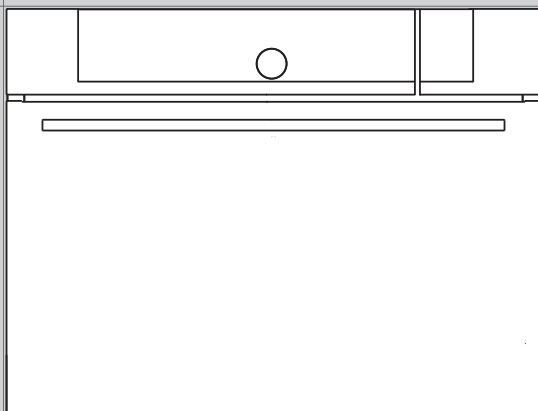


PODROBNÝ NÁVOD NA OBSLUHU KOMBINOVANEJ PARNEJ A MIKROVLNNEJ RÚRY

gorenje



Ďakujeme Vám za dôveru a za to, že ste si kúpili náš spotrebič.

Podrobný návod na použitie vám pomôže dozvedieť sa potrebné informácie o vašom novom spotrebiči čo možno najrýchlejšie.

"Uistite sa, že ste dostali nepoškodený spotrebič. Ak ste si všimli poškodenie, ktoré vzniklo počas prepravy, oznámte to svojmu obchodnému zástupcovi alebo miestnemu skladu, z ktorého vám bol spotrebič dodaný. Telefónne číslo môžete nájsť na faktúre alebo dodacom liste."

Inštrukcie na inštaláciu a pripojenie sa nachádzajú na samostatnom hárku.

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 9 Pred zapojením rúry do siete	UPOZORNENIA
10 KOMBINOVANÁ PARNÁ RÚRA A MIKROVLNNÁ RÚRA 13 Informácie o spotrebiči - typový štítok (v závislosti od modelu) 14 Ovládací panel	ÚVOD
16 PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA 16 Varenie v pare 17 Naplnenie nádržky na vodu 18 Mikrovlnná funkcia	VSTUPNÁ PRÍPRAVA SPOTREBIČA
19 PRVÉ POUŽITIE 20 Test tvrdosti vody	
21 VÝBER HLAVNÝCH MENU PRE PEČENIE A NASTAVENIA 22 A) Pečenie výberom typu jedla 24 B) Pečenie podľa výberu prevádzkového režimu (Profesionálny režim a režim pary) 32 C) Uloženie vášho vlastného programu (môj režim) 33 D) Varenie v pare (para – rýchly prístup k režimom pary) 36 E) Varenie s mikrovlnami	NASTAVENIE A PEČENIE
37 SPUSTENIE PROCESU VARENIA	
37 KONIEC PEČENIA A VYPNUTIE RÚRY	
38 VÝBER DOPLNKOVÝCH FUNKCIÍ	
40 VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ	
42 POPIS SYSTÉMOV (REŽIMOV VARENIA) A TABUĽKY VARENIA	
66 ÚDRŽBA & ČISTENIE 67 Bežné čistenie rúry 68 Program parného čistenia (parné čistenie) 69 Čistenie zásobníka na vodu 70 Čistenie filtračnej peny 71 Vyberanie a čistenie drôtených vodičok 72 Výmena žiarovky	ČISTENIE A ÚDRŽBA
73 RIEŠENIE PROBLÉMOV	RIEŠENIE PROBLÉMOV
74 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 môžu počas používania zohriať 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.

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.

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 miestností, 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 rukoväť dvierok.

Prevádzka spotrebiča je bezpečná s aj bez lišt.

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

Správne a bezpečné používanie parnej rúry

Pred zapojením spotrebiča do napájania ho nechajte chvíľu pri izbovej teplote, aby sa všetky komponenty na ňu adaptovali. Ak sa rúra skladuje pri teplote blízko alebo pod bodom mrazu, hrozí nebezpečenstvo pre niektoré komponenty, najmä čerpadlá.

Spotrebič by nemal pracovať v prostredí s teplotou nižšou ako 5 °C. Pri nižšej teplote by spotrebič nemusel pracovať správne. Ak sa spotrebič zapne v takýchto podmienkach, čerpadlo sa môže poškodiť.

Ak spotrebič nepracuje správne, odpojte ho z napájania.

V rúre neskladujte položky, ktoré by mohli byť pri zapnutej rúre nebezpečné.

Nepoužívajte destilovanú vodu, ktorá nie je vhodná na pitie (napr. destilovaná voda pre batérie, do ktorej sa pridáva kyselina).

Po ukončení parného pečenia sa v rúre nachádza isté množstvo zvyškovej pary.

Ak otvárate dvierka rúry (s parným systémom) po varení alebo počas varenia v pare, uistite sa, že ste ich otvorili úplne, pretože para z vnútra rúry môže negatívne vplývať na činnosť ovládacieho panela.

Opatrne otvorte dvierka, pretože hrozí riziko obarenia parou. Keď rúra vychladne na izbovú teplotu, vyčistite ju.

Na konci varenia sa voda, ktorá zostáva v parnom systéme, odčerpá späť do nádržky na vodu. Preto môže byť táto voda horúca. Pri vyprázdňovaní nádržky na vodu buďte opatrní.

Aby ste predišli usadzovaniu vodného kameňa, nechajte dvierka rúry po pečení otvorené, aby sa mohlo vnútro ochladiť na izbovú teplotu.

Počas parného cyklu sa neodporúča dvierka otvárať, keďže to zvyšuje spotrebu energie a tvorbu kondenzátu.

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 nepoškodili 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.

PRED ZAPOJENÍM RÚRY DO SIETE:

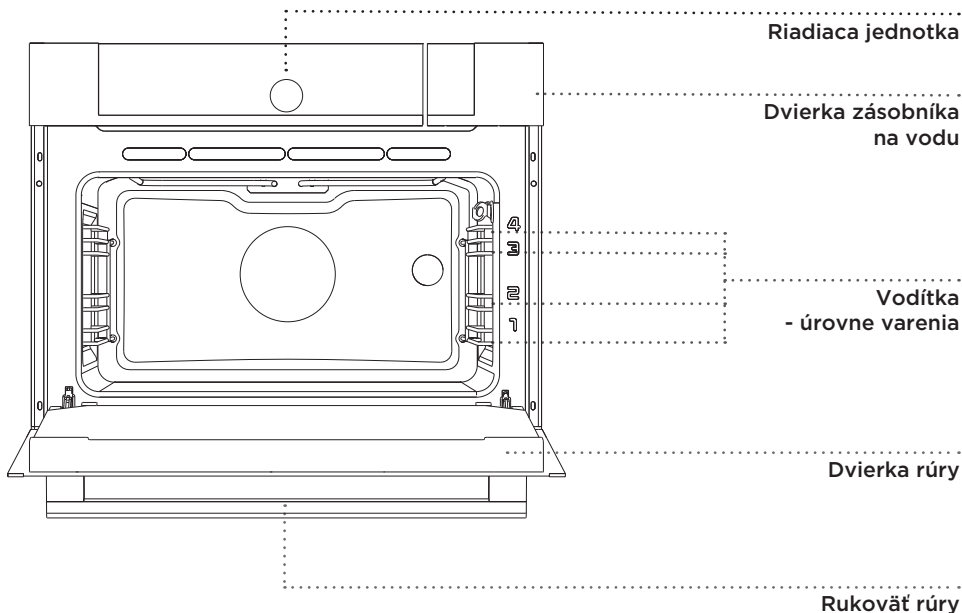


Pred zapojením spotrebiča do siete si pozorne prečítajte návod na použitie. Záruka sa nevzťahuje na opravy alebo reklamácie spôsobené nesprávnym pripojením alebo použitím spotrebiča.

KOMBINOVANÁ PARNÁ RÚRA A MIKROVLNNÁ RÚRA

(OPIS RÚRY A PRÍSLUŠENSTVA - 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 VODIACE LIŠTY

Drôtené lišty umožňujú prípravu jedla na piatich úrovniach (všimnite si, že sa úrovne / lišty počítajú zdola nahor).

Vodiace lišty 3 a 4 sú určené pre grilovanie. Vodiaca lišta 1 sa používa s mikrovlnnými systémami, keď sa pokrm pripravuje v sklenenej nádobe na pečenie.

DVEROVÝ SPÍNAČ RÚRY

Pokiaľ dôjde k otvoreniu dverí rúry, spínač zabezpečí, aby ohrev rúry, ventilátor a mikrovlny boli deaktivované. Keď sa dveria zatvoria, spínač ohrev a mikrovlny opäť aktivuje.

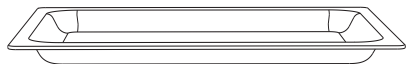
CHLADIACI VENTILÁTOR

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

DODATOČNÁ PREVÁDZKA VENITLÁTORA

Po vypnutí rúry ventilátor pokračuje krátky čas v činnosti za účelom poskytnutia dodatočného chladenia rúry. (Dodatočná prevádzka ventilátora závisí od teploty v rúre).

VYBAVENIE RÚRY A PRÍSLUŠENSTVO (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.



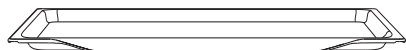
V systémoch s mikrovlnami nepoužívajte rošt, plytký plech, hlboký plech, parnú súpravu alebo akékoľvek iné predmety s kovovými časťami!



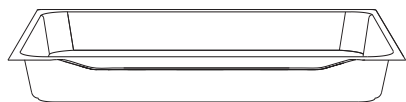
ROŠT sa používa na grilovanie alebo ako podpora pre panvicu, pekáč alebo zapekaciu misu s pokrmom.



K dispozícii je bezpečnostná poistka na rošte. Pred keď vyberáte rošt z rúry mierne ho vpredu zdvihnite.



PLYTKÝ PLECH sa používa na pečenie pečiva a koláčov.



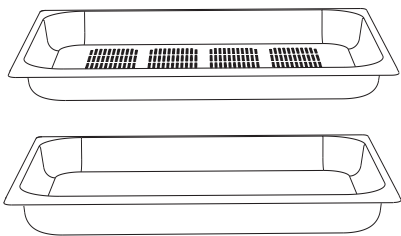
HLBOKÝ PLECH je určený na pečenie mäsa a pečenie vlhkého pečiva. Môže byť tiež použitý na zachytávanie kvapkajúcej šťavy.



Hlboký plech nikdy nevkladajte na prvú výškovú úroveň počas pečenia, okrem prípadov, keď grilujete a hlboký plech používate len na odkvapkávanie.

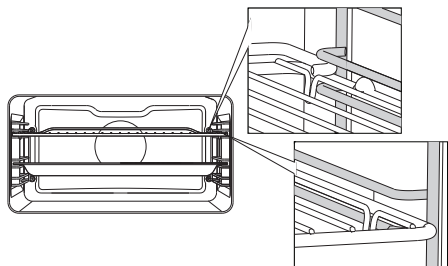


Keď sa príslušenstvo na pečenie zohreje, môže sa zmeniť ich tvar. To neovplyvňuje ich funkčnosť a ich pôvodná forma sa obnoví po ochladení.

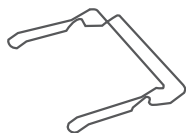


PARNÁ SÚPRAVA (NEHRDZAVEJÚCA OCEĽ)

sa používa na varenie v pare. Perforovaný plech vložte na strednú úroveň a plech na odkvapkávanie umiestnite o úroveň nižšie.



Plech by mal byť vždy vložený do drážky medzi dvoma profilmi.



DRŽIAK NA PLECH uľahčuje vyberanie horúcich plechov z rúry po pečení.

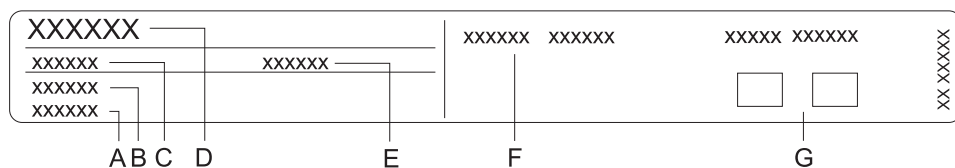
PROSTRIEDOK NA ODSTRANOVANIE VODNÉHO KAMEŇA alebo čistenie parného systému.

PRÚŽOK INDIKÁTOROVÉHO PAPIERA na testovanie tvrdosti vody.



Spotrebič a jeho časti sa majú tendenciu počas varenia zahriať. Používajte kuchynské rukavice.

INFORMÁCIE O SPOTREBIČI - TYPOVÝ ŠTÍTOK (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

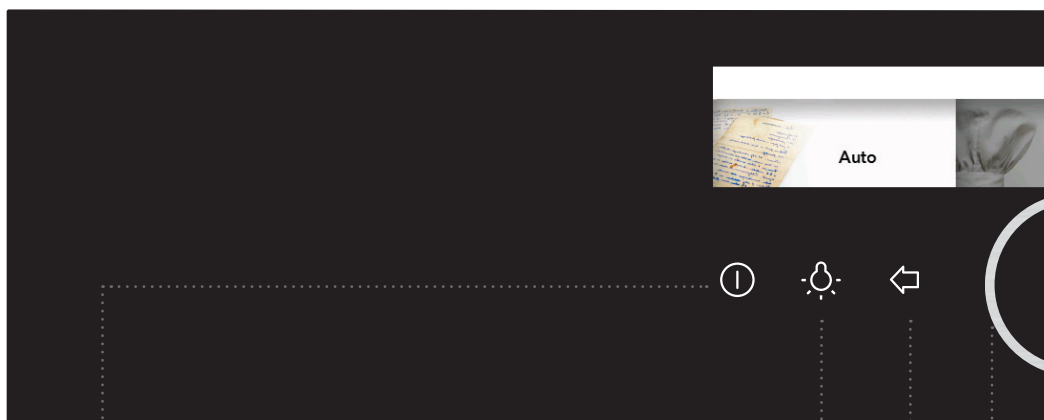


- A Sériové číslo
- B Kód
- C Typ
- D Značka
- E Model
- F Technické údaje
- G Symboly zhody

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)



1 TLAČIDLO
ZAPNUTIA/
VYPNUTIA

2 ZAPNUTIE/
VYPNUTIE
OSVETLENIA RÚRY

3 TLAČIDLO
SPÄŤ

4 Ovládač výberu a
potvrdenia

Krátkym stlačením
sa vrátite do
predchádzajúcej
ponuky.

**Stlačením a
podržaním** sa vrátite
do hlavného menu.

Otáčaním ovládača
vyberiete nastavenie.

Stlačením ovládača
potvrdíte nastavenie.



5 MINÚTKA/
ALARM

6 TLAČIDLO
DETSKEJ
ZÁMKY

7 TLAČIDLO
ŠTART/STOP

8 DISPLEJ -
zobrazuje všetky
nastavenia

Dlhé stlačenie:
ŠTART

Dlhé stlačenie počas
činnosti: STOP

POZNÁMKA:

Tlačidlá budú lepšie reagovať, ak sa ich dotknete väčšou plochou vášho prsta. Po každom stlačení bude stlačenie potvrdené krátkym zvukovým signálom.

PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA

Pred prvým použitím rúry odstráňte všetky súčasti vrátane pomôcok pri preprave. Všetko príslušenstvo a náčinie očistite teplou vodou a zvyčajným čistiacim prostriedkom. Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky.

Pred prvým použitím rúry ju nechajte nahriať v režime »horný a dolný ohrev« pri teplote 200 °C asi jednu hodinu bez toho, aby ste pripravovali nejaké jedlo. Pocítite charakteristický pach nového spotrebiča. Počas prvého použitia miestnosť poriadne prevetrajte.

VARENIE V PARE

Zdravé a prirodzené varenie v pare zachováva plnú chuť potravín. Táto metóda neuvolňuje žiadne pachy.

Nižšie sú uvedené výhody varenia v pare:

Varenie (restovanie, pečenie) začína pred dosiahnutím teploty 100 °C v rúre. Pomalé varenie (dusenie, pečenie) je možné aj pri nižších teplotách.

Je to zdravé: vitamíny a minerály sú zachované, pretože v kondenzovanej vode, ktorá sa pokrmu dotýka, sa rozpustí len malá časť z nich.

Počas procesu varenia nie je nutné pridávať žiadne tuky. Para udržiava chuť pokrmu. Nepridáva pachy, chuť grilu alebo plechu. Okrem toho sa z potravín nič neuvolňuje, pretože sa neredia s vodou.

Para nešíri chuť alebo pach, a preto sa môžu mäso alebo ryby variť spolu so zeleninou. Para je vhodná pre blanšírovanie, rozmrazovanie, ohrievanie alebo udržiavanie teploty pokrmu.

NAPLNENIE NÁDRŽKY NA VODU

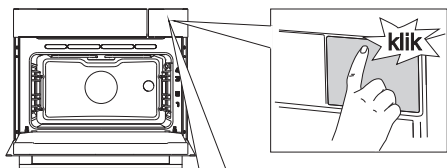
NÁDRŽKA NA VODU umožňuje samostatný prívod vody do parnej rúry. Nádržka má objem cca 1,3 litra (maximálna hladina vody - pozri označenie). Toto množstvo vody stačí na približne 3 hodiny varenia s najdlhším parným cyklom (horúci vzduch s parou pri systéme „vysoký“).



Pred prvým použitím vyčistite nádržku na vodu.



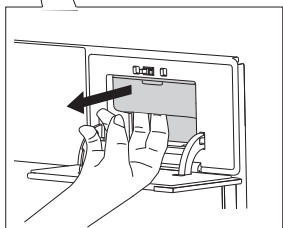
Nádržku na vodu naplňte vždy čistou a studenou vodou z vodovodu, balenou vodou bez prísad alebo destilovanou vodou vhodnou na použitie pri varení. Voda, ktorá sa naleje do nádržky na vodu, by mala mať teplotu 20 °C (+/-10°C).



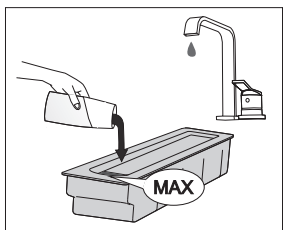
1 Zatlačte (na miesto s nálepkou) a otvorte dverka nádržky. Nálepku je možné neskôr odstrániť.



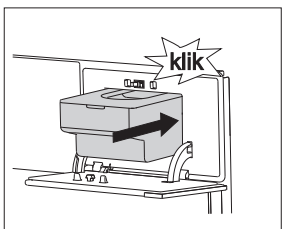
Uchopte nádržku na vodu za drážku a vyberte ju z rúry.



2 Otvorte veko. Umyte nádržku na vodu. Nádržku znova zostavte. Pred použitím pridajte čerstvú vodu až po značku MAX na nádržke.



3 Otvorte veko. Umyte nádržku na vodu. Nádržku znova zostavte. Pred použitím pridajte čerstvú vodu až po značku MAX na nádržke.



4 Zatlačte nádržku na vodu späť do puzdra až na doraz (kým nebudete počuť cvaknutie). Potom dverka nádržky stlačte a zatvorte ich.

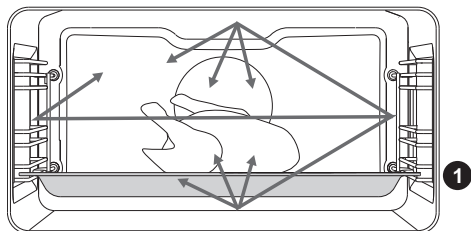


Na konci varenia sa voda, ktorá zostáva v parnom systéme, odčerpá späť do nádržky na vodu. Veko a nádržku na vodu je možné umývať bežnými jemnými tekutými čistiacimi prostriedkami alebo v umývačke riadu.

MIKROVLNNÁ FUNKCIA

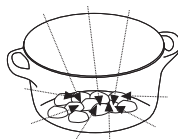
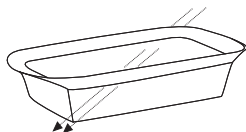
Mikrovlny sa používajú na **varenie, pečenie a rozmrazovanie potravín**. Umožňujú rýchle a účinné varenie bez zmeny farby alebo tvaru potraviny.

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 POUŽITIE

VÝBER JAZYKA

Pri prvom zapojení spotrebiča do napájania alebo po dlhšom čase odpojenia nastavte požadovaný jazyk. Prednastavený je anglický jazyk.



Každé nastavenie potvrdte stlačením OVLÁDAČA.

12:00		
English	Česky	Dansk

Otočte OVLÁDAČOM a vyberte požadovaný jazyk. Potvrďte svoj výber.

NASTAVENIE DÁTUMU

Date	12:00		
03	1	1	2017

Stlačením OVLÁDAČA nastavíte DEŇ, MESIAC a ROK. Otočte ovládač a potvrďte svoj výber pomocou symbolu fajky.

NASTAVENIE ČASU

Time	12:00		
L	12:00		

Otočte OVLÁDAČOM a nastavte HODINY. Potvrďte svoj výber pomocou symbolu fajky.



Rúra funguje, aj keď nenastavíte aktuálny čas, no v tomto prípade nebudete môcť nastaviť funkcie časovača (pozri kapitolu VÝBER FUNKCIÍ ČASOVAČA).

Po niekoľkých minútach nečinnosti sa spotrebič prepne do pohotovostného režimu.

ZMENA NASTAVENIA HODÍN

Aktuálny čas môžete zmeniť, keď nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača (pozri kapitolu VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ).

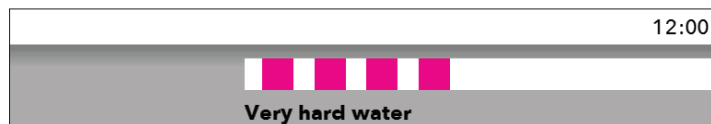
TEST TVRDOSTI VODY

Pred prvým použitím by sa mal vykonať test tvrdosti vody.

Na displeji sa zobrazí prúžok so symbolom „**Veľmi tvrdá voda**“.



Továrensky predvolená je maximálna tvrdosť vody.



Namočte prúžok indikátorového papierika (dodávaný so spotrebičom) na jednu (1) sekundu do vody. Počkajte jednu minútu a sledujte počet prúžkov na papieriku. Údaj o počte prúžkov zadajte do spotrebiča. Otočte OVLÁDAČ.

	4 zelené pruhy	Veľmi mäkká voda
	1 červený pruh	Mäkká voda
	2 červené pruhy	Stredne tvrdá voda
	3 červené pruhy	Tvrdá voda
	4 červené pruhy	Veľmi tvrdá voda

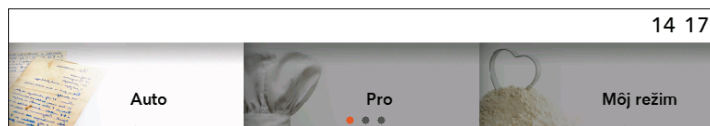
ZMENA NASTAVENIA TVRDOSTI VODY

Tvrdosť vody môžete nastaviť aj v ponuke VŠEOBECNÉ NASTAVENIA.



Nesprávne nastavenie úrovne tvrdosti vody môže ovplyvniť funkciu a životnosť spotrebiča.

VÝBER HLAVNÝCH MENU PRE PEČENIE A NASTAVENIA



Otočte OVLÁDAČOM a vyberte názov menu. Svoj výber potvrdíte stlačením OVLÁDAČA. NÁZOV vybraného menu sa zobrazí v hornej časti.



Každé nastavenie potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.

A) Auto

V tomto režime najprv vyberte druh jedla a potom zvolíte jedlo s automatickým nastavením množstva, úrovňou prepečenia a časom ukončenia pečenia.

Tento program ponúka množstvo prednastavených receptov, ktoré odskúšali šéfkuchári a odborníci na výživu.

B) Pro

Tento režim ponúka výber jedál s prednastavenými hodnotami, ktoré môžete zmeniť.

C) Môj režim

Tento režim vám umožňuje pripraviť jedlá podľa vašich prianí, pričom stále využíva rovnaké kroky a nastavenia. Svoje nastavenia si môžete uložiť do pamäte rúry a obnoviť ich opäť vtedy, keď ich budete chcieť použiť.

D) Para

Ide o prirodzený spôsob prípravy, ktorý zachováva plnú chuť jedla.

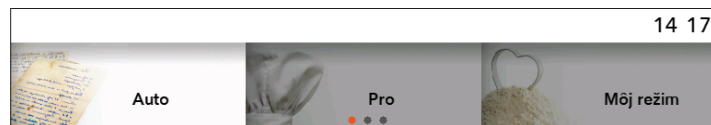
E) Mikrovlny

Tento režim je vhodný na varenie, pečenie a rozmrazovanie pokrmu.

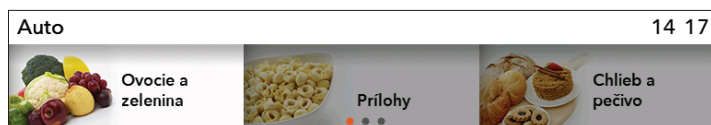
A) PEČENIE VÝBEROM TYPU JEDLA

(Automatický režim - Auto)

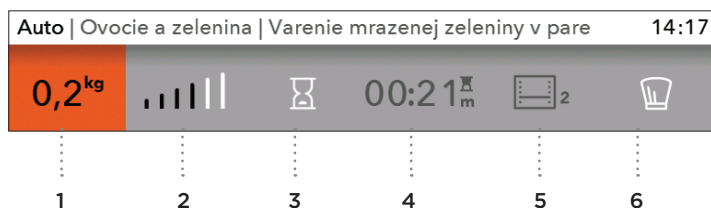
 Každé nastavenie potvrdte stlačením OVLÁDAČA.



Otočte OVLÁDAČOM a zvolte **Auto**. Svoj výber potvrdte stlačením OVLÁDAČA.



Vyberte typ jedla a vybrané potraviny. Potvrdte svoj výber.



Zobrazia sa prednastavené hodnoty. Môžete zmeniť množstvo, úroveň prepečenia a odložený štart (koniec pečenia).

- 1 množstvo
- 2 úroveň prepečenia
- 3 odložený štart
- 4 čas pečenia
- 5 režim pečenia a odporúčaná úroveň
- 6 profesionálny (Pro) režim

 Ak vyberiete symbol **automatického** režimu , program prepne do **profesionálneho (Pro) režimu** (pozri kapitolu PEČENIE PODĽA VÝBERU PREVÁDZKOVÉHO REŽIMU).

Stlačte tlačidlo **START/STOP** pre začatie procesu pečenia. Na displeji sa zobrazujú všetky vybrané nastavenia.

PREDHRIEVANIE

Niektoré typy jedál v režime Auto tiež obsahujú funkciu predhriatia .

Keď vyberiete typ jedla, zobrazí sa nasledujúce upozornenie: **"Vybraný program obsahuje funkciu predhrievania."** (Potvrďte svoj výber pomocou GOMBÍKA.) **"Predhriatie spustené."** Zatiaľ však jedlo nekladajte. Na displeji sa bude striedať aktuálna a nastavená teplota.

Po dosiahnutí zvolenej teploty sa proces predohrevu zastaví a zaznie akustický signál.

Na displeji sa zobrazí nasledujúce upozornenie: **"Predohrev je dokončený."**

Otvorte dvierka a vložte jedlo. Program potom obnoví proces varenia s vybratými nastaveniami.

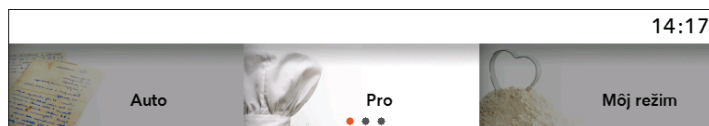


Keď je nastavená funkcia predohrevu, funkcia oneskoreného spustenia sa nedá použiť.

B) PEČENIE PODĽA VÝBERU PREVÁDZKOVÉHO REŽIMU (Profesionálny režim a režim pary)



Každé nastavenie potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.



Otočte OVLÁDAČOM a zvolte **Pro**. Potvrdte svoj výber.



Vyberte si svoje vlastné **základné nastavenie**.

ZÁKLADNÉ NASTAVENIA

- 1 predohrev
- 2 režim (pozri tabuľku REŽIMY RÚRY)
- 3 teplota rúry

DOPLNKOVÉ NASTAVENIA

- 4 čas pečenia (pozri kapitolu FUNKCIE ČASOVAČA - TRVANIE)
- 5 Viacfázové varenie (pozri kapitolu Viacfázové varenie)
- 6 (vstrekovanie pary) (pozri kapitolu VSTREKOVANIE PARY)

PREDHRIEVANIE

Použite funkciu predhrievania, ak chcete rúru zahriať na požadovanú teplotu čo najskôr. Po výbere tohto symbolu  sa aktivuje funkcia predhrievania a zobrazí sa upozornenie: **"Predhrievanie sa začalo."** Zatiaľ však jedlo nevkladajte. Na displeji sa bude striedať aktuálna a nastavená teplota.

Po dosiahnutí zvolenej teploty sa proces predohrevu zastaví a zaznie akustický signál.

Na displeji sa zobrazí nasledujúce upozornenie: **"Predohrev je dokončený."**

Otvorte dvierka a vložte jedlo. Program potom obnoví proces varenia s vybranými nastaveniami.



Keď je nastavená funkcia predohrevu, funkcia oneskoreného spustenia sa nedá použiť.

REŽIMY RÚRY (v závislosti od modelu)

SYS-TÉM	POPIS	PREDNASTAVENÁ TEPLOTA (°C)	MIN - MAX TEPLOTA (°C)
	HORNÝ + SPODNÝ OHREV Výhrevné telesá v dolnej a hornej časti budú rovnomerne vyžarovať teplo do priestoru rúry. Môžete piecť pečivo a mäso/pečenie na jednej výškovej úrovni.	200	30-230
	HORNÝ OHREV Bude pracovať iba horné výhrevné teleso. Pomocou tohto ohrevu dosiahnete zhnednutie pokrmu na hornej strane.	150	30-230
	SPODNÝ OHREV Bude pracovať iba dolné výhrevné teleso. Pomocou tohto ohrevu dosiahnete zhnednutie pokrmu na spodnej strane.	160	30-230
	MALÝ GRIL Bude pracovať iba teleso grilu. Použite na grilovanie sendvičov, klobásky alebo opekanie chleba.	230	30-230
	VELKÝ GRIL Bude pracovať horné výhrevné teleso a teleso grilu. Teplo je vyžarované priamo z telesa grilu umiestneného na stropce. Pre zvýšenie účinku je aktivované aj horné výhrevné teleso. Tento systém sa používa na grilovanie menšieho množstva sendvičov, klobás a na opekanie chleba.	230	30-230
	VELKÝ GRIL + VENTILÁTOR Bude pracovať teleso grilu a ventilátor. Táto kombinácia sa používa na grilovanie mäsa a pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny na jednej úrovni. Je tiež vhodný pre gratinované pokrmy a pečenie s chrumkavou kôrkou.	170	30-230
	HORÚCI VZDUCH + DOLNÝ OHREV Bude pracovať spodné výhrevné teleso, kruhové výhrevné teleso a ventilátor. Používa sa na pečenie pizze, vlhkého pečiva, ovocných koláčov, kysnutého a krehkého cesta na viacerých úrovniach naraz.	200	30-230
	HORÚCI VZDUCH Bude pracovať kruhové výhrevné teleso a ventilátor. Ventilátor nainštalovaný na zadnej stene zaisťuje, že horúci vzduch neustále cirkuluje okolo pečeného mäsa alebo pečiva. Tento režim sa používa na pečenie mäsa a pečiva na niekoľkých úrovniach naraz.	180	30-230
	ECO HORÚCI VZDUCH ¹⁾ V tomto režime je v priebehu pečenia optimalizovaná spotreba energie. Tento režim sa používa pre pečenie mäsa a pečenie koláčov/pečiva.	180	120- 230
	SPODNÝ OHREV + VENTILÁTOR Používa sa na pečenie kysnutého cesta (ktoré nezväčšuje príliš objem) a na zavrúbanie ovocia a zeleniny.	180	30-230

SYS-TÉM	POPIS	PREDNASTAVENÁ TEPLOTA (°C)	MIN – MAX TEPLOTA (°C)
	ZAPEKANIE V režime/systéme automatického pečenia bude pracovať horné výhrevné teleso v kombinácii s grilom a kruhovým telesom. Používa sa na pečenie všetkých druhov mäsa.	180	30-230

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.

SYSTÉM	POPIS PARA	PREDNASTAVENÁ TEPLOTA (°C)	MIN – MAX TEPLOTA (°C)
	HORÚCI VZDUCH S PAROU Tento systém sa používa na varenie a rozmrazovanie. Umožňuje rýchle a efektívne varenie bez zmeny farby alebo tvaru potravín. K dispozícii sú tri možnosti:	160	30-230
	VYSOKÁ: príprava rezňov, steakov a menších kúskov mäsa		
	STREDNÁ: ohrievanie chladených / mrazených jedál, príprava rybích filiet a gratinovanej zeleniny		
	NÍZKA: príprava veľkých kúskov mäsa (pečienka, celé kura), pečenie kysnutého cesta (chleba alebo rožky), príprava lasagni atď.		
	PARA Používajte pre všetky druhy mäsa, dusené mäso, zeleninu, koláče, nákypy, pečivo a gratinované pokrmy (t.j. potraviny, ktoré si vyžadujú dlhší čas prípravy).	100	30-100
	SOUS VIDE pomalý postup varenia, pri ktorom je jedlo vákuovo zabalené a varí sa pri špecifickej teplote, ktorú je potrebné presne udržiavať. Spôsob varenia sous-vide je vhodný na prípravu mäsa, rýb, všetkých druhov ovocia a zeleniny. Jedlo takto pripravené je šťavnaté a má plnšiu chuť.	50	30-95

SYSTÉMY VARENIA	POPIS	PREDNASTAVENÁ TEPLOTA (°C)	VÝKON (W)
	MIKROVLNÝ Mikrovlny sa používajú na varenie a rozmrazovanie. Umožňujú rýchle a efektívne varenie bez zmeny farby alebo tvaru pokrmu.	-	1000
	VRUČÍ VAZDUH + MIKROTALASI Tento program používajte pre všetky druhy mäsa, jedlá pripravované dusením, zeleninové a jedlá pripravované gratinovaním (tzn. jedlá, ktoré si vyžadujú dlhší čas varenia).	160	600
	ROŠTILJ + VENTILATOR + MIKROTALASI Táto kombinácia sa používa pre menšie kúsky mäsa, ryby a zeleninu. Umožňuje rýchle pečenie a jedlo bude mať peknú hnedú chrumkavú kôrku...	200	600

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.

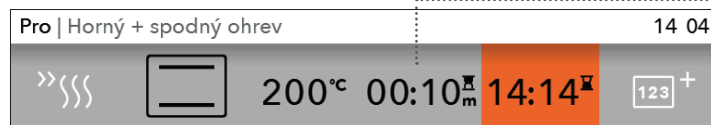
Stlačte tlačidlo **START/STOP** pre začatie procesu pečenia. Na displeji sa zobrazujú všetky vybrané nastavenia.

 Na displeji bliká symbol °C, kým sa nedosiahne nastavená teplota. Budete počuť pípanie. Počas procesu nemôžete režimy pečenia meniť.

FUNKCIA ČASOVAČA – DOBA TRVANIA



V základnom profesionálnom režime môžete zvoliť **funkciu časovača**. Svoj výber potvrdíte stlačením **OVLÁDAČA**.



Trvanie prevádzky rúry

Odložený štart



Nastavenie času pečenia

V tomto režime môžete určiť čas používania rúry. Nastavte požadovaný čas pečenia a potvrdte výber (maximálny čas pečenia je 10 hodín). Podľa toho sa nastaví aj zobrazený koniec pečenia. Stlačte tlačidlo START, aby sa začalo pečenie.

Na displeji sa zobrazujú všetky vybrané nastavenia.

Vypnite všetky funkcie časovača tak, že nastavíte čas na 0.



Nastavenie odloženého štartu



Nastavenie odloženého štartu nie je možné na systémoch malý gril, veľký gril a gril s ventilátorom.

V tomto režime môžete určiť trvanie pečenia (čas pečenia) a čas, keď chcete, aby rúra začala (skončila) piecť (odložený štart je možné nastaviť na 24 hodín).

Uistite sa, že na rúre je správne nastavený aktuálny čas.

Príklad:

Aktuálny čas: 12:00

Čas pečenia: 2 hodiny

Koniec pečenia: 18:00

Najprv nastavte ČAS PEČENIA (2 hodiny). Automaticky sa zobrazí súčet aktuálneho času a času pečenia (14:00).

Potom vyberte KONIEC PEČENIA a nastavte časovač (18:00). Stlačte tlačidlo START, aby sa začalo pečenie. Časovač počká na začiatok procesu pečenia. Na displeji sa zobrazí správa: **»Začiatok pečenia bol odložený. Pečenie začne o 16:00.«**



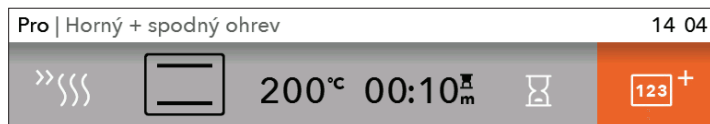
Po uplynutí nastaveného času sa rúra automaticky zastaví (koniec varenia). Zaznie krátky akustický signál a v menu sa zobrazí Koniec.

Po niekoľkých minútach nečinnosti sa spotrebič prepne do pohotovostného režimu.

VIACFÁZOVÉ VARENIE

Tento režim umožňuje kombinovať tri rôzne po sebe nasledujúce spôsoby prípravy jedla počas jedného procesu pečenia.

Výberom rôznych nastavení môžete pripraviť jedlá presne podľa svojich predstáv.



V základnom Pro režime sú k dispozícii programy **Krokové varenie** a varenie v Pare. Nastavenie potvrdíte stlačením TLAČIDLA.



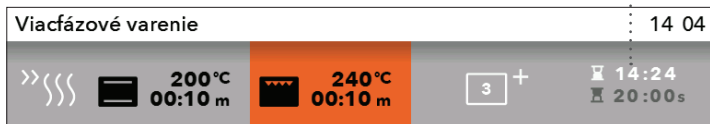
Vyberte: krok 1, krok 2, krok 3. Svoje nastavenie potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.



Krok 1 je už zvolený v prípade, že ste predtým nastavili Funkcie časovača.



Nastavte režim, teplotu a čas varenia. Svoj výber potvrdíte prostredníctvom symbolu FAJKY stlačením OVLÁDAČA.

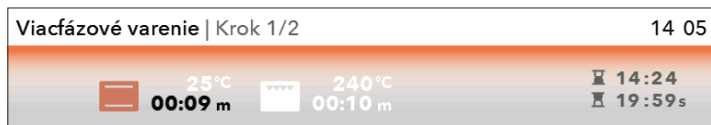


Celkový čas pečenia - koniec

Teplota a trvanie vybraného kroku

Postup aktuálneho kroku

Stlačením tlačidla START začne rúra najprv pracovať podľa kroku 1. (Lišta v spodnej časti displeja zobrazuje aktuálny krok procesu pečenia). Po uplynutí určitého času sa aktivuje krok 2 a potom krok 3 v prípade, že ste ho zvolili.



 Ak chcete ktorýkoľvek krok počas pečenia zrušiť, otočte OVLÁDAČOM, vyberte krok a zrušte ho tak, že ho potvrdíte prostredníctvom symbolu FAJKY. Môžete zrušiť len kroky, ktoré sa ešte nespustili.

VSTREKOVANIE PARY

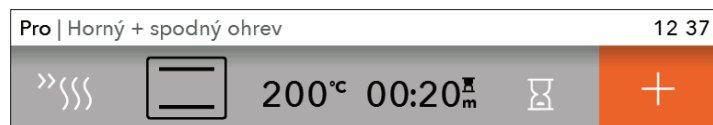
Vstrekovanie pary sa odporúča pri varení/pečení

- **mäsa** (ku koncu varenia): mäso bude šťavnatejšie a mäkkšie a nemusíte ho podlievať. Mäso: hovädzie, teľacie, bravčové, divina, hydina, jahňacie, ryby, klobásky;
- **chlieb a pečivo**: paru používajte počas prvých 5 – 10 minútach pečenia. Kôrka bude chrumkavá a pekne opečená dohneda;
- **zeleninové a ovocné nákypy**, lazane, škrobové pokrmy, puding;
- **zelenina**, najmä zemiaky, karfiol, brokolica, mrkva, cuketa, baklažán.

Vstrekovanie pary je možné v **profesionálnom režime** pri výbere času pečenia. Čas pečenia musí byť dostatočne dlhý na to, aby umožnil vstrekovanie pary.



Celkový čas pečenia nesmie byť kratší ako 10 minút.



Pre vstrekovanie pary vyberte **+** symbol. Nastavenie potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.



Otočte OVLÁDAČOM a vyberte symbol.
- **Viacfázové varenie**
(Pozri kapitolu VIACFÁZOVÉ VARENIE.)
- Intenzita vstrekovania pary v troch úrovniach

A) VSTREKOVANIE PARY KROK ZA KROKOM

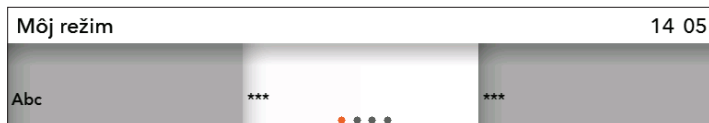
Nastavte kroky (pozri kapitolu VIACFÁZOVÉ VARENIE). Pre vstrekovanie pary vyberte **+** symbol. Systém automaticky vypočíta jednotlivé vstrekovania pary podľa celkového času varenia. Stlačením tlačidla START/STOP spustíte prevádzku rúry.

B) PRIAME VSTREKOVANIE PARY

Priame vstrekovanie pary sa vykonáva počas procesu varenia. Zvoľte symbol . Zobrazí sa varovanie: „**Chcete spustiť vstrekovanie pary?**“ Symbol bliká, až kým sa proces nedokončí. Priame vstrekovanie pary sa môže opakovať v troch krokoch; potom symbol pary zmizne.

C) ULOŽENIE VÁŠHO VLASTNÉHO PROGRAMU (MÔJ REŽIM)

Po dokončení procesu varenia sa zobrazí "Koniec". Zvoľte symbol  pre uloženie nastavenia do pamäte rúry.



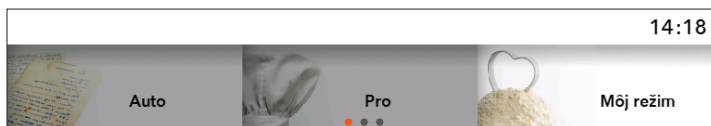
Otočte OVLÁDAČOM a v hlavnom menu zvoľte **Môj režim**.



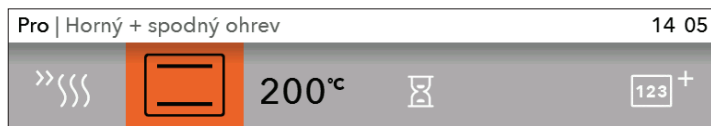
Do pamäte môžete uložiť až 12 receptov.



Otáčaním GOMBÍKA potvrdíte príslušné písmená pre zadanie názvu. V prípade potreby vymažte znak so šípkou; názov uložte začiar knutím.



Svoje obľúbené recepty môžete vyvolať výberom **Moje recepty** v hlavnom menu. Výber potvrdíte pomocou GOMBÍKA.



Zobrazia sa prednastavené hodnoty a v prípade potreby ich môžete zmeniť.

Po dokončení programu sa v menu zobrazí **Koniec**. Ak ste pri pečení vykonali akúkoľvek zmenu, môžete ju uložiť do pôvodného receptu stlačením symbolu . Zvoľte recept s rovnakým názvom. Na displeji sa zobrazí "**Program bol prepísaný**".

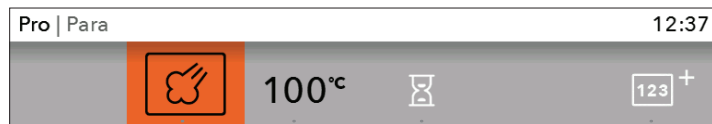
- Potvrdíte výber pre uloženie receptu pod rovnakým alebo novým názvom.
- Môžete tiež zrušiť výber. Na displeji, ktorý sa zobrazí, môžete vybrať nové pole a uložiť nový recept.

D) VARENIE V PARE (Para – rýchly prístup k režimom pary)

 Každé nastavenie potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.



Otočte OVLÁDAČOM a vyberte režim **Para**. Nastavenie potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.



Vyberte si svoje vlastné základné nastavenie:

- 1 Režim
- 2 Teplota rúry
- 3 Čas varenia
- 4 Viacfázové varenie (pozri kapitolu VIACFÁZOVÉ VARENIE)

 Použite túto funkciu predhrievania, ak chcete ohriať rúru na požadovanú teplotu čo najrýchlejšie, ako je to možné.

Naplňte **nádržku** čerstvou vodou až po značku MAX. PARNÚ SÚPRAVU používajte na varenie zeleniny, rýb, mäsa a zemiakov – keď ich varíte so šťavou. Parnú súpravu vložte na druhú výškovú úroveň.

SOUS-VIDE (VARENIE V PARE)

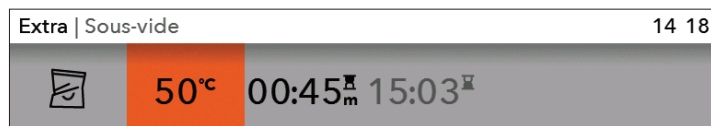
Jedlo ochuťte a uzatvorte do plastového vrečka určeného na vákuové balenie a varenie metódou sous-vide. Vákuovo zabalené vrečko s jedlom vložte do perforovaného plechu a umiestnite na strednú výškovú úroveň rúry.



Otočte OVLÁDAČOM a v hlavnom menu zvolte **Extra**. Potvrďte svoj výber. Objaví sa menu EXTRA.



Otočte OVLÁDAČM a zvolte **Sous-vide**.



Vyberte teplotu a čas varenia.

Jedlo varte pomaly pri nižšej teplote (pozri tabuľku varenia).

Po skončení varenia vyberte jedlo z vrečka. Pre ešte intenzívnejšiu chuť môžete jedlo rýchlo opražiť na rozpálenom oleji.

Jedlo	Hrúbka (cm)	Symbol teploty (°C)	Čas pečenia (minúty)
MÄSO			
Hovädzí steak, mierne prepečený	3	60	150-180
Hovädzí steak, úplne prepečený	3	70	140-170
Bravčový steak, mierne prepečený	3	65	70-100
Bravčový steak, úplne prepečený	3	70	70-100
Jahňací steak, mierne prepečený	2	60	90-120
Jahňací steak, úplne prepečený	2	70	70-100
Teľací steak, medium	3	60	90-120
Teľací steak, úplne prepečený	3	70	70-100
Kuracie prsia bez kostí	3	65	90-120
Kačacie prsia bez kostí	3	65	120-150
Morčacie prsia bez kostí	5	65	180-210
Rybie filé	1	55	40-60
Steak z ryby	2	55	40-60
Krevety	/	60	30-40
Chobotnica, chápadlá	/	85	180-240
Hrebenatky	/	60	40-60
Mrkva, posekaná/nakrájaná	1	85	90-120
Zemiaky, nakrájané na kocky	2	85	100-130
Špargľa	/	85	50-70
Baklažán	1	85	50-70
Ovocie, kusky	/	70	90-120

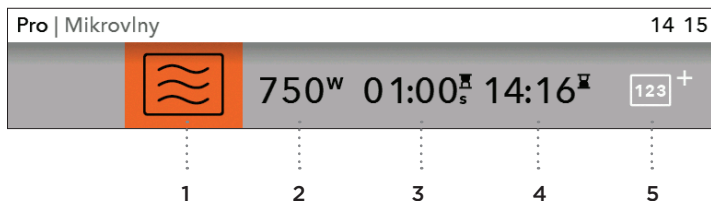
E) VARENIE S MIKROVLNAMI



Každé nastavenie potvrdíte stlačením GOMBÍKA.



Otočte GOMBÍKOM a vyberte **Mikrovlny**. Potvrďte voľbu stlačením GOMBÍKA.



Zvoľte nastavenie otočením gombíka a pre potvrdenie ho stlačte.

- 1 Systém mikrovln
- 2 Prevádzkový výkon / teplota (pri kombinovaných systémoch)
- 3 Čas varenia
- 4 Odložené spustenie
- 5 Krokový režim (pozri časť VARENIE KROK ZA KROKOM)

Pri systémoch mikrovln nie je funkcia časového spínača - odložené spustenie - k dispozícii.

Stlačením tlačidla START / STOP spustíte prevádzku rúry.
Vybrané nastavenia a čas odpočítavania sa zobrazia na displeji.



Ak ste vybrali kombinovaný systém s mikrovlnnou rúrou, bude symbol °C blikať, kým sa nedosiahne nastavená teplota.

SPUSTENIE PROCESU VARENIA

Pred začiatkom procesu pečenia sa rozsvieti tlačidlo START/STOP.

Proces pečenia spustíte dotknutím sa tlačidla START/STOP.

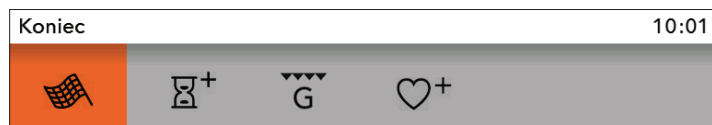
Stlačte a otočte OVLÁDAČ, aby ste počas varenia zmenili aktuálne nastavenie.



 Ak počas prevádzky otvoríte dvierka, proces varenia sa zastaví. Keď dvierka opäť zatvoríte, varenie bude pokračovať. Musíte tak urobiť najneskôr do troch minút; v opačnom prípade sa prevádzka preruší a na displeji sa zobrazí nápis „Koniec“.

KONIEC PEČENIA A VYPNUTIE RÚRY

Ak chcete proces varenia pozastaviť, stlačte tlačidlo START/STOP a chvíľku ho podržte.



Otočte OVLÁDAČOM a pri symboloch sa objaví menu **Koniec**.



Koniec

Vyberte symbol a ukončíte proces pečenia. Na displeji sa zobrazí hlavné menu.



Pridať trvanie

Trvanie pečenia môžete predĺžiť výberom tohto symbolu. Môžete nastaviť nový čas a koniec pečenia (pozri kapitolu FUNKCIE ČASOVAČA - TRVANIE).



Gratinovanie

Zvoľte tento symbol, pre zapečenie hornej vrstvy pripravovaného jedla po ukončení pečenia.

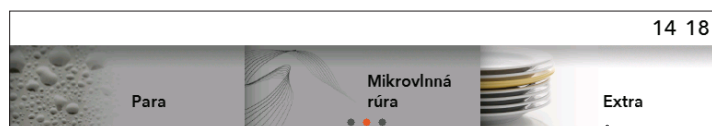


Pridať k obľúbeným

Vybrané nastavenia môžete uložiť do pamäte rúry a použiť ich znovu.

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

VÝBER DOPLNKOVÝCH FUNKCIÍ



Otočte OVLÁDAČOM a v hlavnom menu zvolte **Extra**. Potvrďte svoj výber. Zobrazí sa menu s doplnkovými funkciami.

 Niektoré funkcie nie sú pri určitých režimoch k dispozícii; v takomto prípade budete počuť zvukový signál.

Parné čistenie

Tento program uľahčuje odstraňovanie škvŕn z vnútra rúry. (Pozri časť ČISTENIE A ÚDRŽBA.)

Rozmrazovanie

V tomto režime vzduch v rúre cirkuluje bez toho, aby pracovali akékoľvek vyhrievacie telesá.

Pracuje len ventilátor.

Používa sa na pomalé rozmrazovanie mrazených potravín (koláčov, pečiva, chleba, žemlí a hlboko zmrazeného ovocia).

Pomocou konkrétneho symbolu nastavte druh jedla, hmotnosť a čas začiatku a ukončenia rozmrazovania.

V polovici rozmrazovania by mal byť pokrm otočený, premiešaný a oddelený, ak bol zmrazený dohromady.

Ohrievanie

Ohrievanie môžete využiť, ak chcete udržať upečené jedlo teplé.

Vyberte symbol pre nastavenie teploty, začiatočný a konečný čas ohrievania.

Ohrievanie taniera

Túto funkciu použite na ohrev vášho riadu (tanierov, šálok)

pred podávaním jedla, aby ste ho udržali dlhšie teplé. Pomocou konkrétneho symbolu môžete nastaviť teplotu a čas začiatku a ukončenia ohrievania.

Regenerácia

Tento režim môžete použiť na ohrev jedla, ktoré už bolo uvarené.

Kedže sa jedlo ohrieva pomocou pary, nestráca svoju kvalitu.

Chuť a textúra sú zachované, ako keby bolo jedlo čerstvo uvarené.

Regenerovať môžete viac jedál naraz.

- Pomocou tejto funkcie môžete zvoliť začiatok a koniec procesu regenerácie.

Rýchly predohrev

Použite túto funkciu, ak chcete ohriať rúru na požadovanú teplotu čo najrýchlejšie, ako je to možné. Nie je vhodná pre varenie jedla. Keď sa rúra zohreje na nastavenú teplotu, proces ohrievania sa ukončí a rúra je pripravená na použitie zvoleného programu.

Shabbat

Pri tem načinu, nastavíte teplotu od 85-180° in čas (max 74 ur) do kdaj bo Sabbath aktiven. S pritiskom na START, se čas začne odštevati. V pečici sveti lučka. Vsi zvoki in delovanje je izklopljeno razen tipke ON/OFF. Po končanju se nastavitve lahko shranijo.

 V prípade výpadku elektrickej energie sa režim Shabbat zruší a rúra sa vráti späť do počiatočnej polohy.



Upozornenie: Výrobca nie je zodpovedný za nesprávne používanie režimu Shabbat.

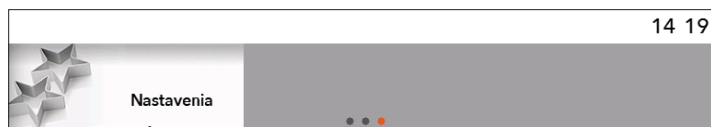
Sous-vide

Používa sa na pomalé varenie vo vákuu pomocou pary. Vákuovo zabalené jedlo varte pomaly pri nízkej teplote. Jedlo bude mať plnšiu chuť a zachová si viac vitamínov a minerálov.

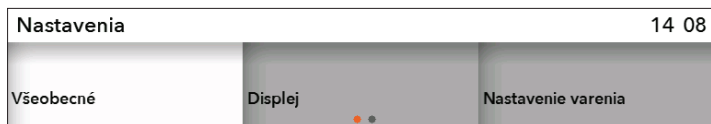
Koniec	14 06
	

Otočte OVLÁDAČOM, aby sa zobrazilo menu **Koniec** so symbolmi.

VÝBER VŠEOBECNÝCH NASTAVENÍ



Otočte OVLÁDAČOM a v hlavnom menu zvolte **Nastavenia**. Potvrďte svoj výber.



V menu sa môžete pohybovať otáčaním OVLÁDAČA. Každý výber potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.

Všeobecné

Jazyk – vyberte jazyk, v ktorom chcete, aby sa vám zobrazoval text.

Dátum – Po prvom zapojení spotrebiča do siete alebo po dlhšom čase odpojenia spotrebiča (viac ako jeden týždeň) nastavte dátum. Nastavte deň, mesiac a rok.

Čas – Po prvom zapojení spotrebiča do siete alebo po dlhšom čase odpojenia spotrebiča (viac ako jeden týždeň) je potrebné nastaviť aktuálny čas. Nastavte HODINY – čas. V políčku Čas môžete tiež vybrať zobrazenie digitálnych alebo analógových hodín.

Zvuk – Hlasitosť zvukového signálu je možné nastaviť len vtedy, keď nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača (na displeji sa zobrazuje len aktuálny čas).

Hlasitosť – môžete si vybrať tri rôzne úrovne hlasitosti.

Zvuk tlačidiel – môžete ho aktivovať alebo deaktivovať.

Zvuk pri zapnutí/vypnutí – môžete ho aktivovať alebo deaktivovať.

Displej

V tomto menu môžete nastaviť:

Jas – môžete si vybrať z troch rôznych úrovní.

Nočný režim – nastavte časové rozhranie, počas ktorého by ste chceli, aby bol displej tlmený.

Prepnúť spotrebič do pohotovostného režimu – displej sa automaticky po jednej hodine vypne.

Nastavenie varenia

Moje nastavenia mikrovlnnej rúry

Prednastavená intenzita programu

Para

- Odstraňovanie vodného kameňa
- Tvrdosť vody

Systém

Informácie o spotrebiči

Výrobné nastavenie

Osvetlenie rúry počas činnosti – osvetlenie sa vypne, keď sa dvierka počas pečenia otvoria.

Osvetlenie rúry – osvetlenie rúry sa aktivuje automaticky, keď otvoríte dvierka alebo zapnete rúru. Keď sa proces pečenia dokončí, svetlo ostane zapnuté ešte približne jednu minútu. Svetlo môžete vypnúť alebo zapnúť stlačením tlačidla svetla.



DETSKÁ ZÁMKA

Aktivujete ju stlačením tlačidla DETSKÁ ZÁMKA. Zobrazí sa správa »**Detská zámka zapnutá**«. Stlačením toho istého tlačidla detskú zámku deaktivujete.



Ak je aktivovaná detská zámka a nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača (zobrazené sú iba hodiny), rúra nebude fungovať. Ak je aktivovaná detská zámka po nastavení funkcie časovača, potom bude rúra fungovať normálne, ale nastavenia nebude možné zmeniť. Keď je aktivovaná detská zámka, systémy či doplnkové funkcie nie je možné zmeniť. Jediná možná zmena je skončiť proces pečenia. Detská zámka bude aktivovaná aj po vypnutí rúry. Aby ste mohli vybrať ďalší režim pečenia, detská zámka sa musí najprv deaktivovať.



NASTAVENIE PRIPOMIENKOVAČA

Propomienkovač môžete použiť nezávisle od používania rúry. Aktivujete ho stlačením tlačidla. Pripomienkovač možno nastaviť najviac na 24 hodín. Keď uplynie nastavený čas, budete počuť krátky zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ktoréhokoľvek tlačidla, alebo sa vypne automaticky po jednej minúte.



Po výpadku energie alebo keď sa spotrebič vypne, všetky doplnkové nastavenia ostanú uložené.

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 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.

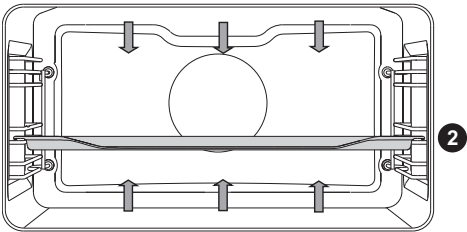
Vypnite rúru približne 10 minút pred ukončením procesu varenia, aby ste ušetrili energiu využitím nahromadeného tepla.

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



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

HORNÝ + SPODNÝ OHREV



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

Pečenie mäsa

Použite smaltovaný, hlinený, liatinový pekáč či plechy alebo nádoby z tvrdeného skla. Plechy z nehrdzavejúcej ocele nie sú vhodné, pretože veľmi odrážajú teplo.

Počas opekania sa musí mäso podlievať, aby nezhorelo. Počas pečenia mäso otočte. Keď pečené mäso prikryjete, bude ešte šťavnatejšie.

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
Mäso				
Pečené bravčové mäso	1500	1	180-200	90-120
Bravčové plece	1500	1	180-200	110-140
Bravčová roláda	1500	2	180-200	90-110
Pečené hovädzie mäso	1500	1	170-190	120-150
Teľacia roláda	1500	2	180-200	80-100
Jahňacia sviečková	1500	1	180-200	60-80
Králičí chrbát	1000	2	180-200	50-70
Jelenia nožina	1500	1	180-200	90-120
Mäsové buchtičky	/	2	180-200	15-30
Ryby				
Restovaná ryba	200 g/kus	2	190-210	40-50

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.

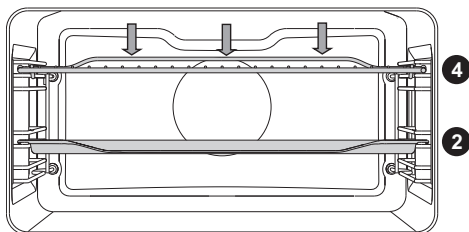
Druh jedla	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
Pečivo			
Biely chlieb, 1 kg *	2	220	10-15
		180-190	30-40
Pohánkový chlieb, 1 kg *	2	180-190	50-60
Celozrnný chlieb, 1 kg *	2	180-190	50-60
Ražný chlieb, 1 kg *	2	180-190	50-60
Špaldový chlieb, 1 kg *	2	180-190	50-60
Sladké suflé	2	170-190	40-50
Žemle *	2	190-210	20-30
Orechový koláč	1	170-180	50-60
Piškóta *	1	160-170	30-40
Makrónky (snehové pečivo)	2	130-150	15-25
Zeleninové buchtičky	2	190-200	25-35
Ovocné buchtičky	2	190-200	25-35
Malé pečivo z kysnutého cesta	2	200-210	20-30
Kapustové pirohy *	2	190-200	25-35
Ovocný koláč	1	130-150	80-100
Snehové pusinky	2	80-90	110-130
Lekvárové buchty (Buchtel)	2	170-180	30-40

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.

MALÝ GRIL, VEĽKÝ GRIL



Pri grilovaní pokrmu s veľkým grilom bude pracovať horné výhrevné teleso a teleso grilu nainštalované na strope rúry.

Pri grilovaní s normálnym grilom (nie veľkým), bude pracovať iba teleso grilu, časť veľkého grilu.

Maximálna teplota pri použití ražňa je 230 °C.

Infračervené výhrevné teleso (gril) predhrejte počas piatich minút. Majte pečenie vždy pod dozorom. Mäso môže totižto rýchlo zhorieť kvôli vysokej teplote! Režim grilu je vhodný pre chrumkavé a nízkotučné pečenie klobás, kusov mäsa a rýb (steakov, rezňov, steakov z lososa a pod.) alebo toastovaný chlieb.

Keď grilujete priamo na rošte, potrite ho olejom, aby sa mäso naň nelepilo a položte ho na lištu v štvrtej výškovej úrovni. Na lišty prvej alebo druhej výškovej úrovni položte odpadovú mriežku.

Počas grilovania na plechu sa musí mäso podlievať, aby nezhorelo. Počas grilovania mäso otočte.

Po každom grilovaní vyčistite rúru a príslušenstvo.

Tabuľka grilovania - malý gril

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
Mäso				
Hovädzí steak, surový	180 g/kus	3	230	20-25
Plátky z bravčovej krkovičky	150 g/kus	3	230	25-30
Kotlety/rebierka	280 g/kus	3	230	30-35
Grilované klobásy	70 g/kus	3	230	20-25
Opečený chlieb				
Hrianka	/	3	230	5-10
Chlebičky	/	3	230	5-10

Tabuľka grilovania – veľký gril

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
Mäso				
Hovädzí steak, surový	180 g/kus	3	230	10-15
Hovädzí steak, dobre prepečený	180 g/kus	3	230	15-20
Plátky z bravčovej krkovičky	150 g/kus	3	230	15-20
Kotlety/rebierka	280 g/kus	3	230	20-25
Teľací plátok	140 g/kus	3	230	15-20
Grilované klobásky	70 g/kus	3	230	10-20
Lančmít (Leberkäse)	150 g/kus	3	230	15-20
Ryby				
Steak/filé z lososa	200 g/kus	3	230	15-20
Opečený chlieb				
6 krajcov chleba	/	3	230	1-4
Chlebičky	/	3	230	2-5

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

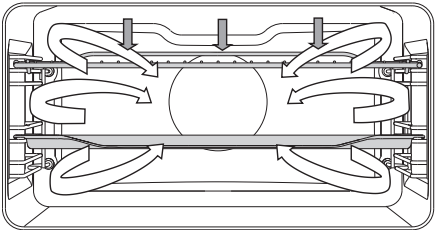
Pri pečení pstruha, poklepte rybu papierovou utierkou. Vo vnútri okoreňte; na vonkajšej strane potrite olejom a položte na rošt. Počas grilovania rybu neotáčajte.



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.

VEĽKÝ GRIL + VENTILÁTOR



4

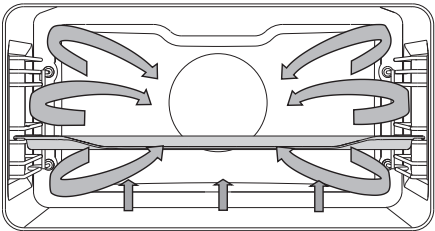
2

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)	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
Mäso				
Kačka	2000	1	180-200	90-110
Pečené bravčové mäso	1500	1	170-190	90-120
Bravčové plece	1500	1	160-180	100-130
Kura, polka	700	1	190-210	50-60
Kura	1500	1	200-220	60-80
Sekaná	1500	1	160-180	70-90
Ryby				
Pstruh	200 g/kus	2	200-220	20-30

HORÚCI VZDUCH + DOLNÝ OHREV

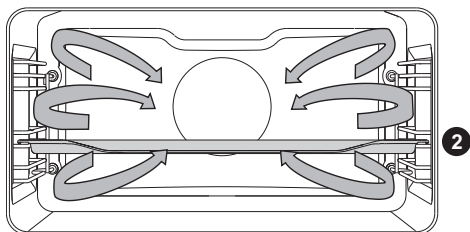


Dolné ohrevné teleso, okrúhle ohrevné teleso a teplovzdušný ventilátor pracujú. Vhodné na pečenie pizze, jablkového koláča a ovocného koláča.

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

Druh jedla	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
Cheesecake, krehký	2	160-170	60-70
Pizza *	2	220-230	10-15
Quiche Lorraine, krehké	1	200-210	50-60
Jablková štrúdľa, fillo cesto	2	180-190	50-60

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.

Pečenie mäsa:

Použite smaltovaný, hlinený, liatinový pekáč či plechy alebo nádoby z temperovaného skla.

Plechy z nehrdzavejúcej ocele nie sú vhodné, pretože veľmi odrážajú teplo.

Počas opekania sa musí mäso podlievať, aby nezhorelo. Počas pečenia mäso otočte. Keď pečené mäso prikryjete, bude ešte šťavnatejšie.

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
Mäso				
Pečené bravčové mäso s kožkou	1500	1	170-190	90-120
Kura vcelku	1500	2	180-200	70-90
Kačka	2000	1	170-190	120-150
Kuracie prsia	1000	2	190-210	50-60
Plnené kura	1500	1	190-210	110-130

Pečenie pečiva

Odporúča sa predohrev rúry.

Malé pečivo môžete piecť na plytkých plechoch na viacerých úrovniach (druhej a tretej).

Pamätajte, že pri rôznych plechoch sa môže čas pečenia líšiť.

Je možné, že horný plech budete musieť vybrať skôr ako plech na nižšej úrovni.

Formy na pečenie vždy uložte na mriežku; ak používate plech, ktorý sa dodáva so spotrebičom, mriežku môžete vybrať.

Malé pečivo by malo mať rovnakú hrúbku, aby sa upieklo rovnomerne.

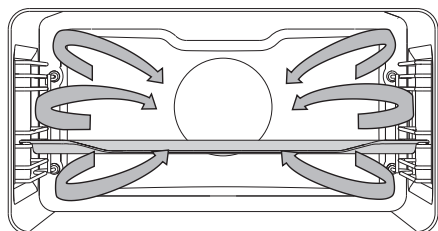
Druh jedla	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
Pečivo			
Piškóta	1	160-170	30-40
Koláč s posýpkou	2	170-180	25-35
Slivkový koláč	1	160-170	30-40
Piškótová roláda *	2	170-180	15-25
Ovocný koláč, krehký	1	170-180	50-70
Challah (zapletaný kysnutý chlieb)	2	170-180	35-50
Jablková štrúdľa	2	180-190	50-60
Pizza *	2	210-220	15-20
Sušienky, krehké *	2	160-170	15-25
Sušienky, strojčekové *	2	150-160	20-30
Malé koláče *	2	150-160	20-30
Koláčiky, kysnuté	2	180-190	20-35
Koláčiky, fillo cesto	2	180-190	20-30
Pečivo plnené krémom	2	190-200	25-45
Mrazené potraviny			
Jablková štrúdľa so syrom cottage	2	180-190	55-70
Pizza	2	190-200	20-35
Smažené zemiaky na prípravu do rúry	2	210-220	25-40
Krokety pečené v rúre	2	210-220	20-35



Nevkladajte hlboký plech na pečenie do prvej úrovne vodítko.

ECO HORÚCI VZDUCH

eco



Bude pracovať kruhové vyhrievacie teleso s ventilátorom.

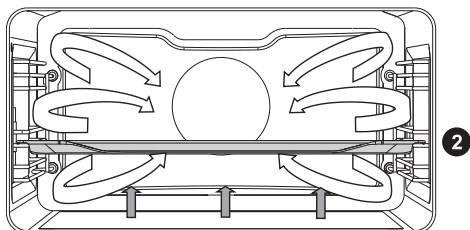
Ventilátor nainštalovaný v zadnej stene vnútra rúry zabezpečuje neustálu cirkuláciu horúceho vzduchu okolo mäsa, zeleniny alebo pečiva.

Druh jedla	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
MÄSO			
Pečené bravčové mäso, 1 kg	1	200-210	110-130
Pečené bravčové mäso, 2 kg	1	200-210	130-150
Pečené hovädzie mäso, 1 kg	1	210-220	100-120
RYBY			
Celá ryba, 200 g/kus	2	200-210	40-50
Rybíe filé, 100 g/kus	2	210-220	25-35
PEČIVO			
Strojčekové koláčiky	2	180-190	20-30
Malé košíčky	2	190-200	30-35
Píškótová roláda	2	200-210	15-25
Ovocný koláč, krehký	1	190-200	55-65
ZAPEKANÉ POKRMY			
Gratinované zemiaky	2	190-200	40-50
Lazane	2	200-210	45-55
MRAZENÉ POTRAVINY			
Hranolky	2	230-240	35-45
Kuracie medajlónky, 0,7 kg	2	220-230	30-40
Rybíe prsty, 0,6 kg	2	220-230	30-40



Nevkladajte hlboký plech na pečenie do prvej úrovne vodítko.

SPODNÝ OHREV + VENTILÁTOR



Používa sa na pečenie kysnutého (ale málo rastúceho) cesta a na zaváranie ovocia a zeleniny. Plytký plech vložte na úroveň 2, aby mohol vzduch cirkulovať z hornej strany.

ZAVÁRANIE

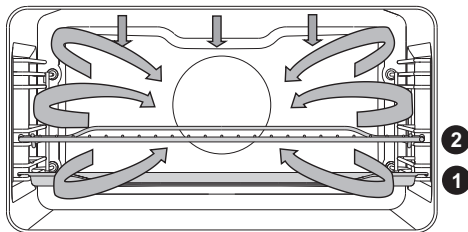
Prípravte si poháre a potraviny, ktoré majú byť zavarené. Používajte poháre s gumovým tesnením a skleným krytom. Nepoužívajte poháre na závit alebo poháre s kovovým krytom. Skontrolujte, že poháre sú rovnakej veľkosti, naplnené rovnako a hermeticky zatvorené.

Nalejte 1 liter horúcej vody (cca 70°C) do hlbokého plechu a položte naň 6 jedno litrových pohárov. Plech vložte do rúry na úroveň 2.

Počas zavárania, pozorujte zaváraný pokrm pokiaľ nezačne obsah pohárov vriieť – keď sa objavia bublinky v prvom pohári.

Druh jedla	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas varenia (min)	Teplota na začiatku kysnutia	Čas potrebný na odležanie v rúre (min)
OVOCIE:					
Jahody (6×1 l)	2	180	40-60	vypnúť	20-30
Kôstkovice (6×1 l)	2	180	40-60	vypnúť	20-30
Ovocná kaša (6×1 l)	2	180	40-60	vypnúť	20-30
ZELENINA					
Nakladané uhorky (6×1 l)	2	180	40-60	vypnúť	20-30
Fazuľa/mrkva (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

ZAPEKANIE



V automatickom režime pečenia bude pracovať horné výhrevné teleso v kombinácii s grilom a kruhovým telesom. Tento režim sa používa na pečenie všetkých druhov mäsa.

Keď pečiete priamo na rošte, potrite ho olejom, aby sa mäso naň nelepilo a položte ho na lištu v tretej výškovej úrovni. Na lišty prvej alebo druhej výškovej úrovne položte odpadovú mriežku. Keď pečiete mäso na plechu, vložte ho na druhú výškovú úroveň. Nastavte režim a teplotu rúry a konečnú teplotu jedla.

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
Hovädzia panenka	1000	2	170-190	60-80
Kura vcelku	1500	2	180-200	65-85
Morka	4000	2	170-190	150-180
Pečené bravčové mäso	1500	2	170-190	100-120
Sekaná	1000	2	170-190	50-65
Teľacina	1000	2	170-190	70-90
Jahňacina	1000	2	180-200	50-70
Divina	1000	2	180-200	60-90
Celá ryba	1000	2	170-190	40-50
Kuracie stehná	1000	2	190-210	45-55

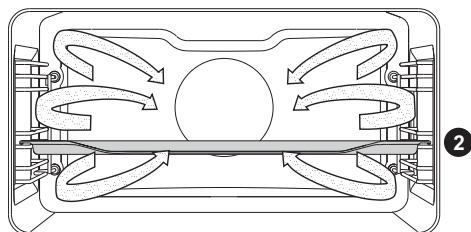
HORÚCI VZDUCH S PAROU



3

2

1



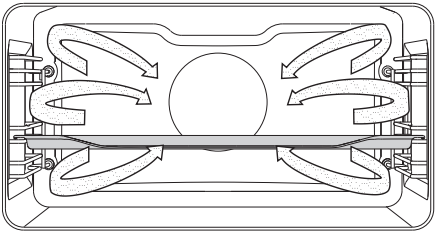
Voda z parného generátora vstupuje do rúry v podobe pary. Okrem toho okrúhly ohrievač s ventilátorom pracuje tak, že poskytuje kontinuálne cirkuláciu horúceho vzduchu a pary.



Zásobník na vodu naplňte čerstvou vodou.

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Ukazovateľ (zospodu)	Intenzita pary	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
Hovädzina/noha	1000	1	1	170-190	80-110
Hovädzina/panenka	1000	1	2	180-200	50-70
Teľacina/noha	1000	1	1	180-200	80-110
Jahňacina	1000	1	1	180-200	60-90
Hydina, vcelku	1500	1	1	180-200	65-85
Hydina/prsia	1000	2	3	180-200	50-60
Bravčovina/rezeň	1000	1	2	180-200	50-70
Ryby	200 g/kom	2	2	190-210	25-35
Zemiaky	1000	2	1	190-210	45-60
Zemiaky s brokolicou	1000	2	2	180-200	35-50

PARA



2

Voda z parného generátora vstupuje do rúry v podobe pary.



Zásobník na vodu naplňte čerstvou vodou.

Mäso

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
Kyslá kapusta a klobása	700	2	100	30-40
Hovädzí steak	1000	2	100	40-50
Kuracie prsia	1000	2	100	20-30
Krevety	1000	2	100	20-30
Rybíe filé	500	2	80	15-20
Steak z ryby	500	2	80	20-25
Celá ryba	400	2	100	20-30
Slávky	1000	2	100	15-20
Frankfurtské párky	1000	2	85	10-15

Zelenina

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Pomer jedlo : tekutina	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
Fazuľové struky	500	/	2	100	55-65
Fazuľa - semená	500	1:2	2	100	90-100
Hrášok	500	/	2	100	20-25
Karfiol - vcelku	500	/	2	100	25-35
Karfiol - nakrájaný	500	/	2	100	15-25
Brokolica - vcelku	500	/	2	100	20-30
Brokolica - nakrájaná	500	/	2	100	15-25
Mrkva - vcelku	500	/	2	100	25-35
Mrkva - nakrájaná na kocky	500	/	2	100	20-30
Kukurica	500	/	2	100	25-35
Cícer	500	1:2	2	100	85-95
Fenikel	500	/	2	100	15-25
Kaleráb	500	/	2	100	25-35
Cvikla - vcelku	500	/	2	100	65-75
Sladká paprika	500	/	2	100	15-20
Šalátová čakanka	500	/	2	100	15-20
Ružičkový kel	500	/	2	100	20-30
Špargľa	500	/	2	100	15-25
Špenát	500	/	2	100	10-15
Mangold	500	/	2	100	15-20
Miešaná zelenina	1000	/	2	100	25-35
Kapusta	500	/	2	100	35-45
Čínska kapusta	500	/	2	100	30-40
Baklažán	500	/	2	100	10-20
Cuketa	500	/	2	100	10-20
Zemiaky, celé	500	/	2	100	30-40
Zemiaky, krájané	500	/	2	100	25-35

Cestoviny/ryža/obilniny

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Pomer jedlo : tekutina	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
Biela ryža	200	1:2	2	100	25-35
Hnedá ryža	200	1:2	2	100	55-65
Rizoto	Recept	1:2	2	100	30-40
Cestoviny	200	1:2	2	100	15-25
Celozrnné cestoviny	200	1:2	2	100	15-25
Proso	250	1:1	2	100	25-35
Gnocchi	500	/	2	100	15-25
Knedlíčky	500	/	2	100	15-25
Tortellini	500	/	2	100	20-30
Kuskus	500	1:1	2	100	15-20
Ravioli	500	/	2	100	15-20

Dezerty

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Pomer jedlo : tekutina	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
Roztopená čokoláda *	200	/	2	50	20-30
Rozpustná želatína *	1 balenie	/	2	50	15-20
Ryžový nákyp	Recept	1:4	2	100	30-40
Kysnuté cesto	Recept	/	2	40	25-35
Karamelový krém	Recept	/	2	100	40-50

* Nádobu uzavrite pomocou veka alebo fólie

Jedlá z vajec

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
Vajcia uvarené namätko	200	2	100	10-15
Vajcia uvarené natvrdo	200	2	100	15-20
Vajcia varené bez škrupiny	200	2	100	13-17
Miešané vajíčka	200	2	100	10-15
Omeleta so slaninou	Recept	2	100	15-20

Ovocie

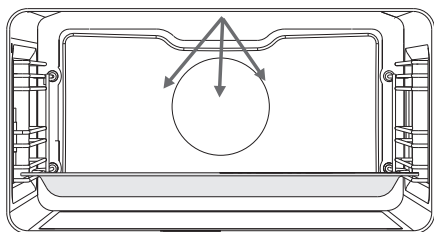
Druh jedla	Hmotnosť (g)	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
Kúsky jablka	500	2	100	5-15
Kúsky marhule	500	2	100	5-15
Čerešne	500	2	100	10-15
Egreše	500	2	100	5-15
Hruška - kúsky	500	2	100	5-15
Slivky	500	2	100	5-15
Rebarbora	500	2	100	5-15
Nektarínky	500	2	100	5-10

Rozmrazovanie

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Ukazovateľ (zospodu)	Teplota (°C)	Čas rozmrazovania (min)
Mrazené mäso	500	2	50	40-50
Mrazená hydina	1500	2	50	50-60
Mrazená ryba, 200 g/kus	1000	2	50	35-45
Mrazené ovocie	500	2	50	10-20
Mrazené polotovary	1000	2	60	45-60

 Ak chcete vnútrajšok rúry vysušiť, nastavte režim horúci vzduch a spodný ohrev  na 170 °C na 15 minút. Po ukončení programu nechajte dvierka rúry na pečenie otvorené najmenej dve minúty, aby sa vypustila para a vnútro rúry ostalo suché.

MIKROVLNY



Mikrovlny sa používajú na varenie a rozmrazovanie.

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

- 1 Vložte sklenenú nádobu na pečenie do vodiacej lišty na 1. úrovni.

Rozmrazovanie

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Výkon (W)	Čas rozmrazovania (min)
MÄSO			
Mleté mäso **	500	90	35-45
Kúsky mäsa **	500	90	20-30
Steaky **	500	90	20-30
Celé kusy mäsa **	1000	90	70-80
Porcie hydiny **	500	90	25-35
Celá ryba **	200	90	15-20
PEČIVO			
Chlieb **	1000	90	20-25
Žemle **	500	90	10-15
Orechový koláč **	500	90	15-25
Ovocný koláč **	500	90	15-25
OVOCIE A ZELENINA			
Ovocie	500	90	15-25
Zelenina	500	90	20-30

** Jedlo v polovici procesu otočte.

Oddelte jednotlivé kúsky. Po ukončení procesu rozmrazovania ponechajte jedlo pri izbovej teplote 10 až 20 minút, aby ste umožnili rovnomerné rozloženie tepla v jedle.

Ohrev

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Výkon (W)	Čas rozmrazovania (min)
DRUH JEDLA			
Steaky	300 g	600	3-5
Celá ryba	200 g	600	3-5
Miešaná zelenina *	500 g	600	3-5
Prílohy *	500 g	600	3-5
Omáčky *	500 g	600	2-4
Polievky/dusené zmesi *	5 dl	750	2-4
Pizza	500 g	600	2-4
Kuracie medajlónky	500 g	600	2-4
Chlebičky	/	600	2-4
Pukance	90 g	1000	2-4
Roztopená čokoláda	100 g	600	2-4
Roztopenie 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
Varené víno	2 dl	1000	1-2
Mlieko	2 dl	1000	1-2

* Počas procesu zohrievania jedlo niekoľkokrát premiešajte.

Varný

Pri varení mäsa a zeleniny odporúčame použiť sklenenú nádobu s pokrievkou. Umiestnite sklenenú nádobu na sklenený plech na pečenie, vložte na 1. pozíciu.

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Výkon (W)	Čas prípravy (min)
MÄSO			
Kuracie stehná **	1000	600	20-30
Kuracie krídelká **	1000	600	15-25
Kura restované v omáčke **	500	1000	15-25
Kura – vcelku **	1500	600	45-60
Pečené bravčové mäso **	1000	600	45-60
Bravčové kotlety	500	750	25-35
Steaky **	500	1000	10-20
Sekaná	700	600	25-35
Mäsové guľky *	1000	1000	10-20
Ryby **	200	600	15-20
DEZERTY			
Čokoládové suflé	6	360	12-17
Syrové suflé	sklenená miska na pečenie	750	15-20
Ovocné pyrė	sklenená miska na pečenie	750	12-17
Pudingový krém	sklenená miska na pečenie	360	23-28

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Pridanie vody	Výkon (W)	Čas prípravy (min)
ZELENINA				
Zemiak	500	1 polievková lyžica/100 g	1000	13-18
Baklažán	500	1 polievková lyžica/100 g	600	13-18
Cuketa	500	1 polievková lyžica/100 g	360	10-15
Mrkva	500	1 polievková lyžica/100 g	1000	10-15
Cibuľa	200	1 polievková lyžica/100 g	1000	5-10
Fazuľové struky	500	1 polievková lyžica/100 g	750	10-15
Brokolica	1000	1 polievková lyžica/100 g	750	10-15
Sladká paprika	500	1 polievková lyžica/100 g	1000	8-13
Karfiol	1000	1 polievková lyžica/100 g	750	18-23

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Pridanie vody	Výkon (W)	Čas prípravy (min)
Pór	200	1 polievková lyžica/100 g	1000	10-15
Ružičkový kel	500	1 polievková lyžica/100 g	1000	10-15
Šampiňóny	500	1 polievková lyžica/100 g	1000	10-15
Špargľa	500	1 polievková lyžica/100 g	750	5-10
Hrášok	500	1 polievková lyžica/100 g	750	25-30
Kapusta	500	1 polievková lyžica/100 g	750	15-20

PRÍLOHY

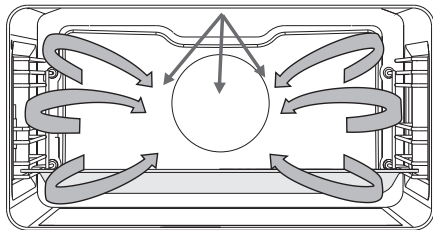
Ryža	200	Pomer jedla ku tekutine 1:2	750	15-20
Cestoviny	200	Pomer jedla ku tekutine 1:2	750	10-15
Celozrnné cestoviny	200	Pomer jedla ku tekutine 1:2	1000	10-15
Ovsená kaša	500	Pomer jedla ku tekutine 1:2	1000	5-10
Hnedá ryža	200	Pomer jedla ku tekutine 1:2	750	25-30
Rizoto	500	Pomer jedla ku tekutine 1:2	750	20-25
Kuskus	250	Pomer jedla ku tekutine 1:2	1000	3-8
Polenta	250	Pomer jedla ku tekutine 1:3	1000	5-10
Proso	250	Pomer jedla ku tekutine 1:3	1000	10-15

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Výkon (W)	Čas prípravy (min)
MRAZENÉ POTRAVINY			
Sekaná	700	600	35-45
Kura – vcelku **	1500	600	55-65
Pečené bravčové mäso **	1000	600	50-60
Kuracie medajlónky **	500	750	10-15
Miešaná zelenina *	500	750	10-20
Ryby **	200	600	10-15

* Počas procesu zohrievania jedlo niekoľkokrát premiešajte.

** Jedlo v polovici procesu otočte.

HORÚCI VZDUCH + MIKROVLNY



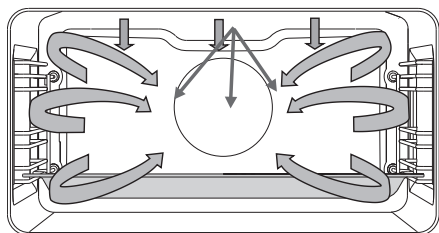
V tomto režime varenia sa jedlo varí pomocou kombinácie mikrovln a grilu.

Úrovnne výkonu: 90, 180, 360, 600 W

Položte sklenený pekáč do prvej úrovne vodiťok.

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Výkon (W)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
Hydina	1000	360	200-220	35-45
Hydina	Polovica	360	190-200	25-35
Kuracie stehná	1000	600	190-200	20-30
Kačka	1500	360	190-200	45-60
Kuracie krídelká	500	600	190-200	15-20

GRIL + VENTILÁTOR + MIKROVLNÝ



Tento systém využíva kombináciu mikrovln a grilu s ventilátorom pre zníženie času prípravy.

Úrovne výkonu: 90, 180, 360, 600 W

1 Plech na pečenie vložte na úroveň 1.

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Výkon (W)	Teplota (°C)	Čas pečenia (min)
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
Kuracie 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
ZELENINA				
Cannelloni	/	600	180-200	15-20
Ukrajinská plnená kapusta	/	750	180-200	25-35
Gratinované zemiaky	800	600	180-200	25-35



**Pri použití systému mikrovln nepoužívejte kovový riad a príslušenstvo.
Nepoužívejte prehrievanie rúry.**

ÚDRŽBA & ČISTENIE



Predtým, ako spotrebič začnete čistiť, odpojte ho zo siete a nechajte ho vychladnúť.

Čistenie a údržbu spotrebiča by nemali vykonávať deti bez adekvátneho dozoru!

Hliníkové povrchy

Hliníkové povrchy by sa mali čistiť jemnými tekutými čistiacimi prostriedkami určenými na takéto povrchy.

Naneste čistiaci prostriedok na vlhkú utierku, utrite povrch a opláchnite ho vodou.

Nenanášajte čistiaci prostriedok priamo na povrch.

Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo špongie.

Poznámka: Povrch by sa nemal dostať do kontaktu s čistiacimi sprejmi na rúru, pretože by sa mohol viditeľne a permanentne poškodiť.

Predné panely z nehrdzavejúcej ocele

(v závislosti od modelu)

Vyčistite povrch s jemným čistiacim prostriedkom (mydlovou vodou) a mäkkou špongiou.

Aby ste sa vyhlí poškodeniam povrchu, nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo prostriedky na báze rozpúšťadiel.

Lakované a umelohmotné povrchy

(v závislosti od modelu)

Ovládače, rukoväte dvierok, nálepky a typové štítky nikdy neumývajte drsnými čistiacimi prostriedkami alebo špongiami, čistiacimi prostriedkami na alkoholovej báze alebo čistým liehom.

Škrvny odstráňte okamžite pomocou jemnej utierky a tekutých čistiacich prostriedkov.

Môžete použiť tiež čistiace prostriedky špeciálne vyrobené pre takýto druh povrchov; v takomto prípade postupujte podľa pokynov výrobcu.



Hliníkové povrchy by sa nikdy nemali dostať do kontaktu s čistiacimi sprejmi na rúru, pretože by sa mohli viditeľne a permanentne poškodiť.

Dvere spotrebiča

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

BEŽNÉ ČISTENIE RÚRY

Rúru môžete čistiť bežným spôsobom (čistiacim prostriedkom alebo sprejom na rúry) pri veľmi odolnej špine. Po vyčistení poriadne umyte zvyšky čistiaceho prostriedku.

Rúru a príslušenstvo umývajte po každom použití, aby ste zabránili tomu, že špina prihorí k povrchu. Najjednoduchší spôsob na odstránenie mastnoty je použitie teplej mydlovej vody, ešte kým je rúra teplá.

Pri odolnej a zaschnutej špine použite tradičné prostriedky na čistenie rúr. Poriadne rúru opláchnite čistou vodou, aby ste odstránili zvyšky čistiaceho prostriedku. Nikdy nepoužívajte agresívne, drsné čistiace prostriedky, drsné špongie, odstraňovače škvrn a hrdzy a pod.

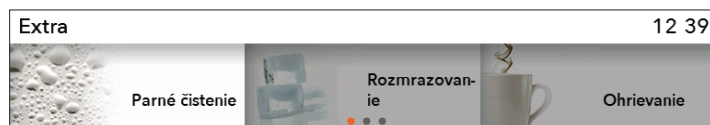
Príslušenstvo (plechy a pekáče, rošty a pod.) umyte horúcou vodou a čistiacim prostriedkom.

Rúra, vnútro rúry a plechy sú pokryté špeciálnou vrstvou smaltu pre hladký a odolný povrch. Vďaka tejto špeciálnej vrstve je čistenie pri izbovej teplote jednoduchšie.

PROGRAM PARNÉHO ČISTENIA (PARNÉ ČISTENIE)

Pred spustením čistiaceho programu odstráňte z vnútra rúry všetky väčšie kusy špiny a zvyšky jedla.

Naplňte nádržku vodou a nastavte program parného čistenia.



V hlavnom menu zvolte Extra a **Parné čistenie**. Nastavenie potvrdíte stlačením OVLÁDAČA.



Stlačte tlačidlo START.

Keď je program dokončený, počkajte, kým rúra dostatočne vychladne, aby ste mohli bez obáv poutierať vnútro rúry.

Keď je program dokončený, škvryny na smaltovaných stenách zmäknú, čím sa uľahčí ich čistenie. Utrite škvryny vlhkou utierkou.



Ak proces čistenia nebol úspešný (v prípade odolnej špiny) ho zopakujte.



Program čistenia použite vtedy, keď je rúra úplne vychladená.

ČISTENIE ZÁSOBNÍKA NA VODU

Čistenie závisí od stupňa tvrdosti vody.

Tvrdosť vody	°N	Predpokladané využívanie vody v litroch pred odvápneníím	Počet farebných pruhov na testovacom papieriku
Mäkká	0-3dH	50	4 zelené pruhy
Mierne tvrdá	3-7dH	40	1 červený pruh
Stredne tvrdá	7-14dH	35	2 červené pruhy
Tvrdá	14-21dH	30	3 červené pruhy
Veľmi tvrdá	>21dH	25	4 červené pruhy

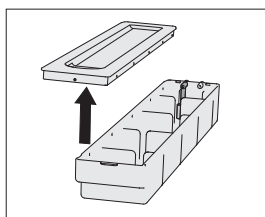
Odporúčame používať prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa, ktorý zabezpečuje kvalitné výsledky čistenia parného systému.

Na displeji sa zobrazí nasledovná poznámka: **"Please run the descaling procedure."** (Prosím spustíte postup odstránenia vodného kameňa). Poznámky na displeji Vás budú viesť počas procesu odstránenia vodného kameňa.

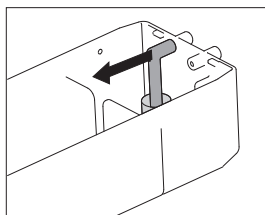
1. Pridajte prostriedok na odstránenie vodného kameňa do zásobníka na vodu.
2. Odvápnenie práve prebieha.
3. Postup odvápnenia je dokončený. Prosím vylejte kvapalinu zo zásobníka na vodu a naplňte ho čerstvou vodou pre proces prepláchnutia.
4. Dokončenie vyplachovania. Vyčistite nádržku a utrite rúru.
Tiež vyčistite filtračnú penu (pozri kapitolu čistenie filtračnej peny).

ČISTENIE FILTRAČNEJ PENY

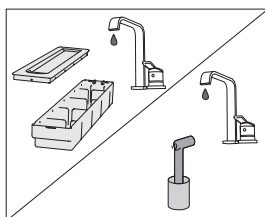
 Kedykoľvek budete čistiť nádržku na vodu alebo odvápnovať spotrebič, vyčistite tiež filtračnú penu.



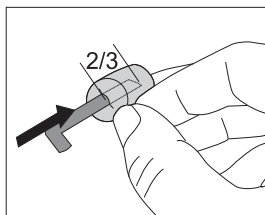
1 Otvorte kryt zásobníka na vodu.



2 Odstráňte vstupnú rúrku, nachádzajúcu sa vo vnútri.



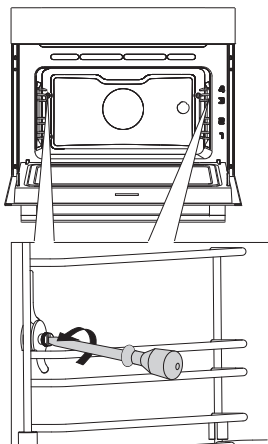
3 Vyčistite vstupnú rúrku s filtračnou penou pod tečúcou vodou. Opláchnite penu do čista, aby na nej neboli žiadne viditeľné nečistoty. Zabezpečíte tým správne fungovanie spotrebiča a zachovanie čerstvej chuti a vône potravín.



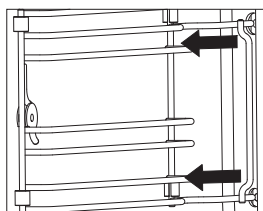
 V prípade, že je sa filtračná pena oddelila od vstupnej rúrky, nasuňte ju späť na rúrku do hĺbky dvoch tretín celkovej dĺžky peny.

VYBERANIE A ČISTENIE DRÔTENÝCH VODÍTK

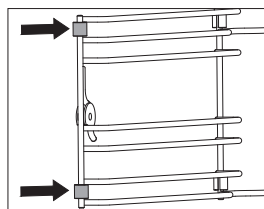
Používajte iba bežné čistiace prostriedky na čistenie vodítk.



- 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.

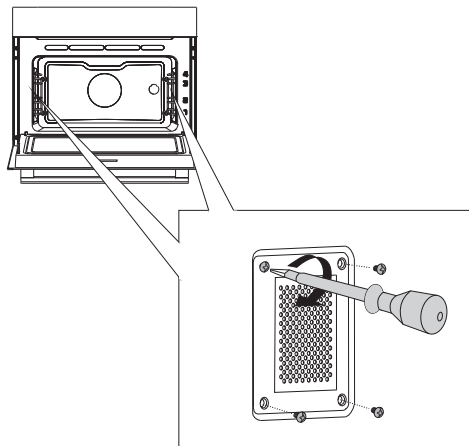


Po vyčistení dotiahnite skrutky na vodítkach pomocou skrutkovača.
Pri výmene (zakladaní) drôtených vodítk sa uistite, že ich montujete na rovnakú stranu, na akej boli namontované pred odstránením.

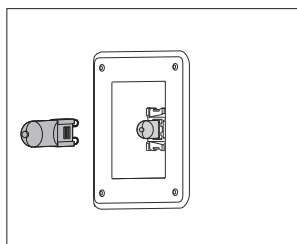
VÝMENA ŽIAROVKY

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

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



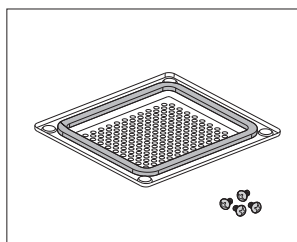
- 1 Povoľte skrutky na kryte. Odstráňte kryt sklo.



- 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?
Zobrazí sa kód chyby: ERRXX ... * XX označuje číslo/kód chyby.	Chyba v elektronickom module. Spotrebič odpojte na niekoľko minút od elektrického napájania. Potom ho pripojte a nastavte čas. Ak sa znova zobrazí chybový kód, obráťte sa na servis.
Voda nie je čerpaná do parného systému.	Skontrolujte hladinu vodu v zásobníku na vodu. Nedostatok vody v zásobníku na vodu. Skontrolujte, či nie sú upchané rúrky a otvory na zadnej strane spotrebiča.
V rúre sa objavuje iskrenie.	Uistite sa, že sú všetky kryty osvetlenia pevne dotiahnuté a všetky rozperry namontované na drôtených vodičkách. 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.

