

SK

PODROBNÝ NÁVOD
NA OBSLUHU
KOMBINOVANEJ
MIKROVLNNEJ RÚRY

gorenje

BY

S+ARCK®

Ďakujeme Vám za Vašu
dôveru a zakúpenie nášho prístroja.

Tento podrobný návod na obsluhu
na uľahčenie obsluhy tohto výrobku.
Návod by vám mal umožniť spoznať
váš nový spotrebič tak rýchlo, ako je
to možné.

Uistite sa, že ste obdržali
nepoškodený spotrebič. Ak zistíte
poškodenie vyplývajúce z prepravy,
obráťte sa, prosím na predajcu, od
ktorého ste spotrebič zakúpili, alebo
na miestny sklad, z ktorého bol
dodaný. Telefónne číslo nájdete na
faktúre, alebo na dodacom liste.

Návod na inštaláciu a pripojenie je
dodaný na samostatnom liste.

Návod na obsluhu je tiež k dispozícii
aj na našej webovej stránke:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Dôležitá informácia



Rada, poznámka

OBSAH

4 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 8 Pred zapojením rúry do siete 	ÚVOD
9 KOMBINOVANÁ MIKROVLNNÁ RÚRA 13 Technické údaje 14 Ovládací panel	
16 PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA 17 PRVÉ ZAPNUTIE SPOTREBIČA 17 Nastavenie hodín	PRÍPRAVA SPOTREBIČA NA PRVÉ POUŽITIE
18 KROKY PRE SPUSTENIE PEČENIA (1-6) 18 Krok 1: VÝBER REŽIMU VARENIA 20 Krok 2: VOĽBA NASTAVENÍ 22 Krok 3: FUNKCIE ČASOVAČA 24 Krok 4: VOĽBA PRÍDAVNÝCH FUNKCIÍ 26 Krok 5: SPUSTENIE PROCESU VARENIA 26 Krok 6: zastavenie procesu VARENIA A VYPNUTIE RÚRY 	POSTUP VARENIA
27 POPIS SYSTÉMOV (REŽIMOV VARENIA) A TABULKY VARENIA	
45 ÚDRŽBA & ČISTENIE 46 Bežné čistenie rúry 47 Použitie funkcie "aqua clean" na čistenie rúry 48 Vyberanie a čistenie drôtených vodičok 49 Výmena žiarovky	ÚDRŽBA & ČISTENIE
50 RIEŠENIE PROBLÉMOV 	RIEŠENIE PROBLÉMOV
51 LIKVIDÁCIA	

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



POZORNE SI TENTO NÁVOD NA POUŽITIE PREČÍTAJTE A UCHOVAJTE HO PRE POTREBU DO BUDÚCNOSTI.

Spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so slabšími fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ktoré sú pod dozorom alebo boli oboznámené s bezpečným použitím spotrebiča a uvedomujú si možné nebezpečenstvá. So spotrebičom by sa deti nemali hrať. Deti bez dozoru by nemali vykonávať čistenie a užívateľskú údržbu zariadenia.

UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti môžu byť počas používania horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli horúcich súčastí spotrebiča. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali zdržiavať mimo spotrebiča, pokiaľ nie sú pod dozorom.

UPOZORNENIE: Prístupné časti sa počas používania zohrejú na veľmi vysokú teplotu. Malé deti by sa mali držať mimo dosahu spotrebiča, aby sa nepopálili alebo neobarili.

Počas používania sa spotrebič zahreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli horúcich súčastí vo vnútri rúry.

Používajte len teplotnú sondu určenú pre túto rúru.

UPOZORNENIE: Predtým, ako budete vymieňať žiarovku, spotrebič vypnite, aby ste sa vyhli zasiahnutiu elektrickým prúdom.

Pri čistení sklenených dvierok rúry/skleneného príklopu varnej platne (ak je ním spotrebič vybavený) nepoužívajte veľmi drsné čistiace prostriedky či drôtenky, pretože nimi môžete poškriabať povrch a spôsobiť tak narušenie skla.

Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné alebo vysokotlakové čističe, mohlo by to viesť k zásahu elektrickým prúdom.

Pevné elektrické vedenie musí obsahovať zariadenia na odpojenie v súlade s elektroinštalačnými predpismi.

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný pracovník alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa tak zabránilo nebezpečenstvu (iba pre spotrebiče s pripojovacím káblom).

Spotrebič nesmie byť inštalovaný za dekoratívnymi dverami, aby nedošlo k prehrievaniu.

Tento spotrebič je určený len na domáce použitie. Nepoužívajte ho na iné účely, ako napríklad vykurovanie miestnosti, sušenie domácich zvierat alebo iných zvierat, papiera, látok, byliniek a pod., pretože to môže viesť k úrazu alebo spôsobiť požiar.

Spotrebič môže do zdroja elektrickej energie zapojiť iba autorizovaný servisný technik alebo odborník. Manipulácia so spotrebičom alebo neodborná oprava môže mať za následok vážne zranenie alebo poškodenie výrobku.

Ak sa **napájacie káble** ostatných spotrebičov, ktoré sa nachádzajú blízko sporáka, zachytia v dvierkach rúry, môžu sa poškodiť, čo môže spôsobiť skrat. Preto udržiavajte napájacie káble iných spotrebičov v bezpečnej vzdialenosti od sporáka.

Na steny rúry nedávajte hliníkovú fóliu a nádoby na pečenie alebo iný riad neumiestňujte na spodnú časť rúry. Hliníková fólia zabráni prúdeniu vzduchu v rúre, zamedzí procesu varenia a zničí smaltovaný povrch.

Počas používania sa dvierka rúry zohrejú na vysokú teplotu. Inštaláciou tretieho skla alebo dodatočnej ochrany znížite teplotu vonkajšieho povrchu (platí len pre určité modely).

Pánty dvierok rúry sa môžu pod nadmernou záťažou poškodiť. Na otvorené dvierka rúry nekladte žiadne ťažké nádoby ani sa o ne počas čistenia vnútra rúry neopierajte. Nikdy si na otvorené dvierka rúry nestavajte ani nedovoľte deťom, aby si ne sadali.

Zariadenie nezdvíhajte za rukoväť dvierok.

Prevádzka spotrebiča je bezpečná s aj bez líšt.

Uistite sa, že ventily nie sú nikdy prikryté alebo inak zablokované.

Prípadné rozdiely v odtieňoch farby medzi rôznymi spotrebičmi alebo komponentmi z rovnakej dizajnovnej línie sa môžu objaviť v dôsledku rôznych faktorov, ako napríklad uhol, pod ktorým sa na spotrebič pozeráte, rôzne farebné pozadie, materiály a osvetlenie miestnosti.

Bezpečné použitie mikrovlnnej rúry

UPOZORNENIE: Ak sa spotrebič používa v kombinovanom režime, rúru môžu z dôvodu generovaných teplôt používať deti len pod dohľadom dospelého.

UPOZORNENIE: Ak sú dvierka alebo tesnenia dvierok poškodené, rúru nesmiete používať, pokiaľ ich neopraví kompetentná osoba.

UPOZORNENIE: Pre inú ako kompetentnú osobu je nebezpečné vykonávať servis alebo opravu, ktorá zahŕňa odstránenie krytu, ktorý chráni proti vystaveniu mikrovlnnej energii.

UPOZORNENIE: Tekutiny a iné jedlá sa nesmú zohrievať v utesnených nádobách, pretože môžu vybuchnúť.

Tento spotrebič je určený len na domáce a podobné použitie, ako napríklad:

- v kuchynkách pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
- na chalupe;
- klientmi v hoteloch, motelloch a iných obytných prostrediach;
- v ubytovacích zariadeniach s raňajkami.

Používajte len kuchynské potreby vhodné na použitie v mikrovlnných rúrach.

Počas varenia v mikrovlnnej rúre nie je povolené používať kovové nádoby na jedlo a nápoje.

Pri zohrievaní jedla v plastových alebo papierových nádobách dávajte na rúru pozor, pretože tieto balenia môžu vzplanúť.

Pri mikrovlnnom ohreve nápojov môže oneskorene dôjsť k erupčivému varu; preto je potrebné venovať pozornosť pri manipulácii s nádobou. Aby ste predišli nechcenému vykypeniu nápoja počas ohrevu, pred tým než začnete nápoj ohrievať, umiestnite do nádoby nekovový predmet (napr. drevenú, sklenenú alebo plastovú lyžičku).

Obsah detských fliaš a nádob na jedlo pre deti by sa malo pomiešať alebo pretrepať a pred konzumáciou by sa mala skontrolovať jeho teplota, aby ste predišli popáleniu.

Vajcia v škrupine a celé vajcia uvarené natvrdo by sa nemali v mikrovlnných rúrach ohrievať, pretože môžu explodovať, dokonca aj po ukončení ohrevu.

Keď spozorujete dym, spotrebič vypnite a odpojte zo zdroja a nechajte dvierka zatvorené, aby ste prípadný plameň zadusili.

Keď sa z rúry dymí, spotrebič vypnite a odpojte zo zdroja a nechajte dvierka zatvorené, aby ste prípadný plameň zadusili.

Mikrovlnná rúra je určená na ohrievanie jedál a nápojov. Sušenie potravín alebo oblečenia a zohrievanie ohrievacej dečky, papúč, špongií, vlhkých utierok a podobných predmetov môže viesť ku zraneniu, vznieteniu alebo požiaru.

Rúra by sa mala pravidelne čistiť a akékoľvek zvyšky jedla by sa mali odstraňovať.

Ak nebudete rúru udržiavať čistú, môže to viesť k zhoršeniu povrchu, čo môže nepriaznivo ovplyvniť živosť spotrebiča a mať za následok nebezpečnú situáciu.

Spotrebič sa musí používať pri otvorených ktorýchkoľvek dvierkach skrinky.

Udržiavajte minimálnu vzdialenosť medzi horným okrajom rúry a najbližším predmetom nad ním.

Mikrovlnná rúra je určená na ohrievanie jedál a nápojov. Sušenie jedla alebo oblečenia a ohrievanie horúcich zábalov alebo ohrievacej dečky, papúč, špongií, vlhkých utierok a podobne môže viesť ku zraneniu, vznieteniu alebo požiaru.

Na vyberanie riadu z rúry **vždy používajte chňapky**. Niektoré hrnce, panvice alebo plechy absorbujú teplo z jedál a môžu sa tak zohriať na veľmi vysokú teplotu.

Uistite sa, že používate len kuchynský riad vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre. Nepoužívajte riad vyrobený z ocele alebo riad so zlatým alebo strieborným lemom.

Nikdy nenechávajte príslušenstvo alebo kuchynské pomôcky v rúre, keď je vypnutá. Nezapínajte prázdnu rúru, aby ste tak predišli jej poškodeniu.

Nepoužívajte nádoby vyrobené z porcelánu, keramiky alebo hlíny, ak je materiál pórovitý alebo ak vnútro nádoby nie je glazované. Pri ohrievaní sa môže vlhkosť dostať do pórov a spôsobiť tak puknutie nádoby. Používajte len kuchynský riad určený na použitie v mikrovlnnej rúre.

Vždy si prečítajte a dodržujte pokyny pre ohrev v mikrovlnnej rúre uvedené na obale potravín.

Dávajte pozor pri ohreve jedál obsahujúcich alkohol, pretože sa v rúre môže vytvoriť horľavá zmes alkoholu so vzduchom. Opatrne otvorte dvere.

Pri používaní mikrovlnnej rúry alebo kombinovanej funkcie mikrovlnnej a tradičnej rúry sa neodporúča použiť kovový riad, vidličky, lyžice, nože alebo kovové sponky/ zapínanie na mrazené potraviny. Po ohreve jedlo pomiešajte alebo ho nechajte odpočinúť, až kým sa rovnomerne rozloží.

Spotrebič nepripájajte k zdroju napájania tam, kde sa v sieti používa ochranný vypínač ELCB.

PRED ZAPOJENÍM RÚRY DO SIETE:

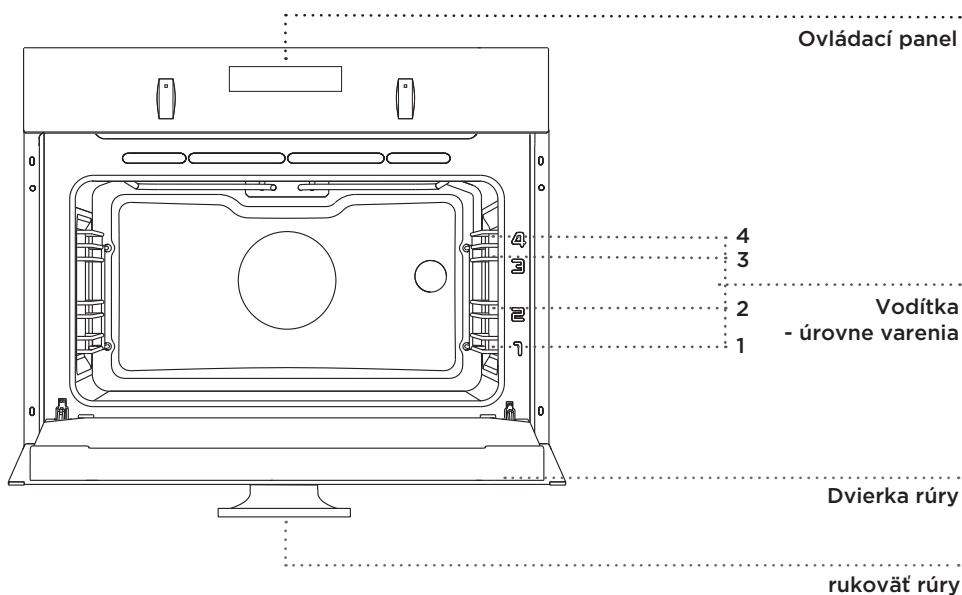


Pred zapojením spotrebiča do siete si pozorne prečítajte návod na použitie. Záruka sa nevzťahuje na opravy alebo reklamácie spôsobené nesprávnym pripojením alebo použitím spotrebiča.

KOMBINOVANÁ MIKROVLNNÁ RÚRA

(POPIS RÚRY A ZARIADENIA - V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

Nákres predstavuje jeden zo vstavaných modelov spotrebiča. Vzhľadom na to, že spotrebiče, pre ktoré bol tento návod zostavený môžu mať rozličné vybavenie, niektoré funkcie, popísané v tomto návode sa nemusia vzťahovať na váš spotrebič.



DRÔTENÉ VODÍTKA

Drôtené vodítka umožňujú prípravu jedla na štyroch úrovniach (berte na vedomie, že úrovne / vodítka sa počítajú zdola nahor).

Úrovne 3 a 4 sú určené na grilovanie a úroveň 1 sa používa pre mikrovlnnú prípravu, keď sa jedlo pripravuje v sklenenej miske na pečenie.

PREPÍNAČ NA DVERÁCH

Prepínač deaktivuje ohrievanie rúry, ventilátor a mikrovlny, keď sú dvere rúry otvorené v priebehu varenia. Keď sú dvere zatvorené, prepínač znovu zapne ohrievanie a mikrovlny.

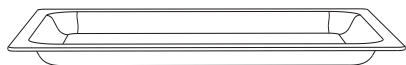
CHLADIACI VENTILÁTOR

Spotrebič je vybavený chladiacim ventilátorom, ktorý chladí telo spotrebiča a ovládací panel.

PREDĹŽENÁ PREVÁDZKA CHLADIACEHO VENTILÁTORA

Po vypnutí rúry, chladiaci ventilátor ešte chvíľu pokračuje v prevádzke za účelom poskytnutia dodatočného chladenia mikrovlnnej rúry. (Predĺžená prevádzka chladiaceho ventilátora závisí od teploty v strede rúry).

VÝBAVA A PRÍSLUŠENSTVO RÚRY (V závislosti od modelu)



SKLENENÝ PEKÁČ sa používa na varenie pri všetkých systémoch rúry a na varenie s mikrovlnami. Môžete ho tiež použiť ako servírovací podnos.



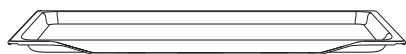
Pri prevádzke systému s mikrovlnami nikdy nepoužívajte rošt, plytký alebo hlboký plech na pečenie, ani akékoľvek iné kovové príslušenstvo!



ROŠT sa používa na grilovanie, alebo ako držiak na panvicu, pekáč alebo zapiekaciu misu s jedlom.



Na rošte je k dispozícii bezpečnostná západka. Preto nadvihnite rošt mierne na prednej strane, keď ho vyberáte z rúry.



PLYTKÝ PLECH NA PEČENIE sa používa na pečenie pečiva (cesta) a koláčov.



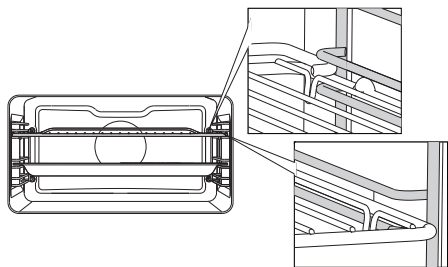
HLBOKÝ PLECH NA PEČENIE sa používa na pečenie mäsa a pečenie vlhkého pečiva. Môžete ho tiež použiť ako odkvapkavicu misku.



Nikdy nevkladajte hlboký plech na pečenie do prvej úrovne vodítkov v priebehu varenia s výnimkou grilovania jedla alebo použitia ražňa a používajte len hlboký plech ako odkvapkavicu misku.



Keď sa príslušenstvo na pečenie zohreje, môže sa zmeniť ich tvar. To neovplyvňuje ich funkčnosť a ich pôvodná forma sa obnoví po ochladení.



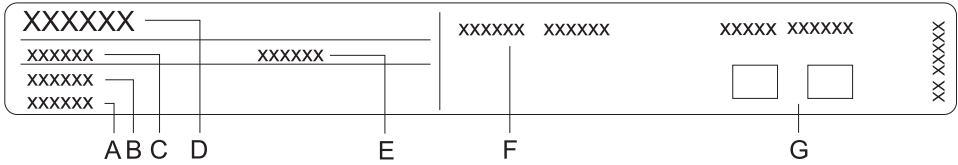
Rošt alebo plech by mal byť vždy vložený do drážky medzi dvoma oceľovými vodičkami.



Pri prevádzke systému s mikrovlnami nikdy nepoužívajte rošt, plytký alebo hlboký plech na pečenie, ani akékoľvek iné kovové príslušenstvo!

TECHNICKÉ ÚDAJE

(V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

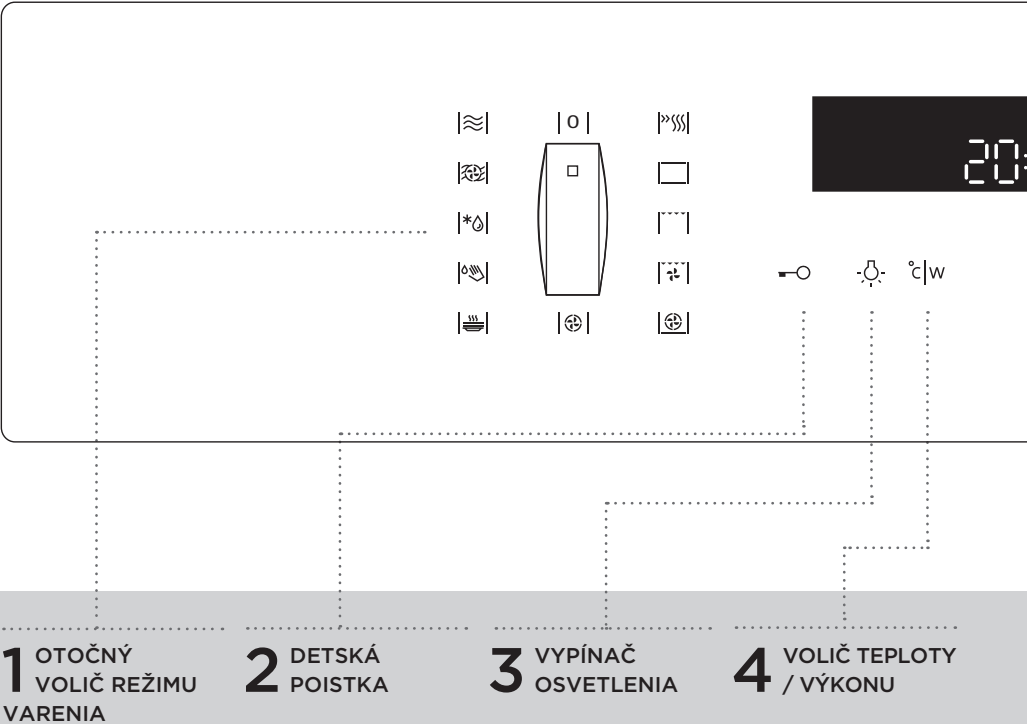


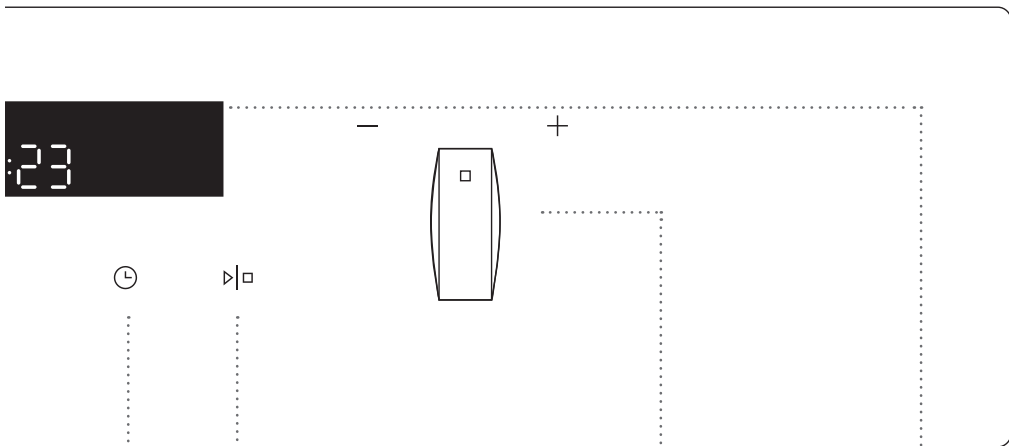
- A Výrobné číslo
- B Kód/ID
- C Typ
- D Značka
- E Model
- F Technické údaje
- G Symboly zhody

Typový štítok obsahujúci základné informácie o spotrebiči, sa nachádza na okraji rúry a je viditeľný pri otvorených dverách rúry.

OVLÁDACÍ PANEL

(V ZÁVISLOSTI OD MODELU)





5 ELEKTRONICKÝ VOLIČ PROGRAMU

Trvanie varenia

Koniec varenia

Alarm

Hodiny

6 TLAČIDLO ŠTART/STOP

Týmto tlačidlom spustíte, alebo zastavíte program

7 OVLÁDAČ NASTAVENIA (-/+)

Pomocou tohto tlačidla nastavíte čas, teplotu a mikrovlnný výkon.

8 OBRAZENIE ÚDAJOV O VARENÍ A HODÍN

POZNÁMKA:

Ovládače budú reagovať lepšie, ak sa ich dotknete čo najväčšou plochou prsta. Pri každom stlačení tlačidla zaznie zvukový signál.

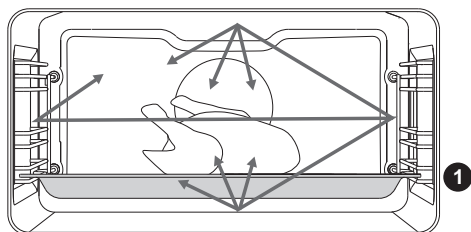
PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA

Odstráňte všetko zariadenie, príslušenstvo a riad z rúry a očistite ich v teplej vode a bežnom čistiacom prostriedku. Nepoužívajte žiadne drhúce čistiace prostriedky. Keď sa rúra zahreje prvýkrát, budete cítiť charakteristickú vôňu nového spotrebiča. Počas prvého použitia miestnosť dôkladne vetrajte.

MIKROVLNNÁ FUNKCIA

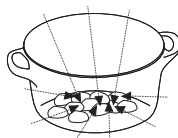
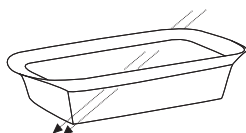
Mikrovlny sa používajú na varenie, pečenie a rozmrazovanie potravín. Umožňujú rýchle a účinné varenie bez zmeny farby alebo tvaru potraviny.

Mikrovlny sú typom elektromagnetického žiarenia. Takéto žiarenie sa bežne vyskytuje v našom okolí vo forme rádio-elektrických vln, svetla, alebo infračerveného žiarenia. Ich frekvencia je v rozsahu 2450 MHz.



Ich správanie:

- Odrážajú sa od kovov.
- Preniknú cez všetky ostatné materiály.
- Pohlcuje ich voda, tuk a molekuly cukru.



Keď jedlo vystavíte mikrovlnám, molekuly sa začnú rýchlo pohybovať a tým vytvárajú teplo.

Mikrovlny prenikajú približne 2,5 centimetra hlboko do potraviny. Ak je jedlo hrubšie, jadro potraviny sa uvarí kondukciou, tak ako pri bežnom varení.



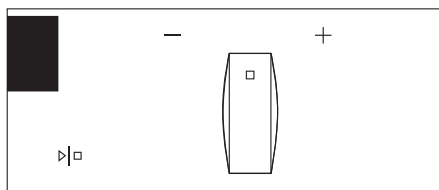
Nikdy neaktivujte, ani nepoužívajte mikrovlnný systém, ak je rúra prázdna.

PRVÉ ZAPNUTIE SPOTREBIČA

NASTAVENIE HODÍN

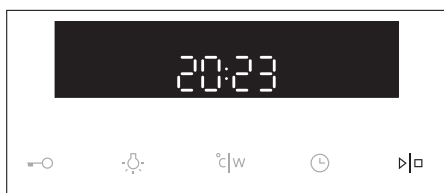
Po pripojení vášho spotrebiča, alebo po dlhšom výpadku napájania, bude na displeji blikať 12:00 a symbol sa rozsvieti.

Nastavte denný čas.



1 Otáčajte OTOČNÝ OVLÁDAČ (-/+)
a najskôr nastavte minúty; potom sa
kurzor prepne na hodiny.
Po troch sekundách sa nastavenia uložia.

 Otáčaním otočného ovládača ďalej
doprava alebo doľava zmeníte nastavenia
rýchlejšie.



2 Potvrďte stlačením ŠTART/ STOP. Ak
nestlačíte nič v priebehu nasledujúcich
troch sekúnd, nastavenie sa uložia
automaticky.

 Rúra tiež pracuje, aj keď hodiny nie sú nastavené. Ale v tomto prípade nie je dostupná funkcia časovača (pozri kapitola: NASTAVENIE FUNKCIÍ ČASOVAČA).

Po niekoľkých minútach voľnobehu sa spotrebič prepne do pohotovostného stavu.

NASTAVENIE HODÍN

Nastavenie hodín je možné zmeniť, ak nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača. Stlačte tlačidlo na  nastavenie aktuálneho času. Potvrďte stlačením ŠTART/STOP.

REŽIM	POPIS	ODPORÚČANÁ TEPLOTA (°C)	ODPORÚČANÝ VÝKON (W)
	HORÚCI VZDUCH Pracuje okrúhle ohrevné teleso a ventilátor. Ventilátor nainštalovaný v zadnej stene vnútra rúry zabezpečuje neustálu cirkuláciu horúceho vzduchu okolo pečeného mäsa, alebo pečiva. Tento režim sa používa na pečenie mäsa a pečiva na niekoľkých úrovniach súčasne.	180	-
	PLOCHÉ OHREVNÉ TELESO Túto funkciu použite na ohrev vášho riadu (taniere, šálky) pred vkladáním jedla do nich, aby ste jedlo udržali dlhšie teplé.	60	-
	ECO PEČENIE ¹⁾ V tomto režime je v priebehu pečenia optimalizovaná spotreba energie. Tento režim sa používa pre pečenie mäsa a pečenie koláčov/pečiva.	180	
	AQUA CLEAN Teplu šíri iba dolné ohrevné teleso. Použite túto funkciu na odstránenie škvŕn a zvyškov potravín v rúre. Program trvá 4 minút.	-	750
AUTOMATICKÝ REŽIM			
	ROZMRAZOVANIE Vzduch cirkuluje bez aktivácie ohrevných telies. Aktivuje sa iba ventilátor. Používa sa na pomalé rozmrazenie zmrazeného jedla. Využitie mikrovln na rozmrazenie mrazených potravín. Automatické programy tiež umožňujú rozmrazovanie s mikrovlnami (A1 až A5).	-	-
KOMBINOVANÉ REŽIMY/MIKROVLNNÉ REŽIMY			
	HORÚCI VZDUCH A MIKROVLNLY Použite to pre všetky druhy mäsa, duseného mäsa, zeleniny, koláče, chlieb a gratinované pokrmy (t.j. potraviny, ktoré vyžadujú dlhšiu dobu varenia).	160	600
	MIKROVLNLY Mikrovlny sa používajú na varenie a rozmrazovanie. Umožňujú rýchle a účinné varenie bez zmeny farby alebo tvaru potraviny.	-	750

¹⁾ Používa sa na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1.

V tomto režime sa nezobrazuje skutočná teplota rúry vzhľadom k použitiu špeciálneho prevádzkového algoritmu a využitiu zvyškového tepla.

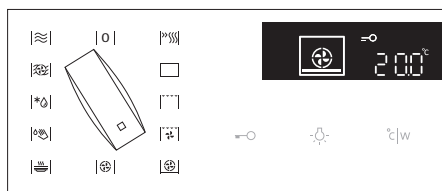
KROK 2: VOĽBA NASTAVENÍ

Každý varný systém obsahuje základné alebo predvolené nastavenia, ktoré môžete upraviť.

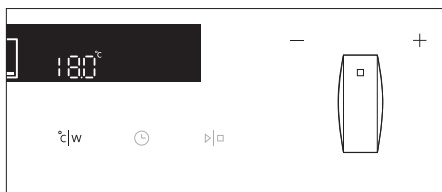
Každý varný systém obsahuje základné alebo predvolené nastavenia, ktoré môžete upraviť.

ZMENA TEPLOTY VARENIA A MIKROVLNNÉHO VÝKONU

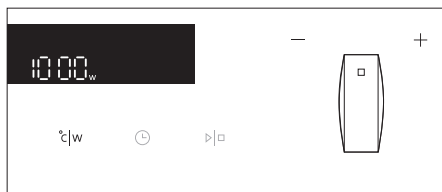
Výkon (W) nastavíte iba v kombinovaných systémoch a systémoch s mikrovlnami.



- 1 Zvoľte REŽIM VARENIA. Zvolená ikona sa objaví na displeji a PREDNASTAVENÁ TEPLOTA bude blikať.



- 2 Stlačte tlačidlo TEPLOTY. Otáčajte otočným ovládačom (-/+) a zvoľte požadovanú teplotu.



- 3 Stlačte tlačidlo TEPLOTY dvakrát, aby ste nastavili výkon. Výkon vo wattoch (W) sa objaví na displeji. Otáčaním OTOČNÉHO OVLÁDAČA (+/-) nastavte výkon.

 Maximálna teplota alebo výkon sú v niektorých systémoch (režimoch) obmedzené.

Po zapnutí prístroja stlačením tlačidla ŠTART sa na displeji budú striedavo zobrazovať teplota a výkon mikrovln (iba pri kombinovaných systémoch).

Symbol °C/W bude blikať na displeji, kým sa nedosiahne nastavená hodnota.

ÚROVEŇ VÝKONU	POUŽITIE
1000 W	• Rýchle ohrievanie nápojov, vody a pokrmov obsahujúcich veľké množstvo vody. • Varenie jedla s vysokým obsahom vody (polievky, omáčky atď.).
750 W	• Varenie čerstvej alebo zmrazenej zeleniny.
600 W	• Tavenie čokolády. • Varenie rýb a morských plodov; ohrievanie na dvoch úrovniach. • Varenie sušenej fazule na miernom ohni. • Ohrievanie a varenie pokrmov založených na jemných vaječných základoch.
360 W	• Varenie mliečnych výrobkov alebo džemov na jemnom ohni.
180 W	• Manuálne rozmrazovanie; rozmrazenie masla alebo zmrzliny
90 W	• Rozmrazovanie pečiva plneného krémom.

KROK 3: FUNKCIE ČASOVAČA

Najskôr otočte OTOČNÝ VOLIČ REŽIMU VARENIA; potom nastavte teplotu. Stlačte tlačidlo TIMER (CASOVAČ) niekoľkokrát na voľbu symbolu.

Ikona pre zvolenú funkciu časovača sa rozsvieti a nastaviteľný čas začiatku / konca varenia bude blikať na displeji. Ostatné ikony sú matne podsvietené.

Stlačte tlačidlo ŠTART na spustenie procesu varenia. UPLYNUTÝ ČAS VARENIA bude zobrazený.



Displej funkcie časovača



Nastavenie doby varenia

V tomto režime môžete definovať dobu trvania prevádzky rúry (dobu varenia). Najskôr nastavte minúty, potom hodiny. Ikona a doba varenia budú zobrazené na displeji.



Nastavenie odloženého štartu

V tomto režime môžete určiť dobu trvania procesu varenia (doba varenia) a čas, kedy si želáte priebeh varenia zastaviť (koniec varenia). Uistite sa, že sú hodiny nastavené presne na aktuálny čas.

Príklad:

Aktuálny čas: poludnie

Doba varenia: 2 hodiny

Ukončenie varenia: 18:00

Najskôr nastavte čas varenia (dĺžku trvania), t.j. 2 hodiny. Súčet aktuálneho času a doby varenia sa automaticky zobrazí (2 pm). Opätovným stlačením tlačidla ČASOVAČA zvolíte symbol DOBY VARENIA a nastavte čas, kedy si želáte varenie ukončiť (18:00). Stlačte ŠTART na spustenie procesu varenia. Časovač bude čakať na čas spustenie procesu varenia a symbol sa rozsvieti. Rúra sa automaticky zapne (o 16:00) a zastaví sa vo zvolenom čase (18:00).



Nastavenie minútky (pripomienkovača)

Minútku môžete použiť nezávisle od prevádzky rúry. Najdlhšie možné nastavenie je 24 hodín.

Počas poslednej minúty, minútka sa zobrazuje v sekundách.

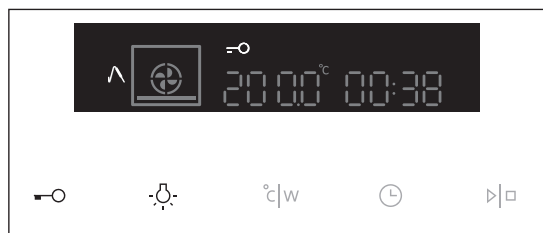


Minútku môžete použiť nezávisle od prevádzky rúry. Najdlhšie možné nastavenie je 24 hodín. Počas poslednej minúty, minútka sa zobrazuje v sekundách.

Všetky funkcie časovača môžete zrušiť nastavením času "0".

Po niekoľkých minútach voľnobehu sa spotrebič prepne do pohotovostného režimu.

KROK 4: VOĽBA PRÍDAVNÝCH FUNKCIÍ



Zapnite / vypnite funkcie stlačením požadovaného tlačidla alebo kombinácie tlačidiel.

 Niektoré funkcie nie sú k dispozícii pri niektorých režimoch, zvukový signál vás upozorní na takéto prípady.

DETSKÁ POISTKA

Aktivujte ju stlačením tlačidla DETSKEJ POISTKY. Ikona tlačidla sa rozsvieti na displeji. Stlačte tlačidlo znovu na deaktiváciu detskej poistky. Ikona na displeji zhasne.

Ak je detská poistka aktivovaná bez čakajúcej funkcie časovača (iba hodiny sú zobrazené), potom rúra nebude pracovať.

Ak je detská poistka aktivovaná po nastavení funkcie časovača, potom bude rúra pracovať normálne; ale nebude možné zmeniť nastavenia.

Keď je aktivovaná detská poistka, systémy (režimy varenia) alebo prídavne funkcie sa nedajú meniť. Jediná možná zmena je ukončiť proces varenia otočením otočného ovládača na "0".

Detská poistka zostane aktívna po vypnutí rúry. Pre voľbu nového režimu, musíte najskôr deaktivovať detskú poistku.

OSVETLENIE RÚRY

Osvetlenie rúry sa automaticky zapne, keď sa otvoria dvere, alebo keď sa zapne rúra.

Po ukončení procesu varenia, osvetlenie zostane zapnuté ďalšiu minútu.

Osvetlenie vo vnútri rúry je možné zapnúť alebo vypnúť stlačením tlačidla LIGHT (OSVETLENIE).

5sek °C|w ZVUKOVÉ ZNAMENIE

Hlasitosť zvukového znamenia je možné nastaviť, keď nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača (zobrazí sa iba denný čas). Stlačte tlačidlo TEMPERATURE / POWER (TEPLOTA / VÝKON) a držte ho 5 sekúnd. Dva plne osvetlené pruhy sa objavia na displeji. Otočte VOLIČ NASTAVENÍ (-/+) na voľbu jednej z troch úrovní hlasitosti (jeden, dva, alebo tri pruhy). Po troch sekundách bude nastavenie automaticky uložené a objaví sa denný čas.

5sek ☀ ZNÍŽENIE KONTRASTU DISPLEJA

Volič režimu varenia by mal byť v polohe "0". Stlačte tlačidlo osvetlenia LIGHT a držte ho 5 sekúnd. Na displeji sa objavia dva plne osvetlené pruhy. Otočte VOLIČ NASTAVENÍ (-/+) na upravenie jasu displeja (jeden, dva alebo tri pruhy). Po troch sekundách sa nastavenie automaticky uloží.

=O + ⌚ POHOTOVOSTNÝ REŽIM

Podsietenie displeja je možné automaticky vypnúť po 10 minútach, ak sa nepoužíva.

Stlačte tlačidlo časovača + TIMER na vypnutie displeja. Ak bola funkcia časovača aktivovaná, na displeji sa objavia ikony "OFF" (VYPNUTÉ) a TIMER (ČASOVAČ), aby upozornili na aktivovanú funkciu.



Po výpadku prúdu alebo po vypnutí prístroja, zostanú prídavné funkcie uložené na dobu nie viac ako niekoľko minút. Potom budú všetky nastavenia, okrem zvukového znamenia a detskej poistky obnovené na továrenské nastavenia.

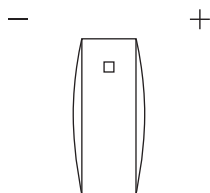
KROK 5: SPUSTENIE PROCESU VARENIA

Spustíte proces varenia stlačením a podržaním tlačidla ŠTART/STOP.



KROK 6: ZASTAVENIE PROCESU VARENIA A VYPNUTIE RÚRY

Otočte OTOČNÝ VOLIČ REŽIMU VARENIA do polohy "0".



Po ukončení procesu varenia a po vypnutí rúry sa zobrazuje klesajúca teplota, kým neklesne po 50 °C

Všetky nastavenia časovača sa tiež pozastavia a zrušia. Zobrazí sa denný čas (hodiny). Po jednej minúte voľnobehu sa spotrebič prepne do pohotovostného režimu.



Po použití rúry môže v kanáliku na kondenzát (pod dverkami) zostať nejaká voda. Kanálik utrite špongiou alebo handričkou.

POPIS SYSTÉMOV (REŽIMOV VARENIA) A TABUĽKY VARENIA

Ak vaše požadované jedlo nenájdete v tabuľke varenia, pozrite si podobné jedlo.

Zobrazené informácie sa vzťahujú na varenie na jednej úrovni.

Interval odporúčanej teploty je uvedený. Začnite pri nastavení nižšej teploty a zvyšujte ju, ak zistíte, že sa jedlo dostatočne nepečie.

Doby varenia sú hrubé odhady a môžu kolísať v závislosti od určitých podmienok.

Rúru predhrievajte iba v prípade, ak sa to odporúča v recepte v tabuľke tohto návodu na obsluhu. Zahrievanie prázdnej rúry spotrebuje množstvo energie.

Preto pečenie viacerých druhov pečiva alebo niekoľkých píz postúpne, ušetrí množstvo energie, pretože rúra už bude predhriata.

Použite tmavé, čierne plechy a panvice potiahnuté silikónom alebo smaltom, pretože veľmi dobre vedú teplo.

Pri použití pergamenového papiera sa uistite, že je odolný voči vysokým teplotám. Pri pečení väčších kusov mäsa alebo pečiva sa vytvára množstvo pary vo vnútri rúry, čo sa môže kondenzovať na dverách rúry. Toto je normálny jav, ktorý nemá vplyv na funkciu spotrebiča. Po ukončení procesu varenia, utrite dvere a sklo na dverách do sucha.

Vypnite rúru približne 10 minút pred ukončením procesu varenia, aby ste ušetrili energiu využitím nahromadeného tepla (toto neplatí pri režimoch a systémoch s mikrovlnami).

Nechladte potraviny v uzatvorenej rúre, aby ste zabránili kondenzácii (roseniu).

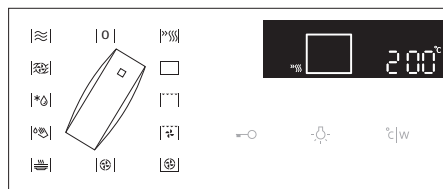
 **Hviezdička (*) v tabuľke znamená, že rúru je potrebné predhriať s vybraným systémom.**

REŽIMY (SYSTÉMY) VARENIA

RÝCHLE PREDHRIATIE



Použite túto funkciu na ohriatie rúry na požadovanú teplotu tak rýchlo, ako je to možné. Tento režim nie je vhodný na varenie.



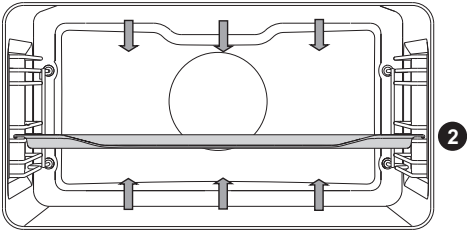
Otočte OTOČNÝ VOLIČ REŽIMU VARENIA na rýchle predhriatie.

PREDNASTAVENÁ TEPLOTA sa zobrazí.

Toto nastavenie teploty môžete upraviť.

 Keď je zapnutá, rúra sa začne zohrievať. Symbol °C bude blikať na displeji. Po dosiahnutí nastavenej teploty je predhrievanie ukončené a zaznie zvukové znamenie. Zvukové znamenie môžete zastaviť stlačením ľubovoľného tlačidla; po jednej minúte sa zastaví automaticky.

HORNÝ A DOLNÝ OHREV



Ohrevné telesá v dne a stropě vnútra rúry vyžarujú teplo rovnomerne do vnútorného priestoru rúry.

Praženie mäsa:

Použite nádoby smaltované, s tvrdeného skla, hlíny alebo zliatiny. Nerezové nádoby nie sú vhodné, pretože silno odrážajú teplo.

Zaistite dostatok tekutiny v priebehu procesu varenia, aby ste zabránili pripáleniu mäsa. Mäso v priebehu varenia otočte. Pečienka bude šťavnatejšia, ak ju prikryjete.

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Úroveň (od dna)	Teplota (°C)	Doba varenia (min)
MÄSO				
Bravčová pečienka	1500	2	180-190	150
Bravčové pliecko	1500	2	190-200	120-140
Bravčová roláda	1500	2	190-200	120-140
Sekaná	1500	2	200-210	60-70
Hovädzia pečienka	1500	2	180-210	90-120
Sviečková, dobre prepečená	1000	2	200-210	40-60
Teľacia roláda	1500	2	180-200	90-120
Jahňacia sviečková	1500	2	190-200	100-120
Kráľčia roštenka	1500	2	190-200	100-120
Jelenie lýtko	1500	2	190-200	70-90
Mäsové závitky	1500	2	180-200	15-30
RYBY				
Dusená ryba	1000	1	190-210	60-80

Pečenie pečiva

Používajte len jednu úroveň a tmavé plechy na pečenie. Vo svetlých plechoch alebo panviciach sa pečivo dobre neprepečie, pretože takéto nádoby odrážajú teplo. Vždy umiestnite plechy na pečenie na rošt. Ak používate dodané plechy na pečenie, vyberte rošt. Doba varenia bude kratšia, ak rúru predhrejte.

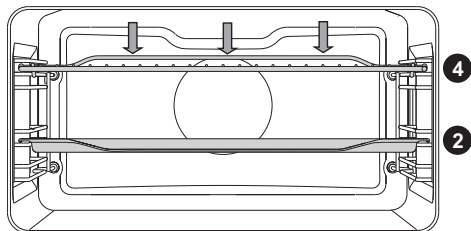
Druh jedla	Úroveň (od dna)	Teplota (°C)	Doba varenia (min)
PEČIVO			
Biely chlieb*	2	180-190	60
Pohánkový chlieb*	2	180-190	50
Celozrnný chlieb*	2	180-190	50
Ražný chlieb*	2	180-190	50
Pšeničný chlieb*	2	180-190	60
Sladký nákyp	2	170-180	35-45
Nákyp	1	170-180	35-45
Rolky, záviný *	2	200-220	30-40
Orechová torta	2	180	55-60
Piškótová torta*	2	160-170	20-30
Makaróny (pusinky)	2	120-140	15-30
Zeleninové záviný	2	190-200	15-20
Ovocné záviný	2	190-200	25-30
Tvarohový koláč	1	170-180	65-75
Miskový koláč	2	160-170	20-30
Malé pečivo z kysnutého cesta	2	190-200	20-25
Kapustové pirohy*	2	185-195	25-35
Biskupský chlebiček	2	140-150	85-95
Pusinky, sušienky	2	90	120
Challah (kvasená pletienka)	2	170-180	30-35

Rada	Použitie
Je koláč hotový?	• Prepichnite tortu na vrchu dreveným špáradlom alebo špajchľou. A sa netvoria stopy na špáradle alebo špajchli pri vytiahnutí, koláč (torta) je hotový. • Vypnite rúru a využite zostatkové teplo.
Torta sa zosype?	• Skontrolujte recept • Nabudúce použite menej tekutiny. • Všímnite si dobu miešania pri použití malého mixéra, miešadla atď.
Koláč je príliš svetlý na spodku?	• Použite tmavé plechy na pečenie alebo podnosy. • Umiestnite plech na pečenie o jednu úroveň nižšie a zapnite dolný ohrev ku koncu priebehu varenia.
Torta s vlhkou plnkou nie je dopečená?	• Zvýšte teplotu a predĺžte dobu pečenia.



Nevkladajte hlboké plechy na pečenie do prvej úrovne.

GRIL



Pri grilovaní potravín bude pracovať horné ohrevné teleso namontované na stropu vnútra rúry.

Infračervené ohrevné teleso (gril) predhrejte na päť minút.

Dohliadajte na priebeh varenia po celú dobu. Mäso sa môže rýchlo pripáliť kvôli vysokým teplotám.

Praženie s grilom je vhodné pre chrumkavé varenie s nízkym obsahom tuku a klobásky, kusov mäsa a ryby (stejk, rezne, steak z lososa alebo filety atď.), alebo opečeného chleba.

Ak grilujete priamo na rošte, potrite ho olejom, aby ste zabránili prepečeniu mäsa k roštu a vložte ho na štvrtú úroveň. Vložte hlbokú panvicu na prvú alebo druhú úroveň. Pri grilovaní v plechu na pečenie sa uistite, že je v ňom dostatok tekutín, aby sa zabránilo pripečeniu. Mäso v priebehu varenia otočte.

Po grilovaní, vyčistite rúru, príslušenstvo a riad.

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Úroveň (od dna)	Teplota (°C)	Doba varenia (min)
MÄSO				
Biftek, jemne prepečený	180g/kus	4	220-240	14-16
Hovädzí stejk, prepečený	180g/ kus	4	220-240	18-21
Bravčová krkovička, rezeň	180g/ kus	4	220-240	19-23
Karbonátky / kotlety	180g/ kus	4	220-240	20-24
Teľací rezeň	180g/ kus	4	220-240	19-22
Grilované klobásy	100g/ kus	4	220-240	11-14
Sekaná	200g/ kus	4	220-240	9-15
RYBA				
Lososové stejky / filé	600	3	220-240	19-22
TOASTOVÝ CHLIEB				
6 plátkov bieleho chleba*	/	4	240	1,5-3
4 plátky zmiešaného obilného chleba*	/	4	240	2-3
Chlebičky*	/	4	240	3,5-7

Pri grilovaní v plechu na pečenie sa uistite, že je v ňom dostatok tekutín, aby sa zabránilo pripáleniu. Mäso v priebehu varenia otočte.

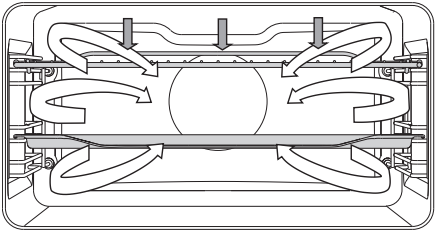
Pri pečení pstruha, poklepte rybu papierovou utierkou. Vo vnútri okoreňte; na vonkajšej strane potrite olejom a položte na rošt. Počas grilovania rybu neotáčajte.



Pri použití grilu (infračerveného ohrevu) majte vždy zatvorené dvere rúry.

Gril, rošt a ďalšie príslušenstvo rúry sa môže počas grilovania veľmi zahrievať. Preto používajte kuchynské rukavice a kliešte na mäso.

GRILOVANIE S VENTILÁTOROM

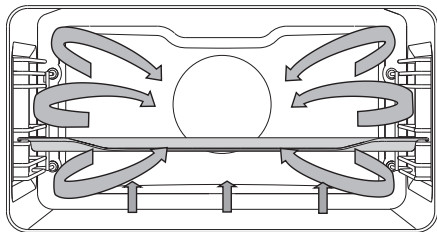


V tomto prevádzkovom režime, pracuje gril a ventilátor súčasne. Je to vhodné na grilovanie mäsa, rýb a zeleniny.

(Pozri popis a rady ku grilovaniu.)

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Úroveň (od dna)	Teplota (°C)	Doba varenia (min)
MÄSO				
Kačka *	2000	1	150-170	80-100
Bravčová pečienka	1500	2	160-170	60-85
Bravčové pliecko	1500	2	150-160	120-160
Bravčové lýtko	1000	2	150-160	120-140
Polovica kurčťa	600	2	180-190	25 (jedna strana) 20 (druhá strana)
Kurča*	100	1	210	60
RYBA				
Pstruh	200 g/kom	2	170-180	45-50

HORÚCI VZDUCH A DOLNÝ OHREV

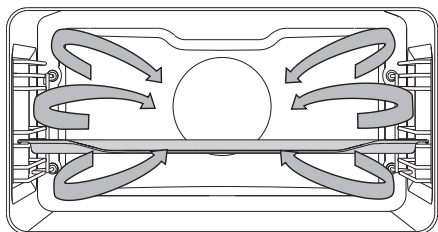


Dolné ohrevné teleso, okrúhle ohrevné teleso a teplovzdušný ventilátor pracujú. Vhodné na pečenie pizze, jablkového koláča a ovocného koláča.

(Pozrite popis a rady k pečeniu s horúcim vzduchom a dolným ohrevom.)

Druh jedla	Úroveň (od dna)	Teplota (°C)	Doba varenia (min)
Tvarohový koláč, slabá kôrka	2	150-160	65-75
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, krehký	2	180-200	35-40
Jablkový koláč, kysnuté cesto	2	150-160	35-40
Jablkový závin, lístkové cesto	2	170-180	45-65

HORÚCI VZDUCH



Pracuje okrúhle ohrevné teleso a ventilátor. Ventilátor nainštalovaný v zadnej stene vnútra rúry zaisťuje, že horúci vzduch neustále obieha okolo pečeného mäsa alebo pečiva.

Praženie mäsa:

Používajte len jednu úroveň a tmavé plechy na pečenie. Vo svetlých plechoch alebo panviciach sa pečivo dobre neprepečie, pretože takéto nádoby odrážajú teplo.

Zaistite dostatok tekutiny v priebehu procesu varenia, aby ste zabránili pripáleniu mäsa. Mäso v priebehu varenia otočte. Pečienka bude šťavnatejšia, ak ju prikryjete.

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Úroveň (od dna)	Teplota	Doba varenia (min)
MÄSO				
Bravčová pečienka, vrátane kože	1500	2	170-180	140-160
Bôčik	1500	2	170-180	120-150
Kurča, celé	1200	2	180-190	60-80
Kačka	1700	2	160-170	120-150
Kuracie prsia	1000	2	180-190	60-70
Plnené kurča	1500	1	170-180	100-120

Pečenie pečiva

Predhriatie sa odporúča.

Sušienky a sucháre môžete piecť v plytkých plechoch na pečenie na niekoľkých úrovniach súčasne (druhej a tretej). Všimnite si, že doba pečenia sa môže líšiť, aj keď používate rovnaké plechy na pečenie. Sušienky v hornom plechu na pečenie môžu byť upečené skôr ako v plechu nižšie. Plechy na pečenie umiestnite vždy na rošt. Ak používate dodané plechy na pečenie, rošt vyberte. Pre rovnomerné upečenie sa uistite, že sú sušienky rovnako hrubé.

Druh jedla	Úroveň (od dna)	Teplota (°C)	Doba varenia (min)
PEČIVO			
Torta	2	150-160	45-60
Píškotový koláč	2	150-160	25-35
Mrvená torta	2	160-170	25-35
Ovocný koláč	2	150-160	45-65
Slivkový koláč	2	150-160	35-60
Kysnutý závin *	2	160-170	15-25
Ovocný koláč s kôrkou	2	160-170	50-70
Jablkový závin	2	170-180	40-60
Rožky plnené želé (Buchtel)	2	170-180	30-35
Pizza *	2	190-210	25-45
Keksy, kôrka *	2	150-160	15-25
Keksy, lisované *	2	150-160	15-28
Jemné pečivo, kysnuté	2	170-180	20-35
Jemné pečivo, lístkové cesto	2	170-180	20-30
Krémom plnené pečivo	2	180-190	25-45
PEČIVO - MRAZENÉ			
Jablkový a syrový závin	2	170-180	50-70
Tvarohový koláč	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30
Opekané zemiaky, do rúry *	2	170-180	20-35
Krokety - pečené	2	170-180	20-35
Jogurt	3	40	240



Nevkladajte hlboký plech na pečenie do prvej úrovne vodítko.

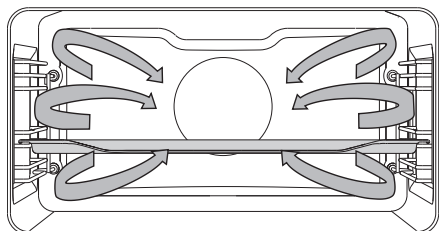
PLOCHÉ OHREVNÉ TELESO



Pomocou tejto funkcie ohrejete váš riad (tanieri a šálky) pred podávaním jedla do nich, aby ste jedlo udržali dlhšie teplé.

ECO PEČENIE

ECO



Pracuje okrúhle ohrevné teleso a ventilátor. Ventilátor nainštalovaný v zadnej stene vnútra rúry zaisťuje, že horúci vzduch neustále obieha okolo pečeného mäsa alebo pečiva.

Typ pripravovaného jedla	Úroveň drážky plechu (zospuďu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
MÄSO			
Bravčová pečienka, 1 kg	2	190	150-170
Bravčová pečienka, 2 kg	2	190	160-190
Hovädzie pečienka, 1 kg	2	210	120-140
RYBA			
Celá ryba, 200 g / ks	2	200	40-50
Rybíe filety 100 g / ks	2	210	25-35
PEČIVO			
Lisované sušienky *	2	180	25-30
Malé cupcakes	2	190	30-35
Roláďy	2	190	15-25
Ovocný koláč	2	190	55-65
ZELENINA			
Gratinované zemiaky	2	190	40-50
lasagne	2	200	40-50
MRAZENÉ JEDLO			
Hranolky, 1 kg	2	220	25-40
Kuracie medailóniky, 0,7kg	2	220	25-35
Rybíe prsty, 0,6 kg	2	220	20-30



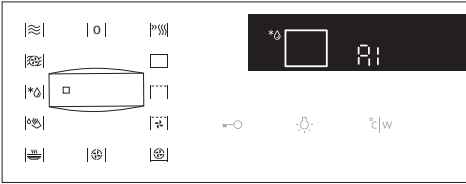
Nevkladajte hlboký plech na pečenie do prvej úrovne vodíťok.

AUTOMATICKE REZIMY

ROZMRAZENIE



Systém tiež zahŕňa automatické programy na rozmrazovanie potravín v mikrovlnách. Potraviny vhodné na rozmrazovanie sú koláče s krémom, alebo maslovým krémom, koláče a pečivo, chlieb a rožky a hlbokozmrazené ovocie.



1 Otočte OTOČNÝ VOLIČ REŽIMU VARENIA na rozmrazovanie. Ikona a program A1 budú blikať na displeji (vyberte si z piatich programov - pozri tabuľka nižšie).



2 Otočte OTOČNÝ VOLIČ REŽIMU VARENIA na rozmrazovanie. Ikona a program A1 budú blikať na displeji (vyberte si z piatich programov - pozri tabuľka nižšie).

Program	Recept	Hmotnosť (kg)	Doba varenia (min)
A1	Mäso	1	29:30
A2	Hydina	1	17:00
A3	Ryba	1	12:00
A4	Chlieb	1	12:00
A5	Mrazená zelenina	1	16:00

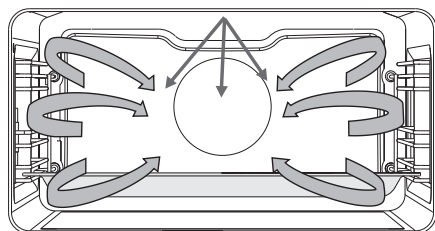
 Doba rozmrazovania je vypočítaná na základe východiskovej hmotnosti potraviny.

Vo väčšine prípadov sa odporúča vybrať potraviny z obalu (nezabudnite odstrániť všetky kovové svorky alebo sponky).

V polovici doby rozmrazovania by ste mali kusy potravín obrátiť, pomiešať a oddeliť, ak boli zmrazené dohromady.

KOMBINOVANÉ REŽIMY (SYSTÉMY)

HORÚCI VZDUCH A MIKROVLNY



V tomto režime varenia sa jedlo varí pomocou kombinácie mikrovln a grilu.

Úrovně výkonu: 90, 180, 360, 600 W

- 1 Položte sklenený pekáč do prvej úrovne vodiťok.

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Výkon (W)	Teplota (°C)	Doba varenia (min)
Hydina	1000	360	190-200	30-40
Hydina	polovica	36	190-200	25-35
Kurča - stehná	1000	180	190-200	20-30
Kačka	1500	360	190-200	40-50
Hydina – krídla	500	600	190-200	15-20

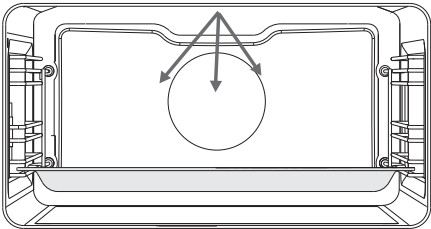


Pri použití systému mikrovln nepoužívajte kovový riad a príslušenstvo.

Nepoužívajte prehrievanie rúry.

MIKROVLNNÉ REŽIMY (SYSTÉMY)

MIKROVLNY



Mikrovlny sa používajú na varenie a rozmrazovanie.

Úrovne výkonu: 90, 180, 360, 600, 750, 100 W.

Položte sklenený pekáč na prvú úroveň.

Varenie zmrazeného jedla

Potravina	Hmotnosť (g)	Výkon (W)	Doba varenia (min)
Sekaná	1000	850	35-40
Kurča	1500	600	52-55
Bravčová pečienka	1000	600	50-55

Varenie čerstvej zeleniny

Druh potravín	Hmotnosť (g)	Výkon (W)	Doba varenia (min)
Baklažán	500	1000	5-8
Cukety	500	1000	5-8
Mrkva	500	1000	7-10
Cibuľa	200	1000	2-4
Fazuľa	500	750	10-15
Brokolica	1000	750	15-18
Paprika	500	1000	3-5
Karfiol	1000	750	17-20
Pór	200	1000	9-12
Ružičkový kel	500	1000	9-12
Hlavička huby / šampiňón	500	1000	10-14
Špargľa	500	750	5-8
Hrach*	500	650	15-20
Kapusta	500	1000	10-14

Varenie ryže a cestovín

Druh potravín	Hmotnosť (g)	Výkon (W)	Doba varenia (min)
Ryža*	250	1000	14-16
Cestoviny**	250	1000	11-13
Celozrnné cestoviny*	250	1000	11-13
Ovsená múka*	500	1000	7-9
Hnedá ryža***	200	750	31-33
Rizoto **	200	750	19-21
Kuskus ***	200	1000	2-4
Polenta - taliansky pokrm ***	200	1000	6-8
Proso ***	200	1000	9-11

** Pridajte vodu v pomere 1:2.

*** Pridajte vodu v pomere 1:3.

Ohrievanie jedla a nápojov

Druh potravín	Množstvo (dl, g)	Výkon (W)	Doba varenia (min)
Voda	2 dl	1000	1-2
Káva	2 dl	1000	1-2
Varené víno	2 dl	1000	1-2
Mlieko	2 dl	1000	1-1,5
Prílohy	500 g	600	1,5-2
Omáčky	500 g	600	3-5
Polievky / dusené mäso	5 dl	750	5-7
Popcorn	90 g	1000	5-7
Detské (kojenecké) fľaše	2dl	350	3-4
Detské jedlo	4 dl	180	2

Mäso

Druh potravín	Hmotnosť (g)	Výkon (W)	Doba varenia (min)
Kuracie stehná	500	600	15-20
Kuracia krídla	500	600	15-20
Karbonátky	1000	1000	10-15
Bravčové kotlety	500	750	30-35
Kurča dusené v omáčke	500	1000	8-13
Rezne / stejky	500	1000	8-12
Kurča - celé	1500	600	50-55
Bravčová pečienka	1000	600	50-55
Sekaná	700	750	35-40

Dezerty

Druh potravín	Šálky	Výkon (W)	Doba varenia (min)
Čokoládový nákyp	6	360	7-9
Syrový nákyp	Sklenená zapekacia miska	600-750	15-20
Ovocné pyrė	Sklenená zapekacia miska	750-850	10-15
Pudingový krém	Sklenená zapekacia miska	600	20

ÚDRŽBA & ČISTENIE



Uistite sa, že je spotrebič odpojený od elektrického napájania a počkajte kým vychladne.

Deti by nemali čistiť spotrebič, ani vykonávať údržbu bez riadneho dozoru.

Hliníkový povrch

Vyčistite hliníkových povrch s nedrhnúcim tekutým čistiacim prostriedkom určeným na takého povrchy. Naneste čistiaci prostriedok na vlhkú handričku a povrch vyčistite. Potom povrch opláchnite vodou. Nenanášajte čistiaci prostriedok priamo na hliníkový povrch. Nepoužívajte drhnúce čistiace prostriedky a špongie.

Poznámka: Povrch by nemal prísť do styku s čistiacimi sprejmi na rúru, pretože môžu spôsobiť viditeľné a trvalé poškodenie.

Predný povrch z nerezovej ocele

(v závislosti od modelu)

Vyčistite tento povrch iba s jemným čistiacim prostriedkom (mydlovou vodou) a mäkkou špongiou, ktorá nepoškriabe povrch. Nepoužívajte drhnúce čistiace prostriedky, ani prostriedky obsahujúce rozpúšťadlá, pretože môžu poškodiť povrchovú úpravu rúry.

Lakované povrchy a plastové časti

(v závislosti od modelu)

Vyčistite ovládače a rukoväť jemnou handričkou a tekutým čistiacim prostriedkom určeným na hladké lakované povrchy. Môžete tiež použiť čistiace prostriedky určené na také povrchy, ktoré odporúča výrobca čistiaceho prostriedku.

Dvere spotrebiča

Dvere sú pripojené k spotrebiču a nesmú byť odstránené. Dvere tiež nesmiete demontovať, ani inak rozoberať.



Omenjene površine ne smejo priti v stik s spreji za čišćenje pečic, ker aluminizirane površine vidno in trajno poškozdujejo.

BEŽNÉ ČISTENIE RÚRY

Môžete použiť štandardný postup čistenia na čistenie odolných nečistôt v rúre (pomocou čistiacich prostriedkov alebo sprejov na rúry). Po takom čistení dôkladne opláchnite zvyšky.

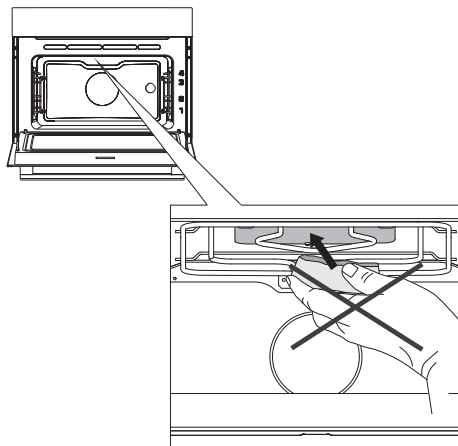
Vyčistite rúru a príslušenstvo po každom použití, aby ste zabránili pripáleniu nečistoty na jej povrchu. Najjednoduchší spôsob odstránenia tuku je pomocou horúcej mydlovej vody, kým je ešte rúra horúca.

Na odolné nečistoty a špinu používajte bežné čistiace prostriedky. Rúru dôkladne opláchnite pomocou vody, aby ste odstránili všetky zvyšky.

Nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, drhnuce prostriedky, špongie, hubky a odstraňovače hrdze a pod.

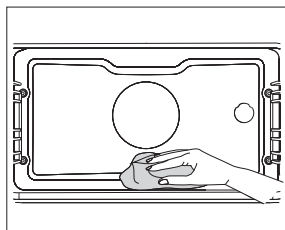
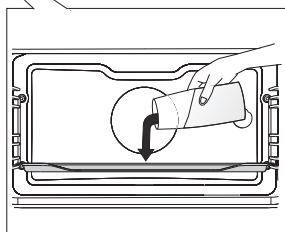
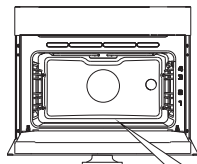
Vyčistite príslušenstvo (plechy na pečenie a podnosy, rošty atď.) horúcou vodou a saponátom.

Rúra, vnútro rúry a plechy na pečenie sú pokryté špeciálnym smaltovaným náterom kvôli hladkému a odolnému povrchu. Tento špeciálny náter uľahčuje čistenie pri izbovej teplote.



Na stropnom kryte rúry nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, abrazívne čistiace prostriedky, abrazívne hubky, odstraňovače škvŕn a hrdze atď.

POUŽITIE FUNKCIE "AQUA CLEAN" NA ČISTENIE RÚRY



1 Otočte OTOČNÝ VOLIČ REŽIMU VARENIA na "Aqua Clean". Ikona sa zobrazí spolu s PREDNASTAVENOU TEPLOTOU a časom 30 minút.



Trvanie sa nedá zmeniť.

2 Nalejte 0,6 l vody do skleneného alebo plytkého plechu a vložte ho do spodnej drážky.

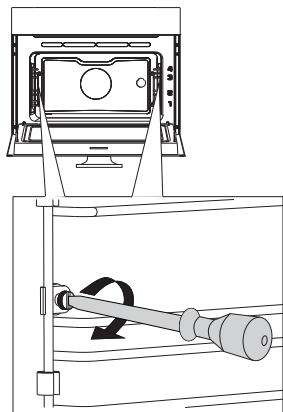
3 Po 30 minútach zvyšky potravín na smaltovanom povrchu stien rúry zmäknú a budú sa dať ľahko odstrániť navlhčenou handričkou.



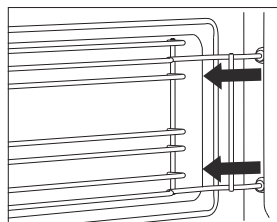
Použite systém "Aqua Clean", keď je rúra úplne chladná.

VYBERANIE A ČISTENIE DRÔTENÝCH VODÍTK

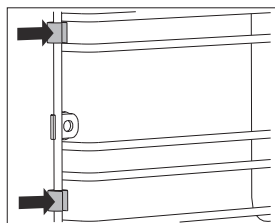
Používajte iba bežné čistiace prostriedky na čistenie vodítk.



1 Používajte iba bežné čistiace prostriedky na čistenie vodítk.



2 Vyberte vodítka z otvorov v zadnej stene



Dávajte pozor, aby ste nestratili rozpery namontované na drôtených vodítkach. Po vyčistení rozpery namontujte naspäť; inak sa môžu objaviť iskry.



Po vyčistení dotiahnite skrutky na vodítkach pomocou skrutkovača.

Pri výmene (zakladaní) drôtených vodítk sa uistite, že ich montujete na rovnakú stranu, na akej boli namontované pred odstránením.

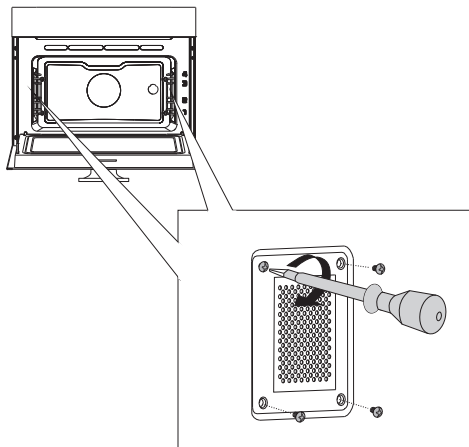
VÝMENA ŽIAROVKY

Žiarovka je spotrebný materiál a preto sa na ňu nevzťahuje záruka. Pred výmenou žiarovky vytiahnite plechy, rošty a vodička.

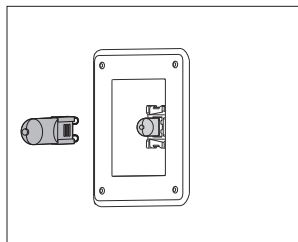
Rúra je vybavená halogénovou lampou.

Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti (G).

Použite skrutkovač Phillips (krížový). (Halogénová žiarovka: G9, 230 V, 25 W)



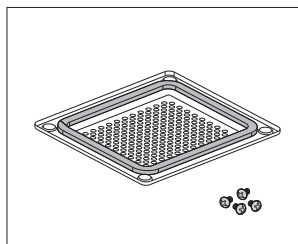
- 1 Povoľte skrutky na kryte. Odstráňte kryt sklo.



- 2 Vyberte halogénovú žiarovku a vymeňte ju za novú.



Použite ochranu proti popáleniu.



Na kryte je tesnenie, ktoré by nemalo byť odstránené. Nedovoľte, aby sa tesnenie oddelilo od krytu. Tesnenie by malo padnúť presne na stenu rúry.



Pevne zaskrutkujte späť skrutky na kryte pomocou skrutkovača; inak sa môžu objaviť iskry.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém / chyba	Príčina
Nie je reakcia na ovládače; displej je zamrznutý.	Odpojte spotrebič od elektrickej siete na niekoľko minút (odstráňte poistku alebo vypnite hlavný vypínač); potom spotrebič pripojte naspäť a zapnite ho.
Hlavný istič vo vašej domácnosti často vypadáva.	Zavolajte servisného technika.
Osvetlenie rúry nefunguje.	Proces výmeny žiarovky je popísaný v kapitole Čistenie a údržba.
Pečivo je nedopečené.	Zvolili ste správnu teplotu a spôsob ohrevu? Sú dvere rúry zatvorené?
Zobrazuje sa kód chyby (E1, E2, E3 etc.).	V elektronickom module je chyba. Odpojte spotrebič od elektrickej siete na niekoľko minút. Potom ho zapojte naspäť a nastavte denný čas. Ak sa chyba stále objavuje, zavolajte servisného technika.
V rúre sa objavuje iskrenie.	Uistite sa, že sú všetky kryty osvetlenia pevne dotiahnuté a všetky rozperry namontované na drôtených vodičkach. Uistite sa, že sú vodiace lišty správne umiestnené v spotrebiči.

Ak problémy pretrvávajú aj napriek dodržaniu vyššie uvedených pokynov a rád, zavolajte autorizovaného servisného technika.

Opravy a záručné nároky vyplývajúce z nesprávneho pripojenia alebo použitia spotrebiča nie sú kryté zárukou. V takom prípade bude náklady hradiť zákazník.



Pred opravou odpojte spotrebič od elektrickej siete (odstránením poistky alebo odstránením zástrčky zo zásuvky).

LIKVIDÁCIA



Obal je vyrobený z ekologicky nezávadných materiálov, ktoré sa môžu recyklovať, zlikvidovať, alebo zničiť bez ohrozenia životného prostredia. Na tento účel sú obalové materiály označené zodpovedajúcim spôsobom.

Symbol na výrobku alebo na jeho obale znamená, že s výrobkom by ste nemali narábať ako s bežným domácim odpadom. Výrobok by ste mali odovzdať do autorizovaného zberného strediska na spracovanie elektrického a elektronického odpadu.

Správnou likvidáciou výrobku pomôžete zabrániť negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie ľudí, ktoré by mohli nastať v prípade nesprávnej likvidácie výrobku. Pre podrobné informácie o odstránení a spracovaní výrobku, sa prosím, obráťte na príslušný miestny úrad, zodpovedný za nakladanie s odpadom, vašu službu na likvidáciu odpadu, alebo predajňu, kde ste výrobok zakúpili.

Vyhradzujeme si právo na akékoľvek zmeny a chyby v návode na obsluhu.

