

# **CANDY**

CMG 22 DS  
CMG 22 DW  
CMG 22 DVG

***Mikrovlnná rúra***

***Návod na obsluhu***



## Mikrovlnná rúra

### Návod na obsluhu

**Model:** CMG 22 DS  
CMG 22 DW  
CMG 22 DVG

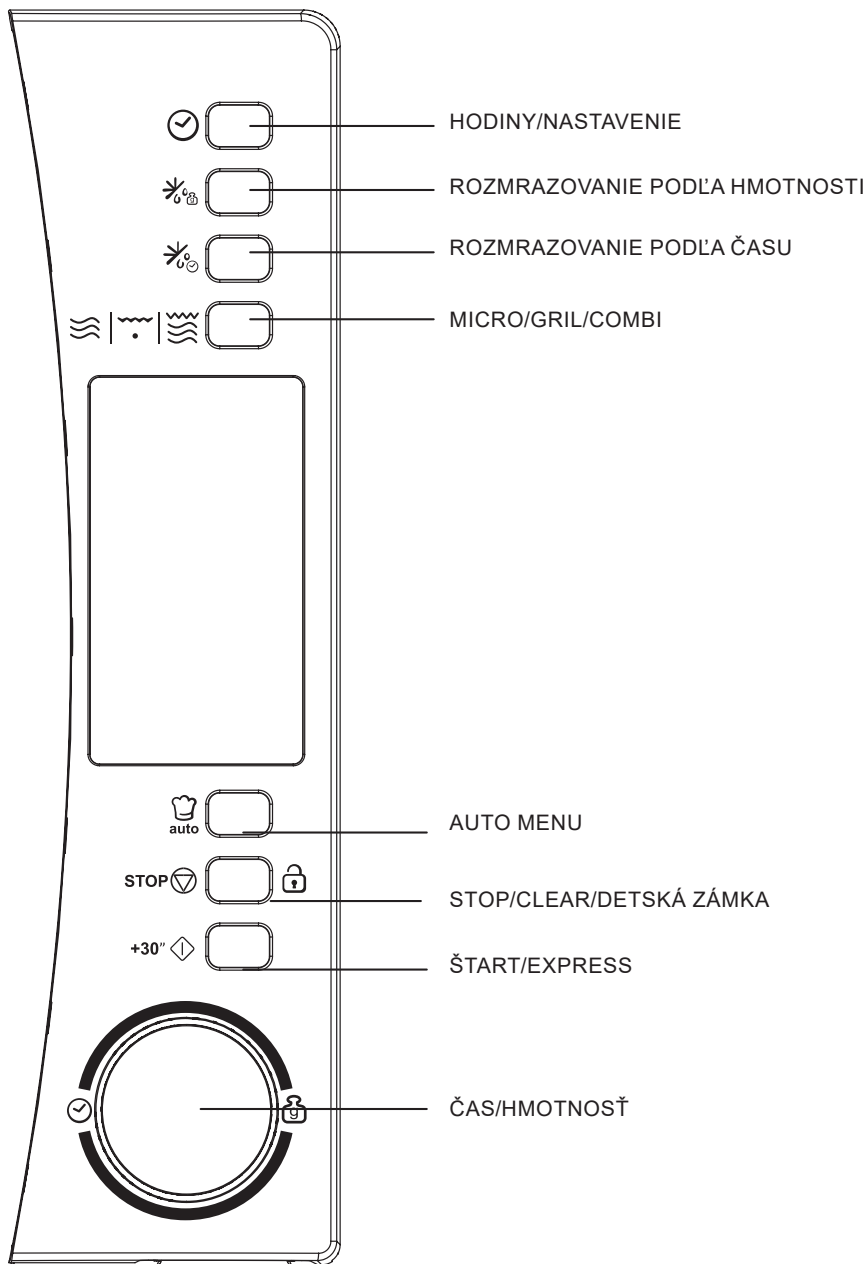
Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry si pozorne prečítajte tento návod a starostlivo ho uschovajte.

Pokiaľ budete mikrovlnnú rúru používať podľa údajov uvedených v tomto návode, bude Vám poskytovať skvelé služby veľa rokov.

Na výrobok bolo vydané ES prehlásenie o zhode.  
Hlučnosť výrobku (EN 60704-2-13)

CMG 22 DW	.....	60 DB (A)
CMG 22 DS	.....	60 DB (A)





## OPATRENIE NA OCHRANU PRED MIKROVLNNÝM ŽIARENÍM

- (a) Nepokúšajte sa uviesť rúru do prevádzky s otvorenými dvierkami, pretože otvorenie dvierok môže spôsobiť, že sa vystavíte škodlivej mikrovlnnej energii. Je dôležité, aby ste nepoškodzovali ani nevyraďovali z prevádzky bezpečnostné prvky.
- (b) Medzi čelnú stenu rúry a dvierka nevkladajte žiadne predmety a nedovoľte, aby sa na tesniacich plochách nahromadili zvyšky nečistôt alebo čistiacich prostriedkov.
- (c) POZOR: Pokiaľ sú dvierka alebo tesnenie poškodené, nesmiete rúru používať, pokiaľ ju neopraví oprávnená osoba.

### DODATOK

Pokiaľ nie je spotrebič udržiavaný v dostatočnej čistote, môže dôjsť k poškodeniu povrchu, ktoré by mohlo viesť ku zníženiu času životnosti spotrebiča a vyvolať nebezpečné situácie.

## Technické špecifikácie

Modely:	CMG22DS / CMG22DW / CMG22DVG
Menovité napätie	230 V~50 Hz
Menovitý príkon na vstupe (mikrovlnný)	1250 W
Menovitý výkon na výstupe (mikrovlnný)	800 W
Menovitý výkon na výstupe (gril)	1000 W
Objem rúry	22 l
Priemer otočného taniera	ø245 mm
Vonkajšie rozmery (š x h x v)	461 x 352 x 280 mm
Hmotnosť netto	12,6 kg

# DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

## UPOZORNENIE

Za účelom zníženia rizika vzniku požiaru, zásahu elektrickým prúdom, zraneniu osôb a na ochranu pred mikrovlnným žiarením pri používaní Vášho spotrebiča odporúčame, aby ste dodržiavali tieto základné bezpečnostné opatrenia :

1. Pozor: Kvapaliny a iné pokrmu nesmiete ohrievať v uzatvorených nádobách, pretože sú náchylné k explózií.
2. Pozor: Pre každého s výnimkou autorizovaného technika je nebezpečné odstraňovať ochranný kryt určený na ochranu proti mikrovlnnej energii, ktorej by tak mohol byť vystavený.
3. Pozor: Mikrovlnnú rúru môžu používať maloletí bez dohľadu až potom, čo sú správnym spôsobom poučený tak, aby mohli mikrovlnnú rúru používať bezpečným spôsobom, a iba v prípade, že chápu nebezpečenstvo súvisiace s nesprávnym používaním.
4. Pozor: Pokiaľ sa mikrovlnná rúra používa v kombinovanom režime, mali by ju maloletí obsluhovať iba pod dohľadom dospeléj osoby vzhľadom k tomu, že je tu vyvíjaná vysoká teplota (platí iba pri modeloch s grilom).
5. Používajte iba nástroje vhodné pre použitie v mikrovlnných rúrach.
6. Rúru by ste mali pravidelne čistiť. Všetky zvyšky jedla je potrebné odstrániť.
7. Prečítajte si a dodržiavajte „OPATRENIE NA OCHRANU PRED MIKROVLNNÝM ŽIARENÍM“.
8. Pokiaľ ohrievate jedlo v plastových alebo papierových nádobách, rúru majte pod dohľadom, aby nedošlo k prípadnému požiaru.
9. Ak spozorujete dym, vypnite spotrebič a vyťahnite ho zo zásuvky, dverka nechajte zatvorené, aby nedošlo k vyšľahnutiu plameňov.
10. Nevarte jedlo veľmi dlho.
11. Nepoužívajte priestor rúry ako nádobu. Nenechávajte výrobky ako je chlieb, sušienky, a pod., vo vnútri rúry.
12. Odstráňte z nádob/tašiek kovové pásky a kovové, papierové alebo plastové rukoväti ešte pred vložením do rúry.
13. Rúru nainštalujte a usadte podľa dodaných pokynov na inštaláciu.
14. Vajíčka v škrupine a celé natvrdo varené vajcia by sa nemali v mikrovlnnej rúre ohrievať, pretože môžu explodovať, a to aj v prípade, že bol už mikrovlnný ohrev ukončený.
15. Používajte tento spotrebič iba pre účely popísané v tomto návode. Nepoužívajte v spotrebiči korozívne chemikálie alebo paru. Táto rúra je špeciálne navrhnutá na ohrievanie alebo varenie jedla. Nie je určená na priemyselné alebo laboratórne použitie.
16. Pokiaľ je poškodený prívodný kábel, je potrebné ho nechať z bezpečnostných dôvodov vymeniť výrobcom, jeho servisným technikom alebo osobou s podobnou kvalifikáciou.
17. Nikdy tento elektrosotrebič neuskladňujte ani nepoužívajte vonku.
18. Rúru nepoužívajte v blízkosti vody, kuchynského drezu alebo v blízkosti bazéna.
19. Teplota prístupných povrchov môže byť pri používaní spotrebiča vysoká. Napájací kábel nesmie byť vedený blízko horúcich povrchov. Zo žiadneho dôvodu rúru nezakrývajte.
20. Nenechávajte napájací kábel visieť cez okraj stola alebo pracovnú dosku.
21. Nedodržiavanie bežných pravidiel pre čistenie rúry môže spôsobiť poškodenie povrchov, čo môže znížiť čas životnosti spotrebiča a vyvolať vznik nebezpečných situácií.
22. Obsah cumlíkov a fliaš s detským jedlom musíte miešať alebo pretrepať. Pred konzumáciou skontrolujte teplotu, aby nemohlo dôjsť k popáleniu.
23. Pri ohreve tekutín v mikrovlnnej rúre môže dôjsť k oneskoreniu varu a prekypeniu, preto je potrebné pri manipulácii s nádobou dbať na zvýšenú opatrnosť.
24. Spotrebič nie je určený pre použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo bez dostatočných skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť.
25. Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom.
26. Spotrebič nesmie byť ovládaný externým časovačom alebo samostatným diaľkovým systémom.

27. Upozornenie: Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič odpojený od sieťovej zástrčky.
28. Prístupné časti sa môžu počas použitia zahrievať. Držte deti mimo dosah spotrebiča. Nepoužívajte parné vysokotlakové čističe.
29. Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani ostré škrabky na čistenie dvierok mikrovlnnej rúry, pretože môžu poškriabať povrch.
30. Počas použitia sa spotrebič zahrieva. Nedotýkajte sa ohrevného telesa v rúre.
31. Používajte len teplú sondy určenú pre túto mikrovlnnú rúru. (pre rúru vybavené možnosťou použitia tepelnej sondy.)
32. Zadnú stenu spotrebiča postavte proti stene.
33. Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí o použití spotrebiča v prípade, že sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak im boli poskytnuté inštrukcie ohľadom správneho a bezpečného použitia spotrebiča a ak sú si tieto osoby a deti vedomé možných rizík. Deti by sa nemali hrať so spotrebičom. Čistenie a údržbu by deti nemali vykonávať bez dozoru zodpovednej osoby.
34. Držte spotrebič a jeho napájací kábel mimo dosah detí mladších ako 8 rokov.
35. Ak cítite dym, vypnete alebo odpojte spotrebič a nechajte dvierka zatvorené, aby ste zabránili možným plameňom.
36. Tento spotrebič je určený pre použitie v domácnosti a v zariadeniach ako:
  - kuchyne pre zamestnancov v predajniach, kanceláriách a inom pracovnom prostredí;
  - použitie klientmi hotelov, motelov a iných zariadeniach ubytovacieho typu;
  - v poľnohospodárskych obytných budovách;
  - v ubytovacích zariadeniach
37. VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas použitia zahrievajú. Mali by ste sa vyhnúť kontaktu s horúcimi časťami. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali držať od spotrebiča čo najďalej, ak nie sú pod dozorom zodpovednej osoby.
38. Mikrovlnná rúra musí byť používaná spoločne s otvorenými ozdobnými dvierkami. - platí pre rúry s ozdobnými dvierkami. -
39. Parný čistič sa nesmie používať.
40. Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte žiadne drsné čistiace prostriedky alebo ostré drôtenky, pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu povrchu, čo môže mať za následok poškodenie skla.

**POZORNE SI PREČÍTAJTE NASLEDUJÚCE A USCHOVAJTE PRE POUŽITIE V BUDÚCNOSTI.**

# Bezpečnostné pokyny na zníženie rizika vzniku škôd na zdraví osôb

## Inštalácia s uzemnením NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečné zasiahnutie elektrickým prúdom. Pri kontakte s niektorou vnútornou súčasťou môže dôjsť k vážnemu zraneniu osôb alebo aj usmrteniu. Tento spotrebič nezoberajte.

## POZOR

Nebezpečné zasiahnutie elektrickým prúdom. Nesprávne uzemnenie môže mať za následok zasiahnutie elektrickým prúdom. Pokiaľ nie je spotrebič správne nainštalovaný a uzemnený, nepripájajte zástrčku do elektrickej siete.

## ČISTENIE

Uistite sa, že je rúra odpojená od elektrického napájania.

1. Vyčistíte vnútorné povrchy rúry jemne navlhčenou handričkou po každom použití.
2. Vyčistíte príslušenstvo obvyklým spôsobom v mydlovej vode.
3. Rám dvierok, tesnenie a okolité časti je potrebné starostlivo vyčistiť vlhkou handričkou.

Tento spotrebič musí byť uzemnený. V prípade elektrického skratu uzemnenie znižuje riziko úrazu elektrickým prúdom tým, že zaisťuje vodič pre odvedenie elektrického prúdu.

Tento spotrebič je vybavený napájacím káblom, ktorý má uzemňovací vodič s uzemňovacou zástrčkou. Zástrčka musí byť zapojená do vývodu, ktorý je riadne inštalovaný a uzemnený. Kontaktujte kvalifikovaného elektrikára alebo servisného technika, ak pokyny pre uzemnenie úplne nechápete alebo ak existujú pochybnosti, či je spotrebič riadne uzemnený. Ak je nutné použiť predlžovací kábel, používajte len predlžovací kábel s tromi vodičmi.

1. Napájací kábel dodávaný so spotrebičom je úmyselne krátky za účelom zníženia rizika vyplývajúceho zo zapletenia alebo vytrhnutia dlhšieho kábla.
2. Ak sa používa dlhý napájací kábel alebo predlžovací kábel:
  - 1) Menovité napätie uvedené na kábloch alebo na predlžovacej šnúre by malo byť aspoň zhodné s menovitým napätím elektrospotrebiča.
  - 2) Predlžovací kábel sa musí skladať z trojžilového kábla s uzemnením.
  - 3) Dlhý kábel by mal byť umiestnený tak, aby nevisel z pracovnej dosky alebo zo stola, kde by za kábel mohli ťahať deti alebo kde by sa o kábel dalo náhodne zakopnúť.

## Kuchynský riad

### POZOR

Nebezpečenstvo zranenia osôb. Pre každého, kto nemá zodpovedajúcu kvalifikáciu, môže byť vykonávanie opráv alebo údržby, ktorá vyžaduje odstránenie krytu na ochranu proti mikrovlnnej energii, nebezpečné.

Prečítajte si pokyny v odseku „Materiály vhodné pre použitie v mikrovlnnej rúre a „Materiály nevhodné pre použitie v mikrovlnnej rúre.“ Môžu existovať nekovový riad, ktorý nie je vhodný pre použitie v mikrovlnnej rúre. V prípade pochybností je možné riad vyskúšať nasledujúcim spôsobom.

Test riadu:

1. Vložte nádobu vhodnú pre mikrovlnnú rúru s 1 šálkou studenej vody (250 ml) vedľa príslušného nástroja.
2. Varte na maximálny výkon cca 1 minútu.
3. Opatrne sa nástroja dotknite. Pokiaľ je nástroj teplý, nepoužívajte ho na varenie v mikrovlnnej rúre.
4. Nevarte ho dlhšie ako 1 minútu.

## Materiály vhodné pre použitie v mikrovlnnej rúre

Alobal	Iba ako ochrana. Malé hladké kusy môžete použiť na zakrytie tenkých plátok mäsa alebo hydiny, ktoré majú zabrániť prepečeniu. Mohlo by dôjsť k iskreniu, pokiaľ je alobal veľmi blízko stien rúry. Alobal by mal byť umiestnený vo vzdialenosti aspoň 2,5 cm od stien rúry.
Keramický riad	Postupujte podľa pokynov výrobcu. Dno keramickej nádoby musí byť aspoň 5 mm nad otočným tanierom. Nesprávne použitie môže spôsobiť rozbitie otočného taniera.
Taniere	Iba vhodné do mikrovlnnej rúry. Postupujte podľa pokynov výrobcu. Nepoužívajte prasknuté alebo otlčené nádoby.
Sklenené nádoby	Odstráňte vždy veko. Používajte iba pre ohrievanie jedla tak, aby bolo iba teplé. Veľa sklenených nádob nie je odolných na teplo a mohli by sa rozbiť.
Sklenené nádoby	Iba nádoby z varného skla a vhodné pre použitie do rúry. Uistite sa, že nemá kovový dekór. Nepoužívajte nádoby prasknuté alebo otlčené.
Varné vrecká do rúry	Postupujte podľa pokynov výrobcu. Nezatvárajte kovovou sponou. Urobte do nich zárez, aby mohla para unikať.
Papierové taniere a hrnčeky	Používajte iba na krátky čas a iba pre varenie/ohrev. Pri varení nenechávajte rúru bez dozoru.
Papierové obrúsky	Používajte na zakrytie jedla pre ohrev alebo pre prípadné pohltenie tuku. Používajte iba na krátky čas varenia pod dohľadom.
Pergamenový papier	Používajte na zakrytie na ochranu pred vystreknutím alebo na zabalenie proti odparovaniu.
Plast	Iba určený pre mikrovlnnú rúru. Postupujte podľa pokynov výrobcu. Mal by byť označený štítkom "Do mikrovlnnej rúry". Niektoré plastové nádoby zmäknú, akonáhle sa jedlo vo vnútri ohreje. Varné sáčky a hermeticky uzatvorené plastové sáčky je potrebné rozstrihnúť, prepichnúť alebo odvetrať tak, ako je uvedené na obale.
Plastové obaly	Iba vhodné do mikrovlnnej rúry. Používajte na zakrytie jedla počas varenia, aby jedlo nevyschlo. Plastový obal sa nesmie dotýkať jedla.
Teplomer	Iba vhodné do mikrovlnnej rúry. (Teplomery na mäso a zákusky).
Voskový papier	Používajte na zakrytie jedla ako ochranu pred vystreknutím a vyschnutím jedla.



## Materiály nevhodné pre použitie v mikrovlnných rúrach

Hliníkové nádoby	Môže spôsobiť iskreňenie. Preneste jedlo do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry.
Papierové krabice na potraviny s kovovou rukoväťou	Môže spôsobiť iskreňenie. Preneste jedlo do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry.
Kovové nástroje	Kov tieni jedlo pred mikrovlnným žiarením. Kovový dekór môže spôsobiť iskreňenie.
Kovové spony	Môže spôsobiť iskreňenie a vznik požiaru vo vnútri rúry.
Papierové vrecká	Môžu v rúre spôsobiť požiar.
Polystyrénové alebo polyuretánové nádoby	Nádoby sa môžu pri vystavenej vysokej teplote roztaviť alebo kontaminovať kvapalinu vo vnútri nádoby.
Drevo	Drevo sa vysuší, pokiaľ je používané v mikrovlnnej rúre, môže potom prasknúť alebo puknúť.

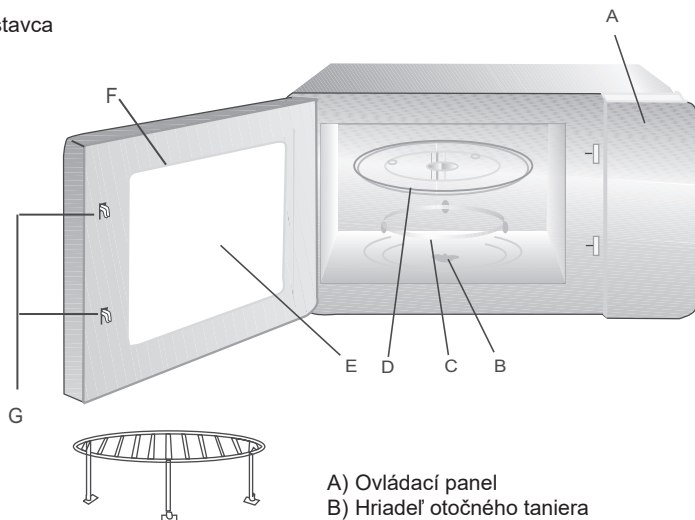
## INŠTALÁCIA RÚRY

Názvy súčastí a príslušenstvo rúry

Vyberte rúru a všetok materiál z obalu a vnútorného priestoru rúry.

Vaša rúra je dodávaná s nasledujúcim príslušenstvom:

- 1 Sklenený otočný tanier
- 1 Zostava otočného podstavca
- 1 Návod na obsluhu



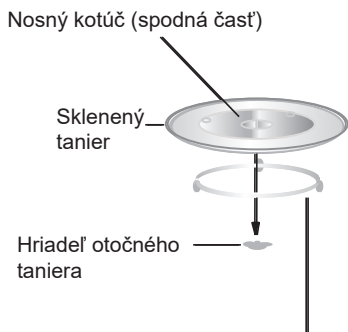
Upozornenie:

Nepoužívajte grilovací rošt v režime mikrovln! Pred použitím mikrovln ho vždy vyberte!

Grilovací rošt  
(iba pre verzie s grilom)

- A) Ovládací panel
- B) Hriadeľ otočného taniera
- C) Zostava otočného podstavca
- D) Sklenený tanier
- E) Okienko pre náhľad do rúry
- F) Dvierka
- G) Systém bezpečnostného zatvárania

## Inštalácia otočného taniera



Zostava otočného podstavca

- Nikdy neumiestňujte sklenený tanier hornou stranou dolu. Sklenený tanier by nemal byť nikdy zablokovaný.
- Je potrebné počas varenia vždy použiť ako sklenený tanier, tak otočný podstavec.
- Všetky jedla a nádoby s jedlom musia byť pri varení umiestnené vždy na sklenenom tanieri.
- Pokiaľ sklenený tanier alebo otočný podstavec praskne alebo sa rozbije, kontaktujte najbližšie autorizované servisné stredisko.

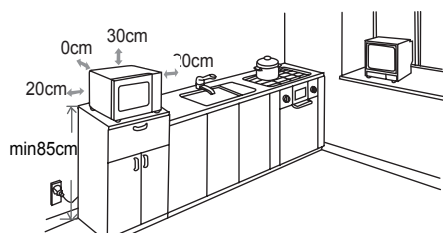
## Inštalácia pracovnej dosky

Odstráňte obalový materiál a príslušenstvo. Prezrite rúru, či nie je poškodená, či nie sú dvierka otčené alebo nie sú ulomené západky dvierok. V prípade poškodenia rúru neinštalujte.

Vnútorňa časť: Odstráňte celú ochrannú fóliu z povrchu vnútornej časti mikrovlnnej rúry. Neodstraňujte tenký svetlo hnedý obklad, ktorý je pripevnený na vnútornom priestore rúry na ochranu magnetrónu.

## Inštalácia

- Vyberte rovný povrch, ktorý poskytuje dostatočne otvorený priestor pre prívod a odvod vzduchu pre ventilačné otvory..



Medzi rúrou a vedľajšími stenami musí byť minimálny odstup 20 cm. Jedna strana musí byť voľná.

- Nad rúrou musí byť ponechaný minimálny odstup 30 cm.
- Z dna rúry neodstraňujte nožičky.
- Zablokovanie prívodných a/lebo výstupných otvorov môže spôsobiť poškodenie rúry.

- Rúru umiestnite čo najďalej od rádia a televízora. Fungovanie mikrovlnnej rúry môže spôsobiť rušenie príjmu rádia alebo televízie.
- Rúru pripojte do štandardnej domácej zásuvky. Uistite sa, že napätie a frekvencia je rovnaká ako napätie a frekvencia na typovom štítku s menovitými hodnotami.

**POZOR:** Rúru neinštalujte nad varný panel alebo iný spotrebič produkujúci teplo. Pokiaľ ju nainštalujete v blízkosti alebo nad zdroj tepla, mohlo by dôjsť k poškodeniu rúry a strate záruky.

**Prístupný povrch môže byť počas fungovania rúry horúci.**













# NÁVOD NA OBSLUHU

Táto mikrovlnná rúra používa moderné elektronické systémy, ktorými reguluje parametre varenia tak, aby čo najlepšie uspokojila svojimi výkonmi vaše potreby.

## 1. Nastavenie hodín

Akonáhle pripojíte mikrovlnnú rúru k sieťovej zásuvke, zobrazí sa na displeji „0:00“ a je počut zvukovú signalizáciu.

- 1) Stlačte „“, čísla hodín začnú blikať. 
- 2) Otočením „“ nastavte hodiny. Zadané číslo hodín by malo byť v rozsahu 0--23. 
- 3) Stlačte „“, čísla minút začnú blikať. 
- 4) Otočením „“ nastavte minúty, zadané číslo pre minúty by malo byť v rozsahu 0--59. 
- 5) Stlačte „“ a nastavenie hodín je ukončené. „:“ bude blikať. 

Pozn.: 1) Pokiaľ nie sú hodiny nastavené, nebudú pri zapojení rúry fungovať.














2) Pokiaľ počas nastavenia hodín stlačíte „**STOP** “, alebo pokiaľ nevykonáte žiadny úkon v priebehu poslednej minúty, rúra opustí funkciu nastavenia.

## 2. Mikrovlnné varenie

Stlačte niekoľkokrát „||“ a vyberte požadovanú funkciu. Nastavenie času varenia vykonáte

otočením „“. Stlačte „**+30** “, ktorým spustíte varenie.

Príklad: pokiaľ chcete použiť 80% výkon na čas varenia 20 minút, nastavte rúru v nasledujúcich krokoch:

- 1) Stlačte 1x „||“, kontrolka LED zobrazí „P100“, symbol „“ svieti. 
- 2) Stlačte ešte jedenkrát „||“ a zvolte výkon 80%, kontrolka LED zobrazí „P80“. 
- 3) Otáčaním „“ nastavte čas varenia, na displeji bude nastavené „20:00“ (maximálny čas varenia je 95 minút.) 
- 4) Stlačením „**+30** “ spustíte varenie, rozsvieti sa „:“ a symbol „“ bude blikať (zvuková signalizácia zaznie po ukončení času varenia piatimi pípnutiami).







POZN.: Nastavenie naprogramovaného času sa vykonáva po nasledujúcich krokoch:

0---1 min :	5 sekúnd
1---5 min :	10 sekúnd
5---10 min :	30 sekúnd
10---30 min :	1 minúta
30---95 min :	5 minút








Tabuľka úrovne výkonu mikrovlnnej rúry:

Počet stlačení	Jedenkrát	Dvakrát	Trikrát	Štyrikrát	Päťkrát
Mikrovlnný výkon	100%	80%	50%	30%	10%

### 3. Grilovanie

- 1) Stlačte šesťkrát tlačidlo „ |  | “, zobrazí sa „G“, funkcia grilu je zvolená.
- 2) Otočením „“ nastavte čas prípravy. Maximálny možná čas prípravy je 95 minút.
- 3) Stlačením tlačidla „+30 “ spustíte grilovanie. Bliká „“, „:“ svieti.



### 4. Kombinované varenie

- 1) Stlačte štyrikrát tlačidlo „ |  | “, zobrazí sa „C-1“ alebo „C-2“, čím zvolíte funkciu kombinovanej prípravy. Rozsvieti sa „“ a „“.
- 2) Otočením „“ nastavte čas prípravy. (Maximálny čas prípravy je 95 minút.)
- 3) Stlačením tlačidla „+30 “ spustíte prípravu. Kontrolka pečenia bliká a „:“ svieti.

**Poznámka:** Pokyny na kombinovanú prípravu






Pokyn	LED displej	Výkon mikrovln	Výkon grilu
1		55%	45%
2		36%	64%

### 5. Rýchle spustenie

Keď je rúra v stave pokoja, stlačte tlačidlo „+30 “, tým začne varenie na maximálny mikrovlnný výkon na 30 sekúnd. Čas varenia sa zvýši o 30 sekúnd vždy, keď stlačíte tlačidlo „+30 “ .. Maximálny čas, ktorý môžete nastaviť, je 95 minút.








**Poznámka:** Funkcia nebude aktívna pre varenie pomocou iných programov.

## 6. Rozmrazovanie podľa nastavenej hmotnosti

- 1) Stlačte jedenkrát „“, kontrolka LED zobrazí „dEF1“.
- 2) Pre voľbu hmotnosti jedla, ktorý chcete rozmraziť otáčajte „“. Súčasne bude svietiť „g“. Hmotnosť musí byť v rozmedzí 100 a 2000 g.
- 3) Stlačte tlačidlo „+30 “, pre zahájenie rozmrazovania. Symboly „“ a „“ budú blikať a symbol „g“ zhasne.






## 7. Rozmrazovanie podľa nastaveného času

- 1) Stlačte tlačidlo „“, kontrolka LED zobrazí „dEF2“.
- 2) Čas varenia zvolte otočením „“. Zároveň budú svietiť „“ a „“. Čas nastavenia sa pohybuje v rozmedzí od 00:05 do 95:00.
- 3) Nastavená úroveň výkonu je P30. Nie je možné ju meniť.
- 4) Stlačte tlačidlo „+30 “, pre spustenie rozmrazovania. Symboly „“ a „“ budú blikať.








## 8. Automatické programy pre varenie

- 1) V stave pokoja stlačte „ auto“ a zvolte požadovaný program. Budú sa zobrazovať „A-1“, „A-2“... „A-8“ v tomto poradí.
- 2) Otáčajte „“ a zvolte hmotnosť alebo počet porcií, ktoré chcete pripraviť.
- 3) Stlačte „+30 “, ktorým spustíte varenie. Po ukončení varenia zvuková signalizácia vydá päť pípnutí. Pokiaľ ste predtým nastavili hodiny, bude sa zobrazovať bežný čas, v opačnom prípade sa bude zobrazovať 0:00.



Napr.: chcete uvariť 150 g cestovín

- 1) Stlačte trikrát „ auto“, zobrazí sa „A-3“ a bude vykonaný výber programu pre cestoviny. Symboly „“ a „“ budú svietiť.
- 2) Otočením „“ zvolte hmotnosť ponuky. Otáčanie zastavte, akonáhle bude zobrazené „150“.
- 3) Varenie spustíte stlačením „+30 “,.  
Po dovarení budete počuť zvukový signál piatimi pípnutiami. Potom vráťte ovládač do stavu pokoja.


## 9. Postupné varenie na niekoľkých programoch

Je možné nastaviť maximálne dva programy varenia za sebou. Pokiaľ je jedným programom rozmrazovanie, musí byť tento program zaradený ako prvý. Po každom programe budete počuť zvukovú signalizáciu a potom začne nasledujúci program.


**Poznámka:** Funkciu Auto menu nie je možné nastaviť ako jeden z programov v poradí.


Príklad: chcete rozmraziť 500 g jedla a variť ho výkonom 80% na 5 minút.

Vykonajte nasledujúce kroky:

- 1) Stlačte „“, zobrazí sa „dEF1“.




- 2) Otočením „“ nastavte hmotnosť jedla. Zastavte na, akonáhle bude zobrazené „500“.

- 3) Dvakrát stlačte „“ pre zvolenie mikrovlnného výkonu 80%.



- 4) Otočením „“ nastavte čas varenia na 5 minút.

- 5) Stlačením „+30 “ spustíte varenie.





**Poznámka:** po ukončení prvého programu budete počuť zvukovú signalizáciu a potom bude spustený ďalší program.

Po ukončení všetkých krokov budete počuť päť pípnutí a mikrovlnná rúra sa vráti do stavu pokoja.

## 10. Varenie s odloženým štartom


- 1) Najskôr nastavte hodiny. (Vid' návod pre nastavenie hodín).
- 2) Nastavte program varenia. Je možné nastaviť maximálne dva programy. Pri tejto funkcii nie je možné nastaviť rozmrazovanie.

- 3) Stlačte „“. Zobrazia sa hodiny. Číslo zodpovedajúce danej hodine bliká.


- 4) Otočením „“ nastavte hodiny. Číslo zadané ako hodiny by malo byť v rozsahu 0--23.



- 5) Stlačte „“. čísla zodpovedajúce minútam budú blikáť.

- 6) Otočením „“ nastavte minúty, zadané číslo platné pre minúty musia byť v rozsahu 0--59.







- 7) Stlačením „+30 “, ukončíte nastavenie. Bude svietiť „:“, zvuková signalizácia vydá dve pípnutia pri dosiahnutí nastavenej hodiny a varenie sa automaticky spustí.







Pozn.:




- 1) Hodiny musia byť nastavené pred spustením tejto operácie. V opačnom prípade nebude fungovať odložený štart.
- 2) Pokiaľ bol program s odloženým štartom nastavený bez programu varenia, celé nastavenie sa použije ako budík. To znamená, že po dosiahnutí prednastaveného času iba zaznie päťkrát akustický signál.

## 11. Funkcia kontroly nastavenia

- (1) Počas varenia stlačte „|“. Na 3 sekundy sa zobrazí aktuálny mikrovlnný výkon.
- (2) Vo fáze odloženého štartu stlačte „“, ktorým sa zobrazia hodiny pre odložený štart. Čas začiatku varenia bude na 3 sekundy blikať. Potom sa rúra vráti na zobrazenie hodín.
- (3) Počas varenia stlačte „“ pre kontrolu aktuálne hodiny. Zobrazia sa na 2 sekundy.

## 12. Funkcia detskej poistky

Poistka: v nezablokovanom stave stlačte na 3 sekundy „STOP  “, dlhý zvukový signál ohlásí, že ste aktivovali detskú poistku. Kontrolka LED zobrazí „“ a bude svietiť „“.

Uvoľnenie poistky: v zablockovanom stave stlačte na 3 sekundy „STOP  “. Dlhý zvukový signál ohlásí, že poistka bola vypnutá. Kontrolka LED bude ukazovať hodiny a  zhasne.

## 13. Ochrana ventilátora

Po mikrovlnnom varení alebo po kombinovanom varení, ktoré je dlhšie ako 5 minút, sa rúra na posledných 15 minút zastaví a bude fungovať len ventilátor.



## 14. Funkcia ochrany kontrolného vedenia Magnetronu

Pokiaľ jednotka funguje 30 minút na maximálnej úrovni výkonu, nastaví sa rúra automaticky na 80% mikrovlnného výkonu, aby chránila kontrolné vedenie Magnetronu.

## 15. Funkcia automatického vypnutia

Pokiaľ zostanú dvierka otvorené 10 minút, svetlo rúry zhasne. Stlačením akéhokoľvek tlačidla po otvorení dvierok sa opäť aktivuje opačným spôsobom. Svetlo v rúre sa rozsvieti.

## 16. Špecifikácia

- (1) Zvuková signalizácia vydá pípnutie, keď otočíte ovládač na začiatok postupu.
- (2) Pokiaľ dôjde k otvoreniu dvierok počas varenia, je potrebné pre pokračovanie stlačiť tlačidlo „+30 “.
- (3) Akonáhle je nastavený program varenia, musíte stlačiť tlačidlo „+30 “ do 1 minúty. V opačnom prípade sa zobrazí aktuálny čas a nastavenie bude zrušené.
- (4) Zvukový signál vydá pípnutie v prípade správneho postupu stlačenia, v opačnom prípade nebudete počuť žiadnu zvukovú signalizáciu.

## Tabuľka automatických programov

Menu	Hmotnosť	Zobrazenie
A-1 AUTO OHREV	150	150
	250	250
	350	350
	400	400
A-2 ZELENINA	150	150
	350	350
	500	500
A-3 CESTOVINY	50 (s 450 ml vody)	50
	100 (s 800 ml vody)	100
	150 (s 1200 ml vody)	150
A-4 MÄSO	150	150
	300	300
	450	450
	600	600
A-5 PIZZA	1 (cca 80 g)	1
	2 (cca 160 g)	2
	3 (cca 250 g)	3
A-6 ZEMIAKY	1 (cca 220 g)	1
	2 (cca 440 g)	2
	3 (cca 660 g)	3
A-7 RYBY	150	150
	250	250
	350	350
	400	400
	450	450
A-8 POLIEVKA	500	500
	750	750
	1000	1000



## Odstránenie možných problémov

NORMÁLNE	
Rušenie príjmu TV mikrovlnnou rúrou.	Príjem rádia a televízie môže byť pri fungovaní mikrovlnnej rúry rušený. Tento jav sa podobá rušeniu malými elektrickými spotrebičmi ako je mixér, vysávač a elektrický ventilátor. Ide o normálny stav.
Stlmenie svetla rúry.	Pri nízkom výkone mikrovlnného varenia sa môže svetlo stlmiť. Je to normálny stav.
Para nahromadená na dvierkach, horúci vzduch vychádzajúci z vetracích otvorov.	Počas varenia môže z jedla vychádzať para. Väčšina tejto pary vyjde von z vetracích otvorov. Ale nejaké množstvo sa môže nahromadiť na studených miestach ako sú dvierka rúry. Je to normálny stav.
Rúra bola náhodne spustená, keď vo vnútri nebolo žiadne jedlo.	Rúru nepoškodí, pokiaľ na veľmi krátky čas funguje prázdna. Ale mali by ste sa tejto situácii vyhnúť.

Problém	Možná príčina	Oprava
Rúra sa nezapne.	Pripájací kábel nie je správne pripojený do sieťovej zásuvky.	Vytriahnite kábel zo zásuvky, počkajte 10 sekúnd a opäť ho pripojte.
	Spálená poistka alebo zásah automatického spínača.	Vymeňte poistku alebo opäť nastavte automatický spínač (opravený kvalifikovaným personálom našej spoločnosti).
	Problémy s vývodom.	Skontrolujte vývod pomocou iného elektrospotrebiča.
Rúra nehreje.	Dvierka nie sú správne zatvorené.	Zatvorte správne dvierka.
Sklenený tanier vydáva počas fungovania rúry hluk.	Špinavé valčeky alebo zvyšky na dne rúry	Viď odstavec „údržba mikrovlnnej rúry“, kde je popísaný spôsob čistenia špinavých častí.



Tento spotrebič je označený v zhode s európskou smernicou WEEE 2002/96/EC o zachádzaní s odpadom z elektronických a elektrických spotrebičov. Tým, že zákazník zaručí správnu likvidáciu odpadu, prispieva k ochrane zdravia osôb a ochrane životného prostredia, ktoré by mohlo inak byť poškodené nevhodnou likvidáciou odpadu. Symbol, ktorý je na spotrebiči umiestnený znamená, že tento výrobok nemôže byť zlikvidovaný ako normálny komunálny odpad, ale musí byť odovzdaný do najbližšieho zberného miesta alebo strediska recyklácie elektrického a elektronického odpadu. Likvidácia musí byť vykonaná podľa miestnych platných predpisov pre ochranu životného prostredia a likvidácie odpadu. Ďalšie informácie o zaobchádzaní, vrátení a recyklácii tohto výrobku

Vám poskytne miestna organizácia zodpovedná za likvidáciu alebo obchod, v ktorom bol nákup vykonaný.

# Sprievodca varením

## MIKROVLNNÉ VARENIE

Voda, tuky a uhľohydráty, ktoré tvoria jedlo, absorbujú mikrovlnnú energiu počas procesu, ktorý indukuje molekuly s rýchlou vibráciou. Tento rýchly pohyb vytvárajúci trenie a napätie generuje teplo, ktoré varí potraviny.

## VARENIE

**Nádoby na varenie v mikrovlnnej rúre:** Nádoby musia umožniť mikrovlnnej energii, aby nimi mohla prechádzať s maximálnou účinnosťou. Mikrovlny môžu prenikať keramikou, sklom, porcelánom a plastom rovnako ako papierom a drevom. Sú naopak odrážané kovom, nerezovou oceľou, hliníkom a meďou, preto sa potraviny nikdy nesmú pripravovať v nádobách tohto druhu.

## Potraviny vodné na prípravu v mikrovlnnej rúre:

Veľa druhov potravín sú vhodné na prípravu v mikrovlnnej rúre, je to mrazená alebo čerstvá zelenina, ovocie, cestoviny, ryža, obilniny, fazuľa, ryby aj mäso, rovnako tak omáčky, krémy, polievky, nákypy, lekváre a šťavy.

Všeobecne môžeme povedať, že varenie pomocou mikrovlnnej energie je ideálne pre všetky potraviny, ktoré pripravujete na normálnom sporáku.

## Zakrytie počas varenia

Je veľmi dôležité, aby ste potraviny pri varení zakrývali, pretože voda sa premieňa na paru, ktorá potom prispieva k procesu varenia. Potraviny môžu byť zakryté niekoľkými spôsobmi: napr. keramickým tanierom, plastovou pokrievkou alebo fóliou vhodnou na použitie do mikrovlnnej rúry.

## Čas odpočinku

Je veľmi dôležité, aby ste po dovarení jedla chvíľku počkali tak, aby sa jeho teplota mohla vyrovnáť.

## Sprievodca varením

### Sprievodca varením zmrazenej zeleniny

Použite vhodnú nádobu z varného skla s pokrievkou.

Potraviny varte prikryté minimálny čas, orientujte sa podľa nasledujúcej tabuľky. Potom s varením pokračujte až k dosiahnutiu požadovaného výsledku. Jedlo premiešajte dvakrát počas prípravy a jedenkrát po dovarení. Soľ, korenie alebo maslo pridávajte až po ukončení prípravy. Počas odpočinku jedlo prikryte.

Potraviny	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odpočinku (min.)	Pokyny
Špenát	150 g	P80	5-6	2-3	Pridajte 15 ml (1 lyžica) studenej vody
Brokolica	300 g	P80	8-9	2-3	Pridajte 30 ml (2 lyžice) studenej vody
Hrášok	300 g	P80	7-8	2-3	Pridajte 15 ml (1 lyžica) studenej vody
Zelená fazuľka	300 g	P80	7½ -8½	2-3	Pridajte 30 ml (2 lyžice) studenej vody
Zeleninová zmes (mrkva/ hrášok/ obilniny)	300 g	P80	7-8	2-3	Pridajte 15 ml (1 lyžica) studenej vody
Zeleninová zmes (čínska)	300 g	P80	7½ -8½	2-3	Pridajte 15 ml (1 lyžica) studenej vody

# Sprievodca varením

## Sprievodca varením čerstvej zeleniny

Použite vhodnú nádobu z varného skla s pokrievkou.

Pridajte 30-45 ml studenej vody (2-3 polievkové lyžice) na každých 250 g, pokiaľ nie je odporúčané iné množstvo vody: orientujte sa podľa tabuľky. Zeleninu varte zakrytú po minimálne odporúčaný čas.

Potom s varením pokračujte až k dosiahnutiu požadovaného výsledku. Jedlo premiešajte jedenkrát počas prípravy a jedenkrát po dovarení. Soľ, korenie alebo maslo pridávajú až po ukončení prípravy. Počas 3 minútového odpočinku jedlo prikryte.

Rada: Čerstvú zeleninu nakrájajte na rovnako veľké kúsky.  
Čím sú kúsky menšie, tým rýchlejšie sa uvaria.

**Čerstvú zeleninu musíte variť v rúre na plný výkon (P100).**

Potraviny	Porcia	Čas varenia (min.)	Čas odpočinku (min.)	Pokyny
Brokolica	250 g 250 g	3½ -4 6-7	3	Prípravte rovnomerné diely. Stonku položte do stredu.
Kel	250 g	5-5½	3	Pridajte 60-75 ml (5-6 lyžíc) vody.
Mrkva	250 g	3½-4	3	Mrkvu nakrájajte na rovnaké plátky.
Karfiol	250 g 500 g	4-4½ 6½ -7½	3	Prípravte rovnaké kúsky. Pokiaľ máte veľké kusy, prekrojte ich na polovicu. Stonku položte do stredu.
Cuketa	250 g	3-3½	3	Cukety nakrájajte na plátky. Pridajte 30 ml (2 lyžice) vody alebo kúsok masla. Varte, pokiaľ nie sú krehké.
Baklažány	250 g	2½-3	3	Baklažány nakrájajte na plátky a polejte polievkovou lyžicou citrónovou šťavou.
Pór	250 g	3-3½	3	Pór nakrájajte na tenké plátky.
Huby	125 g 250 g	1-1½ 2-2½	3	Malé huby pripravujte celé, väčšie nakrájajte na plátky. Nepridávajte vodu. Ochuťte ich soľou a korením. Pred podávaním ich zlejte.
Cibuľa	250 g	4-4½	3	Cibuľu nakrájajte na plátky alebo ju prekrojte na polovicu. Pridajte iba 15 ml (1 polievková lyžica) vody.
Paprika	250 g	3½-4	3	Papriku nakrájajte na plátky.
Zemiaky	250 g 500 g	3-4 6-7	3	Olúpané zemiaky prekrojte na polovice alebo rovnomerné štvrtky.
Kaleráb	250 g	4½-5	3	Kaleráb musíte nakrájať na kocky.

# Sprievodca varením

## Sprievodca prípravou ryže a cestovín

**Ryža:** Použite objemnú nádobu z varného skla s pokrievkou. Ryža pri varení zdvojnásobí svoj objem. Musí sa variť zakrytá. Keď je varenie ukončené, zamiešajte ju, osolte alebo pridajte korenie a maslo a potom ju nechajte odpočívať.

Poznámka: môže sa stať, že sa do ryže nevsiakne do konce varenia voda.

**Cestoviny:** Použite objemnú nádobu z varného skla s pokrievkou. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre premiešajte. Musia sa variť nezakryté. Občas premiešajte počas varenia aj v čase odpočinku. Počas odpočinku zakryte a potom ich dôkladne zlejte.

Potraviny	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odpočinku (min.)	Pokyny
Ryža (parboiled)	250 g 375 g	P100	15-16 17½ -18½	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Ryža natural (parboiled)	250 g 375 g	P100	20-21 22-23	5	Pridajte 500 ml studenej vody..
Zmes ryže (cibrená aj necibrená ryža)	250 g	P100	16-17	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmes cereálií (ryža+pšenica)	250 g	P100	17-18	5	Pridajte 400 ml studenej vody.
Cestoviny	250 g	P100	10-11	5	Pridajte 1000 ml studenej vody.

## OHREV POTRAVÍN

Vaša mikrovlnná rúra dokáže vaše jedlo ohriať v kratšom čase, ako k tomu potrebujú normálne sporáky. Používajte úrovne výkonov a čas ohrevu tak, ako sú uvedené v nasledujúcom prehľade, ktorý Vám odporúčame ako základné vodítko.

Čas uvedený v tabuľke uvažuje kvapaliny s teplotou okolia cca +18 / +20°C alebo studené potraviny s teplotou cca +5 / +7°C.

### **Potraviny rozložte na tanier a zakryte**

Neohrievajte veľké kusy ako sú napr. celé porcie mäsa, pretože majú tendenciu sa veľmi upiecť a vysušiť ešte skôr, ako sú v strede upečené. Lepšie výsledky budete mať s ohrievaním menších kusov.

### **Úroveň výkonu a miešanie**

Niektoré potraviny môžete ohriať na maximálnom výkone, zatiaľ čo iné je potrebné ohrievať s nižšími výkonmi. Pre orientáciu sa pozrite do tabuľky. Všeobecne je lepšie ohrievať potraviny s nižším výkonom, pokiaľ sú jemné, je ich väčšie množstvo alebo pokiaľ sa ohrievajú rýchlo (napr. zapečené mleté mäso). Dobré jedlo pri ohrievaní premiešajte alebo obracajte, dosiahnete lepšie výsledky. Pokiaľ je to možné, premiešajte ich ešte jedenkrát pred servírovaním. Dajte hlavne pozor, keď ohrievate tekutiny alebo jedlo pre deti. Aby nedochádzalo ku spáleniu a pretečeniu vriacich kvapalín, miešajte ich pred, počas a po ich ohrievaní. Na čas odpočinku ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame vám, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú tyčku. Vyhnete sa tým prehriatiu (a teda zničeniu) týchto potravín. Radšej najskôr nastavte kratší čas ohrievania a potom prípadne v prípade potreby čas ohrevu pridajte.

### **Čas ohrevu a čas odpočinku**

Keď ohrievate potraviny prvýkrát, je veľmi užitočné si poznamenať, aké časy ste k tomu použili. Poslúži Vám to pre budúcnosť. Vždy sa uistíte, či je ohrievané jedlo úplne horúce. Nechajte potraviny po ohriatí krátky čas odpočívať, aby ste umožnili vyrovnanie teploty. Odporúčaná čas odpočinku po ohriatí je 2-4 minúty, pokiaľ nie je v tabuľke uvedený iný údaj. Dajte hlavne pozor, keď ohrievate tekutiny a potraviny pre deti. Viď taktiež kapitolu týkajúcu sa bezpečnostných opatrení.

### **OHREV TEKUTÍN**

Tekutiny nechajte vždy odpočinúť aspoň 20 sekúnd po vypnutí rúry, aby sa mohla ustáliť ich teplota. Po ohriatí STÁLE miešajte. Aby ste sa vyhli pretečeniu tekutín a prípadnému popáleniu, dajte do nápojov plastovú lyžičku alebo sklenenú tyčku a dobre ho pred, počas aj po ohrievaní miešajte.

### **OHRIEVANIE JEDLA PRE DETI**

#### **JEDLO PRE DETI:**

Položte ho na hlboký keramický tanier a zakryte plastovou pokrievkou. Po ohriatí dobre premiešajte! Nechajte pred podávaním 2-3 minúty odpočívať. Opäť premiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: medzi 30-40 °C.

#### **MLIEKO PRE DETI:**

Mlieko nalejte do sklenenej sterilizovanej detskej fľaše. Ohrievajte nezakryté. Nikdy neohrievajte fľašu s cumlíkom, pretože by mohla pri prehriatí explodovať.

Dobre premiešajte pred časom odpočinku a ešte jedenkrát pred podávaním! Vždy pozorne skontrolujte teplotu mlieka alebo jedla, kým ho deťom naservírujete.

Odporúčaná teplota servírovania: medzi 37°C.

#### **POZN.:**

Potraviny pre deti je potrebné pozorne kontrolovať, kým im jedlo servírujete, aby nemohlo dôjsť k popáleniu. Používajte úroveň výkonu a čas uvedený v nasledujúcej tabuľke ako základné vodítko pre ohrievanie potravín.

# Sprievodca varením

## Ohrievanie tekutín a potravín

Používajte úroveň výkonu a čas uvedený v tejto tabuľke ako základné vodítko pre ohrev potravín.

Potraviny	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odpočinku (min.)	Pokyny
Nápoje (káva, mlieko, čaj, voda s teplotou okolitého prostredia)	150 ml (1 šálka) 300 ml (2 šálky) 450 ml (3 šálky) 600 ml (4 šálky)	P100	1-1½ 1½ - 2 2½ - 3 3-3½	1-2	Nalejte do keramickej šálky a ohrievajte nezakryté. Šálku alebo hrnček vložte do stredu otočného taniera. Pred a po čase odpočinku dôkladne premiešajte.
Polievky (studené)	250 g 350 g 450 g 550 g	P100	2 - 2½ 2½ - 3 3 - 3½ 3½ - 4	2-3	Nalejte do hlbokého keramickeho taniera alebo do hlbokkej keramickej misky. Zakryte plastovou pokrievkou. Po ohriatí dobre premiešajte. Pred podávaním ešte jedenkrát premiešajte.
Guláš (studený)	350 g	P80	4½ - 5½	2-3	Vložte guláš do hlbokého keramickeho taniera. Zakryte ho plastovou pokrievkou. Pri ohrievaní občas premiešajte a jedenkrát ho premiešajte ešte kým ho necháte odpočívať a potom pred servírovaním.
Cestoviny s omáčkou (studené)	350g	P80	3½ - 4½	3	Cestoviny (napr. špagety alebo vaječné taštičky) dajte na plytký keramickeý tanier. Zakryte fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred servírovaním premiešajte.
Plnené cestoviny s omáčkou (studené)	350 g	P80	4-5	3	Vložte plnené cestoviny napr. ravioli, tortillini) do hlbokého keramickeho taniera. Zakryte plastovou pokrievkou. Občas pri ohrievaní premiešajte a ešte jedenkrát premiešajte predtým, ako ho necháte odpočívať a potom pred servírovaním.
Hotové jedlo (studené)	350 g 450 g 550 g	P80	4½ - 5½ 5-6 5½ - 6½	3	Vložte studené hotové jedlo (2-3 porcie) na keramickeý tanier. Zakryte fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry.

## Sprievodca varením

Potraviny	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odpočinku (min.)	Pokyny
Jedlo pre deti (zelenina + mäso)	190 g	P80	30 sekúnd	2-3	Vložte ho do hlbokého keramického taniera. Musí sa ohrievať zakryté. Po uplynutí času ohrevu premiešajte. Nechajte odpočívať 2-3 minúty. Pred servírovaním dobre premiešajte a skontrolujte teplotu.
Kaša pre deti (pšenica + mlieko + ovocie)	190 g	P80	20 sekúnd	2-3	Vložte ho do hlbokého keramického taniera. Musí sa ohrievať zakryté. Po uplynutí času ohrevu premiešajte. Nechajte odpočívať 2-3 minúty. Pred servírovaním dobre premiešajte a skontrolujte teplotu.
Mlieko pre deti	100 ml 200 ml	P80	30 - 40 s 1 min. - 1 min. 10 sekúnd	2-3	Mlieko dobre premiešajte, pretrepte a nalejte ho do sterilizovanej sklenenej detskej fľaše. Umiestnite fľašu do stredu otočného taniera. Musí sa ohrievať nezakryté. Dobre pretrepte a nechajte odpočívať aspoň 3 minúty. Pred servírovaním dobre premiešajte a skontrolujte teplotu.



# Sprievodca varením

## GRIL

Grilovacie ohrievacie teleso je umiestnené na hornej stene rúry. Je v prevádzke, pokiaľ sú dvierka zatvorené a otáča sa otočný tanier. Otáčanie taniera umožňuje rovnomernejšie opečenie jedla. Predhriatie grilu počas 4 minút umožní rýchlejšie opečenie jedla.

### Nádoby pre grilovanie:

Musí byť žiaruvzdorné a môže obsahovať kov. Nepoužívajte plastové nádoby, mohli by sa roztaviť.

### Jedlo vhodné na grilovanie:

Kotlety, klobásy, steaky, hamburgery, slanina a stehno, tenké porcie rýb, sendviče a všetky typy toastov s oblohou.

### DÔLEŽITÁ POZNÁMKA:

Jedlo musíte postaviť na vysoký rošt, pokiaľ nie je inak odporúčané v návode.

## MIKROVLNÝ + GRIL

Tento druh prípravy kombinuje vyžarované teplo z grilu s rýchlosťou mikrovlnného ohrevu.

V prevádzke je iba pokiaľ sú uzatvorené dvierka a otáča sa otočný tanier. Vďaka otáčaniu taniera sa jedlo opeká rovnomernejšie.

### Nádoby na pečenie s mikrovlnami + grilom

Používajte nádoby, ktoré prepúšťajú mikrovlny. Nádoby musia byť žiaruvzdorné. V kombinovanom režime nepoužívajte kovové nádoby. Nepoužívajte žiadny typ plastového riadu.

### Jedlo vhodné pre kombinovaný druh ohrevu:

Medzi jedlo vhodné pre kombinovaný druh prípravy patria všetky druhy hotového jedla, ktoré chcete ohriať a zapiecť (napr. zapekané cestoviny), aj jedlo, ktoré vyžaduje krátky čas zapečenia. Tento druh prípravy môžete použiť taktiež pre hrubšie časti jedla, pri ktorom chcete chrumkavú kôrku (napr. kuracie kúsky, obráťte ich v polovici prípravy). Viď tabuľku času prípravy pre podrobnejšie informácie.

**Pokiaľ chcete jedlo opečiť po oboch stranách, musíte ho otočiť.**

# Sprievodca varením

## Príručka grilovania čerstvého jedla

Predhrejte gril zapnutím funkcie grilu na 4 minúty.

Použite výkony a čas podľa tejto tabuľky.

Čerstvé potraviny	Porcia	Výkon	1. strana (minúty)	2. strana (minúty)	Pokyny
Toastové plátky	4 kusy (každý 25 g)	Iba gril	3½-4½	3-4	Postavte plátky chleba vedľa seba na rošt.
Chlebové rolky (už upečené)	2-4 kusy	Iba gril	2½-3½	1½-2½	Položte chlebové rolky dnom hore do kruhu priamo na otočný tanier.
Grilované paradajky	200 g (2 kusy) 400 g (4 kusy)	C2	3½-4½ 5-6	-	Nakrájajte paradajky na polovice. Navrch posypte syrom. Postavte do kruhu na rovnú sklenenú žiaruvzdornú misu. Postavte na rošt.
Paradajkovo-syrové toasty	4 kusy (300 g)	C2	4-5	-	Najskôr opečte plátky chleba. toast s oblohou postavte na rošt. Nechajte odstáť 2-3 min.
Toast Hawaii (ananás, šunka, syrové plátky)	2 kusy (300 g) 4 kusy (600 g)	C1	3½-4½ 6-7	-	Najskôr opečte plátky chleba. Toasty s oblohou postavte na rošt. 2 toasty položte obrátenou stranou priamo na rošt. Nechajte odstáť 2-3 min.
Pečené zemiaky	250 g 500 g	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Nakrájajte zemiaky na polovice. Postavte ich v kruhu na rošt rezom smerom ku grilu.
Gratinované zemiaky/ zelenina (chladená)	500 g	C1	9-11	-	Vložte čerstvé zemiaky do malej sklenenej žiaruvzdornej misy. Misu postavte na rošt. Po opečení nechajte odstáť 2-3 min.
Kuracie kúsky	450 g (2 kusy) 650 g (2-3 kusy) 850 g (4 kusy)	C2	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Potrite kurča olejom a korením. Položte ho do kruhu kosťou do stredu. Jeden kurací kúsok postavte do stredu roštu. Nechajte odstáť 2-3 min.
Pečené kurča	900 g 1100 g	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Potrite kurča olejom a korením. Kurča položte prsiami smerom dolu, potom, obrátené hore priamo na otočný tanier. Po grilovaní nechajte odstáť 5 min.

# Sprievodca varením

## Príručka grilovania čerstvého jedla

Čerstvé potraviny	Porcia	Výkon	1. strana (minúty)	2. strana (minúty)	Pokyny
Jahňacie kotlety (médiom)	400 g (4 kusy)	Iba gril	10-12	8-9	Potrite mäso olejom a korením. Rozložte mäso do kruhu na rošt. Po grilovaní nechajte odstáť 2-3 min.
Bravčové steaky	250 g (2 kusy) 500 g (4 kusy)	Mikrovlny + Gril	C2  6-7 8-10	(Iba gril)  5-6 7-8	Potrite mäso olejom a korením. Rozložte mäso do kruhu na rošt. Po grilovaní nechajte odstáť 2-3 min.
Pečené ryby	450 g 650 g	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Potrite kožu celej ryby olejom a korením alebo bylinkami. Položte ryby vedľa seba (hlavu ku chvostu) na rošt.
Pečené jablká	2 jablká (cca. 400 g) 4 jablká (cca. 800 g)	C2	6-7  10-12	-	Z jablk odstráňte jadierka a naplňte ich hrozienkami a džemom. Navrch dajte kúsky mandlí. Postavte jablká na rovnú žiaruvzdornú misu. Misu postavte priamo na otočný tanier.

# Sprievodca varením

## Príručka grilovania mrazeného jedla

Použite výkony a čas podľa tejto tabuľky.

Potraviny	Porcia	Výkon	1. strana (minúty)	2. strana (minúty)	Pokyny
Chlebové rolky (každá cca. 50 g)	2 kusy 4 kusy	Mikrovlny + Gril	C2 1½-2 2½-3	lba gril 2-3 2-3	Postavte rolky do kruhu dnom hore priamo na otočný tanier. Druhú stranu grilujte do požadovaného stupňa chrumkavosti. Nechajte odstáť 2-5 min.
Bagetky/ Cesnakový chlieb	200-250 g (1 kus)	Mikrovlny + Gril	C1 3½-4	lba gril 2-3	Položte mrazené bagety diagonálne na papier na pečenie na rošt. Po grilovaní nechajte odstáť 2-3 min.
Gratinované (zelenina alebo zemiaky)	400 g	C1	13-15	-	Vložte mrazené gratinované jedlo do malej žiaruvzdornej misy. Misu postavte na rošt. Po upečení nechajte odstáť 2-3 min.
Cestoviny (cannelloni, makaróny, lazane)	400 g	C1	14-16	-	Vložte mrazené cestoviny do malej hranatej sklenenej žiaruvzdornej misy. Misu postavte priamo na otočný tanier. Po dopečení nechajte odstáť 2-3 min.
Gratinované ryby	400 g	C1	16-18	-	Vložte mrazené gratinované ryby do malej hranatej žiaruvzdornej misy. Misu postavte priamo na otočný tanier. Po dopečení nechajte odstáť 2-3 min.

## Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom.

V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odveďte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok.

Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade.

V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

### **Pre právnické osoby v Európskej únii**

Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

### **Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie**

Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.