

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte všetky pokyny. Tento návod starostlivo uschovajte.

- Ak je napájací kábel poškodený, musí byť nahradený výrobcom alebo jeho servisným technikom, aby sa predišlo akémukoľvek riziku.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody.
- Keď je spotrebič v prevádzke, teplota vonkajších dostupných povrchov a veka môže byť veľmi vysoká. Vždy používajte držadlo, rukoväť a tlačidlá. V prípade potreby používajte rukavice.
- Tento elektrický spotrebič funguje pri vysokých teplotách, ktoré môžu spôsobiť popáleniny.
- Tento spotrebič nemôžu používať deti od 0 do 8 rokov.

Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov pod podmienkou, že sú pod prísny dohľadom. Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo bez patričných skúseností a znalostí, pod podmienkou, že sú pod prísny dohľadom a boli poučené o bezpečnom používaní jednotky a sú si vedomé rizík.

Udržujte prístroj a kábel mimo dosahu detí do 8 rokov veku.

Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti.

- Spotrebič nepredhrievajte, keď je prázdny.
- Nepoužívajte zariadenie naprázdno, mohli by ste ho poškodiť.

- Toto zariadenie je určené výhradne k použitiu v domácnosti. Nie je určené na použitie v: priestoroch používaných ako kuchyňa pre zamestnancov obchodov, úradov a iných pracovísk, v zariadeniach na agroturistiku, v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach a zariadeniach na prenájom izieb.
- Spotrebič sa nesmie prevádzkovať prostredníctvom externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania.



Nebezpečenstvo!

Nedodržanie pokynov môže byť alebo je príčinou úrazu elektrickým prúdom s ohrozením života.

- Pred použitím spotrebiča skontrolujte, že sieťové napätie zodpovedá napätiu uvedenému na štítku s údajmi o spotrebiči.
- Spotrebič zapájajte iba do účinne uzemnených elektrických zásuviek s minimálnym istením 10 A. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade nedodržania tejto bezpečnostnej normy.



Nebezpečenstvo popálenín!

Nedodržanie upozornení môže spôsobiť popáleniny alebo opareniny.

- Spotrebič je počas prevádzky horúci. NENECHÁVAJTE SPOTREBIČ V DOSAHU DETÍ.
- Spotrebič prenášajte s použitím na to určených rukovätí. Na tento účel nikdy nepoužívajte rukoväť misky.
- Nenechávajte napájací kábel visieť z okraja povrchu, na ktorom je postavený spotrebič, kde ho môže ľahko chytiť dieťa alebo môže prekážať používateľovi.
- Dávajte pozor na vriacu paru, ktorá by mohla vychádzať z medzier.



Pozor!

Nedodržanie upozornení by mohlo viesť k poškodeniu spotrebiča.

- Spotrebič neumiestňujte v blízkosti zdrojov tepla.
- Misa automaticky dosadá na centrálny čap. Preto nie je potrebné otáčať ňou na hľadanie správnej polohy a zabráni sa tak poškodeniu.
- Do vetracích otvorov nič nekladajte. Neupchávajte ich.
- Nelejte tekutiny do misky nad hladinu MAX (R).
- Nelejte do misky väčšie množstvo oleja, než je maximálna

hladina dávkovacej nádoby na olej (hladina 5).

Poznámka:

Tento symbol upozorňuje na odporúčania a informácie dôležité pre používateľa.

- Pred prvým použitím spotrebiča odstráňte všetok papier vo vnútri, ako sú ochranné kartóny, brožúry, plastové vrecká, atď.
- Pred prvým použitím spotrebiča dôkladne umyte misu, miešaciu lopatku a veko teplou vodou za použitia tekutého čistiacieho prostriedku na umývanie riadu. Po umytí všetko starostlivo osušte a odstráňte prípadné zvyšky vody, ktoré sa nahromadili na dne misy.
- Je úplne normálne, keď pri prvom použití bude spotrebič cítiť novotou. Miestnosť vyvetrajte.
- Spotrebič sa musí umiestniť vo vzdialenosti najmenej 20 cm od elektrickej zásuvky, ku ktorej má byť pripojený.
- **Niektoré programy môžu spôsobiť únik pary z veka, preto odporúčame neumiestňovať zariadenie pod závesné skrinky alebo kuchynské linky (obr. 12).**

TECHNICKÉ ÚDAJE

rozmery (ŠxHxV): 395x325x290 mm

hmotnosť: 5,7 kg

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

Spotrebič je v súlade s požiadavkami nasledujúcich smerníc ES: Európske nariadenie 1275/2008 týkajúce sa požiadaviek na ekodizajn elektrických a elektronických zariadení v domácnosti a kancelárskych zariadení v súvislosti so spotrebou elektrickej energie v stave pohotovosti a vo vypnutom stave.



Toto zariadenie je v zhode s Nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

LIKVIDÁCIA



Nelikvidujte spotrebič spoločne s komunálnym odpadom, ale odovzdajte ho v autorizovanom zbernom stredisku.

OPIS SPOTREBIČA

- A Veko
- B Mriežka vývodu teplého vzduchu
- C Tlačidlá na vybratie okienka
- D Wyberateľné okienko
- E Maximálna hladina MAX

- F Napájací kábel
- G Odkvapkávacia miska kondenzátu
- H Hlavné tlačidlo zapnutia/vypnutia
- I Miešacia lopatka
- J Visa s keramickým povrchom
- K Jazdec na rukováti
- L Rukováť misy
- M Dávkovacia nádoba na olej (hladina 1 až 5)
- N Svetivý indikátor hladiny výkonu
- O Tlačidlo hladiny výkonu
- P Tlačidlo časovač + (predlžuje čas)
- Q Display
- R Tlačidlo časovač - (skrácuje čas)
- S Gombík voľby programov varenia
- T Svetivé tlačidlo spustenia/zastavenia programov
- U Konštrukcia spotrebiča
- V Rukováť na zdvíhanie spotrebiča
- W Tlačidlo na otvorenie veka
- X Zberný kanál kondenzátu

PROGRAMY VARENIA

Automatické programy: pri výbere jedného z nasledujúcich programov sa na displeji zobrazí prednastavený čas varenia a optimálne hladiny výkonu.

Tieto parametre však môžete zmeniť podľa receptu alebo osobných preferencií.



GULÁŠ, RIZOTO: tento program je ideálny na prípravu všetkých druhov rizota a gulášov.

V tomto programe je hladina výkonu prednastavená na  a čas varenia je 45 minút. Úroveň varenia sa dá upraviť pomocou tlačidla hladiny výkonu (O) a trvanie varenia stlačením tlačidiel časovač + (P) a - (R) podľa vybraného receptu.

Pri otvorení veka (A) sa príprava NEPRERUŠÍ a na displeji (Q) sa bude naďalej zobrazovať zostávajúci čas prípravy.



TORTA: tento program je ideálny na prípravu všetkých typov koláčov, muffinov a trvanlivého pečiva.

Vždy pred vložením koláča odporúčame vymastiť misu (J) maslom a vysypať múkou. Pri príprave jedál, ktoré je možné počas pečenia otočiť, ako napríklad brišky alebo trvanlivé pečivo, použite papier na pečenie.

V tomto programe je hladina výkonu prednastavená na  a čas varenia je 40 minút. Úroveň varenia sa dá upraviť pomocou tlačidla hladiny výkonu (O) a trvanie varenia stlačením tlačidiel časovač + (P) a - (R) podľa vybraného receptu.

Tento program prípravy jedla umožňuje oproti tradičnej rúre úsporu energie, pretože si nevyžaduje predohrev.

Pri otvorení veka (A) sa príprava jedla a nastavený čas zo-

brazený na displeji (Q) zastavia a po zatvorení veka budú automaticky pokračovať.



PIZZA: tento program je ideálny na prípravu najlepšej tradičnej talianskej chrumkavej pizze.

Pri pečení pizze pripravenej doma odporúčame vždy potrieť dno misy (J) olejom, pri pečení mrazenej pizze stačí použiť papier na pečenie.

V tomto programe je hladina výkonu prednastavená na  a čas varenia je 30 minút. Úroveň varenia sa dá upraviť pomocou tlačidla hladiny výkonu (O) a trvanie varenia stlačením tlačidiel časovač + (P) a - (R) podľa vybraného receptu.

Pri otvorení veka (A) sa príprava jedla a nastavený čas zobrazujú na displeji (Q) zastavia a po zatvorení veka budú automaticky pokračovať.



ZEMIAKY: tento program je špeciálne určený na prípravu všetkých druhov zemiakov, čerstvých, mrazených, hranoliek či krokiet.

V tomto programe je hladina výkonu prednastavená na  a čas varenia je 32 minút. Úroveň varenia sa dá upraviť pomocou tlačidla hladiny výkonu (O) a trvanie varenia stlačením tlačidiel časovač + (P) a - (R) podľa vybraného receptu.

Pri otvorení veka (A) sa príprava jedla a nastavený čas zobrazujú na displeji (Q) zastavia a po zatvorení veka budú automaticky pokračovať.

Poloautomatické programy: pri výbere jedného z nasledujúcich programov sa na displeji zobrazí prednastavený čas prípravy jedla a hladiny výkonu, ktoré sa dajú nastaviť podľa receptu alebo osobných preferencií.



RÚRA: tento program je ideálny na prípravu vynikajúcich chrumkavých vyprážaných jedál, ktoré sa pred prípravou obalujú (krevety, kotlety, krokety, atď.).

Je určený aj na prípravu pečeného mäsa, pečených rýb, chleba a pečenej zeleniny, s alebo bez použitia miešacej lopatky.

Tento program prípravy jedla umožňuje úsporu energie, pretože si nevyžaduje predohrev.

V tomto programe je hladina výkonu prednastavená na  a čas varenia je 60 minút. Úroveň varenia sa dá upraviť pomocou tlačidla hladiny výkonu (O) a trvanie varenia stlačením tlačidiel časovač + (P) a - (R) podľa vybraného receptu.

Pri otvorení veka (A) sa príprava jedla a nastavený čas zobrazujú na displeji (Q) zastavia a po zatvorení veka budú automaticky pokračovať.



AIRGRILL: tento program sa odporúča na prípravu grilovaného mäsa, rýb a zeleniny. Je vynikajúci aj na dokon-

čenie prípravy jedál, ktoré sa najprv pečú v rúre a potom gratinujú.

V tomto programe je hladina výkonu prednastavená na  a čas varenia je 40 minút. Úroveň varenia sa dá upraviť pomocou tlačidla hladiny výkonu (O) a trvanie varenia stlačením tlačidiel časovač + (P) a - (R) podľa vybraného receptu.

Pri otvorení veka (A) sa príprava jedla a nastavený čas zobrazujú na displeji (Q) zastavia a po zatvorení veka budú automaticky pokračovať.



PANVICA: Tento program umožňuje prípravu jedla ako na panvici, s tou výhodou, že miešacia lopatka automaticky mieša jedlo. Vynikajúci pre polievky, marmelády, dusené hovädzie, omáčky, ovocné nápoje, preváranie jedál a vyprážanie mäsových a rybáčich guliek.

V tomto programe je hladina výkonu prednastavená na  a čas varenia je 45 minút. Úroveň varenia sa dá upraviť pomocou tlačidla hladiny výkonu (O) a trvanie varenia stlačením tlačidiel časovač + (P) a - (R) podľa vybraného receptu.

Pri otvorení veka (A) sa príprava NEPRERUŠÍ a na displeji (Q) sa bude naďalej zobrazovať zostávajúci čas prípravy.

POUŽITIE



Poznámka: Pred prvým použitím spotrebiča dôkladne umyte misu (J), miešaciu lopatku (I) a vyberateľné okienko (D) teplou vodou za použitia neutrálneho čistiaceho prostriedku na umývanie riadu.

Postupujte takto:

- Otvorte veko (A) stlačením tlačidla (W) (obr. 1).
- Vyberte vyberateľné okienko (D) stlačením dvoch tlačidiel (C) (obr. 2).
- Dvihnite rukoväť misy (L), dokým nezačujete kliknutie (obr. 3).
- Vytiahnite misu (J) ťahom smerom nahor (obr. 4).
- Vyberte miešaciu lopatku (I) zo sedla (obr. 5).
- Umyte misu (J), miešaciu lopatku (I) a vyberateľné okienko (D) (obr. 6).
- Po umytí všetko starostlivo osušte a odstráňte prípadné zvyšky vody nahromadené na dne misy (J).
- Vložte misu (J) do vnútra konštrukcie spotrebiča (U) a správne ju umiestnite.
- Znížte rukoväť misy (L) pomocou jazdca (K) (obr. 7).
- **Ak si to recept vyžaduje**, vložte miešaciu lopatku (I) do príslušného sedla (čap umiestnený na dne misy) (obr. 5).
- Vložte suroviny na varenie do vnútra misy (J) pri dodržaní dávok uvedených v tabuľke varenia/receptára.
- Ak si to varenie vyžaduje, pridajte olej pomocou nádoby na dávkovanie oleja (M) pri dodržaní dávok uvedených v

tabulke varenia/receptára.

- Zatvorte veko (A).
- Zasuňte zástrčku spotrebiča do elektrickej zásuvky.
- Spotrebič zapnite stlačením hlavného tlačidla zapnutia/vypnutia (H).
- Otočte gombík voľby programov varenia (S) do želanej polohy (obr. 8) (pozri tabuľky varenia/receptár).
- Požadovaný stupeň varenia nastavte stlačením tlačidla hladiny výkonu (O) (obr. 9) (pozri tabuľky varenia/receptár).
- Požadovaný čas prípravy jedla nastavte stlačením tlačidla časovačov + (P) a - (R) (obr. 10). Na displeji (Q) sa zobrazí nastavený čas v minútach.
- Stlačte tlačidlo spustenia/zastavenia programov (T), ktoré sa rozsvieti (obr. 11).
- Spustil sa proces varenia.
- Zariadenie oznámi koniec času varenia dvomi sériami pípnutí s časovým rozstupom. Na vypnutie zvukového znamenia stačí podržať stlačené tlačidlo spustenia/zastavenia programov (T).
- Spotrebič vypnete stlačením hlavného tlačidla zapnutia/vypnutia (H).
- Otvorte veko (A) a vyberte misu (J) s pripraveným jedlom.
- Nechajte veko (A) otvorené, umožní tak skoršie vychladnutie stroja.



Poznámka: Počas procesu varenia je možné otvoriť veko (A) a pridať ďalšie suroviny alebo skontrolovať stav varenia. Displej sa rozblíkajú, ventilácia sa okamžite preruší a znovu sa spustí po zatvorení veka. Pri funkciách, kde sa nepoužíva ventilácia, sa varenie nepreruší.



Poznámka: Keď je tlačidlo spustenia/zastavenia programov (T) aktivované a misa sa vyberie, spotrebič sa vypne. Po opätovnom vložení misy sa spotrebič znovu zapne.



Poznámka: Počas varenia sa stlačením tlačidla spustenia/zastavenia programov (T) sa spotrebič zastaví. Podržaním tlačidla stlačeného aspoň na 2 sekundy sa varenie preruší a prevádzka sa vráti do predvolených parametrov.

ČISTENIE A ÚDRŽBA



Nebezpečenstvo! Pred každým čistením vždy vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť. Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani ho nedržte pod prúd vody z vodovodu. Voda by mohla vniknúť do spotrebiča a spôsobiť úraz elektrickým prúdom.

- Dôkladne umyte misu (J), miešaciu lopatku (I) a okienko (D) teplou vodou za použitia neutrálneho čistiacieho prostriedku na umývanie riadu. Misa sa môže umývať v umývačke riadu, ale časté umývanie v umývačke riadu by

mohlo zhoršiť vlastnosti keramického povrchu.

- Očistite mriežku vývodu teplého vzduchu (B) bez toho, aby ste ju vybrali.
- Pravidelne skontrolujte a vyprázdňte odkvapkávacu misu kondenzátu (G), hlavne ak je prítomné väčšie množstvo pary.



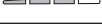
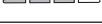
Poznámka: Na čistenie misy (J) nepoužívajte abrazívne predmety ani abrazívne čistiace prostriedky, ale len mäkkú handričku s neutrálnym čistiacim prostriedkom na umývanie riadu.

PORUCHY FUNGOVANIA

Porucha	Príčina/riešenie
Spotrebič sa nezohrieva	Mohlo zasiahnuť zariadenie tepelnej bezpečnosti. Obráťte sa na autorizované asistenčné centrum (zariadenie je potrebné vymeniť)
Misa je nesprávne umiestnená a spotrebič nefunguje	Správne umiestnite misu
Veko nie je dobre zatvorené a zariadenie nefunguje	Dobre zatvorte veko.
Na displeji sa zobrazí <i>E1</i> a zariadenie vydá 3 série pípnutí s časovým rozostupom.	Vypnite zariadenie, nechajte ho vychladnúť, skontrolujte, či nebolo zariadenie zapnuté naprázdno. V prípade, že anomália pretrváva, obráťte sa na autorizované asistenčné centrum.
Na displeji sa zobrazí <i>E3</i> a zariadenie vydá 5 série pípnutí s časovým rozostupom.	Vypnite zariadenie, nechajte ho vychladnúť, skontrolujte, či nebolo zariadenie zapnuté naprázdno. V prípade, že anomália pretrváva, obráťte sa na autorizované asistenčné centrum.
Na displeji sa zobrazí <i>E5</i> a zariadenie vydá 7 série pípnutí s časovým rozostupom.	Obráťte sa na autorizované asistenčné centrum.
Na displeji sa zobrazí <i>E5</i> a zariadenie vydá 7 série pípnutí s časovým rozostupom.	Obráťte sa na autorizované asistenčné centrum.

TABUĽKY VARENIA

Zemiaky

Recept	Typ	Množstvo	Olej	Čas varenia (min.)	Miešacia lopatka	Program varenia	Hladina výkonu	Rady
Zemiaky štandardné 10x10	Čerstvé	1700 g (*)	hladina 5	40-43	ÁNO			-
		1500 g (*)	hladina 4	37-40	ÁNO			-
		1 250 g (*)	hladina 3	35-37	ÁNO			-
		1 000 g (*)	hladina 2	28-31	ÁNO			-
		750 g (*)	hladina 1	23-26	ÁNO			-
	Mrazené	1 500 g	bez	32-34	ÁNO			-
		1 250 g	bez	30-32	ÁNO			-
		1 000 g	bez	28-30	ÁNO			-
		750 g	bez	26-28	ÁNO			-
		500 g	bez	24-26	ÁNO			-
Pečené zemiaky	Čerstvé	1 700 g	hladina 3	40-43	ÁNO			-
Zemiaky na štvrtky	Mrazené	1 000 g	bez	30-32	ÁNO			-
Nové zemiaky	Mrazené	1 200 g	bez	35-40	ÁNO			-
Pečené krokety	Mrazené	750 g	bez	20-25	NIE			otočte 2 - 3 razy

(*) je potrebné ošúpať

Prvý chod

Recept	Typ	Množstvo	Olej	Čas varenia (min.)	Miešacia lopatka	Program varenia	Hladina výkonu
Rizoto	Čerstvá	480 g	hladina 5	15-18	ÁNO		
Ragú	Čerstvá	1 000 g	hladina 5	60-65	ÁNO		
Paella	Mrazená	600 g	bez	13-15	ÁNO		
Cestoviny cannelloni	Čerstvé	1 500 g	bez	40-45	NIE		

Mäso - hydina

Recept	Typ	Množstvo	Olej	Čas varenia (min.)	Miešacia lopatka	Program varenia	Hladina výkonu	Rady
Kuracie nugety	Mrazené	750 g	bez	15-18	ÁNO			-
Pečené kuracie stehná	Čerstvé	1 000 g	bez	45-50	NIE			otočte 2 - 3 razy
Kuracie stehná na šťave	Čerstvá	1 000 g	bez	70-80	NIE			otočte 2 - 3 razy
Telacie ragú	Čerstvé	600 g	hladina 2	30-35	ÁNO			-
Telacie kotlety	Čerstvé	3 ks	bez	20-25	NIE			otočte po 15 minútach
Pečené mäso	Čerstvá	1 000 g	bez	80-90	NIE			otočte 2 - 3 razy
Ražniči	Čerstvé	800 g	bez	20-25	NIE			otočte 2 - 3 razy
Sekaný biftek	Čerstvé	4 ks	bez	15-20	NIE			otočte po 15 minútach
Mäsové gulky	Čerstvé	450 g	bez	25-28	ÁNO			-

Ryby - kôrovce

Recept	Typ	Množstvo	Olej	Čas varenia (min.)	Miešacia lopatka	Program varenia	Hladina výkonu
Rybíe prsty	Mrazené	18 ks	bez	20-23	NIE		
Plátok lososa	Čerstvá	400 g	bez	20-25	NIE		
Filet z lososa	Čerstvá	350 g	bez	20-25	NIE		
Hrebenatky	Čerstvé	4 ks	bez	15-17	NIE		
Sépie	Čerstvé	8 ks	hladina 1	15-20	NIE		
Krevety kráľovské	Čerstvé	600 g	hladina 1	13-18	ÁNO		
Krevety	Čerstvé	800 g	hladina 1	15-20	ÁNO		

Zelenina

Recept	Typ	Množstvo	Olej	Čas varenia (min.)	Miešacia lopatka	Program varenia	Hladina výkonu
Cukety	Čerstvé	800 g	hladina 5	25-30	ÁNO		
Baklažány	Čerstvé	1 000 g	hladina 3	25-30	ÁNO		
Huby	Čerstvé	1 000 g	hladina 5	20-25	ÁNO		
Artičoky	Mrazené	800 g	hladina 3	35-40	ÁNO		

Snack

Recept	Typ	Množstvo	Olej	Čas varenia (min.)	Miešacia lopatka	Program varenia	Hladina výkonu	Rady
Pizza	Čerstvé	300 g	hladina 1	30	NIE			polejte formu olejom a po 20 min. otočte o 180°
	Mrazená	450 g	bez	20-25	NIE			po 15 min. otočte o 180°
Slaná torta	Čerstvé	600 g	bez	20-23	NIE			použite papier na pečenie a po 15min. otočte o 180°
	Mrazená	700 g	bez	45-50	NIE			použite papier na pečenie a po 30 min. otočte o 180°
Minipizze	Mrazené	14 ks	bez	20-25	NIE			použite papier na pečenie
Slané minisnacky	Mrazené	14 ks	bez	20-25	NIE			použite papier na pečenie
Kolieska cibule	Mrazené	12/15 ks	bez	10-15	NIE			rovnomerne ich rozložte na dno misy

Dezert

Recept	Typ	Množstvo	Olej	Čas varenia (min.)	Miešacia lopatka	Program varenia	Hladina výkonu	Rady
Koláč	Čerstvé	700 g	bez	45-50	NIE			-
Briošky	Mrazené	4 ks	bez	25-30	NIE			použite papier na pečenie a po 12 - 13 min. otočte o 180°
Sušienky	Čerstvé	8 ks	bez	12-15	NIE			použite papier na pečenie a po 15 min. otočte o 180°
Štrúdlä	Čerstvá	400 g	bez	20-25	NIE			-