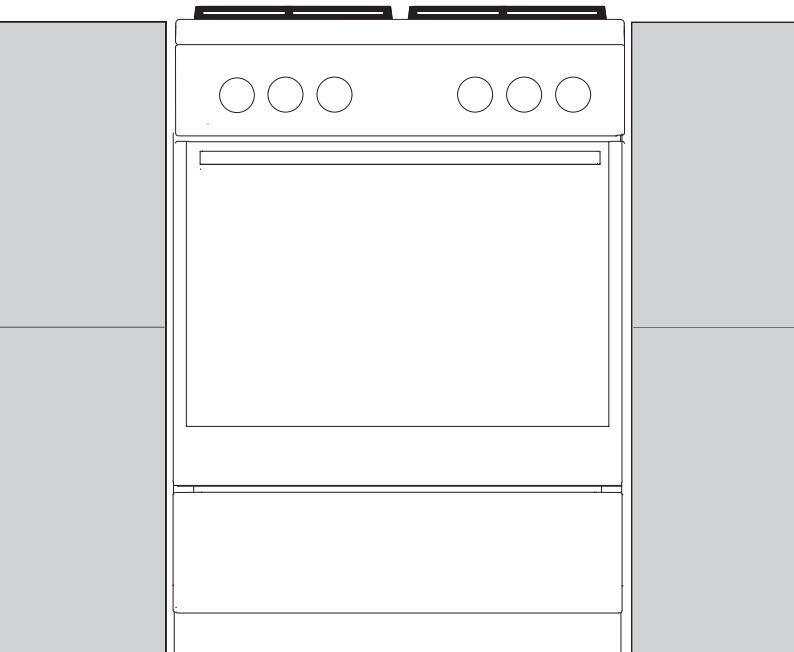


SK

**PODROBNÝ NÁVOD
NA POUŽITIE
KOMBINOVANÉHO
VOĽNE STOJACEHO
SPORÁKA**

MORA



FK6A...
FM6A...

Ďakujeme vám za
dôveru a kúpu nášho spotrebiča.

Tento podrobný návod na použitie sa
dodáva pre jednoduchšie použitie tohto
výrobku. Návod by vám mal pomôcť
dozvedieť sa potrebné informácie o
vašom novom spotrebiči čo možno
najrýchlejšie.

Uistite sa, že ste dostali nepoškodený
spotrebič. Ak zistíte, že bol počas
prepravy poškodený, kontaktujte, prosím,
predajcu, od ktorého ste spotrebič kúpili,
alebo miestny sklad, z ktorého bol dodaný.
Telefónne číslo môžete nájsť na faktúre
alebo dodacom liste.

Tento návod na použitie je platný v
prípade, že sa na spotrebiči nachádza
symbol príslušnej krajiny. Ak sa na
spotrebiči nenachádza ŽIADEN symbol
krajiny, dodržujte technické pokyny pre
nastavenie spotrebiča podľa požiadaviek
na použitie v danej krajine.

Pripojenie spotrebiča musí byť v súlade
s platnými nariadeniami a spotrebič sa
môže použiť len v dobre vyvetranom
prostredí. Pred pripojením alebo použitím
spotrebiča si tento návod prečítajte.

Návody na použitie sú dostupné aj na
našej webovej stránke:

<http://www.gorenje.com>



Dôležité informácie



Tip, poznámka

OBSAH

4 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 8 Pred zapojením spotrebiča do siete 9 KOMBINOVANÝ VOĽNE STOJACI SPORÁK 13 Ovládacia jednotka 14 Údaje o spotrebiči – typový štítok	ÚVOD
15 POUŽITIE SPOTREBIČA 15 Pred prvým použitím spotrebiča 15 Varná platňa (v závislosti od modelu) 20 Rúra 22 Výber nastavenia 22 Začiatok procesu pečenia 22 Vypnutie rúry 23 Opis režimov (režimov pečenia) a tabuľky pečenia	POUŽITIE SPOTREBIČA
38 ČISTENIE A ÚDRŽBA 39 Tradičné čistenie rúry 39 Čistenie varnej platne 40 Plynový horák 41 Použitie funkcie aqua clean pre vyčistenie rúry 42 Zloženie a čistenie drôtených vodičov a teleskopických výsuvných listů 43 Čistenie a inštalácia katalytických vložiek 44 Čistenie stropu rúry 45 Zloženie a vloženie dvierok rúry 47 Zloženie a naloženie sklenej platne dvierok rúry 49 Výmena žiarovky	ÚDRŽBA A ČISTENIE
50 ŠPECIÁLNE UPOZORNENIA A HLÁSENIE CHÝB	RIEŠENIE PROBLÉMOV
52 POKYNY K INŠTALÁCII A PRIPOJENIU 58 TABUĽKA DÝZ 60 LIKVIDÁCIA 61 TEST PEČENIA	INÉ

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



POZORNE SI TENTO NÁVOD NA POUŽITIE PREČÍTAJTE A UCHOVAJTE HO PRE POTREBU DO BUDÚCNOSTI.

Spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so slabšími fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ktoré sú pod dozorom alebo boli oboznámené s bezpečným použitím spotrebiča a uvedomujú si možné nebezpečenstvá. So spotrebičom by sa deti nemali hrať. Deti bez dozoru by nemali vykonávať čistenie a užívateľskú údržbu zariadenia.

UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti môžu byť počas používania horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli horúcich súčastí spotrebiča. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali zdržiavať mimo spotrebiča, pokiaľ nie sú pod dozorom.

UPOZORNENIE: Prístupné časti tohto spotrebiča sa môžu počas používania zohriať na veľmi vysokú teplotu. Zabráňte malým deťom prístup k rúre.

Spotrebič sa počas používania zohreje na veľmi vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa nedotýkali ohrievačov.

UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo požiaru: Na povrchu varných povrchov neuskladňujte žiadne predmety.

UPOZORNENIE: Pri použití tuku a oleja nenechávajte spotrebič bez dozoru, pretože hrozí riziko požiaru. NIKDY sa nepokúšajte oheň uhasiť vodou, ale najprv spotrebič vypnite a oheň zakryte napr. pokrievkou alebo vlhkou utierkou.

POZOR: Příprava jedla musí byť pod dozorom. Pri rýchlom varení musí byť proces pod neustálym dozorom.

UPOZORNENIE: Pred výmenou žiarovky skontrolujte, či je zariadenie odpojené zo siete, aby ste sa vyhli riziku zásahu elektrickou energiou.

POZOR: Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, ako napríklad vykurovanie miestnosti.

Spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externých časovačov alebo samostatného diaľkového ovládacieho systému.

UPOZORNENIE: Používajte len chrániče varnej platne, ktoré výrobca spotrebiča navrhol alebo určil v návode na použitie ako vhodné, alebo chrániče varnej platne, ktoré tvoria súčasť spotrebiča. Použitie nevhodných chráničov varnej platne môže spôsobiť úraz.

UPOZORNENIE: Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste sa vyhli možnému zásahu elektrickým prúdom.

Na pripojenie spotrebiča použite napájací kábel 5 x 1,5 mm² s označením H05VV-F5G1,5 alebo lepším. Kábel musí nainštalovať servisný pracovník alebo podobne kvalifikovaná osoba.

Spotrebič sa má umiestniť priamo na podlahu bez akýchkoľvek podpier či podstavcov.

Kovové predmety, ako napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky, by sa nemali klásť na povrch varnej platne, pretože sa môžu zohriať na vysokú teplotu.

Po použití vypnite platňu pomocou ovládača a nespoliehajte sa na funkciu rozpoznania riadu.

Pri čistení sklenených dvierok rúry/skleneného príklopu varnej platne (ak je ním spotrebič vybavený) nepoužívajte veľmi drsné čistiace prostriedky či drôtenky, pretože nimi môžete poškríbať povrch a spôsobiť tak narušenie skla.

Spotrebič nesmie byť inštalovaný za dekoratívnymi dverami, aby nedošlo k prehrievaniu.

Na čistenie varnej platne nepoužívajte parné alebo vysokotlakové čističe, mohlo by to viesť k zásahu elektrickým prúdom.

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný pracovník alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa tak zabránilo nebezpečenstvu.



- POZOR: možnosť nakláňania



- UPOZORNENIE: Aby ste predchádzali nakláňaniu spotrebiča, musia sa inštalovať stabilizačné prostriedky. Pre viac informácií si pozrite pokyny k inštalácii.

Používajte len teplotnú sondu určenú pre túto rúru.

Pred zodvihnutím príklopu varnej platne sa uistite, že je čistý a že na ňom nie je rozliata žiadna tekutina. Príklop môže byť lakovaný alebo sklenený. Môže sa zavrieť len vtedy, keď sú všetky varné zóny úplne vychladnuté.

Spotrebič musí byť pripojený k pevnému elektrickému vedeniu v súlade s elektroinštalačnými predpismi.

Spotrebič musí byť zapojený do pevného elektrického vedenia, ktoré obsahuje zariadenia na odpojenie. Pevné elektrické vedenie musí byť v súlade s elektroinštalačnými predpismi.

Tento spotrebič je určený len na domáce

použitie. Nepoužívajte ho na iné účely, ako napríklad vykurovanie miestnosti, sušenie domácich zvierat alebo iných zvierat, papiera, látok, bylínok a pod., pretože to môže viesť k úrazu alebo spôsobiť požiar.

Zariadenie môže pripojiť k napájaniu len odborník autorizovaný plynárenskou distribučnou spoločnosťou alebo autorizovaným servisným strediskom. Dodržiavať by sa mali všetky príslušné zákony a technické podmienky miestneho distribútora zemného plynu pre zapojenie do plynového potrubia.

Neodborná manipulácia alebo oprava zariadenia môže mať za následok riziko výbuchu, zásahu elektrickou energiou alebo skratu, čo môže následne viesť k úrazu a poškodeniu spotrebiča. Všetky takéto opravy môže vykonávať len autorizovaný odborník.

Tento spotrebič je triedy 2/1. Keď je spotrebič umiestnený v rade, môže sa dotknúť príľahlých skriniek. Na jednej strane môže byť

umiestnená skrinka vyššia ako spotrebič minimálne 10 cm od neho. Na druhej strane môže byť umiestnená len skrinka rovnakej výšky, ako je spotrebič. Venujte pozornosť správnej inštalácii častí horáka. Ak nebudete dlhší čas spotrebič používať (napr. pred odchodom na dovolenku), zatvorte hlavný uzáver plynu.

Neinštalujte spotrebič v blízkosti zdrojov tepla, ako napríklad sporák na pevné palivo, pretože vysoká teplota v jeho blízkosti môže spotrebič poškodiť.

Prevádzka spotrebiča je bezpečná s aj bez líšt.

Ak je napájací kábel poškodený, mal by ho vymeniť výrobca alebo autorizovaný servisný pracovník, aby sa tak zabránilo nebezpečenstvu.

Ak si všimnete poškodenie na plynovom zariadení alebo v miestnosti ucítite plyn:

- okamžite vypnite prívod plynu alebo zatvorte plynovú bombu;
- zhasnite akýkoľvek otvorený oheň alebo tabakový výrobok;

- nezapínajte žiadne elektrické spotrebiče (vrátane svetiel);
- poriadne miesto vyvetrajte - otvorte okná;
- okamžite informujte servisné stredisko alebo autorizovaného distribútora zemného plynu.

Na steny rúry nedávajte hliníkovú fóliu a nádoby na pečenie alebo iný riad neumiestňujte na spodnú časť rúry. Hliníková fólia zabráni prúdeniu vzduchu v rúre, zamedzí procesu varenia a zničí smaltovaný povrch.

Počas používania sa dvierka rúry zohrejú na vysokú teplotu. Inštaláciou tretieho skla alebo dodatočnej ochrany znížite teplotu vonkajšieho povrchu (platí len pre určité modely).

Pánty dvierok rúry sa môžu pod nadmernou záťažou poškodiť. Na otvorené dvierka rúry nekladte žiadne ťažké nádoby ani sa o ne počas čistenia vnútra rúry neopierajte. Nikdy sa na otvorené dvierka rúry nestavajte ani nedovoľte deťom, aby si na ne sadali.

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

POZOR: Použitie plynového spotrebiča na varenie produkuje v miestnosti teplo, vlhkosť a spaliny. Zabezpečte dostatočné vetranie miestnosti, najmä počas používania spotrebiča: otvorte všetky ventilačné otvory alebo nainštalujte zariadenie na mechanické vetranie (kuchynský digestor).

Dlhotrvajúce intenzívne používanie spotrebiča si môže vyžadovať ďalšie vetranie, napr. otvorením okna, alebo účinnejšie vetranie, napr. zvýšením úrovne mechanického vetrania.

Spotrebič je ťažký. Na prenos spotrebiča sú potrebné minimálne dve osoby.

PRED ZAPOJENÍM SPOTREBIČA DO SIETE

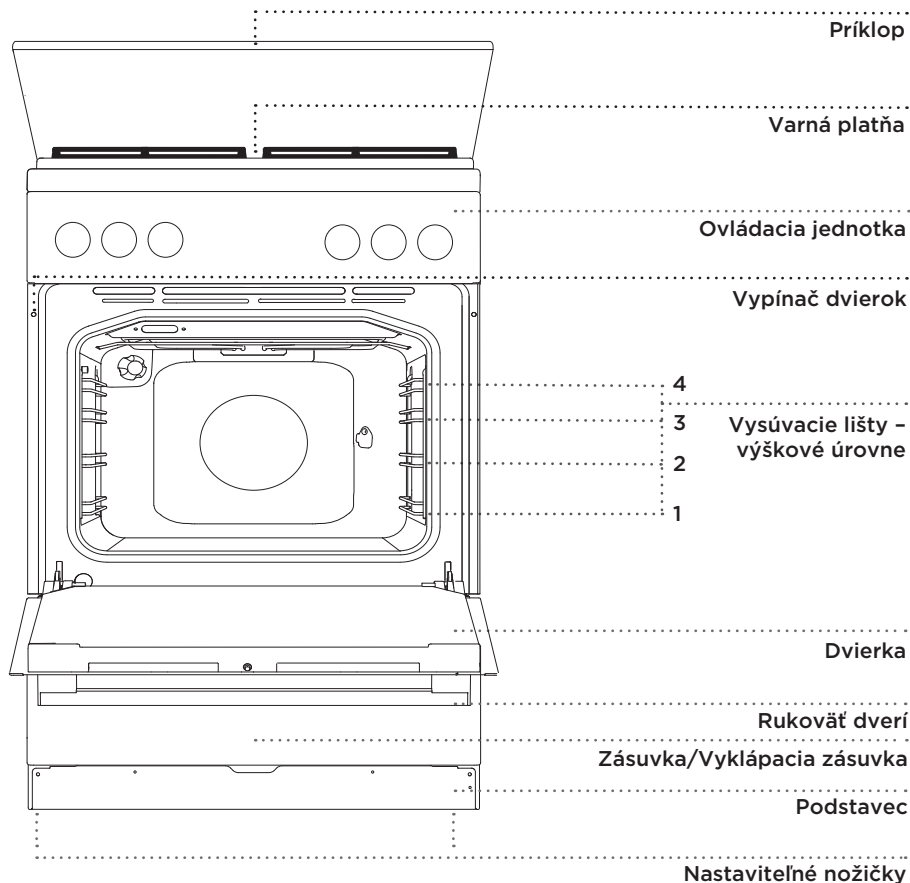


Pred zapojením spotrebiča do siete si pozorne prečítajte návod na použitie. Záruka sa nevzťahuje na opravy alebo reklamácie spôsobené nesprávnym pripojením alebo použitím spotrebiča.

KOMBINOVANÝ VOĽNE STOJACI SPORÁK

OPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA (v závislosti od modelu)

Keďže spotrebiče, pre ktoré je tento návod určený, môžu obsahovať rôzne vybavenie, niektoré funkcie alebo vybavenie sú opísané v manuáli, ktorý nie je súčasťou vášho spotrebiča.



PRÍKLOP

Pred zodvihnutím príklopu varnej platne sa uistite, že je čistý a že na ňom nie je rozliata žiadna tekutina. Príklop môže byť lakovaný alebo sklenený. Môže sa zavrieť len vtedy, keď sú všetky varné zóny úplne vychladnuté.



Tento symbol na výrobku alebo jeho balení označuje, že pri zohrievaní sa môže sklenený príklop poškodiť. Pred zavretím príklopu vypnite všetky horáky.


ZÁSUVKA SPOTREBIČA



V úložnej zásuvke rúry nikdy neskladujte horľavé, výbušné, prchavé predmety alebo predmety citlivé na teplo, pretože môžu počas používania rúry vzplanúť a spôsobiť požiar.

PUSH-PULL OVLÁDAČ

Ovládač jemne stlačte, až kým nevyskočí von, a potom ním otočte.

 Po každom použití otočte ovládač späť do polohy „off“ a zasuňte ho späť. Push-pull ovládač môžete zasunúť naspäť, iba keď je v polohe „off“ (vypnutý).

KONTROLNÉ SVETLO

Žlté svetlo sa zapne, keď sa aktivuje akákoľvek funkcia spotrebiča.

Červené svetlo sa zapne, keď sa aktivujú výhrevné telesá. Keď sa dosiahne požadovaná teplota, červené svetlo sa vypne.

Keď vyberiete funkciu, zapne sa regulátor vybraného ovládača. Tieto spotrebiče nemajú žlté svetlo (platí len pre niektoré modely).

Osvetlenie rúry sa automaticky vypne, keď sa vyberie režim pečenia.

DRÔTENÉ VODIČE

Drôtené vodiče umožňujú prípravu pokrmu na štyroch výškových úrovniach (berte na vedomie, že výškové úrovne/lišty sa počítajú odspodu nahor).

Lišty 3 a 4 sú určené na grilovanie.

TELESKOPICKÉ VYSÚVACIE LIŠTY

Teleskopické vysúvacie lišty môžu byť pripevnené na druhú, tretiu a štvrtú úroveň.

Vysúvacie lišty možno vysunúť čiastočne alebo úplne.

VYRAZENÉ VODIACE DRÁŽKY

Rúra má na troch úrovniach vyrazené bočné drážky, ktoré slúžia na vloženie roštu.

VYPÍNAČ DVIEROK RÚRY

Vypínač deaktivuje ohrev rúry a ventilátor, keď sú dvierka rúry počas pečenia otvorené.

Keď sa dvierka zavrujú, vypínač vyhrievacie telesá znovu zapne.

CHLADIACI VENTILÁTOR


Spotrebič je vybavený chladiacim ventilátorom, ktorý chladí kryt a ovládací panel spotrebiča. Keď sa rúra vypne, chladiaci ventilátor ešte chvíľu pracuje, aby rúru vychladil.

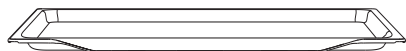
VYBAVENIE A PRÍSLUŠENSTVO RÚRY (v závislosti od modelu)



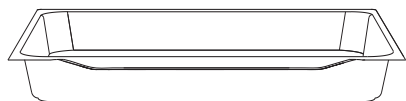
SKLENENÁ MISKA NA PEČENIE sa používa na pečenie pri všetkých režimoch pečenia. Môže sa použiť aj na odkvapkávanie.

ROŠŤ sa používa na grilovanie alebo ako mriežka pre hrniec/panvicu, plech alebo misku na pečenie s pokrmom.


 Na rošte sa nachádza bezpečnostná západka. Preto ho pri vyberaní z rúry vpredu trochu podvihnite.

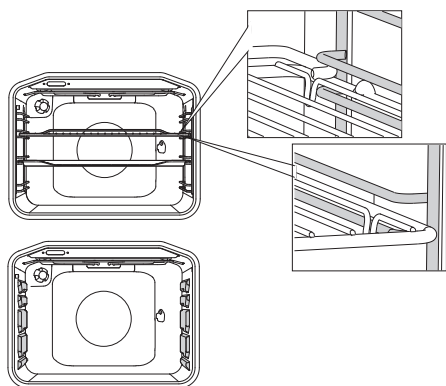


NÍZKY PEKÁČ sa používa na pečenie všetkých druhov mäsa, rýb a zeleniny, ako aj na zachytávanie kvapkajúceho tuku pri pečení jedál na rošte.

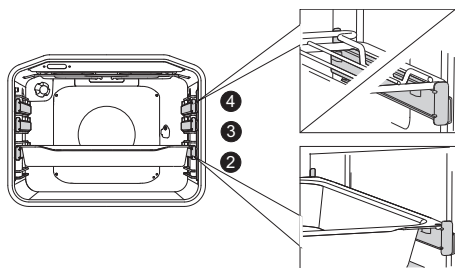


HLBOKÝ PLECH sa používa na pečenie mäsa a šťavnatejšieho pečiva. Môže sa použiť aj na odkvapkávanie.


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

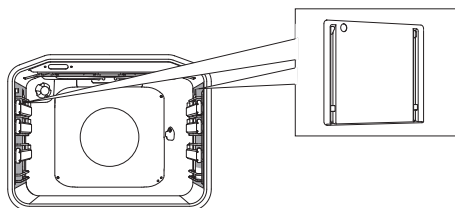


Rošť alebo plech by sa mali stále vkladať do západky medzi dvomi drôtenými profilmi.



Pri teleskopických vysúvacích lištách najprv vytiahnite lišty jednej výškovej úrovne a položte na ne rošt alebo plech. Potom ich potlačte dovnútra, pokiaľ sa len dá.

 Keď teleskopické lišty zatlačíte späť do rúry, zatvorte dverka rúry.



KATALYTICKÉ VLOŽKY zabraňujú mastnote, aby sa lepila na bočné strany vnútra rúry.



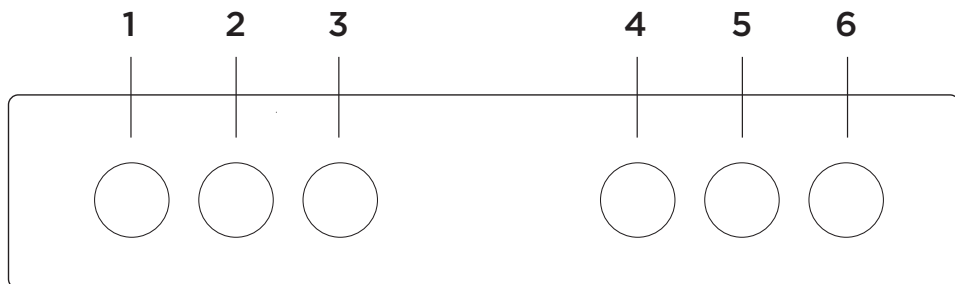
OTOČNÉ ROŠTY (ražeň) sa používa na pečenie mäsa. Súprava pozostáva z nadstavca na ražeň, ražeňa so skrutkami a z odoberateľnej rukoväte.



Spotrebič a niektoré jeho prístupné časti môžu byť počas pečenia zvyknú zohriať na vysokú teplotu. Použite chňapky.

OVLÁDACIA JEDNOTKA

(v závislosti od modelu)



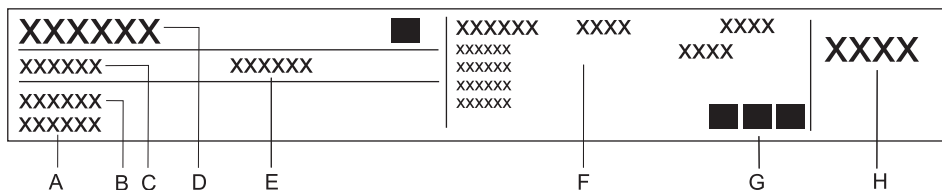
- 1 OVLÁDAČ VARNEJ ZÓNY, PREDNÁ ĽAVÁ
- 2 OVLÁDAČ VARNEJ ZÓNY, ZADNÁ ĽAVÁ
- 3 OVLÁDAČ VOĽBY VARNÉHO SYSTÉMU
- 4 OVLÁDAČ TEPLoty
- 5 OVLÁDAČ VARNEJ ZÓNY, ZADNÁ PRAVÁ
- 6 OVLÁDAČ VARNEJ ZÓNY, PREDNÁ PRAVÁ

POZNÁMKA:

Symboly varných systémov môžu byť umiestnené na ovládači alebo na prednom paneli (podľa modelu spotrebiča).

ÚDAJE O SPOTREBIČI - TYPOVÝ ŠTÍTOK

(v závislosti od modelu)



- A Výrobné číslo
- B Model
- C Typ
- D Obchodná značka
- E Kód
- F Technické informácie
- G Označenia/symboły dodržiavania súladu s predpismi
- H Továrenské nastavenia na typ plynu

Typový štítok, na ktorom sa nachádzajú základné informácie o spotrebiči, je umiestnený na okraji rúry a vidno ho vtedy, keď sú dvierka rúry otvorené.

POUŽITIE SPOTREBIČA

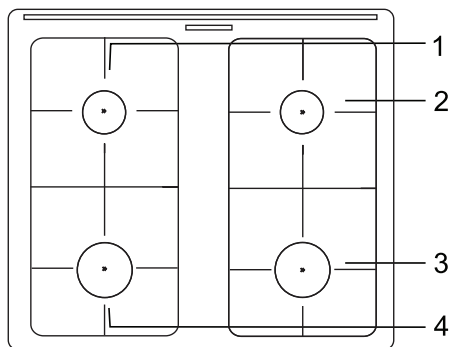
PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA

Pri rozbalení spotrebiča z rúry odstráňte všetky súčasti vrátane pomôcok pri preprave. Všetko príslušenstvo a náčinie očistite teplou vodou a zvyčajným čistiacim prostriedkom. Na čistenie spotrebiča nepoužívajte drsné čistiace prostriedky.

Keď sa rúra nahreje po prvýkrát, pocítite charakteristický pach nového spotrebiča. Počas prvého použitia miestnosť poriadne prevetrajte.

Ak má vaša varná platňa tradičné varné zóny, zapnite ich na maximálny výkon na 3 až 5 minút bez toho, aby ste na ne položili riad. Keď sa varné zóny nahrievajú, na povrchu varnej platne sa môže objaviť dym. Takto varná zóna dosiahne maximálny odpor.

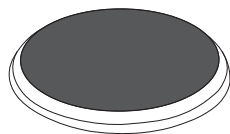
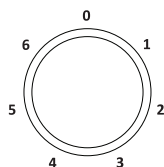
VARNÁ PLATŇA (v závislosti od modelu)




1. Ľavá zadná varná zóna
2. Pravá zadná varná zóna
3. Pravá predná varná zóna
4. Ľavá predná varná zóna


TRADIČNÉ VARNÉ PLATNE

- Uistite sa, že sú varná zóna a spodok riadu čisté a suché. To umožní vedenie tepla a zabráni poškodeniu vyhrievacej plochy.
- Rozpálený tuk a olej môžu na varných zónach vzplanúť. Preto keď používate pri varení tuk alebo olej, buďte opatrní, a vždy majte varenie pod dozorom.
- Na varné zóny nekladte mokrý riad ani zaparené pokrievky. Vlhkosť môže varné zóny poškodiť.
- Nenechávajte horúcu nádobu vychladnúť na varných zónach, ktoré ste nepoužívali, pretože sa pod nimi tvorí vlhko, čo spôsobuje koróziu.



Otočte ovládačom, aby ste varné zóny zapli. Výkon varných zón je možné nastaviť postupne od 1 po 6 alebo súvisle od 1 po 4.

 Varné zóny vypnite 3 až 5 minút pred skončením varenia, aby ste využili zvyškové teplo a ušetrili energiu.

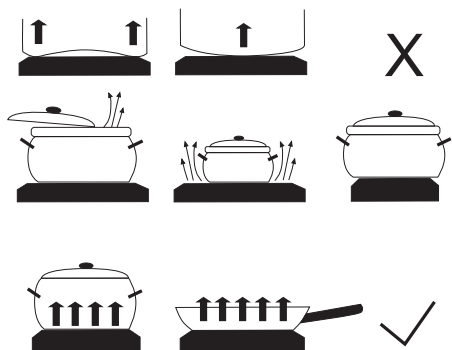
 **Rýchle varné zóny** (len pri niektorých modeloch) môžu pracovať pri väčšom výkone ako bežné varné zóny, čo znamená, že sa nahrejú oveľa rýchlejšie..

Tieto varné zóny sú označené červenou bodkou v strede. Po opakovanom zohrievaní a čistení môže táto bodka zmiznúť.



V prípade dlhodobého používania liatinového riadu môže riad a okraj varnej zóny zmeniť farbu. Servis v takomto prípade nie je pokrytý zárukou.

TIPY O POUŽITÍ RIADU



- Pri používaní tlakového hrnca naň dozerajte, kým sa nedosiahne správny tlak. Najprv nastavte varnú zónu na maximálny výkon, potom podľa pokynov výrobcu tlakového hrnca použite príslušný snímač na zníženie varného výkonu v správny čas.

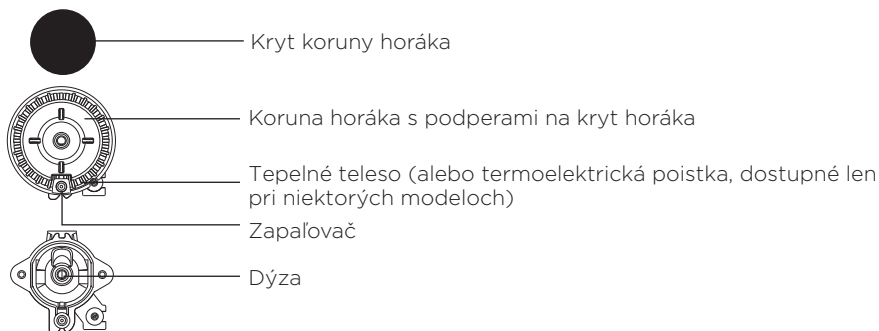
- Vždy sa uistite, že v tlakovom hrnci, inom hrnci alebo panvici je dostatok tekutiny. Ak sa na varnú zónu položí prázdny hrniec, môže sa prehriať, čo môže viesť k poškodeniu tak hrnca, ako aj varnej zóny.
- Pri používaní špeciálneho riadu dodržiavajte pokyny výrobcu.

TIPY NA ŠETRENIE ENERGIE

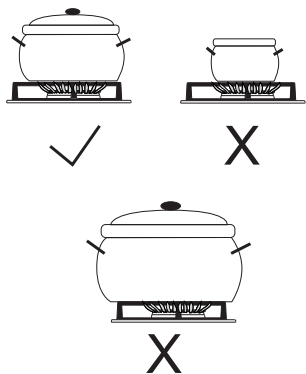
- Priemer dna hrnca a panvice by sa mal zhodovať s priemerom varnej zóny. Ak sú hrniec alebo panvica príliš malé, časť tepla sa stráca a varná zóna sa môže poškodiť.
- Keď je to možné, použite pokrievku
- Mali by ste používať veľkosť riadu primeranú k množstvu jedla, ktoré chcete variť. Pri varení malého množstva jedla vo veľkom hrnci alebo panvici sa stráca oveľa viac energie.
- Ak sa pokrm musí variť dlhší čas, použite tlakový hrniec.
- Zelenina, zemiaky a pod. sa môžu variť v menšom množstve vody. Jedlo sa uvarí dobre, keď je hrniec alebo panvica poriadne prikrytá pokrievkou. Keď voda začne vriieť, znížte teplotu na úroveň, ktorá stačí na to, aby voda stále mierne vrela.

PLYNOVÉ HORÁKY

- Pre prudké opečenie jedla nastavte horák najprv na najvyšší výkon a potom pokračujte pri minimálnom výkone.
- Kryt horáka umiestnite vždy presne na korunu horáka. Uistite sa, že otvory na korune horáka nie sú nikdy upchaté.



TIPY O POUŽITÍ RIADU



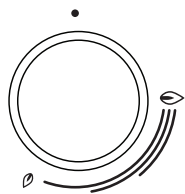
- Správny výber riadu umožňuje optimálny čas varenia a spotreby plynu. V tomto ohľade je najdôležitejší priemer dna použitého riadu.
- Ak je hrniec alebo **panvica** príliš malá, plamene na okraji dna ho zničia. Okrem toho sa tým zvyšuje spotreba plynu.
- Na spaľovanie plyn tiež potrebuje vzduch. Ak je hrniec alebo **panvica príliš veľká**, horák nemá dostatok vzduchu, a tým sa znižuje účinnosť horenia.

Reduktor pre plynovú varnú platňu (len pri niektorých modeloch). Použite reduktor, keď varíte v nádobách s menším priemerom dna. Položte ho na mriežku pomocného horáka/gorilnikom.



Typ horáka	Priemer dna nádoby
Veľký (3,0kW)	220–260 mm
Normálny (1,9kW)	160–220 mm
Pomocný (1,0kW)	120–140 mm
Viackruhový horák (3,5kW)	220–260 mm



ZAPALOVANIE A POUŽÍVANIE HORÁKOV



 Pred otočením gombíka ho najprv stlačte.



Úroveň výkonu je na ovládačoch označená symbolom veľkého a malého plameňa.

Otočte ovládač cez symbol **veľkého plameňa**  k symbolu **malého plameňa**  a naspäť. Prevádzkový rozsah leží medzi týmito dvoma symbolmi plameňov.

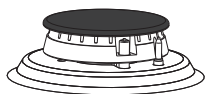
Nastavenie medzi  a , sa neodporúča. V tomto rozmedzí je plameň nestály a môže zhasnúť.

 Položte hrniec alebo panvicu na mriežku nad horákom predtým, ako ho zapálite (to platí pre trojkruhový horák, dvojkruhový horák a horák mini-wok). Horák vypnete otočením ovládača smerom doprava na pozíciu .

Zapaľovanie jednou rukou




Plynový horák zapálite tak, že stlačíte príslušný ovládač a otočíte ho do pozície maximálneho výkonu. Elektrická iskra sa aktivuje cez zapalovaciu sviečku a plyn sa zapáli.



Zapaľovanie dvoma rukami

Plynový horák zapálite tak, že stlačíte príslušný ovládač a otočíte ho do pozície maximálneho výkonu. **Stlačte tlačidlo zapalovacej sviečky**. Elektrická iskra sa aktivuje cez zapalovaciu sviečku a plyn sa zapáli.



 **Elektrické zapalovanie** bude fungovať len v prípade, že je napájací kábel pripojený do siete. Ak elektrické zapalovanie nefunguje kvôli výpadku prúdu alebo kvôli vlhkej zapalovacej sviečke, plyn môžete tiež zapáliť pomocou zápalky alebo zapalovača. Po zapálení plynu držte ovládač stlačený približne 10 sekúnd, kým sa plameň neustáli.

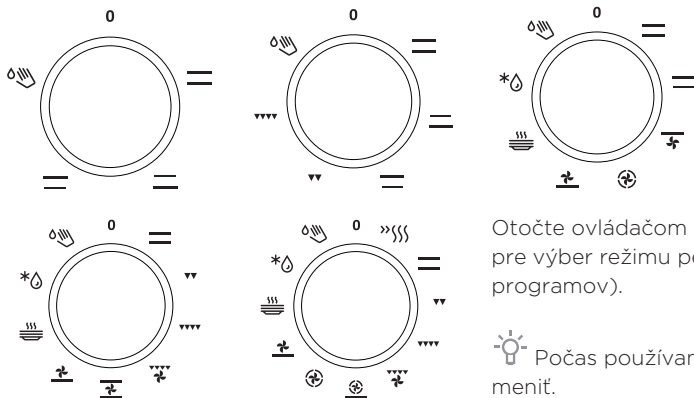


Ak sa horák nezapáli do 15 sekúnd, zatvorte ho a počkajte aspoň jednu minútu. Potom postup zapalovania zopakujte.

Ak sa plameň horáka zahasí (z akéhokoľvek dôvodu) predtým, ako sa pokúsíte zapáliť ho ešte raz, zatvorte horák a počkajte jednu minútu.

RÚRA










VÝBER REŽIMU PEČENIA (v závislosti od modelu)



Otočte ovládačom (doľava a doprava) pre výber režimu pečenia (pozri Tabuľka programov).

Počas používania je možné nastavenia meniť.

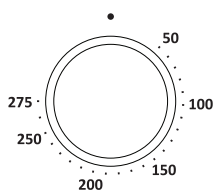
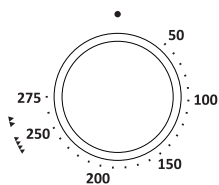
REŽIM	OPIS	ODPORÚČANÁ TEPLOTA (°C)
REŽIMY VARENIA/PEČENIA		
»»»»	RÝCHLE PREDHRIATIE Použite túto funkciu, ak chcete ohriať rúru na požadovanú teplotu čo najrýchlejšie, ako je to možné. Táto funkcia nie je vhodná na pečenie pokrmov. Keď sa rúra zohreje na požadovanú teplotu, ohrevný proces sa ukončí.	160
==	HORNÝ A DOLNÝ OHREV Vyhrievacie telesá na dne a strope rúry budú vyžarovať teplo rovnomerne do priestoru rúry. Pečivo alebo mäso môžete piecť/opekať iba na jednej výškovej úrovni.	200
==	HORNÝ OHREV Teplo sa bude šíriť iba cez horné vyhrievacie teleso v strope rúry. Pomocou tohto ohrevu dosiahnete zhnedenutie pokrmu na hornej strane (pečenie do zlatista).	180
==	SPODNÝ OHREV Teplo sa bude šíriť iba spodným vyhrievacím telesom na spodku rúry. Použite tento ohrev, aby ste dosiahli zhnedenutie pokrmu na spodnej strane.	180
▼▼	GRIL Bude pracovať iba gril, ktorý je súčasťou veľkého grilu. Tento režim sa používa na grilovanie menšieho množstva sendvičov či klobás a na opekanie chleba. Maximálna povolená teplota: 230 °C.	220
▼▼▼	VEĽKÝ GRIL Bude pracovať horné vyhrievacie teleso a gril. Teplo sa šíri priamo pomocou grilu nainštalovaného v strope rúry. Na zvýšenie ohrevného účinku sa tiež aktivuje horné vyhrievacie teleso. Táto kombinácia režimov sa používa na grilovanie menšieho množstva sendvičov, mäsa či klobás a na opekanie chleba. Maximálna povolená teplota: 230 °C.	220


REŽIM	OPIS	ODPORÚČANÁ TEPLOTA (°C)
	GRIL S VENTILÁTOROM Bude pracovať gril a ventilátor. Táto kombinácia režimov sa používa na grilovanie mäsa a pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny na jednej výškovej úrovni. Je vhodná aj na gratinované jedlá a dosiahnutie chrumkavej kôrky.	170
	HORNÝ OHREV S VENTILÁTOROM Bude pracovať horné (vrchné) vyhrievacie teleso s ventilátorom. Tento režim použite pri pečení väčších kusov mäsa a hydiny. Je vhodný aj na gratinované jedlá.	170
	HORÚCI VZDUCH A SPODNÉ VYHRIEVACIE TELESO Bude pracovať dolné vyhrievacie teleso, okrúhle vyhrievacie teleso a teplovzdušný ventilátor. Používa sa na pečenie pizze, štavnaté pečivo a krehké pečivo.	200
	HORÚCI VZDUC Bude pracovať kruhové vyhrievacie teleso s ventilátorom. Ventilátor nainštalovaný v zadnej stene vnútra rúry zabezpečuje neustálu cirkuláciu horúceho vzduchu okolo pečeného mäsa alebo pečiva. Tento režim sa používa na pečenie mäsa a pečiva.	180
	SPODNÝ OHREV S VENTILÁTOROM Používa sa na pečenie kysnutého (ale málo rastúceho) pečiva a zaváranie ovocia a zeleniny.	180
	HORNÝ A SPODNÝ OHREV S VENTILÁTOROM Aktivujú sa obidve vyhrievacie telesá a ventilátor. Ventilátor umožňuje rovnomernú cirkuláciu horúceho vzduchu v rúre. Používa sa na pečenie ciest na koláče/torty, rozmrazovanie a sušenie zeleniny a ovocia.	180
	OHREV RIADU Túto funkciu použite na ohrev vášho riadu (tanierov, šálok) pred podávaním jedla, aby ste ho udržali dlhšie teplé.	60
eco	ECO PEČENIE ¹⁾ V tomto režime je v priebehu pečenia optimalizovaná spotreba energie. Tento režim sa používa pre pečenie mäsa a pečenie koláčov/pečiva.	160
	ROZMRAZOVANIE Vzduch cirkuluje bez aktivovaných vyhrievacích telies. Je aktivovaný len ventilátor. Používa sa na pomalé rozmrazenie zmrazených potravín.	-
	AQUA CLEAN Tepló bude šíriť len dolné vyhrievacie teleso. Túto funkciu použite na odstránenie škvŕn a zvyškov potravín z rúry. Program trvá 30 minút.	70

¹⁾ Používa sa na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1.

VÝBER NASTAVENIA

NASTAVENIE TEPLoty PEČENIA




 Keď používate režim „Veľký gril“ alebo „Gril“, ovládač teploty nastavte do pozície.

ZAČIATOK PROCESU PEČENIA

Nastavte režim pečenia a teplotu, potom začnite proces pečenia.

VYPNUTIE RÚRY

Otočte OVLÁDAČ VÝBERU REŽIMU PEČENIA do pozície „0“.

 Po skončení pečenia bude ventilátor podľa teploty naďalej chvíľu pracovať. Ak necháte jedlo v rúre, môže sa z neho uvoľniť vlhkosť, čo spôsobí kondenzáciu vody na prednom paneli a dvičkách rúry.

OPIS REŽIMOV (REŽIMOV PEČENIA) A TABUĽKY PEČENIA

Ak sa vami požadované jedlo v tabuľke pečenia nenachádza, nájdite si informácie o podobnom jedle. Poskytnuté informácie platia pre pečenie na jednej výškovej úrovni.

V tabuľke je uvedený interval odporúčaných teplôt. Začnite s nastavením nižšej teploty a ak jedlo nie je dostatočne dopečené, nastavenú teplotu zvýšte.

Časy pečenia sú len približné odhady a môžu sa meniť v závislosti od určitých podmienok.

Symbol * znamená, že rúra by sa mala pri vybranom režime pečenia predhriať.

Rúru predhrejte len v prípade, že je tak uvedené v recepte alebo v tabuľkách v tomto návode na použitie. Zohrievanie prázdnej rúry spotrebuje veľa energie. Postupné pečenie viacerých typov pečiva a viacero pizz šetrí veľa energie, keďže rúra je už predhriata.

Používajte tmavé, čierne silikónové alebo smaltované plechy a pekáče, ktoré veľmi dobre produkujú teplo.

Pri používaní papiera na pečenie sa uistite, že je odolný voči vysokým teplotám.

Pri príprave veľkých kusov mäsa alebo pečiva sa bude vo vnútri rúry generovať veľa pary, ktorá môže kondenzovať na dvierkach rúry. Ide o bežnú vec, ktorá neovplyvní funkčnosť alebo prevádzku spotrebiča. Keď je jedlo upečené, utrite dvierka rúry a sklo dosucha.

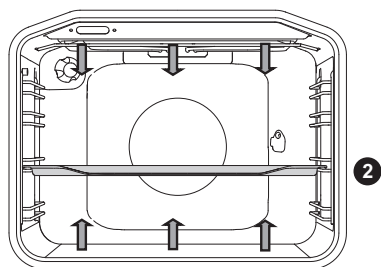
Rúru vypnite približne 10 minút pred **skončením pečenia**, aby ste šetrili energiou využitím akumulovaného tepla.

Jedlo nenechávajte vychladnúť v zatvorenej rúre, aby ste sa vyhli kondenzácii (rose).

Štandardné stupne prepečenia a odporúčaná konečná vnútorná teplota pre rôzne druhy mäsa

Druh jedla	Vnútorná teplota jedla (°C)	Farba mäsa v pričnom reze a farba šťavy
HOVÄDZIE MÄSO		
Mierne opečené	40-45	mäsovočervené ako surové mäso, troška šťavy
Mierne prepečené	55-60	svetločervené, veľké množstvo svetločervenej šťavy
Stredne prepečené	65-70	ružové, malé množstvo svetloružovej šťavy
Úplne prepečené	75-80	rovnomerne sivohnedé, trošku bezfarebnej šťavy
TELACIE MÄSO		
Úplne prepečené	75-85	červenohnedé
BRAVČOVÉ MÄSO		
Stredne prepečené	65-70	svetloružové
Úplne prepečené	75-85	žltohnedé
JAHŇACIE MÄSO		
Úplne prepečené	79	sivé, ružovkastá šťava
BARANIE MÄSO		
Mierne opečené	45	mäsovočervený
Mierne prepečené	55-60	svetločervený
Stredne prepečené	65-70	v strede ružové
Úplne prepečené	80	sivé
HUSACINA		
Stredne prepečené	70	svetloružový, ružová šťava
Dobre prepečené	82	sivé, svetloružová šťava
HYDINA		
Dobre prepečené	82	svetlosivé
RYBY		
Dobre prepečené	65-70	biele až sivohnedé

HORNÝ A DOLNÝ OHREV



Vyhrievacie telesá na dne a stropce rúry budú vyžarovať teplo rovnomerne do priestoru rúry.



Pečenie mäsa:

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

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

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Lišta (odspodu)	Teplota (°C)	Čas prípravy (v minútach)
MÄSO				
Pečené bravčové mäso	1500	2	180-200	90-110
Bravčové plece	1500	2	180-200	100-120
Bravčová roláda	1500	2	180-200	120-140
Sekaná	1500	2	200-210	60-70
Pečené hovädzie mäso	1500	2	170-190	120-140
Teľacia roláda	1500	2	180-200	90-120
Jahňacia sviečková	1500	2	180-200	100-120
Králičí chrbát	1500	2	180-200	100-120
Jelenia nožina	1500	2	180-200	100-120
Pizza *	/	2	200-220	20-30
Kura	1500	2	190-210	70-90
RYBY				
Restovaná ryba	1000g/kus	2	210	50-60

Symbol * znamená, že rúra by sa mala pri vybranom režime pečenia predhriať.

Tento režim použite na pečenie kurčaťa v prípade, že spotrebič nedisponuje  režimom. Tento režim použite na pečenie pizze v prípade, že spotrebič nedisponuje  režimom.

Pečenie pečiva

Používajte len plechy a pekáče tmavej farby. V svetlých pekáčoch a plechoch cesto nezchodne tak dobre, pretože takýto riad odráža teplo. Plechy umiestnite vždy na mriežku. Ak používate plech dodávaný s týmto spotrebičom, odstráňte z neho rošt. Pečenie bude trvať kratšie, ak si rúru predhrejete.

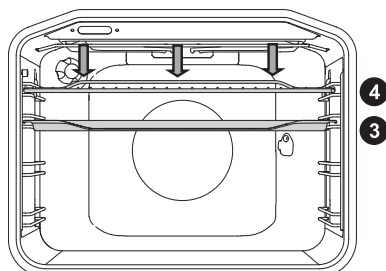
Druh jedla	Lišta (odspodu)	Teplota (°C)	Čas prípravy (v minútach)
PEČIVO			
Zeleninový nákyt	2	190-200	30-35
Sladký nákyt	2	190-200	30-35
Žemle (Semmel) *	2	190-210	20-30
Biely chlieb *	2	180-190	50-60
Pohánkový chlieb *	2	180-190	50-60
Celozrnný chlieb *	2	180-190	50-60
Ražný chlieb *	2	180-190	50-60
Špaldový chlieb *	2	180-190	50-60
Orechový koláč	2	170-180	50-60
Piškóta *	2	160-170	25-30
Cheesecake	2	170-180	65-75
Košičky	2	170-180	25-30
Malé pečivo z kysnutého cesta	2	200-210	20-30
Kapustové pirohy	2	185-195	25-35
Ovocný koláč	2	150-160	40-50
Snehové pusinky	2	80-90	120-130
Lekvárové buchty (Buchtel)	2	170-180	30-35

Symbol * znamená, že rúra by sa mala pri vybranom režime pečenia predhriať.



Hlboký plech nekladajte na prvú výškovú úroveň.

VELKÝ GRIL, GRIL



Pri príprave pokrmov v režime **Velký gril** bude pracovať horné vyhrievacie teleso a teleso grilu v strope rúry.

Pri grilovaní pokrmov v režime **Gril** bude pracovať horné vyhrievacie teleso a teleso grilu v strope rúry.

Predhrejte infračervený ohrievač (gril) päť minút.

Majte pečenie vždy pod dozorom. Mäso môže totižto rýchlo zhorieť kvôli vysokej teplote. Režim grilu je vhodný pre chrumkavé a nízkoúčinné pečenie klobás, kusov mäsa a ryby (steakov, rezňov, steakov z lososa či filé a pod.) alebo toastovaný chlieb.

Keď grilujete priamo na rošte, potrite ho olejom, aby sa mäso naň nelepilo a položte ho na lištu v štvrtej výškovej úrovni. Na lišty prvej alebo druhej výškovej úrovne položte odpadovú mriežku. Keď grilujete na plechu, uistite sa, že je v ňom dostatok tekutiny, aby sa jedlo nespálilo.

Počas pečenia ho otáčajte.

Po skončení grilovania rúru a príslušenstvo umyte.

Tabuľka pre grilovanie – malý gril

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Lišta (odspodu)	Teplota (°C)	Čas prípravy (v minútach)
MÄSO				
Hovädzí steak, mierne prepečený	180 g/kus	3	220	15-20
Plátky z bravčovej krkovičky	150 g/kus	3	220	18-22
Kotlety/rebierka	280 g/kus	3	220	20-25
Grilované klobásy	70 g/kus	3	220	10-15
TOASTOVÝ CHLIEB				
Hrianka	/	4	220	3-6
Chlebičky	/	4	220	3-6

Tabuľka pre grilovanie - veľký gril

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Lišta (odspodu)	Teplota (°C)	Čas prípravy (v minútach)
MÄSO				
Hovädzí steak, mierne opečený	180 g/kus	3	220	15-20
Hovädzí steak, úplne prepečený	180 g/kus	3	220	18-25
Plátky z bravčovej krkovičky	150 g/kus	3	220	20-25
Kotlety/rebierka	280 g/kus	3	220	20-25
Teľací plátok	140 g/kus	3	220	20-25
Grilované klobásy	70 g/kus	3	220	10-15
Lančmít (Leberkäse)	150 g/kus	3	220	10-15
RYBY				
Steak/filé z lososa	200 g/kus	3	220	15-25
TOASTOVÝ CHLIEB				
Hrianka	/	4	220	1-3
Chlebičky	/	4	220	2-5

Keď grilujete na plechu, uistite sa, že je v ňom dostatok tekutiny, aby sa jedlo nespálilo. Počas pečenia ho otáčajte.

Pri pečení pstruha rybu osušte papierovou utierkou. Zvnútra okoreňte, obalte v oleji a položte na rošt. Keď rybu grilujete, neotáčajte ju.



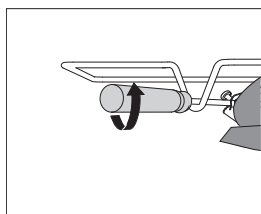
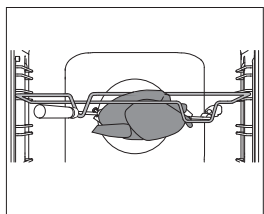
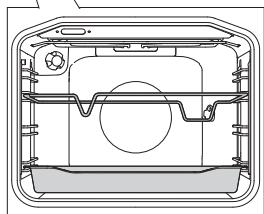
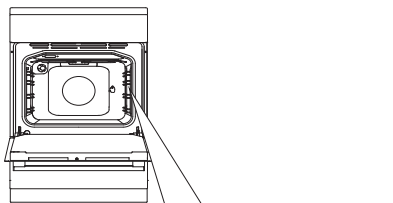
Pri používaní grilu (infračerveného vyhrievacieho telesa) majte dverka rúry vždy zatvorené.

Gril, rošt a ostatné príslušenstvo rúry sa počas grilovania zohreje na veľmi vysokú teplotu. Preto použite chňapky a kliešte na mäso.

Pečenie s otočnými roštami (podľa modelu)



Maximálna teplota pri použití ražňa je 230°C.



1 Nadstavec na ražeň položte do 3. výškovej úrovne a naspodok (na 1. úroveň) položte hlboký plech, ktorý bude slúžiť na odkvapkávanie.

2 Mäso napichnite na ražeň a skrutky utiahnite. Rukoväť ražňa položte na predný nadstavec na ražeň a hrot a vložte do otvoru na zadnej stene rúry vpravo (otvor je chránený otáčacím krytom).

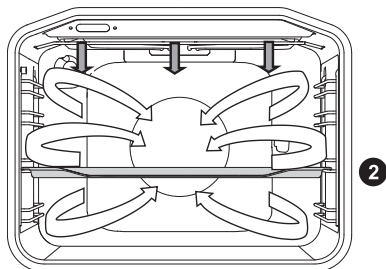
3 Rukoväť ražňa odskrutkujte a zatvorte dverka.

Zapnite rúru a zvolte režim VELKÝ GRIL



Gril bude fungovať len pri zatvorených dverkách.

GRIL S VENTILÁTOROM

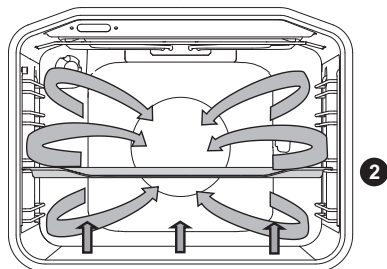


V tomto režime pečenia pracuje teleso grilu súčasne s ventilátorom. Vhodný na grilovanie mäsa, rýb a zeleniny.

(Pozri opisy a tipy pre GRIL)

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Lišta (odspodu)	Teplota (°C)	Čas prípravy (v minútach)
MÄSO				
Kačka	2000	2	150-170	80-100
Pečené bravčové mäso	1500	2	160-170	60-85
Bravčové plece	1500	2	150-160	120-160
Bravčové koleno	1000	2	150-160	120-140
Kura, polka	700	2	190-210	50-60
Kura	1500	2	190-210	60-90
RYBY				
Pstruh	200 g/kus	2	170-180	40-50

HORÚCI VZDUCH A SPODNÉ VYHRIEVACIE TELESO



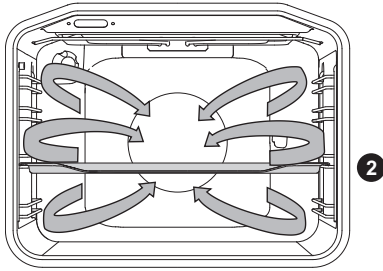
Bude pracovať spodné vyhrievacie teleso, okrúhle vyhrievacie teleso a teplovzdušný ventilátor. Vhodný na pečenie pizze, jablkových koláčov a ovocných koláčov.

(Pozri opisy a tipy pre HORNÝ a SPODNÝ OHREV.)

Druh jedla	Lišta (odspodu)	Teplota (°C)	Čas prípravy (v minútach)
Cheesecake, krehký	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, krehké	2	180-200	35-40
Jablkový koláč, kysnuté cesto	2	150-160	35-40
Jablková štrúdlia, fillo cesto	2	170-180	45-65

Symbol * znamená, že rúra by sa mala pri vybranom režime pečenia predhriať.

HORÚCI VZDUCH



Bude pracovať kruhové vyhrievacie teleso s ventilátorom. Ventilátor nainštalovaný v zadnej stene vnútra rúry zabezpečuje neustálu cirkuláciu horúceho vzduchu okolo pečeného mäsa alebo pečiva.

Pečenie mäsa:

Použite smaltovaný, hlinený, liatinový pekáč či plech alebo nádoby z temperovaného skla. Plechy z nerezavejúcej ocele nie sú vhodné, pretože veľmi odrážajú teplo.

Mäso počas prípravy dostatočne podlievajte, aby nezhorelo. Počas pečenia mäso otočte. Pečené mäso bude šťavnatejšie, keď ho prikryjete.

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Lišta (odspodu)	Teplota (°C)	Čas prípravy (v minútach)
MÄSO				
Pečené bravčové mäso s kožou	1500	2	170-180	140-160
Kačka	2000	2	160-170	120-150
Hus	4000	2	150-160	180-200
Morka	5000	2	150-170	180-220
Kuracie prsia	1000	3	180-200	60-70
Plnené kura	1500	2	170-180	90-110

Pečenie pečiva:

Odporúča sa rúru predhriať.

Sušienky a koláčiky sa môžu piecť v plytkých plechoch na viacerých výškových úrovniach (2. a 3.) súčasne.

Čas pečenia môže byť rôzny, aj keď použijete rovnaké plechy. Sušienky na hornom plechu môžu byť hotové skôr ako tie na spodnom.

Plechy umiestnite vždy na mriežku. Ak používate plech dodávaný s týmto spotrebičom, odstráňte z neho rošt.

Pre rovnomerné zhnednutie sušienok sa uistite, že sú rovnako hrubé.

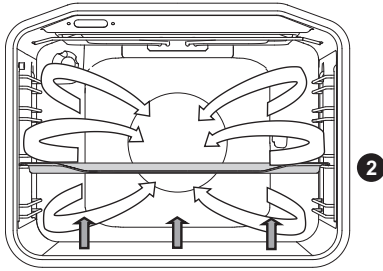
Druh jedla	Lišta (odspodu)	Teplota (°C)	Čas prípravy (v minútach)
PEČIVO			
Pišškóta	2	150-160	25-35
Koláč s posýpkou	2	160-170	25-35
Ovocný koláč, piškóta	2	150-160	45-65
Pišškótová roláda*	2	160-170	15-25
Ovocný koláč, krehký	2	160-170	50-70
Jablková štrúdľa	2	170-180	40-60
Sušienky, krehké	2	150-160	15-25
Sušienky, strojčekové	2	140-150	15-25
Koláčiky, kysnuté	2	170-180	20-35
Koláčiky, fillo cesto	2	170-180	20-30
MRAZENÉ JEDLÁ			
Jablková štrúdľa so syrom cottage	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Smažené zemiaky na prípravu do rúry	2	170-180	20-35
Krokety pečené v rúre	2	170-180	20-35

Symbol * znamená, že rúra by sa mala pri vybranom režime pečenia predhriať.



Hlboký plech nekladajte na prvú výškovú úroveň.

SPODNÝ OHREV S VENTILÁTOROM



Používa sa na pečenie kysnutého (ale málo rastúceho) pečiva a zaváranie ovocia a zeleniny. Použite druhú lištu odspodu a skôr plochý pekáč, aby mohol horúci vzduch cirkulovať po celej hornej vrstve pokrmu.

ZAVÁRANIE

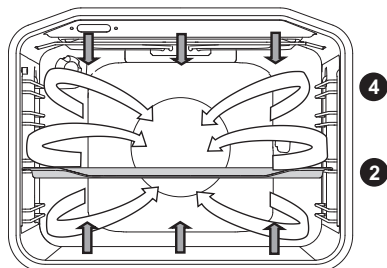
Prípravte si jedlo na zaváranie a zaváracie poháre ako zvyčajne. Použite zaváracie poháre s gumeným tesnením a skleneným viečkom. Nepoužívajte poháre s kovovým uzáverom či uzáverom so závitom ani kovové konzervy. Uistite sa, že sú poháre rovnako veľké, naplnené rovnakým obsahom a utesnené.

Do hlbokého plechu nalejte 1 liter horúcej vody (pribl. 70 °C) a položte do nej 6 jednolitrových pohárov. Plech vložte do rúry na druhú výškovú úroveň.

Počas zavárania jedlo pozorujte a varte, až kým tekutina v pohároch nezačne vriet - keď sa v prvom pohári objavia bublinky.

Druh jedla	Lišta (odspodu)	Teplota (°C)	Čas do mierneho varu (v minútach)	Teplota a čas po začiatku vrenia	Čas potrebný na odležanie v rúre (v minútach)
OVOCIE					
Jahody	2	160-180	30-45	/	20-30
Kôstkovice	2	160-180	30-45	/	20-30
Ovocná kaša	2	160-180	30-45	/	20-30
ZELENINA					
Nakladané uhorky	2	160-180	30-45	/	20-30
Fazuľa/mrkva	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

HORNÝ A SPODNÝ OHREV S VENTILÁTOROM



Používa sa na pečenie všetkých druhov ciest na koláče/torty, rozmrazovanie a sušenie zeleniny a ovocia. Pred vložением jedla do predhriatej rúry počkajte, kým svetlo prvýkrát nezhasne. Pre lepšie výsledky pečte len na jednej výškovej úrovni (lište).

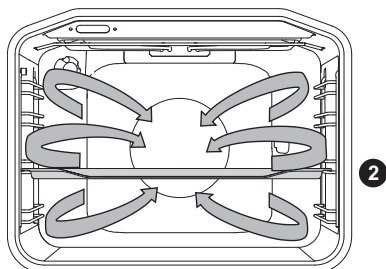
Rúra by mala byť predhriata. Použite druhú alebo štvrtú lištu odspodu.

Mramorový koláč	2	140-150	45-55
Koláč pečený na plechu obdĺžnikového tvaru	2	130-140	45-55
Cheesecake	2	130-140	55-65
Ovocný koláč - krehký	2	140-150	35-45
Piškóta	2	140-150	25-35
Ovocný koláč, piškóta	2	130-140	35-45
Piškótová roláda	2	140-150	15-25
Vianočka	2	130-140	50-60
Lekvárové buchty (Buchtel)	2	150-160	25-35
Gugelhupf (bábovka)	2	130-140	40-50
Krehké sušienky	2	140-150	15-25
Strojčekové koláčiky *	2	130-140	10-15
Malé pečivo z kysnutého cesta	2	140-150	15-20
Chlieb *	2	170-180	45-55
Quiche Lorraine (francúzsky kiš)	2	150-160	35-45
Jablková štrúdľa	2	150-160	40-50
Pizza *	2	180-190	10-20
Pečivo z fillo cesta	2	150-160	18-25

Symbol * znamená, že rúra by sa mala pri vybranom režime pečenia predhriať.

ECO PEČENIE

eco



Pracuje okrúhle ohrevné teleso a ventilátor. Ventilátor nainštalovaný v zadnej stene vnútra rúry zaisťuje, že horúci vzduch neustále obieha okolo pečeného mäsa alebo pečiva.

Druh jedla	Lišta (odspodu)	Teplota (°C)	Čas prípravy (v minútach)
MÄSO			
Pečené bravčové mäso, 1 kg	2	180	140-160
Pečené bravčové mäso, 2 kg	2	180	150-180
Pečené hovädzie mäso, 1 kg	2	190	120-140
RYBY			
Celá ryba, 200 g/kus	2	180	40-50
Rybíe filé, 100 g/kus	2	190	25-35
PEČIVO			
Vytláčané pečivo	2	160	20-25
Malé košíčky	2	170	25-35
Piškótová roláda	2	170	25-30
Ovocný koláč, krehký	2	170	55-65
GRATINOVANÉ JEDLÁ			
Gratinované zemiaky	2	170	40-50
Lazane	2	180	40-50
MRAZENÉ JEDLÁ			
Hranolčeky, 1 kg	2	200	25-40
Kuracie nugetky, 0,7 kg	2	200	25-35
Rybíe prsty, 0,6 kg	2	200	20-30



Nevkladajte hlboký plech na pečenie do prvej úrovne vodiťok.

ROZMRAZOVANIE



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

Jedlo vhodné na rozmrazovanie zahŕňa koláče s vysoko percentnou smotanou alebo maslovým krémom, koláče a pečivo, chlieb a rožky a hlboko mrazené ovocie.

Vo väčšine prípadov sa odporúča vybrať pokrm z obalu (nezabudnite odstrániť kovové svorky alebo sponky).

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

OHREV RIADU



Túto funkciu použite na ohrev vášho riadu (tanierov, šálok) pred podávaním jedla, aby ste ho udržali dlhšie teplé.

AQUA CLEAN



Teplo bude šíriť len dolné vyhrievacie teleso. Túto funkciu použite na odstránenie škvŕn a zvyškov potravín z rúry. Program trvá 30 minút.

ČISTENIE A ÚDRŽBA



Spotrebič odpojte zo siete a počkajte, kým nevychladne.

Deti by nemali spotrebič čistiť ani vykonávať jeho údržbu bez dozoru.

Hliníkové povrchy

Hliníkové povrchy čistíte jemnými tekutými čistiacimi prostriedkami určenými na takéto povrchy. Naneste čistiaci prostriedok na mokrú utierku a vyčistíte povrch. Potom ho opláchnite vodou. Nenanášajte čistiaci prostriedok priamo na hliníkový povrch. Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky špongie.

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

Predné panely s nehrdzavejúcej ocele

(podľa modelu)

Vyčistíte povrch jemným čistiacim prostriedkom (mydlovou vodou) a mäkkou špongiou, ktorá nepoškriabe materiál. Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo rozpúšťadlá, pretože môžete poškodiť povrch krytu spotrebiča.

Lakované a umelohmotné povrchy

(v závislosti od modelu)

Ovládače a gombíky, rukoväte dvierok, nálepky a typové štítky neumývajte drsnými čistiacimi prostriedkami alebo materiálmi, čistiacimi prostriedkami na alkoholovej báze či s obsahom alkoholu. Škrvny hneď odstráňte jemnou mäkkou utierkou a troškou vody, aby ste nepoškodili povrch.

Môžete tiež použiť čistiace prostriedky a materiály určené pre tieto typy povrchov podľa pokynov výrobcov.



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

TRADIČNÉ ČISTENIE RÚRY

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

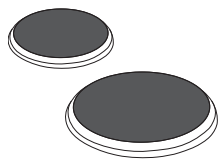
Rúru a príslušenstvo umývajte po každom použití, aby ste zabránili tomu, že špina prihorí k povrchu. Najjednoduchší spôsob na odstránenie mastnoty je použitie teplej mydlovej vody, ešte kým je rúra teplá.

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

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

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

ČISTENIE VARNEJ PLATNE



Oblasť okolo varných zón vyčistíte horúcou vodou a trochu tekutého prostriedku na umývanie riadu.

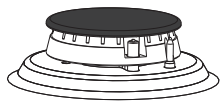
Na ťažko odstrániteľné škvrny použite drôtenku namočenú do čistiaceho prostriedku, potom platňu opláchnite a utrite do sucha.

Tekutiny obsahujúce soľ, prevarené tekutiny a vlhkosť majú na varné zóny nepriaznivý vplyv. Varné zóny vždy vyčistite.

Na ich údržbu používajte bežné čistiace prostriedky a kondicionéry dostupné v obchodoch. Ak je varná zóna ešte trochu teplá, čistiaci prostriedok rýchlejšie prenikne do jej pórov.


Kruhy varných zón sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele. Keďže sú vystavené teplu, po istom čase používania môžu zožltnúť. Ide o bežný fyzický jav. Žltkasté škvrny možno odstrániť bežnými kovovými čistiacimi prostriedkami. Agresívne čistiace pomôcky na umývanie nie sú na ich čistenie vhodné, pretože ich môžu poškriabať.

PLYNOVÝ HORÁK

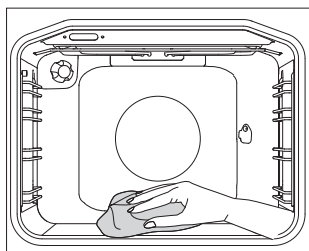
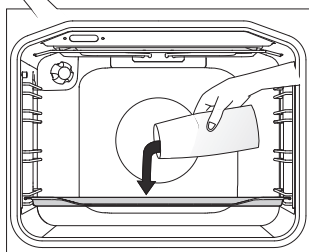
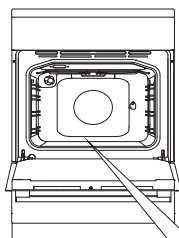


Mriežku, varné zóny a časti horáka môžete umyť horúcou vodou a prostriedkom na umývanie riadu. Neumývajte ich v umývačke riadu.

Termočlánky a zapaľovaciu sviečku vyčistíte jemnou kefkou. Aby tieto časti fungovali správne, musia byť dokonale čisté. Vyčistite korunu a kryt horáka. Uistite sa, že otvory na korune horáka nie sú zanesené alebo upchaté. Po umytí všetky časti vysušte a znovu namontujte. Zapaľovanie horáka bude ťažšie, ak sa niektorá časť umiestni nakrivo.

 Kryty horáka sú smaltované. Kvôli vysokým teplotám sa nemožno vyhnúť ich sfarbeniu. Funkčnosť horáka to však neovplyvňuje.

POUŽITIE FUNKCIE AQUA CLEAN PRE VYČISTENIE RÚRY



1 Otočte OVLÁDAČ VÝBERU REŽIMU PEČENIA do pozície Aqua Clean. 2. OVLÁDAČ TEPLoty nastavte na 70 °C.

2 Do pohára alebo plytkého plechu nalejte 0,6 l vody a položte ho na nižšiu lištu.

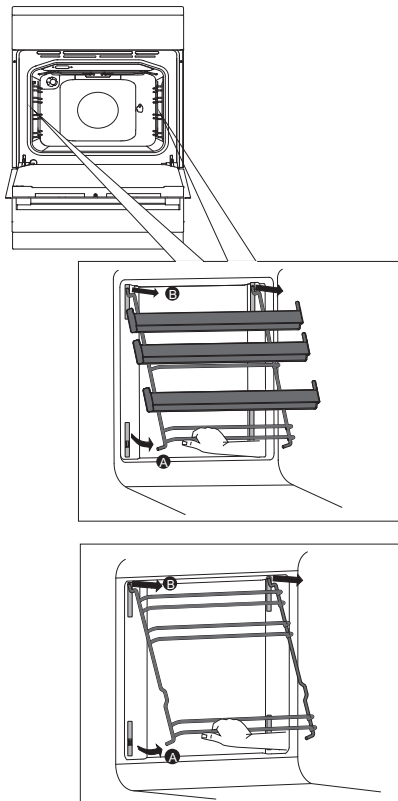
3 Po 30 minútach zvyšky jedla na smaltovanej vrstve rúry zmäknú a bude jednoduchšie ich vyčistiť vlhkou utierkou.



Systém Aqua Clean použite vtedy, keď je rúra úplne vychladená.

ZLOŽENIE A ČISTENIE DRÔTENÝCH VODIČOV A TELESKOPICKÝCH VÝSUVNÝCH LÍŠŤ

Na čistenie líšť používajte len klasické čistiace prostriedky.



A Podržte líšty zo spodnej časti a vytiahnite ich smerom k stredu vnútrajška rúry.

B Vyberte ich z otvorov navrchu.

Pre vloženie líšť postupujte podľa týchto krokov v opačnom poradí.

UPOZORNENIE:

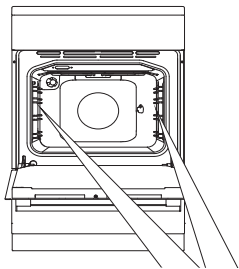
Nevyberajte upínadlá vložené do rúry.



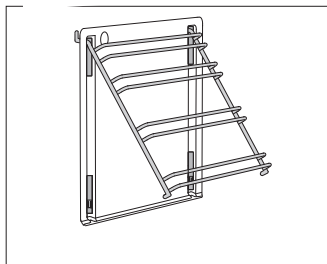
Výsuvné líšty neumývajte v umývačke riadu.

ČISTENIE A INŠTALÁCIA KATALYTICKÝCH VLOŽIEK

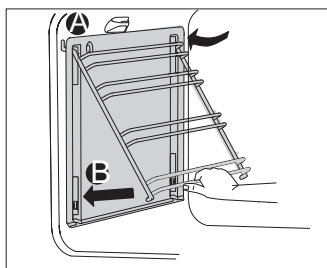
Na čistenie vodičov a líšt používajte len klasické čistiace prostriedky..



Drôtené vodiče alebo teleskopické výsuvné líšty odoberte..



1 Vodiče namontujte na katalytickú vložku.



2 Vložky s pripevnenými drážkami zaveste do pripravených otvorov a zatlačte smerom nahor.

A Držiaky líšt vložte do horných otvorov.

B Zatlačte ich do klapky na spodku.

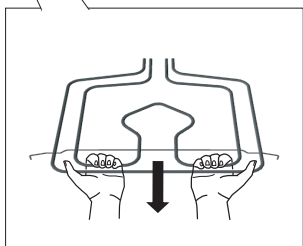
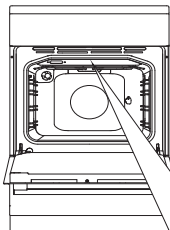


Katalytické vložky neumývajte v umývačke riadu.

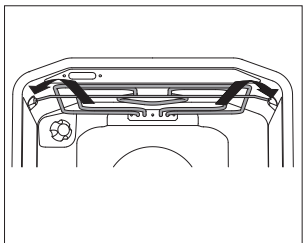
ČISTENIE STROPU RÚRY


(v závislosti od modelu)

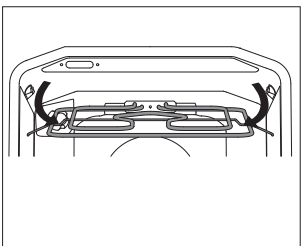
Horné vyhrievacie teleso grilu sa dá sklopiť, aby umožnilo jednoduchšie čistenie stropu vnútra rúry. Pred čistením rúry z nej vyberte riad, rošt a výsuvné lišty.



Vyhrievacie teleso ťahajte, až kým sa priečka neuvoľní z podpier na pravej a ľavej strane vnútra rúry.



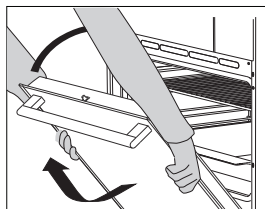
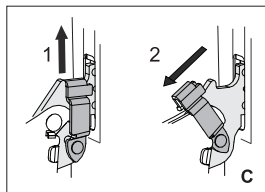
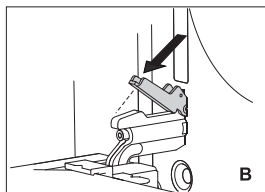
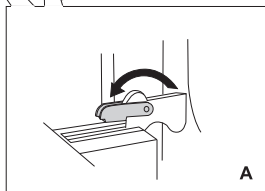
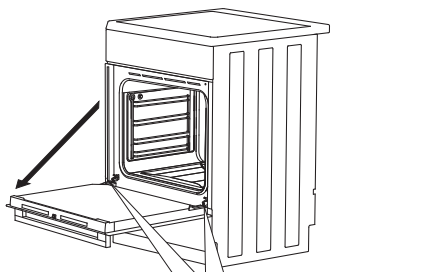
.....
 Nikdy nepoužívajte vyhrievacie teleso, keď je sklopené/spustené. Po vyčistení postupujte podľa týchto pokynov v opačnom poradí a vyhrievacie teleso zatlačte naspäť, až kým priečka nezapadne na svoje miesto.



**Spotrebič odpojte zo siete.
Vyhrievacie teleso musí byť studené, inak hrozí riziko popálenia.**

ZLOŽENIE A VLOŽENIE DVIEROK RÚRY

(v závislosti od modelu)



1 Najprv naplno otvorte dverka (pokiaľ sa len dá).

2 A Otočte zarážky celou cestou späť (platí pre tradičné zatváranie dverok).

B Pri dverkach s jemným systémom zatvárania otočte zarážky späť o 90°.

C Ak je spotrebič vybavený systémom GentleClose, mierne nadvihnite západky pántov dverí a vytiahnite ich smerom k sebe.

3 Pomaly zatvárajte dverka, kým západky pántov nebudú zarovnané s drážkami. Mierne zdvihnite dverka a vytiahnite ich z oboch závesných otvorov na spotrebiči.



Pre vloženie dverok rúry postupujte podľa týchto krokov v opačnom poradí. Ak sa dvere neotvárajú alebo nezatvárajú správne, uistite sa, že sú drážky pántov správne umiestnené do úchytovej drážky.

TLMENÉ ZATVÁRANIE DVIEROK (v závislosti od modelu)

Dvierka rúry sú vybavené systémom, ktorý tlmí silu zatvárania dvierok pri uhle 75°. Umožňuje jednoduché, tiché a jemné zatváranie dvierok. Stačí jemný dotyk (pri uhle 15° vzhľadom na zatvorenú polohu dverí), aby sa dvierka automaticky a jemne zavreli.



Ak budete na zatváranie dvierok používať príliš veľkú silu, účinnosť systému sa zníži alebo sa obide kvôli bezpečnosti.

ZÁMKA DVIEROK (v závislosti od modelu)

Zámku dverí otvorte tak, že ju jemne potlačíte palcom smerom doprava a zároveň tahajte dvierka smerom von.



Keď sa dvierka rúry zavru, zámok dvierok sa automaticky vráti do pôvodnej pozície.



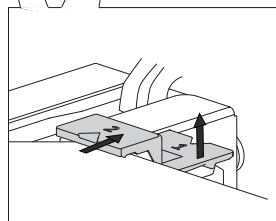
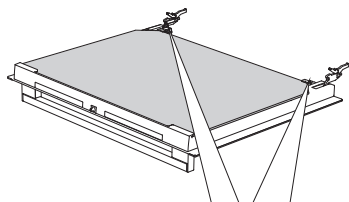
Pri výmene dvierok sa vždy uistite, či sú úchyty pántov pevne založené na svojom mieste, aby ste predišli uvoľneniu hlavného pántu, ktorý je ovládaný silnou pružinou. Hrozí tak nebezpečenstvo poranenia.

ZLOŽENIE A NALOŽENIE SKLENEJ PLATNE DVIEROK RÚRY

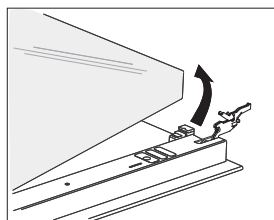
Sklenenú platňu dvierok rúry možno umyť zvnútra, ale najprv je potrebné ju vybrať. Zložte dvierka rúrok (pozri časť „Zloženie a naloženie dvierok rúry“).

Podľa modelu spotrebiča sa dá sklo z dvierok vybrať podľa opisanej METÓDY 1 alebo METÓDY 2.

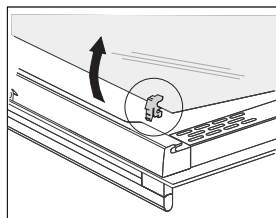
METÓDA 1 (v závislosti od modelu)



1 Mieme zdvihnite podpery na ľavej a pravej strane dvierok (označenie 1 na podpere) a vytiahnite ich smerom od skleneného panelu (označenie 2).



2 Podržte sklenenú platňu dvierok na spodnom okraji, mierne ju podvihnite tak, aby už nebola pripojená k podpore, a vyberte ju.

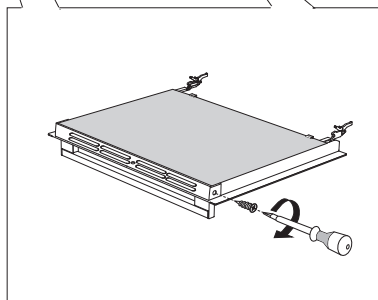
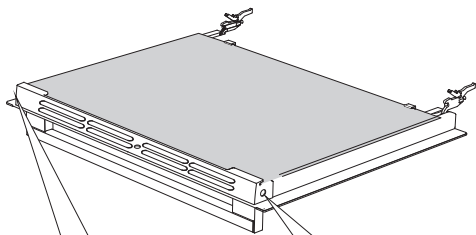


3 Ak chcete zložiť tretiu sklenenú platňu (platí len pre niektoré modely), podvihnite a vytiahnite ju. itež zložte gumené tesnenie na sklenenom paneli.

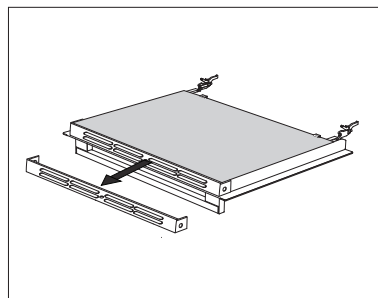


Pre naloženie sklenenej platne postupujte podľa týchto krokov v opačnom poradí. Označenia (polkruhy) na dvierkach a sklenenej platni by sa mali prekryvať.

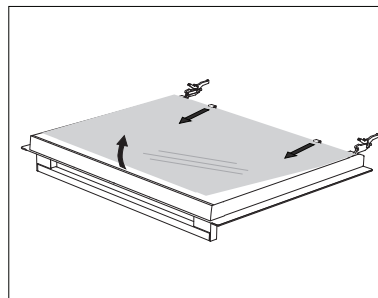
METÓDA 2 (v závislosti od modelu)



1 Uvoľnite držiak skrutiek na oboch stranách dverí.



2 Vyberte držiak.



3 Mierne nadvihnite sklo dverok a odstráňte ho z klipov na spodnej strane dverí.

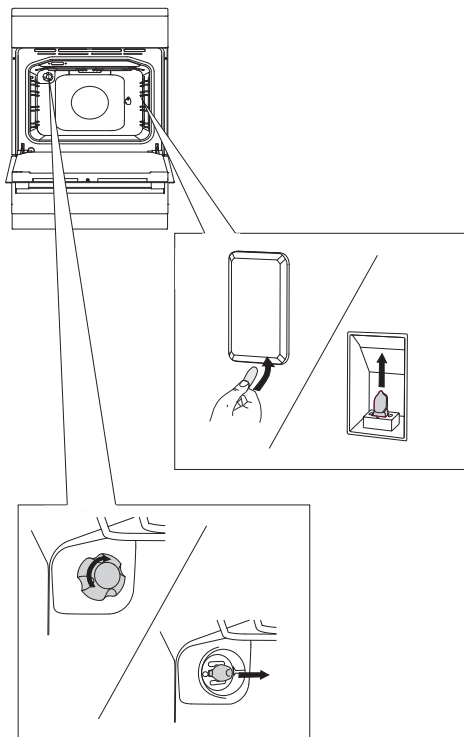
Ak chcete sklo dverok vrátiť späť, postupujte v opačnom poradí.

VÝMENA ŽIAROVKY

Žiarovka je spotrebný materiál a nevzťahuje sa na ňu záruka. Pred výmenou žiarovky vyberte z rúry riad, rošt a vysúvacie lišty.

Použite (krížový) skrutkovač značky Phillips.

(Halogénová žiarovka: G9, 230 V, 25 W; klasická žiarovka E14, 25 W, 230 V)



Kryt žiarovky uvoľníte a odmontujete pomocou plochého skrutkovača. Žiarovku vyberte.

💡 Dávajte pozor, aby ste nepoškodili smaltovaný povrch.

.....
Kryt žiarovky dajte dolu a žiarovku vyberte.

💡 Použite ochranné rukavice, aby ste sa nepopálili

ŠPECIÁLNE UPOZORNENIA A HLÁSENIE CHÝB

Akkoľvek opravy počas trvania záručnej doby môže vykonávať len servisné stredisko autorizované výrobcom.

Pred opravou sa uistite, že je spotrebič odpojený z elektrickej siete, tak, že odstránite poistku alebo vytiahnete zástrčku zo zásuvky.

Neoprávnená manipulácia a opravy sporáka (varnej platne) môžu spôsobiť riziko úrazu elektrickým prúdom a skrat; preto sa o to nepokúšajte sami. Prenehajte takého úlohy odborníkom alebo autorizovanému servisnému technikovi.

V prípade menších chýb alebo problémov s fungovaním spotrebiča si pozrite nasledujúce pokyny, aby ste vedeli, či ich dokážete odstrániť sami.

DÔLEŽITÉ

Návšteva servisného technika počas záručnej doby vám bude účtovaná, ak spotrebič nefunguje v dôsledku nesprávneho použitia. Odložte si tento návod na miesto, kde bude vždy dostupný; ak predávate spotrebič inej osobe, tento návod k nemu priložte.

Nasledujúce rady vám pomôžu odstrániť niektoré bežné problémy.

Problém/chyba	Príčina
Hlavný istič vo vašej domácnosti často vypadáva.	Zavolajte servisného technika.
Osvetlenie rúry nefunguje.	Postup výmeny žiarovky popisuje kapitola Údržba a čistenie.
Cesto je nedopečené.	Zvolili ste správnu teplotu a systém pečenia? Sú dvierka rúry zavreté?
Horáky nehoria rovnomerne.	Odborník by mal skontrolovať nastavenia prívodu plynu.
Plameň horáka sa odrazu zmení, ovládací gombík musí byť na zapálenie horáka stlačený dlhšie.	Uistite sa, že je horák správne zostavený.
Po zapálení plameň zhasne.	Ovládací gombík držte stlačený dlhšie. Pred uvoľnením ovládacieho gombíka ho zatlačte silnejšie.
V oblasti horákov vykazuje mriežka zmenu sfarbenia.	Ide o bežný jav v dôsledku vysokej teploty. Mriežku vyčistite pomocou čistiaceho prostriedku na kovy.

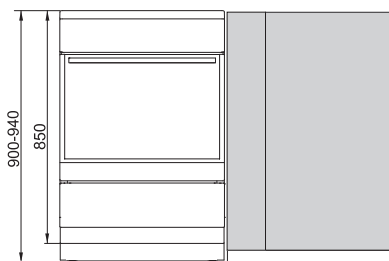
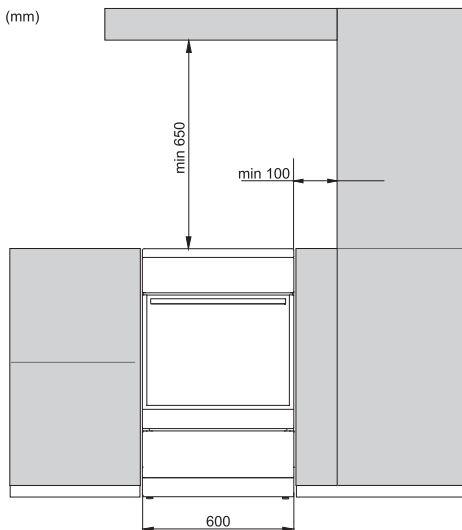
Problém/chyba	Príčina
Elektrické zapalovanie horáka už nefunguje.	Otvor medzi zapalovacou sviečkou a horákom opatrne vyčistite. Kryty horáka vyčistite pomocou čistiaceho prostriedku na kovy. Kryt horáka správne umiestnite.

Ak problém pretrváva aj po dodržaní pokynov uvedených vyššie, kontaktujte autorizovaného servisného technika. Záruka sa nevzťahuje na odstraňovanie porúch alebo reklamácie spôsobené nesprávnym pripojením alebo použitím spotrebiča. V takýchto prípadoch nesie náklady za opravy používateľ spotrebiča.

POKYNY K INŠTALÁCII A PRIPOJENIU

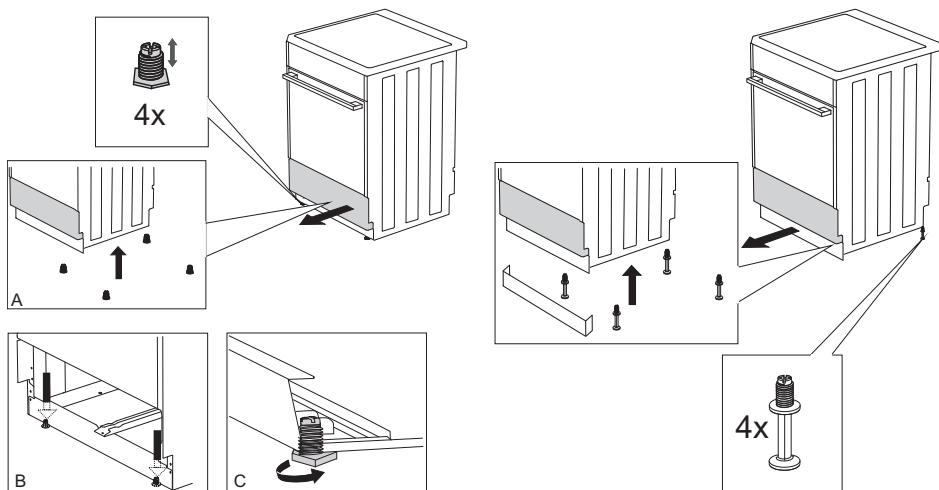
UMIESTNENIE SPOTREBIČA

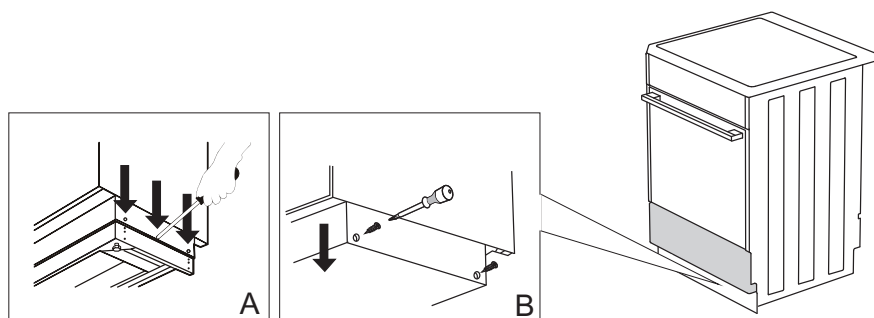
(mm)



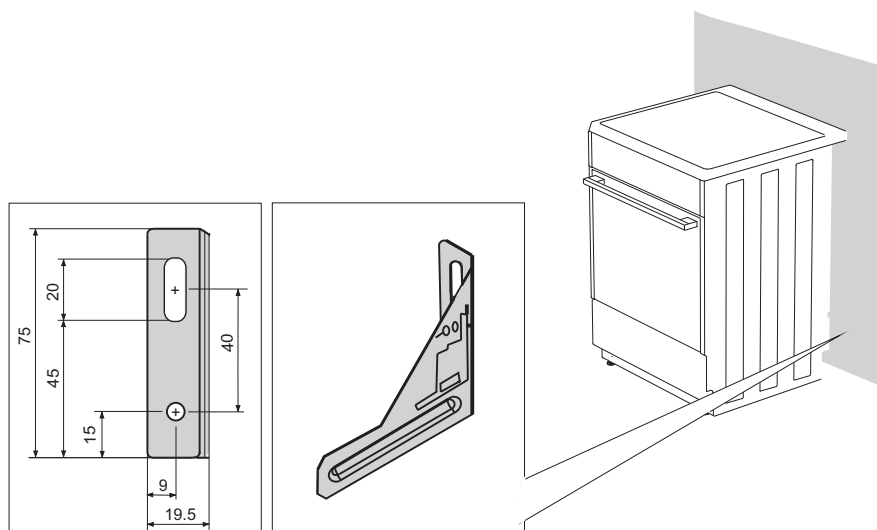
Steny nábytku priľahlého k spotrebiču (podlaha, zadná stena kuchyne, bočné steny) musia byť odolné voči teplote najmenej 90 °C..

VYVÁŽENIE SPOTREBIČA A DODATOČNÁ PODPORA



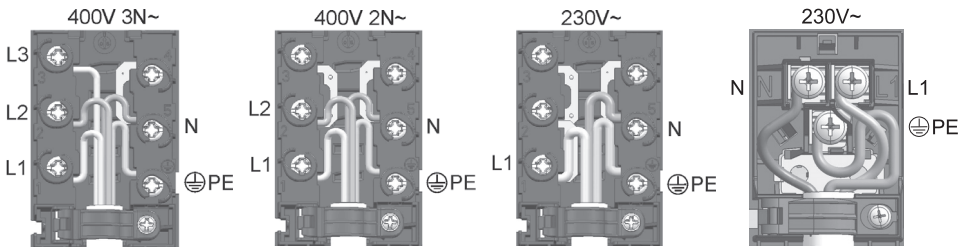
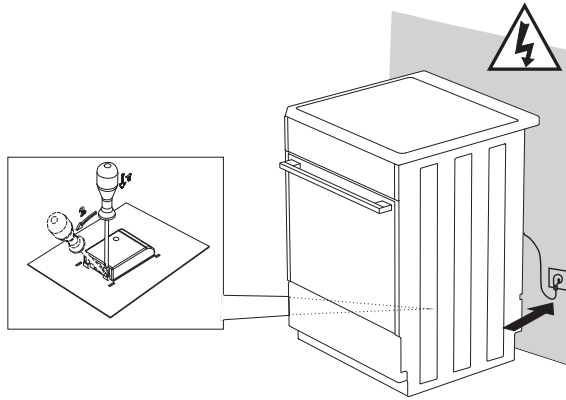


PREVENCIA PROTI PREVRÁTENIU



💡 Rozmery v zátvorke predstavujú štandardné rozmery podpornej konzoly bez dodatočnej podpory. Ak prvok chrániaci spotrebič proti prevráteniu nemôže byť poriadne upevnený k stene pomocou skrutiek a príchytiek, použite iné úchytky, aby ste upevnili konzolu tak, aby ju nebolo možné zo steny vytiahnuť.

PRIPOJENIE DO ZDROJA ENERGIE



Na spojovaci svorku vždy umiestnite kryt!

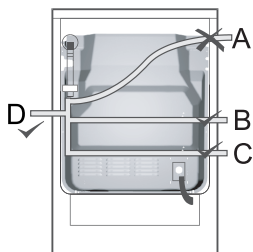
PRÍVODY PLYNU

VÝROBNÉ NASTAVENIA

- Plynové spotrebiče sú testované a vybavené symbolom CE.
- Plynové spotrebiče sú dodávané zapečatené s horákmi nastavenými na zemný plyn typu H alebo E (20 mbar) alebo na skvapalnený plyn (50 alebo 30 mbar). Tieto údaje sú uvedené na **výrobnom štítku** umiestnenom na vnútornej strane rúry. Môžete ho vidieť po otvorení dvierok rúry.
- Pred inštaláciou spotrebiča skontrolujte, či sú miestne podmienky pre pripojenie (typ a tlak plynu) kompatibilné s nastavením spotrebiča. Ak plyn, ktorý používate, nie je kompatibilný s aktuálnymi nastaveniami vášho spotrebiča, zavolajte servisnému technikovi alebo distribútorovi plynu.
- Prispôsobenie varnej platne, aby fungovala s iným typom plynu, si vyžaduje výmenu dýz (pozri časť TABUĽKA DÝZ).
- V prípade opráv alebo ak je tesnenie poškodené sa musia funkčné časti testovať a znovu utesniť v súlade s pokynmi pre inštaláciu. Funkčné časti zahŕňajú nasledovné: pevná dýza pre veľký plameň a nastaviteľná regulačná skrutka pre malý plameň.

PRÍPOJENIE DO PRÍVODU PLYNU

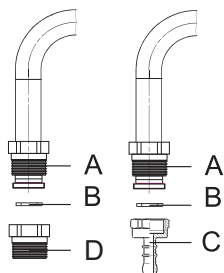
- Spotrebič musí byť pripojený do prívodu plynu alebo plynovej bomby podľa pokynov vášho miestneho distribútora plynu.
- Na pravej strane spotrebiča sa nachádza prípojka k plynu s externým závitom podľa EN ISO 228-1, ktorý je možné prestaviť podľa EN ISO 10226-1 / -2 pomocou prídavného adaptéra a tesnenia (podľa predpisov týkajúcich sa pripojenia danej krajiny).
- Spotrebič sa dodáva s prípojkou na skvapalnený plyn a nekovovým tesnením (v závislosti od modelu).
- Pri pripájaní spotrebiča k prívodu plynu sa musí časť držať na mieste, aby sa zabránilo jeho otočeniu.
- Použite schválené nekovové tesnenia a tesniace prostriedky pre utesnenie spojov. Každé tesnenie použite len jedenkrát. Hrúbka plochých nekovových tesnení sa môže deformovať do 25 %.
- Spotrebič pripojte k prívodu plynu pomocou certifikovanej ohybnej hadice. Hadica by sa nemala dotýkať spodnej steny spotrebiča, zadnej steny či stropu rúry.



Pripojenie s ohybnou hadicou

Ak je spotrebič pripojený ohybnou hadicou, táto hadica by nemala byť vedená tak, ako je zobrazené na obrázku A.

Ak je pripájacie potrubie vyrobené z kovu, možnosť A je taktiež dovolená.



Prípojenie k prípojke plynového potrubia

- A** Prípojka EN ISO 228-1
- B** Nekomové tesnenie s hrúbkou 2 mm
- C** Adaptér na hadicu pre skvapalnený plyn (podľa predpisov týkajúcich sa pripojenia danej krajiny)
- D** Adaptér na hadicu EN 10226-1/-2 (podľa predpisov týkajúcich sa pripojenia danej krajiny)

Po pripojení skontrolujte správnu činnosť horákov. Plamene musia byť jasne viditeľné a mali by byť v strede modré a zelené. Ak je plameň nestály, zvýšte minimálny výkon. Vysvetlite použitie horákov užívateľovi a prečítajte si návod na použitie spoločne.



Po pripojení spotrebiča skontrolujte tesnenie na všetkých spojoch.

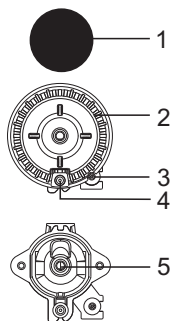
PRISPÔSOBENIE HORÁKOV NA INÉ TYPY PLYNU

- Prispôsobenie horákov na iný typ plynu nevyžaduje demontáž spotrebiča z pracovnej plochy.
- Pred úpravou odpojte spotrebič zo siete a zatvorte ventil plynového potrubia.
- Nahradte existujúce nastavce pre menovité tepelné zaťaženie príslušnými nastavcami pre nový typ plynu (pozri tabuľka nižšie).
- Pri úprave spotrebiča na skvapalnený plyn dotiahnite regulačnú skrutku na minimálne tepelné zaťaženie, pokiaľ to len pôjde, aby ste dosiahli minimálne tepelné zaťaženie.
- Pri úprave spotrebiča na zemný plyn uvoľnite skrutku regulácie minimálneho tepelného zaťaženia na dosiahnutie minimálneho tepelného zaťaženia, ale neotáčajte ju viac ako o 1,5 otáčky.

Po prispôsobení spotrebiča na iný typ plynu vymeňte starý štítok s novými údajmi o úprave plynu spotrebiča (na typovom štítku) za nový a skontrolujte funkčnosť a tesnenie spotrebiča. Uistite sa, či elektrické vodiče, kapilárne termostaty a tepelné prvky nezasahujú do oblasti toku plynu.

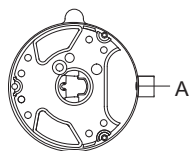
Upraviteľné prvky

- Upraviteľné prvky pre minimálne zaťaženie horákov sú prístupné prostredníctvom otvorov na ovládacom paneli.
- Zložte mriežku, kryty horákov a koruny horákov.
- Zložte otočné ovládače.



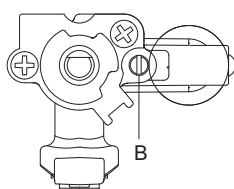
Horák sporáka

- 1 Kryt koruny horáka
- 2 Koruna horáka s podperami na kryt horáka
- 3 Tepelný prvok (len pri niektorých modeloch)
- 4 Zapaľovač
- 5 Dýza



Trojitý (trojkruhový) horák

- A Dýza



Plynový ventil vybavený ochrannou jednotkou

- B Skrutka regulácie minimálneho tepelného zaťaženia

TABUĽKA DÝZ

Typ plynu, tlak		Pomocný horák		Normálny horák	
		max	min	max	min
Zemný plyn H Wo=45,7÷54,7 MJ/m ³ , Zemný plyn E , Zemný plyn E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Menovité tepelné zaťaženie (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Spotreba (l/h)	95	46	181	46
	Typ dýzy (1/100 mm)	72 X	26	103 Z	26
	Číslo dýzy	690771		568169	
Skvapalnený plyn 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Menovité tepelné zaťaženie (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Spotreba (g/h)	73	35	138	35
	Typ dýzy (1/100 mm)	50	26	68	26
	Číslo dýzy	690780		568175	

Typ plynu, tlak		Veľký horák		Viacruhový horák	
		max	min	max	min
Zemný plyn H Wo=45,7÷54,7 MJ/m ³ , Zemný plyn E , Zemný plyn E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Menovité tepelné zaťaženie (kW)	3	0,76	3,6	1,56
	Spotreba (l/h)	286	72	343	149
	Typ dýzy (1/100 mm)	130 H3	33	145 H3	57
	Číslo dýzy	574285		568170	
Skvapalnený plyn 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Menovité tepelné zaťaženie (kW)	3	0,76	3,5	1,56
	Spotreba (g/h)	218	55	255	114
	Typ dýzy (1/100 mm)	86	33	94	57
	Číslo dýzy	574286		568176	

Typ plynu, tlak		Horák rúry		Infračervený
		max	min	
Zemný plyn H Wo=45,7÷54,7 MJ/m ³ , Zemný plyn E , Zemný plyn E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Menovité tepelné zaťaženie (kW)	3	0,8	2,2
	Spotreba (l/h)	286	76	210
	Typ dýzy (l/100 mm)	117	33	108
	Číslo dýzy	568171		568173
Skvapalnený plyn 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Menovité tepelné zaťaženie (kW)	3	0,8	2,2
	Spotreba (g/h)	218	58	160
	Typ dýzy (l/100 mm)	82	33	75
	Číslo dýzy	568177		568178

- Regulačné ventily, ktoré sú výrobne vstavané a nastavené na typ plynu, na ktorý je spotrebič určený vo výrobe
- Keď upravujete spotrebič pre použitie s iným typom plynu, regulačnú skrutku musíte dotiahnuť alebo uvoľniť podľa požadovaného toku plynu (regulačná skrutka však nesmie byť uvoľnená viac ako o 1,5 otáčky od pozície, kde je úplne utiahnutá).

Výkon horáku je naznačený vyššou kalorickou hodnotou Hs.



Tieto úkony môže vykonať len odborník autorizovaný plynárenskou distribučnou spoločnosťou alebo autorizovaným servisným strediskom.

LIKVIDÁCIA



Balenie je vyrobené z materiálov šetrných k životnému prostrediu, ktoré sa dajú recyklovať, zlikvidovať alebo zničiť bez poškodenia životného prostredia. Z tohto dôvodu je obalový materiál riadne označený.

Značka na výrobku alebo na jeho obale znamená, že s výrobkom by sa nemalo narábať ako s bežným domovým odpadom. Výrobok by sa mal odniesť do autorizovaného centra určeného na spracovanie odpadu z elektrických a elektronických zariadení.













Správna **likvidácia výrobku** pomôže zabrániť negatívnym vplyvom na životné prostredie a zdravie ľudí, ktoré by sa mohli objaviť v prípade nesprávnej likvidácie výrobku. Pre podrobnejšie informácie o likvidácii a spracovaní výrobku kontaktujte príslušný miestny orgán zodpovedný za spracovanie odpadov, spoločnosť na likvidáciu odpadov alebo obchod, v ktorom ste výrobok zakúpili.

Vyhradzujeme si právo na vykonanie akýchkoľvek zmien v tomto návode na použitie.

TEST PEČENIA

Jedlo testované v súlade s normou EN 60350-1.

Tradičné pečenie

Druh jedla	Zariadenie	Lišta (odspodu)	Teplota (°C)	Čas prípravy (v minútach)	Režim
Sušienky/ koláčiky - jedna úroveň	Plytký smaltovaný plech	3	140-150 *	15-25	
Sušienky/ koláčiky - jedna úroveň	Plytký smaltovaný plech	3	140-150 *	15-25	
Koláčiky - dve úrovne	Plytký smaltovaný plech	2, 3	140-150 *	25-40	
Koláčiky - tri úrovne	Plytký smaltovaný plech	2, 3, 4	130-140 *	30-45	
Košičky - jedna vrstva	Plytký smaltovaný plech	3	140-150 *	20-35	
Košičky - jedna vrstva	Plytký smaltovaný plech	3	140-150 *	20-35	
Košičky - dve vrstvy	Plytký smaltovaný plech	2, 3	140-150 *	30-45	
Košičky - tri vrstvy	Plytký smaltovaný plech	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
Piškóta	Okrúhla kovová forma s priemerom 26 cm/mriežka	2	160-170	20-30	
Piškóta	Okrúhla kovová forma s priemerom 26 cm/mriežka	2	160-170	20-30	
Jablkový koláč	2X okrúhla kovová forma s priemerom 20 cm/mriežka	3	170-180	50-70	
Jablkový koláč	2X okrúhla kovová forma s priemerom 20 cm/mriežka	3	160-170	50-70	

* Predhrejte rúru 10 minút.

Grilovanie

Jed	Oprema	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min)	Sistem
Hrianka *	Mriežka	4	220 *	1:00-3:00	▼▼▼▼
Pirôžtek plnený mletým mäsom (pljeskavica) *	Mriežka + plynký plech na odkvapkávanie	4	220 *	20-30 **	▼▼▼▼

* Predhrejte rúru 10 minút.

** V 2/3 pečenia obráťte.

K_MULTI



sk (10-17)