

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte všetky pokyny.

Tento návod starostlivo uschovajte.



Poznámka:

Tento symbol upozorňuje na odporúčania a informácie dôležité pre používateľa.

- Táto mikrovlnná rúra je vhodná len na zohrievanie a varenie potravín a nápojov. Sušenie potravín alebo odevu, ohrievanie vankúšov na liečbu teplotou-chladom, ohrievanie papúč a sušenie špongií, mokrých handričiek a pod. môže spôsobiť škody a riziko požiaru. Táto mikrovlnná rúra sa nesmie používať na iné účely a nesmie sa nijako modifikovať ani sa s ňou nesmie nedovolené manipulovať. Táto mikrovlnná rúra nebola navrhnutá na použitie vo vnútri nábytku alebo ako vstavaný spotrebič.
- Pred použitím rúry sa uistite, že kuchynské potreby a nádoby sú vhodné na použitie v mikrovlnných rúrach (pozri časť „Kuchynský riad vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre“).
- Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu povrchu dvierok a k ich následnému prasknutiu.
- Všetky mikrovlnné rúry sú skúšané a schvalované v súlade s platnými bezpečnostnými normami a normami týkajúce sa elektromagnetickej kompatibility. Výrobcovia kardiostimulátorov preventívne odporúčajú zachovávať vzdialenosť 20 – 30 cm medzi zapnutou mikrovlnnou rúrou a kardiostimulátorom, aby sa zabránilo rušeniu kardiostimulátora. Ak z akéhokoľvek dôvodu existuje podozrenie na rušenie, okamžite vypnite mikrovlnnú rúru a kontaktujte výrobcu kardiostimulátora.
- V prípade prehriatia rúry (pri predĺženom použití, použití naprázdno atď.) sa rúra môže vypnúť pomocou bezpečnostného termostatu. Po vychladnutí sa rúra vráti k normálnej prevádzke.
- Tento spotrebič je určený výlučne na použitie v domácnosti. Nie je určený na použitie v: priestoroch používaných ako kuchyňa pre zamestnancov obchodov, úradov a iných pracovísk, v zariadeniach na agroturistiku, v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach a zariadeniach na prenájom izieb.

- Spotrebič sa nesmie spustiť prostredníctvom vonkajšieho časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Spotrebič sa musí umiestniť a spustiť, keď je zadná časť blízko steny.
- Pri prvom zapnutí spotrebiča je možné, že približne prvých 10 minút bude vydávať zápach „novoty“ a trochu dymu. Je to spôsobené len prítomnosťou ochranných látok aplikovaných na mriežkach.



Pozor!

Nedodržanie upozornení by mohlo viesť k poškodeniu spotrebiča.

- **Pozor!** Ak sú dvierka alebo tesnenia poškodené, rúra sa nesmie používať až do vykonania opravy vykonanej kvalifikovaným technikom (ktorého vyškolil výrobca alebo klientský servis predajcu).
- **Pozor!** Je nebezpečné, aby akákoľvek osoba, ktorá neabsolvovala špecifickú odbornú prípravu, vykonávala úkony spojené s údržbou a opravami, pri ktorých sa vyžaduje odstránenie krytov chrániacich pred mikrovlnami.
- **Pozor!** Spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby bez skúseností alebo potrebných znalostí len pod dozorom alebo keď dostali pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča a keď pochopili nebezpečenstvá týkajúce sa spotrebiča. Dohliadajte na deti a ubezpečte sa, že sa so spotrebičom nehrajú. Čistenie a údržbu zo strany používateľa nesmú vykonávať deti, s výnimkou detí od 8 rokov, ktoré sú pri tejto činnosti neustále pod dozorom. Spotre-

bič a napájací kábel uchovávajú mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

- Nezapínajte rúru v prípade, keď sú medzi prednou časťou rúry a dvierkami zaseknuté akékoľvek predmety. Vnútornú stranu dvierok udržiajte vždy čistú použitím vlhkej handry a neabrazívnych čistiacich prostriedkov. Nedovoľte, aby sa medzi prednou časťou rúry a dvierkami hromadili nečistoty a zvyšky jedla.
- Nedávajte otočný tanier do vody, keď je ešte veľmi horúci. Termický šok by mohol spôsobiť jeho prasknutie.
- Pri použití funkcií „Iba MIKROVLNÝ“ a „KOMBINÁCIA S MIKROVLNAMI“ sa rúra nesmie predhriať (bez jedla) a ani sa nesmie zapnúť, keď je prázdna, keďže by sa mohli tvoriť iskry.
- Ak sa rúra nečistí, môže dôjsť k zhoršeniu kvality povrchov. To môže mať negatívny vplyv na životnosť spotrebiča a okrem toho to môže vytvoriť potenciálne nebezpečné situácie.
- Pri mikrovlnnom varení nepoužívajte kovový riad na potraviny a nápoje s výnimkou príslušenstva na varenie na pare alebo pizzového taniera, ktoré nájdete vo výbave spotrebiča.
- Príslušenstvo na varenie na pare nepoužívajte na varenie vajec v škrupine



Nebezpečenstvo popálenín!

Nedodržanie upozornení môže spôsobiť popáleniny a opareniny.

- **Pozor!** Keď spotrebič pracuje v kombinovanom režime, deti by ho mali používať iba pod dohľadom dospeléj osoby z dôvodu vysokých teplôt, ktoré vznikajú.
- Ak spozorujete akýkoľvek dym vychádzajúci z rúry, spotrebič vypnite alebo ho odpojte z elektrickej zásuvky, ale neotvárajte dvierka na uhasenie prípadných plameňov.
- Používajte výlučne riad vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach. Na zabránenie prehriatiu, ktoré by mohlo následne viesť k požiaru, sa odporúča kontrolovať rúru, keď sa jedlá varia v jendorazových nádobách z plastu, papiera alebo iného horľavého materiálu alebo ak sa zohrievajú malé množstvá jedla.
- **Pozor!** Nezhrievajte tekutiny ani iné potraviny v zapečatených nádobách, ktoré by mohli explodovať. Nevarte ani nezohrievajte v mikrovlnnej rúre vajcia

v škrupine, keďže by mohli explodovať, a to aj vtedy, keď je varenie dokončené.

- **Pozor!** Počas používania sa spotrebič zahrieva. Keď rúru používate, nekladte na ňu žiadne predmety. Nedotýkajte sa prvkov vo vnútri rúry, ktoré podliehajú zohrievaniu.
- Počas zohrievania tekutín (vody, kávy, mlieka atď.) je možné, že v dôsledku oneskoreného varu začne obsah zrazu silno vriieť a kypieť, čo môže spôsobiť popáleniny. Aby sa tomu zabránilo, pred začiatkom ohrevu tekutín je potrebné dať do nádoby plastovú lyžičku alebo sklenú tyčinku. V každom prípade manipulujte s nádobou veľmi opatrne.
- Nezhrievajte líkery s vysokým obsahom alkoholu ani veľké množstvo oleja, keďže sa môžu vznietiť.
- Po zohriatí jedla pre novorodencov (v sacích fľašiach alebo téglikoch) obsah pretrepte alebo pomiešajte a pred konzumáciou skontrolujte jeho teplotu, aby sa predišlo popáleninám. Jedlo sa odporúča pretrepať alebo pomiešať aj preto, aby sa zaistila jeho rovnomerná teplota. Pri použití sterilizátorov pre sáciu fľašu, ktoré sa dajú dostať v obchode, sa pred zapnutím rúry VŽDY uistite, že nádoba je naplnená množstvom vody indikovaným výrobcom.

- **Pozor!** Keď je spotrebič v prevádzke, dvierka a vonkajší povrch môžu dosiahnuť vysoké teploty.
- Počas varenia sa pri vysokej teplote produkuje para. Dávajte pozor pri otváraní dvierok rúry a príslušenstva na varenie na pare, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu oparenín v dôsledku nárazového uvoľnenia pary.



Nebezpečenstvo!

Nedodržanie upozornení by mohlo viesť k životu nebezpečnému úrazu elektrickým prúdom.

- Nezapínajte rúru, ak sú napájací kábel alebo zástrčka poškodené, keďže by to mohlo spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť asistenčný servis výrobcu alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo akémukoľvek riziku.

TECHNICKÉ ÚDAJE

rozmery (ŠxHxV): 520x430x320mm

vnútorný priestor (ŠxHxV): 335x245x350mm 28-30L

priemer taniera: 31,5 cm

hmotnosť: 14.5Kg

Ďalšie údaje nájdete na štítku s charakteristikami, ktorý je umiestnený na spotrebiči.

Výkon

Výkon vo WATT vašej rúry sa nachádza na štítku s údajmi o spotrebiči pri označení MICRO OUTPUT. Pri nahliadnutí do tabuľiek vždy berte do úvahy výkon vašej rúry! Zide sa vám to aj pri nahliadnutí do návodov pre mikrovlnné rúry na trhu.



Pri niektorých modeloch je maximálny výkon vo WATT uvedený aj v symbole na bočnej strane uvedenom na výkonovom štítku.



Tento spotrebič je v súlade s európskou smernicou 2004/108/ES o elektromagnetickej kompatibilite a s európskym nariadením č. 1935/2004 z 27. októbra 2004 o materiáloch určených na styk s potravinami. Tento výrobok patrí do skupiny 2, triedy B zariadení ISM. Do skupiny 2 patria všetky zariadenia ISM (priemyselné, vedecké alebo zdravotnícke), v ktorých sú rádiové frekvencie vytvárané úmyselne a/alebo sú používané vo forme elektromagnetických emisií na spracúvanie materiálov a na zariadenia na elektroeróziu. Do triedy B patria zariadenia na domáce použitie alebo používané v budovách priamo napojených na elektrickú sieť s nízkym napätím na zásobovanie budov určených na domáce použitie.

LIKVIDÁCIA



V zmysle európskej smernice 2002/96/ES nelikvidujte spotrebič spoločne s komunálnym odpadom, ale ho odovzdajte v autorizovanom stredisku na triedený zber a recykláciu.

OPIS RÚRY A OVLÁDACIEHO PANELA

- A Mriežka grilu
- B Svetlo vo vnútornom priestore rúry
- C Kryt výstupu mikrovln
- D Grilovací/pizzový tanier (iba pri niektorých modeloch)
- E Vnútrotná strana dvierok
- F Mriežka vysoká
- G Otočný tanier
- H Podložka pre otočný tanier
- I Unášač otočného taniera
- L Príslušenstvo na varenie na pare (iba pri niektorých modeloch)

1. Časový displej a funkcie:



- 2. Tlačidlo FUNCTION: výber funkcií
- 3. Tlačidlo : Nastavenie hodín
- 4. Tlačidlo : tlačidlo určenej a programovateľnej funkcie
- 5. Tlačidlo START: spustenie varenia a rýchleho ohrevu
- 6. Tlačidlo POWER LEVEL: výber úrovne mikrovlnného výkonu
P20 = 180W
P25 = 225W
P30 = 270W
P50 = 450W
P70 = 630W
P80 = 720W
P100 = 900W
- 7. Tlačidlo / : výber varenia s grilovacím/pizzovým tanierom alebo s príslušenstvom na varenie na pare (iba pri niektorých modeloch)
- 8. Tlačidlo STOP: zastavenie varenia a zrušenie nastavení
- 9. Regulátor TIME ADJUST: nastavenie dennej hodiny a dĺžky varenia

INŠTALÁCIA A ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE

- Vyberte rúru z obalu, odstráňte ochranný kryt otočného taniera (G), príslušnej podložky (H/I) a všetkého príslušenstva. Skontrolujte, či je podložka (H/I) správne vložená do príslušného sedla v strede otočného taniera.
- Vyčistite vnútro rúry vlhkou a mäkkou handrou.
- Skontrolujte, či počas prepravy nedošlo k poškodeniu, najmä či sa dvierka dobre otvárajú a zatvárajú.
- Umiestnite spotrebič na stabilnú podložku vo výške minimálne 85 cm mimo dosahu detí, aby mohli dvierka počas varenia dosiahnuť vysoké teploty.
- Po umiestnení spotrebiča na pracovnú plochu skontrolujte, či medzi povrchmi spotrebiča, bočnými stenami a zadnou stenou zostal voľný priestor približne 5 cm a nad rúrou voľný priestor aspoň 30 cm.

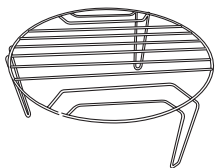
- Nezahatajte otvory na vstup vzduchu. Najmä na rúru nič nekladte a uistite sa, že vetracie otvory na vývod vzduchu a pár (umiestnené na vrchnej stene, spodnej stene a zadnej stene spotrebiča) sú vždy voľné.
- Do stredu kruhového sedla umiestnite podložku (H/I) a položte na ňu otočný tanier (G). Podložka (H/I) sa musí vložiť do príslušného sedla v strede otočného taniera.



Poznámka: neumiestňujte rúru na zdroje tepla alebo do ich blízkosti (napríklad na chladničku).

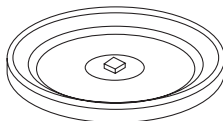
- Spotrebič zapájajte iba do elektrických zásuviek s výkonom najmenej 16A. Okrem toho skontrolujte, či má hlavný vypínač vášho obydla minimálny výkon 16A, aby sa predišlo náhlemu zásahu počas prevádzky rúry.
- Umiestnite spotrebič tak, aby bol k zástrčke a zásuvke ľahký prístup aj po inštalácii.
- Pred použitím skontrolujte, či sa sieťové napätie zhoduje s napätím uvedeným na štítku spotrebiča a či je elektrická zásuvka správne uzemnená: výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť vyplývajúcu z nedodržania tejto normy.
- Väčšina moderných elektronických zariadení (TV, rádio, stereo zariadenia atď.) je tienená rádiovýfrekvenčnými signálmi (RF). Niektoré elektronické zariadenia však nemusia byť tienené rádiovýfrekvenčnými signálmi pochádzajúcimi z mikrovlnnej rúry. Odporúča sa zachovávať vzdialenosť najmenej 1 až 2 metre medzi takýmito zariadeniami a rúrou v prevádzke.

PRÍSLUŠENSTVO VO VÝBAVE



Mriežka s funkciou vysoká/nízka poloha (F)

Používa sa pri funkcii „Vgrill“ na rýchle pečenie mäsa.



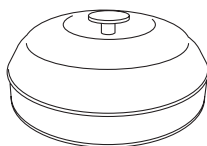
Otočný tanier (G)

Otočný tanier sa používa pri všetkých funkciách.



Grilovaci/pizzový tanier (D)

(iba pri niektorých modeloch)
Tanier sa používa pri funkcii Pizza.



Príslušenstvo na varenie na pare (L)

(iba pri niektorých modeloch)
Používa sa pri funkcii „Para“.

KUCHYNSKÝ RIAD VHDNÝ NA POUŽITIE V MIKROVLNNEJ RÚRE

Pri funkciách „Iba mikrovlny“ a „Kombinácia s mikrovlnami“ sa môžu používať všetky nádoby zo skla (lepšie, ak je to pyrex), keramiky, porcelánu, pálenej hliny, ak nie sú dekorované alebo ak nemajú kovové časti (pozlaťené prúžky, rukoväte, nožičky). Je možné používať aj plastové nádoby, ktoré sú odolné voči teplu, ale len na varenie „Iba mikrovlny“.

Ak aj tak máte pochybnosti, či daná nádoba môže byť použitá v mikrovlnnej rúre, môžete urobiť tento jednoduchý test: Vložte prázdnu nádobu do rúry na 60 sekúnd pri maximálnom výkone (funkcia „Iba mikrovlny“).

Ak nádoba zostane studená alebo sa zahreje len nepatrne, znamená to, že je vhodná na mikrovlnné varenie.

Ak však zostane veľmi horúca (alebo sa objavia iskry), nádoba nie je vhodná. Na krátky ohrev sa môžu použiť ako podklad aj papierové servítky, kartónové podnosy a jednorazové plastové tanieri. Je potrebné, aby tvar a rozmery umožňovali správne otáčanie.

Na mikrovlnné varenie nie sú vhodné akékoľvek nádoby z kovu, dreva a křišťálu, ako aj prútené nádoby. Je vhodné pripomenúť, že vzhľadom na skutočnosť, že mikrovlny zohrievajú jedlo a nie riad, je možné variť jedlo priamo na tanieri, a vďaka tomu nie je potrebné použiť a následne čistiť hrnce.

Majte však na pamäti, že veľmi horúce jedlo môže preniesť teplo na tanier, ktorý sa potom musí vybrať pomocou chňapiek.

Ak je rúra nastavená na funkciu „Gril“ je možné použiť akýkoľvek typ nádob na pečenie.

V každom prípade sa riadte informáciami uvedenými v nasledujúcej tabuľke:

Funkcia	Sklo	Pyrex	Sklokeramika	Pálená hlina	Hliníkové pláty	Plast	Papier a kartón	Kovové nádoby
Mikrovlny Rozmrazovanie Para (len pri niektorých modeloch)	ÁNO	ÁNO	ÁNO	ÁNO	NIE	ÁNO	ÁNO	NIE
Mikrovlny + gril Pizza (len pri niektorých modeloch) Raňajky	NIE	ÁNO	ÁNO	ÁNO	NIE	NIE	NIE	NIE
Gril	NIE	ÁNO	ÁNO	ÁNO	ÁNO	NIE	NIE	ÁNO

VŠEOBECNÉ PRAVIDLÁ A ODPORÚČANIA TÝKAJÚCE SA POUŽÍVANIA RÚRY

Mikrovlny sú elektromagnetické žiarenie prítomné aj v prírode vo forme svetelných vln (napríklad slnečné lúče), ktoré vo vnútri rúry prenikajú do jedla zo všetkých strán a zahrievajú molekuly vody, tuku a cukru. Teplo sa vytvára veľmi rýchlo iba v jedle, zatiaľ čo nádoba sa zahrieva iba nepriamo prenosom tepla z teplejšieho jedla. To zabraňuje, aby sa jedlo prilepilo k nádobu. Z toho dôvodu je možné použiť (alebo v niektorých prípadoch vôbec nepoužiť) počas varenia len veľmi malé množstvo tuku. Vďaka nízkemu obsahu tukov je mikrovlnné varenie považované za veľmi zdravé a diétne. Okrem toho sa v porovnaní s tradičnými systémami varenia deje pri nižšej teplote, preto sa jedlo menej odvodňuje, ne stráca dôležité živiny a tým si vo väčšej miere uchováva chuť.

Základné pravidlá pre správne mikrovlnné varenie

- Varenie úzko súvisí s veľkosťou a homogénnosťou potravín, ktoré sa majú uvariť: guláš sa uvarí skôr ako pečené mäso, keďže je tvorený menšími a homogénnejšími kúsokmi mäsa. Na správne nastavenie času majte na pamäti, že pri riadení sa tabuľkami uvedenými na nasledujúcich stranách je potrebné so zvyšujúcim sa množstvom jedla zvýšiť proporcionálne aj teplotu varenia a naopak. Je dôležité dodržať „oddychový“ čas: pod oddychovým časom sa rozumie čas, počas ktorého sa musí jedlo po uvarení nechať odstáť, aby sa vo vnútri jedla rozložila teplota. Teplota mäsa sa počas oddychového času zvýši približne o 5 – 8 °C. Oddychový čas je možné dosiahnuť aj mimo samotnej rúry.
- Jeden z hlavných úkonov, ktoré sa majú vykonať, je pomiešať jedlo niekoľkokrát počas varenia: slúži to na rovnomer-

né rozloženie teploty a na skrátenie času varenia.

- Odporúča sa tiež jedlo počas varenia obracať: to sa týka najmä mäsa, či už vo forme veľkých kusov (pečené mäso, celé kurča atď.), alebo vo forme menších kúskov (kuracie prsia, guláš atď.).
- Potraviny s kožou, škrupinou alebo šupou (napr. jablká, zemiaky, rajčiny, párky, ryby) sa musia prepichnúť na viacerých miestach vidličkou, aby mohla vyjsť para a aby koža alebo šupa neexplodovali.
- Ak sa varia viaceré porcie toho istého jedla, napr. varené zemiaky, poukladajte jedlo do kruhu do ohňovzdornej nádoby, aby bolo varenie rovnomerné.
- Čím je teplota, pri ktorej sa jedlo do mikrovlnnej rúry vloží, nižšia, tým je potrebný dlhší čas varenia. Jedlo, ktoré má izbovú teplotu, sa uvarí rýchlejšie než jedlo, ktoré má teplotu chladničky.
- Jedlá varte vždy tak, že nádobu umiestnite do stredu otočného taniera.
- Tvorba kondenzátu vo vnútri rúry a v oblasti dvierok a vývodu vzduchu je úplne normálna. Aby sa tvorba kondenzátu obmedzila, prikryte jedlo priehľadnou fóliou, papierom na pečenie, sklenou pokrievkou alebo jednoducho prevráteným tanierom. Okrem toho platí, že jedlá s obsahom vody (napr. zelenina) sa uvaria lepšie, keď sú prikryté. Prikrytie jedál tiež umožní udržanie čistoty vo vnútri rúry. Používajte priehľadnú fóliu vhodnú pre mikrovlnné rúry.
- V mikrovlnnej rúre nevarte vajcia v škrupine: tlak, ktorý sa vytvorí vo vnútri, by mohol viesť k explodovaniu vajca, a to aj po dokončení varenia. Uvarené vajcia nezohrievajte. Neplatí to však pre praženicu.
- Pred ohrievaním alebo varením jedál v mikrovlnnej rúre,

ktoré sú v uzavretých alebo zapečatených nádobách, ne-
zabudnite tieto nádoby otvoriť. Tlak vo vnútri nádoby by
sa zvýšil, čo by viedlo k explodovaniu nádoby, a to aj po
skončení varenia.

AKO NASTAVIŤ HODINY

Pri prvom zapojení spotrebiča do domácej elektrickej siete ale-
bo pri absencii napätia sa na displeji zobrazí na 2 až 3 sekundy
uvítacia správa „delo“ a potom štyri pomlčky (---). Pri nasta-
vovaní dennej hodiny postupujte nasledovne:

- Stlačte tlačidlo  (3) (obr. 1), až kým sa na displeji ne-
rozsvieti ikona .
Na displeji blikajú hodiny (obr. 2).
- Otáčajte regulátorom TIME ADJUST (9) (obr. 3) na nastave-
nie želanej hodiny (príklad 13) (obr. 4).
- Stlačte tlačidlo START (5) (obr. 5).
Na displeji blikajú minúty (obr. 6).
- Nastavte želané minúty (obr. 7) otáčaním regulátora TIME
ADJUST (9) (obr. 3).
- Stlačte tlačidlo START (5) (obr. 5). Na displeji sa zobrazí
nastavená denná hodina (obr. 8).
Ak chcete zmeniť hodiny, ktoré už boli nastavené, nastavte
ich znova podľa vyššie uvedeného opisu.

AKO NAPIROGRAMOVAŤ VARENIE

- Stlačte tlačidlo FUNCTION (2) (obr. 9) a zvolte želanú funk-
ciu, ktorá sa zobrazí rozsvietením príslušných ikon na dis-
pleji.
Dostupné funkcie sú:

 Mikrovlny

 Rozmrazovanie

 Gril

 Mikrovlny + gril

- Nastavte dĺžku varenia otáčaním regulátora TIME ADJUST
(9) (obr. 3).
Na výber dĺžky varenia sa vždy riadte tabuľkami varenia.

 **Poznámka:** je možné zmeniť nastavený čas aj počas
varenia tak, že momentálne prerušíte varenie jedným stla-
čením tlačidla STOP (8) (obr. 10) alebo otvorením dvierok
rúry.

- Pri funkciách iba Mikrovlny, kombinácia Mikrovlny + gril
zvoľte úroveň mikrovlnného výkonu opakovaným stlače-
ním tlačidla POWER LEVEL (6) (obr. 11) až do zablikania
želaného výkonu vyjadreného v percentách a nachádzajú-
ceho sa v strednej časti displeja (obr. 12).

Pri výbere výkonu sa vždy riadte tabuľkami varenia.

 **Poznámka:** pri funkcii automatického rozmrazova-
nia nie je potrebné zvoliť úroveň výkonu.

 **Poznámka:** nastavený výkon je možné jednoducho
zmeniť aj počas varenia stlačením tlačidla POWER LEVEL
(6) (obr. 11). Jedným stlačením tlačidla sa zobrazí aktuálna
zvolená úroveň, ďalším stlačením je možné výkon zmeniť.

- Spustíte proces varenia stlačením tlačidla START (5) (obr.
5). Na displeji sa objaví odpočítavanie času, ktorý zostáva
do skončenia varenia.

 **Poznámka:** ak sa z nejakého dôvodu proces varenia
nespustí, po 2 minútach sa automaticky zrušia všetky na-
stavenia.

- Keď sa varenie skončí, zaznie zvukový signál (3 pípnutia) a
na displeji sa objaví nápis „End“ (obr. 13). Otvorte dvierka
a vyberte jedlo. Stlačením tlačidla STOP (8) (obr. 10) alebo
po 3 minútach od skončenia varenia sa na displeji zobrazia
hodiny.

 **Poznámka:** priebeh nastaveného varenia je možné
kedykoľvek skontrolovať otvorením dvierok a skontrolova-
ním jedla. Takto sa preruší emisie mikrovln a prevádzka
rúry, ktoré sa obnovia po opätovnom zatvorení dvierok a
stlačením tlačidla START (5) (obr. 5).

 **Poznámka:** ak by bolo z nejakého dôvodu potrebné
zastaviť varenie bez otvorenia dvierok, stačí stlačiť tlačidlo
STOP (8) (obr. 10).

 **Poznámka:** ak však chcete ukončiť varenie, postu-
pujte nasledovne:

Ak sú dvierka rúry otvorené, stlačte jedenkrát tlačidlo STOP
(8) (obr. 10).

Ak sú dvierka zatvorené a prebieha varenie, stlačte dvakrát
tlačidlo STOP (8) (obr. 10). Na displeji sa zobrazia hodiny.

RÝCHLY OHREV

Táto funkcia je veľmi užitočná na zohriatie malého množstva
jedla alebo nápojov.

Dvakrát stlačte tlačidlo START (5) (obr. 5).

Rúra sa spustí na 2 minúty pri maximálnom výkone.

Rýchly ohrev je užitočný aj na dokončenie varenia.

DETSKÁ POISTKA

Rúra je vybavená bezpečnostným zariadením, ktoré zabráni
tomu, aby rúru nechcene/náhodne spustili deti.

Na aktiváciu detskej poistky:

- Držte tlačidlo STOP (8) (obr. 10) stlačené 3 sekundy.
- Zaznie pípnutie a na displeji sa rozsvieti ikona  : nebude
možné rúru spustiť.

- Na deaktiváciu predtým aktivovanej detskej poistky držte tlačidlo STOP (8) (obr. 10) stlačené 3 sekundy.

FUNKCIA ÚSPORY ENERGIE

Technický vývoj si každoročne vyžaduje zvýšenie výroby elektrickej energie. To má čoraz väčší vplyv na životné prostredie v dôsledku nárastu znečistenia (CO₂, siera atď.) a využívania neobnoviteľných prírodných zdrojov (uhlie, plyn, ropa). Úspora energie vo forme zníženia spotreby elektrickej energie (napr. zníženia spotreby spotrebičov v režime stand-by) je významný „virtuálny“ zdroj obnoviteľnej energie, ktorý je okamžite dostupný pre všetkých.

Na zníženie spotreby elektrickej energie mikrovlnnou rúrou počas obdobia mimo prevádzky.

- Držte tlačidlo POWER LEVEL (6) (obr. 11) stlačené 2 až 3 sekundy. Zaznie pípnutie.
- Ak nestlačíte žiadne tlačidlo, displej sa po 10 minútach automaticky vypne (nastavenie hodín zostane zachované). Na displeji sa objaví bežiaca pomlčka „-“.
- Ak sú dvierka otvorené viac ako 10 minút, svetlo vo vnútri rúry (B) automaticky zhasne.
- Na opätovné rozsvietenie displeja stlačte akékoľvek tlačidlo.
- Ak chcete deaktivovať funkciu úspory energie a chcete, aby hodiny svietili stále, držte tlačidlo POWER LEVEL (6) (obr. 11) stlačené 2 až 3 sekundy až do zaznenia pípnutia.

ROZMRAZOVANIE

- Jedlá zmrazené v plastových vreckách alebo fóliách alebo v ich obaloch sa môžu umiestniť priamo do rúry, ale len ak neobsahujú kovové časti (napr. spony alebo uzatváracie spinky).
- Určité potraviny, ako napríklad zelenina alebo ryby, sa pred začiatkom varenia nemusia úplne rozmraziť.
- Potraviny v šťave, ragú a dusené potraviny sa rozmrazia rýchlejšie, ak sa občas pomiešajú, obrátiť a/alebo oddelia od seba.
- Mäso, ryby a ovocie počas rozmrazovania strácajú tekutiny: rozmrazujte ich v miske.
- Pred vložením do mrazničky sa odporúča vložiť každý kus mäsa do vlastného vrečka. Tým ušetríte drahocenný čas pri príprave.
- Bezprostredne po rozmrazení a pred začiatkom varenia je dôležité dodržať oddychový čas: pod oddychovým časom (v minútach) sa rozumie čas, počas ktorého sa musí jedlo nechať odstáť, aby sa vo vnútri jedla rozložila teplota.

OHRIEVANIE

Ohrievanie potravín je funkcia, pri ktorej vám vaša mikrovlnná

rúra ukáže maximum svojej efektívnosti a užitočnosti. V porovnaní s tradičnými metódami sa pri mikrovlnnom varení podstatne šetrí čas, a tým aj elektrická energia.

- Odporúča sa zohrievať potraviny (najmä ak sú zmrazené) pri teplote minimálne 70 °C (musí páliť!). Jedlo nebudete môcť jesť ihneď, pretože bude príliš horúce, ale zaručí sa jeho úplná sterilizácia.
- Na zohriatie predvarených alebo zmrazených jedál vždy dodržujte nasledujúce pravidlá:
 - vyberte jedlo z kovových nádob;
 - prikryte ich priehľadnou fóliou (vhodnou na použitie v mikrovlnných rúrach) alebo papierom na pečenie. Takto sa zachová ich prirodzená chuť a čistota rúry. Je možné ich prikryť aj obráteným tanierom;
 - podľa možnosti jedlo pravidelne miešajte alebo obracajte, aby sa rýchlejšie zohrialo a malo rovnomernú teplotu;
 - prísne dodržujte čas uvedený na obale; majte na pamäti, že za určitých podmienok je potrebné uvedený čas predĺžiť.
- Zmrazené jedlá sa musia pred zohriatím najprv rozmraziť. Čím je nižšia počiatočná teplota jedla, tým dlhší je čas potrebný na jeho zohriatie.

VARENIE PREDJEDÁL A PRVÝCH JEDÁL

Polievky si vo všeobecnosti vyžadujú menej tekutín, lebo v mikrovlnnej rúre je vyparovanie dosť malé. Soľ sa pridáva až na konci varenia alebo počas oddychového času, pretože vysuša. Je potrebné uviesť, že čas potrebný na varenie ryže v mikrovlnnej rúre (na rozdiel od cestovín) je približne rovnaký, ako keď sa varí tradične na sporáku. Výhodou prípravy rizota v mikrovlnnej rúre je, že nie je potrebné neustále ho miešať (stačí ho pomiešať 2 – 3-krát).

VARENIE MÄSA

Varenie úzko súvisí s veľkosťou a homogénnosťou potravín, ktoré sa majú uvariť: guláš sa uvarí skôr ako pečené mäso, keďže je tvorený menšími a homogénnejšími kúskami mäsa.

Aby sa pečené mäso, kura a ražniči zachovali mäkké, odporúčame na začiatku varenia pridať 1 až 2 poháre vody.

VARENIE PRÍLOH A ZELENINY

Zelenina varená v mikrovlnnej rúre si lepšie zachováva farbu a živiny ako zelenina varená tradičným spôsobom. Pred začatím varenia ju umyte a očistite. Veľké kusy zeleniny je potrebné nakrájať na rovnaké kúsky. Na každých 500 gramov zeleniny pridajte približne 5 lyžíc vody (žilnatá zelenina si vyžaduje viac vody). Zelenina varená pri funkcii iba „Mikrovlny“ musí byť vždy prikrytá priehľadnou fóliou vhodnou na použitie v mikrovlnných rúrach. Pomiešajte aspoň raz v polovici varenia a na záver varenia pridajte trochu soli.



Poznámka: Čas varenia uvedený v tabuľke je iba orientačný a závisí od hmotnosti, počiatočnej teploty jedla a tiež od jeho konzistencie a štruktúry.

VARENIE RÝB

Ryby sa uvaria veľmi rýchlo a s výborným výsledkom. Je možné ochutiť ich trochou masla alebo oleja (alebo ich nechutiť). Rybu prikryte priehľadnou fóliou. Ak má ryba kožu, je potrebné do nej urobiť zárezy; plátky sa musia rovnomerne rozložiť. Odporúča sa variť rybu obalenú vo vajci a v strúhanke.

VARENIE DEZERTOV A OVOCIA

Dezerty kysnú (pri nižšom výkone) oveľa viac ako pri tradičnom varení. Keďže nevytvárajú kôrku, odporúča sa poliať ich povrch krémom alebo polevou (napr. čokoládovou); okrem toho musia byť po upečení zakryté, pretože majú tendenciu vysušovať sa rýchlejšie ako dezerty pečené v tradičnej rúre.

Ak sa pečie ovocie so šupkou, musí sa pred pečením prepichnúť vidličkou a musí sa udržiavať zakryté.

Je potrebné dodržať oddychový čas (3 – 5 minút).

VARENIE S FUNKCIOU PARY (IBA PRI NIEKOTRÝCH MODELOCH)

Táto funkcia je vhodná na rýchle varenie všetkých jedál na pare, napr. zeleniny, rýb atď.



Pozor! Príslušenstvo na varenie na pare (L) umiestňujte vždy na sklený otočný tanier (G). Uistite sa, že príslušenstvo sa nachádza presne v strede taniera, aby sa zabránilo dotykaniu vnútorných stien rúry počas varenia.

Nedodržanie týchto jednoduchých noriem môže poškodiť príslušenstvo alebo vytvoriť iskry.

- Vylejte 500 ml vody do plastovej nádoby, a potom na ňu umiestnite kovovú bázu príslušenstva na varenie na pare (obr. 14).
- Dajte jedlo do príslušenstva na varenie na pare položiť ho na kovovú bázu (obr. 15). Zatvorte príslušenstvo kovovou pokrievkou a uistite sa, že je správne umiestnené.
- Stlačte tlačidlo (7) (obr. 16). Na displeji sa rozsvieti ikona .
- Nastavte dĺžku varenia otáčaním regulátora TIME ADJUST (9) (obr. 3).

Na výber dĺžky varenia sa vždy riadte tabuľkami varenia.



Poznámka: nastavený čas je možné jednoducho zmeniť aj počas varenia tak, že prerušíte momentálne varenie jedným stlačením tlačidla STOP (8) (obr. 10) alebo otvorením dvierok rúry.

- Spustíte proces varenia stlačením tlačidla START (5) (obr. 5).
- Keď sa varenie skončí, zaznie zvukový signál (3 pípnutia) a na displeji sa objaví nápis „End“ (obr. 13). Otvorte dvierka a vyberte jedlo. Stlačením tlačidla STOP (8) (obr. 10) alebo po 3 minútach od skončenia varenia sa na displeji zobrazia hodiny.



Nebezpečenstvo popálenín! počas varenia sa vo vnútri príslušenstva vytvára para s vysokou teplotou. Pri nadvrhovaní pokrievky buďte opatrní, aby ste predišli nebezpečenstvu popálenia v dôsledku nárazového uvoľnenia pary. Dotýkajte sa len plastovej bázy a pokrievku nadvihujte pomocou rukoväte na jej vrchnej strane, aby ste predišli kontaktu s kovovými časťami príslušenstva (obr. 17).

Použitie funkcie „Para“ na varenie

S týmto príslušenstvom slúžiacim na varenie na pare sa jedlo varí vďaka mokrému teplu vriacej vody, ale bez priameho kontaktu jedla s vodou, čím dochádza k menšej strate výživných solí. Príslušenstvo na varenie na pare je vybavené kovovou pokrievkou, ktorou neprechádzajú mikrovlny; mikrovlny zohrievajú len vodu v plastovej časti, pričom voda vytvára paru, v ktorej sa varia potraviny.



Pozor! nepoužívajte príslušenstvo naprázdno alebo bez použitia najmenej 500 ml vody v nádobe, aby ste predišli škodám alebo elektrickým výbojom v príslušenstve na varenie na pare.

Ak sa voda úplne odparí ešte pred dokončením varenia, pridajte do nádoby ďalších 500 ml vody.



Pozor! nepoužívajte príslušenstvo, ktoré je viditeľne poškodené, prasknuté alebo pokrivené. Nevarte nikdy bez použitia pokrievky a kovovej bázy.

Čas uvedený v tabuľke predstavuje priemerný čas a musí sa upraviť podľa týchto základných pravidiel:

- čas varenia závisí od rozmerov potravín. Zelenina nakrájaná na kúsky sa uvarí skôr ako zelenina vcelku.
- potravina s izbovou teplotou sa uvarí skôr ako potravina práve vytiahnutá z chladničky
- výsledok varenia jedál závisí vždy aj od kvality a čerstvosti základného produktu.

Tabuľka času varenia

Potraviny	Množstvo	Čas varenia
Mrkva	400 gr	20 minút
Cuketa	400 gr	12 minút
Karfiol	450 gr	23 minút
Zemiaky	500 gr	20 minút
Plátok lososa	350 gr	13 minút
Kuracie prsia	300 gr	13 minút

Kovová báza má po okrajoch gumené tesnenie (obr. 18). Tesnenie sa dá pri čistení príslušenstva ľahko vybrať; na konci čistenia sa musí znovu umiestniť na pôvodné miesto.

! Pozor! nepoužívajte príslušenstvo bez gumeného tesnenia správneho vloženého do okraja kovovej bázy (jeho absencia môže viesť k poškodeniu príslušenstva alebo k vytvoreniu iskier počas prevádzky).

VARENIE S FUNKCIOU PIZZA (IBA PRI NIEKOTRÝCH MODELOCH)

Táto funkcia umožňuje piecť/zohrievať všetky mrazené výrobky, ktoré existujú na trhu a ktoré patria do kategórie „snack“, ako napríklad chlieb, slané pečivo, minipizze, slané torty, aromatizované hamburgery, zemiakové pusinky, rôzne výrobky z listkového cesta, brišky atď.

Na dosiahnutia optimálneho výsledku dodržujte tieto jednoduché všeobecné pravidlá/opporúčania:

- Pred každým pečením sa špeciálny grilovací/pizzový tanier (D) musí predhriať. Túto činnosť vykoná rúra automaticky po nastavení programu a po stlačení tlačidla START (5) (obr. 5).
- Vždy sa riadte tabuľkami varenia, aby ste videli, do ktorej kategórie patrí jedlo, ktoré chcete piecť.

Postupujte takto:

- Stlačte tlačidlo  (7) (obr. 16). Na displeji sa rozsvieti ikona .
- Nastavte dĺžku varenia otáčaním regulátora TIME ADJUST (9) (obr. 3). Na výber dĺžky varenia sa vždy riadte tabuľkami varenia.
- Vložte grilovací/pizzový tanier (D) (po jeho prípadnom poliatí olejom) do rúry, priamo na otočný tanier (G), zatvorte dverka a stlačte tlačidlo START (5) (obr. 5). Rúra bude automaticky zohrievať tanier 3 minúty. Na displeji sa zobrazí čas, ktorý zostáva do skončenia predhrievania.



Poznámka: Čas predhrievania taniera sa nedá zmeniť.

- Na konci predhrievania (po 2 pípnutiach) vyberte grilovací/pizzový tanier (D) z rúry pomocou chňapiek (pozor, páli!)

(obr. 19) a opatrne naň položte jedlo, ktoré sa má piecť/zohriať.

- Vložte grilovací/pizzový tanier (D) späť do rúry a znova stlačte tlačidlo START (5) (obr. 5) (ak do 1 minúty nestlačíte žiadne tlačidlo, rúra začne piecť automaticky). Na displeji sa zobrazí predtým nastavený čas.



Poznámka: nastavený čas je možné jednoducho zmeniť aj počas varenia tak, že prerušíte momentálne varenie jedným stlačením tlačidla STOP (8) (obr. 10) alebo otvorením dveriek rúry.

- Keď sa varenie skončí, zaznie zvukový signál (3 pípnutia) a na displeji sa objaví nápis „End“ (obr. 13). Otvorte dverka a vyberte jedlo.

Stlačením tlačidla STOP (8) (obr. 10) alebo po 3 minútach od skončenia varenia sa na displeji zobrazia hodiny.



Nebezpečenstvo popálenín! počas pečenia/ohrievania jedla pracuje rúra v kombinovanom režime s grilom a/alebo ventiláciou; z toho dôvodu buďte veľmi opatrní pri vyberaní jedla z rúry, pretože okrem grilovacieho/pizzového taniera (D) je veľmi horúca aj mriežka grilu (A) nachádzajúca sa v hornej časti vnútorného priestoru rúry.

Tu uvádzame niektoré odporúčania na optimálne používanie tejto funkcie a na dosiahnutie najlepších výsledkov:

Potraviny	Poznámky
Mrazená pizza	• Dajte pizzu na tanier a pečte 16-18 minút.
Mrazený Cordon Bleu	• Dajte Cordon Bleu na tanier a pečte 7-9 minút. Nie je potrebné ich počas pečenia otáčať.
Mrazené rybie prsty	• Dajte rybie prsty na tanier a pečte 6-8 minút. Nie je potrebné ich počas pečenia otáčať.

FUNKCIA „RAŇAJKY“

Funkcia „Raňajky“ umožňuje ľahké a rýchle zohriatie klasických raňajok: šálka kávy/mlieka/čaju a (čerstvý, nie mrazený) croissant/brioška alebo krajca chleba na hriankovanie. V prvej fáze sa rýchlo zohreje obsah šálky. Vďaka dosiahnutiu vysokej teploty zostane váš nápoj dlho teplý.

V druhej fáze sa zohreje jedlo vďaka tradičným elektrickým mriežkam: tým sa zabezpečí chrumkavosť povrchu brišiek alebo hriankovanie krajca chleba.

Postupujte takto:

- Stlačte tlačidlo  (4) (obr. 20). Na displeji sa zobrazí „1“ a rozsvieti sa ikona  (obr. 21).

Môžete zohriať 1 porciu raňajok (napr. 1 šálku mlieka a 1 briošku).

Ak chcete zohriať väčšie množstvo, stlačte znova tlačidlo  (4) (obr. 20) na voľbu druhého programu (na displeji sa zobrazí „2“) (obr. 22).

- Vložte šálku nápoja do rúry a položte ju priamo na otočný tanier (G) (obr. 23).

Spustíte proces varenia stlačením tlačidla START (5) (obr. 5). Na displeji sa objaví odpočítavanie času, ktorý zostáva do skončenia varenia.

- Na konci prvej fázy sa rúra automaticky zastaví, pričom zaznejú 2 krátke pípnutia a zobrazí sa blikajúci čas varenia druhej fázy.

Otvorte dvierka a vyberte šálku. V tomto okamihu môžete vložiť do rúry priamo na otočný tanier (G) briošky alebo krajce chleba (odporúča sa použiť mriežku (F)) (obr. 24).

- Aktivujte funkciu „Raňajky“ opätovným stlačením tlačidla START (5) (obr. 5). Ak do 1 minúty nespustíte rúru stlačením tlačidla START, rúra spustí varenie automaticky.
- Na konci druhej fázy sa rúra definitívne zastaví a na displeji sa objaví nápis „End“ (obr. 13).
- Otvorte dvierka a vyberte jedlo.

Stlačením tlačidla STOP (8) (obr. 10) alebo po 3 minútach od skončenia varenia sa na displeji zobrazia hodiny.



Nebezpečenstvo popálenín! počas varenia/zohrievania v druhej fáze rúra pracuje v režime Gril a/alebo Ventilácia: z tohto dôvodu buďte veľmi opatrní pri vyberaní jedla z rúry, pretože okrem mriežky je veľmi horúca aj mriežka umiestnená vo vrchnej časti vnútorného priestoru rúry, ako aj samotný vnútorný priestor rúry.

Programovanie tlačidlom „Raňajky“

Je tiež možné programovať aj akékoľvek iné varenie v dvoch fázach v závislosti od vašich požiadaviek, a to použitím tlačidla  (4). Obe varenia sa vykonajú následne po sebe a medzi dvoma fázami sa rúra na 1 minútu zastaví, aby ste mali čas skontrolovať varenie. Nový program nahradí funkciu „Raňajky“ nastavenú výrobcom.

Postupujte takto:

- Držte tlačidlo  (4) (obr. 20) stlačené najmenej 3 sekundy: ozve sa krátke pípnutie a na displeji sa objaví blikajúci nápis „Fct1“ (obr. 25).
- Nastavte prvú želanú funkciu použitím tlačidla FUNCTION (2) (obr. 9) a potvrďte voľbu tlačidlom START (5) (obr. 5).
- Hneď po potvrdení prvej funkcie sa na displeji zobrazí blikajúci nápis „Fct2“.



Poznámka: ak nechcete naprogramovať druhú fázu, rovno stlačte tlačidlo START (5) (obr. 5).

- Nastavte druhú funkciu použitím tlačidla FUNCTION (2) (obr. 9) a potvrďte voľbu tlačidlom START (5) (obr. 5). Zaznie krátke pípnutie a na displeji sa znova zobrazí miestny čas. Teraz je tlačidlo „Raňajky“ spojené s novým, vami vybraným varením a môžete ju znova rýchlo zvoliť stlačením tlačidla  (4) (obr. 20).



Poznámka: v prípade výpadku elektrického prúdu alebo odpojenia rúry z elektrickej zásuvky rúra pri návrate elektrickej energie automaticky obnoví pôvodnú funkciu „Raňajky“ nastavenú výrobcom.

ČISTENIE A ÚDRŽBA



Nebezpečenstvo! pred akýmkoľvek úkonom čistenia alebo údržby vždy odpojte zástrčku z elektrickej zásuvky a počkajte, kým spotrebič nevychladne.



Pozor! nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky ani špicaté kovové nástroje.

Okrem toho pri čistení vonkajšieho povrchu rúry dávajte pozor, aby voda alebo tekutý čistiaci prostriedok neprenikli do otvorov na vývod vzduchu a pár, ktoré sa nachádzajú na vrchnej stene spotrebiča.

Odporúča sa tiež nepoužívať na čistenie povrchu dvierok alkohol, abrazívne čistiace prostriedky alebo čistiace prostriedky na báze amoniaku.

Na čistenie vnútorných priestorov rúry nepoužívajte čistiace prostriedky vo forme rozprašovačov.

Na zachovanie čo najlepšieho stavu vášho spotrebiča sa odporúča pravidelne čistiť dvierka, vnútro rúry a vonkajšok rúry vlhkou handrou a mydlom s neutrálnym pH faktorom alebo tekutým čistiacim prostriedkom.

Masnotu a masné škvrny odstráňte vždy aj z krytu výstupu mikrovln (C). Aby sa zabezpečilo dokonalé zatváranie dvierok, vnútornú stranu dvierok udržiavajte vždy čistú a zabráňte, aby sa medzi dvierkami a prednou časťou rúry usádzali nečistoty a zvyšky jedla. Pravidelne čistite otvory prívodu vzduchu umiestnené na zadnej stene rúry, aby sa časom neupchali prachom a usadeninami nečistôt. Z času na čas je potrebné vybrať otočný tanier (G) a príslušnú podložku (H/I) a vyčistiť ich a takisto vyčistiť dno rúry. Otočný tanier a príslušnú podložku umývajte vo vode, do ktorej ste pridali saponát s neutrálnym pH (môžu sa umývať aj v umývačke riadu).

Motor otočného taniera je zaplombovaný. Pri čistení dna rúry však v každom prípade dajte pozor, aby sa voda nedostala pod podložku (H/I).



Poznámka: neponárajte otočný tanier po dlhšom zohrievaní do studenej vody; veľký termický šok by mohol viesť k jeho prasknutiu.

AK NIEČO NEFUNGUJE

Ak sa zdá, že niečo nefunguje alebo ak zistíte nejaký defekt, obráťte sa na autorizovaný asistenčný servis výrobcu. Skôr, ako budete kontaktovať našich technikov, však v každom prípade vykonajte nasledujúcu jednoduchú kontrolu:

Problém	Príčina/riešenie
Spotrebič nefunguje	• Vynulujte elektronické ovládanie odpojením zástrčky spotrebiča najmenej na 1 až 2 minúty. • Mohlo dôjsť k aktivácii funkcie spotreby energie (displej je vypnutý): stlačte akékoľvek tlačidlo. • Dvierka nie sú správne zatvorené. • Zástrčka nie je dobre vložená do elektrickej zásuvky. • V elektrickej zásuvke nie je prúd (skontrolujte poistky vo vašom obydli). • Došlo k aktivácii detskej poistky (symbol  na displeji).
Kondenzát na pracovnej podložke, vo vnútri rúry alebo v okolí dvierok	• Pri varení jedál s obsahom vody je úplne normálne, že sa vo vnútri rúry vytvára para, ktorá kondenzuje vo vnútri rúry, na varnej ploche alebo v okolí okrajov dvierok.
Iskry vo vnútri rúry	• Pri mikrovlnnom alebo kombinovanom varení nezapínajte rúru, ak v nej nie sú potraviny. • Pri vyššie uvedenom varení nepoužívajte kovové nádoby ani vrecká alebo obaly s kovovými spin-kami.
Jedlo sa nezohrieva alebo sa dostatočne nevarí	• Vyberte správnu funkciu alebo zvýšte čas varenia • Jedlo sa pred varením úplne nerozmrazilo.
Jedlo sa pripaľuje	• Vyberte správnu funkciu alebo znížte čas varenia.
Jedlo sa nevarí rovnomerne	• Počas varenia jedlo pomiešajte. Majte na pamäti, že jedlo sa varí lepšie, ak je nakrájané na rovnaké kúsky. • Otočný tanier zostal zablokovaný



Poznámka: v prípade poruchy svetla vo vnútri rúry (B) môžete bez problémov spotrebič naďalej používať. Ak potrebujete svetlo vymeniť, obráťte sa na autorizovaný asistenčný servis.