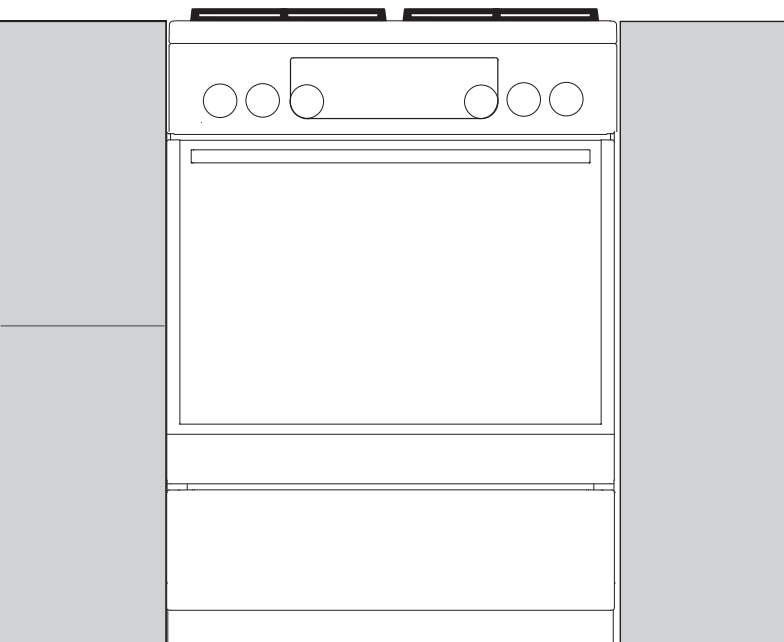
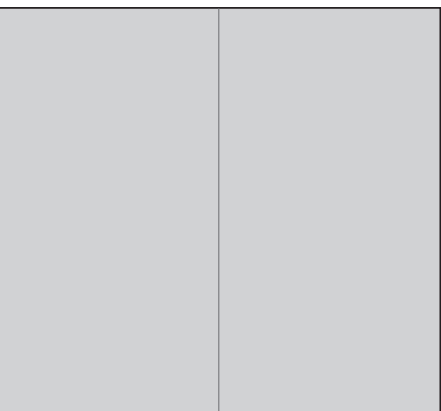


SK

PODROBNÝ NÁVOD NA POUŽITIE KOMBINOVANÉHO VOĽNE STOJACEHO SPORÁKA

gorenje



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.

Inštrukcie na inštaláciu a pripojenie sa nachádzajú na samostatnom hárku.

Návody na použitie sú dostupné aj na našej webovej stránke:

<http://www.gorenje.com>



Dôležité informácie



Tip, poznámka

4 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 8 Pred zapojením spotrebiča do siete	ÚVOD
9 KOMBINOVANÝ VOĽNE STOJACI SPORÁK 9 Údaje o spotrebiči – typový štítok	
13 PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA 13 VARNÁ PLATŇA (v závislosti od modelu) 14 Plynové horáky 16 RÚRA 16 Ovládacia jednotka (v závislosti od modelu) 16 Zapnutie a nastavenie 17 Nastavenie času 17 Výber režimu pečenia (v závislosti od modelu) 19 Nastavenie teploty pečenia 20 Funkcie časovača 21 Výber doplnkových funkcií/nadštandardnej výbavy 23 Začiatok procesu pečenia 23 Vypnutie rúry	POUŽITIE SPOTREBIČA
24 OPIS REŽIMOV (REŽIMOV PEČENIA) A TABUĽKY PEČENIA	
43 ČISTENIE A ÚDRŽBA 44 Tradičné čistenie rúry 44 Plynový horák 45 Použitie funkcie aqua clean pre vyčistenie rúry 46 Zloženie a čistenie drôtených vodičov a teleskopických výsuvných listů 47 Čistenie a inštalácia katalytických vložiek 48 Zloženie a vloženie dvierok rúry (v závislosti od modelu) 51 Zloženie a naloženie sklenej platne dvierok rúry 53 Výmena žiarovky	ÚDRŽBA A ČISTENIE
54 ŠPECIÁLNE UPOZORNENIA A HLÁSENIE CHÝB	RIEŠENIE PROBLÉMOV
56 PRÍVODY PLYNU 59 TABUĽKA DÝZ 61 LIKVIDÁCIA	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 vypnete 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, bylín a pod., pretože to môže viesť k úrazu alebo spôsobiť požiar.

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

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

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 priliehajúcich 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

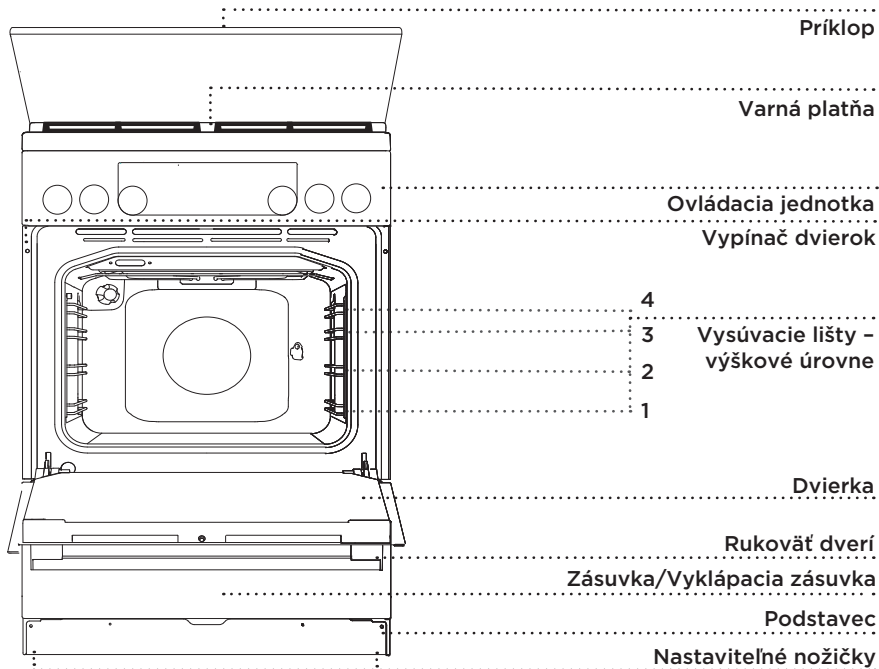


Pred zapojením spotrebiča do siete si pozorne prečítajte návod na použitie. Záruka sa nevzťahuje na opravy alebo reklamácie spôsobené nesprávnym pripojením alebo použitím spotrebiča.

KOMBINOVANÝ VOĽNE STOJACI SPORÁK

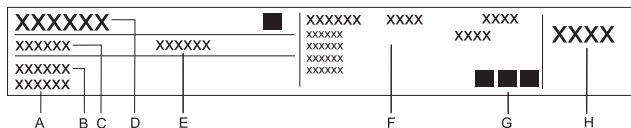
OPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA (v závislosti od modelu)

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.



ÚDAJE O SPOTREBIČI - TYPOVÝ ŠTÍTK

(v závislosti od modelu)



A Výrobné číslo

B Model

C Typ

D Obchodná značka

E Kód

F Technické informácie

G Označenia/symboly dodržiavania súladu s predpismi

H Továrnske 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.

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 SVETLÁ

Keď je rúra zapnutá, **svieti žltá kontrolka.**

Žltá žiarovka svieti, keď je aktivovaná akákoľvek funkcia spotrebiča (v závislosti od modelu).

Keď vyberiete funkciu, zapne sa regulátor vybraného ovládača.

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.

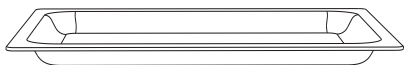
VYPÍNAČ DVIEROK RÚRY

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)



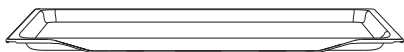
SKLEENÁ MISKA NA PEČENIE sa používa na pečenie pri všetkých režimoch pečenia. Môže sa použiť aj na odkvapkávanie.



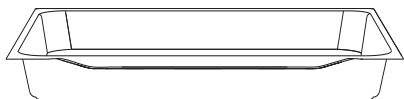
ROŠŤ sa používa na grilovanie alebo ako mriežka pre hrniec/panvicu, plech alebo misku na pečenie s pokrmom.



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.



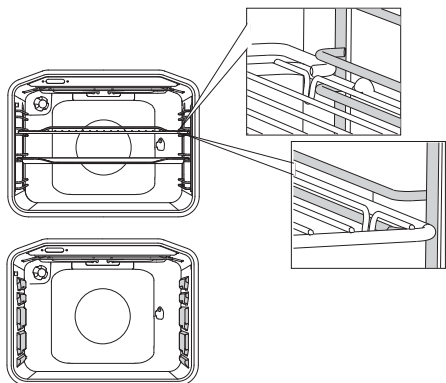
HLBOKÝ PLECH sa používa na pečenie mäsa a šťavnatejšieho pečiva. Môže sa použiť aj na odkvapkávanie.



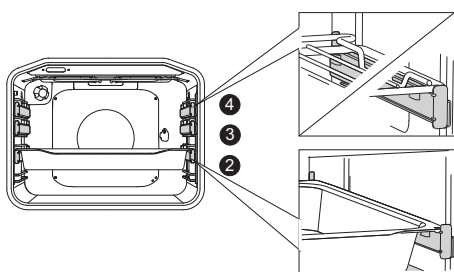
Hlboký plech nikdy nekladajte na prvú výškovú úroveň počas pečenia, okrem prípadov, keď grilujete alebo používate ražeň a hlboký plech používate len na odkvapkávanie.




Keď sa príslušenstvo na pečenie zohreje, môže sa zmeniť ich tvar. To neovplyvňuje ich funkčnosť a ich pôvodná forma sa obnoví po ochladení.

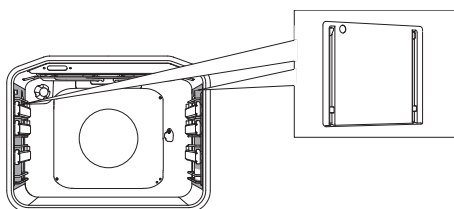


Rošt alebo plech by sa mali stále vkladať do západky medzi dvoma drôtenými profilmi.



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 masť, aby sa lepila na bočné strany vnútra rúry.



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



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

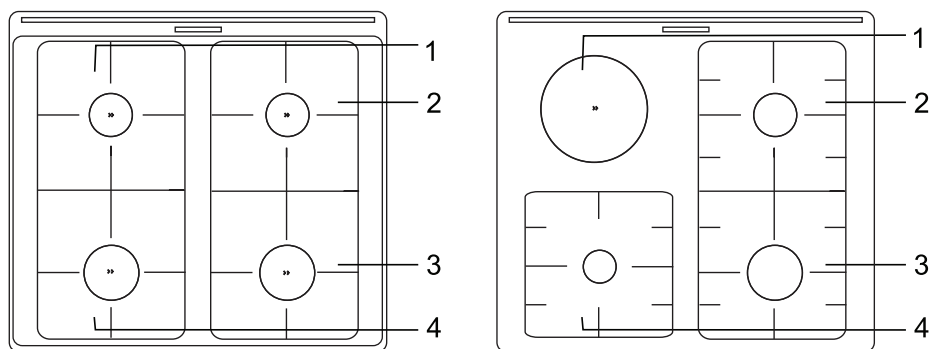
PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA

Ak má vaša **platňa sklokeramický povrch**, umyte ju navlhčenou utierkou a trochu tekutého prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ako drsné čistiace prostriedky, ktoré môžu spotrebič poškriabať, drsné špongie na umývanie riadu či odstraňovače škvŕn.

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.

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.

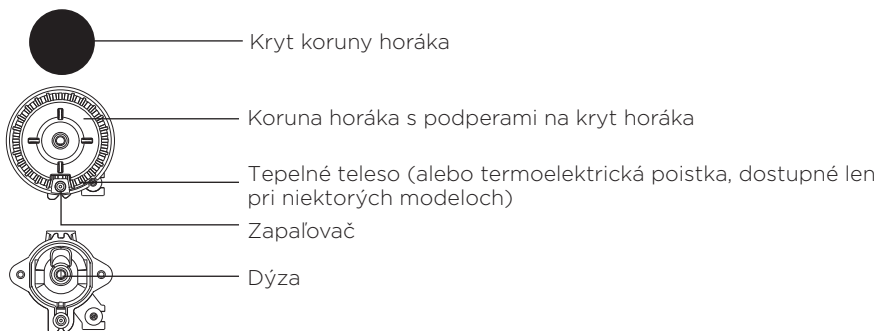
VARNÁ PLATŇA (v závislosti od modelu)



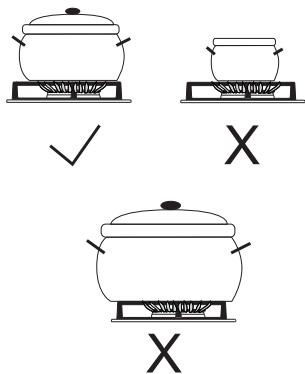
1. Ľavá zadná varná zóna
2. Pravá zadná varná zóna
3. Pravá predná varná zóna
4. Ľavá predná varná zóna

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



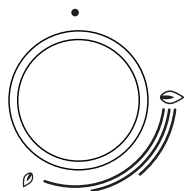
- Správny výber riadu umožňuje optimálny čas varenia a spotreby plynu. V tomto ohľade je najdôležitejší priemer dna použitého riadu.
- Ak je hrniec alebo **panvica** príliš malá, plamene na okraji dna ho zničia. Okrem toho sa tým zvyšuje spotreba plynu.
- Na spaľovanie plyn tiež potrebuje vzduch. Ak 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
Viacruhový horák (3,5kW)	220–260 mm



ZAPAĽOVANIE 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.

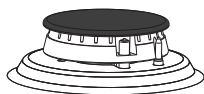
Nastavenie medzi  a , sa neodporúča. V tomto rozmedzí je plameň nestály a môže zhasnúť.

 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.

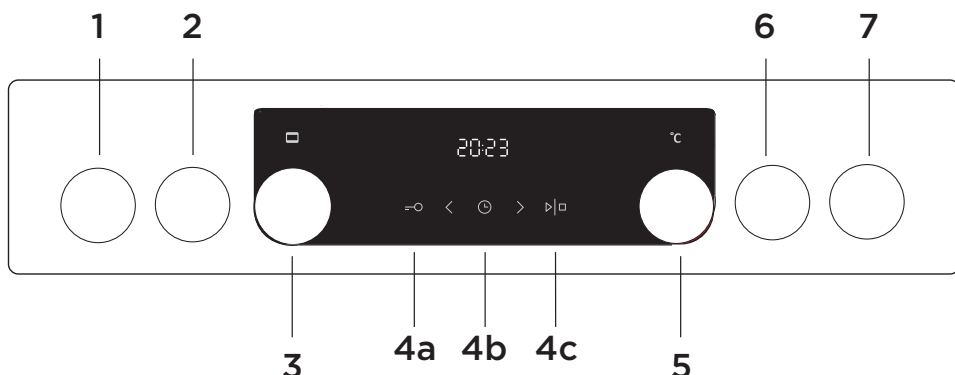


Ak sa horák nezapáli do 15 sekúnd, zatvorte ho a počkajte aspoň jednu minútu. Potom postup zapalovania zopakujte.

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

RÚRA

OVLÁDACIA JEDNOTKA (v závislosti od modelu)



- 1 OVLÁDAČ VARNEJ ZÓNY, PREDNÁ ĽAVÁ
- 2 OVLÁDAČ VARNEJ ZÓNY, ZADNÁ ĽAVÁ
- 3 OVLÁDAČ VOĽBY VARNÉHO SYSTÉMU
- 4a TLAČIDLO DETSKEJ ZÁMKY
- 4b TLAČIDLO ELEKTRONICKÝ ČASOVAČ PROGRAMOV
- 4c TLAČIDLO START/STOP
- 5 OVLÁDAČ TEPLoty
- 6 OVLÁDAČ VARNEJ ZÓNY, ZADNÁ PRAVÁ
- 7 OVLÁDAČ VARNEJ ZÓNY, PREDNÁ PRAVÁ

POZNÁMKA:

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

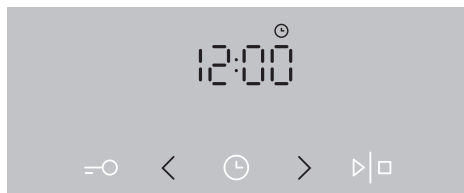
Tlačidlá budú reagovať lepšie, keď ich stlačíte väčšou časťou končeka prsta. Vždy, keď stlačíte tlačidlo, budete počuť krátky zvukový signál.

ZAPNUTIE A NASTAVENIE

Po zapojení spotrebiča do siete alebo po dlhšom výpadku energie bude na displeji blikať 12:00 a zasvieti sa symbol ☀.

Nastavte aktuálny čas.

NASTAVENIE ČASU



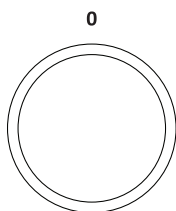
1 Nastavte hodiny stlačením tlačidiel < alebo > a potvrdte nastavenie tlačidlom ☀.

☀ k stlačíte a podržíte tlačidlo nastavenia hodnoty, zvýšite tak rýchlosť, ktorou sa hodnota prepína.

ZMENA NASTAVENIA ČASU

Nastavenie času môžete zmeniť vtedy, keď nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača. Aby ste nastavili aktuálny čas (hodiny), stlačte tlačidlo HODINY niekoľkokrát, aby ste vybrali symbol ☀.

VÝBER REŽIMU PEČENIA (v závislosti od modelu)















Otáčaním ovládača (doprava a doľava) zvolíte spôsob varenia (pozri tabuľku programov, v závislosti od modelu)




Nastavenia môžete tiež zmeniť v priebehu varenia.

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 zhnedenie 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 zhnedenie pokrmu na spodnej strane.	180

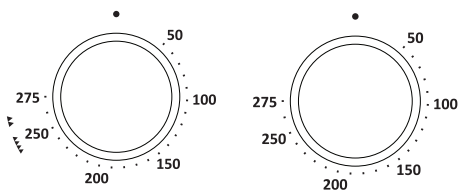
REŽIM	OPIS	ODPORÚČANÁ TEPLOTA (°C)
	GRIL Bude pracovať iba gril, ktorý je súčasťou veľkého grilu. Tento režim sa používa na grilovanie menšieho množstva sendvičov či klobás a na opekanie chleba. Maximálna povolená teplota: 230 °C.	220
	VEĽKÝ GRIL Bude pracovať horné vyhrievacie teleso a gril. Teplo sa 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
	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, šťavnaté 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
	GENTLEBAKE ¹⁾ Táto funkcia umožňuje jemné, pomalé pečenie, ktoré zanecháva jedlo vláčne a šťavnaté. Je vhodné na pečenie mäsa, rýb a pečenie múčnikov na jednej úrovni. Nastavte teplotu v rozmedzí od 140 do 220 °C.	180
	ROZMRAZOVANIE Vzduch cirkuluje bez aktivovaných vyhrievacích telies. Je aktivovaný len ventilátor. Používa sa na pomalé rozmrazenie zmrazených potravín.	-



REŽIM	OPIS	ODPORÚČANÁ TEPLOTA (°C)
	AQUA CLEAN Teplota bude šíriť len dolné vyhrievacie teleso. Túto funkciu použijete 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.

 Vďaka týmto systémom, môžete piecť jedlá s prídáním pary - pozri kapitolu OPISY SYSTÉMOV/REŽIMY PEČENIA A TABUĽKA PEČENIA PRE PROGRAMY S PRÍDANÍM PARY.

NASTAVENIE TEPLoty PEČENIA



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



Otočte ovládačom a nastavte požadovanú TEPLOTU.

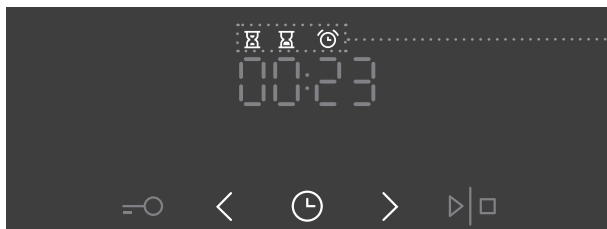
Po zapnutí spotrebiča stlačením tlačidla START sa na displeji zobrazí ikona teploty.

 Spotrebič zapnete tak, že stlačíte tlačidlo START a chvíľu - asi 1 sekundu - ho podržite.

FUNKCIE ČASOVAČA

Najprv otočte OVLÁDAČ VOLBY REŽIMU PEČENIA, potom nastavte teplotu. Stlačte tlačidlo ČASOVAČA niekoľkokrát a vyberte požadovanú funkciu časovača. Ikona vybranej funkcie časovača sa rozsvieti a nastaviteľný čas začiatku/konca pečenia bude svietiť na displeji.

Stlačte tlačidlo START, aby sa začalo pečenie. Na displeji sa bude zobrazovať UPLYNUTÝ ČAS PEČENIA.



Displej funkcie časovača

NASTAVENIE ČASU

V tomto režime môžete určiť čas používania rúry (čas pečenia). Nastavte požadovaný čas pečenia. Najprv nastavte minúty, potom hodiny. Ikona a čas pečenia sú zobrazené na displeji.

NASTAVENIE ODLOŽENÉHO ŠTARTU

V tomto režime môžete určiť trvanie pečenia (čas pečenia) a čas, keď chcete, aby rúra začala (skončila) piecť. Uistite sa, že na rúre je správne nastavený aktuálny čas.

Príklad:

Aktuálny čas: poludnie

Čas pečenia: 2 hodiny

Koniec pečenia: 18:00

Najprv nastavte TRVANIE PREVÁDZKY (2 hodiny). Dvakrát stlačte tlačidlo CLOCK (HODINY), čím vyberiete KONIEC PREVÁDZKY.

Na displeji sa automaticky zobrazí blikajúca hodnota času a trvania prevádzky rúry (14:00).

Nastavte čas na ukončenia pečenia (18:00).

Stlačte tlačidlo START, aby sa začalo pečenie. Časovač začne proces pečenia a na displeji sa zasvieti daný symbol vtedy, keď nastane príslušný čas. Rúra sa automaticky zapne (o 16:00) a vypne pri druhom nastavenom čase (o 18:00).

NASTAVENIE PRIPOMIENKOVAČA (MINÚTKY)

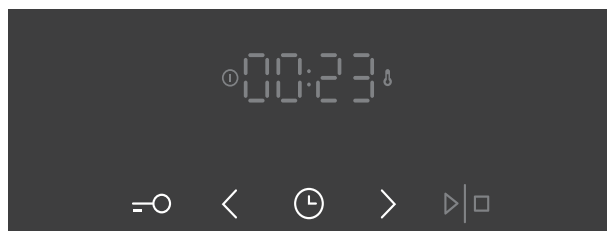
Propomienkovač môžete použiť nezávisle od používania rúry. Pripomienkovač možno nastaviť najviac na 24 hodín. Počas poslednej minúty zobrazuje pripomienkovač sekundy.



Po uplynutí nastaveného času sa rúra automaticky vypne (koniec pečenia). Budete počuť zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla. Po jednej minúte sa zvukový signál vypne automaticky.

Funkcie časovača sa môžu zrušiť nastavením času na „0“. Všetky funkcie časovača sa môžu rýchlo zrušiť stlačením a podržaním tlačidiel > a < naraz.

VÝBER DOPLNKOVÝCH FUNKCIÍ/ NADŠTANDARDNEJ VÝBAVY



Funkcie aktivujete/deaktivujete stlačením požadovaného tlačidla alebo kombinácie tlačidiel.

DETSKÁ ZÁMKA

Aktivujete ju stlačením tlačidla DETSKÁ ZÁMKA. Na displeji bude po dobu 5 sekúnd blikať nápis „Loc“. Stlačením toho istého tlačidla detskú zámku deaktivujete.

Ak je aktivovaná detská zámka a nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača (zobrazené sú iba hodiny), rúra nebude fungovať. Ak je aktivovaná detská zámka po nastavení funkcie časovača, potom bude rúra fungovať normálne, ale nastavenia nebude možné zmeniť.

Keď je detská zámka aktivovaná, môžete meniť režimy, ale nie je možné zmeniť doplnkové funkcie. Proces pečenia je možné zastaviť len otočením ovládača voľby režimov pečenia do pozície „0“.

Detská zámka bude aktivovaná aj po vypnutí rúry. Aby ste mohli vybrať ďalší režim pečenia, detská zámka sa musí najprv deaktivovať.



OSVETLENIE RÚRY

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

5sek <

ZVUKOVÝ SIGNÁL

Hlasitosť zvukového signálu je možné nastaviť vtedy, keď nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača (na displeji sa zobrazuje len aktuálny čas). Stlačte tlačidlo <, a podržte ho päť sekúnd. Najprv sa na displeji zobrazí nápis **Vol** a následne na ňom zasvietia dva pásiky. Stlačte tlačidlá < a > a vyberte jednu z troch úrovní hlasitosti (jeden, dva alebo tri pásiky). Po troch sekundách sa nastavenie automaticky uloží a na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

5sek >

ZNÍŽENIE KONTRASTU DISPLEJA

Ovládač výberu režimu pečenia musí byť nastavený v pozícii „0“. Tlačidlo > podržte 5 sekúnd. Najprv sa na displeji zobrazí nápis **bri** a následne na ňom zasvietia dva pásiky. Stlačte tlačidlá < a >, aby ste nastavili úroveň jas (jeden, dva alebo tri pásiky). Po troch sekundách sa nastavenie automaticky uloží.



ZAPNUTIE/VYPNUTIE DISPLEJA HODÍN

Displej hodín vypnete súčasným stlačením tlačidiel „key“ a „clock“ a pridržením na 5 sekúnd. Na niekoľko sekúnd sa zobrazí „OFF“; potom sa rozsvieti ikona ⌚.

Displej hodín znovu aktivujete súčasným stlačením tlačidiel „key“ a „clock“ v čase, keď nebude aktívna žiadna funkcia časovača.



Po výpadku energie alebo keď sa spotrebič vypne, nastavenia doplnkových funkcií ostanú uložené len niekoľko minút. Potom sa všetky nastavenia okrem zvukového signálu, jas displeja a detskej zámky resetujú na pôvodné továrenské nastavenia.


ZAČIATOK PROCESU PEČENIA

Proces pečenia začnete stlačením a podržaním tlačidla START/STOP. Rozsvietia sa symboly teploty a režimov.

Pokiaľ nenastavíte žiadnu funkciu časovača, na displeji sa zobrazí čas, ktorý predstavuje dĺžku pečenia od štartu.




Kým sa rúra zohrieva, na displeji bliká symbol teploty. Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, symbol sa rozsvieti naplno a budete počuť krátke pípnutie.


 Počas prevádzky sa bude symbol teploty zapínať a vypínať, čo indikuje prevádzku ohrevných telies.

VYPNUTIE RÚRY

Aby ste pečenie zastavili, stlačte a podržte tlačidlo START/STOP.

Otočte OVLÁDAČ VÝBERU REŽIMU PEČENIA a OVLÁDAČ TEPLoty do pozície „0“.

 Po skončení procesu pečenia sa všetky nastavenia Časovača pozastavia a zrušia, s výnimkou pripomienkovača. Na displeji sa zobrazí aktuálny čas (hodiny). Chladiaci ventilátor bude ešte chvíľu pracovať.

 Po použití rúry môže v kanáliku na kondenzát (pod dverkami) zostať nejaká voda. Kanálik utrite špongiou alebo handričkou.

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.

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 píz z 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.

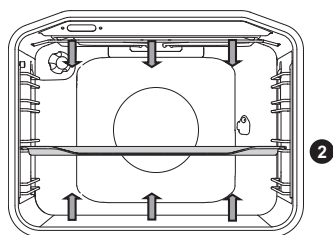
Rúru vypnite približne 10 minút pred **skončením pečenia**, aby ste šetrili energiou využitím akumulovaného tepla.

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

ŠTANDARDNÉ STUPNE PREPEČENIA A ODPORÚČANÁ KONEČNÁ VNÚTRONÁ TEPLOTA PRE RÔZNE DRUHY MÄSA

Druh jedla	Vnútróná 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 strope 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.

Pokrm	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
MÄSO				
Bravčová pečienka	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
Hovädzia pečienka	1500	2	170-190	120-140
Teľacia roláda	1500	2	180-200	90-120
Jahňacia sviečková	1500	2	180-200	80-100
Zajačie stehná	1500	2	180-200	50-70
Stehno diviny	1500	2	180-200	100-120
Pizza*	/	2	200-220	20-30
Kurča	1500	2	190-210	70-90
RYBA				
Dusená ryba	1000	2	210	50-60

Použite tento spôsob pečenia kuraťa, ak spotrebič nemá prednastavenie.

Použite tento spôsob pečenia pizze, ak spotrebič nemá prednastavenie.

Symbol * znamená, že rúru môžete pri zvolenom režime varenia predhriať.

Pečenie pečiva

Používajte len plechy a pekáče tmavej farby. V svetlých pekáčoch a plechoch cesto nezchne 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.

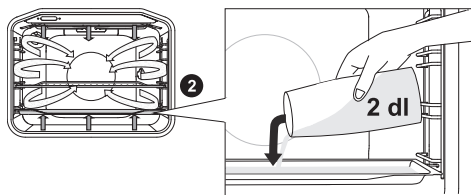
Pokrm	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
PEČIVO			
Zeleninový nákyp	2	190-200	30-35
Sladký nákyp	2	190-200	30-35
Rolky *	2	190-210	20-30
Biely chlieb *	2	180-190	50-60
Pohánkový chlieb *	2	180-190	50-60
Celozrnný chlieb *	2	180-190	50-60
Ražný chlieb *	2	180-190	50-60
Pšeničný chlieb *	2	180-190	50-60
Orechová torta	2	170-180	50-60
Piškót *	2	160-170	25-30
Tvarohový koláč	2	170-180	65-75
Šálkový koláč	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
Sušienky	2	80-90	120-130
Plnené rožky	2	170-180	30-40

Symbol * znamená, že rúru môžete pri zvolenom režime varenia predhriať.




Hlboký plech nekladajte na prvú výškovú úroveň.

HORNÝ A SPODNÝ OHRIEVAČ S PAROU



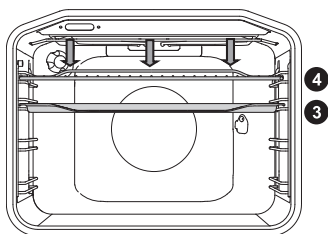
Do studenej rúry, na prvú úroveň vložte plech na pečenie. Do plechu nalejte maximálne 2 dl vody. Na druhú úroveň položte pokrm, ktorý chcete upiecť a zapnite systém.

 Ak používate hlboký plech na pečenie, vložte ho o jednu úroveň vyššie, ako je uvedené v tabuľke odporúčaných nastavení.

 Pre optimálnu prevádzku funkcie neotvárajte dverka rúry a nepridávajte vodu počas procesu pečenia.

Pokrm	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
Pečené bravčové mäso	1500	2	180-200	100-120
Bravčová pliecko	1500	2	180-200	110-130
Fašírka	1500	2	200-210	70-80
Pečené hovädzie mäso	1500	2	170-190	130-150
Kuracie mäso	1500	2	190-210	80-100

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.

Maximálna teplota: 230 °C.

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 nízkotučné pečenie klobás, kusov mäsa a ryby (steakov, reznov, 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 štvrtjej 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

Typ pokrmu	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
MÄSO				
Biftek	180 g/szt.	3	230	15-20
Bravčové rezne	150 g/szt.	3	230	18-22
Karbonátky/kotlety	280 g/szt.	3	230	20-25
Grilované klobásy	70 g/szt.	3	230	10-15
TOASTOVANÝ CHLIEB				
Toast	/	4	230	3-6
Sendvič	/	4	230	3-6

Tabuľka grilovania - veľký gril

Typ pokrmu	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
MÄSO				
Biftek	180 g/szt.	3	230	15-20
Biftek - prepečený	180 g/szt.	3	230	18-25
Bravčová krkovička	150 g/szt.	3	230	20-25
Karbonátky / Kotlety	280 g/szt.	3	230	20-25
Teľací rezeň	140 g/szt.	3	230	20-25
Klobása	70 g/szt.	3	230	10-15
Leberkáse	150 g/szt.	3	230	10-15
RYBA				
Lososové plátky	200 g/szt.	3	230	15-25
TOASTOVÝ CHLIEB				
Toast	/	4	230	1-3
Sendvič	/	4	230	2-5

Pri grilovaní v plechu na pečenie sa uistite, že je v ňom dostatok tekutín, aby sa zabránilo pripáleniu. Mäso v priebehu varenia otočte.

Pri pečení pstruha, poklepte rybu papierovou utierkou. Vo vnútri okoreňte; na vonkajšej strane potrite olejom a položte na rošt. Počas grilovania rybu neotáčajte.



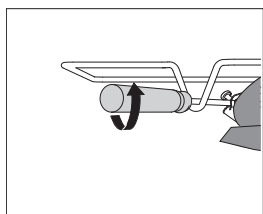
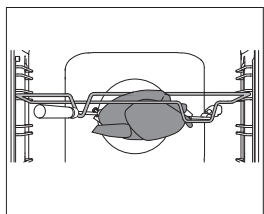
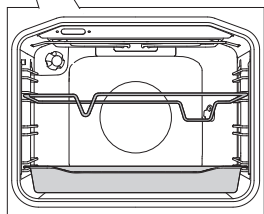
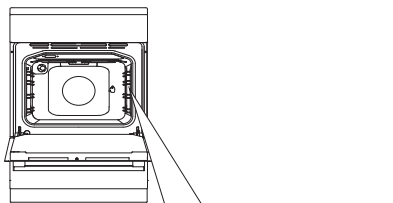
Pri používaní grilu (infračerveného vyhrievacieho telesa) majte dvierka rúry vždy zatvorené.

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

PEČENIE S OTOČNÝMI ROŠŤAMI (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).

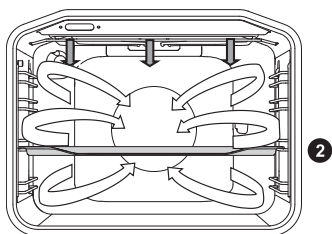
3 Rukoväť ražňa odskrutkujte a zatvorte dvierka.

Zapnite rúru a zvolte režim VELKÝ GRIL.



Gril bude fungovať len pri zatvorených dvierkach.

GRIL S VENTILÁTOROM

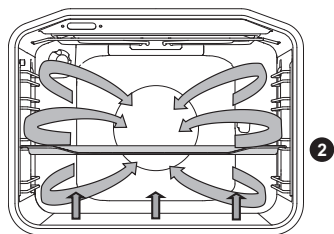


V tomto režime pečenia pracuje teleso grilu súčasne s ventilátorom. Vhodný na grilovanie mäsa, rýb a zeleniny.

(Pozri opisy a tipy pre GRIL).

Pokrm	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
MÄSO				
Kačka	2000	2	150-170	80-100
Bravčová pečienka	1500	2	160-170	60-85
Bravčové plece	1500	2	150-160	120-160
Bravčové stehno	1000	2	150-160	120-140
Polka kurčťa	700	2	190-210	50-60
Kurča	1500	2	190-210	60-90
RYBA				
Pstruh	200 g/szt.	2	200-220	20-30

HORÚCI VZDUCH A SPODNÉ VYHRIEVACIE TELESO



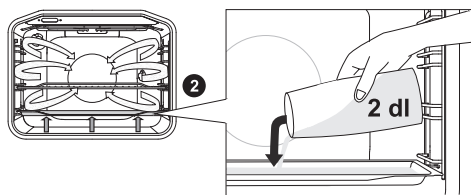
Bude pracovať spodné vyhrievacie teleso, okrúhle vyhrievacie teleso a teplovzdušný ventilátor. Vhodný na pečenie pizze, jablkových koláčov a ovocných koláčov.

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

Pokrm	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
Tvarohový koláč	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
Jablkový závin	2	170-180	45-65

Symbol * znamená, že rúru môžete pri zvolenom režime varenia predhriať.

HORÚCI VZDUCH A SPODNÝ OHRIEVAČ S PAROU



Do studenej rúry, na prvú úroveň vložte plech na pečenie. Do plechu nalejte maximálne 2 dl vody. Na druhú úroveň položte pokrm, ktorý chcete upiecť a zapnite systém.



Ak používate hlboký plech na pečenie, vložte ho o jednu úroveň vyššie, ako je uvedené v tabuľke odporúčaných nastavení.

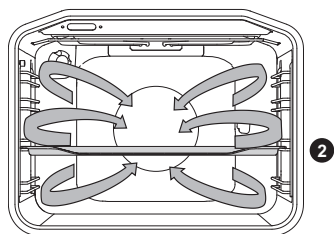


Pre optimálnu prevádzku funkcie neotvárajte dverka rúry a nepridávajte vodu počas procesu pečenia.

Pokrm	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
Biely chlieb*	1000	2	180-190	60-80
Pizza *	/	2	210-220	15-20
Štrúdľa z jabĺk a tvarohu	/	2	180-190	50-60
Pizza; mrazená	/	2	200-220	15-20
Štrúdľa z jabĺk a tvarohu; mrazená	/	2	200-210	30-40
Kuracie prsia	1000	2	190-210	60-70

Symbol * znamená, že rúru môžete pri zvolenom režime varenia 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 nehrzdavejúcej 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.

Pokrm	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
MÄSO				
Bravčová pečenka, vrátane kože	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 kurča	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.

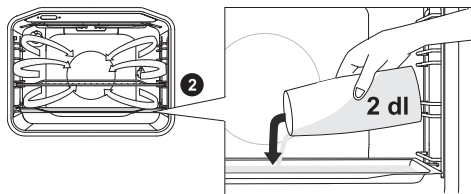
Pokrm	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
PEČIVO			
Piškótvový múčnik	2	150-160	25-35
Drobená torta	2	160-170	25-35
Ovocná torta	2	150-160	45-65
Hubové rolky*	2	160-170	15-25
Ovocný koláč	2	160-170	50-70
Jablkový závin	2	170-180	40-60
Sušienky	2	150-160	15-25
Sušienky, lisované	2	140-150	15-25
Jemné pečivo, kysnuté	2	170-180	20-35
Jemné pečivo, lístkové cesto	2	170-180	20-30
PEČIVO - MRAZENÉ			
Jablko a tvarohový závin	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Pečené zemiaky	2	170-180	20-35
Krokety	2	170-180	20-35

Symbol * znamená, že rúru môžete pri zvolenom režime varenia predhriať.




Hlboký plech nekladajte na prvú výškovú úroveň.

HORÚCI VZDUCH S PAROU



Do studenej rúry, na prvú úroveň vložte plech na pečenie. Do plechu nalejte maximálne 2 dl vody. Na druhú úroveň položte pokrm, ktorý chcete upiecť a zapnite systém.

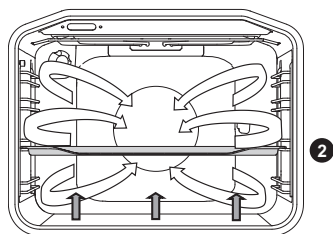
 Ak používate hlboký plech na pečenie, vložte ho o jednu úroveň vyššie, ako je uvedené v tabuľke odporúčaných nastavení.

 Pre optimálnu prevádzku funkcie neotvárajte dverka rúry a nepridávajte vodu počas procesu pečenia.

Pokrm	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
Žemle*	/	2	190-210	20-30
Rolády *	/	2	170-180	20-25
Koláče z lístkového cesta; mrazené	/	2	190-200	20-30
Lasagne, mrazené	/	2	190-200	40-50

Symbol * znamená, že rúru môžete pri zvolenom režime varenia predhriať.

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

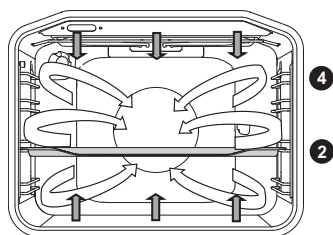
Prípravte si jedlo na zaváranie a zaváracie poháre ako zvyčajne. Použite zaváracie poháre s gumovým tesnením a sklenným viečkom. Nepoužívajte poháre s kovovým uzáverom či uzáverom so závitom ani kovové konzervy. Uistite sa, že sú poháre rovnako veľké, naplnené rovnakým obsahom a utesnené.

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 vriť – 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 vložením jedla do predhriatej rúry počkajte, kým svetlo prvýkrát nezhasne. Pre lepšie výsledky pečte len na jednej výškovej úrovni (lište).

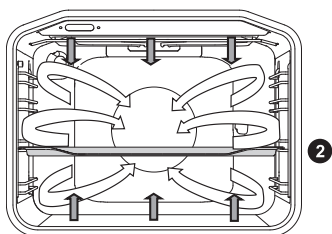
Rúra by mala byť predhriata. Použite druhú alebo štvrtú lištu odspodu.

Tabuľka pre pečenie cesta s horným a spodným výhrevným telesom a ventilátorom

Typ cesta	Úroveň zasunutia plechu (zdola)	Teplota (°C)	Čas pečenia (minúty)
Mramorový koláč	2	140-150	45-55
Torta v obdĺžnikovom plechu na pečenie	2	130-140	45-55
Cheesecake	2	130-140	55-65
Ovocný koláč - krehký	2	140-150	35-45
Piškótové cesto	2	140-150	25-35
Ovocná torta	2	130-140	35-45
Krehký závin	2	140-150	15-25
Vianočný chlebík, mazanec	2	130-140	50-60
Buchty s plnkou	2	150-160	25-35
Bábovka	2	130-140	40-50
Krehké sušienky, koláčiky	2	140-150	15-25
Lisované sušienky, čajové pečivo *	2	130-140	10-15
Drobné pečivo, kysnuté cesto	2	140-150	15-20
Chlieb *	2	170-180	45-55
Quiche Lorraine	2	150-160	35-45
Jablkový závin	2	150-160	40-50
Pizza *	2	180-190	10-20
Filo cesto	2	150-160	18-25


Symbol * znamená, že rúru môžete pri zvolenom režime varenia predhriať.

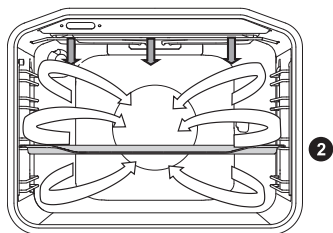
GENTLEBAKE



Táto funkcia umožňuje jemné, pomalé pečenie, ktoré zanecháva jedlo vláčne a šťavnaté. Je vhodné na pečenie mäsa, rýb a pečenie múčnikov na jednej úrovni.

Pokrm	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
MÄSO			
Pečené bravčové mäso, 1 kg	2	190	90 - 120
Pečené hovädzie mäso, 1,5 kg	2	190	100-130
Hovädzia sviečková, 200g/kus	2	180	40-50
Kuracie mäso, 1,5 kg	2	210	100 - 120
Kuracie prsia, filet, 200 g/kus	2	200	45 - 60
Telacie mäso, 1 kg	2	180	95 - 120
RYBY			
Celá ryba, 200 g/kus	2	190	35 - 45
Rybí filet, 100 g/kus	2	190	25 - 35
MÚČNIKY			
Linecké koláčiky, sušienky	2	150	25-40
Čajové pečivo	2	150	35-50
Malé cupcakes	2	170	35-50
Roláda	2	170	40-55
Ovocné koláče, tartaletky	2	170	65-85

(Vzťahuje sa na spotrebiče s výsuvnými alebo drôtenými kolajničkami, ktoré nemajú teplovzdušný systém. )



Pokrm	Hmotnosť (g)	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas prípravy (minúty)
MÄSO				
Kačka	2000	2	150	90-110
Bravčová pečienka	1500	2	160	80-100
Bravčové plece	1500	2	150	130-160
Bravčové stehno	1000	2	150	130-150
Polka kurčata	700	2	190	60-70
Kurča	1500	2	190	80-100
RYBA				
Pstruh	200 g/szt.	2	200	20-30



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 špina. 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.

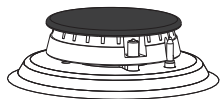
Pri odolnej a zaschnutej špina použite tradičné prostriedky na čistenie rúr. Poriadne rúru opláchnite čistou vodou, aby ste odstránili zvyšky čistiaceho prostriedku.

Nikdy nepoužívajte agresívne, drsné čistiace prostriedky, drsné špongie, odstraňovače škvŕn 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.

PLYNOVÝ HORÁK



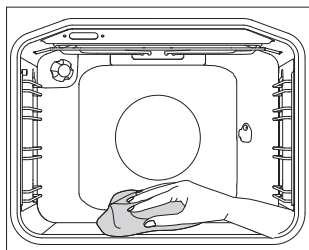
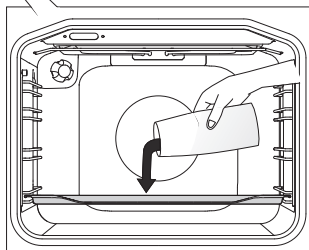
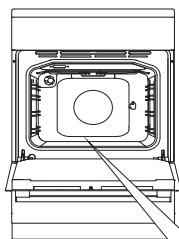
Mriežku, varné zóny a časti horáka môžete umyť horúcou vodou a prostriedkom na umývanie riadu. Neumývajte ich v umývačke riadu.

Termočlánky a zapaľovaciu sviečku vyčistíte jemnou kefkou. Aby tieto časti fungovali správne, musia byť dokonale čisté. Vyčistíte 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 TEPLNOTY nastavte na 70 °C.

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

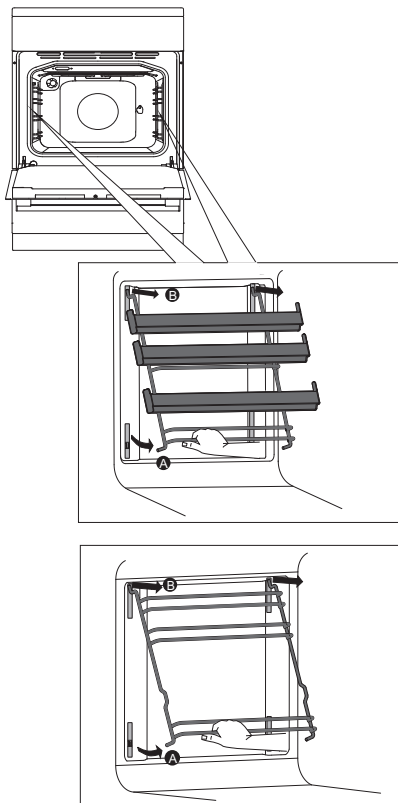
3 Po 30 minútach zvyšky jedla na smaltovanej vrstve rúry zmäknú a bude jednoduchšie ich vyčistiť vlhkou utierkou.



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

ZLOŽENIE A ČISTENIE DRÔTENÝCH VODIČOV A TELESKOPICKÝCH VÝSUVNÝCH LÍŠŤ

Na čistenie líšt 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 líšt postupujte podľa týchto krokov v opačnom poradí.

UPOZORNENIE:

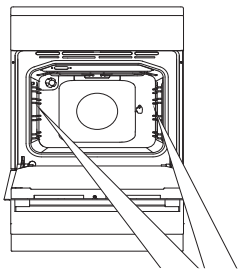
Nevyberajte upínadlá vložené do rúry.



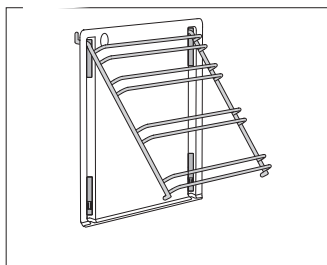
Výsuvné líšty neumývajte v umývačke riadu.

ČISTENIE A INŠTALÁCIA KATALYTICKÝCH VLOŽIEK

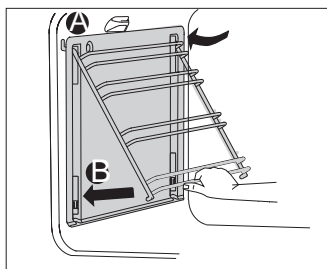
Na čistenie vodičov a líšt používajte len klasické čistiace prostriedky..



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.

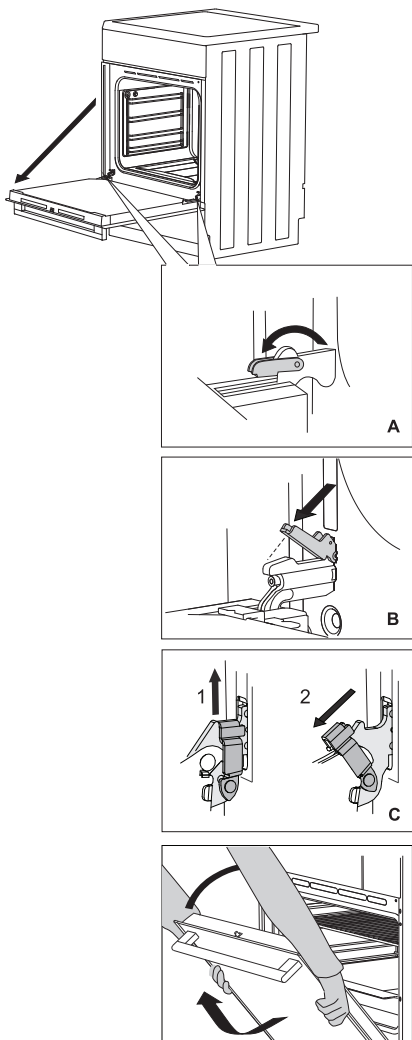
B Zatlačte ich do klapky na spodku.



Katalytické vložky neumývajte v umývačke riadu.

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 dvierok).

B Pri dvierkach 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.

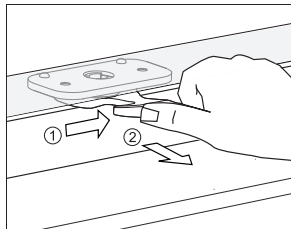
3 Pomaly zatvárajte dverka, kým západky pántov nebudú zarovnané s drážkami. Mierne zdvihnite dverka a vytiahnite ich z oboch závesných otvorov na spotrebiči.

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




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.


ZÁMOK DVERÍ (v závislosti od modelu)



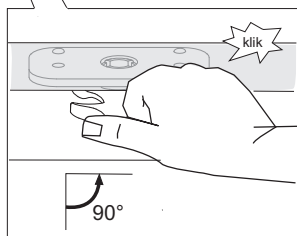
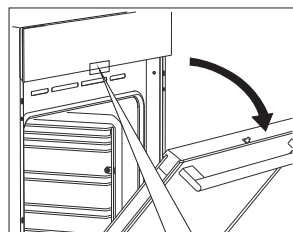
Pre otvorenie jemne zatlačte palcom doprava a súčasne vytiahnite dvere smerom von.

 Keď sú dvere rúry zatvorené, zámok dverí sa automaticky vráti do pôvodnej polohy.

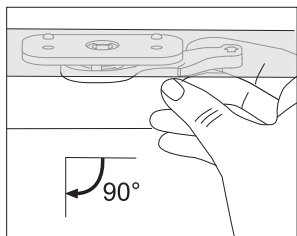
DEAKTIVÁCIA A AKTIVÁCIA ZÁMKU DVERÍ

 Rúra musí byť úplne vychladená.

Najprv otvorte dverka rúry.



Zatlačte zámok dverí palcom doprava o 90°, kým nebudete počuť cvaknutie. Zámok dverí nie je deaktivovaný.



Ak chcete opätovne aktivovať zámok dverí, otvorte dvere rúry a pomocou pravého ukazováka vytiahnite páčku smerom k vám.

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.



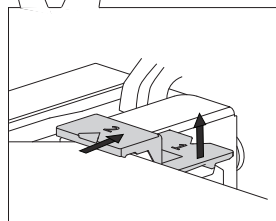
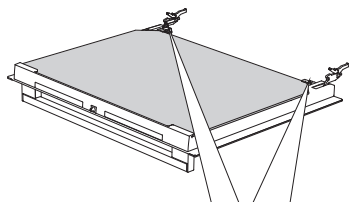
Ak budete na zatváranie dvierok používať príliš veľkú silu, účinnosť systému sa zníži alebo sa obíde kvôli bezpečnosti.

ZLOŽENIE A NALOŽENIE SKLENEJ PLATNE DVIEROK RÚRY

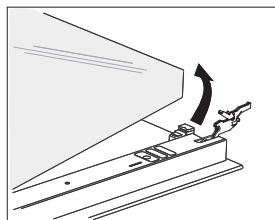
Sklenenú platňu dvierok rúry možno umyť zvnútra, ale najprv je potrebné ju vybrať. Zložte dvierka rúrok (pozri časť „Zloženie a naloženie dvierok rúry“).

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

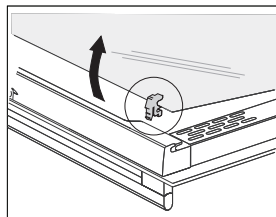
METÓDA 1 (v závislosti od modelu)



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.

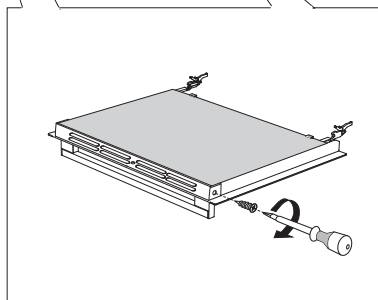
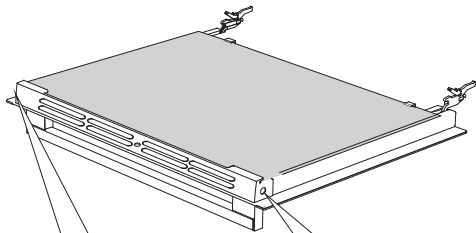


3 Ak chcete zložiť tretiu sklenenú platňu (platí len pre niektoré modely), podvihnite a vytiahnite ju. itež zložte gumené tesnenie na sklenenom paneli.

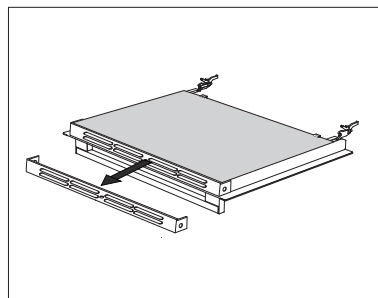


Pre naloženie sklenenej platne postupujte podľa týchto krokov v opačnom poradí. Označenia (polkruhy) na dvierkach a sklenenej platni by sa mali prekryvať.

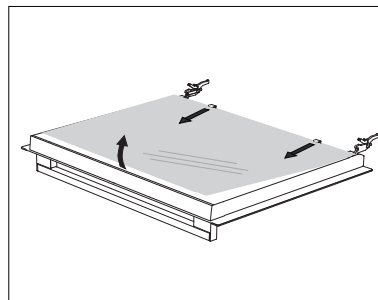
METÓDA 2 (v závislosti od modelu)



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.

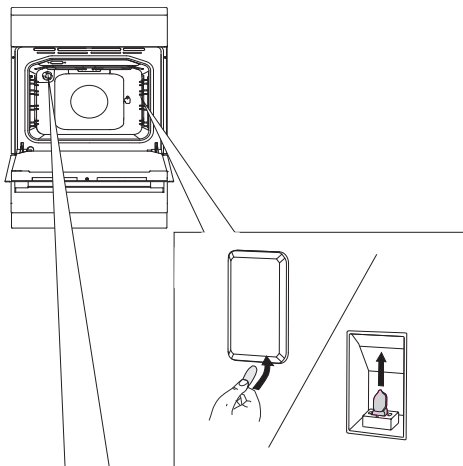
Ak chcete sklo dverok vrátiť späť, postupujte v opačnom poradí.

VÝMENA ŽIAROVKY


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

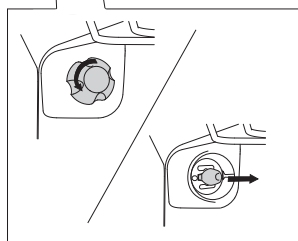
Použite (krížový) skrutkovač značky Phillips.

(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

Akékoľvek 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. Prenechajte takého úlohu 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.

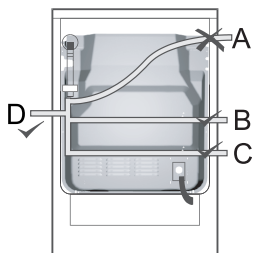
PRÍVODY PLYNU

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.

PRIPOJENIE DO PRÍVODU PLYNU

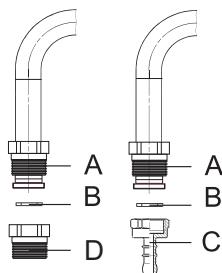
- Spotrebič musí byť pripojený do prívodu plynu alebo plynovej bomby podľa pokynov vášho miestneho distribútora plynu.
- Na pravej strane spotrebiča sa nachádza prípojka k plynu s externým závitom podľa EN ISO 228-1, ktorý je možné prestaviť podľa EN ISO 10226-1 / -2 pomocou prídavného adaptéra a tesnenia (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 plyn (podľa predpisov týkajúcich sa pripojenia danej krajiny)
- D** Adaptér na hadicu EN ISO 10226-1/-2 (podľa predpisov týkajúcich sa pripojenia danej krajiny) (je súčasťou balenia, v závislosti od modelu)

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.

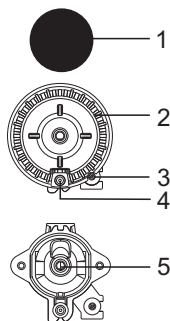
PRISPÔSOBENIE HORÁKOV NA INÉ TYPY PLYNU

- Prispôsobenie horákov na iný typ plynu nevyžaduje demontáž spotrebiča z pracovnej plochy.
- Pred úpravou odpojte spotrebič zo siete a zatvorte ventil plynového potrubia.
- Nahraďte existujúce nadstavce pre menovité tepelné zaťaženie príslušnými nadstavcami 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.

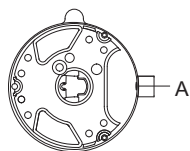
Upraviteľné prvky

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



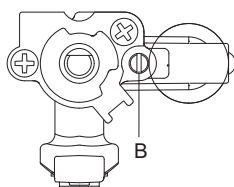
Horák sporáka

- 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.

K_MULTI_IL



sk (03-21)