

SK

PODROBNÝ NÁVOD
NA OBSLUHU
KOMBINOVANEJ
MIKROVLNNEJ RÚRY

gorenje
BY
ora ito

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 9 KOMBINOVANÁ MIKROVLNNÁ RÚRA 12 Ovládací panel 14 Technické údaje	ÚVOD
15 PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA	PRÍPRAVA SPOTREBIČA NA PRVÉ POUŽITIE
16 POSTUP PRIEBEHU VARENIA (1-6) 16 Krok 1: ZAPNUTIE A NASTAVENIA 17 Krok 2: VÝBER REŽIMU VARENIA 19 Krok 3: VOĽBA NASTAVENÍ 23 Krok 4: VOĽBA PRÍDAVNÝCH FUNKCIÍ 25 Krok 5: SPUSTENIE PROCESU VARENIA 25 Krok 6: VYPNUTIE RÚRY 26 POPIS SYSTÉMOV (REŽIMOV VARENIA) A TABULKY VARENIA	POSTUP VARENIA
46 ÚDRŽBA & ČISTENIE 47 Bežné čistenie rúry 48 Použitie funkcie "aqua clean" na čistenie rúry 49 Vyberanie a čistenie drôtených vodičok 50 Výmena žiarovky	ÚDRŽBA & ČISTENIE
51 RIEŠENIE PROBLÉMOV 52 LIKVIDÁCIA	RIEŠENIE PROBLÉMOV

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 môžu počas používania zahriať na veľmi vysokú teplotu. Malé deti by sa mali držať mimo dosahu spotrebiča.

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

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.

Spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externých časovačov alebo špeciálnych ovládacích systémov.

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.

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, bylín 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 rúkovať dvierok.

Prevádzka spotrebiča je bezpečná s aj bez líšt.

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

Bezpečné používanie 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.

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 hliny, 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:

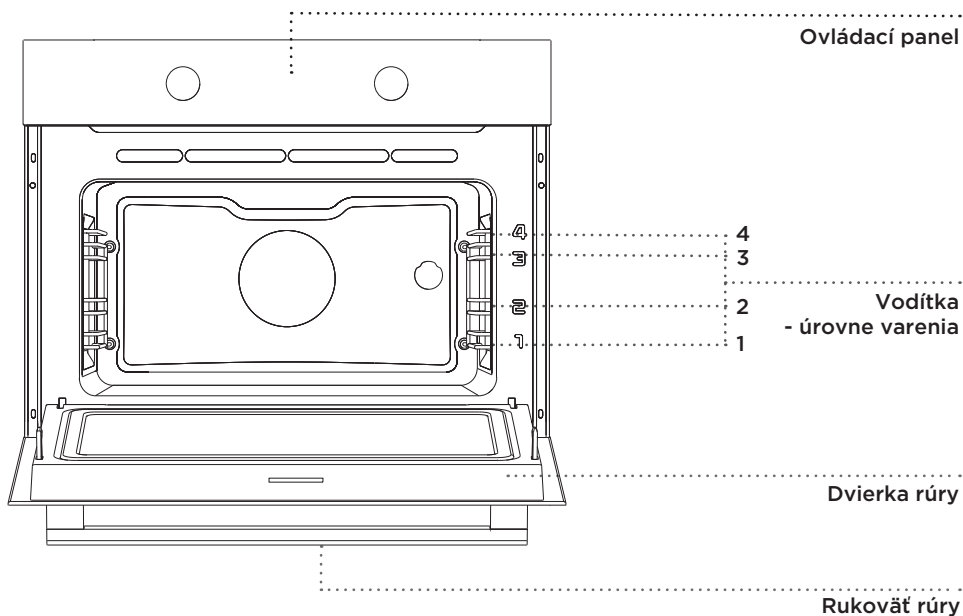


Pred zapojením spotrebiča do siete si pozorne prečítajte návod na použitie. Záruka sa nevzťahuje na opravy alebo reklamácie spôsobené nesprávnym pripojením alebo použitím spotrebiča.

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.

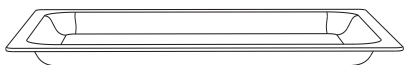
CHLADIACI VENTILÁTOR

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.



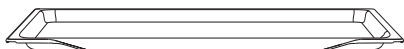
Pri prevádzke systému s mikrovlnami nikdy nepoužívajte rošt, plytký alebo hlboký plech na pečenie, ani akékoľvek iné kovové príslušenstvo!



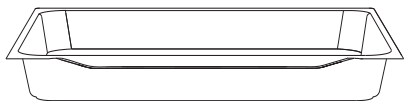
ROŠT sa používa na grilovanie, alebo ako držiak na panvicu, pekáč alebo zapekaciu misu s jedlom.



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.



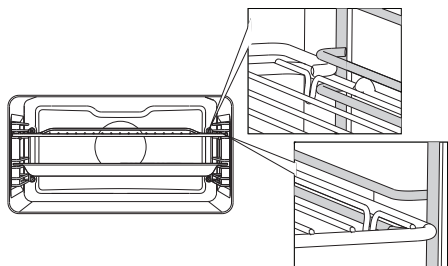
HLBOKÝ PLECH NA PEČENIE sa používa na pečenie mäsa a pečenie vlhkého pečiva. Môžete ho tiež použiť ako odkvapkávaciu misku.



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



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



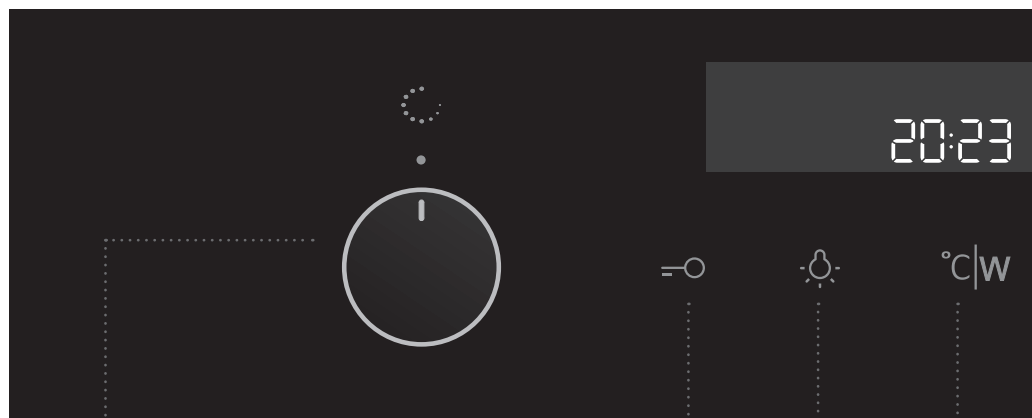
Rošt alebo plech by mal byť vždy vložený do drážky medzi dvoma oceľovými vodiťkami.



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

OVLÁDACÍ PANEĽ

(V ZÁVISLOSTI OD MODELU)



1 OTOČNÝ
VOLIČ REŽIMU
VARENIA

(v závislosti od
modelu).

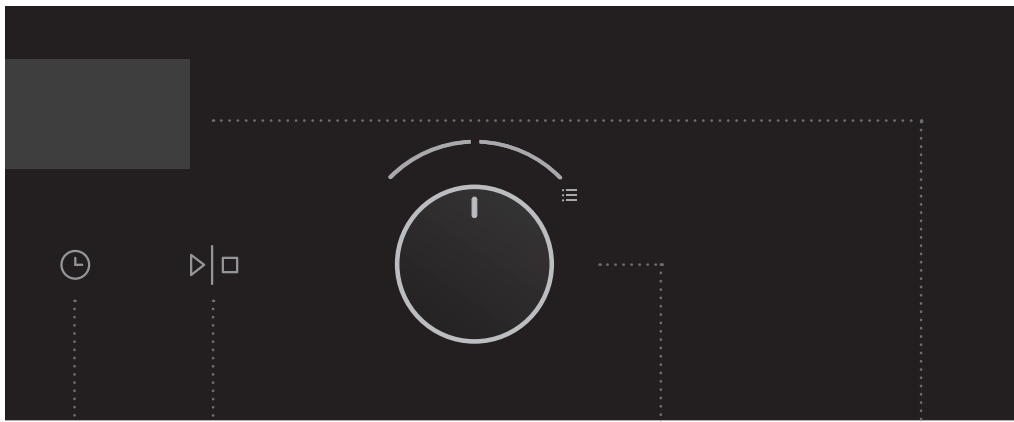
2 DETSKÁ
POISTKA

3 VYPÍNAČ
OSVETLENIA

4 VOLIČ TEPLoty
/ VÝKONU

POZNÁMKA:

Symbole režimu varenia môžu byť umiestnené na otočnom ovládači, alebo na prednom paneli



5 ELEKTRONICKÝ
VOLIČ
PROGRAMU

- Trvanie varenia
- Koniec varenia
- Alarm
- Hodiny

6 TLAČIDLO
ŠTART/STOP
Týmto tlačidlom
spustíte, alebo
zastavíte program

7 OVLÁDAČ
NASTAVENIA
(-/+)

Tento ovládač použite pre nastavenie času a teploty.

8 ZOBRAZENIE
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.

TECHNICKÉ ÚDAJE

(V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{n_{max}}$: 3.0 kW	TN XXXXX
TYPE: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz	Freq. : 2,45 GHz	
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

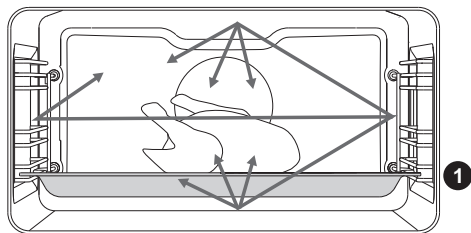
Typový štítok obsahujúci základné informácie o spotrebiči, sa nachádza na okraji rúry a je viditeľný pri otvorených dverách rúry.

PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA

Po obdržaní spotrebiča odstráňte všetky diely, vrátane všetkých prepravných zabezpečení z rúry. Vyčistite všetko príslušenstvo aj vnútro s teplou vodou a saponátom, čistite pravidelne. Nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky. Keď sa rúra zahreje prvýkrát, budete cítiť charakteristickú vôňu nového spotrebiča. Počas prvého použitia miestnosť dôkladne vetrajte.

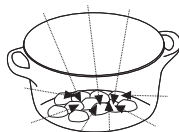
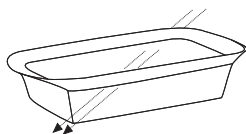
MIKROVLNNÁ FUNKCIA

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.

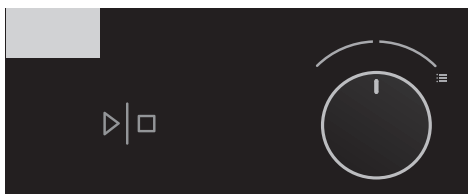
POSTUP PRIEBEHU VARENIA (1-6)

KROK 1: ZAPNUTIE A NASTAVENIA


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

Nastavte denný čas.

NASTAVENIE HODÍN




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).

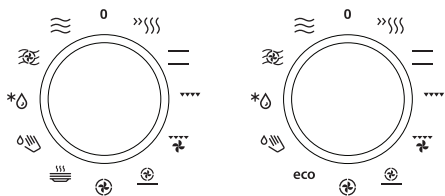
Po niekoľkých minútach voľnobehu sa spotrebič prepne do pohotovostného stavu.

NASTAVENIE HODÍN

Nastavenie hodín je možné zmeniť, ak nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača.


Stlačte tlačidlo na  nastavenie aktuálneho času. Potvrďte stlačením ŠTART/STOP.







KROK 2: VÝBER REŽIMU VARENIA









Otáčaním ovládača (doľava a doprava) zvolíte REŽIM VARENIA 0 (pozri tabuľka programov).

Zvolená ikona sa objaví na displeji.

 Nastavenia je tiež možné zmeniť v priebehu prevádzky.

REŽIM	POPIS	ODPORÚČANÁ TEPLOTA (°C)	ODPORÚČANÝ VÝKON (W)
REŽIM VARENIA			
	RÝCHLY OHREV Použite túto funkciu, ak chcete ohriať rúru na požadovanú teplotu čo najrýchlejšie, ako je to možné. Táto funkcia nie je vhodná na varenie potravín. Keď sa rúra zohreje na požadovanú teplotu, ohrevný proces je ukončený.	160	-
	HORNÝ A DOLNÝ OHREV Ohrevné telesá v dne a stropu vnútra rúry budú vyžarovať teplo rovnomerne do priestoru rúry. Pečivo alebo mäso môžete piecť / restovať iba na jednej výškovej úrovni.	200	-
	GRIL Bude pracovať horné ohrevné teleso a gril. Teplo sa šíri priamo pomocou grilu nainštalovaného v stropu rúry. Na zvýšenie ohrevného účinku sa tiež aktivuje horné ohrevné teleso. Táto kombinácia sa používa na grilovanie menšieho množstva chlebičkov, mäsa a údenín a na opekanie chleba.	240	-
	GRIL S VENTILÁTOROM Bude pracovať gril a ventilátor. Táto kombinácia sa používa na grilovanie mäsa a na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny na jednej výškovej úrovni. Je tiež vhodná na gratinovanie jedla a pre chrumkavú kôrku.	170	-
	HORÚCI VZDUCH A DOLNÉ OHREVNÉ TELESO Pracuje dolné ohrevné teleso, okrúhle ohrevné teleso a teplovzdušný ventilátor. Používa sa na pečenie pizze, vlhkého pečiva, ovocných koláčov, kysnutého cesta a krehkého pečiva na niekoľkých úrovniach súčasne.	200	-
	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	-

REŽIM	POPIS	ODPORÚČANÁ TEPLOTA (°C)	ODPORÚČANÝ VÝKON (W)
	PLOCHÉ OHREVNÉ TELESO Túto funkciu použijete na ohrev vášho riadu (taniere, šálky) pred vkladáním jedla do nich, aby ste jedlo udržali dlhšie teplé.	60	-
eco	ECO PEČENIE ¹⁾ V tomto režime je v priebehu pečenia optimalizovaná spotreba energie. Tento režim sa používa pre pečenie mäsa a pečenie koláčov/pečíva.	180	
	AQUA CLEAN Tepló 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			
	GRIL S VENTILÁTOROM + MIKROVLNÝ (Túto kombináciu použijete na pečenie menších kúskov mäsa, ryby a zeleniny. Umožňuje rýchle pečenie, pričom má jedlo peknú hnedú chrumkavú kôrku.)	200	600
	HORÚCI VZDUCH A MIKROVLNÝ Použite to pre všetky druhy mäsa, duseného mäsa, zeleniny, koláče, chlieb a gratinované pokrmy (t.j. potraviny, ktoré vyžadujú dlhšiu dobu varenia).	160	600
	MIKROVLNÝ 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.

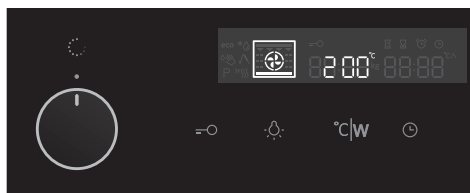
KROK 3: VOĽBA NASTAVENÍ

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

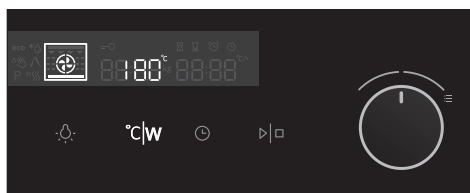
Každý varný systém obsahuje základné alebo predvolené nastavenia, ktoré môžete upraviť.

ZMENA TEPLoty VARENIA A MIKROVLNNÉHO VÝKONU

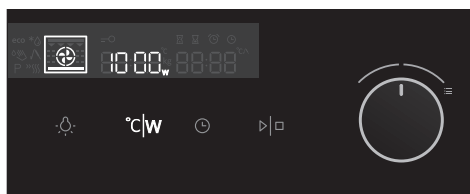
Výkon (W) nastavte iba v kombinovaných systémoch a systémoch s mikrovlnami.



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 watoch (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	<ul style="list-style-type: none"> • Rýchle ohrievanie nápojov, vody a pokrmov obsahujúcich veľké množstvo vody. • Varenie jedla s vysokým obsahom vody (polievky, omáčky atď.).
750 W	<ul style="list-style-type: none"> • Varenie čerstvej alebo zmrazenej zeleniny.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Varenie mliečnych výrobkov alebo džemov na jemnom ohni.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Manuálne rozmrazovanie; rozmrazenie masla alebo zmrzliny
90 W	<ul style="list-style-type: none"> • Rozmrazovanie pečiva plneného krémom.

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. UPLYNUÝ ČAS VARENIA bude zobrazený.



Displej funkcie časovača



Nastavenie doby varenia

V tomto režime môžete definovať dobu trvania prevádzky rúry (doba 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

Najprv nastavte TRVANIE PREVÁDZKY (2 hodiny). Stlačte znova tlačidlo CLOCK (HODINY) a vyberte KONIEC PREVÁDZKY. Na displeji sa automaticky zobrazí blikajúca hodnota času a trvania prevádzky rúry (14:00).

Nastavte čas na ukončenia pečenia (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.

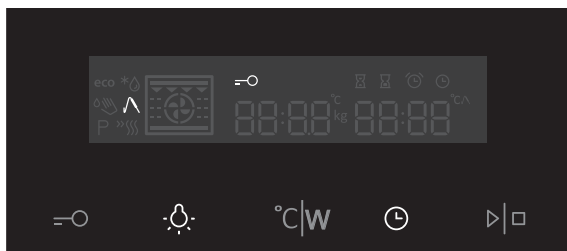


Minútku môžete použiť nezávisle od prevádzky rúry. Najdlhšie možné nastavenie je 24 hodín. Počas poslednej minúty, minútka sa zobrazuje v sekundách.


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 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 jasnosti displeja (jeden, dva alebo tri pruhy). Po troch sekundách sa nastavenie automaticky uloží.

POHOTOVOSTNÝ REŽIM

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

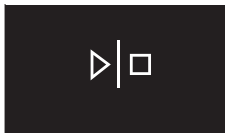
Stlačte tlačidlo časovača + TIMER na vypnutie displeja. Ak bola funkcia časovača aktivovaná, na displeji sa objavia ikony "OFF" (VYPNUTÉ) a TIMER (ČASOVAČ), aby upozornili na aktivovanú funkciu.



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.

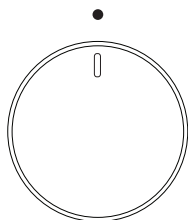
KROK 5: SPUSTENIE PROCESU VARENIA

Spustite proces varenia stlačením a podržaním tlačidla ŠTART/STOP.




KROK 6: 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 dvierkami) 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.

Symbol * znamená, že rúru môžete pri zvolenom režime varenia predhriať.

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 postupne, 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).

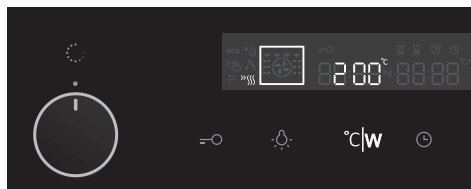
Nechladte potraviny v uzatvorenej rúre, aby ste zabránili kondenzácii (roseniu).

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.



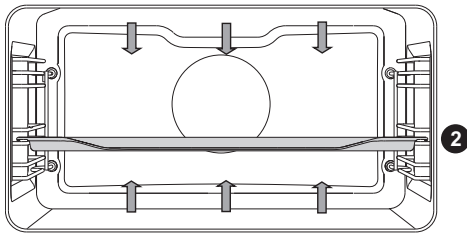
Otočte OTOČNÝ VOLIČ REŽIMU VARENIA na rýchle predhriatie.

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 strope 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
Králičia 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 predhrejete.

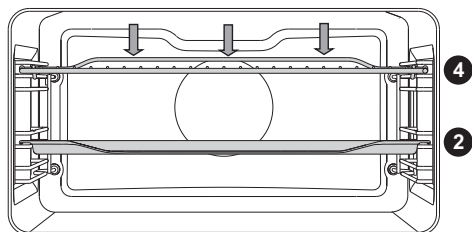
Druh jedla	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
PEČIVO			
Biely chlieb*	2	180-190	40-50
	2	180-190	40-50
Pohánkový chlieb *	2	180-190	40-50
Celozrnný chlieb*	2	180-190	40-50
Ražný chlieb*	2	180-190	45-55
Špaldový chlieb*	1	170-180	35-45
Sladké suflé	1	170-180	35-45
Rolls *	2	200-220	30-40
Orechový koláč	1	180	55-60
Píškóta *	2	160-170	20-30
Makrónky (snehové pečivo)	2	120-140	15-30
Zeleninové buchtičky	2	190-200	15-20
Ovocné buchtičky	2	190-200	25-30
Cheesecake	1	170-180	65-75
Cupcakes	2	160-170	20-30
Malé pečivo z kysnutého cesta	2	190-200	20-25
Kapustové pirohy *	2	185-195	25-35
Ovocný koláč	2	140-150	85-95
Snehové pusinky	2	90	120-130
Lekvárové buchty (Buchtel)	2	170-180	30-35

Rada	Použitie
Je koláč hotový?	<ul style="list-style-type: none"> • 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?	<ul style="list-style-type: none"> • Skontrolujte recept • Nabudúce použite menej tekutiny. • Všimnite si dobu miešania pri použití malého mixéra, miešadla atď.
Koláč je príliš svetlý na spodku?	<ul style="list-style-type: none"> • 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?	<ul style="list-style-type: none"> • 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 strope 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 klobásy, kusov mäsa a ryby (stejky, rezne, stejky 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 prvý 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.

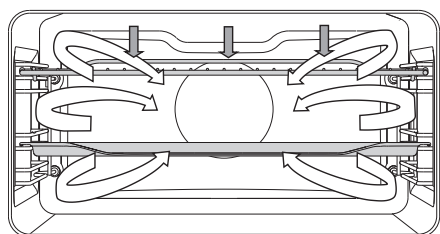
Pri pečení pstruha, poklepte rybu papierovou utierkou. Vo vnútri okoreňte; na vonkajšej strane potrite olejom a položte na rošt. Počas grilovania rybu neotáčajte.



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.

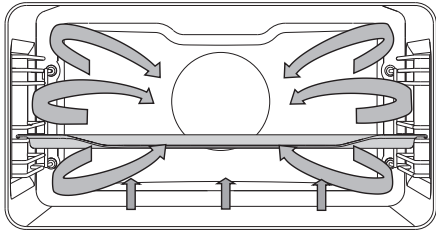
4

2

(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 plecko	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

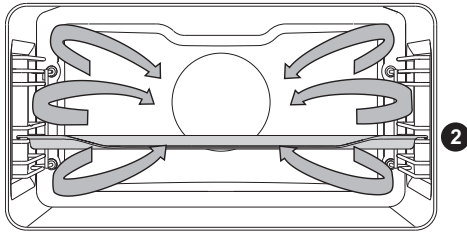


Dolné ohrevné teleso, okrúhle ohrevné teleso a teplovzdušný ventilátor pracujú. Vhodné na pečenie pizze, jablkového koláča a ovocného koláča.

(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
Piškótovej 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
Challah (kvasená pletienka)	2	160-170	35-50
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



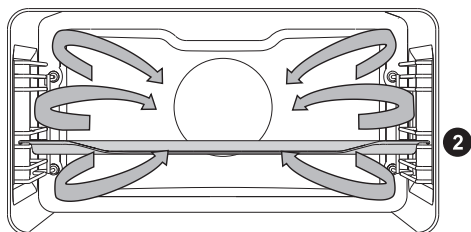
Nevkladajte hlboký plech na pečenie do prvej úrovne vodítko.

PLOCHÉ OHREVNÉ TELESO



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

ECO PEČENIE



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 (zospodu)	Teplota (°C)	Doba varenia (min)
MÄSO			
Bravčová pečenka, 1 kg	2	190	150-170
Bravčová pečenka, 2 kg	2	190	160-190
Hovädzie pečenka, 1,5 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
Rolády	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



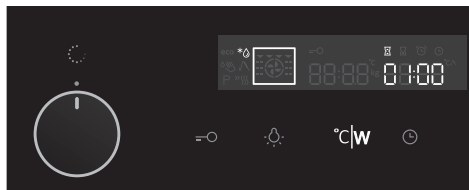
Nevkladajte hlboký plech na pečenie do prvej úrovne vodítko.

AUTOMATICKÉ REŽIMY

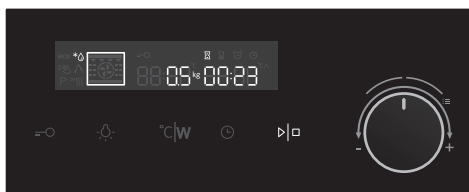
ROZMRAZENIE



System 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

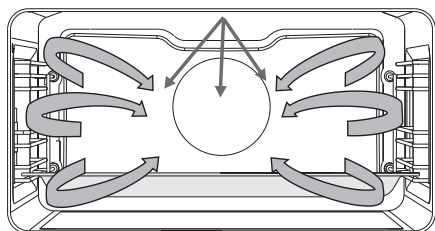
 Doba rozmrazovania je vypočítaná na základe východiskovej hmotnosti potraviny.

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 (SYSTEMY)

HORÚCI VZDUCH A MIKROVLNY



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

Úrovne výkonu: 90, 180, 360, 600 W

- 1 Položte sklenený pekáč do prvej úrovne vodiťok.

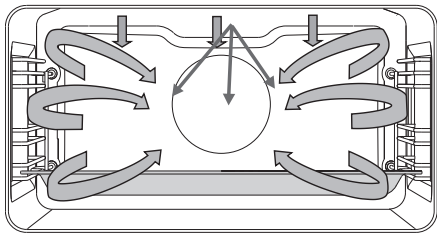
Druh jedla	Hmotnosť (g)	Výkon (W)	Teplota (°C)	Doba varenia (min)
Hydina	1000	360	190-200 °C	30-40
Hydina	polovica	36	190-200 °C	25-35
Kurča - stehná	1000	180	190-200 °C	20-30
Kačka	1500	360	190-200 °C	40-50
Hydina – krídla	500	600	190-200 °C	15-20



Pri použití systému mikrovln nepoužívajte kovový riad a príslušenstvo.

Nepoužívajte prehrievanie rúry.

GRIL S VENTILÁTOROM + MIKROVLNY



Tento režim využíva kombináciu mikrovlní a grilu s ventilátorom, čím je čas pečenia kratší.

Úrovně výkonu: 90, 180, 360, 600 W.

1

Sklenenú nádobu na pečenie položte na prvú výškovú úroveň.

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Výkon (W)	Teplota (°C)	Čas prípravy (v minútach)
MÄSO				
Pečené teľacie mäso	1500	360	180-190	70-90
Jahňacie rebierka	1500	360	180-190	50-60
Sekaná	1000	360	180-190	40-50
Hydina - prsia	500	360	180-200	25-35
Kačacie prsia	1000	360	200-210	25-35
Pečené bravčové mäso	1500	600	180-190	60-80
Pečené hovädzie mäso	1500	600	180-190	60-80
Kura vcelku	1500	360	200-210	45-60
Kura, polovica	1500	360	200-210	35-45
Kuracie stehná	1000	360	200-210	35-45
PEČIVO				
Štrúdlá - sladká	/	600	180-200	15-20
ZELENINOVÉ JEDLÁ				
Cannelloni	/	600	180-200	15-20
Ukrajinská plnená kapusta	/	750	180-200	25-35
Gratinované zemiaky	800	600	180-200	25-35

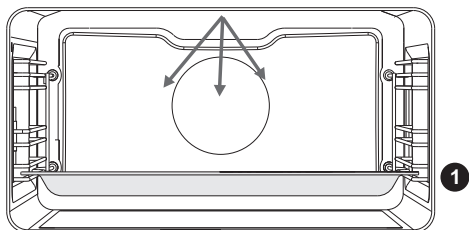


Pri použití režimov s mikrovlnami nepoužívajte kovové kuchynské pomôcky a nádoby.

Rúru nepredhrievajte.

MIKROVLNNÉ REŽIMY (SYSTEMY)

MIKROVLNY



Mikrovlny sa používajú na varenie a rozmrazovanie.

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

Položte sklenený pekáč na prvú úroveň.

Rozmrazovanie

Typ potravín	Hmotnosť (g)	Výkon (W)	Doba rozmrazovania (min)
MÄSO			
Mleté mäso **	500	90	20-35
Mäso nakrájané na kocky **	500	90	20-35
Plátky / steak **	500	90	20-35
Veľké kusy mäsa **	1000	90	50-70
Hydina, porcie **	500	90	20-35
Ryby **	200	90	10-15
PEČIVO			
Chlieb **	1000	90	15-25
Rožky **	500	90	10-15
„Potica“ koláč **	500	90	15-25
Ovocný koláč **	500	90	15-25
OVOCIE A ZELENINA			
Ovocie	500	90	10-20
Zelenina	500	90	10-20

** V priebehu varenia prepnite na polovičnú hodnotu.

Oddelte jednotlivé kusy. Na konci postupu ponechajte potraviny po dobu 10 až 20 minút pri izbovej teplote, aby sa umožnila rovnomerná distribúcia teploty v potravinách.

Ohrev

Typ potravín	Hmotnosť (g)	Výkon (W)	Ohrev / čas varenia (minuty)
POTRAVINA			
Rezne / steaky	300 g	600	2-3
Ryby	200 g	600	2-3
Zmes zeleniny *	500 g	600	2-3
Prílohy *	500 g	600	2-3
Omáčky *	500 g	600	3-5
Polievky / guláš *	5 dl	750	5-7
Pizza	500 g	600	2-3
Hydinové medailónky	500 g	600	1-2
Sendviče	/	600	1-2
Popcorn	90 g	1000	5-7
Rozpúšťanie čokolády	100 g	600	2-4
Mäknutie masla	250 g	180	2-4
Detská fľaša	2 dl	360	3-4
Detská výživa	4 dl	180	2-3
NÁPOJE			
Voda	2 dl	1000	1-2
Káva	2 dl	1000	1-2
Zvarené víno	2 dl	1000	1-2
Mlieko	2 dl	1000	1-2

* Počas ohrievania potraviny niekoľkokrát zamiešajte.

Varný

Typ potravín	Hmotnosť (g)	Výkon (W)	Čas varenia (minúty)
POTRAVINA			
Kuracie stehná **	1000	600	20-30
Kuracie krídla **	1000	600	20-30
Kuracie mäso dusené v omáčke *	500	1000	10-20
Kurča celé **	1500	600	45-60
Bravčová pečeň **	1000	600	45-60
Bravčové rezne **	500	750	25-35
Rezne / steaký **	500	1000	10-20
Sekaná **	700	600	25-40
Mäsové guľky *	1000	1000	10-20
Ryby **	200	600	15-20
DEZERTY			
Čokoládový nákyp	6	360	5-10
Tvarohový nákyp	sklenený pekáč	750	15-20
Ovocné pyrê	sklenený pekáč	750	10-15
Puding	sklenený pekáč	600	15-25

Typ potravín	Hmotnosť (g)	Výkon (W)	Čas varenia (minúty)
ZELENINA			
Zemiaky	500	1000	5-10
Baklažán	500	1000	5-10
Cuketa	500	600	10-15
Mrkva	500	1000	10-15
Cibuľa	200	1000	2-5
Fazuľové struky	500	750	10-15
Brokolica	1000	750	15-20
Zelené papriky	500	1000	3-5
Karfiol	1000	750	15-20
Pór	200	1000	10-15

Typ potravín	Hmotnosť (g)	Výkon (W)	Čas varenia (minúty)
Ružičkový kel	500	1000	10-15
Hríby / šampiňóny	500	1000	10-15
Špargľa	500	750	5-10
Hrach ***	500	750	15-20
Kapusta	500	1000	10-15
PRÍLOHY			
Ryža ****	200	1000	10-15
Cestoviny ****	200	1000	10-15
Celozrnné cestoviny****	200	1000	10-15
Ovsená kaša ****	500	1000	5-10
Tmavá ryža ****	200	750	25-30
Rizoto ****	500	750	20-25
Kuskus ****	250	1000	2-5
Polenta *****	250	1000	5-10
Pšeno *****	250	1000	10-15

Typ potravín	Hmotnosť (g)	Výkon (W)	Čas varenia (minúty)
MRAZENÉ			
Sekaná **	700	600	35-45
Kura celé **	1500	600	55-65
Bravčové pečené **	1000	600	50-60
Hydinové medajlónky **	500	750	10-15
Zmes zeleniny *	500	750	10-20
Ryby **	200	600	10-15

* Počas ohrievania potraviny niekoľkokrát zamiešajte.

** V priebehu varenia prepnite na polovičnú hodnotu.

ÚDRŽBA & ČISTENIE

(V ZÁVISLOSTI OD MODELU)



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 čistiacími 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)

Na čistenie gombíkov a tlačidiel, rúčky dverí, štítky, nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo čistiace prostriedky na báze alkoholu alebo s alkoholom.

Ihneď odstráňte všetky škvrny jemnou neabrazívnou handričkou s trochou vody, aby nedošlo k poškodeniu povrchu.

Môžete tiež použiť čistiace prostriedky a čistiace pomôcky určené pre tieto plochy podľa pokynov ich výrobcov.

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 poškođujejo.

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.

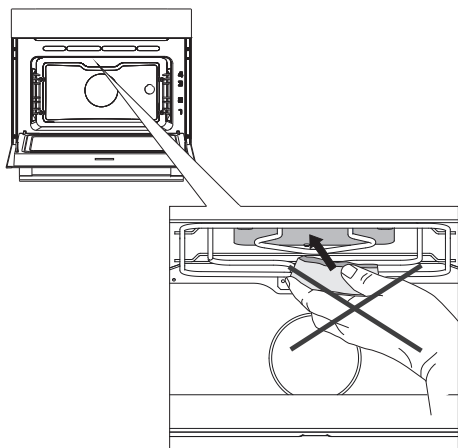
Vyčistite rúru a príslušenstvo po každom použití, aby ste zabránili pripáleniu nečistoty na jej povrchu. Najjednoduchší spôsob odstránenia tuku je pomocou horúcej mydlovej vody, kým je ešte rúra horúca.

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

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

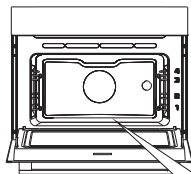
Vyčistite príslušenstvo (plechy na pečenie a podnosy, rošty atď.) horúcou vodou a saponátom.

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.



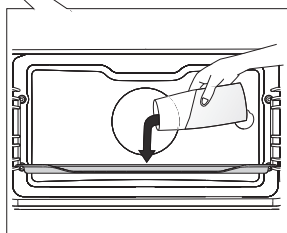
Na stropnom kryte rúry nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, abrazívne čistiace prostriedky, abrazívne hubky, odstraňovače škvŕn a hrdze atď.

POUŽITIE FUNKCIE "AQUA CLEAN" NA ČISTENIE RÚRY

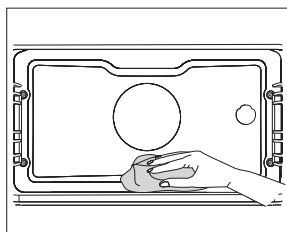


1 Otočte OTOČNÝ VOLIČ REŽIMU VARENIA na "Aqua Clean". Ikona sa zobrazí spolu s PREDNASTAVENOU TEPLOTOU a časom 30 minút.

 Trvanie sa nedá zmeniť.



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



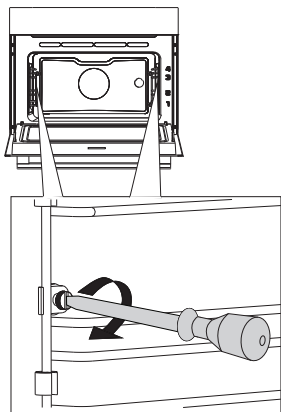
3 Po 30 minútach zvyšky potravín na smaltovanom povrchu stien rúry zmäknú a budú sa dať ľahko odstrániť navlhčenou handričkou.



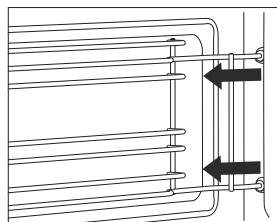
Použite systém "Aqua Clean", keď je rúra úplne chladná.

VYBERANIE A ČISTENIE DRÔTENÝCH VODÍTK

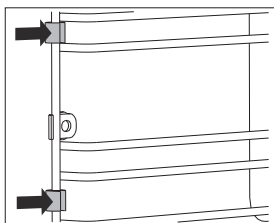
Používajte iba bežné čistiace prostriedky na čistenie vodítok.



1 Používajte iba bežné čistiace prostriedky na čistenie vodítok.



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 vodítok sa uistite, že ich montujete na rovnakú stranu, na akej boli namontované pred odstránením.

VÝMENA ŽIAROVKY

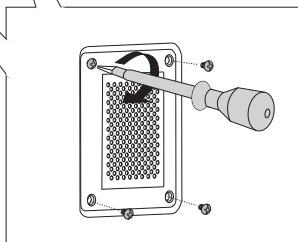
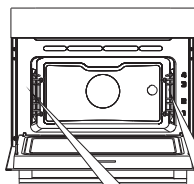
Žiarovka je spotrebný materiál a preto sa na ňu nevzťahuje záruka. Pred výmenou žiarovky vytiahnite plechy, rošty a vodička.

Rúra je vybavená halogénovou lampou.

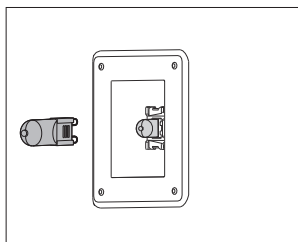
Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti (G).

Použite skrutkovač Phillips (krížový).

(Halogénová žiarovka: G9, 230 V, 25 W)



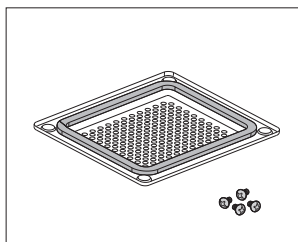
1 Povoľte skrutky na kryte. Odstráňte kryt sklo.



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?
Na displeji sa zobrazí chybový kód (E1, E2, E3 atď.).	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 rozpery 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 hradit' zákazník.



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

LIKVIDÁCIA



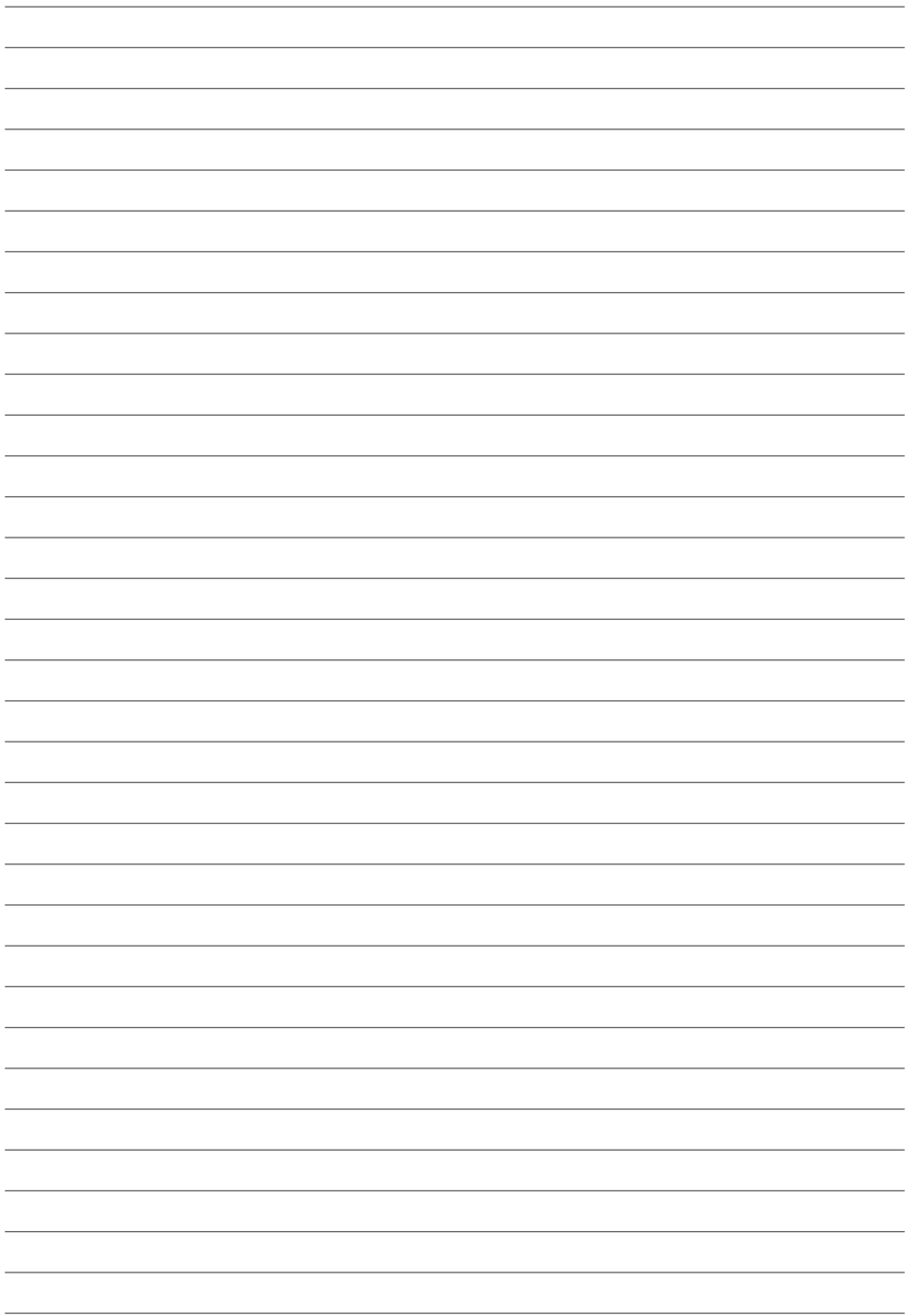
Obal je vyrobený z ekologicky nezávadných materiálov, ktoré sa môžu recyklovať, zlikvidovať, alebo zničiť bez ohrozenia životného prostredia. Na tento účel sú obalové materiály označené zodpovedajúcim spôsobom.

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.

A page of horizontal lines for writing.



COMBI MW_IL_ORAITO2



sk (11-21)