	42-45 min	30-35 min	3x obrátiť
Guláš	500 g	12-14 min	10-15 min	2x obrátiť
	1000 g	24-25 min	25-30 min	2x obrátiť
Mleté mäso	100 g	4-5 min	5-6 min	1x obrátiť
	300 g	8-9 min	8-10 min	2x obrátiť
	500 g	12-14 min	15-20 min	2x obrátiť
Klobása na pečenie	125 g	3-4 min	5-10 min	1x obrátiť
	250 g	8-9 min	5-10 min	1x obrátiť
	500 g	15-16 min	10-15 min	1x obrátiť
Hydina, kusy hydiny	200 g	7-8 min	5-10 min	1x obrátiť
	500 g	17-18 min	10-15 min	2x obrátiť
Kurča, kapún	1000 g	34-35 min	15-20 min	2x obrátiť
	1200 g	39-40 min	15-20 min	2x obrátiť
	1500 g	48-50 min	15-20 min	2x obrátiť
Ryby	100 g	3-4 min	5-10 min	1x obrátiť
	200 g	6-7 min	5-10 min	1x obrátiť
Pstruh	200 g	6-7 min	5-10 min	1x obrátiť
Krabý	100 g	3-4 min	5-10 min	1x obrátiť
	500 g	12-15 min	10-15 min	2x obrátiť
Ovocie	200 g	4-5 min	5-8 min	1x obrátiť
	300 g	8-9 min	10-15 min	2x obrátiť

Druh potravín	Váha (g)	Doba rozmrazovania (min.)	Doba odstátia (min.)	Poznámka
Chlieb	500 g	12-14 min	15-20 min	3x obrátiť
	100 g	2-3 min	2-3 min	1x obrátiť
	200 g	4-5 min	5-6 min	1x obrátiť
	500 g	10-12 min	8-10 min	2x obrátiť
	800 g	15-18 min	15-20 min	2x obrátiť
Maslo	250 g	8-10 min	10-15 min	1x obrátiť, odokryť
Tvaroh	250 g	6-8 min	5-10 min	1x obrátiť, odokryť
Smotana	250 g	7-8 min	10-15 min	viečko stiahnuť

Všeobecné pokyny týkajúce sa rozmrazovania potravín

1. Pri rozmrazovaní potravín používajte len riad vhodný na používanie v mikrovlnnej rúre (z porcelánu, skla či umelej hmoty).
2. Tabuľka odkazuje na rozmrazovanie potravín.
3. Dĺžka doby rozmrazovania závisí od množstva, ako aj od výšky jedla. Na rozmrazovanie preto myslíte už vtedy, keď dávate potraviny zmraziť. Veľkosť porcií jedla prispôbajte veľkostiam nádob, ktoré používate v domácnosti.
4. Potraviny rozmiestnite v rúre podľa možnosti čo najrovnomernejšie. Ryby či kuracie stehná položte tak, aby hrubšie časti jednotlivých kusov smerovali von z rúry. Citlivé miesta na nich môžete pred prehriatím chrániť hliníkovou fóliou.
Dôležité: Hliníková fólia sa nesmie dotýkať vnútorných stien prístroja, inak dochádza k iskreniu.
5. Celé kusy obracajte viackrát.
6. Potraviny určené na rozmrazenie ukladajte do rúry čo najrovnomernejšie, pretože ploché kusy sa rozmrazia rýchlejšie ako vysoké.
7. Potraviny bohaté na tuky, ako napr. maslo, tvaroh a smotanu, nerozmrazujte

úplne. Pri izbovej teplote budú o niekoľko minút vhodné na podávanie. Hlboko zmrazenú smotanu by ste mali vyšľahať ešte keď sú v nej malé kúsky ľadu.

8. Položte hydinu na obrátenú podšálku. Šťava z mäsa potom pri rozmrazovaní lepšie odkvapkáva.
9. Chlieb by mal byť zabalený do servítky, aby ste zabránili vysušeniu.
10. Otočte jedlo v pravidelných intervaloch.
11. Jedlo, ktoré zamýšľate rozmraziť, vyberte z obalu. V každom prípade odstráňte kovové sponky. Zo skladovacích nádobiek, ktoré sú vhodné aj na zohrievanie a varenie potravín, zložte viečko, prípadne ich obsah vyklopte do normálneho riadu vhodného na použitie v mikrovlnnej rúre.
12. Tekutinu uvoľnenú pri rozmrazovaní hydiny starostlivo zlejte a v nijakom prípade nepripustíte, aby sa dostala do styku s inými potravinami.
13. Vezmite do úvahy, že aj pri použití funkcie automatického rozmrazovania je istý čas potrebný na odstátie potravín, tak, aby sa jedlo dokonale rozmrazilo aj zvnútra. Spravidla treba počítať s 15 až 20 minútami navyše.

Príprava jedál v mikrovlnnej rúre

Na čo dávajte pozor!

- Skôr ako začnete zohrievať alebo variť potraviny so šupkou alebo kôrkou (napr. jablká, rajčiny, zemiaky, párky), prepichnete ich, aby nepraskli.
- Pred použitím nádoby sa ubezpečte, že je vhodná na prípravu jedál v mikrovlnnej rúre. (Viac v kapitole o vhodnom riade.)
- Pri príprave potravín s nízkym podielom vody (napr. pri rozmrazovaní chleba alebo pri príprave pukancov a pod.) dochádza k rýchlemu odparovaniu. Spotrebič môže potom pracovať ako keby bol prázdny a pokrm môže zuhoľnatieť. Tým sa môže poškodiť riad i spotrebič. Nastavujte iba najnutnejší čas a dávajte pozor na priebeh prípravy jedla.
- V mikrovlnnej rúre nie je dovolené zohrievať veľké množstvo oleja (vyprážať).
- Polotovary vyberte z obalu, pretože nemusí byť vždy žiaruvzdorný. Riadte sa pokynmi výrobcu.
- **Ak použijete viacej nádob** naraz, napr. hrnčekov, porozkladajte ich na otočný tanier rovnomerne.
- **Vrecká z umelej hmoty nezatvárajte kovovými**, ale plastovými sponkami. Niekoľkokrát prepichnete vrecko, aby para rýchlo unikala.
- Pri varení alebo zohrievaní potravín sa ubezpečte, že **dosiahli najmenej 70° C**.
- Pri činnosti rúry sa na sklenenej tabuli dverí zráža niekedy vodná para; kondenzovaná voda steká potom nadol. Je to normálny jav, ktorý môže byť ešte výraznejší, ak je teplota vzduchu v miestnosti nízka. Bezpečná prevádzka spotrebiča tým nie je ohrozená. Po skončení varenia zotrite z dvierok spotrebiča kondenzovanú vodu.
- Keď zohrievate tekutinu, používajte nádoby s väčším otvorom, aby para lepšie unikala.

Jedlá pripravujte podľa receptu a dodržiavajte pokyny uvedené v tabuľkách, či už ide o dobu varenia alebo odporúčaný stupeň výkonu.

Vezmite do úvahy, že všetky údaje sú len orientačné a že sa môžu meniť v závislosti od teploty, stupňa vlhkosti a druhu potravín. Dobu varenia a stupeň výkonu odporúčame stanoviť pre každý prípad individuálne. Predĺžiť alebo skrátiť ju treba v závislosti od východiskového stavu potravín. To isté platí aj pre zvýšenie či zníženie výkonu. Proces varenia z času na čas kontrolujte a vždy počítajte s istým časom aj na odstátie jedla, aby sa teplota v jeho vnútri rozdelila rovnomerne, čím sa príprava jedla ukončí.

V súvislosti s prípravou jedla v mikrovlnnej rúre je nutné pripomenúť...

1. Čím je množstvo jedla väčšie, tým dlhšie trvá varenie. Vždy platí toto základné pravidlo
 - Dvojnásobné množstvo - dvojnásobný čas
 - Polovičné množstvo - polovičný čas
2. Čím nižšia teplota jedla, tým dlhšie trvá jeho príprava
3. Potraviny, ktoré nie sú príliš tuhé a pevné, sa zohrejú rýchlejšie.
4. Správne rozloženie potravín na otočnom tanieri vplyva priaznivo na rovnomernú prípravu jedla. Ak tuhšie jedlo položíte na okraje otočného taniera a menej tuhé do stredu, môžete naraz pripravovať potraviny, ktorých zloženie sa líši.
5. Dvierka prístroja sa dajú kedykoľvek otvoriť. Prístroj sa tým automaticky vypne. Pracovať začne zase až potom, keď dvierka zavriete a znovu stlačíte tlačidlo štart.
6. Prikrývanie jedál skracuje dobu prípravy. Potraviny si okrem toho udržia viac tekutín. Pokrievky a viečka však musia prepúšťať mikrovlny a vždy musia mať aj malý otvor na unikanie pary.

Tabuľky a tipy – Príprava zeleniny

Jedlo	Množstvo o (g)	Množstvo tekutiny	Výkon (W)	Program	Trvanie (min.)	Čas odstátia (min.)	Rady
Karfiol, brokolica, pečiarky, huby	0.5	1/8 l	850	5	9-11	2-3	Nakrájať na plátky.
	0.3	1/8 l	850	5	6-8	2-3	
	0.25	-	850	5	6-8	2-3	
Hrach a karotka, mrazená karotka	0.3	½ šálky	850	5	7-9	2-3	Nechat zakryté.
	0.25	2-3 veľké lyžice	850	5	8-10	2-3	
Zemiaky	0.25	2-3 veľké lyžice	850	5	5-7	2-3	Nakrájať na plátky alebo pásiky.
Paprika, pór	0.25	Žiadna	850	5	5-7	2-3	Nechat zakryté.
	0.25	½ šálky	850	5	5-7	2-3	
Ružičkový kel, mrazený	0.3	½ šálky	850	5	6-8	2-3	Očistiť, nakrájať na rovnako veľké kusy. Nechat zakryté.
Kyslá kapusta	0.25	½ šálky	850	5	8-10	2-3	Nakrájať na plátky alebo pásiky.

Tabuľky a tipy – Príprava zeleniny

Jedlo	Množstvo (kg)	Výkon (W)	Program	Trvanie (min.)	Odstátie (min.)	Tipy a rady
Rybie plátky	0.5	600	4	10-12	3	Prípravovať zakryté. V polovici času obrátiť.
Celá ryba	0.8	850	5	3-5	2-3	Prípravovať zakryté. V polovici času obrátiť.
		360	3	10-12		Okrem toho prikryť najtenšie kusy mäsa.

Príprava jedál na grille

Používajte kovový rošt dodávaný spolu so spotrebičom, tak dosiahnete pri grilovaní dobré výsledky.

Nasadte kovový rošt tak, aby sa nedotýkal kovového povrchu vnútorného priestoru spotrebiča, inak hrozí nebezpečenstvo vzniku iskier, ktoré môžu spotrebič poškodiť.

DÔLEŽITÉ POKYNY:

1. Pri prvom použití grilu vzniká trochu dymu, ako aj zápach, čo je spôsobené použitím oleja pri výrobe.
2. Ak je rúra zapnutá, sklenená tabuľa dvierok sa veľmi zahrieva. **Nedovoľte deťom, aby sa približovali k rúre.**
3. Pri používaní grilu sa vnútorné steny spotrebiča a kovová mriežka veľmi

zahrievajú. Odporúčame používať kuchynské ochranné rukavice.

4. Ak gril používate dlhšiu dobu, je bežné, že jeho výhrevné teleso sa kvôli bezpečnostnému termostatu dočasne vypína.
5. Dôležité! Ak grilujete alebo pečiete potraviny v nádobách, je nutné skontrolovať, či tieto nádoby sú vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre. Pozri kapitolu týkajúcu sa druhu riadu!
6. Pri používaní grilu sa môže stať, že čiastočky tuku vystreknú na vyhrievacie teleso, kde zhoria. To je normálne, funkcia spotrebiča tým nijako nie je ohrozená.

7. Po každom použití rúry vyčistíte jej vnútrajšok i všetko príslušenstvo, aby sa v rúre neukladal nános nečistoty.

Prehľad a námety – mikrovlnný ohrev a gril

Táto funkcia je ideálna na rýchle varenie jedál a súčasne na opečenie ich povrchu.

Druh jedla	Množstvo (g)	Riad	Výkon (Watt)	Pozícia	Čas (min.)
Cestoviny posypané syrom Pizza	0.5	plytký	180	2	17-20
Zemiaky posypané syrom	0.8	plytký	600	5	24-28
Lasagne	asi 0.8	plytký	600	5	15-20
Grilovaný smotanový syr	asi 0.5	plytký	180	4	18-20
2 čerstvé kuracie stehná (grilované)	každé 0.2	plytký	360	3	15-20
Kurča	asi. 1.0	plytký a široký	360	4	40-45
Cibuľová polievka posypaná syrom	2 šálky po 0.2	polievkové misy	360	3	4-8

Okrem toho jej prostredníctvom môžete pripravovať aj jedlá posypané syrom. Mikrovlny a gril pracujú súčasne. Mikrovlny varia a gril opeká.

Skôr ako použijete nejaký riad v mikrovlnnej rúre, skontrolujte, či je na tento účel vhodné. Používajte výhradne nádoby určené do mikrovlnnej rúry.

Nádoby, ktoré mienite použiť pri využití kombinovanej funkcie rúry, musia byť vhodné aj na mikrovlnné zohrievanie, aj na grilovanie. Pozri kapitolu týkajúcu sa druhu riadu!

Uvedené časy sú len orientačné a môžu sa líšiť v závislosti od východiskového stavu, teploty, vlhkosti a druhu potravín.

Ak nastavený čas nestačil na požadované opečenie povrchu jedla, grilujte jedlo ďalších 5 – 10 minút.

Prosím, rešpektuje čas potrebný na odstátie jedla a kusy mäsa a hydiny nezabudnite obracať.

Pri príprave jedál použite otočný tanier, ak nie je uvedený inak.

Hodnoty v tabuľke sa vzťahujú na chladný vnútorný priestor (nie je potrebné predhrievanie).

Aký druh riadu možno použiť?

Funkcia „mikrovlnné zohrievanie“

Pri využívaní funkcie „mikrovlnné zohrievanie“ si uvedomte, že mikrovlny sa odrážajú od kovového povrchu. Na rozdiel od toho sklo, porcelán, keramika, plasty a papier mikrovlny prepúšťajú.

V mikrovlnnej rúre sa preto nesmú používať **kovové hrnce a riad, príp. nádoby s kovovými súčasťami alebo kovovými**

ozdobami. Takisto je zakázané používať sklo a keramiku s **kovovým dekórom či s čiastočným obsahom kovu** (napr. olovnatý krištál').

Ideálnym materiálom na prípravu jedál v mikrovlnnej rúre je sklo, porcelán, keramika alebo žiaruvzdorná umelá hmota. Veľmi krehké a rozbitné sklo, ako aj porcelán by sa malo používať iba krátko, napríklad pri zohrievaní jedál.

Horúce jedlá prenášajú teplo aj na nádoby, ktoré sa môžu veľmi zahriať. Vždy preto používajte **kuchynské ochranné rukavice!**

Test riadu

Do spotrebiča postavte nádobu a nechajte ju v ňom pri maximálnej úrovni zohrievania mikrovlnami 20 sekúnd. Ak zostane studená alebo bude iba mierne zahriata, je vhodná na použitie. Ak sa však silne zohreje alebo dokonca spôsobí iskrenie, je nevhodná.

Funkcia grilovania

Pri funkcii „grilovanie“ musí riad odolávať teplotám minimálne do 300° C.

Umelohmotné nádoby na grilovanie nie sú vhodné.

Funkcia Mikrovlny + gril

Pri funkcii funkcie mikrovlny + gril, musí byť riad vhodný na použitie pri funkcii mikrovln aj grilu.

Hliníkové nádoby a fólie

Predvarený pokrm v hliníkovej nádobe alebo fólii môžete vložiť do rúry, ak sú dodržané nasledovné podmienky:

- Dodržiavajte odporúčania výrobcu uvedené na obale.
- Hliníkové nádoby nesmú byť vyššie ako 3 cm alebo sa nesmú dostať do kontaktu so stenami rúry (minimálna vzdialenosť 3 cm). Akýkoľvek hliníkový kryt alebo vrchnák musí byť odstránený.
- Hliníkovú nádobu položte priamo na otočný tanier. Ak použijete rošt,

nádobu položte na porcelánový tanier. Niky neumiestňujte nádobu priamo na rošt!

- Čas varenia je dlhší, pretože mikrovlny prechádzajú do pokrmu len z vrchu. Ak máte pochybnosti, je lepšie použiť len riad vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Hliníkovú fóliu môžete použiť počas rozmrazovania na odrážanie mikrovln. Jemné pokrmy, ako napríklad hydina alebo mleté mäso môžete chrániť pred nadbytočným žiarením zakrytím jednotlivých končatín / okrajov.
- **Dôležité:** hliníková fólia sa nesmie dostať do kontaktu so stenami rúry, pretože spôsobí elektrické iskrenie.

Pokrievky

Odporúčame používať sklené alebo plastové pokrievky, alebo príľnavé fólie, pretože:

1. Zabránia nadbytočnému odparovaniu (hlavne počas dlhého času varenia);
2. Čas varenia je kratší;
3. Pokrm sa nevysuší;
4. Zachová sa aróma pokrmu.

Pokrievky by mali mať otvory, aby sa nevyvíjal tlak. Plastové vrecká musia byť tiež otvorené. Detské fľaše pre kojencov alebo fľaše s detským pokrmom a podobné nádoby môžete zohrievať len bez vrchnákov / krytov, inak môžu prasknúť.

Nasledovná tabuľka udáva všeobecné informácie, aké typy riadu sa hodia pre rôzne funkcie mikrovlnnej rúry.

Tabuľka varného riadu

Typ varného riadu	Prevádzkový režim	Mikrovlny		Gril	Mikrovlny + Gril
		Rozmrazovanie/ zohrievanie	Varenie		
Sklo a porcelán 1) Domáce použitie, nie ohňu odolné, môže byť použité v umývačke riadu		áno	áno	nie	nie
Glazúrovaný porcelán Ohňu odolné sklo a porcelán		áno	áno	áno	áno

Typ varného riadu	Prevádzkový režim	Mikrovlny		Gril	Mikrovlny + Gril
		Rozmrazovanie/ zohrievanie	Varenie		
Porcelán, kamenná keramika 2) Neglazúrovaný alebo glazúrovaný bez kovovej dekorácie		áno	áno	nie	nie
Hlinený riad 2) Glazúrovaný Neglazúrovaný		áno nie	áno nie	nie nie	nie nie
Plastový riad 2) Odolný voči teplote do 100°C Odolný voči teplote do 250°C		áno áno	nie áno	nie nie	nie nie
Plastová fólia 3) Plastová fólia pre pokrmy Celofán		nie áno	nie áno	nie nie	nie nie
Papier, kartón, pergamen 4)		áno	nie	nie	nie
Kov Hliníková fólia Hliníkové obaly 5) Príslušenstvo (rošt)		áno nie nie	nie áno nie	áno áno áno	nie áno áno

1. Bez zlatých a strieborných okrajov; žiadny olovnatý krištál.
2. Dodržiavajte pokyny výrobcu!
3. Na uzatvorenie sáčkov nepoužívajte kovové spony. Sáčky poprepichujte. Fólie použite len na zakrytie pokrmu.

4. Nepoužívajte papierové tanieri.
5. Len plytké hliníkové nádoby bez krytov / vrchnákov. Hliník sa nesmie dostať do kontaktu so stenami rúry.

Čistenie a údržba rúry

Čistenie je potrebná požadovaná údržba.

Výstraha! Mikrovlnnú rúru by ste mali pravidelne čistiť a odstrániť všetky zvyšky pokrmov. Ak mikrovlnná rúra nie je udržiavaná v čistote, môžu sa poškodiť povrchy, **zniži sa tak životnosť rúry a môžu nastať nebezpečné situácie.**

Výstraha! Čistenie by sa malo vykonávať po vypnutí rúry. Zástrčku vytiahnite z elektrickej zásuvky alebo vypnite hlavný istič.

Nepoužívajte agresívne alebo brúsne čističe, čističe, ktoré môžu poškrabať povrch alebo ostré predmety, pretože sa môžu objaviť škvrny.

Na čistenie nepoužívajte vysoký tlak alebo prúdové trysky.

Predná časť

Bežne je na vyčistenie rúry potrebné vlhkú tkaninu. Ak je rúra veľmi znečistená, pridajte do vody niekoľko kvapiek prostriedku na umývanie riadu. Potom rúru utrite suchou tkaninou.

Pri rúre s hliníkovým čelom, použite čistič skiel a jemnú tkaninu, ktorá neuvolňuje vlákna. Utierajte z jednej strany na druhú bez vyvíjania tlaku na povrch.

Okamžite odstráňte masť, škrob alebo vajcovité biele škvrny. Pod týmito škvrnami sa môže vytvoriť korózia.

Vo vnútri rúry nenechávajte uvoľnenú vodu.

Vnútrotný priestor rúry

Vo vnútri rúry nenechávajte uvoľnenú vodu.

Po každom použití rúry, vyčistite vnútorné steny s navlhčenou tkaninou, pretože toto je

najľahší spôsob, ako odstrániť škvrny alebo zvyšky pokrmu, ktoré sa prílepili.

Na odstránenie silnejšieho znečistenia, použite neagresívne čistiace prostriedky. **Nepoužívajte spreje alebo iné agresívne alebo brúsne čistiace prostriedky.**

Dvere a prednú časť rúry udržiavajte stále v čistote na zaistenie správneho otvárania a zatvárania dverí.

Dávajte pozor, aby sa do rúry nedostala voda cez vetracie otvory.

Pravidelne vyberte otočný tanier s príslušenstvom a vyčistite priestor pod ním, zvlášť pri rozliatí tekutiny.

Ak je interiér veľmi znečistený, položte na otočný tanier pohár vody a zapnite rúru na 2 alebo 3 minúty na maximálny výkon. Uvoľnená para zmäkčí špinu, ktorú potom môžete utrieť pomocou suchej tkaniny.

Neprijemné arómy (napr. po príprave ryby) môžete jednoducho odstrániť. Vložte pohár vody s niekoľkými kvapkami citrónovej šťavy. Do šálky dajte lyžicu kávy na zabránenie zrážaniu pary na stenách počas varenia a vložte ju do rúry. Potom zapnite mikrovlnnú rúru na 2 až 3 minúty na maximálny výkon.

Čistenie grilu

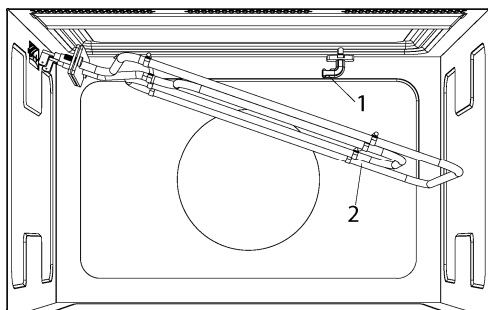
Ak je strop rúry znečistený, môžete gril znížiť, aby bolo čistenie jednoduchšie. Aby sa zabránilo nebezpečenstvu popálenia, počkajte, až gril vychladne, a až potom ho dajte dolú. Postupujte nasledovne:

1. Otočte držiakom grilu o 180° (1)

2. Opatrne gril dajte dole (2). Nepoužívajte prílišnú silu, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu.

3. Po vyčistení stropu dajte gril (2) späť na svoje miesto, podľa predchádzajúceho postupu.

Dôležité upozornenie: Držiak výhrevného článku grilu (1) by mohol vypadnúť, keď s ním otáčate. Ak sa tak stane, zasunúť držiak výhrevného telesa grilu (1) do otvoru v strope a otočte s ním o 90 ° do pozície držiaka vykurovacieho telesa grilu (2).



Príslušenstvo

Príslušenstvo čistite po každom použití. Ak je silne znečistené, najskôr ho namočte a potom použite kefku alebo špongiu. Príslušenstvo môžete umývať v umývačke riadu.

Ubezpečte sa, že otočný tanier a jeho unášač sú stále čisté. Nezapínajte spotrebič bez otočného taniera a unášača.

Čo mám robiť ak rúra nepracuje?

POZOR! Opravu môže vykonať len kvalifikovaný pracovník. Opravy vykonané neautorizovanou osobou sú nebezpečné.

Pri nasledovných otázkach sa nemusíte obrátiť na servis:

- **Displej nič nezobrazuje! Skontrolujte:**

- Indikátor času bol vypnutý (viď časť Základné nastavenia).

- **Tlačidlá nefungujú! Skontrolujte:**

- Bezpečnostné blokovanie je aktívne (viď časť Základné nastavenia).

- **Rúra nepracuje! Skontrolujte**

- Správnosť pripojenia elektrickej zástrčky.

- Či je rúra zapnutá.
- Úplne zatvorte dvere. Dvere by sa mali zatvoriť cvaknutím.
- Medzi dverami a prednou časťou rúry sú cudzie telesá.
- **Počas prevádzky rúry počuť abnormálne zvuky! Skontrolujte:**
 - Vo vnútri rúry sa iskrí z dôvodu kovových predmetov (viď časť o typoch varného riadu).
 - Varný riad sa dotýka stien rúry.
 - V rúre sú príbory a časti kuchárskeho náradia.
- **Pokrm sa nezohreje alebo sa zohrieva veľmi pomaly! Skontrolujte:**
 - Nechcete ste použili kovový riad.
 - Nastavte správny čas varenia a výkon.
 - Pokrm ktorý ste vložili do rúry je väčší alebo chladnejší ako obvyčajne.

- **Pokrm je príliš horúci, vysušený alebo zhorený!** Skontrolujte, či ste zvolili správny prevádzkový čas a výkon.
- **Po skončení varenia počuť zvuky!** Toto je normálne. Chladiaci ventilátor pracuje ešte určitú dobu. Keď sa teplota dostatočne zníži automaticky sa vypne.
- **Rúra sa zapne ale svetlo sa nerozsvieti!** Ak všetky funkcie pracujú správne, pravdepodobne sa vypálila žiarovka. Rúru môžete ďalej používať.
- **Displej zobrazuje "cErr"!** Vypojte spotrebič zo zásuvky a počkajte približne 5 sekúnd. Potom môžete mikrovlnnú rúru zapojiť znovu, správa "cErr" zmizne a spotrebič je znovu plne funkčný.

Výmena vypálenej žiarovky

Ak potrebujete na výmenu žiarovky, mali by ste zavolať servis, pretože pec musí byť odinštalovaný vykonať výmenu žiarovky.

Technická charakteristika

Technické údaje

- Striedavé napätie (Pozri údaje na výrobnom štítku)
- Celkový príkon 2700 W
- Výkon grilu 1250 W
- Mikrovlnný výkon..... 850 W
- Frekvencia mikrovln 2450 MHz
- Vonkajšie rozmery (Š x V x H) 595 × 390 × 334 mm
- Vnútorné rozmery (Š x V x H) 350 × 220 × 280 mm
- Objem..... 22 ltr
- Hmotnosť 22 kg

Ochrana životného prostredia

Likvidácia obalu

Obal obsahuje značku Zelený bod.

Zlikvidujte všetky obalové materiály vrátane kartónu, polystyrénu a plastových fólií v príslušných odpadkových nádobách. Týmto

spôsobom zaistíte, že obalové materiály budú opätovne použité.

Likvidácia starého spotrebiča



Podľa Európskej smernice 2012/19/EU o zaobchádzaní so starým elektrickým a

elektronickým odpadom (WEEE), domáce elektrické spotrebiče nesmú byť likvidované spoločne so štandardným odpadom.

Staré spotrebiče musia byť zhromažďované osobitne pre optimalizáciu obnovy materiálov a recykláciu a pre ochranu pred možným škodlivým dopadom na ľudské zdravie a životné prostredie. Symbol preškrtnutej nádoby na odpady umiestnený na produktoch upozorňuje osoby na ich povinnosť osobitne likvidovať takéto spotrebiče.

Užívateľ by mal kontaktovať miestnu správu alebo miesto predaja pre potrebné informácie o miestach likvidácie starých elektrických spotrebičov.

Pred likvidáciou vášho spotrebiča ho uchoďte nepoužiteľným odpojením a odrezaním sieťovej šnúry.

Energetická účinnosť

Informácie o výrobku týkajúce sa spotreby energie a maximálneho času potrebného na dosiahnutie použiteľného režimu s nízkou spotrebou energie.

Spotreba energie, keď je výrobok vypnutý	NA
Spotreba energie v režime stand-by s vypnutým displejom	0,77 W
Čas, ktorý spotrebič potrebuje na automatické dosiahnutie použiteľného režimu s nízkou spotrebou energie	5 min.

Inštalčné pokyny

Pred inštaláciou

Skontrolujte, že napätie uvedené na typovom štítku je zhodné s napätím v elektrickej zásuvke

Otvorte dvere rúry, **vyberte príslušenstvo** a odstráňte obalový materiál.

Pozor! Predná časť mikrovlnnej rúry môže byť obalená **ochrannou fóliou**. Pred prvým použitím rúry ju odstráňte.

Skontrolujte, že rúra nie je poškodená. Skontrolujte, či sa dvere správne zatvárajú, a že vnútorná strana dverí a závesy na otváranie dverí nie sú poškodené. Ak zistíte poškodenie, obráťte sa na servis.

MIKROVLNNÚ RÚRU NEPOUŽÍVAJTE ak poškodený sieťový kábel alebo zástrčka, ak zariadenie nepracuje správne, ak je poškodené alebo ak spadlo. Obráťte sa na servis.

Rúru umiestnite na rovný a stabilný povrch. Rúra nesmie byť umiestnená v blízkosti tepelných zdrojov, rádia alebo televízora.

Počas inštalácie skontrolujte, že sa napájací kábel za rúrou nedostane do styku s vlhkom alebo s ostrými

predmetmi. Vysoké teploty môžu poškodiť napájací kábel.

Pozor: po inštalácii overte, či máte prístup k elektrickej zásuvke.

Po inštalácii

Mikrovlnná rúra je vybavená sieťovým káblom a zástrčkou pre jedno fázový prúd.

Rúra by mala byť nainštalovaná na stálom mieste nainštalovaná kvalifikovaným pracovníkom. V takom prípade by mala byť rúra pripojená k elektrickému obvodu s ističom s minimálnou vzdialenosťou 3 mm medzi kontaktmi.

VAROVANIE: RÚRA MUSÍ BYŤ UZEMNENÁ.

Výrobca a predajca nezodpovedajú za škody vzniknuté nedodržaním pokynov uvedených v tomto návode na obsluhu.

Rúra pracuje len keď sú správne zatvorené dvere.

Po prvom použití vyčistite interiér rúry a príslušenstvo. Pozrite si časť „Čistenie a údržba rúry“.

Tartalomjegyzék

Biztonsági információk	29	A sütési ciklus törlése	43
Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága	29	A sütési ciklus befejezése.....	43
Általános biztonság	30	Kiolvasztás	44
Installáció	32	Általános utasítások a kiolvasztáshoz ...	45
Tisztítás és karbantartás	32	Sütés mikrohullámmal.....	45
Szerviz és javítás	33	Sütés mikrohullámmal.....	46
A következő utasítások betartásával elkerülheti a sütő károsodását és egyéb veszélyes helyzetek kialakulását	34	Táblázatok és tanácsok – Zöldségek készítése	47
A mikrohullámú sütő előnyei	35	Táblázatok és tanácsok – Hal készítése.....	47
A mikrohullámú sütés működése	35	A grill üzemmód használata	47
Az ételek melegítése mikrohullámmal ...	35	Táblázatok és tanácsok – Mikrohullám + Grill	48
A készülék leírása	36	¿ Milyen edények használhatóak?.....	48
A gombok funkciójának leírása.....	37	Mikrohullám funkció	48
Alapbeállítások	38	Az edények tesztelése	49
Az ajtó kinyitása	38	Grill funkció	49
Másodlagos Menü	38	Mikrohullám + Grill funkció.....	49
Az óra beállítása.....	38	Alumínium edények és alufólia	49
Az óra megjelenítése/elrejtése	38	Fedő	49
Időzítő.....	38	Edények táblázata	50
Biztonsági zár.....	39	A mikrohullámú sütő tisztítása és karbantartása	50
Bemutatóterem mód	39	A készülék előlő oldala	50
Alapfunkciók	39	A készülék belső tere.....	51
Főmenü	39	A készülék felső része	51
Gyors indítás	40	Tartozékok	51
Mikrohullám	40	Mit tegyen hiba esetén?	52
Grill	40	Az izzó cseréje	52
Mikrohullám + Grill.....	40	Műszaki jellemzők	53
Kiolvasztás idő szerint (kézi)	40	Műszaki adatok.....	53
Kiolvasztás súly szerint (automatikus)...	41	A csomagolás ártalmatlanítása	53
Speciális funkciók	41	Üzembe helyezési utasítások.....	54
A barnító lemez használata.....	42	A beszerelés előtt	54
A sütő működése során... ..	43	A beszerelés után	54
A sütési ciklus félbeszakítása	43	Beszerelés	84
Beállítások megváltoztatása	43		

Biztonsági információk



Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

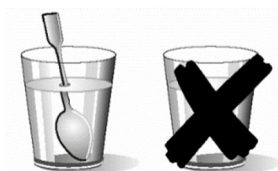
Vigyázat! Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják.
- Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és hozzáférhető részei használat közben felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek csak felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a készüléket kombinált üzemmódban üzemeltetik, a keletkező hő miatt a gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni. 3 évnél fiatalabb gyermekeket tilos felügyelet nélkül hagyni a készülék közelében.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.

Általános biztonság

- A készüléket háztartási célú használatra tervezték, ezért nem használható szállodákban, üzletekben, irodákban és más hasonló helyeken.
 - A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
 - **FIGYELEM:** Ne melegítsen folyadékot vagy egyéb élelmiszert lezárt edényben. Ezek ilyenkor felrobbanhatnak.
 - Csak olyan edényeket használjon, amelyek mikrohullámú sütőben való használatra alkalmasak.
 - Ha műanyag, illetve papír dobozban melegít ételt, a meggyulladás elkerülése érdekében tartsa szemmel a készüléket.
 - A készüléket élelmiszerek és italok melegítésére tervezték. Az élelmiszerek vagy ruhaneműk szárítása, valamint a melegítőpárnák, lábbelik, szivacsok, nedves konyharuhák és hasonlóak melegítése sérüléshez, felgyulladásához vagy tűzhez vezethet.
 - Figyelem! A sütő nem használható, ha:
 - Az ajtó nincs megfelelően bezárva;
 - Az ajtózsanérok megsérültek;
 - Az ajtó és a sütő első oldala közötti érintkező felületek megsérültek;
 - Az ajtóüveg megsérült;
 - Ha elektromos szikrák láthatók a sütő belsejében annak ellenére, hogy nincs benne fém tárgy.
- A sütőt csak akkor szabad újra használni, ha a szakszerviz megjavította.
- Ha a készülék füstöt bocsát ki, kapcsolja ki, vagy húzza ki a dugót a konnektorból, és tartsa az ajtót zárva, hogy elfojtsa az esetleges lángokat.

- Az italok mikrohullámmal történő melegítése késleltetett kifutásos forrást eredményezhet, ezért óvatosan járjon el az edény kezelésekor.



- Folyadékok melegítésekor legyünk elővigyázatosak!
Amikor a folyadékok (víz, kávé, tea, tej, stb) forrás közeli hőfokot érnek el a sütőben és hirtelen kivesszük őket, kifröccsenhetnek az edényből. **SÉRÜLÉS- ÉS ÉGÉSVESZÉLY!**
Az ilyen veszélyek elkerülése érdekében a folyadékok melegítésekor tegyünk egy teáskanalat vagy egy üvegpálcikát az edénybe.
- Soha ne melegítsünk bébiételt vagy –italt lezárt üvegekben vagy edényekben. Az ételt melegítés után keverjük fel vagy rázzuk jól össze, hogy a hő egyenletesen szétoszoljon benne. Ellenőrizzük az étel hőfokát, mielőtt a gyerekek adnánk. **ÉGÉSVESZÉLY!**
- Ne melegítsen a készülékben friss, egész tojást vagy kemény tojást, mert azok még a mikrohullámú melegítés befejezése után is felrobbanhatnak.
- **Figyelem!** Ne melegítsünk tiszta alkoholt vagy alkoholtartalmú italokat a mikrohullámú sütőben. **TŰZVESZÉLY!**
- **Figyelem!** A túlmelegítés vagy égés elkerülése érdekében nagyon fontos, hogy kisebb mennyiségű ételek melegítésekor ne válasszunk túl hosszú időtartamot vagy túl magas fokozatot. Például egy zsemle 3 perc után elég lehet, ha túl magas fokozatot választunk.

- Pirításhoz használjuk a grill funkciót és figyeljük a sütőt egész idő alatt. Ha kombinált funkciót használunk kenyérpíráshoz, nagyon rövid idő alatt tűz képződhet.
- Ügyeljünk arra, hogy elektromos kábelek vagy más elektromos készülékek ne kerüljenek a forró ajtó vagy a sütő közelébe. A kábelek műanyag szigetelése megolvadhat. Rövidzárlat veszélye!

Installáció

- Az elektromos hálózat minden fázisát el kell látni túlfeszültség hataárolóval ami teljes áram megszakítást tud elvégezni III kategóriájú túlfeszültség esetén.
- Ha dugós csatlakozóval csatlakozik az elektromos hálózathoz akkor olyan helyen kell lennie a csatlakozásnak, hogy hozzáférhető helyen legyen a beüzemelés után.
- Az üzembe helyezést az érvényben lévő előírásoknak megfelelően kell elvégezni.
- A beszerelés során biztosítani kell az érintésvédelmet is.
- **FIGYELEM:** A sütőt földelni kell.
- **FIGYELMEZTETÉS!** A készülék beépíthető. A beépítési méretekre vonatkozó részletes információkat a jelen használati útmutató utolsó oldalain találja.

Tisztítás és karbantartás

- **FIGYELEM:** A tisztítás és karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- A készüléket rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradékokat el kell távolítani.
- A rendszeres tisztítás hiánya a felületek állapotának gyengüléséhez vezethet, ami káros befolyással lehet a készülék élettartamára, és veszélyes helyzetekhez vezethet.

- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A készülék tisztításához ne használjon gőzölős takarítógépet.
- Az ajtó érintkező felületeit (a sütőtér előlapját és az ajtó belső oldalát) különösen tisztán kell tartani a sütő helyes működésének biztosítása érdekében.
- Kérjük, kövesse „A sütő tisztítása és karbantartása” című részben leírt utasításokat.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Mielőtt kicserélné a sütővilágítás izzóját, győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, mert így elkerülheti az áramütés veszélyét. Olvassa el „A SÜTŐ IZZÓJÁNAK CSERÉJE” című fejezetet.

Szerviz és javítás

- **FIGYELEM:** A szerviz és javítás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- **FIGYELEM:** Kizárólag szakember végezhet bármely olyan javítást, mely a mikrohullámú energia ellen védelmet nyújtó burkolat eltávolításával jár.
- **FIGYELEM:** A sütőajtó vagy az ajtótömítések sérülése esetén ne használja a készüléket mindaddig, amíg azt a jótállási jegyben feltüntetett szervizben meg nem javították.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- A javítási és karbantartási munkákat, különösen az áram vezetését biztosító részeknél, csak a gyártó által felhatalmazott szakember végezheti.

A következő utasítások betartásával elkerülheti a sütő károsodását és egyéb veszélyes helyzetek kialakulását

- Soha ne kapcsolja be üresen a mikrohullámú sütőt. Ha a sütő üres, elektromos túltöltés keletkezhet, és a sütő károsodhat. A KÉSZÜLÉK KÁROSODHAT!
- A sütő próbaprogramozásának elvégzése során tegyen egy pohár vizet a sütőbe. A víz elnyeli a mikrohullámokat, így a sütő nem károsodhat.
- Ne takarja le és ne zárja el a szellőzőnyílásokat.
- Csak mikrohullámú berendezésben használható edényeket helyezzen a sütőbe. Az edények és tálak használata előtt ellenőrizze, hogy azok alkalmasak-e mikrohullámú sütőben való használatra (lásd az edénytípusokra vonatkozó részt).
- Soha ne távolítsa el a sütő belsejében, felül található csillámlemez borítást! Ez a borítás akadályozza meg, hogy a zsiradék és az ételdarabok károsíthassák a mikrohullámú generátort.
- Ne tartson gyúlékony anyagot a sütőben, mert az a sütő bekapcsolásakor meggyulladhat.
- Ne használja a sütőt tárolásra.
- Ne használja a sütőt zsiradékban sütésre, mert a mikrohullámmal melegített zsiradék hőmérsékletét nem lehet szabályozni.
- Ne támaszkodjon és ne üljön a sütő ajtajára. Ez a sütő károsodását okozhatja, különösen az ajtópántoknál. Az ajtó maximum 8 kg terhelést bír el.
- A talp és a rács maximális terhelése szintén 8 kg lehet. A sütő károsodásának elkerülése érdekében ne terhelje ennél jobban.

A mikrohullámú sütő előnyei

A hagyományos sütőben a gáz vagy elektromos ellenállások által sugárzott hő lassan hatol be az étel felszínéről a belsejébe. Ezért nagy hőenergia veszteség jellemzi a levegő, a sütő alkatrészek és az ételt tartalmazó edény melegítése miatt.

Ezzel szemben a mikrohullámú sütőben, a hő magában az ételben keletkezik, tehát a meleg belülről kifelé terjed ki. Nincs energiavesztés, mert a mikrohullámok nem adnak le energiát a levegőnek, a sütő belső falainak és az edényeknek (amennyiben alkalmas mikrohullámú használatra), tehát a fenti részek nem melegsznek fel.

Összefoglalva, a mikrohullámú sütő előnyei a következők:

1. Időmegtakarítás; a sütési idő átlagosan a hagyományos elkészítési idő 3/4 részével csökken.
2. Az ételek nagyon gyors felolvasztása; így csökkenthető a baktériumképződés veszélye.
3. Energia megtakarítás.
4. A tápanyagok a rövid sütési idő miatt az élelmiszerben maradnak.

A mikrohullámú sütés működése

A mikrohullámú sütőben egy magasfeszültségű elem található, amit MAGNETRON-nak neveznek. Ez elektromos energiát alakít mikrohullámmá. Az elektromágneses hullámokat egy hullámvezető a belső sütőtérbe vezeti, amelyeket egy felosztó vagy egy forgótányér egyenletesen szétoszlat.

A sütőben a mikrohullámok minden irányban szétterjednek és visszaverődnek a fémfalakról, miközben egyenletesen felmelegítik az ételt.

Az ételek melegítése mikrohullámmal

Az élelmiszerek többsége vizet tartalmaz, amelynek a molekulái a mikrohullámok hatására rezegni kezdenek.

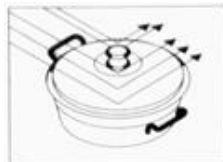
A molekulák súrlódása hőt termel, amely az élelmiszerek hőmérsékletének növekedéséhez vezet. Ez a folyamat az ételek felolvasztására, sütésére vagy melegen tartására használható.

A következő előnyei vannak annak, hogy az élelmiszerekben a hőterjedés belülről kívülré történik:

- Sütési folyamathoz az ételeknek nincs ill. csak kevés folyadékra vagy zsírra van szüksége;
- A felolvasztás, melegítés és sütés a mikrohullámú sütőben gyorsabb, mint a hagyományos sütőben;
- A vitaminok, ásványi- és tápanyagok megmaradnak;
- A természetes szín és aroma megőrződik.

A mikrohullám áthatol a porcelánon, az üvegen, a keménypapíron és a műanyagban, de fémeken nem. Ezért ne használjon fémedényeket, vagy olyan edényeket, amelyeken fém részek találhatók!

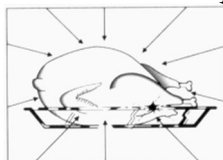
A fém visszaveri a mikrohullámokat...



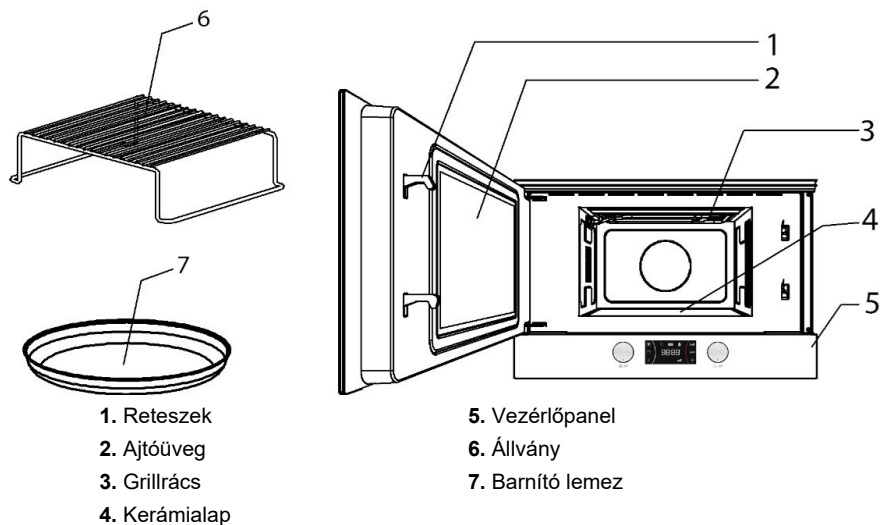
...áthatol az üvegen és porcelánon...



...és az élelmiszerek elnyelik.

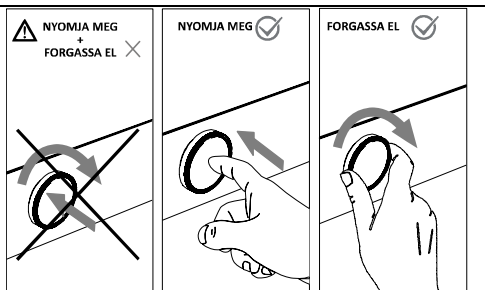


A készülék leírása

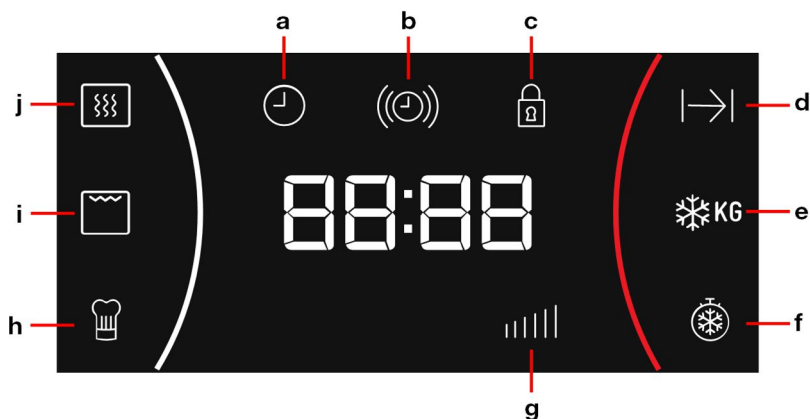


A szabályzó gomb két típusú művelet előtt reagál:

- 1. Navigáció:** A kerek szabályzó gombbal a különböző megjelenítési funkciók között navigálhat.
- 2. Kiválasztás:** A vezérlő gombok megnyomásával választhatja ki a funkciókat navigáció közben.



FONTOS: a két funkció egy időben nem használható együtt. Soha ne nyomja meg és forgassa el a szabályzó gombokat egyszerre, mert ahhoz nem kapcsolódik semmilyen funkció és a művelet termék meghibásodásához vezethet.

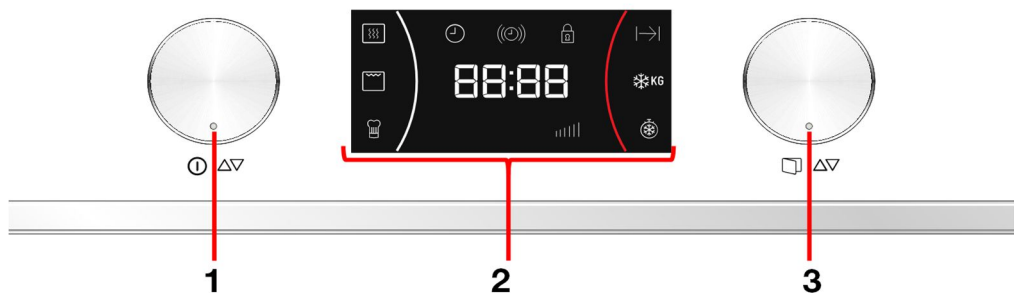


- a** Órajelző
b Időzítő jelző
c A biztonsági zár jelzője
d Időtartam-jelző
e A súly szerinti kiolvasztás jelzője
f Az időzített kiolvasztás jelzője
g Teljesítményfokozat-jelző
h Különleges program funkció
i Grillfunkció
j Mikrohullám funkció

A gombok funkciójának leírása

Szimbólum	Funkció	Mikrohullámú teljesítmény	Élelmiszerek
	Mikrohullámú üzemmód	90 W	Érzékeny ételek lassú kiolvasztása; ételek melegen tartása
		180 W	Sütés alacsony hőfokon, rizs főzése Gyors kiolvasztás
		360 W	Vajolvasztás Bébiétel melegítése
		600 W	Zöldségek és ételek sütése, főzése Óvatos sütés, főzés, melegítés. Kis mennyiségű étel melegítése és sütése, főzése Érzékeny ételek melegítése
		850 W	Folyadékok és félkész ételek sütése, főzése, gyors melegítése
 +	Mikrohullámú üzemmód + Grill üzemmód	90 W	Ételek pirítása
		180 W	Szárnyas és hús grillezése
	Grill üzemmód	360 W	Piték és sajttal megszórt ételek sütése
	Grill üzemmód	---	Ételek grillezése

Alapbeállítások



Az ajtó kinyitása

Az ajtó kinyitásához nyomja meg a forgó gombot (3) 2 másodpercig.

Másodlagos Menü

A másodlagos menüben található az óra (az idő beállításához vagy elrejtéséhez/megjelenítéséhez), az időzítő és a biztonsági zár.



Az óra beállítása

Amikor a sütőt először a hálózatra csatlakoztatja, illetve áramkimaradás után az óra kijelzője villog, jelezve, hogy a kijelzett idő nem helyes. Az időt az alábbiak szerint állíthatja be:

1. Nyomja meg a funkciógombot (1) 3 másodpercig.
2. A másodlagos menü elemei között a forgó gomb (3) elforgatásával léphet. A kívánt opció felvillan.
3. Amikor az óra szimbólumot látja (🕒), nyomja meg a forgó gombot (3) egyszer.
4. Az óra pontos megadásához forgassa el a funkciógombot (1).
5. A percek pontos megadásához forgassa el a funkciógombot (3).

6. A jóváhagyáshoz nyomja meg a forgó gombot (3).

Az óra megjelenítése/elrejtése

Ha az órajelzés zavarja önt, azt az alábbi módon tudja elrejtetni:

1. Nyomja meg a funkciógombot (1) 3 másodpercig.
2. A másodlagos menü elemei között a forgó gomb (3) elforgatásával léphet, amíg amikor az óra szimbólumot látja (🕒).
3. Nyomja meg a forgó gombot (3) 2 másodpercig.
4. Ha újra látni szeretné az órajelzést, ismételve meg az eljárást.

Időzítő

Az időzítő beállításához járjon el az alábbiak szerint:

1. Nyomja meg a funkciógombot (1) 3 másodpercig.
2. A másodlagos menü elemei között a forgó gomb (3) elforgatásával léphet. A kívánt opció felvillan.
3. Amikor az időzítő szimbólumot látja (⌚), nyomja meg a forgó gombot (3) egyszer.
4. A forgó gomb (3) elforgatásával állítsa be a riasztás idejét.
5. A jóváhagyáshoz és a befejezéshez nyomja meg a forgó gombot (3).

Biztonsági zár

A sütő működése zárolható (például hogy gyermekek ne használhassák).

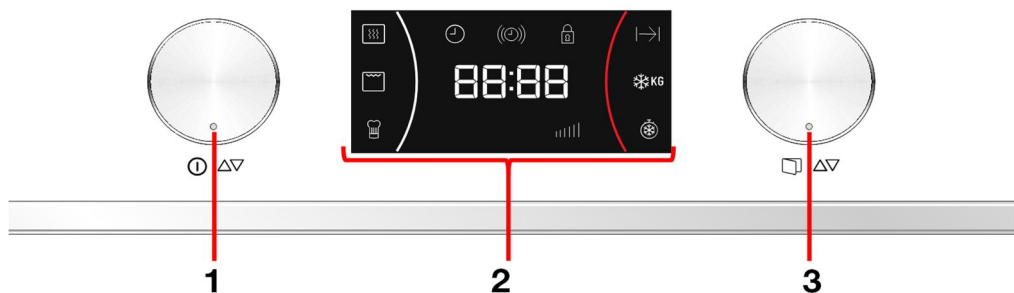
1. Nyomja meg a funkciógombot (1) 3 másodpercig.
2. A másodlagos menü elemei között a forgó gomb (3) elforgatásával léphet. A kívánt opció felvillan.
3. Amikor az biztonsági zár szimbólumot látja , nyomja meg a forgó gombot (3) egyszer.
4. Az opció be- és kikapcsolásához forgassa el a forgó gombot (3).
5. A jóváhagyáshoz és a befejezéshez nyomja meg a forgó gombot (3).
6. A sütő feloldásához nyomja meg a forgó gombot (3) 2 másodpercig.

Bemutatóterem mód

A bemutatóterem módot a bemutatótermekben használják, hogy megmutassák az ügyfeleknek, hogyan működik a sütő az egyes funkciók szerint, de a fűtési terhelések nem aktiválódnak.

1. Nyomja meg a funkciógombot (1) 3 másodpercig.
2. A másodlagos menü elemei között a forgó gomb (3) elforgatásával léphet. A kívánt opció felvillan.
3. Amikor az időzítő szimbólumot **SHO**, nyomja meg a forgó gombot (3) egyszer.
4. Az opció be- és kikapcsolásához forgassa el a forgó gombot (3).
5. A jóváhagyáshoz és a befejezéshez nyomja meg a forgó gombot (3).
6. A bemutatóterem mód kikapcsolásához ismételje meg az eljárást.

Alapfunkciók



Főmenü

A főmenüben érhetőek el a sütési/főzési opciók, mint például: Mikrohullám, Grill, Mikrohullám + Grill, automata sütés, Kiolvasztás idő vagy súly szerint.



Gyors indítás

Használja ezt a funkciót, hogy gyorsan felmelegítsen magas víztartalmú élelmiszereket, mint például vizet, kávét, teát vagy vizes levest.

1. Nyomja meg a funkciógombot (1) egyszer.
2. Nyomja meg a forgó gombot (3), ha meg szeretné növelni a működési időt. A működési idő 30 másodperccel növekszik minden alkalommal, amikor megnyomja ezt a gombot az első 10 másodperc alatt.

Mikrohullám

Használja ezt a funkciót, hogy zöldségeket, burgonyát, rizst, halat vagy húst melegítsen illetve főzzön.

1. Forgassa el a funkcióválasztó gombot (1), amíg a Mikrohullám funkció jelzőfénye fel nem villan. Az alapértelmezett teljesítményfokozat (850) ekkor villogni fog a kijelzőn.
2. A teljesítményfokozat beállításához forgassa a forgó gombot (3) bármely irányba.
3. Nyomja meg a forgó gombot (3) a jóváhagyáshoz. A kijelzőn az 01:00 fog villogni.
4. Az időtartam beállításához forgassa el a forgó gombot (3) bármely irányba.
5. Nyomja meg a forgó gombot (3) a jóváhagyáshoz.
6. Nyomja meg a funkcióválasztó gombot (1). A sütő ekkor működésbe lép.

MEGJEGYZÉS:

A funkcióválasztó gombot a folyamat során bármikor megnyomhatja, és a sütő megkezdí a sütést a kijelzett paraméterekkel.

Grill

Használja ezt a funkciót, hogy gyorsan megpirítsa az élelmiszer tetejét.

1. Forgassa el a funkcióválasztó gombot (1), amíg a Grillfunkció kijelzője fel nem villan. A kijelzőn ekkor a 15:00 fog villogni.
2. Az időtartam beállításához forgassa el a forgó gombot (3) bármely irányba.
3. Nyomja meg a forgó gombot (3) a jóváhagyáshoz.
4. Nyomja meg a funkcióválasztó gombot (1). A sütő ekkor működésbe lép.

Mikrohullám + Grill

1. Forgassa el a funkcióválasztó gombot (1), amíg mind a Mikrohullám, mind a Grillfunkció jelzőfényei fel nem villannak. A kijelzőn ekkor a 360 fog villogni.
2. A teljesítményfokozat beállításához forgassa a forgó gombot (3) bármely irányba.
3. Nyomja meg a forgó gombot (3) a jóváhagyáshoz. A kijelzőn ekkor a 15:00 fog villogni.
4. Az időtartam beállításához forgassa el a forgó gombot (3) bármely irányba.
5. Nyomja meg a forgó gombot (3) a jóváhagyáshoz.
6. Nyomja meg a funkcióválasztó gombot (1). A sütő ekkor működésbe lép.

MEGJEGYZÉS:

A funkcióválasztó gombot a folyamat során bármikor megnyomhatja, és a sütő megkezdí a sütést a kijelzett paraméterekkel.

Kiolvasztás idő szerint (kézi)

Használja ez a funkciót, ha bármilyen ételt gyorsan ki szeretne olvasztani.

1. Forgassa el a funkcióválasztó gombot (1) addig, amíg a Kiolvasztás idő szerint funkció fénye fel nem villan. A kijelzőn ekkor a 10:00 fog villogni.
2. Az időtartam beállításához forgassa el a forgó gombot (3) bármely irányba.
3. Nyomja meg a forgó gombot (3) a jóváhagyáshoz.

4. Nyomja meg a funkcióválasztó gombot (1). A sütő ekkor működésbe lép.
5. Fordítsa meg az élelmiszert, amikor a sütő sípoló hangot ad és a kijelzőn ez a szó villog: *turn*.

Kiolvasztás súly szerint (automatikus)

Használja ezt a funkciót, ha különböző húsokat (beleértve a szárnyasokat és a halakat is), gyümölcsöket vagy péksüteményeket szeretne gyorsan kiolvasztani.

1. Forgassa el a funkcióválasztó gombot (1), amíg a Kiolvasztás súly szerint funkció fénye fel nem villan. A kijelzőn ekkor az "F01" élelmiszertípus fog villogni.
2. Az élelmiszertípus beállításához forgassa el a forgó gombot (3) bármely irányba. Ha nem forgatja el ezt a gombot, a sütő az "F01" élelmiszertípust választja ki.
3. Nyomja meg a forgó gombot (3) a jóváhagyáshoz. Az élelmiszer súlya ekkor felvillan a kijelzőn. A súly kijelzése villogni kezd.
4. Az élelmiszer súlyának beállításához forgassa el a forgó gombot (3) bármely irányba. Ha nem forgatja el ezt a gombot, akkor a sütő 200 g-mal fog működni.

5. Nyomja meg a forgó gombot (3) a jóváhagyáshoz.
6. Nyomja meg a funkcióválasztó gombot (1). A sütő ekkor működésbe lép.
7. Fordítsa meg az élelmiszert, amikor a sütő sípoló hangot ad és a kijelzőn ez a szó villog: *turn*.

Az alábbi táblázat a Kiolvasztás a súly megadásával funkció programjait mutatja be, jelezve a súly intervallumait, a kiolvasztási és a várakozási időt (biztosítva, hogy az étel egyenletesen felmelegedjen).

Prog.	Élelmiszer	Súly (g)	Idő (perc)	Várakozási idő (perc)
F01	Húsok	100 – 2000	2 – 46'40	20 – 30
F02	Szárnyasok	100 – 2500	2 – 17'23	20 – 30
F03	Halak	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
F04	Gyümölcs	100 – 500	2'36 – 13	10 – 20
F05	Kenyér	100 – 800	2'25 – 19'20	10 – 20

Fontos megjegyzés: lásd az Általános utasítások kiolvasztáshoz című részt.

Speciális funkciók

„Auto” különleges funkció

1. Forgassa el a funkcióválasztó gombot (1), amíg a Speciális funkció kijelzője fel nem villan. A kijelzőn felvillan a „P1” program.
2. A program beállításához forgassa el a forgó gombot (3) bármely irányba. Ha nem forgatja el ezt a gombot, akkor a sütő a „P1.1” programmal fog működni.

3. Nyomja meg a forgó gombot (3) a jóváhagyáshoz.
4. Nyomja meg a funkcióválasztó gombot (1). A sütő ekkor működésbe lép.
5. Fordítsa meg az élelmiszert, amikor a sütő sípoló hangot ad, és a kijelzőn ez a szó villog: *turn*.

Az alábbi táblázat a rendelkezésre álló «Auto» különleges funkció programjait mutatja:

Program	Az étel típusa	Súly (g)	Idő (perc)	Hozzáadott víz (ml)	Utasítások
S1.1	Burgonya főzése	250	7	100	Rakja bele a szeletelt burgonyát (15-20 mm) vízzel egy hőálló edénybe fedővel együtt, majd helyezze rá a mikróban található kerámialapra.
S1.2		500	10	150	
S1.3		1000	15	200	

Program	Az étel típusa	Súly (g)	Idő (perc)	Hozzáadott víz (ml)	Utasítások
S2.1	Rizottó (konyhakész)	150	42	600	Rakja bele a lassú főzéssel elkészítendő hozzávalókat egy hőálló edénybe fedővel együtt, majd helyezze rá a mikróban található kerámialapra.
S2.2		400	45,5	800	
S2.3	Tortalap (konyhakész)	550	22	---	Rakja bele a főzéssel és gratinírozással elkészítendő hozzávalókat egy hőálló edénybe, majd helyezze rá a mikróban található kerámialapra.
S3.1	Hal (fagyasztott)	700	30	300	Rakja bele a főzéssel elkészítendő hozzávalókat egy hőálló edénybe fedővel együtt, majd helyezze rá a mikróban található kerámialapra.
S3.2	Hal (friss)	800	30	300	
S3.3	Zöldségfélék (fagyasztott)	1000	30	300	Rakja bele a főzéssel elkészítendő hozzávalókat egy hőálló edénybe fedővel együtt, majd helyezze rá a mikróban található kerámialapra.

Fontos megjegyzések:

- Mindig mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas edényt válasszon, és az edényt fedje le, hogy az ételek ne veszíthessenek nedvességtartalmukból.
- A melegítés során néhányszor kavarja meg vagy rázza össze az ételt, különösen, ha a sütő sípol és a következő jel villog: turn.
- A melegítéséhez szükséges idő függ a melegítendő étel hőmérsékletétől. Az az étel, amelyet egyenesen a hűtőből vesz ki, hosszabb melegítési időt igényel, mint

amelyik már szobahőmérsékletű. Ha az étel nem olyan hőmérsékletű, mint szeretne volna, a legközelebbi melegítéskor válasszon magasabb vagy alacsonyabb súlyhatárt.

- Melegítés után kavarja meg az ételt, majd pihentesse kicsit, hogy az étel egésze átvehesse a kívánt hőmérsékletet.
- **Figyelem!** Melegítés után az edény forró lehet. Bár a mikrohullámok a legtöbb edényt nem melegítik fel, ezek az edények is átmelegedhetnek az ételtől.

A barnító lemez használata

Normális esetben grillen vagy mikrohullámú sütőben való elkészítés során az olyan ételek tésztája, mint például a pizza vagy a pite átázik. Ezt a barnító lemez használatával elkerülhető. Mivel a barnító lemez alja hamar magas hőmérsékletre melegszik, a kéreg ropogóssá és barnává válik.

A barnító lemezt még használhatja szalonnához, tojáshoz, kolbászhoz, stb.

NAGYON FONTOS TUDNIVALÓK:

- Mindig használjon sütőkesztyűt, mivel a barnító lemez nagyon felforrósodik.
- Ne helyezzen semmilyen nem hőálló edényt a barnító lemezre (például műanyag tálat).

A károk elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy a barnító lemez soha ne érintkezzen a sütőtérrel.

Sütés a barnító lemezzel:

1. Melegítse elő a barnító lemezt a Mikrohullámú és a Grill üzemmód segítségével 3-tól 5 percen keresztül 360 W teljesítménnyel.
2. Kenje be a barnító lemezt olajjal annak érdekében, hogy az ételkészítés során megfelelően megbarnuljon.
3. Helyezze rá a friss vagy fagyasztott ételkészítendő közvetlenül a barnító lemezre. Ráhelyezhet felolvasztandó ételkészítendő (például mirelit pizzát) anélkül, hogy korábban felolvasztotta volna.

4. Helyezze rá a barnító lemezt a mikrohullámú sütőben lévő kerámialapra.

5. Válassza ki a Mikrohullám és Grill funkciókat és a sütési időt az alábbiakban ismertetett módon.

Élelmiszer	Súly	Sütési idő	Várakozási idő	Javaslat
Pizza	200 g	5 perc	2 perc	Vékony pizza esetén. Ha a pizza vastag, növelje meg az időt 1 – 2 perccel
	300 g	6 perc	2 perc	
	400 g	7 perc	2 perc	
Quiche-k és piték	200 g	5 perc	2 perc	A várakozási idővel hőkiegyenlítés érhető el Fordítsa meg kétszer
	300 g	6 perc	2 perc	
	---	8 perc	2 perc	
Hamburgerek	400 g	5 perc	---	Fordítsa meg egyszer
Sült burgonya	200 g	5 perc	2 perc	Vékony pizza esetén. Ha a pizza vastag növelje meg az időt 1 – 2 perccel

A sütő működése során...

A sütési ciklus félbeszakítása

A sütési folyamatot Funkcióválasztó gomb (1) egyszeri megnyomásával vagy a sütő ajtajának kinyitásával bármikor leállíthatja.

Mindkét esetben:

- A mikrohullámok kibocsátása azonnal megszakad.
- A grillezés leáll, de a sütő még mindig nagyon forró. Égési sérülés veszélye!
- Az időzítő leáll, a kijelző pedig a fennmaradó működési időt mutatja.

Ekkor a következőket teheti:

1. Megforgathatja vagy megkeverheti az ételt, hogy az egyenletesen melegedjen.
2. Megváltoztathatja a folyamat beállításait.
3. Törölheti a folyamatot a funkcióválasztó gomb (1) 3 másodpercen keresztül megnyomásával.

A folyamat újraindításához csukja be az ajtót és nyomja meg a Funkcióválasztó gombot (1).

Beállítások megváltoztatása

A sütési folyamat félbeszakításakor a működési beállításokat (idő, súly, teljesítmény, stb.) megváltoztathatja az alábbi lépések szerint:

1. Az idő módosításához forgassa el a forgó gombot (3), majd hagyja jóvá a funkcióválasztó gombbal (1). Az újonnan beállított idő azonnal életbe lép.
2. A teljesítmény módosításához nyomja meg a funkcióválasztó gombot (1). A megfelelő jelzőfény villogni kezd. A módosításhoz nyomja meg a forgó gombot (3), majd forgassa el a forgó gombot (3), ezután a jóváhagyáshoz nyomja meg a funkcióválasztó gombot (1) ismét.

A sütési ciklus törlése

A sütési folyamat törléséhez nyomja meg a funkcióválasztó gombot (1) 3 másodpercen keresztül.

Ezután egy sípoló hangot hall, és az idő meg fog jelenni a **kijelzőn**.

A sütési ciklus befejezése

A folyamat végén három sípoló hangjelzés szólal meg, a kijelzőn pedig a következő felirat olvasható: **“End” (Vége)**.

A hangjelzés 30 másodpercenként ismétlődik egészen addig, míg a készülék ajtaját ki nem nyitja, vagy meg nem nyomja a funkcióválasztó gombot (1).

Kiolvasztás

A következő táblázat egy általános útmutató az egyes javasolt kiolvasztási- és pihentetési időtartamokhoz (az étel egyenletes hőmérsékletének biztosításához) az étel

típusának és mennyiségének függvényében. Tartalmazza az egyes ételek kiolvasztásával kapcsolatos javaslatokat is.

Élelmiszer	Súly	Kiolvasztási idő	Pihentetési idő	Megjegyzés
Hússzeletek, borjú, marha sertés	100 gr	3-4 perc	5-10 perc	1 x fordítsa meg
	200 gr	6-7 perc	5-10 perc	1 x fordítsa meg
	500 gr	14-15 perc	10-15 perc	2 x fordítsa meg
	700 gr	20-21 perc	20-25 perc	2 x fordítsa meg
	1000 gr	29-30 perc	25-30 perc	3 x fordítsa meg
	1500 gr	42-45 perc	30-35 perc	3 x fordítsa meg
Párolt hús	500 gr	12-14 perc	10-15 perc	2 x fordítsa meg
	1000 gr	24-25 perc	25-30 perc	3 x fordítsa meg
Vagdalt hús	100 gr	4-5 perc	5-6 perc	1 x fordítsa meg
	300 gr	8-9 perc	8-10 perc	2 x fordítsa meg
	500 gr	12-14 perc	15-20 perc	2 x fordítsa meg
Kolbász	125 gr	3-4 perc	5-10 perc	1 x fordítsa meg
	250 gr	8-9 perc	5-10 perc	1 x fordítsa meg
	500 gr	15-16 perc	10-15 perc	1 x fordítsa meg
Baromfi, darabolt baromfi	200 gr	7-8 perc	5-10 perc	1 x fordítsa meg
	500 gr	17-18 perc	10-15 perc	2 x fordítsa meg
Csirke	1000 gr	34-35 perc	15-20 perc	2 x fordítsa meg
	1200 gr	39-40 perc	15-20 perc	2 x fordítsa meg
	1500 gr	48-50 perc	15-20 perc	2 x fordítsa meg
Hal	100 gr	3-4 perc	5-10 perc	1 x fordítsa meg
	200 gr	6-7 perc	5-10 perc	1 x fordítsa meg
Pisztráng	200 gr	6-7 perc	5-10 perc	1 x fordítsa meg
Rák	100 gr	3-4 perc	5-10 perc	1 x fordítsa meg
	500 gr	12-15 perc	10-15 perc	2 x fordítsa meg
Gyümölcs	200 gr	4-5 perc	5-8 perc	1 x fordítsa meg
	300 gr	8-9 perc	10-15 perc	2 x fordítsa meg
	500 gr	12-14 perc	15-20 perc	3 x fordítsa meg
Kenyer	100 gr	2-3 perc	2-3 perc	1 x fordítsa meg
	200 gr	4-5 perc	5-6 perc	1 x fordítsa meg
	500 gr	10-12 perc	8-10 perc	2 x fordítsa meg
	800 gr	15-18 perc	15-20 perc	2 x fordítsa meg

Élelmiszer	Súly	Kiolvasztási idő	Pihentetési idő	Megjegyzés
Vaj	250 gr	8-10 perc	10-15 perc	1 x fordítsa meg, fedje le
Túró	250 gr	6-8 perc	5-10 perc	1 x fordítsa meg, fedje le
Tejszín	250 gr	7-8 perc	10-15 perc	Vegye le a fedőt!

Általános utasítások a kiolvasztáshoz

1. Kiolvasztáshoz csak mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas edényeket használjunk (porcelán, üveg, megfelelő műanyag).
2. A táblázatok nyers ételek kiolvasztására vonatkoznak.
3. A kiolvasztási idő függ az ételek mennyiségétől és vastagságától is. Az ételek fagyasztásakor gondoljunk a kiolvasztásra is és egyenletesen osszuk el az ételt.
4. Az ételt a lehető legjobban osszuk el a sütőben. A hal vagy a csirkecomb vastagabb részeit felül kell elhelyezni. Az érzékenyebb részeket alufóliával védhetjük. **Fontos:** Az alufólia nem érintkezhet a sütő belső falával, mert az elektromos szikrát okozhat.
5. A vastagabb étel-darabokat többször meg kell fordítani.
6. A fagyasztott ételt igyekezzünk a lehető legegyenletesebben elosztani, mivel a keskenyebb és vékonyabb darabok gyorsabban kiolvadnak, mint a vastagabb és szélesebb részek.
7. A zsírban gazdag ételeket, mint a vajat, túrót vagy tejszínt nem kell teljesen kiolvasztani. Szobahőmérsékleten

néhány perc alatt tálalásra késznek lesznek. Ha a fagyasztott tejszínben kis jégdarabokat találunk, keverjük szét őket tálalás előtt.

8. A csirkét helyezzük egy fejjel lefelé fordított tányérra, így a hús leve könnyebben le tud folyni.
9. A konyeret csomagoljuk konyharuhába, hogy ne száradjon ki túlságosan.
10. Fordítsa meg az ételt rendszeres időközönként.
11. A fagyasztott ételeket csomagoljuk ki és ne felejtsünk el eltávolítani róluk minden fémét tartalmazó anyagot. Az olyan ételfagyasztásra használatos dobozok esetében, amelyek melegítésre és főzésre is használhatók, elegendő csak levenni a fedelüket. Az ételt minden egyéb esetben mikrohullámú sütőben használható edénybe kell tennünk.
12. A kiolvasztás során keletkező folyadékot – elsősorban csirke esetében – le kell önteni és semmi esetre sem érintkezhet már étellel.
13. Ne feledkezzünk meg arról, hogy a kiolvasztás funkció használatakor pihentetési időt is biztosítanunk kell, amíg az étel teljesen ki nem olvad. Ez általában 15-20 perc.

Sütés mikrohullámmal

Figyelem! Olvassa végig figyelmesen a „Biztonsági utasítások” című fejezetet mielőtt a mikrohullámú sütővel sűtne!

Amikor mikrohullámmal sűt, mindig tartsa be a következő utasításokat:

- Az olyan élelmiszerek melegítése vagy sűtése előtt, amelyeknek **héjuk, vagy bőruk** van (pl.: alma, paradicsom, burgonya, kolbász), **szurkálja meg**

azokat egy villa segítségével úgy, hogy ne nyíljanak szét! Vágja az élelmiszereket darabokra, mielőtt elkezdené elkészíteni őket a készülékben!

- Mielőtt használni kezdene egy edényt a mikrohullámú sütőben, győződjön meg róla, hogy az megfelelő mikrohullámú

sütőben való használathoz (lásd az "Edények fajtája" című fejezetet)!

- Az olyan élelmiszerek elkészítésekor, amelyek kevés nedvességet tartalmaznak (pl.: **kenyér kiolvasztása**, pattogatott kukorica melegítése, stb.), a nedvességtartalom rendkívül hamar elpárolog. A készülék ezután üresjáratban dolgozik és az élelmiszer elszenenedhet. Ilyen esetben a készülék és a tárolóedény is károsodhat. Emiatt az ilyen esetekben a sütőt csak a szükséges időtartamra szabad beállítani és folyamatosan felügyelni kell.
- A mikrohullámú sütő nem használható nagy mennyiségű **olaj felmelegítésére**.
- A **félkész ételeket** vegye ki a csomagolásukból, mert az nem mindig hőálló! Kövesse a gyártó utasításait!
- **Ha egyszerre több különböző edényt**, például csészéket használ, azokat egyenletesen elosztva helyezze a forgótányérra!
- A **műanyag zacskók** lezárásához csak műanyag csipeszek használhatók, fémből készütek nem. A zacskót több helyen ki kell lyuggatni, hogy a keletkező gőz szabadon eltávozhasson.
- Ha ételt süt, vagy melegít, győződjön meg róla, hogy azok **minimum 70 °C hőmérsékletre** felmelegedtek!
- A sütés során **vízpára lecsapódás** képződhet az ajtó üvegén, amely egy idő után lecsuroghat. Ez normális jelenség, és alacsony hőmérsékletű helyiségben jellemzőbb. Ez semmiféle veszélyt nem jelent a készülék biztonságára. A sütés befejezése után törölje le a lecsapódás során keletkezett vizet!
- Folyadékok melegítésekor **széles nyakú edényeket** használjon, hogy a fejlődő gőz szabadon eltávozhasson!

Az egyes élelmiszereket az útmutatások szerint készítse elő és vegye figyelembe a táblázatokban megadott sütési időket és teljesítmény beállításokat!

Ne feledje, hogy a megadott adatok csupán tájékoztatásul szolgálnak és a kezdeti állapottól, hőmérséklettől, páratartalomtól, valamint az étel típusától függően azoktól eltérőek is lehetnek! Azt javasoljuk, hogy minden megadott sütési időtartam és teljesítmény beállítást korrigáljon az aktuális helyzetnek megfelelően. Az élelmiszertől függően a sütési időtartam növelhető vagy csökkenthető, illetve a teljesítmény fokozat nagyobbra vagy kisebbre állítható.

Sütés mikrohullámmal...

1. Minél nagyobb mennyiségű élelmiszert készít, annál hosszabb sütési időtartam szükséges. Ügyeljen a következő szabályokra:
 - Dupla mennyiség » dupla idő
 - Fele mennyiség » fele idő
2. Minél alacsonyabb a hőmérséklet, annál hosszabb sütési időtartam szükséges.
3. A kevésbé szilárd élelmiszerek gyorsabban melegsznek fel.
4. Az étel egyenletes elosztása a forgótányéron elősegíti az egyenletes sütést. A szilárd élelmiszereket a tányér külső szélén-, a kevésbé szilárd élelmiszereket pedig a tányér közepén elhelyezve lehetőség van különböző élelmiszerek egyszerre történő felmelegítésére.
5. A készülék ajtaja bármikor kinyitható. A készülék ilyenkor automatikusan kikapcsol. A mikrohullámú sütés csak akkor folytatódik, ha az ajtót újra becsukja és megnyomja a Start gombot!
6. A lefedett élelmiszerek rövidebb idő alatt elkészíthetők és jellemzőik is jobban megmaradnak. A fedőnek lehetővé kell tennie a mikrohullámok keresztülhatolását és kis nyílásokkal kell rendelkeznie a gőz eltávozásának biztosítása érdekében.

Táblázatok és tanácsok – Zöldségek készítése

Élelmiszer	Mennyiség (kg)	Hozzáadott folyadék	Teljesítmény (Watt)	Sütési idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Javaslatok
Karfiol	0.5	1/8 l	850	9-11	2-3	Szedje rózsáira!
Brokkoli	0.3	1/8 l	850	6-8	2-3	Vágja szeletekre!
Gomba	0.25	-	850	6-8	2-3	Fedje le!
Borsó és sárgarépa,	0.3	½ taza	850	7-9	2-3	Vágja kockákra
fagyasztott sárgarépa	0.25	2-3 cuchara sopa	850	8-10	2-3	vagy szeletekre! Fedje le!
Burgonya	0.25	2-3 cuchara sopa	850	5-7	2-3	Hámozza meg, vágja egyforma részekre! Fedje le!
Paprika	0.25	-	850	5-7	2-3	Vágja darabokra,
Póréhagyma	0.25	½ taza	850	5-7	2-3	vagy szeletekre! Fedje le!
Fagyasztott kelbimbó	0.3	½ taza	850	6-8	2-3	Fedje le!
Káposzta	0.25	½ taza	850	8-10	2-3	Fedje le!

Táblázatok és tanácsok – Hal készítése

Élelmiszer	Mennyiség (kg)	Teljesítmény (Watt)	Sütési idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Javaslatok
Filézett hal szeletek	0.5	600	10-12	3	Fedővel letakarva készítse! A sütési idő felénél fordítsa meg!
Hal egészben	0.8	850 360	3-5 10-12	2-3	Fedővel letakarva készítse! A sütési idő felénél fordítsa meg! Szükséges lehet a hal végeinek betakarása.

A grill üzemmód használata

Hogy a legjobb eredményeket érje el a grillezés üzemmóddal, használja a készülékhez mellékelt grillező rácsot!

A grillező rácsot úgy helyezze a készülékbe, hogy az ne érintkezhesen a sütőtér fémfelületeivel, mert így elektromos kisülések jöhetnek létre, ami a készülék károsodásához vezethet!

FONTOS UTASÍTÁSOK:

1. A grill első használatánál normális jelenség, hogy a gyártási folyamat közben használt olaj következtében füst és szag képződik.
2. Az ajtó üvege a grill üzemeltetése közben nagyon magas hőmérsékletet ér el. **Tartsa távol a gyerekeket!**
3. A grill üzemelése közben a sütőtér falai nagyon forróak lesznek. Mindig használjon konyha kesztyűt!
4. A grill hosszan tartó használata esetén normális jelenség, hogy a fűtőellenállások rövid ideig kikapcsolnak a biztonsági termosztát miatt.
5. **Fontos:** ha az ételt edényben grillezi, vagy süti, fontos annak ellenőrzése, hogy a tárolóedény mikrohullámú grillezéshez megfelelő-e. Lásd az edényfajtákról szóló táblázatot!
6. A grillezés üzemmód használatakor, a felfröccsenő zsír az ellenállásnak ütközhet és megéghet. Ez normális jelenség és nem jelent üzemzavart.

7. Minden sütési folyamat után tisztítsa meg a készülék belsejét és a tartozékokat, hogy megakadályozza a szennyeződések lerakódását!

Táblázatok és tanácsok – Mikrohullám + Grill

A mikrohullámú grillezés funkció ideális egyszerre történő gyors sütéshez és hús

pirításához és ételek "csőben sütéssel" történő elkészítéséhez.

A mikrohullám és a grill egyszerre üzemel. A mikrohullám sűti, a grill pedig pirítja az ételeket.

Élelmiszer	Mennyiség (kg)	Az edény típusa	Teljesítmény (Watt)	Sütési idő (perc)	Pihentetési idő (perc)
Felfűjt	0.5	lapos edény	180	2	17-20
Csőben sült burgonya	0.8	lapos edény	600	5	24-28
Lasagne	kb. 0.8	lapos edény	600	5	15-20
Túró felfűjt	kb. 0.8	lapos edény	180	4	18-20
2 db. friss csirkecomb (a grillező rácson)	darabonként 0.2	lapos edény	360	3	15-20
Csirke	kb. 1.0	lapos és széles edény	360	4	40-45
Csőben sült hagymaleves	2 db 0.2-os csésze	leveses tál	360	3	4-8

Mielőtt használni kezdene egy edényt a mikrohullámú sütőben, győződjön meg róla, hogy az használható mikrohullámú sütőben! Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket alkalmazzon!

A kombinált üzemmóddhoz használt edényeknek mind a mikrohullámú sütéshez, mind a grillezéshez alkalmasnak kell lennie. Lásd az edényfajtákról szóló táblázatot!

Ne feledje, hogy a megadott adatok csupán tájékoztató értékek, amelyek az ételek eredeti állapotától, a hőmérséklettől, a

páratartalomtól és az étel fajtájától függően eltérhetnek!

Ha a megadott időtartam nem elegendő az étel megfelelő megpirításához, állítson be további 5-10 percre a grillsütés üzemmódot!

Tartsa be a pihentetési időket és fordítsa meg a húst- és a szárnyas darabokat!

Ha nincs ezzel ellenkező utasítás, használja a forgótányért a sütéshez!

A táblázatokban feltüntetett adatok hideg sütőterre vonatkoznak (a sütő előzetes előmelegítésére nincs szükség).

Milyen edények használhatóak?

Mikrohullám funkció

A mikrohullámú sütés üzemmódnál fontos tudni, hogy a mikrohullámok visszaverődnek a fémfelületekről. Az üveg, a porcelán, a kerámia, a műanyag és a papír átengedi a mikrohullámokat.

Ezért, fémből készült lábasokat és tálat, valamint olyan tárolóedényeket, amelyeken fém alkatrészek vagy díszítés található nem szabad a használni a mikrohullámú sütőben. A fém részekkel, vagy díszítéssel ellátott kerámia vagy üvegedények (pl. ólomüveg) szintén nem használhatóak a mikrohullámú sütőben.

A mikrohullámú sütőben való használathoz **alkalmas** anyagok az ellenálló és hőálló üveg, porcelán vagy cserép illetve a hőálló műanyag. A nagyon finom kristályüveg, vagy porcelán csak rövid ideig használható, kiolvasztáshoz, vagy a már elkészített étel újramelegítéséhez.

A forró ételek átadják a hőt az edényeknek, amelyek nagyon felforrósodhatnak. Ezért használjon mindig **konyhakesztyűt**!

Az edények tesztelése

Tegye az edényt a sütőbe 20 másodpercre, a legnagyobb teljesítmény fokozatra! Ha hideg marad vagy nem túlságosan meleg, akkor megfelelő. Amennyiben nagyon meleg lesz, vagy elektromos kisüléseket okoz, akkor nem használható a mikrohullámú sütőben.

Grill funkció

Abban az esetben, ha a grill üzemmódot is használja, legalább 300 °C-ig hőálló edényt használjon!

Műanyag edények ekkor nem használhatóak.

Mikrohullám + Grill funkció

A kombinált üzemmóddhoz használt edényeknek alkalmasnak kell lenniük mind a mikrohullámú sütés- mind, pedig a grillezés üzemmóddhoz.

Alumínium edények és alufólia

Az alumínium tároló dobozokban forgalmazott vagy alumínium fóliába csomagolt félkész ételek berakhatók a mikrohullámú sütőbe a következő utasítások betartásával:

- Tartsa be a gyártó utasításait, melyet a csomagoláson feltüntettek!
- Az alumínium tároló dobozok nem lehetnek 3 cm-nél magasabbak és nem érintkezhetnek a sütőtér belső falaival (a

minimális távolság 3 cm). Az alumínium fedőt le kell venni.

- Az alumínium tároló dobozt közvetlenül a forgótányérra helyezze! Ha a grillező rácsot használja, az alumínium tároló dobozt egy porcelán tányérra tegye! Soha ne helyezze a tároló dobozt közvetlenül a grillező rácsra!
- A szükséges sütési időtartam hosszabb lesz, mivel a mikrohullámok csak felülről érik az ételt. Ha kétségei vannak, használjon mikrohullámú sütőben használható edényt!
- Az alufólia használható a mikrohullámok visszaverésére a kiolvasztási folyamat során. Az érzékeny ételeket, mint például a baromfi vagy a vagdalt húst, megvédheti a nagy hőhatástól, ha a megfelelő részeit alufóliával lefedi.
- **Fontos:** Az alufólia nem érintkezhet a sütőtér belső falaival, mert az elektromos kisüléseket okozhat.

Fedő

Üveg vagy műanyag fedők illetve fóliák használata javasolt a következő okokból:

1. Elkerülheti a nagymértékű gőzkilépést, különösen hosszú sütési időnél;
2. Meggyorsítja a sütési folyamatot;
3. Elkerülheti az ételek kiszáradását;
4. Az étel megőrzi az aromáját.

A fedőn nyílásoknak kell lenni, hogy ne keletkezessen nyomás. A műanyagzacskóknak szintén nyílásokkal kell rendelkezniük. A cumis üvegeket, a csecsemőételt tartalmazó üvegeket illetve hasonló edényeket mindig fedelük nélkül használja melegítésre, mert ha rajtahagyja őket, felrobbanhatnak.

A következő táblázat általános útmutatásokat tartalmaz az egyes felhasználási módokhoz megfelelő edényfajtákról.

Edények táblázata

Az edény fajtája	Üzem mód	Mikrohullám üzemmód		Grill	Mikrohullám + Grill
		Kiolvasztás / Melegítés	Sütés		
Üveg és porcelán 1) háztartási, nem tűzálló, mosogatógépben tisztítható edények		igen	igen	nem	nem
Mázás kerámia tűzálló üveg és porcelán		igen	igen	igen	igen
Kerámia, agyag edények 2) fém tartalmú díszítés nélkül		igen	igen	nem	nem
Agyag edények 2) mázás máz nélküli		igen nem	igen nem	nem nem	nem nem
Műanyag edények 2) 100 °C-ig hőálló 250 °C-ig hőálló		igen igen	nem igen	nem nem	nem nem
Műanyag fóliák 3) Frissen tartó fólia Mikrohullámú fólia		nem igen	nem igen	nem nem	nem nem
Papír, karton, pergamen 4)		igen	nem	nem	nem
Fém Alufólia Alumínium edények 5) Tartozékok (rács)		igen nem nem	nem igen nem	igen igen igen	nem igen igen

1. Aranyozott vagy ezüstözött díszítések nélkül, nem öloműveg.
2. Tartsa be a gyártó utasításait!
3. Ne használjon fémcsipeszeket a zacskók lezárásához! A zacskókat lyuggassa ki! A mikrohullámú fóliát csak az étel letakarásához használja!
4. Ne használjon viasz- vagy papírtányért!
5. Csak alacsony, fedél nélküli alumínium tárolóedény. Az alumínium ne érjen a sütőtér falaihoz!

A mikrohullámú sütő tisztítása és karbantartása

A tisztítás az egyetlen, normál esetben szükséges karbantartási művelet.

Figyelem! Rendszeresen tisztítsa a mikrohullámú készüléket és távolítson el minden ételmaradékot! Amennyiben nem tartja tisztán a készüléket, megsérülhet a felület, ami csökkenti a készülék élettartamát és veszélyes szituációkhoz vezethet.

Figyelem! A tisztítást csak áramtalanított készüléken végezzen! Húzza ki a csatlakozó dugót az aljzatból vagy kapcsolja le a biztosítékot!

Soha ne használjon agresszív tisztító- vagy súrolószert, karcoló szivacsokat, éles tárgyakat, mert a felületen foltok keletkeznek!

Soha ne használjon magas nyomású- vagy gőztisztító készülékeket!

A készülék elülső oldala

A készüléket elég egy nedves szivaccsal megtisztítani. Amennyiben nagyon szennyezett lenne a készülék, tegyen néhány csepp mosogatószer a tisztító vízbe! Végül törölje le a készüléket egy száraz ronggyal!

Az **aluminium elülső lappal rendelkező készüléket** egy enyhe üveg tisztító szerrel és egy puha, szálmentes ronggyal tisztítsa! Vízszintes irányba, nyomás nélkül törölje a felületet!

Gondosan távolítsa el a mész-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje foltokat! Az ilyen foltok alatt korrózió jöhet létre.

Ügyeljen arra, hogy a víz ne szivárogjon a készülék belsejébe!

A készülék belső tere

Minden használat után tisztítsa meg a belső falakat egy nedves szivaccsal, így egyszerűbb a zsírcseppeket és az ételmaradékokat eltávolítani.

Soha ne használjon agresszív tisztítószeret a makacs szennyeződések eltávolításához! **Soha ne használjon sütőtisztító sprayt, vagy más agresszív illetve súroló szert!**

Mindig tartsa nagyon tisztán az ajtót és a készülék elülső oldalát, hogy biztosítsa a készülék kifogástalan működését!

Ügyeljen arra, hogy ne szivárogjon víz a mikrohullámú szellőző nyílásokba!

Rendszeresen vegye ki a forgótányért és a megfelelő tartó elemeket (csatlakozó darab + forgógyűrű) és tisztítsa meg a belső tér alját, különösen akkor, ha folyadék ömlött ki.

Soha ne kapcsolja be a készüléket forgótányér és a hozzátartozó tartóelemek nélkül!

Amennyiben a készülék sütőtere nagyon szennyezett, tegyen egy pohár vizet a forgótányérra és kapcsolja be a készüléket 2-3 percre legnagyobb teljesítménnyel! A felszabaduló gőz fellazítja a szennyeződések, amelyeket egy puha ronggyal le tud törölni.

Az esetleg kialakuló kellemetlen szagokat (például hal készítése után) könnyedén megszüntetheti. Tegyen néhány csepp citromlevet egy csésze vízbe! Tegyen egy teáskanalat a csészébe, hogy elkerülje a forráskésleltetés kialakulását! Melegítse a

víz 2-3 percig a maximális mikrohullámú teljesítménnyel!

A készülék felső része

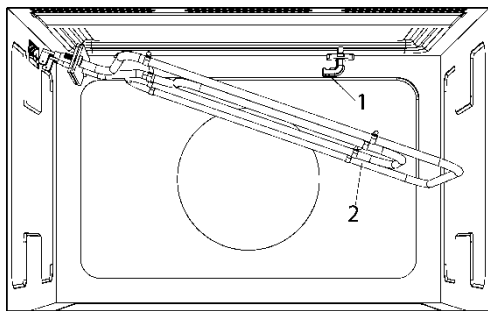
Amennyiben a készülék felső része elszennyeződik, a grill lehajtható a tisztítás megkönnyítése érdekében.

Várja meg, amíg a grill lehűl, mielőtt lehajtaná azt, hogy elkerülje az égési sérüléseket! A következőképpen járjon el:

1. Forgassa el 90°-kal a grill tartóelemét (1)!
2. Hajtsa le óvatosan a grill elemet (2)! **Ne használjon túl nagy erőt, hogy elkerülje a sérüléseket!**
3. A fedő elem tisztítása után szerelje ismét vissza a grill elemet (2) a fenti utasítások fordított sorrendjében!

FONTOS FIGYELMEZTETÉS: A forgatás hatására a grillráccstartó (1) leeshet. Ha ez bekövetkezne, tegye vissza a grillráccstartót (1) a megfelelő nyílásba a sütőtér tetején, és forgassa el 90°-kal, hogy az a grillrács (2) felé nézzen.

Ne használjon súrolószert vagy éles tárgyak.



Tartozékok

Minden használat után tisztítsa meg a tartozékokat! Amennyiben nagyon szennyezettek, áztassa be először a tartozékokat, és utána használjon egy kefét és egy szivacsot a tisztításhoz! A tartozékokat tisztíthatja mosogatógépben is.

Ügyeljen arra, hogy a kerámia bázis mindig tiszták legyenek! Soha ne kapcsolja be a készüléket kerámia bázis!

Mit tegyen hiba esetén?

FIGYELEM! Mindenféle szerelési munkálatot csak engedélyezett, szakképzett szerelő végezhet. Minden beavatkozás, amelyet nem a gyártó által engedélyezett szakember végez, veszélyes.

A következő problémákat saját maga is elháríthatja a Vevőszolgálat értesítése nélkül:

- **A kijelző nem világít.** Ellenőrizze, hogy:
 - A pontos idő kijelzés nem lett-e kikapcsolva (lásd az Alapbeállítás című fejezetet)!
- **Amikor megnyomja a gombokat, nem történik semmi.** Ellenőrizze, hogy:
 - nincs-e aktiválva a biztonsági zár (lásd az Alapbeállítások című fejezetet)!
- **A készülék nem működik.** Ellenőrizze, hogy:
 - A csatlakozó dugó megfelelően van-e az aljzatba dugva!
 - Rendben van-e a sütő áramellátása!
 - Az ajtó teljesen be van-e csukva! Az ajtónak hallhatóan be kell kattannia.
 - Nem csípődtek-e be idegen testek az ajtó és a belső tér elülső oldala közé!
- **Az üzemelés közben sajátos zörejeket hall.** Ellenőrizze, hogy:
 - Nem keletkeznek-e fényívek a készülék belsejében, amelyeket a fémes idegen testek okozhatnak (lásd a Milyen edények használhatóak? című fejezetet)!
 - Az edény nem ér-e a készülék falaihoz!
 - Nincs-e a készülékben külön nyárs vagy kanál!
- **Az élelmiszerek nem, vagy nagyon lassan melegednek fel.** Ellenőrizze, hogy:

- Nem használt-e véletlenül fém edényt!
- Megfelelő üzemelési időt illetve teljesítmény fokozatot állított-e be!
- Nem a megszokottnál nagyobb mennyiségű vagy hidegebb élelmiszert tett-e a készülékbe!

- **Az élelmiszerek túlságosan felmelegsznek, kiszáradnak vagy megégnek.** Ellenőrizze, hogy megfelelő üzemelési időt illetve teljesítmény fokozatot állított-e be!
- **A sütési folyamat befejezése után zaj hallatszik.** Ez nem hiba. A hűtőventilátor még egy ideig üzemel. Amikor a hőmérséklet a megfelelő szintre süllyed, a ventilátor kikapcsol.
- **A sütő működik, de a belső világítás nem ég.** Amennyiben minden funkció megfelelően működik, valószínűleg az égő égett ki. A készüléket továbbra is használhatja.
- **A kijelzőn az alábbi felirat jelenik meg: “cErr”!**

Húzza ki az elektromos csatlakozót a konnektorból, és várjon körülbelül 5 másodpercet. Ezután újra bedughatja a mikrohullámú sütőt, a “cErr” üzenet eltűnik, és a készülék teljes mértékben üzemképes.

Az izzó cseréje

Ha ki kell cserélni a lámpát, akkor csatlakoznia kell a szolgálatást, mert a sütő el kell távolítani annak érdekében, hogy a lámpa cseréje.

Műszaki jellemzők

Műszaki adatok

- Feszültség (WS)..... (lásd a típuscímkét!)
- Szükséges teljesítmény..... 2700 W
- Grill teljesítményfelvétele 1250 W
- Mikrohullámú kimenő teljesítmény 850 W
- Mikrohullám frekvenciája 2450 MHz
- Külső méretek (SzéxMaxMé) 595 × 390 × 334 mm
- Sütőtér méretei (SzéxMaxMé)..... 350 × 220 × 280 mm
- Sütőtér térfogata. 22 ltr
- Tömeg 22 kg

A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagoláson a Zöld Pont jel látható

A csomagolóanyag minden részét, úgymint a kartont, a hungarocellt és a műanyag csomagolást a megfelelő tárolókban helyezjük el. Ezáltal biztosak lehetünk benne, hogy a csomagolóanyagok újra felhasználásra kerülnek.



A már nem használt készülékek ártalmatlanítása

kezeléséről szóló 2012/19/EU számú Európai direktíva értelmében az elektromos háztartási készülékeket nem szabad a normál háztartási hulladékkal együtt kezelni.

A kiöregedett készülékeket külön kell gyűjteni, ezzel optimalizálva az alkatrészek felújításának, illetve az újrafeldolgozásnak a lehetőségét, valamint megelőzve az emberi egészség és a környezet szempontjából esetlegesen jelentkező veszélyeket. Minden ilyen terméken el kell helyezni az áthúzott kukát ábrázoló jelölést, így figyelmeztetve az

embereket arra, hogy az ilyen termékeket külön kell gyűjteni.

A vásárlók felvehetik a kapcsolatot a helyi hatóságokkal vagy gyűjtőhelyekkel és tájékoztatást kérhetnek arról, hol helyezhetik el kiöregedett háztartási gépeiket.

Mielőtt a készüléktől megválnánk, tegyük használhatatlanná úgy, hogy kihúzzuk és átvágjuk a tápkábelt.

Energetická účinnost'

Informácie o výrobu týkajúce sa spotreby energie a maximálneho času potrebného na dosiahnutie použiteľného režimu s nízkou spotrebou energie.

Spotreba energie, keď je výrobok vypnutý	NA
Spotreba energie v režime stand-by s vypnutým displejom	0,77 W
Čas, ktorý spotrebič potrebuje na automatické dosiahnutie použiteľného režimu s nízkou spotrebou energie	5 min.

Üzembe helyezési utasítások

A beszerelés előtt

Ellenőrizze, hogy a típuscímkén megadott hálózati feszültség megegyezik a rendelkezésre álló feszültséggel!

Nyissa ki az ajtót és vegyen ki minden tartozék részt és a csomagolóanyagokat!

Figyelem! Lehet, hogy a készülék elülső oldala védőfóliával van ellátva. Az első használat előtt óvatosan húzza le azt a fóliát, az alsó oldalnál kezdve!

Győződjön meg arról, hogy a készülék sértetlen! Ellenőrizze, hogy az ajtó megfelelően zár és hogy az ajtó belső oldala és a belső tér elülső oldala nem sérült! Amennyiben sérüléseket észlel, kérjük, értesítse a Vevőszolgálatot!

NE HASZNÁLJA A KÉSZÜLÉKET, amennyiben a hálózati kábel vagy a csatlakozó dugó sérült, amennyiben a készülék nem üzemel megfelelően, illetve ha sérülések vannak rajta vagy leesett. Kérjük, lépjen kapcsolatba a Vevőszolgálattal!

A készüléket egy egyenes és stabil felületre helyezze! Ne állítsa a készüléket fűtőkészülékek, rádió vagy televízió készülék közelébe!

A beszerelés közben győződjön meg arról, hogy a hálózati kábel nem ér nedvességhez, éles szegélyű tárgyakhoz és a készülék hátoldalához, mert a magas

hőmérséklet hatására a kábel megsérülhet!

Figyelem: A készülék felállítása után a hálózati csatlakozó dugónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

A beszerelés után

A készülék egyfázisú áramhoz való hálózati kábelrel és csatlakozó dugóval van felszerelve.

Fix csatlakoztatás esetén a készüléket csak szakképzett szerelő szerelheti be. Ebben az esetben az áramhálózatra történő csatlakoztatást egy többpólusú, legalább 3 mm kontaktnyílású megszakítóval kell elvégezni.

FIGYELEM: A KÉSZÜLÉKET MINDENKÉPPEN FÖLDELNI KELL!

A gyártó és a viszonteladó semmilyen felelősséget nem vállal az olyan személyekben, állatokban, vagy tárgyakban keletkező sérülésekért, amelyek a beszerelési utasítások be nem tartására vezethetők vissza.

A készülék csak akkor működik, ha az ajtó megfelelően van becsukva.

Az első használat előtt tisztítsa meg a készülék belső oldalát és a tartozékokat. A készülék tisztítása és karbantartása című fejezet utasításai szerint!

Съдържание

Информация за сигурност.....	56	Промяна на параметрите	71
Безопасност за децата и хората с		Отмяна на цикъл на готвене	71
ограничени способности	56	Край на цикъла на готвене	71
Общи мерки за безопасност	57	Използване на съда за запичане	71
Монтаж	59	Основни инструкции за размразяването	72
Почистване и поддръжка	59		72
Обслужване и ремонт.....	60	Готвене с микровълни	73
Изхождайки в съответствие със		Готвене с микровълни.....	74
следните насоки предотвратява		Таблица и препоръки – Зеленчуци.....	75
повреждане на фурната или други		Таблица и препоръки – Рибa	75
опасни ситуации	61	Готвене с грил.....	75
Предимства	62	Таблица и препоръки – Микровълни +	
Как работи микровълновата фурна? ..	62	Грил.....	76
Защо храната се затопля?	62	Какви готаварски съдове могат да	
Описание на продукта.....	63	бъдат използвани?	77
Описание на функции.....	64	При готвене с Микровълни.....	77
Основни настройки.....	65	Изпробване на съдовете	77
Отваряне на вратата	65	При готвене с грил	77
Вторични меню	65	При готвене с Микровълни + Грил.....	77
Настройване на часовника	65	Алуминиеви съдове и фолио	77
Скриване / показване на часовника ...	65	Капаци	78
Таймер.....	66	Таблица за готварските съдове.....	78
Блокиране за безопасност	66	Почистване и поддръжка на фурната	79
Режим на шоурум	66	Фронтална повърхност	79
Функции	67	Интериор на фурната	79
Главно меню	67	Таванът на фурната	79
Бърз старт	67	Акcesoари	80
Микровълни.....	67	Какво да се направи, ако фурната не	
Грил	68	работи?	80
Микровълни + Грил	68	Смяна на крушката	81
Размразяване според време (ръчно) ..	68	Технически характеристики	81
Размразяване според тегло		Спесификации.....	81
(автоматично)	68	Опазване на околната среда	81
Специални функции	69	Енергийна ефективност.....	82
Специална функция	69	Инструкции за инсталирането	82
Използване на тавичката.....	70	Преди инсталирането	82
Когато фурната работи... ..	71	След инсталирането	82
Прекъсване на цикъл на готвене	71	инсталирането	84

Информация за сигурност



Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда. Производителят не носи отговорност за неправилно инсталиране и употреба, предизвикани от неправилно използване. Винаги запазвайте инструкциите с уреда за бъдещи справки.

Безопасност за децата и хората с ограничени способности

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от задушаване, нараняване или трайно увреждане.

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение от възрастен или лице, което е отговорно за тяхната безопасност.
- Децата трябва да са под надзор, за да е сигурно, че не си играят с уреда.
- Съхранявайте всички опаковъчни материали далеч от деца.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Този уред и откритите му части се нагорещават по време на употреба. Внимавайте да не докосвате нагревателните елементи. Децата на възраст под 8 години трябва да стоят далеч от уреда, освен ако не са под постоянен надзор.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Когато фурната работи в комбиниран режим, децата трябва да я използват само ако са под надзора на възрастен поради образуваните температури.
- Ако уредът разполага с предпазно устройство против достъп на деца, е препоръчително да го активирате. Деца на възраст под 3 години не бива да се оставят без надзор в близост до уреда.

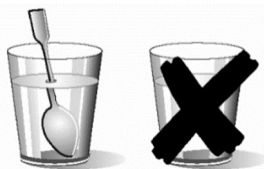
- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, ако не са под наблюдение.

Общи мерки за безопасност

- Този уред е предназначен за употреба в домакинствата, а не в хотели, магазини, офиси и подобни съоръжения.
- Уредът се нагорещява отвътре, когато работи. Не докосвай те нагревателните елементи, които са вътре в уреда. Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставя не на аксесоари или съдове за печене.
- Не подгръвайте течности или други храни в затворени опаковки. Съществува опасност от експлозия.
- Използвайте само съдове, които са подходящи за употреба в микровълнови фурни.
- При затопляне на храна в пластмасови или хартиени опаковки, проверявайте често фурната поради опасност от за палване.
- Уредът е предназначен за затопляне на храна и напитки. Изсушаването на храна или дрехи и затоплянето на нагръ ващи подложки, чехли, гъби, влажни кърпи и други такива може да доведе до нараняване, запалване или пожар.
- **Внимание!** Фурната не може да бъде използвана, ако:
 - Ако вратата не е затворена;
 - Ако пантите на вратата са повредени;
 - Ако контактните повърхности между вратата и корпуса на фурната са повредени;
 - Ако стъклото на вратата е повредено;
 - Ако във вътрешността на фурната се появява електрическа дъга без наличието на какъвто и да е метален предмет в нея.

Фурната може да се използва повторно само след като е била ремонтирана от техник от отдела за техническа поддръжка.

- Ако се отделя дим, изключете или издърпайте щепсела на уреда и дръжте вратата затворена, за да потушите всякакви пламъци.
- Микровълновото загряване на напитки може да доведе до закъсняло, изригващо кипване. Трябва да се внимава при боравене с опаковките.



- Бъдете внимателни, когато загрявате течности!
Когато течност (вода, кафе, чай, мляко и др.), близо до точката на кипене, е във фурната и веднага след това бъде извадена, тя може да изкипи. **ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНИЯ И ИЗГАРЯНИЯ!**
За да не се случи това, поставете чаена лъжичка или стъклена бъркалка в съда с течността.
- Съдържанието на бутилките за хранене и бурканчетата с бебешки храни трябва да се разбърква или разклаща и да се проверява температурата преди консумация, за да се избегнат изгаряния.
- Яйца с черупки и цели твърдо сварени яйца не трябва да се нагряват в уреда, тъй като може да експлодират, дори след като микровълновото нагряване е приключило.
- **Предупреждение!** Не загрявайте чист спирт или спиртни напитки в микровълновата фурна. **ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!**
- Когато приготвяте малки количества храна, е много важно да не избирате дълги периоди или твърде високи нива на мощност, за да избегнете прекомерно загряване

или изгаряне на храната. Например, хлябът може да прегори след 3 минути, ако избраната мощност е много висока.

- За тостване използвайте само грила, като наглеждате фурната през цялото време. Ако използвате комбинирана функция, хлябът за тост ще се запали много бързо.
- Никога не позволявайте кабел на друг електрически уред да се допира до топлата врата на фурната. Изолацията на кабела може да се разтопи. Опасност от късо съединение!

Монтаж

- Електрическото захранване трябва да бъде на токов кръг със защита от пренапрежение, с максимален ток на изключване 6 ампера.
- След като абсорбаторът бъде монтиран, захранващият кабел трябва да се включи в контакт с постоянен достъп до него.
- Монтажът трябва да се извърши съгласно действащите наредби.
- При електрическия монтаж трябва да се осигури защита против електрически удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Уредът трябва да е заземен.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Уредът е предназначен за вграждане. За подробна информация за размерите, които да се спазват при монтаж, вижте последните страници на ръководството за потребителя.

Почистване и поддръжка

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Изключете захранването преди дейности по почистване и поддръжка.
- Уредът трябва да се почиства редовно и да се отстраняват остатъците от храна.

- Неподдържане на микровълновата печка чиста може да доведе до повреда на повърхността, което може да се отрази неблагоприятно на живота на уреда и да доведе до опасна ситуация.
- Не използвайте разяждащи абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата на фурната, тъй като те могат да.
- Не почиствайте уреда чрез почистващ апарат за пара.
- Надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.
- При почистване следвайте инструкциите в раздел "Почистване и поддръжка на фурната".
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Преди смяна на крушката се уверете, че уредът е изключен, за да избегнете вероятността от електрически удар. За справка вижте глава "СМЯНА НА КРУШКАТА ВЪВ ФУРНАТА".

Обслужване и ремонт

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Изключете захранването преди дейности по Обслужване и ремонт.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Само квалифициран техник може да извършва техническо обслужване или ремонт, включващ отстраняване на капака, който осигурява защита срещу излагане на микровълнова енергия.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако вратата или уплътненията на вратата са повредени, с уреда не трябва да се работи, докато не се ремонтира от квалифициран техник.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, оторизирани търговски представители или квалифицирани техници, за да бъдат избегнати опасни ситуации.

- Дейностите по ремонт и поддръжка, особено на токопроводящите части, трябва да се извършват само от одобрени от производителя техници.

Изхождайки в съответствие със следните насоки предотвратява повреждане на фурната или други опасни ситуации

- Не свързвайте микровълновата във вакуум. Това може да се претовари и да се повреди, в случай, че няма храна вътре. Съществува риск от повреда!
- За да се извършат тестове за програмиране на фурната, поставете чаша вода вътре във фурната. Водата ще абсорбира микровълните и фурната няма да се повреди.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Използвайте само ястия, подходящи за микровълнови печки (виждам Какви готаварски съдове могат да бъдат използвани?)
- Не съхранявайте запалими вещества и предмети във фурната, тъй като може да изгори, ако го свържете.
- Не използвайте фурната като шкаф за съхранение.
- Не използвайте фурната за пържене, тъй като е невъзможно да контролирате температурата на загрята от микровълните мазнина.
- Основата и гриловете могат да понесат максимално тегло от 8 kg. За да не повредите фурната, не превишавайте посоченото тегло.

Предимства

При традиционните фурни топлината, излъчвана от нагревателите или от газовите горелки. Прониква бавно през храната отвън навътре. По този начин се губи значително количество енергия за загряване на въздуха, на елементите на фурната и на готварските съдове.

В микровълновите фурни самата храна генерира топлината, която излиза отвътре навън. Така не се губи топлина във въздуха, стените на фурната или в съдовете – с други думи – загрява се само храната.

Микровълновите фурни имат следните предимства:

1. Спестяване на време: в повечето случаи редуцират времето за готвене с $\frac{3}{4}$ в сравнение с традиционните фурни.
2. Бързо размразяване на ястията. Това намалява опасността от появата и развитието на бактерии.
3. Спестяване на енергия.
4. Благодарение на по-краткото време за готвене, хранителните качества в продуктите се запазват.

Как работи микровълновата фурна?

В микровълновата фурна има устройство с висок волтаж, наречено Магнетрон, което трансформира електрическата енергия в микровълнова енергия.

Електромагнитните вълни се разпространяват чрез специфичен уред във всички посоки, рефлектират в металните стени и затоплят храната равномерно.

Защо храната се затопля?

Повечето храни съдържат вода, чиито молекули взаимодействат с микровълновите вълни.

Триенето на молекулите генерира топлина, която предизвиква покачване на

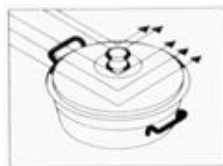
температурата в храната, нужна за размразяването ѝ, готвенето ѝ или подгряването ѝ.

Тъй като топлината се формира вътре в храната:

- Тя може да бъде приготвяна с малко или без течност, или мазнина;
- Размразяването, готвенето и притоплянето в микровълновата фурна се осъществява по-бързо, от колкото в традиционните фурни;
- Витамините, минералите и хранителните свойства на продуктите се запазват;
- Естественят цвят и аромат на храната не се променят.

Микровълните проникват през порцелан, стъкло, картон и пластмаса, но не и през метал. Ето защо не бива да използвате метални или металосъдържащи съдове в микровълновата.

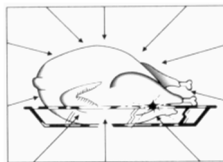
Микровълните се отразяват от метала...



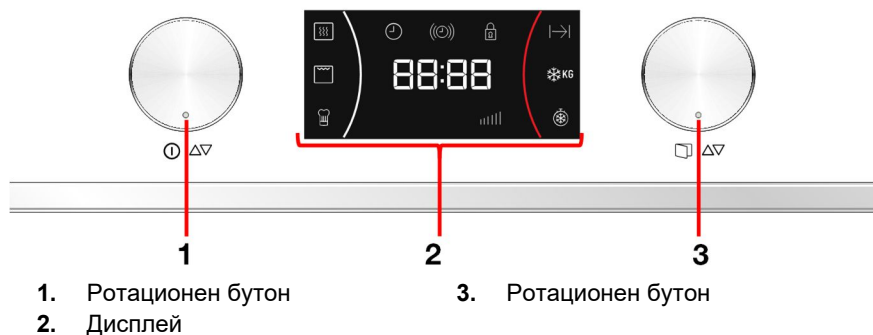
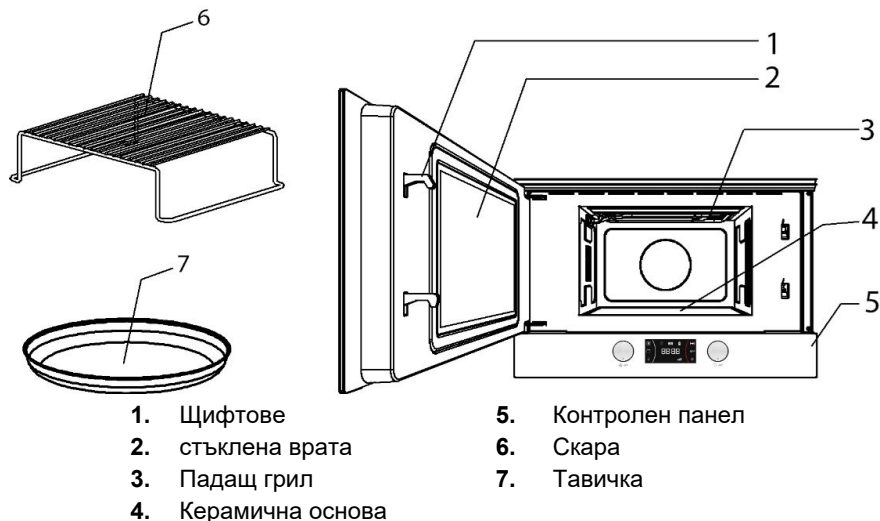
...те преминават през стъкло, порцелан...



...и се абсорбират от храната.



Описание на продукта

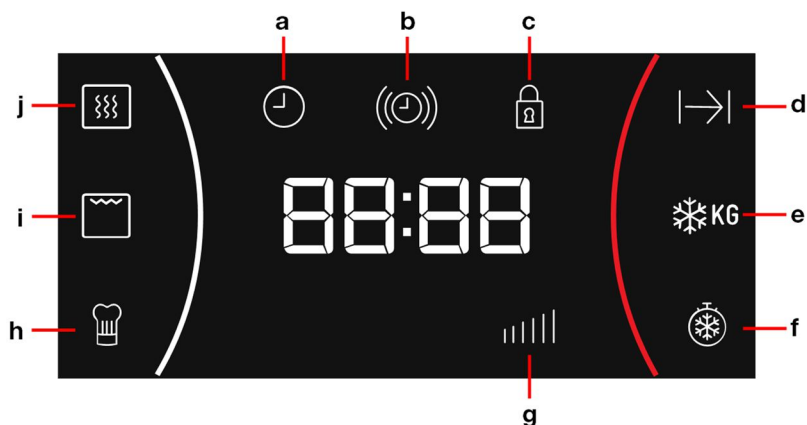


Бутоните за контрол са активни преди 2 различни вида действия:

1. **Навигация:** Кръглият бутон позволява да навигирате между различните функции на дисплея.
2. **Избор:** Като натискате контролните бутони, те работят върху избраната функция, докато навигирате.



ВНИМАНИЕ: двата режима на функциониране са несъвместими за работа по едно и също време. НИКОГА не натискайте и завъртате бутона по едно и също време, тъй като в този случай няма избрана функция и това може да доведе до повреди на продукта.

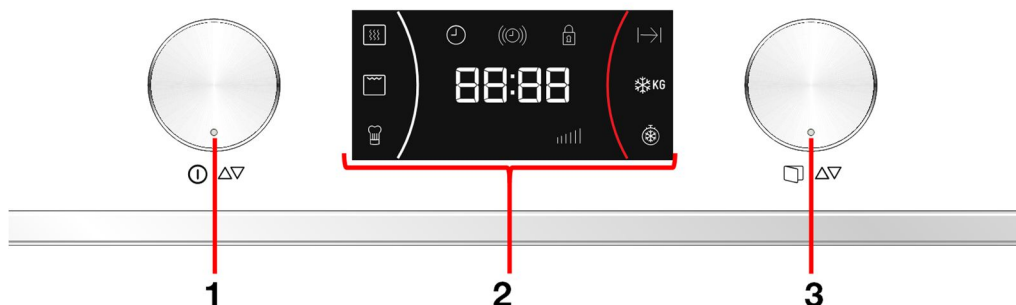


- | | | | |
|---|-----------------------------------|---|---------------------------|
| a | Индикатор за час | f | Размразяване според време |
| b | Таймер индикатор | g | Индикатор за мощност |
| c | Индикатор за блокировка | h | Специални функции |
| d | Индикатор за настройване на време | i | Функция грил |
| e | Размразяване според тегло | j | Функция микровълни |

Описание на функции

Символ	Функции	Мощност	Видове храна
	Микровълни	90 W	Бавно размразяване на деликатни храни
		180 W	Готвене на слаба мощност, варене на ориз, бързо размразяване
		360 W	Размразяване на масло Подгряване на бебешка храна
		600 W	Готвене на зеленчуци Приготвяне и подгряване на храната внимателно, Готвене и подгряване в малки количества Подгряване на деликатни храни
		850 W	Готвене и бързо загряване на течности и готови храни
	Микровълни + грил	90 W	Приготвяне на хлебни изделия
		180 W	Приготвяне на месо
	Грил	360 W	Приготвяне на пайове и ястия с топени сирена
	Грил	---	Печене на храна

Основни настройки



Отваряне на вратата

За да отворите вратата натиснете ротационни бутон (3) за около 2 секунди.

Вторични меню

Във второто меню можете да получите достъп до часовника (за да настроите времето или да го скриете / покажете), таймера и блока за безопасност.



Настройване на часовника

След като микровълновата фурна бъде включена за първи път или след прекъсване на захранването, дисплеят на часовника ще мига, за да покаже, че показаното време не е правилно. За да зададете часовника, процедирайте по следния начин:

1. Натиснете функционалния бутон (1) за 3 секунди.
2. Завъртете въртящото се копче (3), за да преминете през вторичните опции на менюто. Желаната опция светва.
3. Натиснете веднъж въртящия се бутон (3), натиснете веднъж въртящия се

бутон (3), когато видите символа на часовника (⌚).

4. Завъртете копчето за функции (1), за да зададете правилната стойност на часа.
5. Завъртете въртящото се копче (3), за да зададете правилната стойност на минутата.
6. За да завършите, натиснете въртящия се бутон (3), за да потвърдите

Скриване / показване на часовника

Ако дисплеят на часовника ви пречи, можете да го скриете, както следва:

1. Натиснете функционалния бутон (1) за 3 секунди.
2. Завъртете въртящото се копче (3), за да преминете през вторичните опции на менюто до когато видите символа на часовника (⌚).
3. Натиснете въртящото се копче (3) за 2 секунди.
4. Ако искате да видите отново часовника, повторете същата процедура.

Таймер

За да настроите таймера, процедирайте по следния начин:

1. Натиснете функционалния бутон (1) за 3 секунди.
2. Завъртете въртящото се копче (3), за да преминете през вторичните опции на менюто. Желаната опция светва.
3. Натиснете веднъж въртящия се бутон (3), натиснете веднъж въртящия се бутон (3), когато видите символа на таймер (⌚).
2. Завъртете въртящия се бутон (3), за да настроите времето за включване на алармата.
3. За да завършите, натиснете въртящия се бутон (3), за да потвърдите.

Блокиране за безопасност

Фурната може да бъде блокирана (например да се спре използването ѝ от деца).

1. Натиснете функционалния бутон (1) за 3 секунди.
2. Завъртете въртящото се копче (3), за да преминете през вторичните опции на менюто. Желаната опция светва.
3. Натиснете веднъж въртящия се бутон (3), натиснете веднъж въртящия се бутон (3), когато видите символа на блокиране за безопасност .

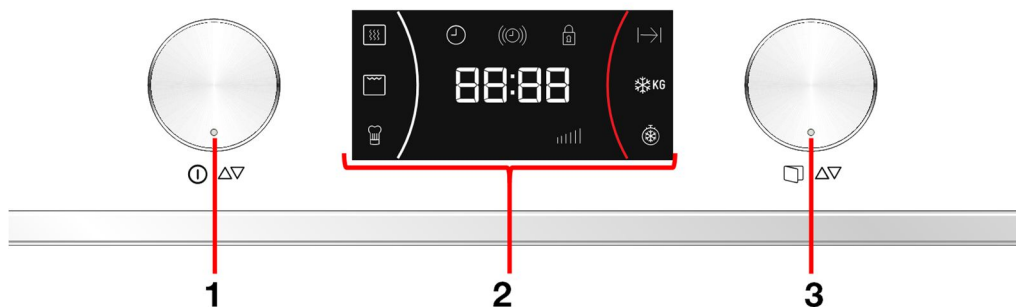
4. Завъртете въртящия се бутон (3), за да изберете дали да включите или изключите опцията.
5. За да завършите, натиснете въртящия се бутон (3), за да потвърдите.
6. За да отблокирате фурната, натиснете въртящия се бутон (3) за 2 секунди.

Режим на шоурум

Режимът на шоурум се използва в шоурумите, за да покаже на клиентите как работи фурната, както е описано във всяка функция, но няма активиране на натоварванията при нагряване.

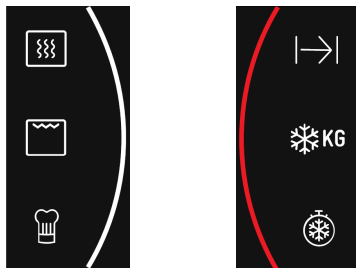
1. Натиснете функционалния бутон (1) за 3 секунди.
2. Завъртете въртящото се копче (3), за да преминете през вторичните опции на менюто. Желаната опция светва.
3. Натиснете веднъж въртящия се бутон (3), натиснете веднъж въртящия се бутон (3), когато видите символа на SHO.
4. Завъртете въртящия се бутон (3), за да изберете дали да включите или изключите опцията.
5. За да завършите, натиснете въртящия се бутон (3), за да потвърдите.
6. Деактивиране на режима на шоурум, повторете същата процедура.

Функции



Главно меню

В главното меню можете да получите достъп до опциите за готвене, като например: Микровълнова печка, грил, микровълнова печка + грил, автоматично готвене, размразяване по време или тегло.



Бърз старт

Използвайте тази функция за бързо загревяне на храни с високо съдържание на вода, като вода, кафе, чай или водна супа.

1. Натиснете копчето за функции (1) веднъж.
2. Натиснете въртящото се копче (3), ако желаете да увеличите времето за работа. Работното време се увеличава с 30 секунди при всяко натискане на този бутон през първите 10 секунди.

Микровълни

Използвайте тази функция за готвене и загревяне на зеленчуци, картофи, ориз, риба, месо.

1. Завъртете бутона за избор на функция (1), докато мига индикаторът за функцията за микровълнова печка. На дисплея се показва стандартното ниво на мощност (850), което мига.
2. Завъртете въртящото се копче (3) в двете посоки, за да зададете нивото на мощност.
3. Натиснете въртящия се бутон (3), за да потвърдите. Дисплеят показва 01:00 мига.
4. Завъртете въртящия се бутон (3) в двете посоки, за да настроите продължителността.
5. Натиснете въртящия се бутон (3), за да потвърдите.
6. Натиснете копчето за избор на функция (1). Фурната ще започне да работи.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Бутонът за избор на функции може да бъде натиснат по всяко време в горната последователност и фурната ще започне процеса на готвене с показаните параметри.

Грил

Използвайте тази функция, за да запечатате бързо горната част на храната.

1. Завъртете копчето за избор на функция (1), докато индикаторът за функцията на Grill мига. Дисплеят показва 15:00 мига.
2. Завъртете въртящото се копче (3) в двете посоки, за да настроите продължителността.
3. Натиснете въртящия се бутон (3), за да потвърдите.
4. Натиснете копчето за избор на функция (1). Фурната ще започне да работи.

Микровълни + Грил

1. Завъртете копчето за избор на функция (1), докато индикаторите за функцията за микровълнова фурна и грил мигат. На дисплея се показва 360 мига.
2. Завъртете въртящото се копче (3) в двете посоки, за да зададете нивото на мощност.
3. Натиснете въртящия се бутон (3), за да потвърдите. Дисплеят показва 15:00 мига ..
4. Завъртете въртящия се бутон (3) в двете посоки, за да настроите продължителността.
5. Натиснете въртящия се бутон (3), за да потвърдите.
6. Натиснете копчето за избор на функция (1). Фурната ще започне да работи.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Бутонът за избор на функции може да бъде натиснат по всяко време в горната последователност и фурната ще започне процеса на готвене с показаните параметри.

Размразяване според време (ръчно)

Използвайте тази функция, за бързо размразяване на всеки вид храна.

1. Завъртете копчето за избор на функция (1), докато индикаторът за функцията за размразяване започне да мига. Дисплеят показва 10:00 мига.
2. Завъртете въртящото се копче (3) в двете посоки, за да настроите продължителността.
3. Натиснете въртящия се бутон (3), за да потвърдите.
4. Натиснете копчето за избор на функция (1). Фурната ще започне да работи.
5. Завъртете храната, когато фурната издава звуков сигнал и на дисплея мига думата: *turn*.

Размразяване според тегло (автоматично)

Използвайте тази функция, за да размразите бързо месо, птици, риба, плодове и хляб.

1. Завъртете копчето за избор на функция (1), докато индикаторът за функцията за размразяване започне да мига. На дисплея се показва индикаторът "F01", който мига.
2. Завъртете въртящото се копче (3) в двете посоки, за да зададете типа храна. Ако не завъртите това копче, фурната работи с храна тип "F01".
3. Натиснете въртящия се бутон (3), за да потвърдите. Стойността на теглото на храната мига на дисплея. Индикаторът за теглото започва да мига.
4. Завъртете въртящото се копче (3) в двете посоки, за да зададете теглото на храната. Ако не завъртите копчето, фурната работи с 200 г.
5. Натиснете въртящия се бутон (3), за да потвърдите.

6. Натиснете копчето за избор на функция (1). Фурната ще започне да работи.
7. Включете храната, когато фурната издава звуков сигнал и на дисплея мига думата: *БЪРС*.

Следващата таблица показва програмите за функцията за размразяване по тегло, показващи интервали на масата, време за размразяване и време на стоене (за да се гарантира, че храната има еднаква температура).

Прог.	Храна	тегло (g)	време (min)	Необходимо време (min)
F01	Месо	100 – 2000	2 – 46'40	20 – 30
F02	Птиче месо	100 – 2500	2 – 17'23	20 – 30
F03	Риба	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
F04	Плодове	100 – 500	2'36 – 13	10 – 20
F05	Хляб	100 – 800	2'25 – 19'20	10 – 20

Важна забележка: вижте "Общи указания за размразяване".

Специални функции

Специална функция "Auto"

1. Завъртете копчето за избор на функция (1), докато индикаторът за специална функция мига. На дисплея се показва програмата "P1", която мига. Завъртете въртящото се копче (3) в двете посоки, за да настроите програмата. Ако не завъртите копчето, фурната работи с програма

"P1.1".натиснете въртящия се бутон (3) за да потвърдите.

2. Натиснете копчето за избор на функция (1). Фурната ще започне да работи.
3. Извадете храната, когато фурната издава звуков сигнал и на дисплея мига думата: *БЪРС*.

Следващата таблица показва наличните специални програми «Auto»:

Програми	храна	теглот (g)	време (min.)	вода (ml)	инструкции
S1.1	картофи	250	7	100	Поставете нарязаните картофи (15-20 мм) с вода в топлоустойчив контейнер с капак и ги поставете върху керамичната основа в микровълновата.
S1.2		500	10	150	
S1.3		1000	15	200	
S2.1	Ризото(готово за приг.)	150	42	600	Поставете съставките за бавно приготвяне в топлоустойчив контейнер с капак и ги поставете върху керамичната основа в микровълновата фурна.
S2.2		400	45,5	800	
S2.3	Тесто за торта (готово за готв)	550	22	---	Поставете съставките, които трябва да се готвят, и ги загрейте в топлоустойчив контейнер и ги поставете върху керамичната основа в микровълновата.
S3.1	Риба(замр.)	700	30	300	
S3.2	Риба (прясна)	800	30	300	Поставете съставките за варене в топлоустойчив контейнер с капак и ги поставете върху керамичната основа в микровълновата фурна.
S3.3	Зеленчуци (замр.)	1000	30	300	

Важни бележки:

- Винаги използвайте съдове за използване в микровълновата фурна и капак или капак, за да избегнете загубата на течности.
- Разбъркайте или смесете храната няколко пъти по време на отопление, особено когато фурната издава звуков сигнал и дисплеят мига по следния начин: *буррр*.
- Времето, необходимо за загреване на храната, зависи от началната ѝ температура. Храната, направена директно от хладилника, ще отнеме повече време за загреване, отколкото храната, която е на стайна

температура. Ако температурата на храната не е това, което искате, изберете по-голямо или по-малко тегло следващия път, когато загреете храната.

- След загреване разбъркайте храната и оставете храната да стои известно време, за да може температурата да стане равномерна в храната.
- **Внимание!** След нагриване контейнерът може да е много горещ. Въпреки че микровълните не загряват повечето контейнери, те могат да се нагряят чрез предаване на топлина от храната.

Използване на тавичката

Обикновено при готвене на храна, като пици или пайове, на грил или в микровълнова фурна, тестото или сладкиша става сладко. Това може да бъде избегнато чрез използване на тавичката. Тъй като бързо се достига висока температура на дъното.

МНОГО ВАЖНИ БЕЛЕЖКИ:

- Използвайте винаги ръкавици за фурна, тъй като тавичката ще стане много гореща.
- Не поставяйте никакви реципиенти върху нея, които не са топлоустойчиви (например пластмасови купи).

Уверете се, че тавичката за запичане никога не влиза в контакт с кухината на фурната, за да избегнете повреди.

Как да готвя с тавичката:

1. Загрейте предварително тавичката, като изберете функцията - Микровълнова печка и грил за 3 до 5 минути с мощност на микровълните с 360 W.
2. Почистете тавичката.
3. Поставете прясната или замразена храна директно върху тавичката. Можете да поставите храната за размразяване (като замразена пица) без предварително размразяване.
4. Поставете тавичката върху керамичната основа в микровълновата фурна.
5. Изберете функцията за микровълни и грил и времето за готвене, както е описано по-долу.

храна	тегло	време	Необходимо време	уточнение
пица	200 g	5 min	---	Ако пицата е тънка Ако пицата е дебела увеличете с още 1- 2 мин
	300 g	6 min	---	
	400 g	7 min	---	
пайове	200 g	5 min	2 min	Температурната компенсация се

храна	тегло	време	Необходимо време	уточнение
	300 g	6 min	2 min	постига чрез времето на престой
	400 g	8 min	2 min	2 x
хамбургери	---	5 min	---	1 x
чипс	400 g	6 min	---	

Когато фурната работи...

Прекъсване на цикъл на готвене

Можете да спрете процеса на готвене по всяко време, като веднъж натиснете копчето за избор на функция (1) или отворите вратата на фурната.

И в двата случая:

- Микровълновата емисия е спряна незабавно.
- Грилът е деактивиран, но все още е много горещ. Опасност от изгаряне!
- Таймерът спира и дисплеят показва оставащото време за работа.

Ако желаете, по това време можете да:

1. Обърнете или разбъркайте храната, за да сте сигурни, че ще бъде приготвена равномерно.
2. Променете параметрите на процеса.
3. Отменете процеса, като натиснете копчето за избор на функция (1) за 3 секунди.

За да рестартирате процеса, затворете вратата и натиснете копчето за избор на функция (1).

Промяна на параметрите

Работните параметри (време, тегло, мощност и т.н.) могат да се променят, когато процесът на готвене бъде

прекъснат, като се процедира по следния начин:

1. За да промените времето, завъртете въртящия се бутон (3) и потвърдете, като натиснете копчето за избор на функция (1). Новото определено време е незабавно валидно.
2. За да промените захранването, натиснете копчето за избор на функция (1). Съответната светлина започва да мига. Променете параметъра чрез натискане на въртящия се бутон (3) и след това завъртете въртящия се бутон (3), потвърдете с натискане на бутона за избор на функция (1) отново.

Отмяна на цикъл на готвене

Ако искате да отмените процеса на готвене, натиснете копчето за избор на функция (1) за 3 секунди.

След това ще чуете сигнал и времето ще се появи на дисплея.

Край на цикъла на готвене

В края на процеса ще чуете три бипкания и на дисплея ще се появи думата "End".

Сигналните звуци се повтарят на всеки 30 секунди, докато вратата се отвори или се натисне копчето за избор на функция (1).

Използване на съда за запичане

Таблицата по-долу показва примери за необходимото време за размразяване и препоръчителното време за постигане на

равномерна температура за различни видове храна и тегло, както и препоръки.

Храна	Тегло (гр.)	Време за размразяване (мин.)	Престояване (мин.)	Препоръка
Порции месо, телешко, свинско, говеждо	100	3 – 4	5 - 10	Обърнете веднъж
	200	6 – 7	5 - 10	Обърнете веднъж
	500	14 – 15	10 – 15	Обърнете 2 пъти
	700	20 - 21	20 - 25	Обърнете 2 пъти
	1000	29 - 30	25 - 30	Обърнете 3 пъти
	1500	42 - 45	30 - 35	Обърнете 3 пъти
Задушено месо, гулаш	500	12 - 14	10 - 15	Обърнете 2 пъти
	1000	24 - 25	25 - 30	Обърнете 3 пъти
Кайма	100	4 - 5	5 - 6	Обърнете веднъж
	300	8 - 9	8 - 10	Обърнете 2 пъти
	500	12 - 14	15 - 20	Обърнете 2 пъти
Наденица	125	3 - 4	5 – 10	Обърнете веднъж
	250	8 - 9	5 - 10	Обърнете веднъж
	500	15 - 16	10 - 15	Обърнете веднъж
Пилешко (порции)	200	7 - 8	5 - 10	Обърнете веднъж
	500	17 - 18	10 - 15	Обърнете 2 пъти
	1000	34 – 35	15 – 20	Обърнете 2 пъти
Пиле (цяло)	1200	39 – 40	15 - 20	Обърнете 2 пъти
	1500	48 - 50	15 - 20	Обърнете 2 пъти
	100	3 - 4	5 – 10	Обърнете веднъж
Филе от риба	200	6 - 7	5 - 10	Обърнете веднъж
Пъстърва	200	6 - 7	5 – 10	Обърнете веднъж
Скариди	100	3 - 4	5 – 10	Обърнете веднъж
	500	12 - 15	10 – 15	Обърнете 2 пъти
Плодове	200	4 – 5	5 – 8	Обърнете веднъж
	300	8 - 9	10 - 15	Обърнете 2 пъти
	500	12 – 14	15 - 20	Обърнете 3 пъти
Хляб	100	2 – 3	2 – 3	Обърнете веднъж
	200	4 - 5	5 - 6	Обърнете веднъж
	500	10 – 12	8 - 10	Обърнете 2 пъти
	800	15 – 18	15 - 20	Обърнете 2 пъти
Масло	250	8 – 10	10 - 15	Обърнете веднъж, дръжте покрито
Извара	250	6 – 8	5 - 10	Обърнете веднъж, дръжте покрито
Сметана	250	7 – 8	10 - 15	Махнете похлупака

Основни инструкции за размразяването

1. За размразяването е необходимо да използвате единствено готварски

съдове, подходящи за употреба в микровълнова фурна (порцеланови,

стъклени, пластмасови, предназначени за целта).

2. Функцията Размразяване според тегло и таблиците се отнасят за сурови храни.
3. Времето за размразяване зависи от количеството и дебелината на храната. Съобразявайте се с това, когато замразявате храната. Разпределете храната на равни по големин парчета в съда.
4. Подредете храната възможно най-добре във фурната. Най-дебелите части от рибата или пилешкото бутче трябва да са обърнати към външната посока. Може да предпазите най-деликатните части на храната с алуминиево фолио. **Важно:** Алуминиевото фолио не трябва да се допира до стените на фурната, тъй като това може да предизвика електрическа дъга.
5. Дебелите парчета храна трябва да бъдат обръщани няколко пъти.
6. Разпределете замразената храна възможно най-добре – тънките и тесните парчета се размразяват по-бързо от дебелите и широките.
7. Богатите на мазнина храни, като масло и извара, както и сметаната, не трябва да бъдат размразявани напълно. Оставени на стайна температура, те ще бъдат готови за сервиране само след няколко минути. При наличие на

малки парченца лед в дълбоко замразена сметана е необходимо да я разбъркате преди консумация.

8. Поставайте пилетата в обърнат съд, за да се улесни изтичането на соковете от месото.
9. Хлябът трябва да бъде завит в салфетка, за да не изсъхне твърде много.
10. Завъртете храната на редовни интервали.
11. Махнете опаковката на замразената храна и отстранете металните куки или шишове, ако има такива. В случаите, когато съхранявате храната във фризера в съдове, подходящи за микровълнова фурна, е необходимо единствено да махнете капака им. Във всички останали случаи поставете храната в съдове, които са подходящи за употреба в микровълнова фурна.
12. Течностите, появили се при размразяването, особено тези от пилешко месо, трябва да бъдат отстранени и в никакъв случай да не влизат в контакт с други храни.
13. Не забравяйте, че при използването на функцията за размразяване, е необходимо и известно време за престояване на храната, за да бъде размразяването напълно. Това обикновено отнема между 15 – 20 минути.

Готвене с микровълни

Внимание! Прочетете внимателно секцията „Инструкции за безопасност“ преди да готвите с микровълни.

Следвайте препоръките по-долу, когато готвите с микровълни:

- Преди да подгръвате или приготвяте храни, с обелки и **ципи** (ябълки, домати, картофи, наденица и др.) **прободете ги**,

за да не се пукнат и за да не прегорят. Разрежете храната преди да започнете готвенето.

- Преди да използвате съда за готвене се уверете, че той е подходящ за употреба в микровълнова фурна (виж секцията за видовете съдове, подходящи за готвене с микровълни).

- Когато приготвяте храна с много ниско водно съдържание (например, **размразяване на хляб**, приготвяне на пуканки и др.), изпарението е много бързо. Затова е възможно храната да се запали и готварския съд или фурната да се повредят. Поради тази причина трябва да настроите прецизно времетраенето на готвенето и през цялото време да го надзирате.
- Не е възможно да загревате в микровълновата фурна големи количества мазнина (**тоест да пържите**).
- Извадете закупената **готова храна** от нейната опаковка или съд, тъй като те може да не са устойчиви на високи температури. Спазвайте инструкциите на производителя.
- **Ако използвате няколко съда**, например купи, подредете ги равномерно върху ротационната приставка.
- Не затваряйте **пликовете за готвене** с метални щипки, а с пластмасови. Продупчете пликите на няколко места, за да може парата да излезе лесно.
- Когато подгревате или готвите храна, уверете се, **че тя е достигнала поне 70°C**.
- По време на готвенето е възможно образуването на **пара** по вратата на фурната. Това е нормално явление, което може да бъде още по-значително, когато температурата в помещението е ниска. Безопасността на уреда не е застрашена от това. След като приключите готвенето, почистете водата, образувала се от кондензацията.
- Когато загревате течности, използвайте **съдове с голям отвор**, за да улесните освобождаването на парата.

Докато готвите, следвайте инструкциите, както и необходимите време и мощност за готвене, указани в таблиците.

Имайте предвид, че стойностите са ориентировъчни и зависят от началното състояние, температура, влажност и вид на храната. Съобразявайки се с това, увеличете или намалете времетраенето на готвене или мощността.

Готвене с микровълни...

1. По-голямо количество храна означава по-дълго време за готвене. Помнете:
 - Двойно количество » двойно времетраене
 - Половин количество » половин времетраене
2. По-ниска температура означава по-дълго време за готвене.
3. Храните, съдържащи много вода, се загреват много по-бързо.
4. Добрата подредба на храната върху ротационната приставка осигурява равномерно приготвяне. Ако поставите гъста храна във външната част на съда и по-малко гъста във вътрешната, може да готвите различни видове храни едновременно.
5. Може да отваряте вратата по всяко време. Фурната се изключва автоматично в този случай. Тя ще заработи отново, когато затворите вратата и натиснете бутона за стартиране.
Затворените храни изискват по-малко време за приготвяне и запазват своите характеристики по-добре. Похлупаците трябва да могат да пропускат микровълните и да имат малки отвори за отвеждане на парата.

Таблица и препоръки – Зеленчуци

Ястие	Количество (гр.)	Добавяне на течности	Мощност (вата)	Време (мин.)	Престояване (мин.)	Инструкции
Карфиол	500	100 мл.	850	9-11	2-3	Нарежете резени
Броколи	300	50 мл.	850	6-8	2-3	
Гъби	250	25 мл.	850	6-8	2-3	Под похлупак
Грах и моркови	300	100 мл.	850	7-9	2-3	Нарежете на кубчета или на резени. Под похлупак
Замразен и моркови	250	25 мл.	850	8-10	2-3	
Картофи	250	25 мл.	850	5-7	2-3	Нарежете на кубчета или на резени. Под похлупак. Обелете и нарежете на еднакви парчета. Под похлупак
Чушки	250	25 мл.	850	5-7	2-3	Нарежете на кубчета или на резени. Под похлупак.
Праз лук	250	50 мл.	850	5-7	2-3	Нарежете на кубчета или на резени. Под похлупак
Замразен о брюкселско зеле	300	50 мл.	850	6-8	2-3	Под похлупак.
Кисело зеле	250	25 мл.	850	8-10	2-3	Под похлупак.

Таблица и препоръки – Рибa

Ястие	Количество (гр.)	Мощност (вата)	Време (мин.)	Престояване (мин.)	Инструкции
Филе от риба	500	600	10-12	3	Под похлупак. Обърнете по средата на готвенето.
Цяла риба	800	850 360	2-3 7-9	2-3	Под похлупак. Обърнете по средата на готвенето. Ако прецените, покрийте фините краища на рибата.

Готвене с грил

За оптимални резултати при готвене на грил използвайте приложената към уреда скара.

Поставете скарата така, че да не опира в металните повърхности във вътрешността на фурната, тъй като в противен случай съществува опасност

от електрическа дъга, която може да повреди фурната.

ВАЖНО:

1. Когато грилът и скарата се използват за пръв път, се появяват дим и миризма, предизвикани от смазки, използвани при производството на фурната.

2. Вратата на фурната се нагорещява много, когато грилът работи. **Пазете децата далече от уреда.**
3. Когато грилът работи, вътрешните стени на фурната и скарата се нагорещяват значително. Използвайте готварски ръкавици.
4. При продължителна употреба на грила е нормално нагревателите да се изключват сами временно, което се дължи на шредпазния термостат.
5. Важно! Когато храната се запича на грил или се приготвя в готварски съдове, проверете дали те са подходящи. Вижте раздела за видовете готварски съдове!
6. Когато използвате грилът е възможно пръски от мазнина да достигнат до

нагревателите и да изгорят. Това е нормално и не представлява опасност за работата на уреда.

7. След като приключите готвенето, почистете вътрешността на фурната и аксесоарите, за да не се втвърдят остатъците от храна и мазнина.

Таблица и препоръки – Микровълни + Грил

Функцията микровълни + грил е идеална за бързо готвене и едновременно с това за постигане на желаната коричка. Освен това, може да я използвате и за запичане.

Микровълните и грилът нагряват едновременно. Микровълните готвят, а грилът запича.

Ястие	Количество (гр.)	Съд	Мощност (вата)	Позиция	Време (мин.)
Тестени изделия / Пица	500	Плитък съд	180	17-20	3-5
Запечени картофи	800	Плитък съд	600	24-28	3-5
Лазаня	около 800	Плитък съд	600	15-20	3-5
Сирене на грил	около 500	Плитък съд	180	18-20	3-5
2 пресни пилешки бутчета (върху скарата)	200 всяко	Плитък съд	360	15-20	3-5
Пиле	Около 1000	Плитък и широк съд	360	40-45	3-5
Лучена супа със сирене	2 x 200 g cups	Купи за супа	360	4-8	3-5

Преди да използвате готварските съдове се уверете, че те са подходящи за употреба в микровълнова фурна. Използвайте само такива съдове.

При комбинираното готвене използваните съдове трябва да са подходящи за употреба с микровълни и грил. Вижте раздела за видовете готварски съдове.

Имайте предвид, че стойностите са ориентировъчни и зависят от началното състояние, температура, влажност и вид на храната.

Ако времето не е било достатъчно за повърхностното запичане на ястието, използвайте грила за още 5-10 минути.

Приготвянето на огретен и на ястия от птици изисква между 3 и 5 минути повече време на готвене.

Обърнете внимание на времето за престояване и не забравяйте да обръщате парчетата месо.

Стойностите, дадени в таблицата, важат при студена вътрешност на фурната (не е необходимо предварително загряване на фурната).

Какви готварски съдове могат да бъдат използвани?

При готвене с Микровълни

При готвене с микровълни не забравяйте, че микровълните се отразяват от металните повърхности. Стъклото, порцеланът, глината, пластмасата и хартията пропускат микровълните.

Поради тази причина **металните съдове и съдовете с метални елементи и декорации не могат да бъдат използвани за готвене с микровълни**. Стъклени и глинени съдове с **метално съдържание и декорации** не могат да бъдат използвани в микровълнови фурни.

Идеалните материали за използване в микровълнови фурни са стъклото, огнеупорните порцелан и глина, както и пластмасата, устойчива на високи температури. Тънките и чупливи стъкло и порцелан трябва да се използват само за кратки периоди - за размразяване или подгръване на вече сготвени храни.

Горещите ястия нагряват готварските съдове – затова винаги използвайте **готварски ръкавици!**

Изпробване на съдовете

Поставете за 20 секунди във фурната съда, който искате да използвате при максимална мощност на микровълните. Ако след това съдът е студен или слабо затоплен, то той е подходящ за употреба в микровълнова фурна. Ако, обаче съдът се е нагорещил или е възникнала електрическа дъга, тогава той не е подходящ.

При готвене с грил

При готвене на грил съдовете трябва да са устойчиви най-малко на температура от 300°C.

Пластмасовите съдове не са подходящи за употреба с грил.

При готвене с Микровълни + Грил

Съдовете трябва да са подходящи за употреба, както при готвене с микровълни, така и при готвене с грил.

Алуминиеви съдове и фолио

Готовите ястия в алуминиеви съдове или в алуминиево фолио могат да бъдат поставени в микровълновата фурна, ако се спазва следното:

- Спазвайте предписанията на производителя, отбелязани върху опаковката.
- Алуминиевите съдове не трябва да са по-високи от 3 см. или да влизат в контакт с вътрешните стени на фурната (**минимално разстояние от тях - 3 см.**). Алуминиевите капаци не трябва да бъдат използвани.
- Поставяйте алуминиевия съд директно върху ротационната приставка. Ако ползвате металната скара, поставете съда върху порцеланова чиния. Никога не слагайте съда директно върху скарата!
- Готвенето е по-дълго, защото микровълните достигат храната само отгоре. Ако имате някакви колебания, най-добре е да използвате съдове, подходящи за употреба с микровълни.
- Алуминиевото фолио може да се използва, за да бъдат отразени микровълните при процеса на размразяване. Деликатни храни като птиче месо и кайма могат да бъдат предпазени от прекалено нагряване, като покриете съответните им краища.
- **Важно:** Алуминиевото фолио не трябва да влиза в контакт с вътрешните стени на фурната, тъй като това може да

провокира появата на електрическа дъга.

Капаци

Препоръчваме използването на стъклени или пластмасови капаци, както и на прилепващо кухненско фолио, защото:

1. Пречи на прекомерното освобождаване на пара (особено при продължително готвене);
2. Времетраенето на готвенето е по-кратко;
3. Храната не изсъхва;

Таблица за готварските съдове

Вид на съда за готвене	Вид готвене		Грил	Микровълни + Грил
	Размразяване / Подгряване	Готвене		
Стъкло и порцелан 1) Домакинска употреба, неустойчиви на огън, могат да се мият в съдомиялна	да	да	не	не
Гледжосана керамика Огнеупорни стъкло и керамика	да	да	да	да
Керамика, съдове от камък 2) Гледжосани или негледжосани, без метални декорации	да	да	не	не
Глинени съдове 2) Гледжосани Негледжосани	да не	да не	не не	не не
Пластмасови съдове 2) Устойчиви до 100°C Устойчиви до 250°C	да да	не да	не не	не не
Фолио 3) Фолио за съхранение на храни Целофан	не да	не да	не не	не не
Хартия, картон, пергамент 4)	да	не	не	не
Метал Алуминиево фолио Алуминиеви опаковки 5) Акcesoари (метална скара)	да не да	не да да	да да да	не да да

1. Без позлатяване или посребряване.
2. Спазвайте предписанията на производителя!
3. Не използвайте метални щипки за затваряне на пликите.

4. Ароматът се запазва.

Капакът трябва да има отвори, за да създаде налягане. Готварските пликите също трябва да имат отвори. Бебешките шишета с биберони и бурканчетата с бебешка храна, както и всякакви подобни съдове могат да бъдат подгрявани, само ако техните капачки са махнати – в противен случай те могат да се пръснат.

Следващата таблица дава информация кои съдове са подходящи според вида готвене.

Перфорирайте пликите. Използвайте фолиото само за покриване на храната.

4. Не използвайте хартиени и картонени съдове.

5. Използвайте само плитки алуминиеви съдове без капак / покриване. Алуминият не трябва да влиза в

контакт с вътрешните страни на микровълновата фурна.

Почистване и поддръжка на фурната

Нормално, почистването е единственото нещо, което се изисква за поддръжката.

Внимание! Почиствайте редовно фурната, като отстранявате и всички остатъци от храна. Ако не поддържате фурната достатъчно чиста, е възможно увреждане на нейните повърхности, което може да съкрати функционалния живот на уреда и да доведе до евентуални опасни ситуации.

Внимание! Почиствайте винаги само при изключена фурна. Извадете щепсела от контакта или спрете електрозахранването на фурната.

Не използвайте агресивни или абразивни почистващи продукти и средства, които могат да надраскат повърхностите или остри предмети, които могат да предизвикат появата на петна.

Не използвайте почистващи уреди под налягане или пароструйки.

Фронтална повърхност

Нормално, достатъчно е да почистите фурната с влажна кърпа. Ако фурната е много замърсена, сипете няколко капки препарат за съдомиялна машина във водата за почистване. След това подсушете със суха кърпа.

Почиствайте незабавно петна от варовик, мазнина, нишесте, белтък. Тези петна могат да предизвикат корозия.

Интериор на фурната

След всяка употреба на фурната почиствайте вътрешните стени на фурната с влажна кърпа – това е най-

лесния начин за отстраняване на остатъци от мазнина и загоряла храна.

За да отстраните по-упорита мръсотия, използвайте неагресивен почистващ препарат. **Не употребявайте спрейове за фурна или други агресивни или абразивни продукти.**

Винаги поддържайте вратата и лицевата част на фурната чисти, за да осигурите безпроблемно отваряне и затваряне на вратата и правилно функциониране на уреда.

Не допускате навлизането на вода във вентилационните отвори на фурната.

Редовно почиствайте дъното на фурната, особено ако е имало разливане на течности.

Ако вътрешността на фурната е много замърсена, сложете чаша с вода върху Керамични база за избор на функция приставка и включете фурната за 2-3 минути на максимална мощност. Освободената пара ще размекне мръсотията, която ще може да бъде премахната лесно с мека кърпа.

Неприятните миризми (например, след приготвяне на риба) могат да бъдат лесно отстранени. Сипете няколко капки лимонов сок в купа с вода. Поставете лъжичка кафе, за да избегнете преждевременно завиране на водата. Загрейте водата за 2-3 минути на максимална мощност.

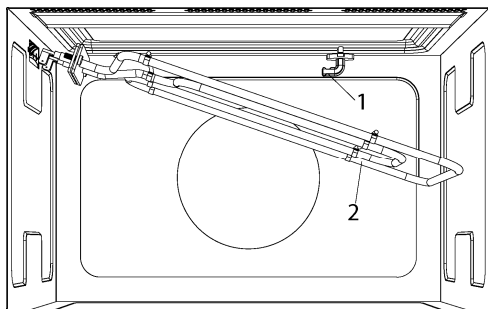
Таванът на фурната

Ако таванът на фурната се е замърсил, грила може да бъде свален и така мястото да бъде почистено. За да избегнете опасност от изгаряне, изчакайте докато

грила се охлади и чак тогава го свалете. Спазвайте инструкциите описани по-долу:

1. Завъртете опората на грила на 180°C (1).
2. Наклонете грила внимателно (2). Не влагайте прекалено много сила за да не счупите грила.
3. След като почистите тавана на фурната, поставете отново грила (2).

Важно: Опората на грила (1) може да падне докато я въртите. Ако това се случи, поставете я обратно в гнездото и я завъртете на 90°.



Акcesoари

Почиствайте акcesoарите след всяка употреба. Ако са силно замърсени, първо ги накснете, а след това използвайте четка или гъба. Акcesoарите може да бъдат мити в съдомиялна машина.

Винаги се уверявайте, че Керамични база са чисти. Не включвайте фурната, ако те не са по местата си.

Какво да се направи, ако фурната не работи?

Внимание! Всякакви ремонти трябва да бъдат извършени от квалифициран техник. Всеки ремонт, извършен от неоторизиран сервизен специалист, може да бъде опасен.

Следващите проблемни ситуации могат да бъдат разрешени, без да се обръщате към обслужващия Ви оторизиран сервиз:

- **Дисплеят не показва часа! Проверете дали:**

- Часовника не е изключен (вж. секцията Основни настройки).

- **Нищо не се случва когато се натискат бутоните. Проверете дали:**

- Не е активирана функцията Блокировка за безопасност (вж. секцията Основни настройки).

- **Фурната не работи.! Проверете дали:**

- Щепселът е правилно поставен в контакта.

- Електрическото захранване е включено.
- Вратата е напълно затворена. Вратата се затваря с чуването на звуков сигнал.
- Няма чужди тела, попаднали между вратата и лицевата част на фурната.
- **Когато фурната работи, се чува странен шум! Проверете дали**
 - Във фурната не е възникнала електрическа дъга, предизвикана от чужди метални тела (виж раздела за вида на готварския съд).
 - Съдът не опира в стените на фурната.
 - Няма забравени във фурната кухненски прибори или приспособления.
- **Храната не се загрева или се загрева твърде бавно! Проверете дали:**
 - Не използвате по невнимание метални съдове за готвене.

- Сте избрали правилното времетраене и ниво на мощност за готвене.
- Не сте сложили във фурната повече или по-студена храна от обикновеното.
- **Храната е твърде гореща, суха или прегоряла!** Проверете дали: Сте избрали правилно времетраене и ниво на мощност.
- **Чува се шум, след като процесът на готвене приключи!** Това не е проблем. Охлаждащият вентилатор продължава да работи известно време. Когато температурата спадне достатъчно, той ще се изключи.
- **Фурната работи, но осветлението в нея не!** Ако всички функции работят както трябва, вероятно крушката е

изгоряла. Може да продължите да използвате фурната.

- **Дисплеят показва съобщението “cErr”!** Изключете уреда от електрическото захранване и изчакайте около 5 секунди. Включете отново щепсела в контакта, съобщението би трябва да е изчезнало и фурната да работи нормално.

Смяна на крушката

Ако се налага смяна на крушката се свържете с техническия сервис. Смяната трябва да бъде извършена от квалифициран специалист.

Технически характеристики

Спецификации

- Волтаж..... (виж стикера с техн. Данни)
- Изисквана мощност 2700 W
- Мощност на грила. 1250 W
- Мощност на излъчваните микровълни 850 W
- Честота на микровълните ... 2450 MHz
- Външни размери (ширина x височина x дълбочина) 595 × 390 × 334 mm
- Вътрешни размери (ширина x височина x дълбочина) 350 × 220 × 280 mm
- Вместимост на фурната..... 22 ltr
- Тегло 22 kg

Опазване на околната среда



Изхвърляне на опаковъчните материали

Опаковъчните материали носят знака „Зелена точка“. Изхвърляйте всички опаковъчни материали, като картон, полиуретан и фолия, в съответните контейнери. Така ще бъдете сигурни, че тези материали ще бъдат рециклирани..



Изхвърляне на уреди, излезли от употреба

Съгласно Европейската директива 2012/19/EU касаеща управлението на отпадъците от електрически и електронни уреди, домакинските електроуреди не трябва да попадат в нормалния градски поток от твърди отпадъци.

Уредите излезли от употреба, трябва да бъдат събрани отделно, за да се оптимизира процесът за обработка и рециклиране на съставляващите ги материали, както и за да се предпазят от потенциални опасности човешкото здраве и околната среда. Символът със зачертан с кръст контейнер за боклуци трябва да бъде поставян на всички подобни уреди, за да напомня за задължението те да бъдат изхвърляни и съответно събирани отделно.

Потребителите трябва да се свържат с местните власти или пунктове за отпадъци, за да получат информация къде да оставят своите стари уреди.

Преди да изхвърлите Вашия стар уред направете го неизползваем като

Инструкции за инсталирането

Преди инсталирането

Проверете дали волтажът, отбелязан на стикерите с техническите данни, съответства на волтажа, подаван от захранващата мрежа.

Отворете вратата на фурната и **извадете всички аксесоари** и отстранете опаковъчните материали.

Внимание! Предната част на фурната може да е покрита със **защитно фолио**. Преди да използвате уреда за първи път, махнете внимателно това фолио, като започнете от вътрешната страна.

Уверете се, че фурната не е повредена по никакъв начин. Проверете дали вратата се затваря правилно – огледайте добре вътрешната част на вратата и рамката на корпуса на фурната. Ако забележите някаква повреда, свържете се с оторизирания сервис.

Не използвайте фурната, ако захранващия кабел или щепселът са повредени, ако фурната не функционира правилно, ако е повредена или ако е

издърпате захранващия кабел, а след това го отрежете и изхвърлете.

Енергийна ефективност

Информация за продукта относно консумацията на енергия и максималното време, необходимо за достигане на необходимия режим на ниска мощност.

Консумация на енергия, когато продуктът е изключен	NA
Консумация на енергия в режим на готовност с изключен дисплей	0,77 W
Време, необходимо на уреда за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност	5 min.

падала. Свържете се с оторизирания сервис.

Поставете фурната на равна и стабилна повърхност. Уредът не трябва да се намира близо до източници на топлина, до радио апарати и телевизори.

Уверете се, че по време на инсталирането, захранващият кабел не влиза в контакт с влага, остри предмети или задната част на фурната. Високите температури могат да повредят кабела.

Внимание: След инсталирането на фурната се уверете, че имате достъп до щепсела.

След инсталирането

Фурната е снабдена със захранващ кабел и щепсел за монофазно електрическо захранване.

Ако фурната ще бъде включена в електрическата мрежа чрез твърда връзка, то това трябва да бъде извършено от квалифициран техник и в

пълно съответствие с действащите местни норми и наредби!

**ВНИМАНИЕ: ФУРНАТА
ЗАДЪЛЖИТЕЛНО ТРЯБВА ДА БЪДЕ
ЗАЗЕМЕНА!**

Производителят, както и „Тека България“ ЕООД, не носят отговорност за повреди и щети, причинени от хора,

животни и имущество при неспазване на тези инструкции.

Фурната функционира само при правилно затворена врата.

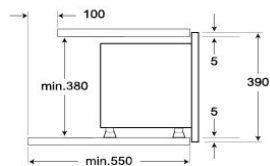
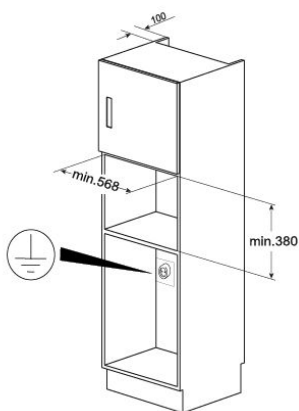
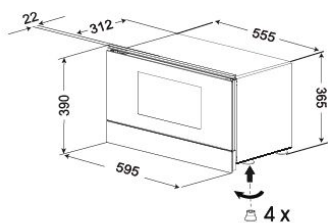
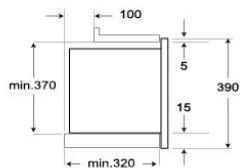
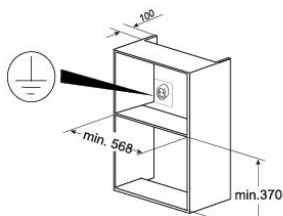
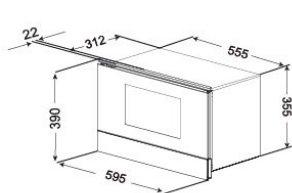
Преди първоначалната употреба почистете вътрешността на фурната и аксесоарите, като следвайте инструкциите в раздела „Почистване и поддръжка на фурната“.

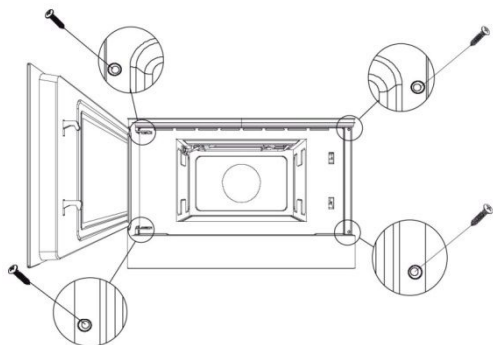
Inštalácia / Beszerelés / инсталирането

SK Táto mikrovlnná rúra musí byť inštalovaná vo výške 850 mm alebo viac nad úrovňou podlahy. Táto mikrovlnná rúra nesmie byť inštalovaná pod pracovným povrchom alebo pod inou rúrou, aby sa zabránilo rozliatiu kvapalín.

HU A mikrohullámú sütőt a padló szintjétől számított 850 mm-nél magasabbra kell elhelyezni. A véletlen leöntés elkerülése érdekében ne helyezze a mikrohullámú sütőt munkafelület vagy másik sütő alá.

BG Микровълновата фурна е проектирана за монтаж на над 850 мм от нивото на пода. Тази микровълнова фурна не може да се монтира под работен плот или под друга фурна, за да се избегне разлив на течности.





SK

- Rúru úplne zatlačte do inštalačnej skrinky a vyrovajte ju.
- Otvorte dvere mikrovlnnej rúry a upevnite ju pomocou štyroch dodaných skrutiek. Skrutky vložte cez predné diery

HU

- Töljük a sütőt teljesen a nyílásba és állítsuk középre.
- Nyissuk ki a mikrohullámú sütő ajtaját és rögzítsük a készüléket a bútorhoz, a mellékelt négy csavar segítségével. A csavarokat az elől lévő lyukakon keresztül vezessük át.

BG

- Поставете изцяло фурната в кухненския шкаф и я центрирайте
- Отворете вратата на фурната и захванете уреда с четирите винта, приложени в комплекта. Поставете винтовете през фронталните отвори.

TEKA



* Оригиналните резервни части се поддържат спрямо европейското законодателство минимум 7 години!

ТЕКА България ЕООД" не носи отговорност за преводни и печатни грешки.

Гаранцията на всички електроуреди с марка Тека е 5 години.
Всички сервизни бази, които обслужват уреди с марка Тека,
можете да откриете в гаранционната карта.

ТЕКА БЪЛГАРИЯ ЕООД

Офис и шоурум:

бул. „Цариградско шосе“ № 135 София 1784,

България тел. 02/9768 330; 0895 613 370

URL: <http://www.teka.com/bg-bg/>

Facebook: [ТЕКА БЪЛГАРИЯ](#)