

AMW 599

INSTALLATION, QUICK START
INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE
AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG
INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG
INSTALACIÓN, GUÍA DE INICIO RÁPIDO
INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA
INSTALLATION, SNABBGUIDE



INSTALLATION, HURTIG START
INSTALLASJON, HURTIG START
ASENNUS, PIKAOPAS
ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID
KEZDÉSI ÚTMUTATÓ



INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE
INSTALACJA, SKRÓCONA
INSTRUKCJA OBSŁUGI
УСТАНОВКА, КРАТКОЕ
СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA



SENSING THE DIFFERENCE

Obsah

<u>DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE</u>	5
<i>PRED MONTÁŽOU</i>	5
<i>OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA</i>	5
<i>MONTÁŽ SPOTREBIČA</i>	6
<i>PRED PRIPOJENÍM</i>	6
<i>PO PRIPOJENÍ</i>	6
<u>PRED PRVÝM POUŽITÍM</u>	7
<u>DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY</u>	7
<i>STAROSTLIVO SI PREČÍTAJTE A ULOŽTE PRE BUDÚCE POUŽITIE</i>	7
<u>DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY</u>	8
<i>VŠEOBECNÉ ÚDAJE</i>	8
<i>BUĎTE OPATRNÝ</i>	8
<i>TLAČIDLOVÉ GOMBÍKY</i>	8
<u>PRÍSLUŠENSTVO</u>	9
<i>VŠEOBECNÉ ÚDAJE</i>	9
<i>VÝBER RIADU NA VARENIE</i>	9
<i>ŠPONGIA</i>	9
<i>DRÔTENÝ ROŠT</i>	9
<i>SKLENENÁ MISKA NA ODKVAPKÁVANIE A PEČENIE</i>	9
<i>PARNÁ MISKA</i>	9
<i>NÁDOBA NA VODU</i>	9
<u>VLASTNOSTI SPOTREBIČA</u>	10

<u>OVLÁDACÍ PANEL</u>	10
<u>KEY LOCK (ZÁMKA KLÁVESNICE)</u>	11
<u>SPRÁVY</u>	12
<u>SKRATKY</u>	13
<u>ZAP / VYP / PAUZA</u>	14
<u>KUCHYNSKÝ ČASOVAČ</u>	14
<u>ZMENA NASTAVENÍ</u>	15
<i>JAZYK</i>	15
<i>NASTAVENIE HODÍN</i>	16
<i>BRIGHTNESS (JAS)</i>	16
<i>VOLUME (HLASITOSŤ)</i>	17
<i>ECO</i>	17
<i>KALIBROVAŤ</i>	18
<i>POČAS VARENIA</i>	19
<u>ŠPECIALITY</u>	20
<i>KYSNUTIE CESTA</i>	21
<i>ODSTRAŇOVANIE VODNÉHO KAMEŇA</i>	22
<i>DRAIN (VYPÚŠŤANIE)</i>	23
<u>FINISHING (DOKONČOVANIE)</u>	24
<u>OHREV</u>	25
<u>STEAM DEFROST (ROZMRAZOVANIE PAROU)</u>	26

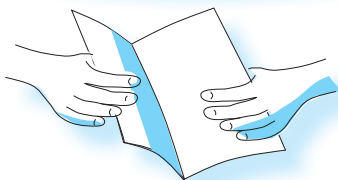
<u>MANUÁLNY VÝBER</u>	28
<i>STEAM (PARA)</i>	29
<i>TEPLOVZDUŠNÝ OHREV A PARA</i>	30
<i>TEPLOVZDUŠNÝ OHREV</i>	31
<u>ASISTOVANÝ REŽIM</u>	32
<i>MÄSO</i>	33
<i>HYDINA</i>	34
<i>RYBY / MUŠLE</i>	35
<i>ZEMIAKY</i>	36
<i>ZELENINA</i>	37
<i>RYŽA / OBILIE</i>	39
<i>CESTOVINY</i>	40
<i>VAJÍČKA</i>	41
<i>PIZZA / KOLÁČ</i>	42
<i>DEZERTY</i>	43
<i>CHLIEB/KOLÁČE</i>	44
<u>ÚDRŽBA A ČISTENIE</u>	46
<i>VŠEOBECNÉ ÚDAJE</i>	46
<i>V UMÝVAČKE RIADU MOŽNO UMÝVAŤ</i>	46
<i>VYBERANIE DRŽIAKOV POLIČIEK</i>	47
<i>NEVHODNÉ DO UMÝVAČKY RIADU</i>	47
<i>VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY</i>	47
<u>PRÍRUČKA NA ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV</u>	48
<u>ÚDAJE PRE SKÚŠKU OHRIEVACIEHO VÝKONU</u>	48
<u>TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE</u>	48



DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE



PRED MONTÁŽOU



Tento návod na použitie a montáž uložte na bezpečnom mieste, aby ste ho mali v budúcnosti poruke.

Tento návod odovzdajte novému majiteľovi, ak spotrebič predáte.

Tento spotrebič spĺňa požiadavky aktuálnych noriem bezpečnosti.

Túto príručku si starostlivo preštudujte. Zaručíte tak plné využitie technických prínosov, ktoré tento spotrebič ponúka, a jeho bezpečné a správne používanie. Nesprávne používanie môže spôsobiť úrazy alebo poškodenie predmetov.

Spotrebič vybaľte a obal zneškodnite environmentálne zodpovedným spôsobom.

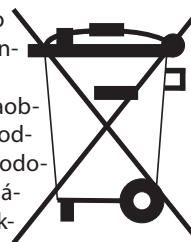
OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Celý obal sa môže recyklovať, ako to potvrdzuje symbol recyklácie. Obal likvidujte podľa platných predpisov. Obaly (plastové vrecia, polystyrén a pod.) predstavujú potenciálne nebezpečenstvo, preto ich neodkladajte v dosahu detí.



Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou 2002/96/EC o likvidácii elektrických a elektronických zariadení (WEEE). Zabezpečenie, že tento výrobok bude zlikvidovaný správnym spôsobom, pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by sa v inom prípade mohli vyskytnúť pri nevhodnom zaobchádzaní pri likvidácii tohto výrobku.

Symbol na výrobku alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom. Naopak, treba ho odovzdať do zberne na recykláciu elektrických alebo elektronických zariadení.



Likvidácia musí byť vykonaná v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia pre likvidáciu odpadov.

Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku si vyžiadajte na Vašom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste výrobok kúpili.

Na vyradenom spotrebiči odrežte napájací kábel, aby ho nebolo možné znovu pripojiť do siete.



DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA



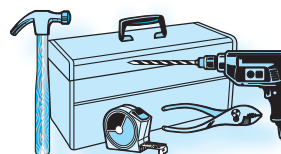
MONTÁŽ SPOTREBIČA



Dočasnú inštaláciu (montáž) spotrebiča, napr. v člnoch, v karavanoch, v autobuse a pod., smie vykonať iba odborník, pričom sa musí uistiť, že podmienky priestoru umožnia správne použitie spotrebiča.

Spotrebič sa smie používať iba po správnom zabudovaní (montáži).

Pri inštalácii spotrebiča postupujte podľa osobitne dodávaných pokynov na montáž.



PRED PRIPOJENÍM

Skontrolujte, či napätie na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej domácnosti.

Pred montážou sa presvedčte, či je vnútro rúry prázdne.

Skontrolujte, či spotrebič nie je poškodený. Skontrolujte, či dvierka rúry pevne priliehajú a či nie je poškodené vnútorné tesnenie dvierok. Rúru vyprázdňte a vnútro vyčistite mäkkou vlhkou handričkou.

Rúru neuvádzajte do činnosti, ak je poškodený prívodný elektrický kábel alebo jeho zástrčka, ak rúra nepracuje správne, ak je poškodená alebo ak spadla. Prívodný elektrický kábel ani elektrickú zástrčku neponárajte do vody. Nepribližujte sa s napájacím káblom k horúcim povrchom. Zabráňte tak možnosti úrazu elektrickým napätím, požiaru alebo vzniku iných nebezpečenstiev.

Nepoužívajte predlžovacie napájacie káble:



Ak je prívodný elektrický kábel príliš krátky, požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby v blízkosti spotrebiča nainštaloval vhodnú zásuvku.

PO PRIPOJENÍ

Rúru nepoužívajte, ak jej dvierka nie sú pevne zatvorené.

Uzemnenie spotrebiča je nevyhnutné. Výrobca nezodpovedá za úrazy osôb, zvierat, ani za poškodenie vecí spôsobené nedodržaním tejto požiadavky.

Pri prvom zapnutí rúry vás rúra vyzve, aby ste nastavili jazyk a presný čas. Postupujte podľa pokynov v kapitole "Zmena nastavení" v tomto návode. Po vykonaní týchto dvoch krokov bude rúra pripravená na použitie.

Výrobca nenesie zodpovednosť za problémy spôsobené nedodržaním týchto pokynov používateľom.



PRED PRVÝM POUŽITÍM



- 1 **Otvorte dvierka**, vyberte príslušenstvo a skontrolujte, či je rúra prázdna

Nádobu na vodu umyte vodou z vodu-
vodu (bez umývacích prípravkov) a po-
tom ju naplňte po značku „MAX“.

Nádobu na vodu zasunite do jeho držia-
ka, až kým nedosiahne kontakt a pevne
dosadne na svoje miesto.

- 1 **Spustíte funkciu Kalibrácia** a ďalej sa
riadiť pokynmi na displeji.

Poznámka

Vodné čerpadlo zodpovedné za plnenie
a vypúšťanie parného variča je tým akti-
vované. Najprv bude hlučnejšie, kým sa
nasáva vzduch, potom tichšie, keď sa čer-
padlo naplní vodou.

Je to normálne, netreba sa obávať poruchy.

Po kalibrácii nechajte rúru vychladnúť
na izbovú teplotu a potom utrite dosucha
všetky vlhké miesta.

Vyprázdňte nádobu na vodu a utrite ju
dosucha pred ďalším použitím.



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



STAROSTLIVO SI PREČÍTAJTE A ULOŽTE PRE BUDÚCE POUŽITIE

Nezohrievajte, ani nepoužívajte v rúre, ani v jej
blízkosti horľavé materiály. Spaliny môžu spôsobiť
nebezpečenstvo požiaru alebo výbuchu.

**Pri vznietení materiálu v rúre alebo v jej
blízkosti alebo ak zbadáte dym**, nechajte
dvierka rúry zatvorené a rúru vypnite. Napájací
kábel vytiahnite zo zásuvky alebo odpojte na-
pájanie vyskrutkovaním poistky alebo vypnu-
tím ističa.

Jedlá nevarte príliš dlho. Môže to spôsobiť
požiar.

Nenechávajte rúru bez dozoru, predovšet-
kým, ak pri varení používate papier, plasty ale-
bo iné horľavé materiály. Papier sa môže pri
príprave jedál vznietiť a niektoré plasty sa
môžu roztaviť.

Nepoužívajte v rúre žieravé chemikálie ani výpa-
ry. Tento typ rúry bol osobitne vyvinutý na zohrie-
vanie a varenie jedál. Nebol skonštruovaný na prie-
myselné ani na laboratórne použitie.

Pravidelne kontrolujte, či nie sú poškodené
tesnenia a dosadacie plochy tesnenia dvie-
rok. Je zakázané uvádzať do činnosti spotrebič
s poškodenými tesneniami a dosadacími plo-
chami tesnenia dvierok, kým nie je opravený
kvalifikovaným servisným technikom.

Deti smú spotrebič používať iba pod dozorom
dospeléj osoby a po dôkladnom poučení o
bezpečnom používaní. Musia si uvedomovať
nebezpečenstvo hroziace pri nesprávnom
používaní.

Tento spotrebič nie je určený, aby ho používali
osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými,
zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami
bez dozoru osoby, ktorá je zodpovedaná za ich
bezpečnosť.

Varovanie!

Počas používania rúry sa prístupné časti
veľmi zohrejú, nedovoľte deťom, aby sa priblížili
k rúre.

Nikdy nekladte, ani neťahajte nič po dne
rúry, pretože by sa mohol poškodiť jej povrch.
Riad vždy kladte na drôtený rošt alebo na ta-
niere.

Na dvierka nič nevešajte, ani nekladte keď sú
otvorené, poškodili by sa tým samotné dvier-
ka a závesy. Rukoväť dvierok nepoužívajte na
vešanie.

Nepoužívajte tento spotrebič na vykurovanie
ani na zvlhčovanie miestnosti.



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



VŠEOBECNÉ ÚDAJE

Spotřebič je určený iba na použitie v domácnosti!

Vnútro rúry nepoužívajte na skladovanie.

Dvierka rúry otvárajte opatrne!

Horúca para by mohla rýchlo uniknúť.

Vždy, keď sa po varení dotýkate nádob, rúry alebo panvice, používajte chňapky, predídete tak popáleninám.

Rúru nechajte pred čistením vychladnúť. Voda v spodnej priehlbine je po varení horúca.

Tesniace plochy dverí udržiavajte v čistote. Dvierka rúry sa musia spoľahlivo zatvárať.

Vytierajte všetok zvyškový kondenzát, ktorý môže byť po varení vo vychladnutej rúre. Nezabudnite na vrchnú plochu vnútorného priestoru, na ktorú sa často zabúda). Niektoré potraviny si vyžadujú, aby bola rúra úplne suchá, na dosiahnutie najlepších výsledkov.

BUĎTE OPATRNÝ

Potraviny s obsahom alkoholu. Pri varení alebo ohreve jedál obsahujúcich alkohol dávajte mimoriadny pozor. Ak pridávate alkohol (napr. rum, koňak, víno atď.), nezabudnite, že alkohol sa ľahko odparí pri vysokých teplotách. Preto pamätajte na to, že uvoľnené výpary sa pri styku s horúcim elektrickým ohrevným prvkom môžu vznietiť. Ak je to možné, vyhýbajte sa použitiu alkoholu v tejto rúre.

Vytečená ovocná šťava môže zanechať neodstrániteľné škvrny. Pred ďalším použitím rúru nechajte vychladnúť a vyčistite ju.

Skontrolujte, že v nádobe na vodu je len voda. Žiadne iné tekutiny nie sú dovolené.

Nikdy nevyťahujte plne naložené police. Budte veľmi opatrný.

Detské jedlá alebo nápoje vo fľaši na kŕmenie po zohriatí vždy premiešajte a pred

podávaním skontrolujte ich teplotu. Zabezpečíte tak rovnomerné rozloženie teploty a predídete riziku obarenia, či dokonca vzniku popálenín.

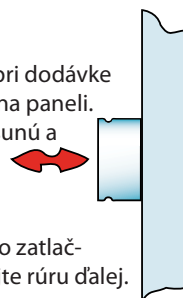


TLAČIDLOVÉ GOMBÍKY

Gombíky na tejto rúre sú pri dodávke rúry zarovnané s tlačidlami na paneli.

Po zatlačení sa gombíky vysunú a sprístupnia sa ich rôzne funkcie. Počas prevádzky nemusia zostať vysunuté.

Po nastavení ich jednoducho zatlačte späť do panela a používajte rúru ďalej.





PRÍSLUŠENSTVO



VŠEOBECNÉ ÚDAJE

V súčasnosti je na trhu bohatá ponuka riadu. Pred nákupom riadu sa presvedčte, či je vhodný na varenie parou.

Skontrolujte, či zostáva medzera najmenej 30 mm medzi horným okrajom nádoby a vrchnou stenou vnútorného priestoru, aby do nádoby mohla vniknúť para.

VÝBER RIADU NA VARENIE

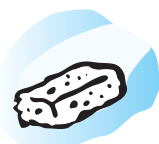
Podľa možnosti vždy používajte perforované nádoby, napr. na prípravu zeleniny. Para má voľný prístup k potravinám zo všetkých strán a potraviny sa rovnomerne uvaria.

Para sa ľahko dostane do priestoru medzi veľkými kúsками jedla, ako sú veľké zemiaky. Zaručíte tak rovnomernú a efektívnu prípravu jedál. Umožní to pripraviť veľké množstvo za rovnaký čas ako menšie množstvo. Vhodným uložením (s odstupmi) potravín dosiahnete rovnomerný a ľahký prístup pary k jednotlivým kúskom potravín za rovnaký čas, ako pri menšom množstve.

Kompaktnejšie pokrmy, ako dusené mäso so zeleninou alebo zapečené jedlá, alebo potraviny ako je hrášok alebo špargľa, ktoré sú veľmi malé a medzi ktorými nezostáva žiadny voľný priestor, sa budú variť dlhšie, pretože para môže pôsobiť v menšom priestore.

ŠPONGIA

Dodávaná špongia slúži na utieranie zvyškového kondenzátu, ktorý môže byť po varení vo vychladnutej rúre. Je dôležité, aby ste rúru nechali vychladnúť, čím predídete obareniu.



DRÔTENÝ ROŠT

Drôtený rošt umožňuje cirkuláciu horúceho vzduchu okolo potravín.

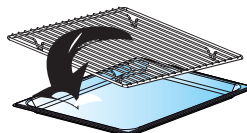
Umiestnite potraviny priamo na rošt alebo naň uložte hrnce, plechy na pečenie, prípadne iné nádoby na varenie. Ak potraviny položíte priamo na drôtený rošt, položte pod rošt sklenenú misku na odkvapkávanie a pečenie.



SKLENENÁ MISKA NA ODKVAPKÁVANIE A PEČENIE

Uložte sklenenú misku na odkvapkávanie a pečenie

pod drôtený rošt a parnú misku. Môžete ju používať aj ako nádobu na varenie alebo ako plech na pečenie.



Sklenená miska na odkvapkávanie a pečenie sa používa na zachytávanie šťavy a kúskov jedál, ktoré by inak znečistili vnútro rúry.

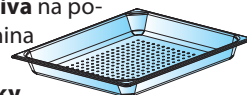
Nádoby nekladte priamo na dno rúry.

PARNÁ MISKA

Parná miska sa používa na potraviny ako ryby, zelenina a zemiaky.

Rúru bez parnej misky

nepoužívajte na potraviny ako je ryža a obilie.



NÁDOBA NA VODU

Nádoba na vodu sa nachádza za dvierkami a je prístupná hneď po otvorení dverí.

Všetky funkcie prípravy jedál si vyžadujú, aby bola nádoba na vodu plná.

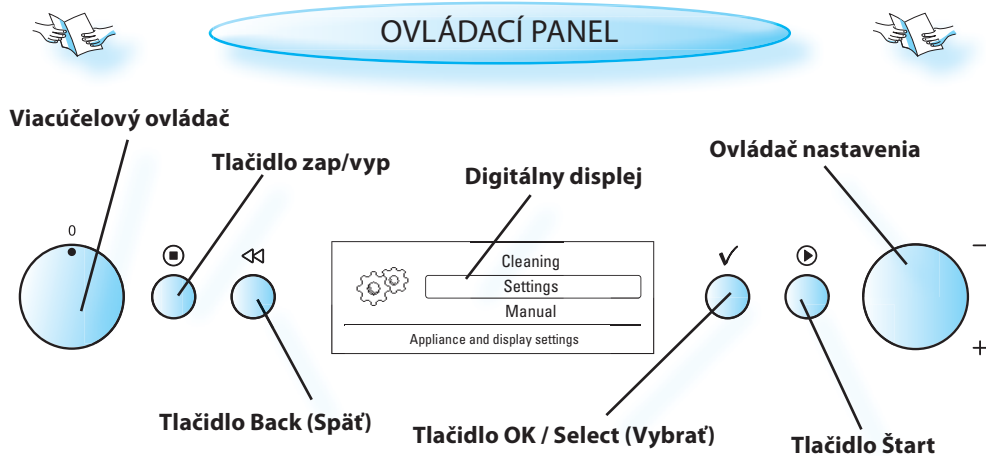
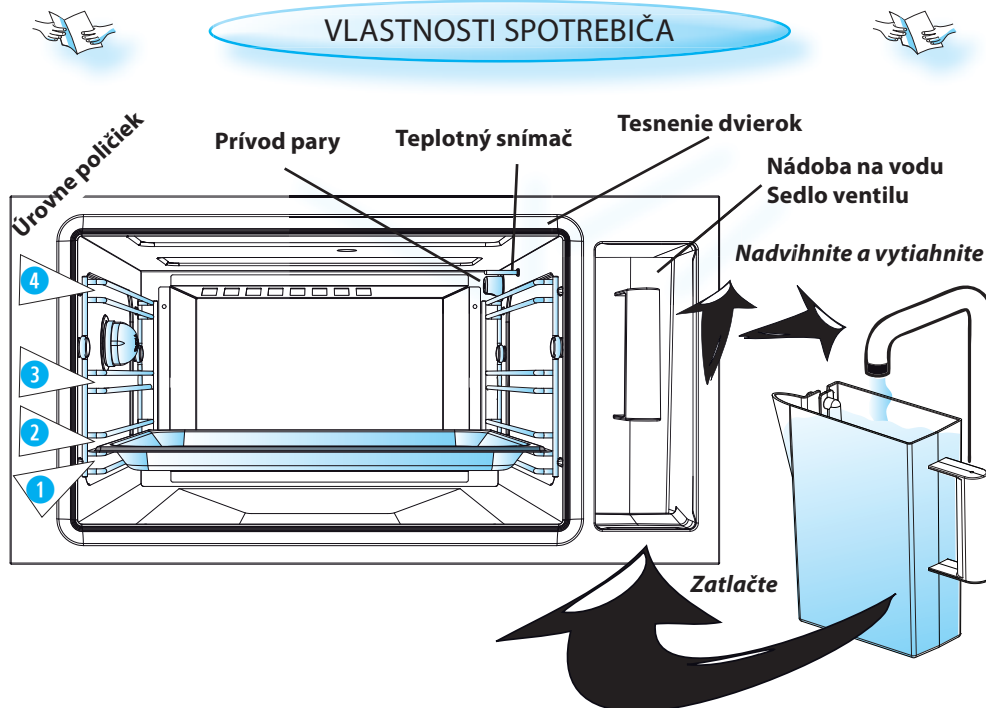
Nádobu na vodu naplňte po značku „MAX“ vodou z vodovodu.

Používajte iba čerstvú vodu alebo nesýtenú fľaškovú vodu. Nikdy nepoužívajte destilovanú ani filtrovanú vodu ani iné tekutiny do nádoby na vodu.

Je dôležité, aby ste nádobu na vodu po každom použití vyprázdni. Je to potrebné na zachovanie hygieny. Predídete tak aj tvorbe kondenzátu v spotrebiči.

Veľmi starostlivo (pomaly, bez rozlievania) vytiahnite nádobu na vodu z jej priestoru. Držte ju vodorovne, aby zvyšná voda mohla vytiecť zo sedla ventilu.







- ① Súčasne stlačte tlačidlá SPÄŤ a OK/Select (Vybrať) a podržte ich stlačené, kým nezačujete dve pípnutia (3 sekundy).

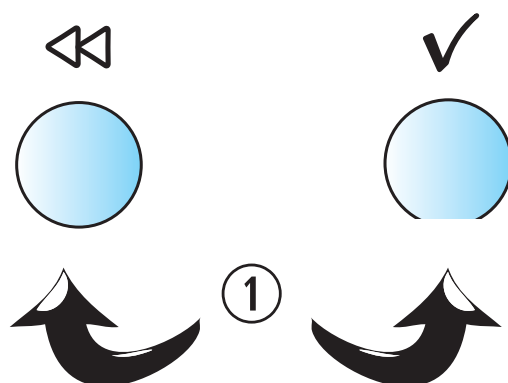
Použite túto funkciu, aby ste zabránili deťom v používaní rúry.

Keď je zámok aktívny, žiadne z tlačidiel nie je funkčné.

Upozorňujeme, že: Tieto tlačidlá sú funkčné spoločne, iba ak je rúra vypnutá.

Správa potvrdenia sa zobrazí na 3 sekundy, potom sa znovu zobrazí predchádzajúce zobrazovanie.

Zámok zrušíte rovnakým spôsobom, ako ste ho aktivovali.





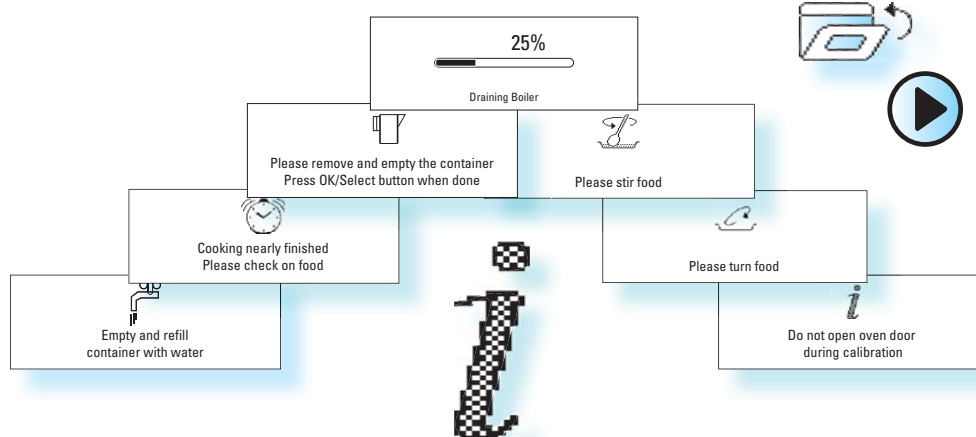
SPRÁVY

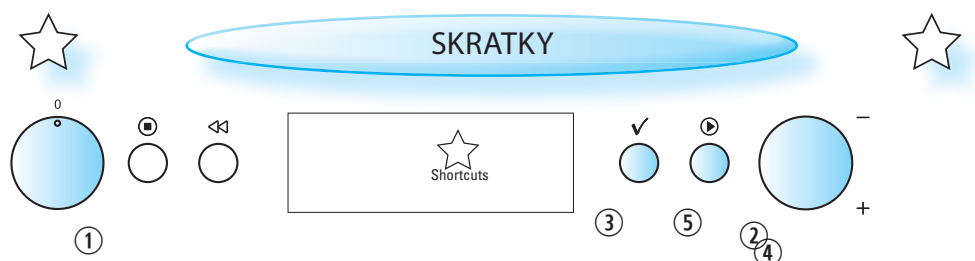


Pri používaní niektorých funkcií sa rúra môže zastaviť a vyzvať vás, aby ste niečo urobili, alebo aby vám poradili, ktoré príslušenstvo máte použiť.

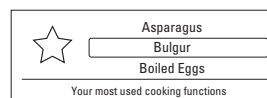
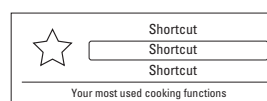
Keď sa zobrazí správa:

- 🔵 Otvorte dvierka (podľa potreby).
- 🔵 Urobte potrebný úkon (podľa potreby).
- 🔵 Zatvorte dvierka a rúru znovu zapnite stlačením tlačidla Štart.





- 1 **Otáčajte multifunkčný ovládač**, kým sa nezobrazí Shortcut (Skratka).
- 2 **Otočte ovládač nastavenia a vyberte si obľúbenú skratku.** Vo- pred nastavenou bude najpoužívanější funkcia.
- 3 **Stlačením tlačidla OK** potvrdíte voľbu.
- 4 **Otáčaním ovládača nastavenia / tlačidla OK** urobte potrebné nastavenia.
- 5 **Stlačte tlačidlo Štart.**



Na uľahčenie používania rúra automaticky vypracuje zoznam obľúbených skratiek obsluhy.

Keď začínate používať rúru, zoznam obsahuje 10 prázdnych miest označených ako „shortcut“ (skratka). Počas používania sa miesta v zozname automaticky vyplnia skratkami najčastejšie používaných funkcií.

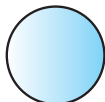
Pri zadní ponuky skratiek sa zvolí najčastejšie používaná funkcia a umiestni sa ako shortcut #1.

Poznámka: poradie funkcií v ponuke skratiek sa bude automaticky meniť podľa frekvencie používania funkcií.

ZAP / VYP / PAUZA

Tlačidlom Zap/Vyp sa spotrebič zapína, vypína alebo sa funkcia preruší.

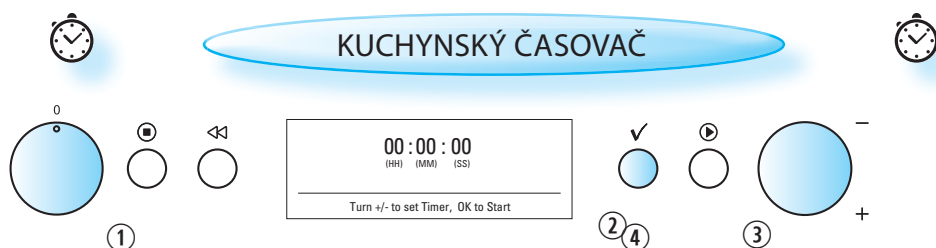
Keď je spotrebič zapnutý, fungujú všetky tlačidlá normálne a nezobrazuje sa presný čas v 24 hodinovom formáte.



Keď je spotrebič vypnutý, žiadne tlačidlá, okrem jedného, nereagujú. Funguje iba tlačidlo OK (pozri Kuchynský časovač). Zobrazí sa presný čas (v 24-hodinovom formáte).

Poznámka: Vaša rúra sa môže mierne odlišovať od hore popísaného modelu, v závislosti od toho, či je aktívna funkcia ECO (podrobnejšie informácie nájdete v časti ECO).

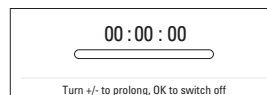
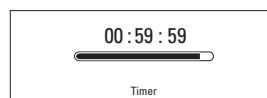
Popisy v tomto návode sa vzťahujú na zapnutú rúru.



- 1 Rúru vypnite** otočením multifunkčného ovládača do nulovej polohy alebo stlačením tlačidla On / Off (Zap/Vyp).
- 2 Stlačte tlačidlo OK.**
- 3 Otáčaním ovládača nastavenia** nastavte požadované minúty časovača.
- 4 Stlačením tlačidla OK** sa spustí odrátavanie času na časovači.

Túto funkciu používajte, keď potrebujete kuchynské minútky na meranie presného času na rôzne účely, napr. pri varení vajíčok, cestovín alebo kysnutí cesta pred pečením a pod.

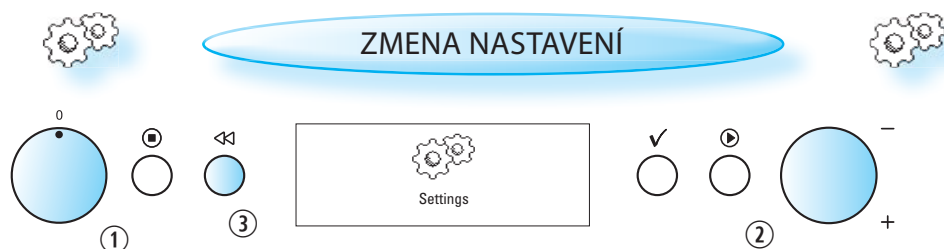
Táto funkcia je dostupná len keď je rúra vypnutá alebo je v pohotovostnom režime.



Po uplynutí nastavenej doby zaznie zvukový signál.



Stlačením tlačidla Stop predtým, ako uplynula nastavená doba, sa časomer vypne.

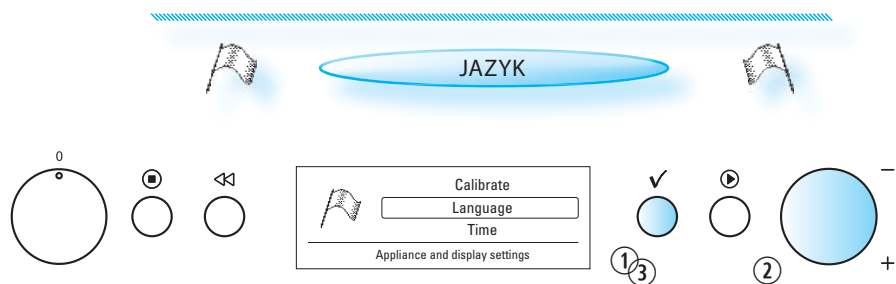


- 1 **Viacúčelový ovládač otáčajte**, kým sa nezobrazí Settings (nastavenia).
- 2 **Ovládačom nastavenia** zvolte jedno z nastavení, ktoré chcete upraviť.

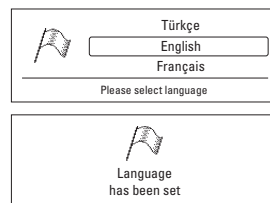
Pri prvom zapnutí rúry vás rúra vyzve, aby ste nastavili jazyk a presný čas (v 24-hodinovom formáte).

Po výpadku dodávky elektriny budú hodiny blikať a bude ich treba znovu nastaviť.

Rúra má k dispozícii funkcie, ktoré môžete upraviť podľa vašich potrieb.

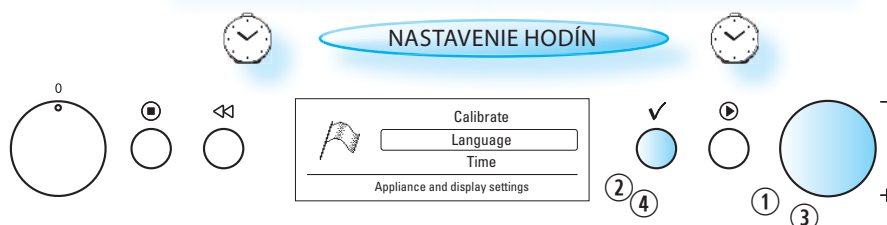


- 1 **Stlačte tlačidlo OK.**
- 2 **Otočte ovládač nastavenia** a zvolte jeden z jazykov, ktoré sú k dispozícii.
- 3 **Stlačte tlačidlo OK** ešte raz, aby ste potvrdili voľbu.

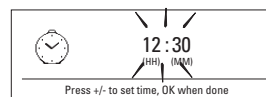
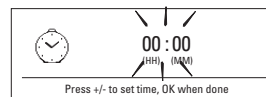




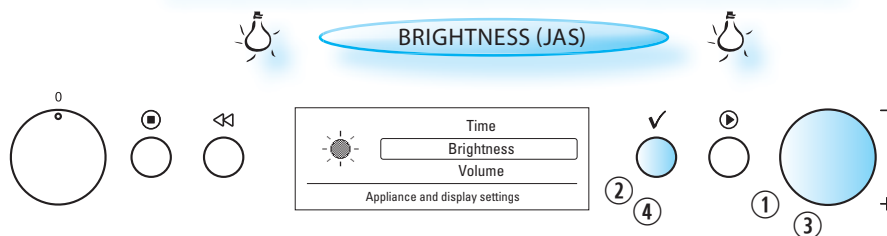
ZMENA NASTAVENÍ



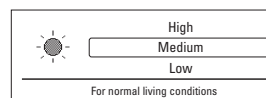
- 1 **Otočte ovládač nastavenia**, kým sa zobrazí Time (Čas).
- 2 **Stlačte tlačidlo OK**. (Číslice blikajú).
- 3 **Otočte ovládač nastavenia** a nastavte 24 hodinový formát času.
- 4 **Stlačte tlačidlo OK** ešte raz, aby ste potvrdili zmenu.

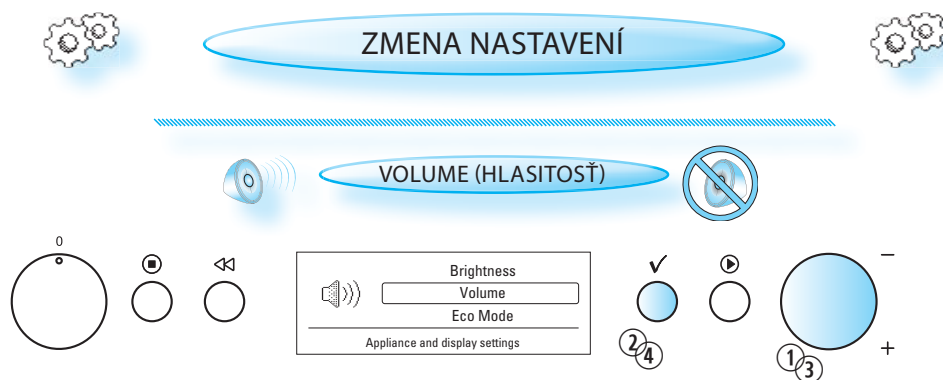


Hodiny sú nastavené a spustené.

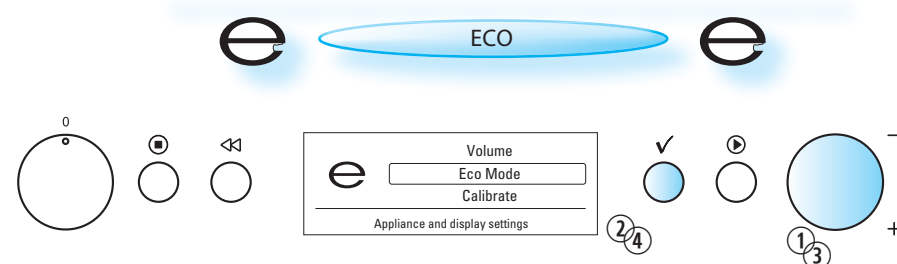
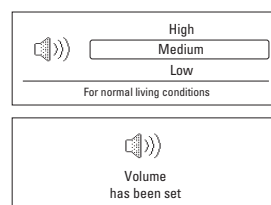


- 1 **Otočte ovládač nastavenia**, kým sa zobrazí Time (Čas).
- 2 **Stlačte tlačidlo OK**.
- 3 **Otočte ovládač nastavenia** a nastavte vhodnú úroveň jasů.
- 4 **Stlačte tlačidlo OK** ešte raz, aby ste potvrdili voľbu.

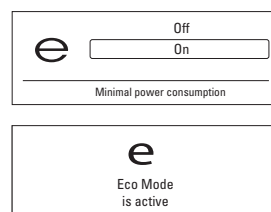




- 1 **Otočte ovládač nastavenia**, kým sa zobrazí Volume (Hlasitosť).
- 2 **Stlačte tlačidlo OK.**
- 3 **Otočte ovládač nastavenia** a nastavte vysokú, strednú, stlmenú hlasitosť alebo vypnutie zvuku.
- 4 **Stlačte tlačidlo OK** ešte raz, aby ste potvrdili zmenu.

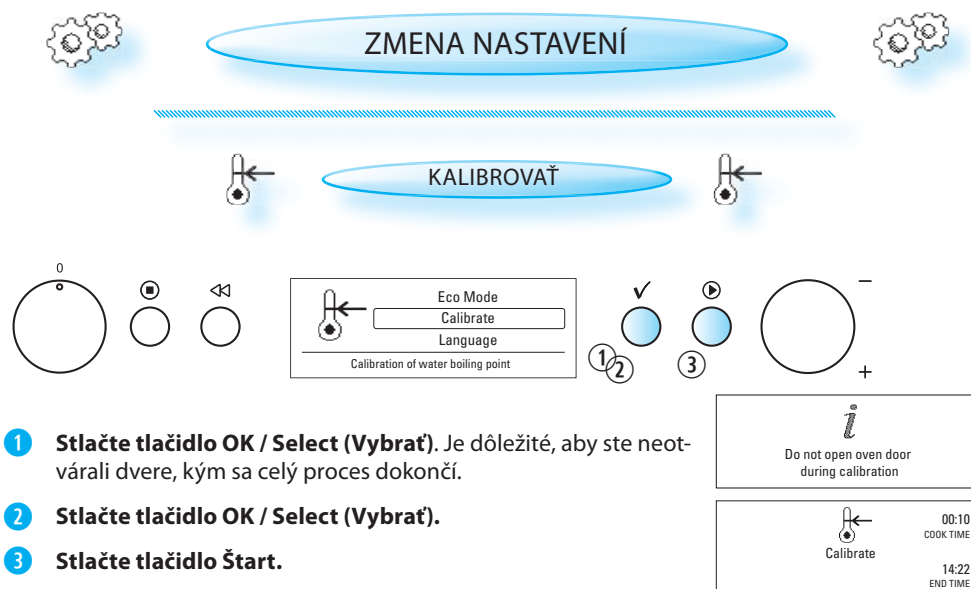


- 1 **Otočte ovládač nastavenia**, kým sa zobrazí Eco Mode (Režim Eko).
- 2 **Stlačte tlačidlo OK.**
- 3 **Otočte ovládač nastavenia** a zapnite alebo vypnite režim ECO.
- 4 **Stlačte tlačidlo OK** ešte raz, aby ste potvrdili zmenu.



Keď je zapnuté nastavenie ECO, displej sa automaticky vypne, čím sa dosiahne úspora energie. Zapne sa automaticky opäť po stlačení tlačidla alebo pri otvorení dvierok.

Keď je vypnuté, displej sa nevypne a vždy sa bude zobrazovať presný čas v 24-hodinovom formáte.



Pred použitím tejto funkcie:

Skontrolujte, či je nádoba na vodu naplnená čerstvou vodou z vodovodu.

Kalibrácia

Teplota varu vody závisí od tlaku vzduchu. Vo vysokých nadmorských výškach zovrie skôr ako na hladine mora.

Počas kalibrácie sa spotrebič automaticky nakonfiguruje podľa aktuálnych tlakových pomerov na aktuálnom mieste. Môže to spôsobiť viac pary ako obyčajne - je to normálne.

Po kalibrácii

Rúru nechajte vychladnúť a vyutierajte vlhké miesta.

Opätovná kalibrácia

Kalibrácia sa spravidla vykonáva raz a to by malo stačiť, ak máte rúru trvalo nainštalovanú doma.

Možno ste si však rúru nainštalovali na chalupu alebo ste sa presťahovali do iného miesta, prípadne ste iným spôsobom zmenili nadmorskú výšku miesta inštalácie. V tomto prípade je potrebná opätovná kalibrácia rúry.



ZMENA NASTAVENÍ

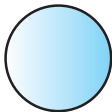


POČAS VARENIA

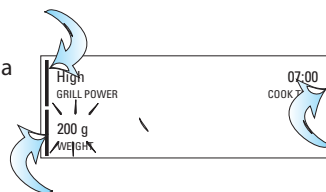


Po zapnutí procesu varenia:

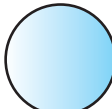
Dobu jednoducho predĺžite stláčaním tlačidla Štart s krokom 1 minúta. *Každé stlačenie predlžuje čas.*



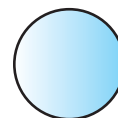
Otočte ovládač nastavenia a môžete prepínať a vybrať parametre, ktoré chcete pozmeniť.

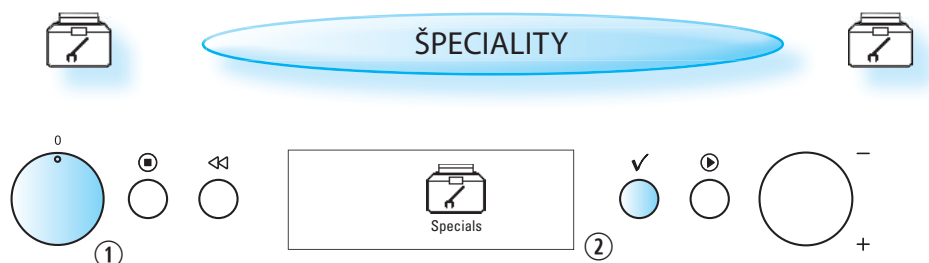


Stlačením tlačidla OK / Select (Vybrať) sa čas vyberie a môže sa zmeniť (bliká). Pomocou tlačidiel Hore / dolu môžete meniť nastavenie. **Stlačte tlačidlo OK / Select (Vybrať) ešte raz**, aby ste potvrdili voľbu. Rúra bude pokračovať automaticky s novým nastavením.



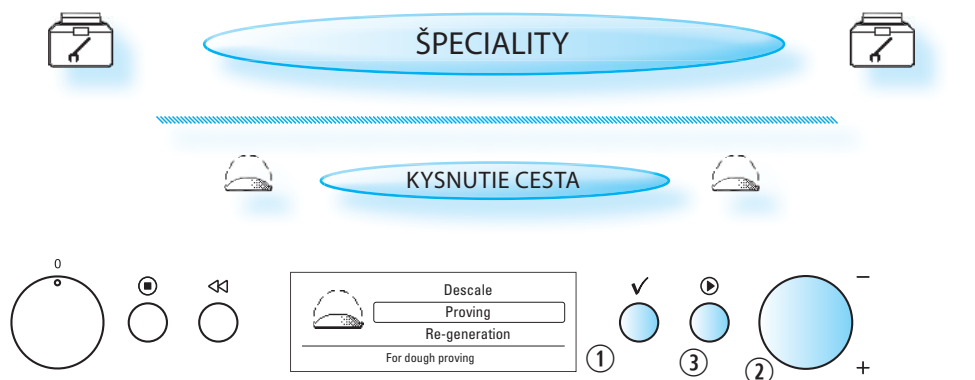
Stlačením tlačidla Späť sa môžete priamo vrátiť ku posledne zmenenému parametru.





- 1 **Viacúčelový ovládač otáčajte**, kým sa nezobrazí Specials (Špeciality).
- 2 **Otočte ovládač nastavenia** a zvolte jednu zo špeciálnych funkcií. Riadte sa pokynmi uvedenými v samostatnej kapitole, venovanej príslušnej funkcii (napríklad Kysnutie cesta).

ŠPECIÁLNE FUNKCIE	
Funkcia	Odporúčané použitie:
KYSNUTIE CESTA	Používa sa na kysnutie cesta vnútri rúry pri stálej teplote 40°C.
DESCALE (ODSTRAŇOVANIE VODNÉHO KAMEŇA)	Používa sa na odstraňovanie vodného kameňa z variča.
DRAIN (VYPÚŠŤANIE)	Ručné vypúšťanie vody z variča.
DISINFECTION (DEZINFEKCIA)	Používa sa na dezinfekciu fliaš alebo nádob pre deti.
YOGHURT (JOGURT)	Používa sa na prípravu jogurtu.
PRESERVATION (STERILIZÁCIA)	Používa sa na sterilizáciu potravín, ako je ovocie a zelenina.



- 1 Stlačte tlačidlo OK / Select (Vybrať).
- 2 Otočte ovládač nastavenia a nastavte čas.
- 3 Stlačte tlačidlo Štart.

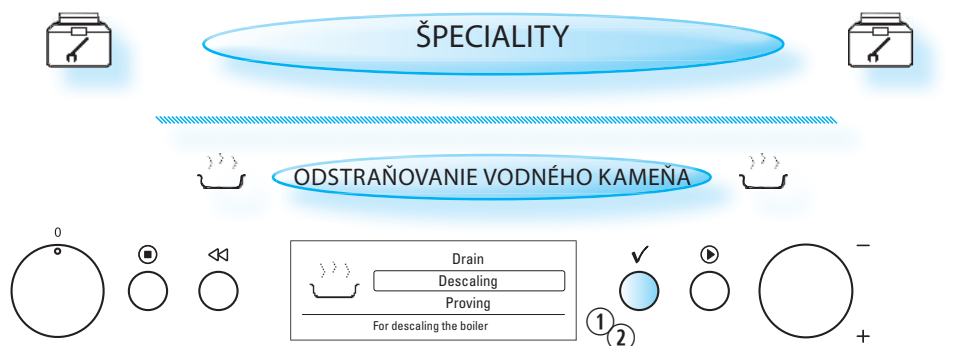
Funkcia Proving (Kysnutie cesta) sa používa pri kysnutí cesta. Je oveľa rýchlejšia ako pri izbovej teplote.

1. kysnutie cesta

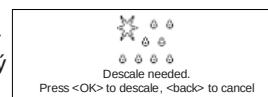
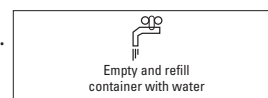
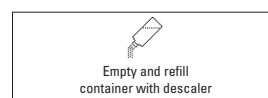
Misu s cestom položte na odkvapávaciu misku na policu na 1. alebo 2. úrovni. Zakryte vhodnou handričkou.

Skráti čas kysnutia o $\frac{1}{3}$ v porovnaní s tradičnou receptúrou.

Skrátenie času kysnutia sa odporúča preto, že okolitá teplota je optimálnejšia vnútri rúry ako vonku, t.j. ako teplota miestnosti. Z tohto dôvodu je potrebné predčasne ukončiť kysnutie. Inak by pokračovalo a cesto by príliš vykyslo.

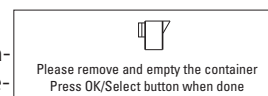


- 1 **Stlačte tlačidlo OK / Select (Vybrať).** (Rúra sa teraz pripravuje na odstraňovanie vodného kameňa)
- 2 **Po vložení nádoby na vodu** s prípravkom na odstraňovanie vodného kameňa stlačte tlačidlo OK / Select (Vybrať). Riadte sa pokynmi na obrazovke. Postup neprerušujte, až kým sa neskončí.



Spotřebič má systém na indikáciu potreby odstránenia vodného kameňa z rúry. Keď sa na displeji objaví správa „Descale needed“ (Odstráňte vodný kameň), treba odstrániť vodný kameň. Predtým, ako budete odstraňovať vodný kameň, najprv skontrolujte, že máte dostatok potrebného prípravku. Odporúčame vám používať prípravok na odstraňovanie vodného kameňa „Wpro active’clean“, ktorý je vhodný aj do kávovarov a rýchlovarných kanvíc.

Odstraňovanie vodného kameňa trvá približne ½ hodiny. V tomto čase sa nesmie aktivovať žiadna funkcia prípravy jedál. Po skončení tejto operácie sa zobrazí správa („Please remove... (Vyberte...)”).

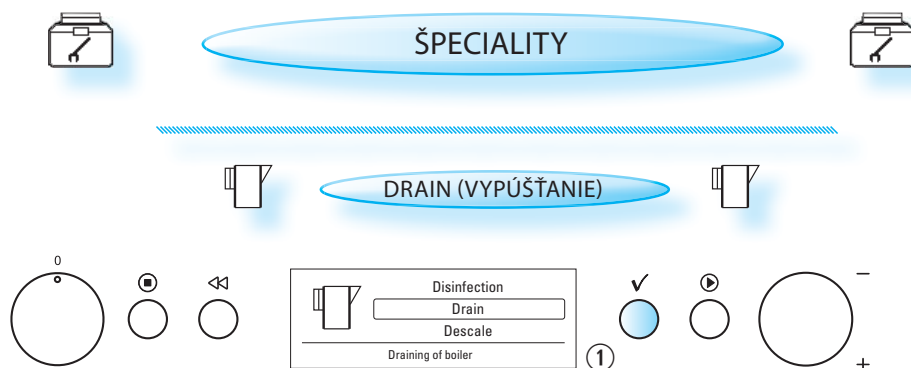


Po vyprázdnení nádoby na vodu nesmú v systéme zostať žiadne zvyšky. Spotřebič je vyčistený od vodného kameňa a môže sa bezpečne používať.

Poznámka: Operácia odstraňovania vodného kameňa sa musí vždy dokončiť.

Množstvo prípravku na odstraňovanie vodného kameňa

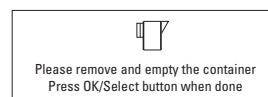
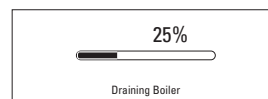
1 liter vody zmiešajte s celým obsahom jednej fľaše (250 ml) prípravku „Wpro active’clean“. Ak nemáte „Wpro active’clean“, použite iba biely ocot.



1 Stlačte tlačidlo OK / Select (Vybrať).

Po určitom období možno ručne vypustiť vodu z variča, aby vo variči nezostali žiadne zvyšky vody.

Ak je teplota vo variči príliš vysoká, rúra začne vypúšťanie až po ochladení vody na menej ako 60 °C. Po dostatočnom ochladení sa voda automaticky začne vypúšťať.



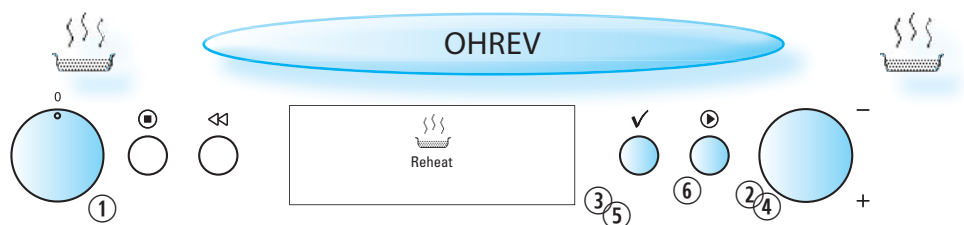


- 1 Multifunkčný ovládač otáčajte, kým sa nezobrazí Finishing (Dokončovanie).
- 2 Otočením ovládača nastavenia zvolíte nastavenie, ktoré chcete upraviť.
- 3 Stlačením tlačidla OK / Select (Vybrať) potvrdíte výber.
- 4 Otáčaním ovládača nastavenia zmeníte nastavenie.
- 5 Stlačením tlačidla OK / Select (Vybrať) potvrdíte výber. (v prípade potreby zopakujte kroky 2 a 4).
- 6 Stlačte tlačidlo štart.

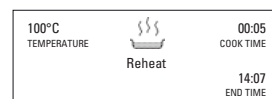
85°C TEMPERATURE	 Finishing	00:05 COOK TIME
		13:30 END TIME

Táto funkcia slúži na prihrievanie a dokončovaciu prípravu polotovarov, ako sú opekačky, ryby a gratinované jedlá.

Jedlá, ktoré sa majú dokončiť položte na misku na prípravu parou na 3. úroveň a podložte odkvapávaciu misku. Nastavte požadovanú teplotu na dokončenie jedla.



- 1 Multifunkčný ovládač otáčajte, kým sa nezobrazí Reheating (Ohrev).
- 2 Otočením ovládača nastavenia zvolte nastavenie, ktoré chcete upraviť.
- 3 Stlačením tlačidla OK / Select (Vybrať) potvrdíte výber.
- 4 Otáčaním ovládača nastavenia zmeníte nastavenie.
- 5 Stlačením tlačidla OK / Select (Vybrať) potvrdíte výber. (v prípade potreby zopakujte kroky 2 a 4).
- 6 Stlačte tlačidlo štart.



Použite túto funkciu pri ohreve 1 – 2 porcií chladených hotových jedál alebo jedál s izbovou teplotou.

Pri vkladaní jedla do chladničky alebo na tanier pred ohrevom jedlo ukladajte tak, aby sa

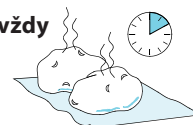


hrubšie a hutnejšie časti nachádzali na vonkajšom okraji misky a tenšie alebo jemnejšie časti v strede.

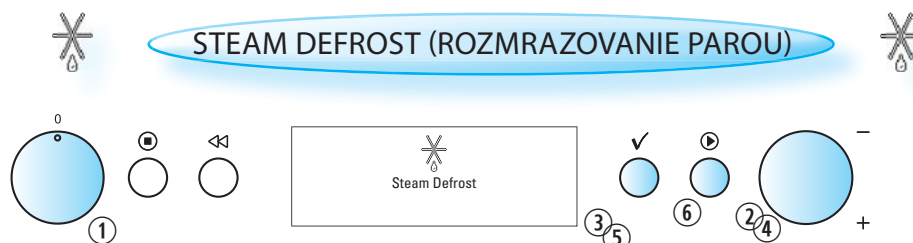
Niekoľko minút odstátia vždy zlepši výsledky.



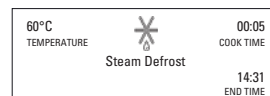
Pri používaní tejto funkcie potraviny vždy prikryte.



Chladené potraviny	Porcie	Čas ohrevu	Teplota	Rady
TANIER S JEDLOM	1 - 2	18 - 25 min.	100°C	Potraviny zakryte pokrievkou alebo tepelne odolnou plastovou fóliou a vložte na parnú misku na 3. úrovni. Podložte odkvapávaciu misku na zberanie vody.
POLIEVKA		20 - 25 min.		
ZELENINA		20 - 25 min.		
RYŽA A CESTOVINY		15 - 20 min.		
KÚSKY ZEMIAKOV		20 - 25 min.		
MÄSOVÉ REZNE		15 - 20 min.		
MÄSO V OMÄČKE		25 - 30 min.		
RYBIE FILÉ		10 - 15 min.		



- 1 Multifunkčný ovládač otáčajte, kým sa nezobrazí Steam defrost (Rozmrazovanie parou).
- 2 Otočením ovládača nastavenia zvolte nastavenie, ktoré chcete upraviť.
- 3 Stlačením tlačidla OK / Select (Vybrať) potvrdíte výber.
- 4 Otáčaním ovládača nastavenia zmeníte nastavenie.
- 5 Stlačením tlačidla OK / Select (Vybrať) potvrdíte výber. (v prípade potreby zopakujte kroky 2 a 4).
- 6 Stlačte tlačidlo štart.

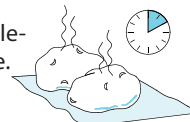


Táto funkcia slúži na rozmrazovanie mäsa, hydiny, rýb, zeleniny, chleba a ovocia.



Pri rozmrazovaní je lepšie pokrm nerozmraziť úplne, proces sa dokončí počas odstátia.

Doba odstátia po rozmrazovaní vždy zlepšuje výsledok, pretože sa teplota rovnomerne rozloží v celom jedle.



Chlieb vkladajte bez obalu, aby nebol príliš premáčaný.

Potraviny, ako je mäso a ryby, vkladajte do parnej misky bez obalu na 3. úroveň. Na 1. úroveň podložte odkvapávaciu misku na zberanie vody.



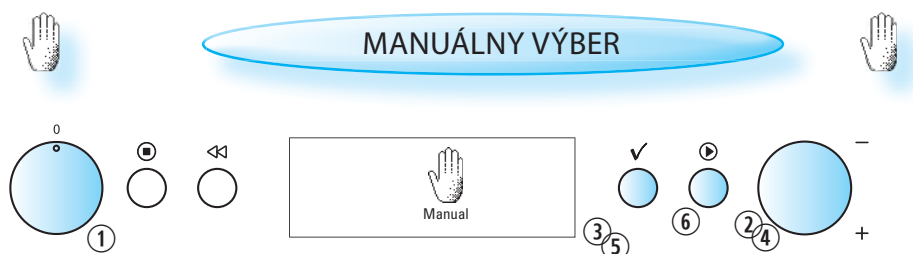
Potraviny otočte po uplynutí polovice času rozmrazovania. Už rozmrazené kusy preusporiadajte a oddel'te.



STEAM DEFROST (ROZMRAZOVANIE PAROU)



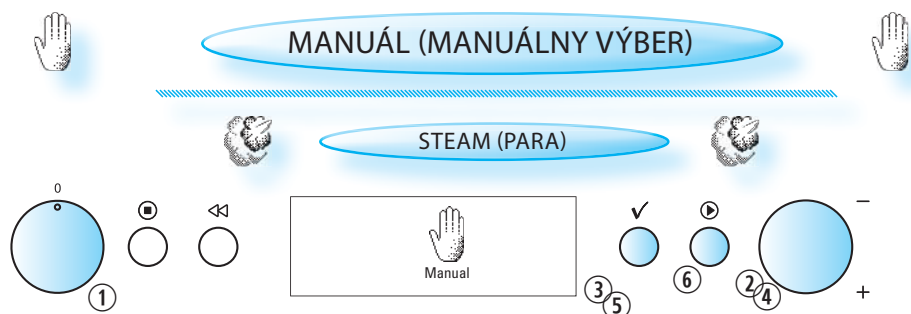
Potraviny		Hmotnosť	Čas rozmrazovania	Doba odstátia	Teplota
MÄSO	Mleté	500 g	25 - 30 min.	30 - 35 min.	60°C
	Narezaná			20 - 25 min.	
	Údeniny	450 g	10 - 15 min.	10 - 15 min.	
HYDINA	Vcelku	1000 g	60 - 70 min.	40 - 50 min.	
	Rybie filé	500 g	25 - 30 min.	20 - 25 min.	
	Stehná		30 - 35 min.	25 - 30 min.	
RYBY	Vcelku	600 g	30 - 40 min.	25 - 30 min.	
	Rybie filé	300 g	10 - 15 min.	10 - 15 min.	
	Blokovať	400 g	20 - 25 min.	20 - 25 min.	
ZELENINA	Blokovať	300 g	25 - 30 min.	20 - 25 min.	
	Kusy	400 g	10 - 15 min.	5 - 10 min.	
CHLIEB	Sekaná	500 g	15 - 20 min.	25 - 30 min.	
	Rezne	250 g	8 - 12 min.	5 - 10 min.	
	Rožky a žemle		10 - 12 min.	5 - 10 min.	
	Koláč	400 g	8 - 10 min.	15 - 20 min.	
OVOCIE	Zmes	400 g	10 - 15 min.	5 - 10 min.	
	Bobuľovité ovocie	250 g	5 - 8 min.	3 - 5 min.	



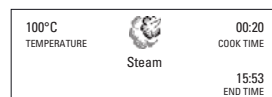
Ak chcete používať funkciu Manual (Manuálny výber), dodržiavajte nasledujúce pokyny.

- 1 Multifunkčný ovládač otáčajte, kým sa nezobrazí Manual (Manuálny výber).
- 2 Otočením ovládača nastavenia zvolte nastavenie, ktoré chcete upraviť.
- 3 Stlačením tlačidla OK / Select (Vybrať) potvrdte výber.
- 4 Pomocou tlačidiel Hore / dolu zvolte jednu z funkcií manuálneho výberu. Riadte sa pokynmi uvedenými v samostatnej kapitole, venovanej príslušnej funkcii.

MANUÁLNE FUNKCIE	
Funkcia	Odporúčané použitie:
STEAM (PARA)	Používa sa na prípravu jedál pomocou pary.
TEPLOVZDUŠNÝ OHREV A PARA	Používa sa na prípravu hydiny, pečeného mäsa a rýb.
TEPLOVZDUŠNÝ OHREV	Používa sa na prípravu pečiva, tort a koláčov.



- 1 Multifunkčný ovládač otáčajte, kým sa nezobrazí Steam (Para).
- 2 Otočením ovládača nastavenia zvolte nastavenie, ktoré chcete upraviť.
- 3 Stlačením tlačidla OK / Select (Vybrať) potvrdíte výber.
- 4 Otáčaním ovládača nastavenia zmeníte nastavenie.
- 5 Stlačením tlačidla OK / Select (Vybrať) potvrdíte výber. (v prípade potreby zopakujte kroky 2 a 4).
- 6 Stlačte tlačidlo štart.



Táto funkcia sa používa pre potraviny ako je zelenina, ryby, šťavnaté ovocie a na predvarenie.

Pred používaním tejto funkcie sa uistite, že teplota v rúre klesla pod 100 °C. Otvorte dverka a nechajte rúru vychladnúť.



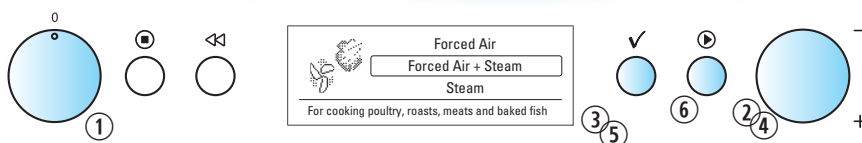
Potraviny		Teplota °C	Čas	Príslušenstvo	Rady
ČERVENÁ REPA	Malá	100°C	50 - 60 min.	Parná miska na 3. úrovni Odkvapkovávacía miska na 1. úrovni	
ČERVENÁ KAPUSTA	Narezaná		30 - 35 min.		
BIELA KAPUSTA			25 - 30 min.		
BIELA FAZUĽA	Navlhčená		75 - 90 min.	Odkvapkovávacía miska na 3. úrovni	Pridajte dvojnásobné množstvo vody.
RYBACIA TERINA		75 - 80°C	60 - 90 min.	Parná miska na 3. úrovni	Zakryte pokrievkou alebo tepelne odolnou plastovou fóliou.
ZAPEKANÉ VAJCIA		90°C	20 - 25 min.	Odkvapkovávacía miska na 3. úrovni	
GNOČI		90 - 100°C	10 - 15 min.	Parná miska na 3. úrovni Odkvapkovávacía miska na 1. úrovni	
Potraviny vždy vkladajte do rúry bez obalu / fólie, ak nie je uvedené inak.			Doby prípravy jedla predpokladajú, že rúra má izbovú teplotu.		



MANUÁL (MANUÁLNY VÝBER)



TEPLOVZDUŠNÝ OHREV A PARA



- 1 Multifunkčný ovládač otáčajte**, kým sa nezobrazí Forced Air + Steam (Teplovzdušný ohrev a para).
- 2 Otočením ovládača nastavenia** zvolte nastavenie, ktoré chcete upraviť.
- 3 Stlačením tlačidla OK / Select (Vybrať)** potvrdte výber.
- 4 Otáčaním ovládača nastavenia** zmeníte nastavenie.
- 5 Stlačením tlačidla OK / Select (Vybrať)** potvrdte výber. (v prípade potreby zopakujte kroky 2 a 4).
- 6 Stlačte tlačidlo štart.**



Táto funkcia sa používa na prípravu pečeného mäsa, hydiny, zemiakov v šupke, hotových mrazených jedál, piškótových koláčov, zákuskov, rýb a nákypov.

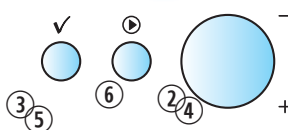
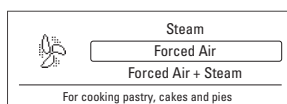
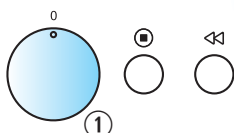
Potraviny	Úroveň pary	Teplota °C	Čas	Príslušenstvo	Rady
REBIERKA	Nízka	160 - 170 °C	80 - 90 min.	Drôtený rošt na 2. úrovni	Prípravu začnite s kosťou otočenou nahor a po 30 minútach jedlo obráťte.
MORČACIE PRSIA, VYKOSTENÉ 1-1½KG	Stredná	200 - 210°C	50 - 60 min.	Odkvapkávacia miska na 1. úrovni	Teplota v strede pokrmu by mala dosiahnuť hodnotu 72 °C.
GRATINOVANÉ RYBY	Nízka	190 - 200°C	15 - 25 min.	Drôtený rošt na 2. úrovni	
GRATINOVANÁ ZELENINA	Stredná - Vysoká	200 - 210°C	20 - 30 min.		
CHLIEB	Nízka - stredná	180 - 190°C	35 - 40 min.	Miska na pečenie na 2. úrovni	
Doby prípravy jedla vychádzajú z predpokladu, že rúra je predohriata.					



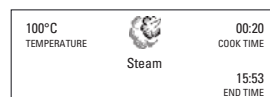
MANUÁL (MANUÁLNY VÝBER)



TEPLOVZDUŠNÝ OHREV



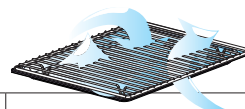
- 1 Multifunkčný ovládač otáčajte, kým sa nezobrazí Forced Air (Teplovzdušný ohrev).
- 2 Otočením ovládača nastavenia zvolíte nastavenie, ktoré chcete upraviť.
- 3 Stlačením tlačidla OK / Select (Vybrať) potvrdíte výber.
- 4 Otáčaním ovládača nastavenia zmeníte nastavenie.
- 5 Stlačením tlačidla OK / Select (Vybrať) potvrdíte výber.
(v prípade potreby zopakujte kroky 2 a 4).
- 6 Stlačte tlačidlo štart.



Táto funkcia je určená na pečenie snehových sušienok, zákuskov, piškótových koláčov, suflé, hydiny a mäsa.

Na uloženie potravín vždy používajte drôtený rošt, aby bolo zabezpečené prúdenie vzduchu okolo nich.

Pri pečení malých kúskov, ako sú koláčiky alebo rožky, použite odkvapkávacu misku.



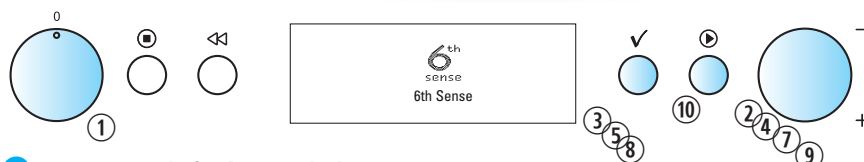
Potraviny	Teplota °C	Čas	Príslušenstvo	Rady
ŠVAJČIARSKA ROLÁDA	230°C	7 - 8 min.	Miska na pečenie na 2. úrovni	Uistite sa, že rúra je suchá.
KOLÁČIKY	165 - 175°C	12 - 15 min.		
PETIT CHOUX	190 - 200°C	25 - 30 min.	Drôtený rošt na 2. úrovni	
TORTA SO SUŠIENKAMI	160°C	35 - 40 min.		
QUICHE (SLANÁ TORTA)	180 - 190°C	15 - 20 min.	Miska na pečenie na 2. úrovni	Pokryte plech papierom na pečenie.
KREHKÉ PEČIVO		15 - 20 min.		
MRAZENÉ KURACIE KRÍDLA (KTORÉ TREBA OHRIAŤ)	190 - 200°C	15 - 18 min.		

Doby prípravy jedla vychádzajú z predpokladu, že rúra je predohriata.

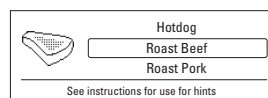
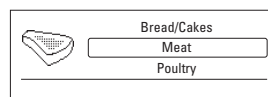
AUTO

ASISTOVANÝ REŽIM

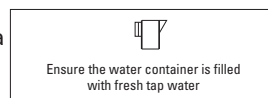
AUTO



- 1 **Otočte multifunkčný ovládač.**
- 2 **Ovládač nastavenia otáčajte**, kým sa nezobrazí „Assisted Mode“ (Asistovaný režim).
- 3 **Stlačte tlačidlo OK / Select (Vybrať).**
- 4 **Otočte ovládač nastavenia** a vyberte potraviny.
- 5 **Stlačením tlačidla OK / Select (Vybrať)** potvrdte výber.



- 6 **Postupujte** podľa pokynov na displeji, ktoré sa týkajú nádoby na vodu a iného príslušenstva.



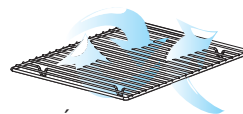
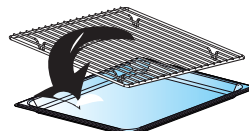
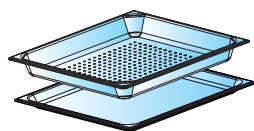
- 7 **Otočením ovládača nastavenia** zvolte nastavenie, ktoré chcete upraviť.



- 8 **Stlačením tlačidla OK / Select (Vybrať)** potvrdte výber.
- 9 **Otáčaním ovládača nastavenia** zmeníte nastavenie.
- 10 **Stlačením tlačidla OK / Select (Vybrať)** potvrdte výber. (v prípade potreby zopakujte kroky 9 a 12).
- 11 **Stlačte tlačidlo Štart.**

Na uloženie potravín vždy používajte drôtený rošt, aby bolo zaručené prúdenie vzduchu okolo nich.

Odkvapkávaciu misku podložte pod drôtený rošt alebo parnú misku na zachytenie kvapkajúcej vody, tuku a šťavy.



AUTO

ASISTOVANÝ REŽIM

AUTO



MÄSO



Túto funkciu používajte na prípravu potravín uvedených v nasledujúcej tabuľke.

Potraviny			Čas prípravy	Príslušenstvo	Rady
 MÄSO	Pečené mäso	Teľacie	40 - 60 min.	Drôtený rošt na 2. úrovni Sklenená miska na odkvapkávanie a pečenie na 1. úrovni	Mäso okoreňte a v prípade potreby doň zasunúť teplomer Mäso umiestnite na drôtenom rošte.
		Bravčové	60 - 80 Min		
		Jahňacie	1 - 1½ hod		
		Teľacie	50 - 70 min.		
	(Dusené)	Hot Dog	10 - 15 min.	Parná miska na 3. úrovni Sklenená miska na odkvapkávanie a pečenie na 1. úrovni	Naložte v rovnomernej vrstve na parnú misku.
	Fašírka		35 - 45 Min	Drôtený rošt na 2. úrovni	Pripravte zmes na fašírku podľa obľúbeného receptu a vytvarujte ju do tvaru bochníka Zmes vložte do nádoby určenej na prípravu v rúre a nádobu položte na drôtený rošt.

AUTO

ASISTOVANÝ REŽIM

AUTO



HYDINA



Túto funkciu používajte na prípravu potravín uvedených v nasledujúcej tabuľke.

Potraviny		Čas prípravy	Príslušenstvo	Rady
 HYDINA	Kurča	Filé (dusené)	25 - 30 min.	Parná miska na 3. úrovni Sklenená miska na odkvapkávanie a pečenie na 1. úrovni Filé ochuťte.
		Kúsky (pečené)	25 - 30 min.	Drôtený rošt na 3. úrovni Sklenená miska na odkvapkávanie a pečenie na 1. úrovni Okoreňte a položte kožou nahor.
		Vcelku (pečené)	50 - 60 min.	Drôtený rošt na 2. úrovni Sklenená miska na odkvapkávanie a pečenie na 1. úrovni Okoreňte a položte prsiami nahor. Prepichnutím špáradlom v najhrubších miestach sa uistite, že mäso je dobre upečené. Šťava z mäsa by nemala byť sfarbená.
		Kačica	1 - 1½ hod	Okoreňte a položte prsiami nahor.

AUTO

ASISTOVANÝ REŽIM

AUTO



RYBY / MUŠLE



Túto funkciu používajte na prípravu potravín uvedených v nasledujúcej tabuľke.

Potraviny			Čas prípravy	Príslušenstvo	Rady
 RYBY	Ryby vcelku	Pečené	25 - 40 min.	Drôtený rošt na 2. úrovni	Kožu na niekoľkých miestach narežte a ryby vložte do nádoby určenej na prípravu v rúre. Okoreňte a povrch potrite maslom alebo vajíčkom. Prípadne posypte strúhankou.
		Dusené	35 - 55 min.	Parná miska na 3. úrovni	Ryby podľa potreby dochuťte a naplňte bylinkami.
	Filé (varené v pare)		12 - 18 min.	Sklenná miska na odkvapkávanie a pečenie na 1. úrovni	Filé ochuťte.
	Plátky	Steam (Para)	15 - 20 min.		Plátky ochuťte.
	Gratinovaný	(Mrazený)	35 - 45 Min	Drôtený rošt na 2. úrovni	Uistite sa, že jedlo je vložené do nádoby určenej na prípravu v rúre, ktorá sa nachádza na drôtenom rošte.
MUŠLE	Slávky	Dusené	8 - 12 min.	Parná miska na 3. úrovni Sklenná miska na odkvapkávanie a pečenie na 1. úrovni	Naložte v rovnomernej vrstve na parnú misku.
	Garnáty				

AUTO

ASISTOVANÝ REŽIM

AUTO



ZEMIAKY



Túto funkciu používajte na prípravu potravín uvedených v nasledujúcej tabuľke.

Potraviny			Čas prípravy	Príslušenstvo	Rady
 ZEMIAKY	Varená	Vcelku	30 - 40 min.	Parná miska na 3. úrovni Sklenená miska na odkvapkávanie a pečenie na 1. úrovni	Používajte zemiaky podobnej veľkosti.
		Kusy	20 - 30 min.		Narežte na kúsky podobnej veľkosti.
	Pečené	Kusy	45 - 55 min.	Drôtený rošt na 2. úrovni	Vložte do nádoby určenej na pečenie v rúre alebo priamo na drôtený rošt.
	Gratinovaný		40 - 50 min.		Surové zemiaky pokrájajte a plátky a poprekładajte ich s cibuľou Ochuťte soľou, čiernym korením a cesnakom a povrch polejte smotanou a mliekom. Povrch posypte syrom.
	(Mrazený)	Hranolčeky	15 - 25 min.	Miska na odkvapkávanie a pečenie na 2. úrovni	Jedlo vložte do rúry po jej predohriatí. Keď vás rúra vyzve, jedlo premiešajte Po skončení prípravy posypte soľou.
	Krájané		30 - 40 min.		Ošúpte a pokrájajte zemiaky na kúsky Okoreňte a navrchu pokvapkajte olejom. Jedlo vložte do rúry po jej predohriatí. Keď vás k tomu rúra vyzve, jedlo premiešajte.

AUTO

ASISTOVANÝ REŽIM

AUTO



ZELENINA



Túto funkciu používajte na prípravu potravín uvedených v nasledujúcej tabuľke.

Potraviny		Čas prípravy	Príslušenstvo	Rady
 ZELENINA	Mrazený	Zelenina	12 - 20 min.	Vložte do parnej misky. Vytvorte rovnomernú vrstvu. Narežte na kúsky podobnej veľkosti.
	Mrkva		20 - 30 min.	
	Špargľa		20 - 30 min.	
	Artičoky		40 - 55 min.	
	Dusené	Zelená fazuľa	20 - 30 min.	Parná miska na 3. úrovni Sklenená miska na odkvapkávanie a pečenie na 1. úrovni Rozdeľte na kúsky.
		Brokolica	15 - 25 min.	
		Karfiol	20 - 30 min.	
		Ružičkový kel	20 - 35 min.	
	Mrazený	Gratinovaný	20 - 30 min.	Uistite sa, že ste jedlo vložili do nádoby určenej na prípravu v rúre.



ZELENINA



Potraviny			Čas prípravy	Príslušenstvo	Rady
 ZELENINA	Dusené	Paprika	8 - 12 min.	Parná miska na 3. úrovni Odkvapkovácia miska na 1. úrovni	Rozdeľte na kúsky.
		Tekvica	5 - 10 min.		Narezaná na kúsky.
		Kukurličné klasy	20 - 30 min.		
	Plnené	Paradajky	30 - 35 min.	Drôtený rošt na 2. úrovni	Vyrobte plnku z varenej šunky, mletého mäsa, mušlí, cesnaku a korenia. Odkrojte vršky paradajok, vyberte semienka a dužinu. Paradajky zvnútra posolte a otočte ich, aby odkvapkali. Dužinu pokrájajte na malé kúsky a pridajte do plnky. Paradajky naplňte a uložte ich na plochú stranu. Vložte do nádoby určenej na prípravu v rúre a pokvapkajte olejom.
		Papriky	35 - 40 min.		Rozrežte papriky na polovice a odstráňte jadro a semienka. Zmiešajte mleté mäso, cibuľu, vajíčko, strúhanku, vodu alebo mlieko a korenie. Papriky naplňte a vložte do nádoby určenej na prípravu v rúre. Posypte strúhankou a na povrch poukladajte kúsky masla.
		Tekvica	20 - 30 min.		Tekvicu nakrájajte po dĺžke na polovice a vyberte semienka. Opražte huby, pór a zmiešajte ich s nakrájanými paradajkami a trochou smotany. (alebo zmiešajte so zeleninovou zmesou ajvar) Okoreňte. Naplňte tekvicu a posypte syrom.
		Baklažán	35 - 40 min.		Baklažán nakrájajte po dĺžke na polovice a vyberte väčšiu časť dužiny. Časť dužiny nakrájajte na malé kúsky a opražte spoločne s cibuľou a hubami. Pridajte mleté mäso, roztlčené paradajky, korenie a bylinky a nechajte dusiť. Baklažány vložte do nádoby určenej na prípravu v rúre a zmiešajte so zmesou. Povrch posypte syrom.

AUTO

ASISTOVANÝ REŽIM

AUTO



RYŽA / OBILIE



Túto funkciu používajte na prípravu potravín uvedených v nasledujúcej tabuľke.

Potraviny		Čas prípravy	Príslušenstvo	Rady
RYŽA 	Hnedý	20 - 60 min.	Sklenená miska na odkvapkávanie a pečenie na 3. úrovni	Zmiešajte ryžu a vodu na tanieri v pomere 300 ml ryže a 500 ml vody.
	Basmati	25 - 30 min.		Zmiešajte 300 ml ryže a 450 ml vody.
	Biela – dlhozrnná	35 - 40 min.		Zmiešajte 300 ml ryže a 450 ml vody.
OBILIE	Bulgur	10 - 40 min.		Zmiešajte 300 ml obilia a 600 ml vody.
	Kuskus	10 - 15 min.		Zmiešajte 300 ml obilia a 300 ml vody.

AUTO

ASISTOVANÝ REŽIM

AUTO



CESTOVINY



Túto funkciu používajte na prípravu potravín uvedených v nasledujúcej tabuľke.

	Potraviny		Čas prípravy	Príslušenstvo	Rady
 CESTOVINY	Lasagne	Domáce	25 - 35 min.	Drôtený rošt na 2. úrovni	Prípravte váš obľúbený recept alebo pripravte lasagne podľa receptu na obale Zmes vložte do nádoby určenej na prípravu v rúre a nádobu položte na drôtený rošt.
		Mrazený	40 - 50 min.		Uistite sa , že ste jedlo vložili do nádoby určenej na prípravu v rúre.

AUTO

ASISTOVANÝ REŽIM

AUTO



VAJÍČKA



Túto funkciu používajte iba na prípravu vajíčok.

Potraviny	Čas prípravy		Príslušenstvo	Rady
 VAJÍČKA	Tvrdý	15 - 18 min.	Parná miska na 3. úrovni Sklenená miska na odkvapkávanie a pečenie na 1. úrovni	Ak sa vajíčka budú ješ studené, okamžite ich opláchnite v studenej vode.
	Stredný	12 - 15 min.		
	Mäkký	9 - 12 min.		

AUTO

ASISTOVANÝ REŽIM

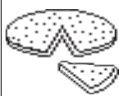
AUTO



PIZZA / KOLÁČ



Túto funkciu používajte na prípravu potravín uvedených v nasledujúcej tabuľke.

Potraviny			Čas prípravy	Príslušenstvo	Rady
 PIZZA / KOLÁČ	Pizza	Domáci	12 - 18 min.	Miska na pečenie na 2. úrovni	Pripravte cesto zo 150 ml vody, 15 g čerstvého droždia, 200 - 225 g múky, soli a oleja. Cesto nechajte vykysnúť. Cesto rozvaľkajte na namastenom plechu. Navrch pridajte paradajky, syr mozzarella a šunku. Jedlo vložte do rúry, keď vás k tomu vyzve signalizácia z rúry.
		Nízka (Mrazená)	8 - 12 min.		Jedlo vložte do rúry , keď vás k tomu vyzve signalizácia z rúry.
		Vysoká (Mrazená)	12 - 20 min.		
		Chladená	7 - 12 min.		
	Quiche (Slaná torta)	Lorraine	30 - 45 Min	Drôtený rošt na 2. úrovni	Pripravte cesto (250 g múky, 150 g masla + 2½ polievkové lyžice vody) alebo použite hotové cesto.(400 - 450 g) Cesto uložte na plech. Poukladajte na cesto 200 g šunky, 175g syra a nalejte na povrch zmes z 3 vajíčok a 300 ml smotany Jedlo vložte do rúry, keď vás k tomu vyzve signalizácia z rúry.
		(Mrazený)	20 - 30 min.		Jedlo vložte do rúry , keď vás k tomu vyzve signalizácia z rúry. Uistite sa, že nádoba je určená na prípravu v rúre.

Poznámka:

Cesto na pizzu sa veľmi dobre hodí na kysnutie pomocou funkcie kysnutia.

AUTO

ASISTOVANÝ REŽIM

AUTO



DEZERTY



Túto funkciu používajte na prípravu potravín uvedených v nasledujúcej tabuľke.

Potraviny			Čas prípravy	Príslušenstvo	Rady
 DEZERTY	Ovocný koláč	Domáci	20 - 30 min.	Drôtený rošt na 2. úrovni	Pripravte cesto zo 180 g múky, 125 g masla a 1 vajíčka (alebo použite hotové cesto, 300 - 350 g). Cesto uložte na plech a posypte strúhankou, do ktorej vsiakne šťava z jablák. Naplňte 3 - 4 pokrájanými jablkami zmiešanými s cukrom a škoricou.
		Mrazený	15 - 20 min.		Uistite sa , že ste jedlo vložili do nádoby určenej na prípravu v rúre.
	Pečené jablká		20 - 30 min.		Odstráňte jadrovníky a jablká naplňte marcipánom alebo škoricou, cukrom a maslom. Vložte do nádoby určenej na prípravu v rúre.
	Ovocný kompót		10 - 20 min.	Parná miska na 3. úrovni Sklenená miska na odkvapkávanie a pečenie na 1. úrovni	Ovocie narežte na kúsky.
	Crème brûlée		20 - 30 min.		Na 4 zmiešajte 2 žĺtky a 2 celé vajcia s 3 polievkovými lyžicami cukru a vanilky. Zohrejte 100 ml smotany + 200 ml mlieka a vmiešajte ju do vajíčok. (alebo použite svoj obľúbený recept) Zmes nalejte do porciovacích tanierikov a zakryte ich plastovou fóliou.
	Soufflé		35 - 50 min.	Drôtený rošt na 2. úrovni	Pripravte zmes na soufflé s citrónom, čokoládou alebo ovocím a vlejte ju do nádoby vhodnej do rúry s vysokými okrajmi. Jedlo vložte, keď vás k tomu vyzve signalizácia z rúry.

AUTO

ASISTOVANÝ REŽIM

AUTO



CHLIEB/KOLÁČE



Túto funkciu používajte na prípravu potravín uvedených v nasledujúcej tabuľke.

Potraviny	Čas prípravy	Príslušenstvo	Rady	
 CHLIEB / KOLÁČE	Bochník chleba	30 - 40 min.	Prípravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb Cesto položte na misku na odkvapkávanie a pečenie a nechajte vykysnúť. Vložte do rúry, keď vás k tomu vyzve signalizácia z rúry. Prípravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb Vytvarujte rožky, ktoré položte na plech na pečenie a nechajte vykysnúť. Jedlo vložte, keď vás k tomu vyzve signalizácia z rúry. Poznámka: Optimálne množstvo cesta na jeden plech na pečenie je vyrobené zo 150 ml tekutiny a 200 - 225 g múky. Pre hotové rožky. Jedlo vložte, keď vás k tomu vyzve signalizácia z rúry. Rožky vo vákuovom balení. Jedlo vložte, keď vás k tomu vyzve signalizácia z rúry. Pre 4 - 6 ks Vyberte z balenia. Jedlo vložte, keď vás k tomu vyzve signalizácia z rúry. Vytvarujte väčšie alebo menšie kúsky a poukladajte ich na vymastený tanier. Jedlo vložte, keď vás k tomu vyzve signalizácia z rúry.	
	Rožky	Rožky		10 - 15 min.
		Mrazený		10 - 13 Min
		Predpečené		8 - 10 min.
		Z konzervy		10 - 14 Min
	Čajové pečivo	9 - 13 Min	Sklenená miska na odkvapkávanie a pečenie na 2. úrovni	
	Piškótový koláč	35 - 50 min.		Drôtený rošt na 2. úrovni Vyrobte zmes podľa receptu s celkovou hmotnosťou 700 - 800 g. Jedlo vložte, keď vás k tomu vyzve signalizácia z rúry.

AUTO

ASISTOVANÝ REŽIM

AUTO



CHLIEB/KOLÁČE



Potraviny		Čas prípravy	Príslušenstvo	Rady
 CHLIEB / KOLÁČE	Mafiny	15 - 20 min.	Sklenená miska na odkvapkávanie a pečenie na 2. úrovni	Pripravte cesto na 10 - 12 ks a naplňte papierové formičky Jedlo vložte, keď vás k tomu vyzve signalizácia z rúry.
	Koláčiky	10 - 15 min.		Položte na papier na pečenie (12 - 16 ks) Jedlo vložte, keď vás k tomu vyzve signalizácia z rúry.
	Snehové pečivo	50 - 60 min.		Pripravte zmes z 2 vaječných bielkov, 80 g cukru a 100 g sušeného strúhaného kokosu Ochuťte vanilkou a mandľovou esenciou Vytvarujte 20-24 kúskov na vymastenom plechu na pečenie alebo na papieri na pečenie. Jedlo vložte, keď vás k tomu vyzve signalizácia z rúry. Poznámka: Uistite sa, že vnútro rúry je vyčistené a suché. Uistite sa, že varič je prázdny (ak si nie ste istí, použite funkciu Drain (Vypúšťanie)).

ÚDRŽBA A ČISTENIE

VŠEOBECNÉ ÚDAJE

Jedinou potrebnou údržbou je čistenie.

Nedostatočná starostlivosť o rúru, jej neudržiavanie v čistom stave, môže viesť k poškodeniu povrchu, čo môže nepriaznivo ovplyvňovať životnosť spotrebiča a spôsobiť vznik nebezpečnej situácie.

Nepoužívajte drsné špongie, abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky ani drsné handričky a pod., ktoré by mohli poškodiť ovládací panel a vnútorný alebo vonkajší povrch rúry. Používajte špongiu namočenú do teplej vody a jemný čistiaci prostriedok alebo papierovú utierku a rozprašovací čistiaci prostriedok na sklo. Čistiaci prostriedok rozprašujte na papierovú utierku. **Nerозprašujte prostriedok** priamo na povrch rúry.



Pravidelne, hlavne ak sa niečo vylialo, vyberajte aj poličky, ich držiaky a utrite vnútro rúry dočista. Nezabudnite na vrchnú plochu vnútorného priestoru (na ktorú sa často zabúda).



Po každom použití vyberte, vyprázdnite a vysušte nádobu na vodu.

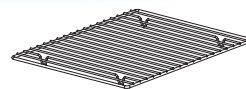
Sol' má abrazívny účinok a ak sa usadzuje v priestore prípravy jedál, môže dochádzať ku korózii. Kyslé omáčky, ako kečup, horčica alebo solené jedlá, napr. konzervované nárezy, obsahujú sol' a kyseliny. Tieto by mohli poškodiť ocelový povrch. Odporúčame vyčistiť vnútro rúry po každom použití.

Na čistenie vnútorných povrchov, prednej a zadnej strany dvierok a dverového otvoru používajte navlhčenú mäkkú handričku s jemným čistiacim prostriedkom.

Nedovoľte, aby sa tuk alebo častice jedla usadzovali okolo dvierok a tesnenia dvierok. Ak by ste neudržiavali tesnenie čisté, mohli by sa tým poškodiť predné časti príslušných skriniek v dôsledku nesprávneho zatvárania dvierok počas činnosti rúry.

V UMÝVAČKE RIADU MOŽNO UMÝVAŤ

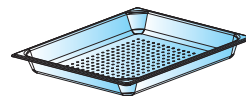
Drôtený rošt.



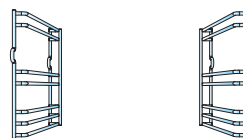
Odkvapkávacia miska.



Parná miska.



Držiaky poličiek.

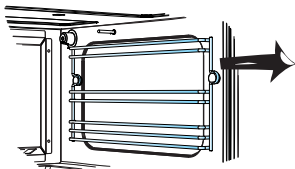


ÚDRŽBA A ČISTENIE

VYBERANIE DRŽIAKOV POLIČIEK

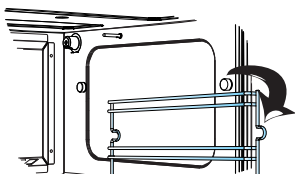
Držiaky poličiek

potiahnite / zasunúte dopredu a uvoľnite ich. Vyberte držiaky poličiek a steny vnútra rúry.



Nasad'te ich späť

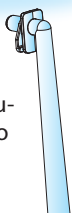
zasunutím do háčikov v stene vnútra rúry.



NEVHODNÉ DO UMÝVAČKY RIADU

Rúrka na vodu

Vyberte rúrku na vodu z nádoby na vodu. Uľahčíte si tak čistenie. Upozorňujeme, že rúrka na vodu nie je vhodná do umývačky riadu.



Nádoba na vodu

Nádoba na vodu nie je vhodná do umývačky riadu. Používajte špongiu a jemný čistiaci prostriedok.



Tesnenia a krúžky

Tieto položky sú súčasťou zostavy žiarovky osvetlenia rúry a nie sú vhodné do umývačky riadu.

VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!!

Pred výmenou žiarovky skontrolujte:

- ⚡ Spotrebič je vypnutý.
- ⚡ Sieťová šnúra spotrebiča je odpojená
- ⚡ Poistky sú vybrané z poistkovej skrinky alebo ističe sú vypnuté.
- ⚡ Na dno vnútorného priestoru rúry dajte handričku, aby ste chránili žiarovku a sklenený kryt.



1 Sklenený kryt

vyskrutkujte proti smeru pohybu hodinových ručičiek.



2 Vyberte tesnenia a kovový krúžok a vyčistite sklenený kryt.

3 Vymeňte starú žiarovku za halogénovú žiarovku 10 W, 12 V, G4, tepelne odolnú (do rúr).

4 Znova nasad'te krúžok a tesnenia do skleneného krytu.

5 Znova nasad'te celú zostavu zaskrutkovaním v smere pohybu hodinových ručičiek.

PRÍRUČKA NA ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV

Ak rúra nepracuje, skôr, ako zavoláte servisnú službu, najprv skontrolujte:

- ❖ Riadne zasunutie zástrčky v elektrickej zásuvke.
- ❖ Správne zatvorenie dvierok.
- ❖ Skontrolujte poistky a presvedčte sa, či je v sieti elektrický prúd.
- ❖ Skontrolujte, či má rúra dostatočné vetranie.
- ❖ Počkajte 10 minút a znovu sa pokúste uviesť rúru do činnosti.
- ❖ Pred opätovným zapnutím rúry otvorte a zatvorte dvierka.

Predídete tak zbytočnému zásahu servisnej služby, za ktorý by ste museli zaplatiť. Servisnej službe vždy nahláste výrobné číslo a typ mikrovlnnej rúry (pozrite servisný štítok). Podrobnosti nájdete v záručnom liste.

Poškodený prívodný kábel sa musí vymeniť za kábel pôvodného typu, ktorý dodáva naša servisná organizácia. Prívodný kábel smie vymeniť výhradne kvalifikovaný servisný technik.

Opravy spotrebiča smie vykonávať iba vyškolený servisný technik. Ak pri oprave treba odmontovať akýkoľvek ochranný kryt proti pôsobeniu energie, je nebezpečné zveriť opravu inému ako zaškolenému servisnému technikovi.

Nesnažte sa odmontovať žiadny kryt.



ÚDAJE PRE SKÚŠKU OHRIEVACIEHO VÝKONU

Zodpovedá požiadavkám IEC 60350

Medzinárodná elektrotechnická komisia vypracovala normu porovnávacích skúšok ohrievacieho výkonu rôznych rúr. Pre túto rúru odporúčame použiť nasledujúci postup.

Skúška	Pribl. doba	Teplota	Predohrev rúry	Príslušenstvo
8.4.1	30 - 35 min	150 °C	Nie	Sklenená miska na odkvapkávanie a pečenie
8.4.2	18 - 20 min	170 °C	Áno	Sklenená miska na odkvapkávanie a pečenie
8.5.1	33 - 35 min	160 °C	Nie	Drôtený rošt
8.5.2	65 - 70 min	160 - 170 °C	Áno	Drôtený rošt

TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

Privádzané elektrické napätie	230 V/50 Hz
Menovitý energetický príkon	1450 W
Poistka	10 A
Teplovzdušný ohrev	1400 W
Vonkajšie rozmery (VxŠxH)	455 x 595 x 565
Vnútorné rozmery (VxŠxH)	236 x 372 x 390



© Whirlpool Sweden AB 2009. All rights reserved. Made in Sweden.

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA.