

HOOVER

HMS 340VX

PIEKARNIK PAROWY
INSTRUKCJA OBS.UGI

PL

PARNÍ TROUBY
NÁVOD K OBSLUZE

CZ

PARNA PEČICA
NAVODILA ZA UPORABO

SL

PARNÉ RÚRY
POUŽÍVATEĽ VÝUČBA

SK

PIEKARNIK PAROWY

Instrukcja Obsługi

MODEL: HMS 340VX

Przed rozpoczęciem użytkowania kuchenki należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Przestrzeganie zawartych w niej zaleceń pozwoli na długoletnie niezawodne użytkowanie kuchenki.

NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI NALEŻY PRZECHOWYWAĆ W BEZPIECZNYM MIEJSCU

W związku z umieszczeniem znaku CE na produkcie, na własną odpowiedzialność deklarujemy zgodność produktu z wymogami prawnymi dotyczącymi bezpieczeństwa, zdrowia i środowiska obowiązującymi we Wspólnocie Europejskiej.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI CELEM UNIKNIĘCIA NARAŻENIA NA NADMIERNE DZIAŁANIE PROMIENIOWANIA

- (a) Zabrania się dokonywania prób uruchomienia kuchenki przy drzwiach otwartych, ponieważ może to spowodować narażenie na szkodliwe promieniowanie. Nie wolno wyłączać blokady zabezpieczającej, ani manipulować przy niej.
- (b) Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów pomiędzy powierzchnią czołową kuchenki i drzwiami oraz nie należy dopuszczać do gromadzenia się brudu i resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających.
- (c) **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli drzwi lub uszczelki drzwi zostaną uszkodzone, kuchenki nie wolno uruchamiać do czasu jej naprawy przez personel autoryzowanego punktu serwisowego.

UWAGA

Jeżeli urządzenie nie będzie utrzymywane w czystości, może dojść do uszkodzenia jego powierzchni, obniżenia trwałości oraz stworzenia zagrożenia pożarowego.

Charakterystyka techniczna

Model:	HMS 340VX
Napięcie znamionowe:	230V ~ 50 Hz
Znamionowa moc wejściowa (grill):	1200 W
Znamionowa moc wyjściowa (konwekcja):	1750 W
Moc wejściowa znamionowa (Para):	1500 W
Moc wejściowa znamionowa (Maksymalna):	3250 W
Pojemność kuchenki:	34 L
Wymiary zewnętrzne :	595 x 525 x 454 mm
Masa netto:	około 29 kg

ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA OSTRZEŻENIE

W celu obniżenia ryzyka pożaru, porażenia prądem elektrycznym, zranienia osób lub ich narażenia na działanie nadmiernego promieniowania podczas użytkowania kuchenki, należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:

1. Ostrzeżenie: Nie wolno podgrzewać płynów lub innych produktów żywnościowych w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż mogą one eksplodować.
2. Ostrzeżenie: Zdejmowanie pokrywy chroniącej przed promieniowaniem może być dokonywane wyłącznie przez personel autoryzowanego punktu serwisowego.
3. Ostrzeżenie: Dzieciom można pozwolić na korzystanie z kuchenki bez nadzoru wyłącznie po udzieleniu niezbędnych wskazówek odnośnie bezpiecznej obsługi kuchenki i zagrożeń wynikających z jej niewłaściwego użytkowania.
4. Ostrzeżenie: Dzieci mogą korzystać z kuchenki w trybie kombinowanym wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej, z uwagi na wysoką temperaturę pracy (dotyczy kuchenek z funkcją grilla).
5. Należy używać tylko takich naczyń, które nadają się do stosowania w kuchenkach .
6. Kuchenkę należy czyścić regularnie, usuwając pozostałości po potrawach.
7. Należy przeczytać i stosować „ŚRODKI OSTROŻNOŚCI CELEM UNIKNIĘCIA NARAŻENIA NA NADMIERNE PROMIENIOWANIE ”.

8. Podczas podgrzewania żywności w pojemnikach plastikowych lub papierowych, należy zwracać szczególną uwagę na kuchenkę, ze względu na możliwość zapalenia się pojemnika.
9. W razie zauważenia dymu, należy natychmiast wyłączyć urządzenie lub odłączyć od zasilania i pozostawić drzwi zamknięte w celu stłumienia ewentualnego płomienia.
10. Należy unikać nadmiernego przedłużania czasu gotowania.
11. Wnętrza kuchenki nie należy używać do przechowywania chleba, ciastek, itp.
12. Przed umieszczeniem pojemników papierowych lub plastikowych w kuchenke, należy usunąć z nich wszelkie zaciski druciane i uchwyty metalowe.
13. Kuchenkę należy ustawić i zainstalować zgodnie z dostarczoną instrukcją instalacji.
14. Jajka w skorupkach i całe jajka ugotowane na twardo nie powinny być umieszczane w kuchenkach , gdyż mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania .
15. Urządzenie może być używane wyłącznie do celów opisanych w niniejszej instrukcji. Zabrania się umieszczania w nim żrących środków chemicznych, Kuchenka została specjalnie zaprojektowana do podgrzewania lub gotowania potraw. Nie jest ona przeznaczona do użytku przemysłowego lub laboratoryjnego.
16. W razie uszkodzenia przewodu zasilającego, musi on być wymieniony na nowy przez producenta, personel autoryzowanego punktu serwisowego lub osobę z odpowiednimi kwalifikacjami, w celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem elektrycznym.

17. Urządzenia nie należy używać ani przechowywać na zewnątrz budynku.

18. Kuchenki nie należy używać w pobliżu wody, w pomieszczeniu zawilgoconym lub w pobliżu basenu kąpielowego.

19. Podczas pracy urządzenia, temperatura jego powierzchni zewnętrznych może być wysoka. Przewód zasilający należy trzymać z dala od rozgrzanych powierzchni.

20. Nie dopuszczać, aby przewód zasilający zwisał na krawędzi stołu lub blatu.

21. Jeżeli kuchenka nie będzie utrzymywana w czystości, może to prowadzić do uszkodzenia jej powierzchni i obniżenia trwałości urządzenia oraz do stworzenia sytuacji zagrożenia pożarowego.

22. Zawartość butelek do karmienia niemowląt i słoiczków z odżywkami dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę przed podaniem, aby uniknąć poparzenia.

23. Podgrzewanie napojów może spowodować efekt opóźnionego wrzenia, dlatego też należy zachować ostrożność podczas manipulowania pojemnikiem.

24. Kuchenka nie może być obsługiwana przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych lub nie posiadające doświadczenia lub dostatecznej znajomości obsługi urządzenia, chyba że odbywa się to pod nadzorem osób odpowiadających za ich bezpieczeństwo lub gdy zostały one uprzednio przeszkolone w zakresie obsługi urządzenia.

25. Należy sprawdzać czy dzieci nie bawią się kuchenką.
26. Urządzenie nie jest przystosowane do sterowania zewnętrznym zegarem lub zespołem zdalnego sterowania.
27. UWAGA: w celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym należy, przed wymianą żarówki, sprawdzić czy urządzenie zostało wyłączone.
28. Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Dzieci nie mogą zbliżać się do kuchenki. Nie stosować do czyszczenia kuchenki urządzeń parowych.
29. Do czyszczenia szyby drzwiczek kuchenki nie wolno stosować agresywnych detergentów lub ostrych narzędzi skrobaczk itp. gdyż mogą one porysować powierzchnię lub uszkodzić szybę.
30. Kuchenka nagrzewa się podczas użytkowania. W żadnym razie nie wolno dotykać grzałek wewnątrz kuchenki.
31. Należy stosować jedynie sondę temperatury zalecaną do tego modelu (dotyczy modeli wyposażonych w sondę pomiaru temperatury)
32. Tylną ściankę kuchenki należy zwrócić ku ścianie.
33. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i osoby z ograniczonymi możliwościami fizycznymi, czuciowymi lub umysłowymi oraz z brakiem doświadczenia i wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po wcześniejszym objaśnieniu możliwych zagrożeń i poinstruowaniu dotyczącym bezpiecznego korzystania z urządzenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

34. Przechowuj urządzenie wraz z przewodem poza zasięgiem dzieci poniżej ósmego roku życia.

35. W przypadku wydzielania się dymu z urządzenia, wyłącz kuchenkę lub wyciągnij wtyczkę z gniazdka i pozostaw drzwiczki zamknięte w celu stłumienia płomieni.

36. Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego oraz podobnego zastosowania w miejscach takich jak:

- zaplecza kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych przestrzeniach roboczych;
- przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach świadczących tego typu usługi
- domach mieszkalnych w gospodarstwach rolnych;
- noclegowniach i hostelach.

37. **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego zewnętrzne powierzchnie nagrzewają się. Zachowaj ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami dopuszczane do urządzenia, chyba, że pozostają pod stałym nadzorem.

38. Używaj kuchenki jedynie przy otwartych drzwiczkach szafki (dotyczy kuchenki umieszczonej w zamykanej szafce).

39. Nie stosuj czyszczaczy parowych.

40. Podczas pracy zewnętrzne powierzchnie szafki, w której zabudowana jest kuchenka, mogą się nagrzewać.

41. Do czyszczenia szklanej powierzchni drzwiczek nie stosuj środków czyszczących zawierających substancje żrące lub ścierny, ponieważ mogą porysować powierzchnię i w konsekwencji doprowadzić do powstania pęknięć.

PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ.

Obniżenie ryzyka porażenia osób Instalacja obwodu uziemiającego

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym
Dotknięcie niektórych wewnętrznych części kuchenki może spowodować poważne obrażenia lub śmierć. Dlatego też, nie wolno demontować urządzenia.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym Nieprawidłowe uziemienie urządzenia może być przyczyną porażenia prądem elektrycznym. Nie należy wkładać wtyczki do gniazda sieciowego dopóki urządzenie nie zostanie prawidłowo zainstalowane i uziemione.

CZYSZCZENIE

Należy pamiętać o odłączeniu kuchenki od zasilania elektrycznego.

1. Wyczyścić wewnątrz kuchenki po użyciu przy pomocy lekko zwilżonej szmatki.
2. Wyczyścić akcesoria w wodzie z dodatkiem mydła.

3. W przypadku zabrudzenia, dokładnie wyczyścić drzwi i uszczelkę oraz sąsiednie elementy przy pomocy zwilżonej szmatki.

Urządzenie musi być uziemione. W razie zwarcia elektrycznego, uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym zapewniając drogę dla odpływu prądu elektrycznego. Niniejsze urządzenie posiada kabel zasilający wyposażony w przewód uziemiający i odpowiednią wtyczkę. Wtyczkę należy umieścić w prawidłowo zainstalowanym i uziemionym gniazdku elektrycznym.

W razie jakichkolwiek wątpliwości dotyczących prawidłowego uziemienia urządzenia, należy zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka lub pracownika serwisu. Jeżeli konieczne jest zastosowanie przedłużacza, należy stosować wyłącznie przedłużacze trzyżyłowe

wyposażone we wtyczkę z dwoma bolcami i otwór uziemiający z dwiema płytkami uziemiającymi. Gniazdo przedłużacza powinno posiadać dwa otwory i bolec uziemiający lub styki uziemiające pasujące do wtyczki przewodu zasilającego kuchenki.

1. Kuchenka wyposażona została w krótki przewód zasilający, w celu obniżenia ryzyka wynikającego z zaplątania się lub potknięcia o zbyt długi przewód.
2. W przypadku zastosowania długiego przewodu lub przedłużacza:
 - 1) Elektryczne dane znamionowe oznakowane na przewodzie lub przedłużaczu powinny być co najmniej tak duże jak elektryczne dane znamionowe urządzenia.
 - 2) Przedłużacz musi być kablem trzyżyłowym z uziemieniem.
 - 3) Długi przewód zasilający należy tak poprowadzić, aby nie wystawał poza blat kuchenny lub stół, gdzie mógłby zostać pociągnięty przez dzieci lub przypadkowo zahaczony.

UWAGA!

Niebezpieczeństwo

obrażeń ludzi

Nie dopuszcza się wykonywania jakichkolwiek czynności serwisowych lub naprawczych związanych ze zdejmowaniem pokrywy stanowiącej ochronę przed promieniowaniem przez osoby inne niż personel autoryzowanego punktu serwisowego.

Patrz zalecenia dotyczące materiałów, których można używać oraz materiałów, których nie należy używać w kuchence .

Niektóre naczynia niemetalowe mogą być niebezpieczne podczas gotowania . W razie wątpliwości, należy przeprowadzić test zgodnie z następującą procedurą:

Test naczyń:

1. Napełnić pojemnik bezpieczny do stosowania w kuchence jedną szklanką (250 ml) zimnej wody i umieścić w kuchence razem z testowanym naczyniem.
2. Gotować z maksymalną mocą przez 1 minutę.
3. Ostrożnie dotknąć naczynia. Jeżeli puste naczynie jest ciepłe, nie należy go używać do gotowania.

4. Nie przekraczać czasu gotowania 1 minuty.

Materiały, których można używać w piekarnik parowy

Uwagi dotyczące naczyń

Folia aluminiowa	Tylko jako osłona. Małe gładkie fragmenty można używać do przykrywania cienkich kawałków mięsa lub drobiu, aby zapobiec przegotowaniu. Jeżeli folia jest zbyt blisko ścianek kuchenki może wystąpić wyładowanie łukowe. Folia powinna znajdować się w odległości co najmniej 2,5 cm (1 cal) od ścianek kuchenki.
Naczynie do przyrumienienia	Należy przestrzegać instrukcji producenta. Dno naczynia powinno znajdować się w odległości co najmniej 5 mm (3/16") nad talerzem obrotowym. Nieprawidłowe użycie może spowodować pęknięcie talerza obrotowego.
Naczynie obiadowe	Należy przestrzegać instrukcji producenta. Nie używać popękanych lub wyszczerbionych naczyń.
Szklane słoiki	Zawsze należy zdjąć wieczko. Używać wyłącznie do podgrzewania potraw do odpowiedniej temperatury. Słoiki zazwyczaj nie są odporne na wysokie temperatury i mogą popękać.
Naczynia szklane	Upewnić się, że nie mają one metalowego obrzeża. Nie używać popękanych lub wyszczerbionych naczyń.
Torebki do gotowania	Należy przestrzegać instrukcji producenta. Nie zamykać metalowymi zaciskami. Wykonać nacięcia w celu uwolnienia pary powstającej podczas gotowania.
Talerze i kubki papierowe	Używać wyłącznie do krótkiego gotowania / podgrzewania. Podczas gotowania nie należy pozostawiać kuchenki bez nadzoru.
Ręczniki papierowe	Używać do przykrywania potraw podczas podgrzewania w celu wchłaniania tłuszczu. Wyłącznie do krótkiego gotowania pod nadzorem.
Papier pergaminowy	Używać jako przykrycia zapobiegającego rozpryskom lub jako opakowania przy gotowaniu w parze.
Naczynia plastikowe	Należy przestrzegać instrukcji producenta. Niektóre naczynia plastikowe miękną w miarę nagrzewania się potrawy. Woreczki do gotowania i szczelne torebki plastikowe należy naciąć lub przedziurawić zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.
Folie plastikowe	Używać do przykrywania potraw podczas gotowaniu w celu utrzymania właściwej wilgotności. Folia plastikowa nie powinna dotykać potrawy.
Papier woskowy	Używać jako przykrycia, w celu zapobieżenia rozpryskom i utrzymania wilgoci.

Materiały, których nie należy używać w piekarnik parowy

Uwagi dotyczące naczyń

Tacka aluminiowa	Może powodować wyładowanie łukowe.
Naczynia z metalowym uchwytem	Może powodować wyładowanie łukowe.
Naczynia z obrzeżem metalowym	Metal ekranuje potrawę przed energią . Obrzeże metalowe może powodować wyładowanie łukowe.
Metalowe zamknięcia	Mogą powodować wyładowanie łukowe lub pożar w kuchence.
Torebki papierowe	Mogą powodować pożar w kuchence.
Pianka plastikowa	Pianka plastikowa może się stopić i zanieczyścić znajdujący się wewnątrz płyn pod działaniem wysokiej temperatury.
Drewno	Drewno wysycha podczas używania w piekarnik parowy i może ulec pęknięciu lub rozszczepieniu.

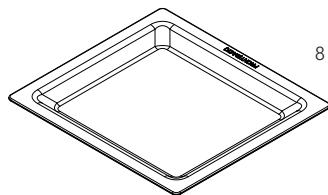
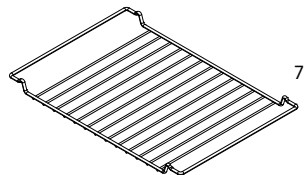
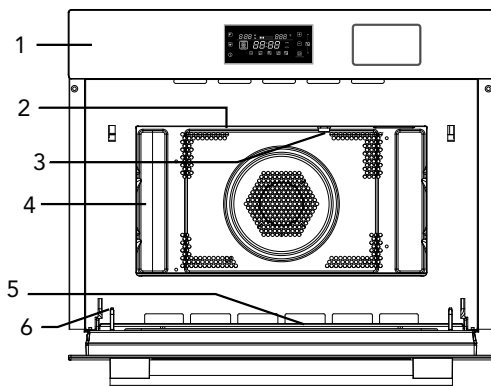
USTAWIENIE PIEKARNIK PAROWY

Nazwy części i elementów wyposażenia

Wyjąć Kuchenkę i wszystkie materiały z opakowania i wnętrza kuchenki.

Kuchenka dostarczana jest z następującym wyposażeniem:

Talerz obrotowy emaliowany	1	
Podstawka talerza	1	
Instrukcja obsługi	1	



- | | |
|---------------------|----------------------|
| 1. Panel sterowania | 5. Szklane drzwiczki |
| 2. Grzałka grilla | 6. Zawias |
| 3. Lampka | 7. Ruszt grilla |
| 4. Poziom | 8. Taca na tłuszcz |

Ważne uwagi odnośnie instalacji

- kuchenka NIE jest przeznaczona do użytku komercyjnego
 - montaż powinien być przeprowadzony jedynie przez wykwalifikowany personel zgodnie z informacjami zawartymi w niniejszej instrukcji
 - kuchenka wyposażona jest we wtyk który należy podłączyć do gniazda z odpowiednim skutecznym uziemieniem
 - w razie konieczności wymiany wtyku czynność ta powinna być wykonana przez wykwalifikowany personel. Jeżeli wtyk nie jest dostępny po instalacji to na zasilaniu należy zamontować wyłącznik o przerwie między stykami minimum 3mm.
 - nie stosować adapterów ani rozgałęziaczy.
- Przebieżenie elektryczne może spowodować pożar.



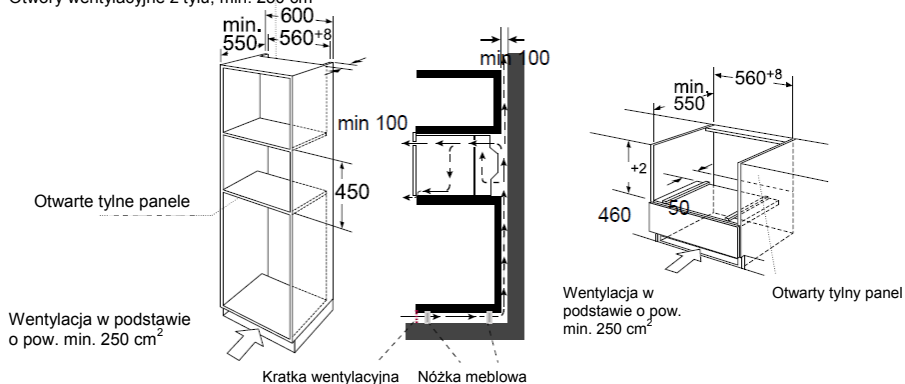
Ustawienie

- **Niebezpieczeństwo! Nie wolno demontować kuchenki gdyż grozi to porażeniem lub śmiercią**
- Kuchenkę należy ustawić w poziomie w pozycji stabilnej
- Zapewnić dobrą wentylację wokół kuchenki. Po bokach i z tyłu powinno być minimum 10cm wolnego
- Miejsca
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych
- Nie usuwać regulowanych nóżek
- Nie ustawiać kuchenki w pobliżu źródeł ciepła
- Urządzenia radioelektryczne mogą wpływać na działanie kuchenki

• Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w przewód zasilający z wtyczką, podłączenie musi posiadać separację styków na wszystkich biegunach, które zapewnią pełne rozłączenie, a urządzenie musi być podłączone do stałej instalacji, zgodnej z zasadami okablowania.

Rysunek instalacyjny

Otworki wentylacyjne z tyłu, min. 250 cm²



UWAGI:

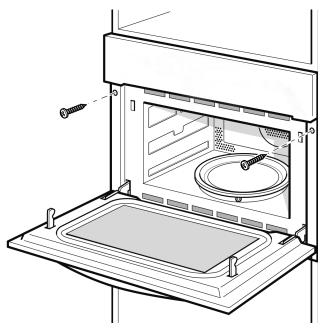
Pod kuchenką w miejscach oznaczonych strzałkami należy pozostawić otwór wentylacyjny o powierzchni minimum 250 cm².

Nad kuchenką należy pozostawić wolną przestrzeń.

Montaż w zabudowie meblowej

Uwaga: nie wolno podnosić kuchenki lub przenosić za uchwyt drzwi, gdyż nie wytrzyma wagi kuchenki i może ulec uszkodzeniu.

1. Wsunąć delikatnie kuchenkę do wnęki zabudowy, sprawdzić czy umieszczona jest centralnie we wnęce
2. Otworzyć drzwi i przykręcić ją do zabudowy za pomocą dołączonych do kuchenki śrub.






PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Pierwsze czyszczenie i rozgrzewanie

Usunąć całą folię ochronną z frontu piekarnika parowego. Więcej informacji na ten temat podano w sekcji CZYSZCZENIE.

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy:

- Wyjąć ze środka wszystkie akcesoria i umyć piekarnik.
- Podgrzać puste pojemniki. Nowe urządzenia podczas pierwszego użycia wydzielają specyficzny zapach.

- Przed podgrzewaniem dobrze jest przetrzeć wewnątrz piekarnika parowego wilgotną szmatką. W ten sposób z przechowywanych i nieprzenoszonych urządzeń usunięty zostanie kurz i resztki materiałów opakowaniowych.
- Wcisnąć przycisk . Urządzenie włączy się, a na wyświetlaczu pojawi się "00:00".
- Wcisnąć przycisk , aby wybrać opcję konwekcji. Zacznie migać wyświetlana wartość zalecanej temperatury.
- Ustawić na maksymalną temperaturę. Użyć do tego przycisków regulacyjnych.
- Dotknąć symbolu  obok przycisków dotykowych. Podgrzewać pusty piekarnik przez co najmniej godzinę. Upewnić się, że w tym czasie pomieszczenie jest dobrze wentylowane. Zamknąć drzwi do pozostałych pomieszczeń, aby uniknąć przenoszenia się woni.
- Pozostawić urządzenie do ostygnięcia do temperatury otoczenia. Następnie, dowolnym środkiem czyszczącym rozpuszczonym w gorącej wodzie przetrzeć wewnątrz piekarnika i wytrzeć je do sucha miękką szmatką. Trzymać drzwiczki otwarte, aż do całkowitego wyschnięcia wnętrza.

DZIAŁANIE



Panel sterowania



Ten piekarnik posiada nowoczesne sterowanie elektroniczne pozwalające ustawiać parametry gotowania zgodnie z Państwa potrzebami, zapewniając lepszy efekt gotowania.



1. Ustawienia zegara


Po podłączeniu piekarnika parowego do instalacji elektrycznej, na panelu sterowania zaczyna migać "00:00" i rozlegnie się dźwięk brzęczyka.


1) Ustawić prawidłowy czas (pomiędzy 00:00 a 23:59) wciskając  lub .

2) Po ustawieniu aktualnego czasu wcisnąć  , aby potwierdzić ustawienia. Jeśli przycisk nie zostanie wciśnięty, ustawienia zostaną potwierdzone automatycznie po upływie 3 sekund.



Zmiana ustawień zegara

1) W trybie oczekiwania wcisnąć  , aby wejść w tryb PAROWANIA. Wcisnąć ponownie  W lewym rogu wyświetlacza pojawi się komunikat **CL**.

2) Wcisnąć  lub  , aby zmienić ustawienia czasu (pomiędzy 00:00 a 23:59).



3) Następnie wcisnąć  , aby potwierdzić ustawienia. Po zakończeniu ustawiania, komunikat **CL** zniknie. Jeśli przycisk nie zostanie wciśnięty, ustawienia zostaną potwierdzone automatycznie po upływie 3 sekund.

Uwaga:



1) Gdy zegar został już ustawiony, przyciskać dłużej  lub  , aby ustawić odstępy co **10 MIN**; lub krócej, aby ustawić w odstępy co **1 MIN**.



2) Dłuższe przyciśnięcie po jakimś czasie spowoduje automatyczny reset panelu dotykowego i konieczność ponownego ustawiania.




2. Grillowanie


1) W trybie oczekiwania wcisnąć , aby przejść do trybu PAROWANIA. Zaczynie migać komunikat **100**, zapali się lampka kontrolna , oraz **C i MIN**. Wyświetlony zostanie domyślny czas gotowania **10:00**.

Wcisnąć wielokrotnie , aby zmienić tryb.




2) Wcisnąć , aż zaświeci się lampka kontrolna , która oznacza wejście w tryb GRILLOWANIA. Zapali się lampka kontrolna **MIN**, zacznie migać domyślne ustawienie grilla (3) i zostanie wyświetlony domyślny czas gotowania **10:00**.

3) Wcisnąć  / , aby zmienić ustawienie mocy grilla (1,2,3). Jeśli nie ma takiej potrzeby, przejść bezpośrednio do następnego kroku.




4) Wcisnąć , aby wejść w ustawienia regulacji czasu gotowania. Wcisnąć  / , aby ustawić czas (maks. 1 godz. 30 min.). Jeśli nie zachodzi taka potrzeba, krok ten można zignorować.

5) Wcisnąć  , aby rozpocząć gotowanie.


3. Gotowanie w trybie konwekcyjnym

1) W trybie oczekiwania wcisnąć , aby wejść w tryb PAROWANIA. Zaczynie migać **100**, zapali się lampka kontrolna , oraz **C i MIN**. Wyświetla się domyślny czas gotowania **10:00**. Wcisnąć , aby zmienić tryb.












2) Wcisnąć , aż zaświeci się lampka kontrolna  co oznacza wejście w tryb KONWEKCJI. Zaczynie świecić się **MIN**, i migać wartość domyślna temperatury **180**. Wyświetlony zostaje domyślny czas gotowania **10:00** oraz **C**.

3) Wcisnąć  / , aby wybrać odpowiednią temperaturę. Wartości temperatury to 50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230. Wcisnąć , aby przejść do następnego kroku.









4) Gdy miga czas gotowania, przycisnąć  / , w celu wybrania czasu gotowania, który wynosi maksymalnie 5 godzin.

5) Wcisnąć  , aby rozpocząć gotowanie.







4. Grillowanie z termoobiegiem

- 1) W trybie oczekiwania, wcisnąć , aby przejść do trybu PAROWANIA. Zacznie migać **100**, zapali się lampka kontrolna , oraz °C i **MIN**. Wyświetla się domyślny czas gotowania **10:00**. Wcisnąć , aby zmienić tryb.
- 2) Wcisnąć , aż pojawi się lampka kontrolna , co oznacza wejście w opcję grillowania z termoobiegiem. Wyświetli się **MIN** i zacznie migać domyślna wartość temperatury **180°**. Wyświetla się domyślny czas gotowania **10:00** oraz **C**.
- 3) Przyciskać  /  aby wybrać temperaturę. Wartości temperatury to 35,100,105,110,115,120,125,130,135,140,145,150,155,160,165,170,175,180. Wcisnąć , aby przejść do następnego kroku.
- 4) Gdy miga czas gotowania, przyciskać  /  w celu wybrania czasu gotowania, który wynosi maksymalnie 5 godzin.
- 5) Wcisnąć  , aby rozpocząć gotowanie.

5. Gotowanie w trybie automatycznym

- 1) W trybie oczekiwania, wcisnąć , aby przejść do trybu PAROWANIA. Zacznie migać **100**, zapali się lampka kontrolna , oraz **C** i **MIN**. Wyświetla się domyślny czas gotowania **10:00**. Wcisnąć , aby zmienić tryb.
- 2) Wcisnąć , aż pojawi się lampka kontrolna , co oznacza wejście w opcję Auto Menu. Wyświetlenie się **Kg**, **MIN** oraz **0,2**, oraz miganie domyślnego trybu **P01** oznacza wyjście z menu PAROWANIA. Gdy wyświetli się tryb **801** oraz **C**, oznacza to wejście do trybu PAROWANIA.
- 3) Wcisnąć  / , aby wybrać typ menu (P01-P12 lub 801-836). Wcisnąć , aby przejść do następnego kroku.










Uwaga:

- 1) Aby dostać się do menu bez trybu PAROWANIA (P01-P12), wcisnąć , aby potwierdzić wybór menu; wejść w opcję automatycznego ustawienia wagi w menu, a następnie dotykać  lub , aby wybrać automatycznie z menu na wyświetlaczu wagę i czas gotowania.
- 2) W menu PAROWANIA, domyślny czas gotowania będzie migał; można wcisnąć  lub , aby ustawić czas gotowania.
- 3) Wcisnąć  , aby rozpocząć gotowanie.




UWAGA:




- 1) Po zakończeniu automatycznego cyklu parowania, pompka wypompuje wodę z powrotem do zbiornika na wodę; w tym czasie, przez krótką chwilę rozlegnie się głośny dźwięk.
- 2) Po zakończeniu automatycznego cyklu parowania, należy wytrzeć komorę i panel drzwi z wody.

6. Rozmrażanie










- 1) W trybie oczekiwania wciśnij , aby przejść do trybu PAROWANIA. Zacznie migać **100**, zapali się lampka kontrolna , oraz °C i **MIN**. Wyświetlony zostaje automatyczny czas gotowania **10:00**. Wcisnąć , aż do zmiany funkcji.
- 2) Wcisnąć , aż zapali się lampka kontrolna  , co oznacza wejście w tryb rozmrażania. Potem wyświetli się **Kg MIN**, zacznie migać **0.1** i pojawi się tryb domyślny **dEF**.
- 3) Wcisnąć  / , aby ustawić wagę rozmrażanych produktów (100-1000 g).
- 4) Wcisnąć  START/END, aby rozpocząć gotowanie.

7. Funkcja blokady przed dziećmi

Blokowanie: W trybie oczekiwania przytrzymać  oraz  START/END przez 3 sekundy. Rozlegnie się długi dźwięk, powiadamiający o wejściu w tryb blokady przed dziećmi, i zapali się lampka kontrolna .

Odblokowanie: W trybie blokady przytrzymać  oraz  START/END przez 3 sekundy. Rozlegnie się długi dźwięk, powiadamiający o zwolnieniu blokady i zgaśnięciu lampki kontrolnej .


8. Funkcja parowania

- 1) W trybie oczekiwania wciśnij , aby uruchomić tryb PAROWANIA. Zacznie migać **100**, zapali się lampka kontrolna , oraz °C i **MIN**. Wyświetlony zostaje domyślny czas gotowania **10:00**. Wcisnąć , aby zmienić funkcję.
- 2) Wcisnąć  / , aby wybrać temperaturę parowania, spośród następujących: 100, 90, 80, 70, 60, 50). Wcisnąć , aby przejść do następnego kroku.
- 3) Gdy miga czas gotowania, używaj  /  do ustawienia czasu gotowania, maksymalnie na 1,5 godziny.
- 4) Wcisnąć  START/END, aby rozpocząć gotowanie.

Uwagi dotyczące trybu parowania:

1. Przed gotowaniem z użyciem funkcji parowania:

Jeśli przed uruchomieniem trybu gotowania z PAROWANIEM w zbiorniku brakuje wody, po wciśnięciu

przycisku  rozlegnie się specyficzny dźwięk brzęczyka a na ekranie pojawi się ikona **Lo**, przypominająca o konieczności dolania wody.

2. Podczas gotowania z użyciem funkcji parowania:

Jeśli w trakcie gotowania przy użyciu parowania w zbiorniku zabraknie wody, rozlegnie się specyficzny dźwięk brzęczyka a na ekranie pojawi się ikona **Lo**, przypominająca o konieczności dolania wody.

Po dolaniu wody, piekarnik może dalej pracować normalnie.

3. Po gotowaniu z użyciem funkcji parowania:

- 1) Po zakończeniu gotowania na parze, woda w podgrzewaczu zostanie odprowadzona do zbiornika na wodę. Proces ten trwa około minuty.
- 2) Jeśli podczas odprowadzania wody zbiornik wypełni się całkowicie, rozlegnie się 10-krotnie dźwięk brzęczyka, informujący o konieczności opróżnienia zbiornika na wodę. Gdy zbiornik zostanie opróżniony, proces odprowadzania wody do zbiornika może być kontynuowany.

Kody awarii

Podczas działania funkcji parowania mogą pojawić się następujące kody błędów.



E-06: 1- Zbiornik na wodę nie został dobrze zamknięty.

E-05: Błąd układu odprowadzania wody. Konieczność wezwania serwisu technicznego.

Możliwe przyczyny to:

- 1-Zepsuty czujnik.
- 2-Awaria rurki.
- 3-Awaria pompy wody.
- 4-Awaria zbiornika na wodę.

9. Konwekcja + parowanie



1) W trybie oczekiwania wciśnij , aby uruchomić tryb PAROWANIA. Zacznie migać **100**, zapali się lampka kontrolna  oraz °C i **MIN**. Wyświetlony zostaje domyślny czas gotowania **10:00**.

Wcisnąć , aby zmienić funkcję.


2) Wcisnąć , aż zaświeci się  oraz , co oznacza wejście w tryb konwekcji z parowaniem. Zacznie migać domyślna wartość temperatury **180 stopni**. Zapala się domyślny tryb parowania **L3**.

3) Wcisnąć  / , aby ustawić temperaturę, która może wynosić: 180,190,200,210,220,


Wcisnąć , aby przejść do następnego kroku.

4) Zacznie migać poziom parowania **L3**. Użyć  /  do wybrania poziomu, i wcisnąć , aby przejść do następnego kroku.

5) Wcisnąć  / , aby ustawić czas gotowania, który wynosi maksymalnie 1,5 godziny.

4) Wcisnąć  , aby rozpocząć gotowanie.

10. Informacje dotyczące wyświetlania

1) Podczas ustawiania programu lub w trybie pauzy, wciśnij , aby wejść w tryb regulowania parametrów; przed zmianą, parametry będą migać przez 10 sekund.

2) Ustawienie programu lub tryb pauzy zostanie potwierdzony automatycznie po 3 sekundach.


3) Gdy piekarnik jest w trybie ustawiania lub pauzy, w tym w automatycznym menu i programie rozmrażania, i w ciągu 5 sekund nie zostanie wykonana żadna operacja, przejdzie on w stan wyłączenia.

4) Lampka wewnątrz piekarnika pali się przez cały czas, gdy otwarte są drzwi.


5) Lampka wewnątrz piekarnika pali się przez cały czas, gdy piekarnik jest w trybie pauzy.

6) Jeśli podczas gotowania drzwiczki zostaną otwarte, aby kontynuować gotowanie należy wcisnąć

przycisk  .

7) Aby w dowolnej chwili otworzyć zbiornik na wodę, można wcisnąć przycisk  .






8) Gdy podczas konwekcyjno-parowego trybu gotowania osiągnięta zostanie żądana temperatura, słychać

3-krotny dźwięk brzęczyka i przez 1 minutę miga ikona , a następnie gotowanie jest dalej kontynuowane.

11. Automatyczne usuwanie osadu




Aby uzyskać możliwie najlepszy efekt czyszczenia piekarnika, do jego odkamieniania zaleca się stosowanie od czasu do czasu detergentu z cytrynianem sodu. Należy postępować zgodnie z instrukcjami producenta na opakowaniu.

Uruchamiać programy parowe co 20 godzin, jeśli istnieje potrzeba odkamieniania.

- 1) Włącz zasilanie systemu, wyjmij zbiornik na wodę, wlej 1000 ml świeżej wody do zbiornika na wodę, dodając paczkę środka odkamieniającego.
- 2) W stosownych przypadkach, włóż zbiornik do pieca.
- 3) W trybie oczekiwania wciśnij , aby przejść do trybu PAROWANIA. Zacznie migać **100**, i zapali się lampka kontrolna  oraz **C i MIN**. Wyświetlony zostaje domyślny czas gotowania **10:00**.
Wcisnąć , aby zmienić funkcję.
- 4) Przyciskaj , aż włączy się lampka kontrolna CLE, co oznacza wejście w tryb odkamieniania. Zaświeci się **MIN** oraz domyślny czas **20:00**, i zgasną inne ikony.
- 5) Wciśnij , aby rozpocząć program.
- 6) Odczekaj 1 minutę po zakończeniu programu, wyjmij zbiornik na wodę i wlej do niego wodę. Dokładnie wyczyść zbiornik na wodę.
- 7) Wymień wodę, powtórz kroki od 3 do 6.

Uwaga: Proces odkamieniania nie powinien być przerywany przed jego zakończeniem. Jeśli tak się stanie, cały proces należy powtórzyć od kroku 3.

12. Regulacja parametrów podczas procesu ustawiania i gotowania

- 1) Jeśli parametry ustawiania zostaną źle wybrane, można powrócić do poprzednich parametrów naciskając przycisk . Powiązane parametry mogą zostać zresetowane w taki sam sposób.
- 2) Podczas procesu gotowania można wcisnąć przycisk , aby zresetować parametry gotowania. Powiązane parametry mogą zostać zresetowane w taki sam sposób. Kolejność regulacji parametrów jest zgodna ze stanem ustawiania.
- 3) Po ustawieniu parametry ustawienia zostają potwierdzone automatycznie po upływie 3 sekund lub za pomocą przycisku .

MENU DLA FUNKCJI PAROWANIA

MENU	WYŚWIETLACZ	WAGA	CZAS	MOC
Pstrąg	S01	200-600 g	15:00-30:00	Para 100 °C
Filet z łososia	S02	200-600 g	15:00-30:00	Para 100 °C
Sandacz	S03	200-600 g	15:00-30:00	Para 100 °C
Krewetki	S04	200-600 g	10:00-25:00	Para 100 °C
Filet z halibuta	S05	200-600 g	15:00-30:00	Para 100 °C
Małże	S06	200-600 g	10:00-20:00	Para 100 °C
Filet z dorsza	S07	200-700 g	15:00-30:00	Para 100 °C
Śledź	S08	200-600 g	15:00-30:00	Para 100 °C
Filet z tuńczyka	S09	200-600 g	10:00-20:00	Para 100 °C
Krab	S10	2-6	20:00-35:00	Para 100 °C
Udko kurczaka	S11	4-10	25:00-40:00	Para 100 °C
Pierś z kurczaka	S12	4-6	25:00-45:00	Para 100 °C
Klopsy	S13	200-600 g	25:00-45:00	Para 100 °C
Skrzydło kurczaka	S14	4-8	15:00-30:00	Para 100 °C
Filet wieprzowy, cały	S15	200-600 g	15:00-30:00	Para 100 °C
Kiełbaski	S16	4-10	10:00-25:00	Para 100 °C
Jaja w szklance	S17	1-8	5:00-15:00	Para 100 °C
Jaja na twardo	S18	1-8	10:00-20:00	Para 100 °C
Jaja na miękko	S19	1-8	5:00-15:00	Para 100 °C
Ryż na wodzie	S20	/	25:00-35:00	Para 100 °C
Bakłażan	S21	200-600 g	10:00-25:00	Para 100 °C
Fasolka	S22	200-600 g	20:00-35:00	Para 100 °C
Brokuły	S23	200-600 g	10:00-25:00	Para 100 °C

MENU	WYŚWIETLACZ	WAGA	CZAS	MOC
Kalafior	S24	200-600 g	15:00-30:00	Para 100 °C
Groszek	S25	200-400 g	15:00-30:00	Para 100 °C
Marchewka	S26	200-600 g	20:00-35:00	Para 100 °C
Kolby kukurydzy	S27	1-10	15:00-30:00	Para 100 °C
Strąki papryki	S28	200-600 g	5:00-20:00	Para 100 °C
Ostra papryczka	S29	200-600 g	5:00-20:00	Para 100 °C
Pieczarki	S30	200-600 g	5:00-20:00	Para 100 °C
Pory	S31	200-400 g	5:00-20:00	Para 100 °C
Brukselka	S32	200-600 g	10:00-25:00	Para 100 °C
Seler	S33	200-800 g	10:00-25:00	Para 100 °C
Szparagi	S34	200-600 g	15:00-30:00	Para 100 °C
Szpinak	S35	200-400 g	5:00-20:00	Para 100 °C
Kabaczek	S36	200-600 g	10:00-25:00	Para 100 °C

MENU BEZ FUNKCJI PAROWANIA

MENU	WYŚWIETLACZ	WAGA	CZAS	MOC
Świeża pizza	P01	200	14:00	PODGRZEWANIE WSTĘPNE / 200 °C
		300	15:00	PODGRZEWANIE WSTĘPNE / 200 °C
		400	16:00	PODGRZEWANIE WSTĘPNE / 200 °C
		500	17:00	PODGRZEWANIE WSTĘPNE / 200 °C
		600	18:00	PODGRZEWANIE WSTĘPNE / 200 °C
CIASTO	P02	400	45:00	PODGRZEWANIE WSTĘPNE / 150 °C
		500	50:00	PODGRZEWANIE WSTĘPNE / 150 °C
		600	55:00	PODGRZEWANIE WSTĘPNE / 150 °C
KREWETKI	P03	200	12:00	PODGRZEWANIE WSTĘPNE / 220 °C
		400	14:00	PODGRZEWANIE WSTĘPNE / 220 °C
		600	16:00	PODGRZEWANIE WSTĘPNE / 220 °C
CIASTEczKA CZEKOLADOWE	P04	500	18:00	PODGRZEWANIE WSTĘPNE / 180 °C
CIASTEczKA CYTRYNOWE	P05	400	16:00	PODGRZEWANIE WSTĘPNE / 200 °C
KIEŁBASKI	P06	200	10:00	PODGRZEWANIE WSTĘPNE / 220 °C
		400	12:00	PODGRZEWANIE WSTĘPNE / 220 °C
		600	16:00	PODGRZEWANIE WSTĘPNE / 220 °C
PRZEKĄSKI	P07	200	12:00	PODGRZEWANIE WSTĘPNE / 220 °C
		300	13:00	PODGRZEWANIE WSTĘPNE / 220 °C
		400	14:00	PODGRZEWANIE WSTĘPNE / 220 °C
CHLEB	P08	100	8:00	GRILL POZIOM 3
		150	8:30	
		200	9:00	
OWSIANE CIASTEczKA Z RODZYNKAMI	P09	600	18:00	PODGRZEWANIE WSTĘPNE / 180 °C
CHIPSY Z ORZECHÓW PECAN	P10	500	16:00	PODGRZEWANIE WSTĘPNE / 180 °C
ORZECHOWE CIASTEczKA CZEKOLADOWE	P11	500	18:00	PODGRZEWANIE WSTĘPNE / 180 °C
BABECZKI	P12	840 (70g*12)	20:00	PODGRZEWANIE WSTĘPNE / 180 °C

Wykrywanie i usuwanie usterek

Zjawiska normalne	
Piekarnik parowy zakłóca odbiór telewizyjny	Odbiór radiowy i telewizyjny może być zakłócony podczas pracy piekarnik parowy. Podobnie się dzieje w przypadku drobnego sprzętu gospodarstwa domowego, np. mikserów, odkurzaczy i wentylatorów elektrycznych. Jest to zjawisko normalne.
Słabe oświetlenie kuchenki	Podczas gotowania z niską mocą, oświetlenie kuchenki może być słabe. Jest to zjawisko normalne.
Para osadza się na drzwiach, gorące powietrze wydostaje się z otworów wentylacyjnych	Podczas gotowania może wydzielać się para z potrawy. Większość pary uchodzi poprzez otwory wentylacyjne. Jednak pewna jej ilość może osadzać się na chłodnych powierzchniach, takich jak drzwi kuchenki, Jest to zjawisko normalne.
Kuchenka uruchamiana jest przypadkowo bez żadnej potrawy w jej wnętrzu	Zabrania się uruchamiania kuchenki bez żadnej potrawy w jej wnętrzu. Takie uruchamianie jest bardzo niebezpieczne.

Usterka	Możliwa przyczyna	Usuwanie
Kuchenki nie można uruchomić	(1) Nieprawidłowe podłączenie przewodu zasilania.	Odłączyć przewód i podłączyć ponownie po 10s.
	(2) Przepalony bezpiecznik albo zadziałał wyłącznik bezpieczeństwa.	Wymienić bezpiecznik lub włączyć wyłącznik bezpieczeństwa (naprawy dokonuje personel autoryzowanego serwisu)
	(3) Problemy z gniazdkiem sieciowym.	Sprawdzić gniazdko przy pomocy innego urządzenia elektrycznego.
Kuchenka nie grzeje	(4) Drzwi nie są zamknięte prawidłowo.	Zamknąć drzwi.
Talerz obrotowy hałasuje podczas pracy kuchenki	(5) Zabrudzone kółka talerza lub dno kuchenki.	Patrz informacje o utrzymywaniu kuchenki w czystości.

SERWIS OBSŁUGI KLIENTA

Jeżeli nie możesz zidentyfikować przyczyny awarii: wyłącz urządzenie (nie podejmuj żadnych działań) i skontaktuj się z serwisem obsługi klienta.

NUMER SERYJNY PRODUKTU Gdzie mogę go znaleźć?

Serwis obsługi klienta poprosi o podanie kodu produktu i jego numeru seryjnego (16 cyfrowego kodu, zaczynającego się od cyfry 3); można go znaleźć na karcie gwarancyjnej lub na tabliczce znamionowej urządzenia.

Zapobiegnie to niepotrzebnym wizytom techników i tym samym zapobiegnie zbyt wysokim opłatom.

Jeżeli nie można zidentyfikować przyczyny nienormalnej pracy, należy wyłączyć urządzenie i skontaktować się z Autoryzowanym Serwisem.

Urządzenie objęte jest gwarancją producenta, wymagane jest okazanie dowodu zakupu i wypełnionej i podstemplowanej przez punkt sprzedaży Polskiej Karty Gwarancyjnej.



Niniejsze urządzenie zostało oznakowane zgodnie z Europejską Dyrektywą 2002/96/WE dotyczącą utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Prawidłowe postępowanie ze likwidowanym sprzętem pozwala na uniknięcie potencjalnie szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego skutków wynikających z niewłaściwego usuwania odpadów.

Symbol umieszczony na produkcie wskazuje, że niniejszy produkt nie może być usuwany razem z odpadami gospodarstwa domowego. Należy go przekazać do punktu zajmującego się utylizacją sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Likwidacja takiego sprzętu musi być prowadzona zgodnie ze stosownymi regulacjami dotyczącymi usuwania odpadów.

Aby uzyskać więcej szczegółowych informacji dotyczących utylizacji niniejszego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami administracyjnymi, punktem utylizacji sprzętu domowego lub sklepem, w którym dokonano zakupu niniejszego produktu.

PARNÍ TROUBY

Návod k obsluze

Model: HMS 340VX

Před prvním použitím trouby si pozorně přečtěte tento návod a pečlivě ho uschovejte.

Pokud budete troubu používat podle údajů uvedených v tomto návodu, bude Vám poskytovat skvělé služby řadu let

Na výrobek bylo vydáno ES prohlášení o shodě.

Hlučnost výrobku (EN 60704-2-13)

USCHOVEJTE TYTO POKYNY.

Umístěním označení CE na tomto výrobku prohlašujeme na svou odpovědnost dodržování všech evropských bezpečnostních, zdravotních a environmentálních požadavků stanovených v právních předpisech pro tento produkt.

OPATŘENÍ NA OCHRANU PŘED PŘÍLIŠNÝM ZÁŘENÍM

- (a) Nepokoušejte se uvést troubu do chodu s otevřenými dvířky, protože otevření dvířek může způsobit, že se vystavíte škodlivé energii. Je důležité, abyste nepoškozovali ani nevyřazovali z provozu bezpečnostní prvky.
- (b) Mezi čelní stěnu trouby a dvířka nevkládejte žádné předměty a nedovolte, aby se na těsnících plochách nahromadily zbytky nečistot nebo čistících prostředků.
- (c) POZOR: Pokud jsou dvířka nebo těsnění poškozena, nesmíte troubu používat, dokud ji neopraví oprávněná osoba..

DODATEK

Pokud není spotřebič udržován v dostatečné čistotě, může dojít k poškození povrchu, které by mohlo vést ke snížení doby životnosti spotřebiče a vyvolat nebezpečné situace.

TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Model:	HMS 340VX
Jmenovité napětí	230 V~50 Hz
Jmenovitý příkon (gril)	1200 W
Jmenovitý příkon (konvekce)	1750 W
Jmenovitý příkon (pára)	1500 W
Jmenovitý příkon (maximum)	3250 W
Objem trouby	34 l
Vnější rozměry (š x h x v)	595 x 525 x 454 mm
Hmotnost	29 kg

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Za účelem snížení rizika vzniku požáru, zásahu elektrickým proudem, zranění osob a na ochranu před zářením při používání Vašeho spotřebiče doporučujeme, abyste dodržovali tato základní bezpečnostní opatření:

1. Pozor: Kapaliny a jiné pokrmy nesmíte ohřívat v uzavřených nádobách, protože jsou náchylné k explozi.
2. Pozor: Pro každého s výjimkou autorizovaného technika je nebezpečné odstraňovat ochranný kryt určený k ochraně proti energii, které by tak mohl být vystaven.
3. Tento spotřebič smí používat děti od 8 let a starší s omezenými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi, pokud byly poučeny o správném a bezpečném použití spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu a pokud nejsou starší 8 let.
4. Držte spotřebič a přívodní kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
5. Používejte pouze nádoby vhodné pro použití v troubách.
6. Troubu byste měli pravidelně čistit. Odstraňujte veškeré zbytky jídla.
7. Přečtěte si a dodržujte „OPATŘENÍ NA OCHRANU PŘED NADMĚRNÝM ZÁŘENÍM“.
8. Pokud ohříváte jídlo v plastových nebo papírových nádobách, troubu dobře hlídejte, aby nedošlo k případnému vznícení.
9. Jestliže zpozorujete kouř, vypněte spotřebič a odpojte jej od zásuvky, dvířka nechte zavřená, aby nedošlo k vyšlehnutí plamenů.
10. Nevařte pokrmy příliš dlouho.
11. Prostor trouby nepoužívejte ke skladování. Nenechávejte výrobky jako je chleba, sušenky, apod., uvnitř trouby.
12. Odstraňte z nádob/tašek kovové pásky a kovové, papírové nebo plastové rukojeti ještě před vložením do trouby.
13. Troubu nainstalujte a usadte podle dodaných pokynů k instalaci.
14. Vajíčka ve skořápce a celá natvrdo vařená vejce by se neměla v troubě ohřívat, protože mohou explodovat, a to i v případě, že byl již ohřev ukončen.
15. Tento spotřebič je určen pro použití v domácnostech a jiném podobném prostředí:
 - zaměstnanecké kuchyně v prodejnách, kancelářích a jiném pracovním prostředí;
 - klienty hotelů, modelů a jiném typu ubytovacího zařízení;
 - na farmách;
 - v místě pro výdej snídaně.
16. Pokud je poškozen přívodní kabel, je nutno jej nechat z bezpečnostních důvodů vyměnit výrobcem, jeho servisním technikem nebo osobou s obdobnou kvalifikací.
17. Nikdy tento spotřebič neuskładňujte ani nepoužívejte venku.
18. Troubu nepoužívejte v blízkosti vody, kuchyňského dřezu nebo poblíž bazénu.
19. Teplota přístupných povrchů může být při používání spotřebiče vysoká. Napájecí kabel nesmí být veden blízko horkých povrchů. Z žádného důvodu větrací otvory nezakrývejte.
20. Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desku.
21. Nedodržování běžných pravidel pro čištění trouby může způsobit poškození povrchů, což může snížit dobu životnosti spotřebiče a vyvolat vznik nebezpečných situací.
22. Obsah saviček a lahviček s dětskými pokrmy nesmíte míchat nebo protřepávat. Před konzumací zkontrolujte teplotu, aby nemohlo dojít k popálení.
23. Při ohřevu tekutin v troubě může dojít ke zpoždění varu a překypění, proto je nutné při manipulaci s nádobou dbát zvýšené opatrnosti.
24. Spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi, nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, nebo pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
25. Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.
26. Spotřebič není určen pro ovládání externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.
27. Přístupné části se mohou během provozu zahřívat. Držte malé děti mimo dosah.
28. Nepoužívejte vysokotlaký parní čistič.
29. Během použití je spotřebič horký. Nedotýkejte se ohřevných prvků uvnitř trouby.

30. Používejte pouze teplotní sondu vhodnou pro tuto troubu. (pro trouby vybavené příslušenstvím používejte jejich teplotní sondu.)
31. VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během provozu zahřívají. Nedotýkejte se těchto částí. Děti do 8 let držte mimo dosah spotřebiče a mějte je neustále pod dohledem.
32. Povrch vestavného nábytku může být horký.

**PŘEČTĚTE SI POZORNĚ A
USCHOVEJTE PRO PŘÍPADNÉ POUŽITÍ
V BUDOUCNOSTI.**

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY K SNÍŽENÍ RIZIKA VZNIKU ŠKOD NA ZDRAVÍ OSOB

Instalace s uzemněním

NEBEZPEČÍ

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem. Při kontaktu s některou vnitřní součástí může dojít k vážnému zranění osob nebo i usmrcení. Tento spotřebič nerozebírejte.

POZOR

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem. Nesprávné uzemnění může mít za následek zasažení elektrickým proudem. Pokud není spotřebič správně nainstalován a uzemněn, nezapojujte zástrčku do elektrické sítě.

Tento spotřebič musí být zapojen pomocí zásuvky s uzemněním. V případě elektrického zkratu uzemnění snižuje riziko elektrického výboje tím, že představuje únikovou cestu pro elektrický proud. Tento spotřebič je vybaven šňůrou se zemnicím vodičem a příslušnou zástrčkou. Zástrčka musí být připojena do správně nainstalované a uzemněné zásuvky.

Pokud Vám nejsou jasné pokyny k uzemnění nebo máte pochybnosti, zda je spotřebič správně uzemněn, poraďte se s kvalifikovaným elektrikářem. V případě, že je nutné použít prodlužovací šňůru, použijte pouze 3 žilový prodlužovací kabel.

1. Přívodní kabel dodávaný se spotřebičem je úmyslně krátký za účelem snížení rizika vyplývajících ze zapletení nebo vytržení delšího kabelu.
2. V případě použití dlouhého nebo prodlužovacího kabelu:
 - 1) Jmenovité napětí uvedené na kabelech nebo na prodlužování šňůře by mělo být alespoň shodné se jmenovitým napětím spotřebiče.
 - 2) Prodlužovací kabel se musí skládat z trojžilového kabelu s uzemněním.
 - 3) Dlouhý kabel by měl být umístěn tak, aby nevisel z pracovní desky nebo ze stolu, kde by za něj mohly tahat děti nebo kde by se o něj dalo náhodně zakopnout.

ČIŠTĚNÍ

Ujistěte se, že je trouba odpojena od elektrického napájení.

1. Vnitřní povrchy trouby čistěte jemně navlhčeným hadrem po každém použití.
2. Očistěte příslušenství obvyklým způsobem ve vodě se saponátem.
3. Rám dvířek, těsnění a okolní části je nutné v případě nutnosti pečlivě očistit vlhkým hadrem.
4. Nepoužívejte drsné agresivní čističe nebo ostré kovové škrabky k čištění trouby ani skla dvířek, neboť můžete poškrábat povrch, což může vést k prasknutí skla.
5. Čištění: Tip - pro snazší čištění vnitřních stěn trouby: dejte do misky polovinu citronu, přidejte 300 ml vody a ohřejte na 100% výkonu po dobu 10 minut. Vnitřek trouby utřete měkkou suchou utěrkou.

NÁČINÍ

POZOR

Nebezpečí zranění osob.

Pro každého, kdo nemá odpovídající kvalifikaci, může být provádění oprav nebo údržby, která vyžaduje odstranění krytu na ochranu proti energii, nebezpečné.

Přečtěte si pokyny v odstavci „Materiály vhodné pro použití v troubě a Materiály nevhodné pro použití v troubě.“

Mohou existovat nekovové nástroje, které nejsou vhodné pro použití v troubě. V případě pochybností je možné nástroj vyzkoušet následujícím způsobem.

Test náčiní:

1. Vložte nádobu vhodnou pro troubu s 1 šálkem studené vody (250 ml) vedle příslušného nástroje.
2. Vařte na maximální výkon po dobu 1 minuty.
3. Opatrně se nástroje dotkněte. Pokud je nástroj teplý, nepoužívejte ho k vaření v troubě.
4. Nevařte déle než 1 minutu.

MATERIÁLY VHODNÉ PRO POUŽITÍ V TROUBA TROUBĚ

Alobal	Pouze jako ochrana. Malé hladké kusy lze použít na zakrytí tenkých plátků masa nebo drůbeže, které má zabránit přílišnému upečení. Mohlo by dojít k jiskření, pokud je alobal příliš blízko stěnám trouby. Alobal by měl být umístěn ve vzdálenosti alespoň 2,5 cm od stěn trouby.
Keramické nádobí	Postupujte podle pokynů výrobce. Dno keramického nádobí musí být alespoň 5 mm nad otočným talířem. Nesprávné použití může způsobit rozbití otočného talíře.
Talíře	Postupujte podle pokynů výrobce. Nepoužívejte prasklé nebo otlučené nádobí.
Skleněné nádoby	Odstraňte vždy víko. Používejte pouze pro ohřívání pokrmů tak, aby bylo pouze teplé. Mnoho skleněných nádob není odolných na teplo a mohly by se rozbít.
Skleněné nádobí	Pouze nádobí z varného skla a vhodné pro použití do trouby. Ujistěte se, že nemá kovový dekor. Nepoužívejte nádobí prasklé nebo otlučené.
Varné sáčky do trouby	Postupujte podle pokynů výrobce. Nezavírejte kovovou sponou. Udělejte do nich zářez, aby mohla pára unikat.
Papírové talíře a hrnky	Používejte pouze krátkou dobu a pouze pro vaření/ohřev. Při vaření nenechávejte troubu bez dozoru.
Papírové ubrousky	Používejte k zakrytí pokrmů pro ohřev nebo pro případné pohlcení tuku. Používejte pouze krátké doby vaření pod dohledem.
Pergamenový papír	Používejte k zakrytí na ochranu před vystříknutím nebo k zabalení proti odpařování.
Plast	Postupujte podle pokynů výrobce. Některé plastové nádoby změknou, jakmile se jídlo uvnitř ohřeje. Varné sáčky a hermeticky uzavřené plastové sáčky je nutno rozstříhnout, propíchnout nebo odvětrat tak, jak je uvedeno na obalu.
Plastové obaly	Používejte k zakrytí pokrmů během vaření, aby jídlo nevyschlo. Plastový obal se nesmí dotýkat jídla.
Voskový papír	Používejte k zakrytí jídla jako ochranu před vystříknutím a vyschnutím pokrmu.

MATERIÁLY NEVHODNÉ PRO POUŽITÍ V TROUBA TROUBÁCH

Hliníkové nádoby	Může způsobit jiskření.
Papírové krabice na potraviny s kovovou rukojetí	Může způsobit jiskření.
Kovové nástroje	Kovový dekor může způsobit jiskření.
Kovové spony	Může způsobit jiskření a vznik požáru uvnitř trouby.
Papírové sáčky	Mohou v troubě způsobit požár.
Polystyrénové nebo polyuretanové nádoby	Nádoby se mohou při vystavené vysoké teplotě roztavit nebo kontaminovat kapalinu uvnitř nádoby.
Dřevo	Dřevo se vysuší, pokud je používáno v troubě, může pak prasknout nebo puknout.

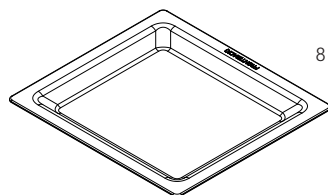
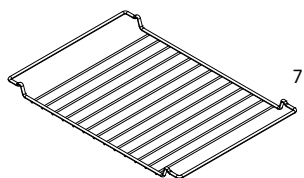
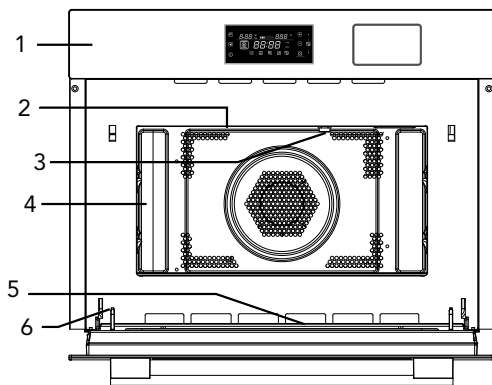
INSTALACE TROUBY

Názvy součástí a příslušenství trouby

Vyndejte troubu a veškeré materiály z obalu a vnitřního prostoru trouby.

Vaše trouba je dodávána s následujícími příslušenstvími:

1 Návod k obsluze



1. Ovládací panel
2. Grilovací těleso
3. Osvětlení
4. Úrovně zasunutí
5. Sklo dvířek
6. Závěs

7. Grilovací rošt
8. Plech na zachycování tuku

DŮLEŽITÉ INFORMACE O INSTALACI

- Tento spotřebič není určený pro komerční prostředí.
- Dodržujte pokyny v tomto návodu a pamatujte, že tento spotřebič smí instalovat pouze kvalifikovaný technik.
- Spotřebič je vybavený zástrčkou a musí se připojovat pouze ke správně instalované uzemněné zásuvce.
- V případě potřeby nové zásuvky smí instalaci a připojení provádět pouze kvalifikovaný elektrikář. Pokud zástrčka po instalaci není přístupná, musí se mezi spotřebič a elektrickou síť instalovat odpojovací zařízení s minimálním odstupem mezi kontakty 3 mm.
- Nepoužívejte adaptéry, vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely. Přetížení může vést k požáru.
- Pokud spotřebič není vybavený kabelem se zástrčkou, připojovací zařízení musí mít odstup mezi všemi kontakty, který poskytuje úplné odpojení a spotřebič musí být připojený k síti dle platných předpisů.

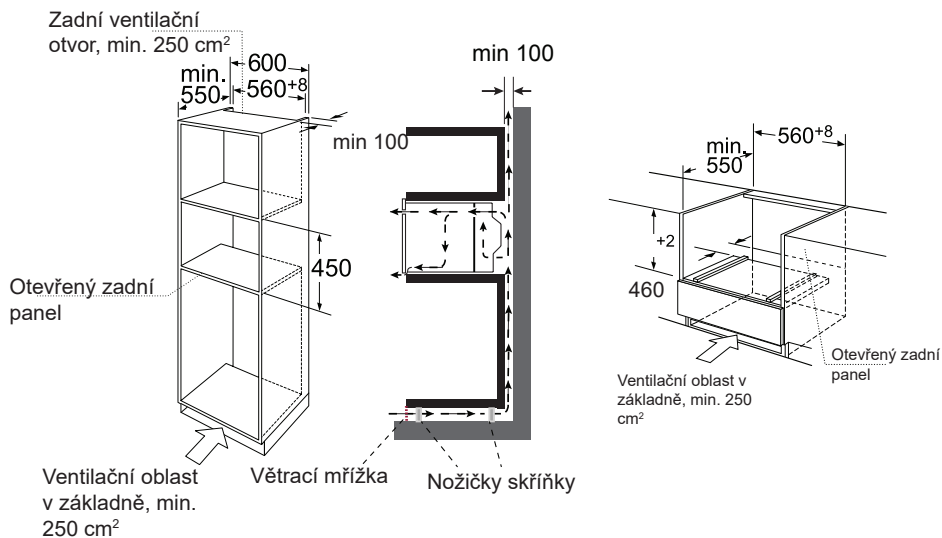


Přístupné části mohou být horké.

UMÍSTĚNÍ

- **Nebezpečí!** Tento spotřebič nedemontujte. Kontakt s vnitřními komponenty spotřebiče může vést k vážnému zranění nebo smrti.
- Spotřebič postavte na rovný a pevný povrch.
- Kolem spotřebiče zajistěte dostatečný volný prostor k větrání. Na zadní straně ponechte nejméně 10 cm volného prostoru.
- Nezakrývejte větrací otvory.
- Nedemontujte stavitelnou nožičku.

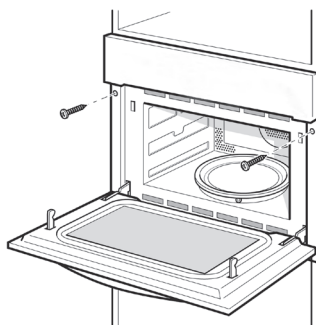
ROZMĚRY INSTALACE



Nad troubou musí zůstat volný prostor.

VESTABVA

- Spotřebič nepřenášejte za madlo dvířek. Madlo dvířek neunese hmotnost spotřebiče a může se zlomit.
- Opatrně zasuňte troubu do skříňky, vycentrujte ji.
 - Otevřete dvířka a troubu upevněte pomocí dodaných šroubů.






PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

První čištění a zahřátí

Z trouby odstraňte veškerý obalový materiál.

Pro informace viz „Čištění“.

Před prvním použitím spotřebiče:

- Vyjměte veškeré příslušenství a umyjte.
- Nový spotřebič má typický pach novoty při prvním zapnutí.
Před prvním použitím zapněte prázdný spotřebič k odstranění pachu novoty.
- Před zahřátím vytřete vnitřek parní trouby vlhkou utěrkou. Tímto způsobem odstraníte nečistoty z výrobního procesu a prach z balení.
- Stiskněte tlačítko  . Spotřebič se zapne, na displeji se zobrazí „00:00“.
- Stiskněte  .
Bliká doporučená teplota.
- Nastavte maximální teplotu.
- Stiskněte tlačítko  vedle dotekových tlačítek. Zahřejte prázdnou troubu nejméně na hodinu.
Pak místnost dobře vyvětrejte. Zavřete dveře do další místnosti, abyste zabránili šíření pachu v domácnosti.
- Nechte spotřebič vychladnout na pokojovou teplotu. Pak použijte k čištění vnitřku roztok vody se saponátem, pak utřete čistou utěrkou. Nechte dvířka otevřená k vysušení trouby.

OBSLUHA

Ovládací panel




Tato trouba využívá moderní elektronické ovládání k nastavení parametrů vaření dle vašich potřeb.






1. Nastavení hodin

Po připojení trouby k elektrické síti bude blikat „00:00“, zazní akustická signalizace.

1) Tlačítky „“ nebo „“ nastavte čas (v rozsahu od 00:00 až 23:59.)

2) Po nastavení času stiskněte  k potvrzení nastavení. Pokud nic nestisknete, potvrdí se automaticky po 3 sekundách.












Úprava času

- 1) V pohotovostním režimu stiskněte  k aktivaci funkce STEAM (pára). Stiskněte jednou  k zobrazení „CL“ v levém rohu displeje.
- 2) Tlačítka  nebo  upravte čas (v rozsahu od 00:00 až 23:59).
- 3) Pak stisknutím  potvrďte nastavení. Po nastavení zmizí „CL“. Pokud nestisknete žádné tlačítko, automaticky se uloží po 3 sekundách.








Poznámka:





- 1) Pokud při nastavení hodin stisknete a podržíte  nebo , nastavíte v 10-minutových krocích, krátkým stisknutím nastavíte v 1- minutových krocích.
- 2) Dlouhým stisknutím se dotekový panel automaticky resetuje, musíte stisknout opět.

2. Grilování












- 1) V pohotovostním režimu stiskněte  k aktivaci funkce páry. Bude blikat 100, svítí kontrolka , „°C“ a „MIN“. Zobrazí se počáteční doba vaření „10:00“. Opakovaným stisknutím  změňte funkci.
- 2) Opakovaným stisknutím  se rozsvítí indikace . Znamená to aktivaci funkce grilu. Rozsvítí se kontrolka „MIN“, počáteční výkon grilu „3“ bliká, počáteční doba pečení „10:00“ svítí.
- 3) Stisknutím  /  nastavte výkon grilu (1, 2, 3). Pokud nechcete nic měnit, pokračujte na další krok.
- 4) Stisknutím  aktivujte nastavení doby pečení. Tlačítka  /  zvolte dobu pečení (Max. 1 hodina a 30 minut). Pokud nechcete nic měnit, vynechte tento krok.
- 5) Stisknutím  zahajte pečení.

3. Konvekční pečení









- 1) V pohotovostním režimu stisknutím tlačítka  aktivujte režim páry. Bude blikat 100, svítí kontrolka , „°C“ a „MIN“. Počáteční doba pečení „10:00“ svítí. Opakovaným stisknutím  zvolte funkci.
- 2) Stiskněte opakovaně , zobrazí se kontrolka . Představuje to aktivaci konvekční funkce. Svítí „MIN“ a bliká počáteční teplota „180“. Počáteční doba „10:00“ a „°C“ svítí.
- 3) Tlačítka  /  zvolte teplotu. Rozsah teploty je: 50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230.

Stisknutím  přejděte na následující krok.
- 4) Když bliká doba pečení, tlačítka  /  ji upravte. Maximálně 5 hodin.
- 5) Stisknutím  zahajte pečení.






4. Grilování s ventilátorem

- 1) V pohotovostním režimu stisknutím tlačítka  aktivujte režim páry. Bude blikat 100, svítí kontrolka , „°C“ a „MIN“. Počáteční doba pečení „10:00“ svítí. Opakovaným stisknutím  zvolte funkci.
- 2) Opakovaným stisknutím  se rozsvítí indikace . Znamená to aktivaci funkce grilu s ventilátorem. Svítí „MIN“ a bliká počáteční teplota „180“. Počáteční doba pečení „10:00“ a „°C“ svítí.
- 3) Tlačítka  /  zvolte teplotu. Rozsah teploty je: 35, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180. Stisknutím  přejděte na následující krok.
- 4) Když bliká doba pečení, tlačítka  /  zvolte dobu pečení. Maximálně 5 hodin.
- 5) Stisknutím  zahajte pečení.

5. Automatické pečení

- 1) V pohotovostním režimu stisknutím tlačítka  aktivujte režim páry. Bude blikat 100, svítí kontrolka , „°C“ a „MIN“. Počáteční doba pečení „10:00“ svítí. Opakovaným stisknutím  zvolte funkci.
- 2) Opakovaným stisknutím  se rozsvítí indikace , znamená to funkci automatického menu. Svítí indikace „Kg“, „MIN“, „0.2“ a bliká počáteční režim „P01“. Představuje aktivaci menu bez páry. Pokud je režim „S01“, představuje menu s párou.
- 3) Tlačítka  /  zvolte typ menu (P01-P12 nebo S01-S36). Stisknutím  přejděte na další krok.

Poznámka:










- 1) Pro menu bez páry (P01-P12) stiskněte  k potvrzení volby menu a vstupte automaticky do menu hmotnosti. V této fázi můžete tlačítka  nebo  zvolit hmotnost automatického menu a zobrazit dobu pečení.
- 2) Pro menu s párou bude blikat počáteční doba pečení, tlačítka  nebo  nastavte dobu pečení.

- 4) Stisknutím  zahajte pečení.




POZNÁMKA:




- 1) Po automatickém menu s párou vodní čerpadlo odčerpá vodu zpět do zásobníku, uslyšíte nějaké zvuky.
- 2) Po automatickém menu s párou musíte odstranit vodu z vnitřku trouby a dvířek.

6. Rozmrazování










- 1) V pohotovostním režimu stisknutím tlačítka  aktivujete režim páry. Bude blikat 100, svítí kontrolka , „°C“ a „MIN“. Počáteční doba pečení „10:00“ svítí. Opakovaným stisknutím  zvolte funkci.
- 2) Opakovaným stisknutím  rozsvítíte kontrolky  , což znamená aktivaci funkce rozmrazování. Pak bude blikat „Kg“, „MIN“ a „0.1“ a počáteční režim svítí „dEF“.
- 3) Tlačítka  /  zvolte hmotnost rozmrazování (100 - 1000 g).
- 4) Stisknutím  zahajete proces.

7. Uzamčení ovládacích prvků

Uzamčení: v pohotovostním režimu stiskněte na tři sekundy  a , zazní dlouhý akustický signál potvrzující stav uzamčení a rozsvítí se indikace .


Odemčení: v uzamčeném stavu stiskněte na 3 sekundy  a , zazní dlouhý akustický signál a indikace  zmizí.

8. Funkce páry

- 1) V pohotovostním režimu stisknutím tlačítka  aktivujete režim páry. Bude blikat 100, svítí kontrolka , „°C“ a „MIN“. Počáteční doba pečení „10:00“ svítí. Opakovaným stisknutím  zvolte funkci.
- 2) Tlačítka  /  zvolte teplotu páry, rozsah nastavení je: 100, 90, 80, 70, 60, 50. Stisknutím  přejděte na další krok.
- 3) Když bliká doba pečení, tlačítka  /  zvolte dobu pečení. Maximálně 1 hodinu a 30 minut.
- 4) Stisknutím  zahajete vaření.

Poznámky k vaření v páře:

1. Před vařením v páře:

Před zahájením režimu s párou, pokud není v zásobníku voda a stisknete tlačítko , zazní akustická signalizace a zobrazí se indikace „Lo“ pro upozornění na doplnění vody.

2. Během vaření v páře:

Během režimu vaření v páře, pokud dojde v zásobníku voda, zazní akustická signalizace a displej zobrazí „Lo“ pro upozornění na doplnění vody. Po přidání vody bude fungovat normálně.

3. Po vaření v páře:

1- Po skončení vaření se voda z bojleru odčerpá do zásobníku vody. Tento proces bude trvat přibližně 1 minutu.

2- Pokud se zásobník zaplní během procesu odčerpávání vody zpět do zásobníku, 10-krát zazní akustická signalizace pro upozornění na vyliť zásobníku. Po vyprázdnění zásobníku bude systém pokračovat v odčerpávání.

Kódy závad

Během provozu páry se mohou objevit níže uvedené kódy:

E-06: 1 - zásobník vody není dobře zavřený.

E-05: závada vodního systému, kontaktujte technika pro kontrolu. Možné příčiny.




1 - Závada senzoru vody.

2 - Závada vodního potrubí.



3 - Závada vodního čerpadla.

4 - Závada zásobníku vody.

9. Funkce konvekce + pára

1) V pohotovostním režimu stiskněte  k aktivaci funkce páry. Bliká 100,  svítí. Svítí „°C“ a „MIN“. Svítí počáteční doba vaření „10:00“. Opakovaným stisknutím  změňte funkci.

2) Opakovaným stisknutím  rozsviňte  a . Představuje to aktivaci funkce konvekce s párou. Počáteční teplota 180°C bliká. Bliká počáteční nastavení páry L3.

3) Tlačítka  /  zvolte teplotu, rozsah nastavení je od: 180, 190, 200, 210, 220.


Stisknutím  přejděte na následující krok.

4) Bliká nastavení páry „L3“. Tlačítka  /  zvolte nastavení a stisknutím  přejděte na následující krok.

5) Tlačítka  /  zvolte dobu vaření, maximálně 1 hodina a 30 minut.

6) Stisknutím  zahajte vaření.

10. Specifikace zobrazení


1) Během nastavení programu nebo v pohotovostním režimu stiskněte  k otevření režimu nastavení parametrů, parametry budou blikat 10 sekund před změnou.

2) Během nastavení programu nebo v pohotovostním režimu, 3 sekundy po nastavení se automaticky potvrdí.


3) Když je trouba ve stavu nastavení nebo v pohotovostním režimu, včetně automatického menu a programu rozmrazování, pokud neuskutečnete žádnou operaci 5 minut, přepne se do vypnutého režimu.

4) Když otevřete dvířka trouby, rozsvítí se osvětlení.

5) Osvětlení svítí, když je trouba v režimu pozastavení.






6) Pokud otevřete dvířka během procesu vaření, k pokračování musíte stisknout tlačítko  .

7) K otevření zásobníku vody můžete v jakémkoliv stavu stisknout tlačítko  .

- 8) Pokud je dosaženo nastavené teploty v konvekčním režimu a režimu grilu s ventilátorem, třikrát zazní akustická signalizace a 1 minutu bude blikat ikona , pak pokračuje pečení.




11. Funkce automatického odstraňování vodního kamene

Pro nejlepší výsledky čištění doporučujeme používat mycí prostředek na bázi citrátu sodného, který se používá k odvápnění parné trouby. Postupujte dle pokynů výrobce uvedených na obalu. Spusťte program páry po 20 hodinách provozu k odvápnění.

- 1) Zapněte troubu, vyjměte zásobník vody, nalijte 1000 ml čisté vody, přidejte balení odvápnovacího prostředku.
- 2) Vložte zásobník na místo.
- 3) V pohotovostním režimu stisknutím  aktivujte funkci páry. Bliká 100, indikace , „°C“ a „MIN“ svítí. Počáteční doba „10:00“ svítí. Opakovaným stisknutím  změňte funkci.
- 4) Opakovaným stisknutím  zobrazte „CLE“, představuje to aktivaci funkce Odstranění vodního kamene. „MIN“ a počáteční čas „20:00“ svítí, ostatní ikony zmizí.
- 5) Stisknutím  spusťte program.
- 6) 1 minutu po skončení programu vyjměte zásobník vody a vylijte z něj vodu. Zásobník důkladně vyčistěte.
- 7) Nalijte čistou vodu, opakujte kroky 3 až 6.

Poznámka: proces odvápnění nepřerušujte. Pokud se přeruší před dokončením, celý program musíte opakovat od kroku 3.

12. Úprava parametrů v procesu nastavení a pečení

- 1) Pokud najdete chybu při nastavení parametrů, můžete se stisknutím  vrátit na nastavení parametru. Odpovídající parametr můžete opět nastavit.
- 2) V procesu pečení můžete stisknutím  nastavit parametry pečení. Odpovídající parametry můžete nastavit stejným způsobem jako v předchozím kroku. Pořadí nastavení parametru je v souladu se stavem nastavení.
- 3) Po skončení nastavení parametrů během pečení se potvrdí automaticky 3 sekundy po nastavení nebo po stisknutí  .

MENU S PÁROU

MENU	DISPLEJ	HMOTNOST	DOBA	VÝKON
Pstruh	S01	200-600 g	15:00-30:00	Pára 100°C
Filet z lososa	S02	200-600 g	15:00-30:00	Pára 100°C
Candát	S03	200-600 g	15:00-30:00	Pára 100°C
Krevety	S04	200-600 g	10:00-25:00	Pára 100°C
Halibut	S05	200-600 g	15:00-30:00	Pára 100°C
Srdcovka jedlá	S06	200-600 g	10:00-20:00	Pára 100°C
Treska	S07	200-700 g	15:00-30:00	Pára 100°C
Sleď	S08	200-600 g	15:00-30:00	Pára 100°C
Tuňák	S09	200-600 g	10:00-20:00	Pára 100°C
Krab	S10	2-6	20:00-35:00	Pára 100°C
Kuřecí stehno	S11	4- 10	25:00-40:00	Pára 100°C
Kuřecí prsa	S12	4-6	25:00-45:00	Pára 100°C
Masové kuličky	S13	200-600 g	25:00-45:00	Pára 100°C
Kuřecí křídla	S14	4-8	15:00-30:00	Pára 100°C
Vepřová panenka, celá	S15	200-600 g	15:00-30:00	Pára 100°C
Klobásy	S16	4-10	10:00-25:00	Pára 100°C
Vejce do skla	S17	1-8	5:00-15:00	Pára 100°C
Vajíčka, natvrdo	S18	1-8	10:00-20:00	Pára 100°C
Vajíčka, naměkko	S19	1-8	5:00-15:00	Pára 100°C
Rýže + voda	S20		25:00-35:00	Pára 100°C
Lilek/baklažán	S21	200-600 g	10:00-25:00	Pára 100°C
Fazole	S22	200-600 g	20:00-35:00	Pára 100°C
Brokolice	S23	200-600 g	10:00-25:00	Pára 100°C
Květák	S24	200-600 g	15:00-30:00	Pára 100°C
Hrášek	S25	200-400 g	15:00-30:00	Pára 100°C
Mrkev	S26	200-600 g	20:00-35:00	Pára 100°C
Kukuřice	S27	1 - 10	15:00-30:00	Pára 100°C
Paprika	S28	200-600 g	5:00-20:00	Pára 100°C
Čili paprika	S29	200-600 g	5:00-20:00	Pára 100°C
Houby	S30	200-600 g	5:00-20:00	Pára 100°C
Pórek	S31	200-400 g	5:00-20:00	Pára 100°C
Růžičková kapusta	S32	200-600 g	10:00-25:00	Pára 100°C
Celer	S33	200-800 g	10:00-25:00	Pára 100°C
Chřest	S34	200-600 g	15:00-30:00	Pára 100°C
Špenát	S35	200-400 g	5:00-20:00	Pára 100°C
Cuketa	S36	200-600 g	10:00-25:00	Pára 100°C

MENU BEZ PÁRY

MENU	DISPLEJ	HMOTNOST	DOBA	VÝKON
Čerstvá pizza	P01	200	14:00	Předhřev/200°C
		300	15:00	Předhřev/200°C
		400	16:00	Předhřev/200°C
		500	17:00	Předhřev/200°C
		600	18:00	Předhřev/200°C
Koláč	P02	400	45:00	Předhřev/150°C
		500	50:00	Předhřev/150°C
		600	55:00	Předhřev/150°C
Garnát	P03	200	12:00	Předhřev/220°C
		400	14:00	Předhřev/220°C
		600	16:00	Předhřev/220°C
Čokoládové sušenky	P04	500	18:00	Předhřev/180°C
Citronové sušenky	P05	400	16:00	Předhřev/200°C
Klobásy	P06	200	10:00	Předhřev/220°C
		400	12:00	Předhřev/220°C
		600	16:00	Předhřev/220°C
Rybí prsty	P07	200	12:00	Předhřev/220°C
		300	13:00	Předhřev/220°C
		400	14:00	Předhřev/220°C
Chléb	P08	100	8:00	Úroveň grilu 3
		150	8:30	
		200	9:00	
Ovesné vločky s rozinkami	P09	600	18:00	Předhřev/180°C
Pekanové lupínky	P10	500	16:00	Předhřev/180°C
Arašídovo čokoládové sušenky	P11	500	18:00	Předhřev/180°C
Muffiny	P12	840 (70 g x 12)	20:00	Předhřev/180°C

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Pro získání informací o likvidaci a recyklaci tohoto spotřebiče se prosím obraťte na společnost Elektrowin a.s. tel. 241 091 843 nebo www.elektrowin.cz, kde naleznete i seznam míst zpětného odběru.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii


Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

PARNA PEČICA

HMS 340VX

NAVODILA ZA UPORABO

Z oznako CE () na tem proizvodu izjavljamo, na lastno odgovornost, da je proizvod skladen z vsemi evropskimi zahtevami o varnosti, zdravju in varstvu okolja, ki se v zakonodaji nanašajo na ta izdelek.

Prosimo, da pred prvo uporabo pečica pečice pozorno preberete ta navodila ter da jih shranite, saj jih boste še potrebovali.

KAKO SE IZOGNITI MOREBITNEMU IZPOSTAVLJANJU PRETIRANI ENERGIJI

Neupoštevanje spodnjih navodil bi lahko povzročilo škodljivo izpostavljanje energiji.

- (a) Nikoli ne poskušajte vklopiti pečico, če so vrata odprta. Nikoli ne poskušajte spreminjati varnostne zapahe na vratih ali potiskati razne predmete v odprtine za varnostne zapahe.
- (b) Pazite, da ne bi med vrata in ohišje pripravili kakšnega predmeta. Redno čistite pečico, da se ostanki hrane ali čistil ne bi nabirali na tesnilih. Vrata in tesnila morajo biti vedno čista; redno po vsaki uporabi jih obrišite z vlažno krpo, nato pa še z mehko suho krpo.
- (c) Če opazite, da so poškodovana vrata ali tesnila na vratih, se takoj obrnite na pooblaščen servis.

Opozorilo:

Neredno in pomanjkljivo čiščenje lahko skrajša življenjsko dobo aparata in pomeni tveganje za uporabnika, obenem obloge nečistoče lahko poškodujejo površine pečice.

Specifikacije

Model: HMS 340VX
Priključna napetost: 230 V~
Priključna frekvenca: 50 Hz
Nominalna vhodna moč (žaru): 1200 W
Nominalna vhodna moč (konvekcijo): 1750 W
Nominalna vhodna moč (para): 1500 W
Nominalna vhodna moč (maksimalna): 3250 W
Prostornina pečice: 34 lt.
Zunanje mere (DxŠxV): 595 x 525 x 454 mm
Neto teža: pribl. 29 kg

Varnostni ukrepi

OPOZORILO: Da bi se izognili tveganju za opekline, električni udar, poškodbo oseb ali pretiranemu izpostavljanju energiji, upoštevajte naslednje napotke:

1. **OPOZORILO!** Tekočih in drugih živil ne segrevajte v tesno zaprtih posodah, saj bi lahko eksplodirala.
2. **OPOZORILO!** Servisiranje pečice in vzdrževalna dela, pri katerih je potrebno odstraniti pokrov, ki ščiti pred energijo, smejo opravljati le ustrezno usposobljeni strokovnjaki. Nestrokovna popravila pomenijo tveganje.
3. **OPOZORILO!** Ta aparat smejo uporabljati otroci, starejši od 8 let. Osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi in umskimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem smejo uporabljati ta aparat le pod nadzorom oseb, odgovornih za njihovo varnost, ki so jim tudi razložili tveganja, ki jih uporaba prinaša. Otroke nadzirajte in poskrbite, da se ne igrajo z aparatom. Otroci smejo aparat čistiti in opravljati vzdrževalna dela le, če so starejši od 8 let in so ves čas pod nadzorom odraslih.
4. Otroke med uporabo pečice nadzirajte; pazite tudi, da nimajo dostopa do priključnega električnega kabla.
5. Uporabljajte samo posodo, ki je primerna za uporabo v pečici.
6. Pečico redno čistite; v njej se ne smejo nabirati ostanki živil.
7. Pozorno preberite navodila za uporabo. Predvsem upoštevajte vsa navodila za preprečevanje izpostavljanja energiji.
8. Pri segrevanju živil v plastični ali papirnati embalaži redno preverjajte stanje v notranjosti pečice, da se embalaža ne bi vnela.

9. Če opazite dim, takoj izklopite pečico ali potegnite vtikač iz vtičnice. Vrata pustite zaprta, da morebitni plamen ugasne.
10. Ne pretiravajte s predolгим kuhanjem ali kuhanjem pri previsoki moči.
11. Ne uporabljajte pečice za shranjevanje. V njej ne hranite kruha, piškotov ipd. živil.
12. Pred postavljanjem živil v vrečkah v pečico vedno najprej odstranite žičke, s katerimi so te včasih zaprte.
13. Pečico namestite in priključite skladno z navodili.
14. Jajc v lupini ali trdo kuhanih jajc nikoli ne kuhate oziroma segrevajte v pečici, saj bi lahko po segrevanju z eksplodirala.
15. Ta aparat je namenjen samo uporabi v gospodinjstvih in podobnih okoljih:
 - kuhinjah za osebje v pisarnah, delavnicah in drugih delovnih okoljih,
 - na kmetijah, za stranke v hotelih, motelih ali drugih bivalnih okoljih,
 - v penzionih
 - za potrebe kateringa in podobno, vendar ne za namene veleprodaje..
16. Ne uporabljajte pečice, če je priključni električni kabel poškodovan. V tem primeru odnesite pečico na pooblaščen servis, kjer ga bodo zamenjali. Nestrokovna zamenjava pomeni veliko tveganje za uporabnika!
17. Pečice ne shranjujte in ne uporabljajte na prostem.
18. Ne uporabljajte pečice v bližini vode, ob pomivalnem koritu, v vlažni kleti ali ob bazenu.
19. Zunanje površine pečice se lahko med delovanjem pečice segrejejo. Pazite, da kabel ne pride v stik z vročimi površinami, in ne prekrivajte ali blokirajte odprtín za zračenje.
20. Kabel napeljite tako, da ne visi čez rob mize ali kuhinjskega pulta.

21. Neredno čiščenje pečice lahko poškoduje površine, kar skrajša življenjsko dobo pečice in lahko povzroči tveganje, zato redno čistite pečico.
22. Vsebino otroških stekleničk ali drugo hrano za dojenčke po segrevanju dobro premešajte, da se temperatura enakomerno porazdeli. Pred hranjenjem otroka pozorno preverite temperaturo jedi, da se izognete opeklinam.
23. Pri segrevanju tekočin v pečici lahko pride do pojava zapoznelega vretja, zato pazite, ko prijemate posodo.
24. Otroke nadzirajte, ne smete jim dovoliti, da se igrajo z aparatom.
25. Upravljanje z zunanjo programsko uro ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje ni dovoljeno!
26. Ker se nekateri dostopni deli med uporabo segrejejo, pazite na otroke!
27. Za čiščenje ne uporabljajte naprav za čiščenje s paro.
28. Med uporabo se pečica segreje. Ne dotikajte se grelcev v notranjosti pečice!
29. Uporabljajte samo namensko temperaturno tipalo za vaš model (za pečice, ki omogočajo uporabo temperaturnega tipala).
30. **OPOZORILO:** Deli pečice se med uporabo segrejejo. Otroci do 8 leta starosti smejo uporabljati pečico samo pod nadzorom odraslih oseb
31. Če je pečica opremljena z okrasnimi vrati, morajo biti ta med uporabo pečice odprta.
32. Hrbtna stran pečice mora biti obrnjena proti zidu.
33. Pečico postavite v niši v kuhinjski omarici le, če je ta testirana za tovrstno uporabo.

PROSIMO, DA NAVODILA ZA UPORABO POZORNO PREBERETE IN JIH SHRANITE, SAJ JIH BOSTE MORDA ŠE POTREBOVALI.

Da bi se izognili tveganju za poškodbe

Navodila za ozemljitev

NEVARNOST!

Deli v notranjosti pečice so pod napetostjo in bi lahko povzročili električni udar s hudimi, celo smrtnimi posledicami. Zato nikoli sami ne razstavljajte pečice!

OPOZORILO!

Nepravilna ozemljitev bi lahko povzročila električni udar. Pečico smete priključiti samo na brezhibno in pravilno ozemljeno vtičnico!

Pečica mora biti ozemljena. V primeru kratkega stika ozemljitev zmanjša tveganje za električni udar, saj omogoči odvajanje električnega toka. Opremljena je s priključnim električnim kablom z ozemljitvenim vodom in ozemljenim vtikačem, ki mora biti vključen v pravilno vgrajeno in ozemljeno vtičnico na zidu. Če niste prepričani, da ste pravilno razumeli navodila, ali niste prepričani o brezhibnosti ozemljitve aparata, se posvetujte s strokovnjakom. Če je potrebna uporaba podaljška, vedno uporabljajte podaljšek s trožilnim kablom.

1. Pečica je opremljena s kratkim kablom, saj dolg kabel pomeni večje tveganje za spotikanja.
- 1) Karakteristike kabla ali podaljška morajo biti vsaj enake električnim karakteristikam aparata.
- 2) Podaljšek mora biti 3-žilni z ozemljitvijo.
- 3) Če je potreben daljši kabel, ga napeljite tako, da ne visi čez rob delovnega pulta ali mize, tako da ni v dosegu otrok ter da se ni mogoče slučajno spotakniti obenj.

ČIŠČENJE

Pred čiščenjem vedno izključite pečico iz električnega omrežja.

1. Notranjost pečice po vsaki uporabi očistite z vlažno krpo.
2. Opremo pomijte z raztopino čistila za pomivanje posode.
3. Okvir vrat in tesnila morate redno čistiti; če se umažejo, jih previdno obrišite z vlažno krpo.
4. Ne uporabljajte grobih čistil ali ostrih kovinskih strgal za čiščenje vrat pečice, saj bi lahko opraskali steklo, to bi pa lahko počilo.
5. Nekaj nasvetov: površine znotraj pečice, ki pridejo v stik z živili, lahko učinkovito očistite tako, da v posodo vlijete 300 ml vode in v vodo položite polovico limone, nato pa vklopite pečico za 10 minut na 100 % moči .
Nato obrišite notranjost pečice z mehko suho krpo.

Ustrezna posoda

POZOR! Možnost poškodb!

Servisiranje pečice in vzdrževalna dela, pri katerih je potrebno odstraniti pokrov, ki ščiti pred energijo, smejo opravljati le ustrezno usposobljeni strokovnjaki. Nestrokovna popravila pomenijo tveganje.

Za kuhanje v pečici je primerna taka posoda, ki omogoča prehajanje skozi stene - ne da bi stene pečice odbijale ali absorbirale . Določene vrste nekovinskih posod niso primerne za uporabo v pečici; če niste prepričani, lahko preverite ustreznost na spodaj opisani način.

Preverjanje ustreznosti posode:

1. V posodo, primerno za kuhanje v pečici, vlijte 1 skodelico hladne vode (250 ml), in jo postavite v pečico ob posodi, katere ustreznost želite preveriti.
2. Za 1 minuto vklopite pečico pri največji moči.
3. Previdno se dotaknite prazne posode. Če je topla, ni primerna za uporabo v pečici.
4. Pečico vklopite le za 1 minuto!

Posoda, primerna za uporabo v pečici:

Vrsta posode	Opombe
Alu-folija	Uporabljate jo lahko v majhnih količinah, npr. da zaščitite določen del živila, da se ne bi razkuhalo. Če je alu-folija preblizu sten pečice (manj kot 2,5 cm) ali je uporabite preveč, lahko povzroči iskenje.
Namenski pekač, v katerem se jed zapeče	Upoštevajte navodila proizvajalca. Dno posode mora biti vsaj 5 mm nad vrtljivo ploščo; v nasprotnem primeru bi lahko vrtljiva plošča počila.
Porcelan, keramika	Posoda iz porcelana, keramike, lončena posoda z glazuro ipd. so običano primerni za uporabo v pečici, razen če imajo kovinske okraske.
Plastična in papirnata posoda za enkratno uporabo	Nekateri proizvajalci jo uporabljajo kot embalažo za zamrznjene jedi.
Kozarci za vlaganje	Vedno snemite pokrov. Vsebinsko segrevajte le toliko, da je topla – večina steklenih posod ni odporna na vročino in bi lahko počile.
Steklena posoda	Uporabljajte samo na vročino odporno steklo brez kovinskih dekoracij. Počenih ali odkrušenih steklenih posod ne uporabljajte.
Vrečke za peko v pečici	Upoštevajte navodila proizvajalca. Ne zapirajte s kovinsko sponko. V vrečko naredite odprtino, da bo lahko uhajala para.
Papirnati krožniki, kozarci ...	Za kratkotrajno kuhanje in segrevanje; med kuhanjem se ne oddaljajte od pečice.

Papirnate brisačke	Uporabite za pokrivanje živila med segrevanjem in vpijanje maščobe. Primerno za kratkotrajno kuhanje pod nadzorom.
Pergament	Za pokrivanje živila, da preprečite, da bi se pečica umazala zaradi brizganja, ali za zavijanje pri kuhanju v sopari
Plastične posode	Samo posoda, namenjena za uporabo v pečicah z oznako Microwave safe. Nekatere vrste plastičnih posod bi se zaradi vročine deformirale. Vrečke za pečenje in tesno zaprte vrečke prerežite ali preluknjajte, kot to predpisuje proizvajalec.
Plastična folija za zavijanje	Samo folija, namenjena za uporabo v pečicah. Za pokrivanje živil, da to ohrani vlago. Plastična folija se ne sme dotikati živila.
Termometer	Samo termometri, namenjeni uporabi v pečicah (za meso in pecivo).
Povoščeni papir	Za zadrževanje vlage, za zaščito pečice (jed pokrijete).

V pečici se izogibajte uporabi naslednji snovi:

Pladnji iz alu-folije	Lahko povzročijo iskrenje. Preložite živilo v ustrezno posodo.
Embalaža iz kartona s kovinskimi ročaji.	Lahko povzroči iskrenje. Preložite živilo v ustrezno posodo.
Kovinska posoda, posoda s kovinskimi obrobami ali okrasi	Kovina odbija energijo; kovinske obrobe bi lahko povzročile iskrenje.
Kovinske sponke ipd.	Lahko povzročijo iskrenje ali vžig v pečici.
Papirnate vrečke	Lahko se vnamejo.
Penasta guma	Lahko bi se stalila ali kontaminirala vsebino, če je izpostavljena visokim temperaturam.
Les	Les se v pečici izsuši, lahko bi počil.

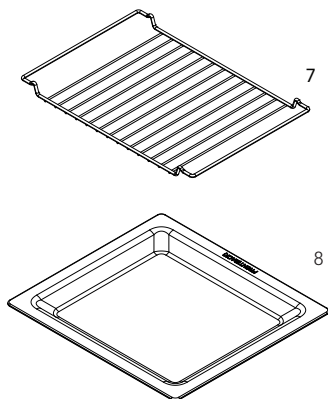
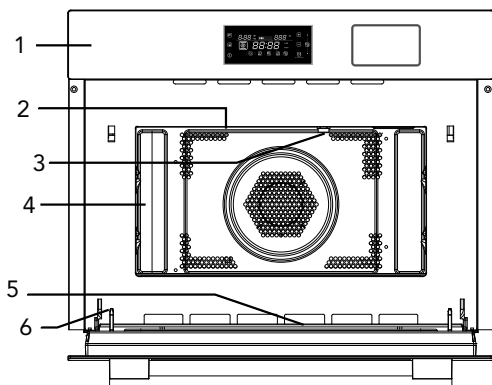
PRIPRAVA VAŠE NOVE PEČICE ZA UPORABO

Poimenovanje delov in opreme

Pečico in vse dele vzemite iz škatle oziroma iz notranjosti pečice.

Deli pečice in priložena oprema:

Navodila za uporabo



1. Stikalna plošča
2. Grelec žara
3. Luč
4. Prikaz stopenj
5. Steklo na vratih
6. Tečaj
7. Rešetka za žar
8. Steklena plošča

Pomembna navodila za instalacijo

- Aparat NI namenjen uporabi v komercialnem okolju.
- Upoštevajte navodila za instalacijo; vsa potrebna dela prepustite ustrezno usposobljenim strokovnjakom.
- Aparat je opremljen z vtičačem, ki ga morate potisniti v brezhibno ozemljeno vtičnico.
- Če je potrebna nova vtičnica, vsa potrebna dela za priključitev prepustite ustrezno usposobljenemu električarju. Če vtičač po vgradnji pečice ni več dostopen, je potrebno vgraditi prekinjalo z razdaljo med kontakti vsdaj 3 mm.
- Ne uporabljajte adapterjev, razdelilcev ali podaljškov; zaradi preobremenitve lahko pride do požara.
- Če aparat ni opremljen s priključnim električnim kablom in vtičačem, mora biti priključitev izvedena fiksno, in sicer z ustrezno razdaljo med kontakti vseh polov, ki zagotavljajo izklop iz električnega omrežja v celoti, skladno z vsemi veljavnimi predpisi.

Dostopne površine se med delovanje pečice segrejejo!



NAMESTITEV

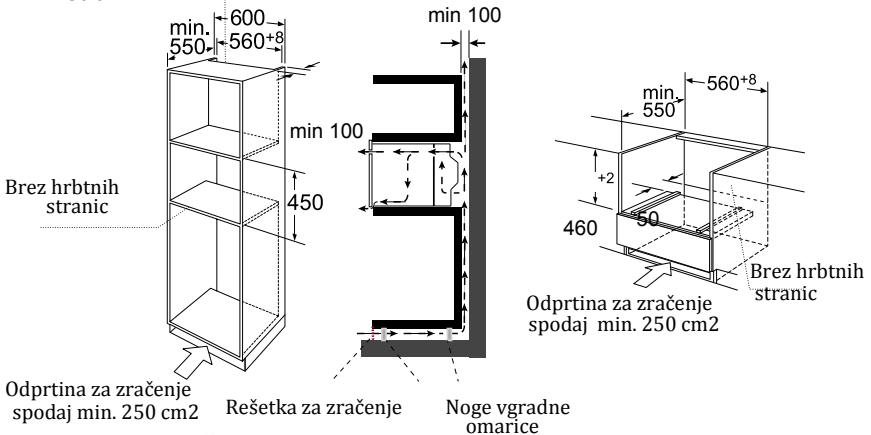
- Nevarnost! Aparata ne razstavljajte. Ne dotikajte se delov v notranjosti tega aparata; obstaja tveganje za hudo poškodbo ali smrt.
- Pečico postavite na trdno, ravno površino.
- Poskrbite, da je omogočeno kroženje zraka okoli pečice. Za njo in ob straneh mora biti vsaj 10 cm praznega prostora.
- Ne zakrivajte odprtih za zračenje.
- Ne odstranjujte nastavljivih nog, na katerih stoji pečica.
- Pečice ne postavljajte v bližino vira toplote.
- Naprave, ki oddajajo ali sprejemajo signale, npr. radio ali televizija, lahko vplivajo na delovanje pečice.

VGRADNJA PEČICE

- Med prenašanjem pečice je ne držite za ročaj, saj ročaj ne zdrži teže celotne pečice in se lahko odtrga.
1. Previdno potisnite pečico v nišo; potisnite jo v srediho.
 2. Odprite vrata in pritrdite pečico s pomočjo priloženih vijakov.

VGRADNE MERE

Odprtina za zračenje zadaj,
min. 250 cm²

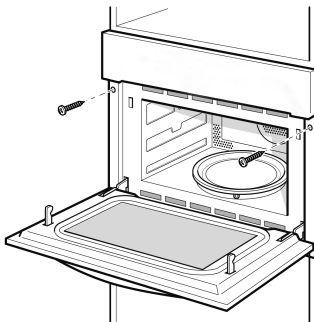


Opomba: Nad pečico mora biti prazen prostor

Note: There should be gap above the oven.

Building in

- Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.
1. Carefully push the microwave into the box, making sure that it is in the centre.
 2. Open the door and fasten the microwave with the screws that were supplied.






PRED PRVO UPORABO

Prvo čiščenje in segrevanje

Odstranite vso embalažo in zaščitno folijo s sprednje strani pečice.

Podrobnejša navodila so v poglavju "Čiščenje". Pred prvo uporabo aparata:

- Odstranite vso opremo iz pečice in jo pomijte.
- Električno ogrevanje prazne pečice – za nove aparate je ob prvi uporabi značilen določen vonj. Preden začnete pečico uporabljati za kuhanje, priporočamo, da s segrevanjem prazne pečice odpravite neprijeten vonj.
- Priporočamo, da pred segrevanjem obrišete notranjost parne pečice z vlažno krpo. Tako boste odstranili morebitno nečistočo, ki se je med proizvodnjo, pakiranjem in skladiščenjem morda nabrala na površinah. Odstranite tudi vso embalažo.
- Dotaknite se tipk  Pečica se vklopi, na prikazovalniku se prikaže vrednost "00:00".
- Dotaknite se simbola  in izberite funkcijo za konvekcijsko pečenje. Priporočena temperature utripa.
- Zvišajte temperaturo na maksimalno vrednost s pomočjo ustreznih tipk.
- Dotaknite se simbola  ob tipalih. Pečica naj se segreva vaj eno uro. Pri tem poskrbite za ustrezno zračenje prostora. Vrata v druge prostore zaprite, da se neprijeten vonj ne bi širil po stanovanju.
- Nato počakajte, da se pečica ohladi na sobno temperaturo, ter z raztopino nevtralnega detergenta in vroče vode očistite notranjost pečice, nato pa vse površine obrišite do suhega s čisto mehko krpo. Vrata pustite odprta, dokler ni pečica povsem suha.

DELOVANJE




Stikalna plošča



Ta parna pečica omogoča prilagajanje parametrov vašim potrebam s pomočjo sodobne elektronike za doseganje boljših rezultatov.

1. Nastavljanje ure



Ko priključite parno pečico na električno omrežje, začne na prikazovalniku utripati vrednost "00:00", enkrat se oglasi zvočni signal.

- 1) S pomočjo tipke  ali  nastavite točen čas (med 00:00 in 23.59).
- 2) Ko ste nastavili točen čas, s pritiskom na  potrdite nastavev. Če tega ne storite, se čez 3 sekunde vnos potrdi samodejno.












Spreminjanje časa

- 1) Ko je pečica v stanju mirovanja, s pritiskom na  vstopite v način PARA (STEAM). Še enkrat pritisnete na ; v levem kotu zaslona se prikaže napis "CL".
- 2) S pomočjo tipke  ali  spremenite nastavljeni čas (med 00:00 in 23.59).
- 3) Nato s pritiskom na  potrdite nastavev; napis "CL" izgine s prikazovalnika. Če ne pritisnete na , se čez 3 sekunde vnos potrdi samodejno.












Opomba:

- 1) Če med nastavljanjem časa ohranite pritisek na tipko  ali , se vrednost spreminja v korakih po 10 minut; kratek pritisek vrednost spremeni za 1 minuto.
- 2) Če nekaj časa ne pritisnete na tipki, se zaslon na dotik samodejno resetira in morate pritisek ponoviti.






2. ŽAR







- 1) Ko je pečica v stanju mirovanja, s pomočjo tipke  izberite funkcijo za kuhanje s paro. Utripa vrednost 100, indikator  se osvetli, osvetlita se tudi napisa "C" in "MIN". Osvetli se privzeta nastavitev – "10:00". Funkcijo spremenite s pritiskanjem na  .
- 2) Pritiskajte na  ; osvetli se indikator  , kar pomeni, da ste izbrali funkcijo Žar. Osvetli se indikator "MIN", utripa prednastavljena stopnja moči žara "3", osvetli se prednastavljeno trajanje pečenja "10:00".
- 3) S pomočjo tipke  /  prilagodite stopnjo moči žara (1, 2, 3). Če to ni potrebno, ta korak preskočite.
- 4) S pritiskom na  vstopite v način za nastavljanje časa. S pomočjo tipke  /  prilagodite trajanje kuhanja (največ 1 ura 30 minut). Če to ni potrebno, preskočite tudi ta korak.
- 5) Za začetek kuhanja pritisnite na  .

3. KONVEKCIJSKO PEČENJE

- 1) Ko je pečica v stanju mirovanja, s pomočjo tipke  izberite funkcijo za kuhanje s paro. Utripa vrednost 100, indikator  se osvetli, osvetlita se tudi napisa °C in "MIN". Osvetli se privzeta nastavitev – "10:00". Funkcijo spremenite s pritiskanjem na  .
- 2) Pritiskajte na  ; osvetli se indikator  , kar pomeni, da ste izbrali funkcijo Konvekcija. Osvetli se indikator "MIN", utripa prednastavljena temperatura "180". osvetli se prednastavljeno trajanje pečenja "10:00" in °C .
- 3) S pomočjo tipke  /  prilagodite temperaturo. Na voljo so naslednje temperature: 50,100,105,110,115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230. S pritiskom na  se pomaknite na naslednji korak
- 4) Ko začne utripati prikaz trajanja pečenja, s pomočjo tipke  /  nastavite trajanje pečenja (največ 5 ur).
- 5) Za začetek kuhanja pritisnite na  .









4. VENTILIRAN ŽAR

- 1) Ko je pečica v stanju mirovanja, s pomočjo tipke  izberite funkcijo za kuhanje s paro. Utripa vrednost 100, indikator  se osvetli, osvetlita se tudi napisa °C in "MIN". Osvetli se privzeta nastavitev – "10:00". Funkcijo spremenite s pritiskanjem na  .
- 2) Pritiskajte na  ; osvetli se indikator  , kar pomeni, da ste izbrali funkcijo Ventilirani žar. Osvetli se indikator "MIN", utripa prednastavljena temperatura "180". osvetli se prednastavljeno trajanje pečenja "10:00" in °C .







- 3) S pomočjo tipke  /  prilagodite temperaturo. Na voljo so naslednje temperature: 35,100,105,110,115,120,125,130,135,140,145,150,155,160, 165,170,175,180. S pritiskom na  se pomaknete na naslednji korak
- 4) Ko začne utripati prikaz trajanja pečenja, s pomočjo tipke  /  nastavite trajanje pečenja (največ 5 ur).
- 5) Za začetek kuhanja pritisnite na  .

START/END

5. SAMODEJNO KUHANJE

1. Ko je pečica v stanju mirovanja, s pomočjo tipke  izberite funkcijo za kuhanje s paro. Utripa vrednost 100, indikator  se osvetli, osvetlita se tudi napisa °C in "MIN". Osvetli se privzeta nastavitvev – "10:00". Funkcijo spremenite s pritiskanjem na  .
- 2) Pritiskajte na  ; osvetli se indikator  , kar pomeni, da ste izbrali funkcijo Samodejno kuhanje. Osvetlijo se "kg", "MIN" in "0.2", utripa prednastavljeni način "P1" – to pomeni, da ste vstopili v meni brez pare. Če je prikazan napis "S01", ste v načinu za kuhanje s paro.
- 3) S pomočjo tipke  /  izberite želeni meni (P01-P12 ali S01-S36). S pritiskom na  se pomaknete na naslednji korak

Opomba:










- 1) Če želite izbrati meni brez pare (P01-P12), za potrdite izbranega menija in samodejnbi vnos teže živila pritisnite na  , nato pa s pomočjo tipk  /  izberite težo v prikazovalniku trajanja pečenja.
- 2) Če želite izbrati meni s paro, lahko trajanje prilagodite tako, da medtem ko utripa prednastavljeni čas na zaslonu pritisnete na tipko  /  .
- 3) Za začetek kuhanja pritisnite na  .

START/END

OPOMBA:




- 1) Po koncu kuhanja s pomočjo samodejnega menija s paro bo črpalka za vodo prečrpala vodo nazaj v posodo za vodo; ob tem se sliši določen zvok.
- 2) Po koncu kuhanja s pomočjo samodejnega menija s paro morate obrisati vodo s površin v notranjosti pečice in z vrat.



6. ODTALJEVANJE


- 1) Ko je pečica v stanju mirovanja, s pomočjo tipke  izberite funkcijo za kuhanje s paro. Utripa vrednost 100, indikator  se osvetli, osvetlita se tudi napisa °C in "MIN". Osvetli se privzeta nastavev – "10:00". Funkcijo spremenite s pritiskanjem na .
- 2) Pritiskajte na  ; osvetli se indikator   , kar pomeni, da ste izbrali funkcijo Odtaljevanje. Osvetlijo se "kg", "MIN" in "0.1", utripa prednastavljeni način "dEF".
- 3) S pomočjo tipke  /  izberite težo živila, ki ga želite odtaliti (100-1000 g).
- 4) Za začetek kuhanja pritisnite na  .

START/END










7. ZAKLEPANJE ZA VARNOST OTROK

Ko je pečica v stanju mirovanja, tri sekunde pritisnite na  in  . Dolgotrajen zvočni signal vas opozori, da je pečica zaklenjena, indikator  se osvetli.

Ko želite pečico odkleniti, znova tri sekunde pritisnite na  in  .Spet

vas dolgotrajen zvočni signal opozori, da je pečica odklenjena,  izgine s prikazovalnika


8. FUNKCIJA ZA KUHANJE S PARO

- 1) Ko je pečica v stanju mirovanja, s pomočjo tipke  izberite funkcijo za kuhanje s paro. Utripa vrednost 100, indikator  se osvetli, osvetlita se tudi napisa °C in "MIN". Osvetli se privzeta nastavev – "10:00". Funkcijo spremenite s pritiskanjem na .
- 2) S pomočjo tipke  /  prilagodite temperaturo. Na voljo so naslednje temperature: 100, 90, 80, 70, 60, 50. S pritiskom na  se pomaknete na naslednji korak
- 3) Ko začne utripati prikaz trajanja pečenja, s pomočjo tipke  /  nastavite trajanje pečenja (največ 1 URA 30 MINUT).
- 4) Za začetek kuhanja pritisnite na  .

START/END

Nekaj napotkov za kuhanje s paro:

1. Pred kuhanjem:

Če je pred začetkom kuhanja v načinu s paro v posodi za vodo premalo vode, se ob pritisku na tipko  oglasi zvočni signal, osvetli pa se tudi ikona "Lo", kar vas spomni, da morate doliti vodo.

2. Med kuhanjem s paro

Če med kuhanjem s paro zmanjka vode v posodi za vodo, se takoj oglasi zvočni signal, osvetli pa se tudi ikona "Lo", kar vas spomni, da morate doliti vodo. Ko dolijete vodo, pečica spet dela kot običajno.

3. Po kuhanju s paro:

1 – Ko je kuhanje s paro končano, se voda iz grelnika prečrpa nazaj v posodo za vodo. Postopek traja približno 1 minuto.

2 – Če se med prečrpavanjem vode nazaj v posodo za vodo posoda za vodo napolni, pečica 10-krat zapiska, kar vas spomni, da morate izprazniti posodo za vodo. Ko je posoda prazna, bo sistem nadaljeval s prečrpavanjem vode.
















Kode napak

Med delovanjem funkcije za kuhanje s paro se lahko prikažejo naslednje kode napak:
E-06: 1 – Posoda za vodo ni dobro zaprta.

E-05: nepravilnost v sistemu za vodo, potrebno je poklicati serviserja, ki bo to preveril.
Možnosti je več:





- 1 – Okvara tipala za vodo.
- 2 – Okvara cevi za vodo.
- 3 – Okvara vodne črpalke.
- 4 – Okvara posode za vodo.

9. KONVEKCIJA + PARA

- 1) Ko je pečica v stanju mirovanja, s pomočjo tipke  izberite funkcijo za kuhanje s paro. Utripa vrednost 100, indikator  se osvetli, osvetlita se tudi napisa °C in "MIN". Osvetli se privzeta nastavev – "10:00". Funkcijo spremenite s pritiskanjem na .
- 2) Pritiskajte na ; osvetlita se indikatorja  in , kar pomeni, da ste izbrali funkcijo Konvekcija + Para. Utripa prednastavljena temperatura "180". osvetli se prednastavljena stopnja pare L3.
- 3) S pomočjo tipke  /  prilagodite temperaturo. Na voljo so naslednje temperature: 180,190,200,210,220. S pritiskom na  se pomaknite na naslednji korak.
- 4) Utripati začne stopnja pare "L3", s pomočjo tipke  /  izberite zeleno stopnjo. S pritiskom na  se pomaknite na naslednji korak.
- 5) S pomočjo tipke  /  nastavite ustrezen čas, največ 1 uro in 30 minut.
- 6) Za začetek kuhanja pritisnite na  .






START/END

10. Prikaz nastavitvev

- 1) Med nastavljanjem programa ali v stanju pavze pritisnite na , da vstopite v način za prilagajanje parametrov. Parametri pred spreminjanjem 10 sekund utripajo.
 - 2) Med nastavljanjem programa ali v stanju pavze se po 3 sekundah vnosi samodejno potrdijo.
 - 3) Če je pečica v načinu za nastavljanje ali v stanju pavze, vključno s samodejnim menijem in programom za odtaljevanje, in če 5 minut ne storite ničesar, se preklopi v izklopljeni položaj.
 - 4) Lučka v pečici gori, dokler so vrata odprta.
 - 5) Lučka gori tudi če je pečica v stanju pavze.
 - 6) Če želite po odpiranju vrat med izvajanjem programa nadaljevati s kuhanjem, pritisnite na  .
- START/END
- 7) Ne glede na stanje, v katerem se pečica nahaja, lahko s pritiskom na tipko  odprete posodo za vodo.
 - 8) Med izvajanjem programov Konvekcija ali Ventilirani žar se oglasi trojni zvočni signal, ko se pečica segreje na nastavljeno temperaturo, ikona  pa 1 minuto utripa, nato pa se pečenje nadaljuje.




11. FUNKCIJA ZA SAMODEJNO ODSTRANJEVANJE VODNEGA KAMNA

Za najboljše rezultate priporočamo uporabo detergenta z natrijevim citratom, ki so namenjeni odstranjevanju vodnega kamna iz pečic. Upoštevajte navodila proizvajalca, ki so natisnjena na embalaži.

- 1) Priključite pečico, odstranite posodo za vodo, vanjo vlijte 1000 ml sveže vode in dodajte zavojček sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.
- 2) Potisnite posodo za vodo na ustrezno mesto.
- 3) Ko je pečica v stanju mirovanja, s pomočjo tipke  izberite funkcijo za kuhanje s paro. Utripa vrednost 100, indikator  se osvetli, osvetlita se tudi napisa °C in "MIN". Osvetli se privzeta nastavitvev – "10:00". Funkcijo spremenite s pritiskanjem na .
- 4) Pritiskajte na  ; da se osvetli indikator "CLE", kar pomeni, da ste izbrali funkcijo za čiščenje vodnega kamna. Utripa "MIN" in privzeti čas "20:00", druge ikone izginejo.
- 5) Za začetek izvajanja programa pritisnite na  .
- 6) Po koncu programa počakajte 1 minuto, nato pa vzemite posodo za vodo iz pečice in izlijte vodo iz posode ter jo temeljito očistite.
- 7) Vlijte svežo vodo in ponovite korake od 3 do 6.

Opomba: postopka za odstranjevanje vodnega kamna ne prekinjajte. Če ga prekinete pred koncem, morate cel program ponoviti od koraka 3 dalje.

12. Prilagajanje parametrov v posameznih procesih kuhanja

- 1) Če se pri nastavljanju parametrov zmotite in napako najdete, se lahko s pritiskom na  vrnete v način za nastavljanje parametrov. Ustrezne parameter lahko ponovno nastavite tako kot ste to storili prej.
- 2) Med kuhanjem lahko s pritiskom na  ponovno nastavite parameter kuhanja, na enak način kot prej. Vrstni red prilagajanja parametrov je tak kot pri prvotnem nastavljanju.
- 3) Ko ste končali s prilagajanjem procesa kuhanja, se nastavitve potrdijo samodejno po 3 sekundah, če jih ne potrdite s pritiskom na  .

MENIJI ZA KUHANJE S PARO

MENI	PRIKAZ	TEŽA	TRAJANJE	MOČ
Postrv	S01	200-600g	15:00-30:00	Para 100°C
Fileti lososa	S02	200-600g	15:00-30:00	Para 100°C
Ostriž	S03	200-600g	15:00-30:00	Para 100°C
Rakci (kozice)	S04	200-600g	10:00-25:00	Para 100°C
Fileti morskega lista	S05	200-600g	15:00-30:00	Para 100°C
Školjke	S06	200-600g	10:00-20:00	Para 100°C
Fileti polenovke	S07	200-700g	15:00-30:00	Para 100°C
Slanik	S08	200-600g	15:00-30:00	Para 100°C
Fileti tune	S09	200-600g	10:00-20:00	Para 100°C
Rakovice	S10	2 - 6	20:00-35:00	Para 100°C
Piščančja stegna	S11	4 - 10	25:00-40:00	Para 100°C
Piščančje prsi	S12	4 - 6	25:00-45:00	Para 100°C
Mesne kroglice	S13	200-600g	25:00-45:00	Para 100°C
Piščančje perutničke	S14	4 - 8	15:00-30:00	Para 100°C
Svinjski file, v kosu	S15	200-600g	15:00-30:00	Para 100°C
Klobase	S16	4 - 10	10:00-25:00	Para 100°C
Jajca v kozarcu	S17	1 - 8	5:00-15:00	Para 100°C
Jajca, trdo kuhana	S18	1 - 8	10:00-20:00	Para 100°C
Jajca, mehko kuhana	S19	1 - 8	5:00-15:00	Para 100°C
Riž + voda	S20	/	25:00-35:00	Para 100°C
Jajčevец	S21	200-600g	10:00-25:00	Para 100°C
Fižol	S22	200-600g	20:00-35:00	Para 100°C
Brokoli	S23	200-600g	10:00-25:00	Para 100°C

Cvetača	S24	200-600g	15:00-30:00	Para 100°C
Grah	S25	200-400g	15:00-30:00	Para 100°C
Korenje	S26	200-600g	20:00-35:00	Para 100°C
Koruzni storži	S27	1 - 10	15:00-30:00	Para 100°C
Paprika	S28	200-600g	5:00-20:00	Para 100°C
Pekoča paprika	S29	200-600g	5:00-20:00	Para 100°C
Gobe	S30	200-600g	5:00-20:00	Para 100°C
Por	S31	200-400g	5:00-20:00	Para 100°C
Brstični ohrovt	S32	200-600g	10:00-25:00	Para 100°C
Zelena	S33	200-800g	10:00-25:00	Para 100°C
Beluši	S34	200-600g	15:00-30:00	Para 100°C
Špinača	S35	200-400g	5:00-20:00	Para 100°C
Bučke	S36	200-600g	10:00-25:00	Para 100°C

MENIJI ZA KUHANJE BREZ PARE

MENI	PRIKAZ	TEŽA	TRAJANJE	MOČ
Sveža pizza	P01	200	14:00	Oredgrevanje/ 200°C konv.
		300	15:00	Oredgrevanje/ 200°C konv.
		400	16:00	Oredgrevanje/ 200°C konv.
		500	17:00	Oredgrevanje/ 200°C konv.
		600	18:00	Oredgrevanje/ 200°C konv.
Kolač	P02	400	45:00	Oredgrevanje/ 150°C.
		500	50:00	Oredgrevanje/ 150°C.
		600	55:00	Oredgrevanje/ 150°C.
Rakci	P03	200	12:00	Oredgrevanje/ 220°C.
		400	14:00	Oredgrevanje/ 220°C.
		600	16:00	Oredgrevanje/ 220°C.
Čokoladni keksi	P04	500	18:00	Oredgrevanje/ 180°C
Limonovi keksi	P05	400	16:00	Oredgrevanje/ 200°C
Klobase	P06	200	10:00	Oredgrevanje/ 220°C.
		400	12:00	Oredgrevanje/ 220°C.
		600	16:00	Oredgrevanje/ 220°C.
Drobni prigrizki	P07	200	12:00	Oredgrevanje/ 220°C.
		300	13:00	Oredgrevanje/ 220°C.
		400	14:00	Oredgrevanje/ 220°C.
Kruh	P08	100	8:00	Višina vodil 3
		150	8:30	
		200	9:00	
Pecivo iz ovsene moke in rozin	P09	600	18:00	Oredgrevanje/ 180°C
Pecivo s pekanovimi orehi	P10	500	16:00	Oredgrevanje/ 180°C
Keksi s čokolado in pekanovimi oreščki	P11	500	18:00	Oredgrevanje/ 180°C
Mafini	P12	840 (70g*12)	20:00	Oredgrevanje/ 180°C



Izdelek je označen skladno z direktivo evropske Gospodarske zbornice 2002/96 o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE). S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice na okolje in zdravje ljudi, ki bi jih lahko povzročilo nepravilno odstranjevanje aparata.

Simbol na izdelku označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme.

Odstranjevanje mora biti opravljeno skladno z lokalnimi okoljevarstvenimi predpisi o odstranjevanju odpadkov.

Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi tega izdelka se obrnite na pristojen mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

PARNÉ RÚRY

Návod na obsluhu

Model: HMS 340VX

Pred prvým použitím rúry si pozorne prečítajte tento návod a starostlivo ho uschovajte.

Ak budete rúru používať podľa údajov uvedených v tomto návode, bude Vám poskytovať skvelé služby mnoho rokov.

Na výrobok bolo vydané ES prehlásenie o zhode.
Hlučnosť výrobku (EN 60704-2-13)

ODLOŽTE SI TIETO POKYNY.

Umiestnením označenia CE na tomto výrobku prehlasujeme na svoju zodpovednosť dodržiavanie všetkých európskych bezpečnostných, zdravotných a environmentálnych požiadaviek stanovených v právnych predpisoch pre tento produkt.

OPATRENIA NA OCHRANU PRED NADMERNÝM ŽIARENÍM

- (a) Nepokúšajte sa uviesť rúru do prevádzky s otvorenými dvierkami, pretože otvorenie dvierok môže spôsobiť, že sa vystavíte škodlivej energii. Je dôležité, aby ste nepoškodzovali ani nevyraďovali z prevádzky bezpečnostné prvky.
- (b) Medzi čelnú stenu rúry a dvierka nevkładajte žiadne predmety a nedovoľte, aby sa na tesniacich plochách nahromadili zvyšky nečistôt alebo čistiacich prostriedkov.
- (c) POZOR: Pokiaľ sú dvierka alebo tesnenie poškodené, nesmiete rúru používať, pokiaľ ju neopraví oprávnená osoba.

DODATOK

Pokiaľ nie je spotrebič udržiavaný v dostatočnej čistote, môže dôjsť k poškodeniu povrchu, ktoré by mohlo viesť ku zníženiu času životnosti spotrebiča a vyvolať nebezpečné situácie.

TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

Model:	HMS 340VX
Menovité napätie	230 V~50 Hz
Menovitý príkon (gril)	1200 W
Menovitý príkon (konvekcia)	1750 W
Menovitý príkon (para)	1500 W
Menovitý príkon (maximum)	3250 W
Objem rúry	34 l
Vonkajšie rozmery (š x h x v)	595 x 525 x 454 mm
Hmotnosť	29 kg

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Za účelom zníženia rizika vzniku požiaru, zásahu elektrickým prúdom, zraneniu osôb a na ochranu pred žiarením pri používaní Vášho spotrebiča odporúčame, aby ste dodržiavali tieto základné bezpečnostné opatrenia:

1. Pozor: Kvapaliny a iné pokrmky nesmiete ohrievať v uzatvorených nádobách, pretože sú náchylné k explózií.
2. Pozor: Pre každého s výnimkou autorizovaného technika je nebezpečné odstraňovať ochranný kryt určený na ochranu proti energii, ktorej by tak mohol byť vystavený.
3. Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a staršie s obmedzenými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, ak boli poučené o správnom a bezpečnom použití spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru a ak nie sú staršie ako 8 rokov.
4. Držte spotrebič a napájací kábel mimo dosah detí mladších ako 8 rokov.
5. Používajte iba riad vhodný pre použitie v rúrach.
6. Rúru by ste mali pravidelne čistiť. Všetky zvyšky jedla je potrebné odstrániť.
7. Prečítajte si a dodržiavajte „OPATRENIE NA OCHRANU PRED ŽIARENÍM“.
8. Pokiaľ ohrievate jedlo v plastových alebo papierových nádobách, rúru majte pod dohľadom, aby nedošlo k prípadnému požiaru.
9. Ak spozorujete dym, vypnite spotrebič a vyťahnite ho zo zásuvky, dverka nechajte zatvorené, aby nedošlo k vyšľahnutiu plameňov.
10. Nevarte jedlo veľmi dlho.
11. Nepoužívajte priestor rúry ako nádobu. Nenechávajte výrobky ako je chlieb, sušienky, a pod., vo vnútri rúry.
12. Odstráňte z nádob/tašiek kovové pásky a kovové, papierové alebo plastové rukoväti ešte pred vložením do rúry.
13. Rúru nainštalujte a usadte podľa dodaných pokynov na inštaláciu.
14. Vajíčka v škrupine a celé natvrdo varené vajcia by sa nemali v rúre ohrievať, pretože môžu explodovať, a to aj v prípade, že bol už ohrev ukončený.
15. Tento spotrebič je určený pre použitie v domácnostiach a inom podobnom prostredí:
 - zamestnanecké kuchyne v predajniach, kanceláriách a inom pracovnom prostredí;
 - klientmi hotelov, modelov a inom type ubytovacieho zariadenia;
 - na farmách;
 - v mieste pre výdaj raňajok.
16. Pokiaľ je poškodený prírodný kábel, je potrebné ho nechať z bezpečnostných dôvodov vymeniť výrobcom, jeho servisným technikom alebo osobou s podobnou kvalifikáciou.
17. Nikdy tento elektrosotrebič neuskladňujte ani nepoužívajte vonku.
18. Rúru nepoužívajte v blízkosti vody, kuchynského drezu alebo v blízkosti bazéna.
19. Teplota prístupných povrchov môže byť pri používaní spotrebiča vysoká. Napájací kábel nesmie byť vedený blízko horúcich povrchov. Zo žiadneho dôvodu rúru nezakrývajte.
20. Nenechávajte napájací kábel visieť cez okraj stola alebo pracovnú dosku.
21. Nedodržiavanie bežných pravidiel pre čistenie rúry môže spôsobiť poškodenie povrchov, čo môže znížiť čas životnosti spotrebiča a vyvolať vznik nebezpečných situácií.
22. Obsah cumlíkov a fliaš s detským jedlom musíte miešať alebo pretrepať. Pred konzumáciou skontrolujte teplotu, aby nemohlo dôjsť k popáleniu.
23. Pri ohreve tekutín v rúre môže dôjsť k oneskoreniu varu a prekypeniu, preto je potrebné pri manipulácii s nádobou dbať na zvýšenú opatnosť.
24. Spotrebič nie je určený pre použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo bez dostatočných skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť.
25. Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom.
26. Spotrebič nesmie byť ovládaný externým časovačom alebo samostatným diaľkovým systémom.
27. Prístupné časti sa môžu počas použitia zahrievať. Držte deti mimo dosah spotrebiča. Nepoužívajte parné vysokotlakové čističe.
28. Nepoužívajte vysokotlakový parný čistič.
29. Počas použitia sa spotrebič zahrieva. Nedotýkajte sa ohrevného telesa v rúre.

30. Používajte len tepelnú sondu určenú pre túto rúru. (pre rúry vybavené možnosťou použitia tepelnej sondy.)
31. **VAROVANIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas prevádzky zahrievajú. Nedotýkajte sa týchto častí. Deti do 8 rokov držte mimo dosah spotrebiča majte ich neustále pod dozorom.
32. Rúra sa musí používať s otvorenými dekoratívnymi dvierkami. (Platí pre rúry s dekoratívnymi dvierkami.)
33. Povrch zabudovaného nábytku môže byť horúci.

**POZORNE SI PREČÍTAJTE
NASLEDUJÚCE A USCHOVAJTE PRE
POUŽITIE V BUDÚCNOSTI.**

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY NA ZNÍŽENIE RIZIKA VZNIKU ŠKÔD NA ZDRAVÍ OSÔB

Inštalácia s uzemnením

NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom. Pri kontakte s niektorou vnútornou súčasťou môže dôjsť k vážnemu zraneniu osôb alebo aj usmrteniu. Tento spotrebič nerozoberajte.

POZOR

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom. Nesprávne uzemnenie môže mať za následok zasiahnutie elektrickým prúdom. Pokiaľ nie je spotrebič správne nainštalovaný a uzemnený, nepripájajte zástrčku do elektrickej siete.

Tento spotrebič musí byť zapojený pomocou zásuvky s uzemnením. V prípade elektrického skratu uzemnenie znižuje riziko elektrického výboja tým, že predstavuje únikovú cestu pre elektrický prúd. Tento spotrebič je vybavený šnúrou so zemiacim vodičom a príslušnou zástrčkou. Zástrčka musí byť pripojená do správne nainštalovanej a uzemnenej zásuvky.

Ak Vám nie sú jasné pokyny k uzemneniu alebo máte pochybnosti, či je spotrebič správne uzemnený, poraďte sa s kvalifikovaným elektrikárom. V prípade, že je nutné použiť predlžovací kábel, použite len 3 žilový predlžovací kábel.

1. Prívodný kábel dodávaný so spotrebičom je úmyselne krátky za účelom zníženia rizika vyplývajúceho zo zapletenia alebo vytrhnutia dlhšieho kábla.
2. V prípade použitia dlhého alebo predlžovacieho kábla:
 - 1) Menovité napätie uvedené na kábloch alebo na predlžovacej šnúre by malo byť minimálne zhodné s menovitým napätím spotrebiča.
 - 2) Predlžovacia šnúra sa musí skladať z trojžilového kábla s uzemnením.
 - 3) Dlhý kábel by mal byť umiestnený tak, aby nevisel z pracovnej dosky alebo zo stola, kde by ho mohli potiahnuť deti alebo kde by sa oň dalo náhodne zakopnúť.

ČISTENIE

Uistite sa, že je rúra odpojená od elektrického napájania.

1. Očistíte vnútorné povrchy rúry jemne navlhčenou utierkou po každom použití.
2. Očistíte príslušenstvo obvyklým spôsobom v mydlovej vode.
3. Rám dvierok, tesnení a okolitých častí je nutné v prípade nutnosti očistiť vlhkou utierkou.
4. Nepoužívajte drsné agresívne čističe alebo ostré kovové škrabky na čistenie rúry ani skla dvierok, pretože môžete poškriabať povrch, čo môže viesť k prasknutiu skla.
5. Čistenie: Tip - pre ľahšie čistenie vnútorných stien rúry: dajte do misky polovicu citróna, pridajte 300 ml vody a ohrejte na 100% výkone 10 minút. Vnútro rúry utrite mäkkou suchou utierkou.

RIAD

POZOR

Nebezpečenstvo zranenia osôb.

Pre každého, kto nemá zodpovedajúcu kvalifikáciu, môže byť vykonávanie opráv alebo údržby, ktorá vyžaduje odstránenie krytu na ochranu proti energii, nebezpečné.

Prečítajte si pokyny v odstavci „Materiály vhodné na použitie v rúre a Materiály nevhodné na použitie v rúre.“

Môžu existovať nekovové nástroje, ktoré nie sú vhodné na použitie v rúre. V prípade pochybností je možné nástroj vyskúšať nasledujúcim spôsobom.

Test riadu:

1. Vložte nádobu vhodnú pre rúru s 1 pohárom studenej vody (250 ml) vedľa príslušného nástroja.
2. Varte na maximálnom výkone 1 minútu.
3. Opatrne sa nástroja dotknite. Ak je nástroj teplý, nepoužívajte ho na varenie v rúre.
4. Nevarte ho dlhšie ako 1 minútu.

MATERIÁLY VHODNÉ NA POUŽITIE V RÚRE

Alobal	Len ako ochrana. Malé hladké kusy je možné použiť na zakrytie tenkých plátok mäsa alebo hydiny. Má zabrániť prílišnému upečeniu. Mohlo by dôjsť k iskreniu, ak je alobal veľmi blízko stien rúry. Alobal by mal byť umiestnený vo vzdialenosti minimálne 2,5 cm od stien rúry.
Keramický riad	Postupujte podľa pokynov výrobcu. Dno keramického riadu musí byť minimálne 5 mm nad otočným tanierom. Nesprávne použitie môže spôsobiť rozbitie otočného taniera.
Taniere	Postupujte podľa pokynov výrobcu. Nepoužívajte prasknutý alebo obitý riad.
Sklenené nádoby	Odstráňte vždy veko. Používajte len na ohrievanie pokrmov tak, aby boli len teplé. Mnoho sklenených nádob nie je odolných na teplo a mohli by sa rozbiť.
Sklenený riad	Len riad z varného skla a vhodný pre použitie v rúre. Uistite sa, že nemá kovový dekór. Nepoužívajte riad prasknutý alebo obitý.
Varné vrecká do rúry	Postupujte podľa pokynov výrobcu. Nezatvárajte kovovú sponou. Urobte do nich zárez, aby mohla para unikáť.
Papierové taniere a hrnčeky	Používajte len krátku dobu a len na varenie/ohrev. Pri varení nenechávajte rúru bez dozoru.
Papierové obrúsky	Používajte na zakrytie pokrmov pre ohrev alebo pre prípadné pohltie tuky. Používajte len krátke doby varenia pod dohľadom.
Pergamenový papier	Používajte na zakrytie na ochranu pred vystreknutím alebo na zabalenie proti odparovaniu.
Plast	Postupujte podľa pokynov výrobcu. Niektoré plastové nádoby zmäknú, keď sa jedlo vo vnútri ohreje. Varné vrecká a hermeticky uzatvorené plastové vrecká je nutné rozstrihnúť, prepichnúť alebo odvetrať tak, ako je uvedené na obale.
Plastové obaly	Používajte na zakrytie pokrmov počas varenia, aby jedlo nevyschlo. Plastový obal sa nesmie dotýkať jedla.
Voskový papier	Používajte na zakrytie jedla ako ochranu pred vystreknutím a vysušením pokrmu.

MATERIÁLY NEVHODNÉ NA POUŽITIE V RÚRACH

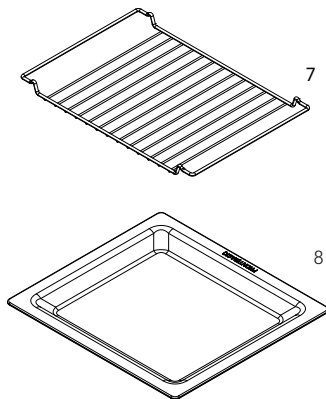
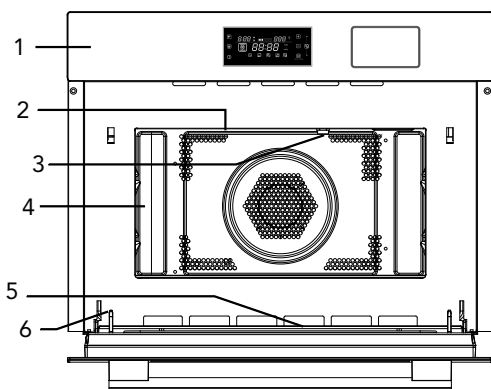
Hliníkový riad	Môže spôsobiť iskrenie.
Papierové krabice na potraviny s kovovou rukoväťou	Môže spôsobiť iskrenie.
Kovové nástroje	Kovový dekór môže spôsobiť iskrenie.
Kovové spony	Môže spôsobiť iskrenie a vznik požiaru v rúre.
Papierové vrecká	Môžu v rúre spôsobiť požiar.
Polystyrénové alebo polyuretánové nádoby	Nádoby sa môžu pri vystavenej vysokej teplote roztaviť alebo kontaminovať kvapalinu v nádobe.
Drevo	Drevo sa vysuší, ak je používané v rúre, môže potom prasknúť alebo puknúť.

INŠTALÁCIA RÚRY

Názvy častí a príslušenstva rúry

Vyberte rúru a všetky materiály z obalu a vnútorného priestoru rúry. Vaša rúra je dodávaná s nasledujúcim príslušenstvom:

1 Návod na obsluhu



1. Ovládací panel
2. Grilovacie teleso
3. Osvetlenie
4. Úroveň zasunutia
5. Sklo dvierok
6. Záves

7. Grilovací rošt
8. Plech na zachytávanie tuku

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O INŠTALÁCII

- Tento spotrebič nie je určený pre komerčný prostredie.
- Dodržiavajte pokyny v tomto návode a pamätajte, že tento spotrebič môže inštalovať len kvalifikovaný technik.
- Spotrebič je vybavený zástrčkou a musí sa pripájať len k správne inštalovanej uzemnenej zásuvke.
- V prípade potreby novej zásuvky môže inštaláciu a pripojenie vykonávať len kvalifikovaný elektrikár.
Ak zástrčka po inštalácii nie je prístupná, musí sa medzi spotrebič a elektrickú sieť inštalovať odpojovacie zariadenie s minimálnym odstupom medzi kontaktmi 3 mm.
- Nepoužívajte adaptéry, viacnásobné zásuvky a predlžovacie káble. Preťaženie môže viesť k požiaru.
- Ak spotrebič nie je vybavený káblom so zástrčkou, pripájacie zariadenie musí mať odstup medzi kontaktmi, ktorý poskytuje úplné odpojenie a spotrebič musí byť pripojený k sieti podľa platných predpisov.

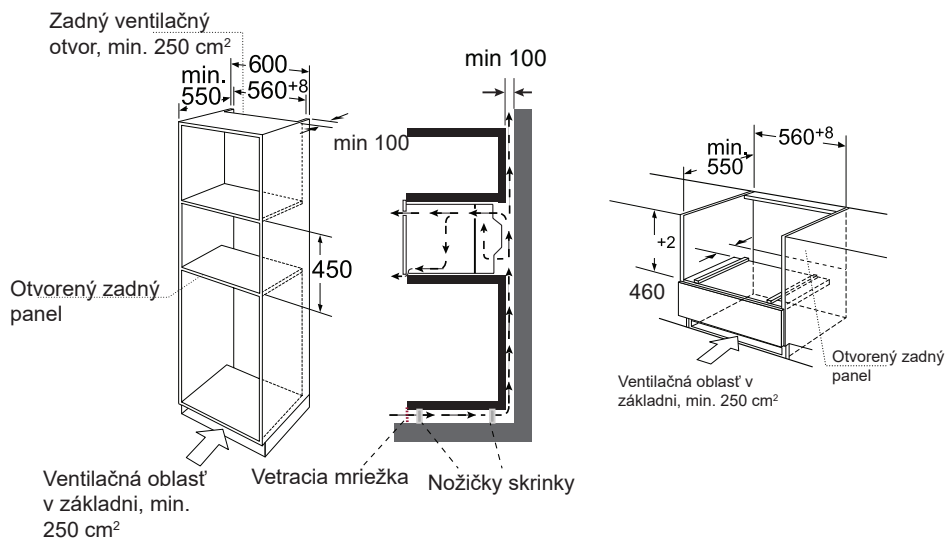


Prístupné časti môžu byť horúce.

UMIESTNENIE

- Nebezpečenstvo! Tento spotrebič nedemontujte. Kontakt s vnútornými komponentmi spotrebiča môže viesť k vážnemu zraneniu alebo smrti.
- Spotrebič postavte na rovný a pevný povrch.
- Okolo spotrebiča zaistite dostatočný voľný priestor na vetranie. Na zadnej strane ponechajte najmenej 10 cm voľného priestoru.
- Nezakrývajte vetracie otvory.
- Nedemontujte nastaviteľnú nožičku.
- Rúru nedávajte do blízkosti zdroja tepla.
- Prijímacie a vysielacie zariadenia ako je rádio alebo televízor, môže byť ovplyvnené prevádzkou rúry.

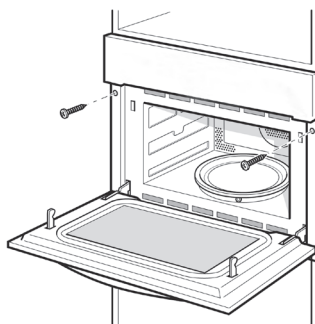
ROZMERY INŠTALÁCIE



Nad rúrou musí zostať voľný priestor.

ZABUDOVANIE

- Spotrebič neprenášajte za rúkoväť dveriek. Rúkoväť dveriek neunesie hmotnosť spotrebiča a môže sa zlomiť.
1. Opatrne zasuňte rúru do skrinky, vycentrujte ju.
 2. Otvorte dverka a rúru upevnite pomocou dodaných skrutiek.






PRED PRVÝM POUŽITÍM

Prvé čistenie a zahriatie

Z rúry odstráňte všetok obalový materiál.

Pre informácie viď „Čistenie“.

Pred prvým použitím spotrebiča:

- Vyberte všetko príslušenstvo a umyte.
- Nový spotrebič má typický pach novoty pri prvom zapnutí.
Pred prvým použitím zapnite prázdny spotrebič pre odstránenie pachu novoty.
- Pred zahriatím utrite vnútro parnej rúry vlhkou utierkou. Týmto spôsobom odstránite nečistoty z výrobného procesu a prach z balenia.
- Stlačte tlačidlo  . Spotrebič sa zapne, na displeji sa zobrazí „00: 00“.
- Stlačte  .
Bliká odporúčaná teplota.
- Nastavte maximálnu teplotu.
- Stlačte tlačidlo  vedľa dotykových tlačidiel. Zahrejte prázdnu rúru najmenej na hodinu. Potom miestnosť dobre vyvetrajte. Zatvorte dvere do ďalšej miestnosti, aby ste zabránili šíreniu pachu v domácnosti.
- Nechajte spotrebič vychladnúť na izbovú teplotu. Potom použite na čistenie vnútra roztok vody so saponátom, potom utrite čistou utierkou. Nechajte dvierka otvorené pre vysušenie rúry.

OBSLUHA




Ovládací panel








Táto rúra využíva moderné elektronické ovládanie na nastavenie parametrov varenia podľa vašich potrieb.

1. Nastavenie hodín

Po pripojení rúry k elektrickej sieti bude blikať „00:00“, zaznie akustická signalizácia.

- 1) Tlačidlami „“ alebo „“ nastavte čas (v rozsahu od 00:00 až 23:59.)
- 2) Po nastavení času stlačte  pre potvrdenie nastavenia. Ak nič nestlačíte, potvrdí sa automaticky po 3 sekundách.












Úprava času

- 1) V pohotovostnom režime stlačte  pre aktiváciu funkcie STEAM (para). Stlačte raz  pre zobrazenie „CL“ v ľavom rohu displeja.
- 2) Tlačidlami  alebo  upravte čas (v rozsahu od 00:00 až 23:59).
- 3) Potom stlačením  potvrdíte nastavenie. Po nastavení zmizne „CL“. Ak nestlačíte žiadne tlačidlo, automaticky sa uloží po 3 sekundách.












Poznámka:

- 1) Ak pri nastavení hodín stlačíte a podržíte  alebo , nastavíte v 10-minútových krokoch, krátkym stlačením nastavíte v 1- minútových krokoch.
- 2) Dlhým stlačením sa dotkový panel automaticky resetuje, musíte stlačiť opäť.












2. Grilovanie

- 1) V pohotovostnom režime stlačte  pre aktiváciu funkcie pary. Bude blikať 100, svieti kontrolka , „°C“ a „MIN“. Zobrazí sa počiatočný čas varenia „10:00“. Opakovaným stlačením  zmeňte funkciu.
- 2) Opakovaným stlačením  sa rozsvieti indikácia . Znamená to aktiváciu funkcie grilu. Rozsvieti sa kontrolka „MIN“, počiatočný výkon grilu „3“ bliká, počiatočný čas pečenia „10:00“ svieti.
- 3) Stlačením  /  nastavte výkon grilu (1, 2, 3). Ak nechcete nič meniť, pokračujte na ďalší krok.
- 4) Stlačením  aktivujte nastavenie času pečenia. Tlačidlami  /  zvolte čas pečenia (Max. 1 hodina a 30 minút). Ak nechcete nič meniť, vynechajte tento krok.
- 5) Stlačením  spustíte pečenie.









3. Konvekčné pečenie

- 1) V pohotovostnom režime stlačením tlačidla  aktivujte režim pary. Bude blikať 100, svieti kontrolka , „°C“ a „MIN“. Počiatočný čas pečenia „10:00“ svieti. Opakovaným stlačením  zvolte funkciu.
- 2) Stlačte opakovane , zobrazí sa kontrolka . Predstavuje to aktiváciu konvekčnej funkcie. Svieti „MIN“ a bliká počiatočná teplota „180“. Počiatočný čas „10:00“ a „°C“ svieti.
- 3) Tlačidlami  /  zvolte teplotu. Rozsah teploty je: 50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230.
Stlačením  prejdite na nasledujúci krok.
- 4) Keď bliká čas pečenia, tlačidlami  /  ju upravte. Maximálne 5 hodín.
- 5) Stlačením  spustíte pečenie.







4. Grilovanie s ventilátorom

- 1) V pohotovostnom režime stlačením tlačidla  aktivujte režim pary. Bude blikať 100, svieti kontrolka , „°C“ a „MIN“. Počiatočný čas pečenia „10:00“ svieti. Opakovaným stlačením  zvolte funkciu.
- 2) Opakovaným stlačením  sa rozsvieti indikácia . Znamená to aktiváciu funkcie grilu s ventilátorom. Svieti „MIN“ a bliká počiatočná teplota „180“. Počiatočný čas pečenia „10:00“ a „°C“ svieti.
- 3) Tlačidlami  /  zvolte teplotu. Rozsah teploty je: 35, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180. Stlačením  prejdite na nasledujúci krok.
- 4) Keď bliká čas pečenia, tlačidlami  /  zvolte čas pečenia. Maximálne 5 hodín.
- 5) Stlačením  spustíte pečenie.

5. Automatické pečenie

- 1) V pohotovostnom režime stlačením tlačidla  aktivujte režim pary. Bude blikať 100, svieti kontrolka , „°C“ a „MIN“. Počiatočný čas pečenia „10:00“ svieti. Opakovaným stlačením  zvolte funkciu.
- 2) Opakovaným stlačením  sa rozsvieti indikácia , znamená to funkciu automatického menu. Svieti indikácia „Kg“, „MIN“, „0.2“ a bliká počiatočný režim „P01“. Predstavuje aktiváciu menu bez pary. Ak je režim „S01“, predstavuje menu s parou.
- 3) Tlačidlami  /  zvolte typ menu (P01-P12 alebo S01-S36). Stlačením  prejdete na ďalší krok.










Poznámka:

- 1) Pre menu bez pary (P01-P12) stlačte  pre potvrdenie voľby menu a vstúpte automaticky do menu hmotnosti. V tejto fáze môžete tlačidlami  alebo  zvoliť hmotnosť automatického menu a zobrazí čas pečenia.
- 2) Pre menu s parou bude blikať počiatočný čas pečenia, tlačidlami  alebo  nastavte čas pečenia.
- 3) Stlačením  spustíte pečenie.

POZNÁMKA:




- 1) Po automatickom menu s parou vodné čerpadlo odčerpá vodu späť do zásobníka, budete počuť nejaké zvuky.
- 2) Po automatickom menu s parou musíte odstrániť vodu z vnútra rúry a dvierok.




6. Rozmrazovanie

- 1) V pohotovostnom režime stlačením tlačidla  aktivujte režim pary. Bude blikať 100, svieti kontrolka , „°C“ a „MIN“. Počiatočný čas pečenia „10:00“ svieti. Opakovaným stlačením  zvolíte funkciu.
- 2) Opakovaným stlačením  rozsvietíte kontrolky  , čo znamená aktiváciu funkcie rozmrazovania. Potom bude blikať „Kg“, „MIN“ a „0.1“ a počiatočný režim svieti „dEF“.
- 3) Tlačidlami  /  zvolíte hmotnosť rozmrazovania (100 - 1000 g).
- 4) Stlačením  spustíte proces.










START/END

7. Uzamknutie ovládacích prvkov

Uzamknutie: v pohotovostnom režime stlačte na tri sekundy  a , zaznie dlhý akustický signál potvrdzujúci stav uzamknutia a rozsvieti sa indikácia .

Odomknutie: v uzamknutom stave stlačte na 3 sekundy  a , zaznie dlhý akustický signál a indikácia  zmizne.


8. Funkcia pary

- 1) V pohotovostnom režime stlačením tlačidla  aktivujte režim pary. Bude blikať 100, svieti kontrolka , „°C“ a „MIN“. Počiatočný čas pečenia „10:00“ svieti. Opakovaným stlačením  zvolíte funkciu.
- 2) Tlačidlami  /  zvolíte teplotu pary, rozsah nastavenia je: 100, 90, 80, 70, 60, 50. Stlačením  prejdite na ďalší krok.
- 3) Keď bliká čas pečenia, tlačidlami  /  zvolíte čas pečenia. Maximálne 1 hodinu a 30 minút.
- 4) Stlačením  spustíte varenie.

START/END

Poznámky o varení v pare:

1. Pred varením v pare:

Pred spustením režimu s parou, ak nie je v zásobníku voda a stlačíte tlačidlo , zaznie akustická signalizácia a zobrazí sa indikácia „Lo“ pre upozornenie na doplnenie vody.

2. Počas varenia v pare:

Počas režimu varenia v pare, ak sa vyčerpá v zásobníku voda, zaznie akustická signalizácia a displej zobrazí „Lo“ pre upozornenie na doplnenie vody. Po pridaní vody bude fungovať normálne.

3. Po varení v pare:

1- Po skončení varenia sa voda z bojleru odčerpá do zásobníka vody. Tento proces bude trvať približne 1 minútu.

2- Ak sa zásobník zaplní počas procesu odčerpávania vody späť do zásobníka, 10-krát zaznie akustická signalizácia pre upozornenie na vyliatie zásobníka. Po vyprázdnenie zásobníka bude systém pokračovať v odčerpávaní.

Kódy porúch

Počas prevádzky pary sa môžu objaviť nižšie uvedené kódy:

E-06: 1 - zásobník vody nie je dobre zatvorený.

E-05: porucha vodného systému, kontaktujte technika pre kontrolu. Možné príčiny.




1 - Porucha senzora vody.

2 - Porucha vodného potrubia.



3 - Porucha vodného čerpadla.

4 - Porucha zásobníka vody.

9. Funkcia konvekcia + para

1) V pohotovostnom režime stlačte  pre aktiváciu funkcie pary. Bliká 100,  svieti. Svieti „°C“ a „MIN“. Svieti počiatočný čas varenia „10:00“. Opakovaným stlačením  zmeňte funkciu.

2) Opakovaným stlačením  rozsviette  a . Predstavuje to aktiváciu funkcie konvekcie s parou. Počiatočná teplota 180°C bliká. Bliká počiatočné nastavenie pary L3.

3) Tlačidlami  /  zvolte teplotu, rozsah nastavenia je od: 180, 190, 200, 210, 220.


Stlačením  prejdite na nasledujúci krok.

4) Bliká nastavenie pary „L3“. Tlačidlami  /  zvolte nastavenie a stlačením  prejdite na nasledujúci krok.

5) Tlačidlami  /  zvolte čas varenia, maximálne 1 hodina a 30 minút.

6) Stlačením  spustíte varenie.

10. Špecifikácia zobrazenia


1) Počas nastavenia programu alebo v pohotovostnom režime stlačte  pre otvorenie režimu nastavenia parametrov, parametre budú blikat' 10 sekúnd pred zmenou.

2) Počas nastavenia programu alebo v pohotovostnom režime, 3 sekundy po nastavení sa automaticky potvrdia.


3) Keď je rúra v stave nastavenia alebo v pohotovostnom režime, vrátane automatického menu a programu rozmrazovania, ak neuskutočnite žiadnu operáciu 5 minút, prepne sa do vypnutého režimu.

4) Keď otvoríte dvierka rúry, rozsvieti sa osvetlenie.

5) Osvetlenie svieti, keď je rúra v režime pozastavenia.






6) Ak otvoríte dvierka počas procesu varenia, pre pokračovanie musíte stlačiť tlačidlo  .

7) Pre otvorenie zásobníka vody môžete v akomkoľvek stave stlačiť tlačidlo .

- 8) Ak je dosiahnutá nastavená teplota v konvekčnom režime a režime grilu s ventilátorom, trikrát zaznie akustická signalizácia a 1 minútu bude blikať ikona , potom pokračuje pečenie.




11. Funkcia automatického odstraňovania vodného kameňa

Pre najlepšie výsledky čistenia odporúčame používať čistiaci prostriedok na báze citrátu sodného, ktorý sa používa na odvápnenie parnej rúry. Postupujte podľa pokynov výrobcu uvedených na obale. Spustíte program pary po 20 hodinách prevádzky pre odvápnenie.

- 1) Zapnite rúru, vyberte zásobník vody, nalejte 1000 ml čistej vody, pridajte balenie odvápnovacieho prostriedku.
- 2) Vložte zásobník na miesto.
- 3) V pohotovostnom režime stlačením  aktivujete funkciu pary. Bliká 100, indikácia , „°C“ a „MIN“ svieti. Počiatkový čas „10:00“ svieti. Opakovaným stlačením  zmeňte funkciu.
- 4) Opakovaným stlačením  zobrazte „CLE“, predstavuje to aktiváciu funkcie Odstránenie vodného kameňa. „MIN“ a počiatkový čas „20:00“ svieti, ostatné ikony zmiznú.
- 5) Stlačením  spustíte program.
- 6) 1 minútu po skončení programu vyberte zásobník vody a vylejte z neho vodu. Zásobník dôkladne vyčistite.
- 7) Nalejte čistú vodu, opakujte kroky 3 až 6.

Poznámka: proces odvápnenia neprerušujte. Ak sa preruší pred dokončením, celý program musíte opakovať od kroku 3.

12. Úprava parametrov v procese nastavenia a pečenia

- 1) Ak nájdete chybu pri nastavení parametrov, môžete sa stlačením  vrátiť na nastavenie parametra. Príslušný parameter môžete opäť nastaviť.
- 2) V procese pečenia môžete stlačením  nastaviť parametre pečenia. Príslušné parametre môžete nastaviť rovnakým spôsobom ako v predchádzajúcom kroku. Poradie nastavenia parametra je v súlade so stavom nastavenia.
- 3) Po skončení nastavenia parametrov počas pečenia sa potvrdí automaticky 3 sekundy po nastavení alebo po stlačení  .

MENU S PAROU

MENU	DISPLEJ	HMOTNOSTĚ	ČAS	VÝKON
Pstruh	S01	200-600 g	15:00-30:00	Para 100°C
Filet z lososa	S02	200-600 g	15:00-30:00	Para 100°C
Zubáč	S03	200-600 g	15:00-30:00	Para 100°C
Krevety	S04	200-600 g	10:00-25:00	Para 100°C
Halibut	S05	200-600 g	15:00-30:00	Para 100°C
Srdcovka jedlá	S06	200-600 g	10:00-20:00	Para 100°C
Treska	S07	200-700 g	15:00-30:00	Para 100°C
Sleď	S08	200-600 g	15:00-30:00	Para 100°C
Tuniak	S09	200-600 g	10:00-20:00	Para 100°C
Krab	S10	2-6	20:00-35:00	Para 100°C
Kuracie stehno	S11	4- 10	25:00-40:00	Para 100°C
Kuracie prsia	S12	4-6	25:00-45:00	Para 100°C
Mäsové guľičky	S13	200-600 g	25:00-45:00	Para 100°C
Kuracie krídla	S14	4-8	15:00-30:00	Para 100°C
Bravčová panenka, celá	S15	200-600 g	15:00-30:00	Para 100°C
Klobásy	S16	4-10	10:00-25:00	Para 100°C
Vajce do skla	S17	1-8	5:00-15:00	Para 100°C
Vajíčka, natvrdo	S18	1-8	10:00-20:00	Para 100°C
Vajíčka, namäkko	S19	1-8	5:00-15:00	Para 100°C
Ryža + voda	S20		25:00-35:00	Para 100°C
Baklažán	S21	200-600 g	10:00-25:00	Para 100°C
Fazuľa	C22	200-600 g	20:00-35:00	Para 100°C
Brokolica	S23	200-600 g	10:00-25:00	Para 100°C
Karfiol	S24	200-600 g	15:00-30:00	Para 100°C
Hrášok	S25	200-400 g	15:00-30:00	Para 100°C
Mrkva	S26	200-600 g	20:00-35:00	Para 100°C
Kukurica	S27	1 - 10	15:00-30:00	Para 100°C
Paprika	S28	200-600 g	5:00-20:00	Para 100°C
Čili paprika	S29	200-600 g	5:00-20:00	Para 100°C
Huby	S30	200-600 g	5:00-20:00	Para 100°C
Pór	S31	200-400 g	5:00-20:00	Para 100°C
Ružičkový kel	S32	200-600 g	10:00-25:00	Para 100°C
Zeler	S33	200-800 g	10:00-25:00	Para 100°C
Špargľa	S34	200-600 g	15:00-30:00	Para 100°C
Špenát	S35	200-400 g	5:00-20:00	Para 100°C
Cuketa	S36	200-600 g	10:00-25:00	Para 100°C

MENU BEZ PARY

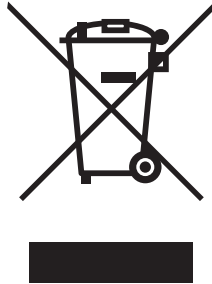
MENU	DISPLEJ	HMOTNOSŤ	ČAS	VÝKON
Čerstvá pizza	P01	200	14:00	Predhrev/200°C
		300	15:00	Predhrev/200°C
		400	16:00	Predhrev/200°C
		500	17:00	Predhrev/200°C
		600	18:00	Predhrev/200°C
Koláč	P02	400	45:00	Predhrev/150°C
		500	50:00	Predhrev/150°C
		600	55:00	Predhrev/150°C
Garnát	P03	200	12:00	Predhrev/220°C
		400	14:00	Predhrev/220°C
		600	16:00	Predhrev/220°C
Čokoládové sušienky	P04	500	18:00	Predhrev/180°C
Citrónové sušienky	P05	400	16:00	Predhrev/200°C
Klobásy	P06	200	10:00	Predhrev/220°C
		400	12:00	Predhrev/220°C
		600	16:00	Predhrev/220°C
Rybie prsty	P07	200	12:00	Predhrev/220°C
		300	13:00	Predhrev/220°C
		400	14:00	Predhrev/220°C
Chlieb	P08	100	8:00	Úroveň grilu 3
		150	8:30	
		200	9:00	
Ovsené vločky s hrozienkami	P09	600	18:00	Predhrev/180°C
Pekanové lupienky	P10	500	16:00	Predhrev/180°C
Arašidovo čokoládové sušienky	P11	500	18:00	Predhrev/180°C
Maffiny	P12	840 (70 g x 12)	20:00	Predhrev/180°C

ODSTRÁNENIE PRÍPADNÝCH PROBLÉMOV

Bežné	
Rušenie príjmu TV rúrou.	Príjem rádia a televízora môže byť pri prevádzke rúry rušený. Tento jav sa podobá rušeniu malými elektrickými spotrebičmi ako je mixér, vysávač a elektrický ventilátor. Ide o normálny stav.
Stlmenie svetla rúry.	Pri nízkom výkone varenia sa môže svetlo stlmiť. Je to normálny stav.
Para hromadiaca sa na dvierkach, horúci vzduch vychádzajúci z vetracích otvorov.	Počas varenia môže z jedla vychádzať para. Väčšina tejto pary vyjde von z vetracích otvorov. Ale nejaké množstvo sa môže nahromadiť na studených miestach ako sú dvierka rúry. Je to normálny stav.
Rúra bola náhodne spustená, keď vnútri nebolo žiadne jedlo.	Rúru nepoškodí, ak veľmi krátky čas funguje prázdna. Ale mali by ste sa tejto situácii vyhnúť.

Problém	Možná príčina	Oprava
Rúra sa nezapne.	Napájací kábel nie je správne zapojený do sieťovej zásuvky.	Vytiahnite kábel zo zásuvky, počkajte 10 sekúnd a opäť ho zapojte.
	Spálená poistka alebo zásah automatického spínača.	Vymeňte poistku alebo opäť nastavte automatický spínač (opravený kvalifikovaným personálom našej spoločnosti).
	Problémy s elektrickou zásuvkou.	Skontrolujte zásuvku pomocou iného spotrebiča.
Rúra neheje.	Dvierka nie sú správne zatvorené.	Dvierka správne zatvorte.
Sklenený tanier vydá počas fungovania rúry hluk.	Špinavé valčeky alebo zvyšky na dne rúry.	Viď odsek „údržba rúry“, kde je popísaný spôsob čistenia znečistených častí.

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom.

V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odveďte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok.

Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade.

V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

Pre právnické osoby v Európskej únii

Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.