

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před zahájením používání přístroje si pozorně přečtěte tento návod. Tento návod pečlivě uschovejte.

- Pokud je napájecí kabel poškozený, je nutné jej nechat vyměnit výrobcem nebo jeho střediskem technické asistence, aby se předešlo každému riziku.
- Přístroj v žádném případě neponořujte do vody:
- Když je přístroj v provozu, může být teplota přístupných vnějších povrchů a víka velmi vysoká. Vždy používejte rukojeti, úchyty a tlačítka. Používejte rukavice, je-li zapotřebí.
- Tento elektrický přístroj pracuje při vysokých teplotách, které mohou způsobit popáleniny.
- Tento přístroj nemůže být používán dětmi ve věku od 0 do 8 let.

Tento přístroj může být používán dětmi ve věku 8 a více let, pouze pokud jsou pod pečlivým dohledem.

Tento přístroj může být používán osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními vlastnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud jsou pod pečlivým dohledem a jsou poučeny o bezpečném požívání přístroje a mají povědomost o souvisejících rizicích.

Udržujte přístroj a přírodní kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

Čištění a údržba, které provádí uživatel, nesmí být prováděna dětmi.

- Nepředehřívejte přístroj na prázdko.

- Nepoužívejte přístroj bez jídla uvnitř; mohli byste jej poškodit.
- Tento přístroj je určen výhradně pro domácí použití. Není určen k použití v: prostředích sloužících jako kuchyně pro zaměstnance obchodů, úřadů a jiného pracovního prostředí, v agroturistice, hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních, při pronajímání pokojů.
- Přístroj nesmí být ovládán pomocí externího časového spínače nebo systémem samostatného dálkového ovládání.



Nebezpečí!

Nerespektování může být nebo je příčinou úrazu elektrickým proudem s ohrožením života.

- Zkontrolujte, zda napětí v elektrické přírodní síti odpovídá údajům, které jsou uvedeny na výrobním štítku přístroje.
- Přístroj zapojte pouze do elektrických zásuvek, které mají minimální příkon 10 A a jsou opatřeny účinným uzemněním. Výrobce se zřeká jakékoliv zodpovědnosti, pokud toto důležité bezpečnostní pravidlo není respektováno.



Nebezpečí opaření!

Nedodržení těchto upozornění může mít za následek opaření nebo popálení.

- Přístroj je během provozu horký. NENECHÁVEJTE PŘÍSTROJ V DOSAHU DĚTÍ.
- Pro přemísťování přístroje používejte vždy příslušná držadla. Nikdy pro tyto účely nepoužívejte držadlo nádoby.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes hranu plochy, na které je přístroj umístěn, kde by mohl být snadno uchopen dítětem nebo být překážkou pro uživatele.
- Dávejte pozor na horkou páru, která by mohla vycházet z otvorů.



Pozor!

Nedodržení těchto pokynů může způsobit zranění nebo poškození přístroje.

- Neumísťujte přístroj v blízkosti zdrojů tepla.
- Nádoba se automaticky zasune do centrálního čepu. Proto, aby se zabránilo poškození, neotáčejte jím ručně pro hledání správné pozice.
- Nevkládejte žádné předměty do ventilačních průduchů. Neucpávejte je.
- Nevlévejte do nádoby tekutiny nad úroveň MAX (E).

- Nevlévejte do nádoby olej o množství větším než je maximální úroveň odměrky na olej (úroveň 5).



Poznámka:

Tento symbol zdůrazňuje rady a informace důležité pro uživatele.

- Před prvním použitím přístroje odstraňte všechny papír z jeho vnitřku sloužící pro ochranu, příručku, plastické sáčky, atd.
- Před prvním použitím přístroje umyjte pečlivě teplou vodou a tekutým čistícím prostředkem na nádobí nádobu, lopatku a víko. Na konci vše pečlivě vysušte a odstraňte případné zbytky vody, která se zadržela na dně nádoby.
- Je zcela normální, pokud při prvním použití přístroj emituje zápach nového. Vyvětrejte místnost.
- Přístroj musí být umístěn ve vzdálenosti nejméně 20 cm od zásuvky ve zdi, kde bude připojen.
- **Některé varné programy mohou způsobit únik páry z víka, proto je doporučeno neumísťovat přístroj pod závěsné skříňky nebo kuchyňský nábytek (obr. 12).**

TECHNICKÉ ÚDAJE

rozměry (HxŠxV): 395x325x290 mm

hmotnost: 5,7kg

Další informace naleznete na štítku s vlastnostmi, který se nachází na přístroji.

Přístroj splňuje následující směrnice ES:
Evropské nařízení Stand-by 1275/2008.



Tento výrobek je v souladu s nařízením (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

LIKVIDACE



Neprovádějte likvidaci spotřebiče spolu s domácím odpadem, nýbrž ho odevzdejte do oficiální sběrný.

POPIS PŘÍSTROJE

- A Víko
- B Mřížka výstup horkého vzduchu (větrání)
- C Tlačítka pro uvolnění okénka
- D Odnímatelné okénko
- E Maximální úroveň MAX
- F Napájecí kabel
- G Miska na sběr kondenzované páry
- H Hlavní tlačítko zapnutí/vypnutí

- I Míchací lopatka
- J Nádoba s keramickým povrchem
- K Kurzor držadla
- L Držadlo nádoby
- M Odměrka na olej (úroveň od 1 do 5)
- N Světelná lišta stupně výkonu
- O Tlačítko stupně výkonu
- P Tlačítko časovače + (zvýšit dobu)
- Q Displej
- R Tlačítko časovače - (snížit dobu)
- S Volič programu tepelné úpravy
- T Světelné tlačítko spuštění/vypnutí programů
- U Tělo přístroje
- V Rukojeť pro zvedání přístroje
- W Tlačítko pro otevření víka
- X Kanál sběru kondenzované páry

PROGRAMY TEPELNÉ ÚPRAVY

Automatické programy: výběrem jednoho z následujících programů displej zobrazí výchozí doby tepelné úpravy a optimální stupně výkonu.

Tyto parametry mohou být změněny podle receptů nebo osobních potřeb.



GULÁŠ RIZOTO: tento program je ideální pro přípravu všech druhů rýže a gulášů.

V tomto programu je stupeň výkonu nastaven ve výchozím stavu na a čas tepelné úpravy na 45 minut. JE nicméně možné změnit stupeň tepelné úpravy, pomocí tlačítka pro stupeň výkonu (O) a čas tepelné úpravy stisknutím tlačítek časovače + (P) a - (R) v závislosti na zvoleném receptu.

Při otevření víka (A) se tepelná úprava NEPŘERUŠÍ a displej (Q) bude i nadále zobrazovat zbývající čas úpravy.



KOLÁČ: tento program je ideální pro přípravu všech typů dortů, koláčů, muffinů a sušenek.

Doporučujeme vždy nádobu (J) vymazat máslem a posypat moukou před vložením koláče, zatímco pokud se tepelně upravují pokrmy, které mohou být během úpravy otáčeny, např. croissanty nebo sušenky, používat pečící papír.

V tomto programu je stupeň výkonu nastaven ve výchozím stavu na a čas tepelné úpravy na 40 minut. JE nicméně možné změnit stupeň tepelné úpravy, pomocí tlačítka pro stupeň výkonu (O) a čas tepelné úpravy stisknutím tlačítek časovače + (P) a - (R) v závislosti na zvoleném receptu.

Ve srovnání s tradiční troubou, tento program tepelné úpravy umožňuje značnou úsporu energie, protože nevyžaduje předehřívání.

Při otevření víka (A) se teplotní úprava a nastavená doba zobrazená na displeji (Q) přeruší a automaticky se obnoví při uzavření víka.



PIZZA: tento program je ideální pro získání křupavé pizzy podle nejlepších italských tradic.

Doporučujeme vždy vymazat olejem dno nádoby (J) pro tepelnou úpravu domácích pizz, zatímco pro mražené pizzy postačí použít pečicí papír.

V tomto programu je stupeň výkonu nastaven ve výchozím stavu na a čas tepelné úpravy na 30 minut. JE nicméně možné změnit stupeň tepelné úpravy, pomocí tlačítka pro stupeň výkonu (O) a čas tepelné úpravy stisknutím tlačítek časovače + (P) a - (R) v závislosti na zvoleném receptu.

Při otevření víka (A) se teplotní úprava a nastavená doba zobrazená na displeji (Q) přeruší a automaticky se obnoví při uzavření víka.



BRAMBORY: Tento program je zvláště vhodný pro tepelnou úpravu jakýchkoli brambor, čerstvých nebo mražených, hranolek nebo kroket.

V tomto programu je stupeň výkonu nastaven ve výchozím stavu na a čas tepelné úpravy na 32 minut. JE nicméně možné změnit stupeň tepelné úpravy, pomocí tlačítka pro stupeň výkonu (O) a čas tepelné úpravy stisknutím tlačítek časovače + (P) a - (R) v závislosti na zvoleném receptu.

Při otevření víka (A) se teplotní úprava a nastavená doba zobrazená na displeji (Q) přeruší a automaticky se obnoví při uzavření víka.

Poloautomatické programy: výběrem jednoho z následujících programů se na displeji zobrazí základní výchozí čas tepelné úpravy a stupně výkonu, které je možné upravit podle receptů nebo osobních potřeb.



TROUBA: tento program je ideální pro tepelnou úpravu vynikajících křupavých smažených jídel, které jsou před tepelnou úpravou obalovány (krevety, řízky, kroket, atd.).

Dále je vhodný pro tepelnou úpravu pečených mas, pečených ryb, pečiva a restované zeleniny, a to s míchací lopatkou nebo bez.

Tento program tepelné úpravy umožňuje značnou úsporu energie, protože nevyžaduje předehřívání.

V tomto programu je stupeň výkonu nastaven ve výchozím stavu na a čas tepelné úpravy na 60 minut. JE nicméně možné změnit stupeň tepelné úpravy, pomocí tlačítka pro stupeň výkonu (O) a čas tepelné úpravy stisknutím tlačítek časovače + (P) a - (R) v závislosti na zvoleném receptu.

Při otevření víka (A) se teplotní úprava a nastavená doba zobrazená na displeji (Q) přeruší a automaticky se obnoví při uzavření víka.



AIRGRILL: tento program je doporučen k přípravě masa, ryb a grilované zeleniny. Skvělé také pro dokončení tepelné úpravy jídel, která musí být nejprve pečená v troubě a po té gratinována.

V tomto programu je stupeň výkonu nastaven ve výchozím stavu na a čas tepelné úpravy na 40 minut. JE nicméně možné změnit stupeň tepelné úpravy, pomocí tlačítka pro stupeň výkonu (O) a čas tepelné úpravy stisknutím tlačítek časovače + (P) a - (R) v závislosti na zvoleném receptu.

Při otevření víka (A) se teplotní úprava a nastavená doba zobrazená na displeji (Q) přeruší a automaticky se obnoví při uzavření víka.



PÁNEV: Tento program umožňuje tepelnou úpravu podobnou vaření v hrnci, ale s tou výhodou, že míchací lopatka automaticky míchá jídlo; skvělé pro polévky, marmelády, dušená masa, omáčky, ovocné nápoje, vaření potravin a zápražky na masové nebo rybí kuličky.

V tomto programu je stupeň výkonu nastaven ve výchozím stavu na a čas tepelné úpravy na 45 minut. JE nicméně možné změnit stupeň tepelné úpravy, pomocí tlačítka pro stupeň výkonu (O) a čas tepelné úpravy stisknutím tlačítek časovače + (P) a - (R) v závislosti na zvoleném receptu.

Při otevření víka (A) se teplotní úprava NEPŘERUŠÍ a displej (Q) bude i nadále zobrazovat zbývajícím čas úpravy.

POUŽITÍ



Poznámka: Před prvním použitím přístroje umyjte pečlivě teplou vodou a tekutým čistícím prostředkem na nádobí nádobu (J), míchací lopatku (I) a odnímatelné okénko (D).

Postupujte následovně:

- Otevřete víko (A) stisknutím tlačítka (W) (obr. 1).
- Uvolněte odnímatelné okénko (D) stisknutím dvou tlačítek (C) (obr. 2).
- Nadzvedněte rukojeť nádoby (L) až uslyšíte cvaknutí (obr. 3).
- Vyjměte nádobu (J) tahem směrem nahoru (obr. 4).
- Vyjměte míchací lopatku (I) z jejího sedla (obr. 5).
- Umyjte nádobu (J), míchací lopatku (I) a odnímatelné okénko (D) (obr. 6).
- Na konci vše pečlivě vysušte a odstraňte případné zbytky vody, která se zadržela na dně nádoby (J).
- Znovu vložte nádobu (J) dovnitř těla přístroje (U) do správné polohy.
- Sklopte rukojeť nádoby (L) použitím kurzoru (K) (obr. 7).

- **Pokud je tak stanoveno v receptu**, vložte míchací lopatku (I) do její pozice (čep umístěný na dně nádoby) (obr. 5).
- Vložte ingredience, které mají být tepelně upraveny, do nádoby (J), a respektujte dávky uvedené v tabulce tepelné úpravy/receptáře.
- Přidejte olej, pokud je tak stanoveno v požadované tepelné úpravě, v množství uvedeném v tabulce tepelné úpravy/receptáře a pomocí odměrky (M).
- Zavřete víko (A).
- Zasuňte zástrčku přístroje do síťové zásuvky.
- Zapněte přístroj stisknutím hlavního tlačítka zapnutí/vypnutí (H).
- Otočte voličem programu tepelné úpravy (S) do požadované pozice (obr. 8) (viz tabulka tepelné úpravy/receptář).
- Nastavte požadovaný stupeň tepelné úpravy stisknutím tlačítka pro stupeň výkonu (O) (obr. 9) (viz tabulka tepelné úpravy/receptář).
- Nastavte požadovanou dobu vaření stisknutím tlačítek časovače + (P) a - (R) (obr. 10). Displej (Q) zobrazí nastavené minuty.
- Stiskněte tlačítko spuštění/vypnutí programů (T), které se rozsvítí (obr. 11).
- Je zahájen proces tepelné úpravy.
- Přístroj oznámí konec tepelné úpravy dvěma sériemi stírávacích "pípnutí". Pro vypnutí akustického signálu postačí podržet stisknuté tlačítko spuštění/vypnutí programů (T).
- Vypněte přístroj stisknutím hlavního tlačítka zapnutí/vypnutí (H).
- Otevřete víko (A) a vyjměte nádobu (J) s uvařeným jídlem.
- Nechte víko (A) otevřené, aby se přístroj rychleji ochladil.

 **Poznámka:** Během procesu tepelné úpravy je možné otevřít víko (A) a přidávat ingredience nebo vizuálně kontrolovat stupeň tepelné úpravy. Displej bliká, ventilace se dočasně přerušuje a obnoví se při uzavření víka. Ve funkcích, kde není zahrnuta ventilace, se tepelná úprava nepřerušuje.

 **Poznámka:** Aktivovaným tlačítkem spuštění/vypnutí programů (T) se při vyjmutí nádoby přístroj vypne a znovu se zapne po jejím opětovném vložení.

 **Poznámka:** Pokud během tepelné úpravy stiskneme jednou tlačítko spuštění/vypnutí programů (T), bude přístroj uveden do pauzy.

Přidržením stisknutého tlačítka po dobu alespoň 2 vteřin se tepelná úprava přerušuje a funkce se vrátí do výchozích hodnot.

Nikdy neponořujte přístroj do vody a nedávejte jej pod tekoucí vodou z kohoutku. Infiltrace by voda způsobila úraz elektrickým proudem.

- Důkladně umyjte nádobu (J), míchací lopatku (I) a okénko (D) teplou vodou a jemným mycím prostředkem na nádobí. Nádobu lze mýt v myčce na nádobí, ale časté mytí může snížit vlastnosti keramického povlaku.
- Čistíte mřížku výstupu horkého vzduchu (B), aniž byste ji vyndávali.
- Kontrolujte a pravidelně vyprazdňujte misku pro sběr kondenzované páry (G), zejména v přítomnosti vysokého množství páry.

 **Poznámka:** Na čištění nádoby (J) nepoužívejte abrazivní předměty ani čisticí prostředky, ale pouze měkký hadřík s jemným čisticím prostředkem na nádobí.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

 **Nebezpečí!** Před jakýmkoliv čištěním vždy vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky a přístroj nechte vychladnout.

PROVOZNÍ ANOMÁLIE

Anomálie	Příčina/náprava
Přístroj se nezahřívá	Je možné, že zasáhla tepelná pojistka. Obratťe se na autorizované servisní středisko (pojistka musí být vyměněna)
Nádoba je špatně umístěna a přístroj nefunguje	Umístěte nádobu správně
Víko není dobře uzavřeno a přístroj nefunguje	Uzavřete dobře víko
Displej zobrazuje E1 a vydává 3 série střídavých “pípnutí”	Vypněte přístroj, nechte jej vychladnout, ověřte, že je přístroj uveden do provozu bez potravin uvnitř. Pokud anomálie i nadále přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko
Displej zobrazuje E3 a vydává 5 sérií střídavých “pípnutí”	Vypněte přístroj, nechte jej vychladnout, ověřte, že je přístroj uveden do provozu bez potravin uvnitř. Pokud anomálie i nadále přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko
Displej zobrazuje E5 a vydává 7 sérií střídavých “pípnutí”	Obratťe se na autorizované servisní středisko
Displej zobrazuje E6 a vydává 7 sérií střídavých “pípnutí”	Obratťe se na autorizované servisní středisko

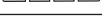
TABULKY TEPELNÉ ÚPRAVY

Brambory

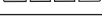
Recept	Typ	Množství	Olej	Doba tepelné úpravy (min)	Míchací lopatka	Program tepelné úpravy	Stupeň výkonu	Rady
Brambory standard 10x10	Čerstvé	1700 g (*)	úroveň 5	40-43	ANO			-
		1500 g (*)	úroveň 4	37-40	ANO			-
		1250 g (*)	úroveň 3	35-37	ANO			-
		1000 g (*)	úroveň 2	28-31	ANO			-
		750 g (*)	úroveň 1	23-26	ANO			-
	Mražené	1500 g	bez	32-34	ANO			-
		1250 g	bez	30-32	ANO			-
		1000 g	bez	28-30	ANO			-
		750 g	bez	26-28	ANO			-
		500 g	bez	24-26	ANO			-
Pečené brambory	Čerstvé	1700 g	úroveň 3	40-43	ANO			-
Americké brambory	Mražené	1000 g	bez	30-32	ANO			-
Rané brambory	Mražené	1200 g	bez	35-40	ANO			-
Pečené krokety	Mražené	750 g	bez	20-25	NE			otočit 2-3 krát

(*) k loupání

První chody

Recept	Typ	Množství	Olej	Doba tepelné úpravy (min)	Míchací lopatka	Program tepelné úpravy	Stupeň výkonu
Rizoto	Čerstvé	480 g	úroveň 5	15-18	ANO		
Ragú	Čerstvé	1000 g	úroveň 5	60-65	ANO		
Paella	Mražená	600 g	bez	13-15	ANO		
Plněné těstoviny cannelloni	Čerstvé	1500 g	bez	40-45	NE		

Maso - drůbež

Recept	Typ	Množství	Olej	Doba tepelné úpravy (min)	Míchací lopatka	Program tepelné úpravy	Stupeň výkonu	Rady
Kuřecí nugety	Mražené	750 g	bez	15-18	ANO			-
Pečená kuřecí stehna	Čerstvé	1000 g	bez	45-50	NE			otočit 2-3 krát
Kuřecí stehna v omáčce	Čerstvé	1000 g	bez	70-80	NE			otočit 2-3 krát
Telecí kousky	Čerstvé	600 g	úroveň 2	30-35	ANO			-
Telecí kotlety	Čerstvé	3 ks	bez	20-25	NE			otočit po 15 min
Pečeně	Čerstvé	1000 g	bez	80-90	NE			otočit 2-3 krát
Špízy	Čerstvé	800 g	bez	20-25	NE			otočit 2-3 krát
Hamburger	Čerstvé	4 ks	bez	15-20	NE			otočit po 15 min
Masové kuličky	Čerstvé	450 g	bez	25-28	ANO			-

Ryby - Koryši

Recept	Typ	Množství	Olej	Doba tepelné úpravy (min)	Míchací lopatka	Program tepelné úpravy	Stupeň výkonu
Rybí prsty	Mražené	18 ks	bez	20-23	NE		
Steak z lososa	Čerstvý	400 g	bez	20-25	NE		
Filet z lososa	Čerstvý	350 g	bez	20-25	NE		
Mušle	Čerstvé	4 ks	bez	15-17	NE		
Chobotničky	Čerstvé	8 ks	úroveň 1	15-20	NE		
Garnáty	Čerstvé	600 g	úroveň 1	13-18	ANO		
Krevety	Čerstvé	800 g	úroveň 1	15-20	ANO		

Zelenina

Recept	Typ	Množství	Olej	Doba tepelné úpravy (min)	Míchací lopatka	Program tepelné úpravy	Stupeň výkonu
Cukety	Čerstvé	800 g	úroveň 5	25-30	ANO		
Lilky	Čerstvé	1000 g	úroveň 3	25-30	ANO		
Houby	Čerstvé	1000 g	úroveň 5	20-25	ANO		
Artyčoky	Mražené	800 g	úroveň 3	35-40	ANO		

Snack

Recept	Typ	Množství	Olej	Doba tepelné úpravy (min)	Míchací lopatka	Program tepelné úpravy	Stupeň výkonu	Rady
Pizza	Čerstvá	300 g	úroveň 1	30	NE			nádobu vymazat olejem a po 20 minutách otočit o 180°
	Mražená	450 g	bez	20-25	NE			po 15 min otočit o 180°
Slaný koláč	Čerstvý	600 g	bez	20-23	NE			použít pečicí papír, po 15 minutách otočit o 180°
	Mražený	700 g	bez	45-50	NE			použít pečicí papír, po 30 minutách otočit o 180°
Mini pizzy	Mražené	14 ks	bez	20-25	NE			použít pečicí papír
Slané pečivo	Mražené	14 ks	bez	20-25	NE			použít pečicí papír
Cibulové kroužky	Mražené	12/15 ks	bez	10-15	NE			rovnoměrně rozmístit na dně nádoby

Dezert

Recept	Typ	Množství	Olej	Doba tepelné úpravy (min)	Míchací lopatka	Program tepelné úpravy	Stupeň výkonu	Rady
Crostata	Čerstvá	700 g	bez	45-50	NE			-
Croissanty	Mražené	4 ks	bez	25-30	NE			použít pečicí papír, po 12-13 minutách otočit o 180°
Sušenky	Čerstvé	8 ks	bez	12-15	NE			použít pečicí papír, po 15 minutách otočit o 180°
Štrúdl	Čerstvý	400 g	bez	20-25	NE			-