

## **Oven**

User Manual

## **Trouba**

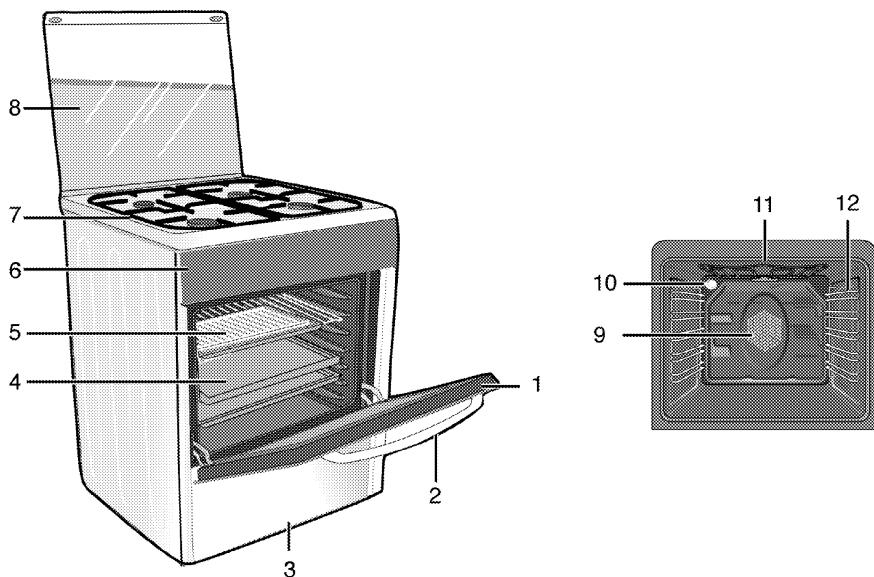
Návod k použití

## **Rúra**

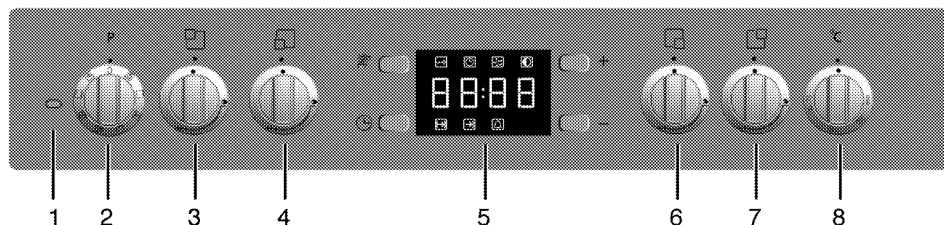
Používateľská príručka

# 1 Všeobecné informácie

## Prehľad



- |   |                 |    |                                         |
|---|-----------------|----|-----------------------------------------|
| 1 | Predné dverka   | 8  | Horný kryt                              |
| 2 | Rúčka           | 9  | Motor ventilátora (za oceľovou platňou) |
| 3 | Spodná zásuvka  | 10 | Svetlo                                  |
| 4 | Plech           | 11 | Ohrevný prvok grilu                     |
| 5 | Drôtená polička | 12 | Polohy políc                            |
| 6 | Ovládací panel  |    |                                         |
| 7 | Platňa horáka   |    |                                         |



- |   |                            |   |                             |
|---|----------------------------|---|-----------------------------|
| 1 | Svetlo termostatu          | 5 | Digitálny časovač           |
| 2 | Funkčný gombík             | 6 | Pomocný horák Vpredu vpravo |
| 3 | Normálny horák Vzadu vľavo | 7 | Normálny horák Vzadu vpravo |
| 4 | Rýchly horák Vpredu vľavo  | 8 | Gombík termostatu           |


## Technické parametre


<b>VŠEOBECNÉ</b>	
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	850 mm/600 mm/600 mm
Napätie/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Celkový príkon	2.4 kW
Poistka	min. 16 A
Typ kábla/prierez	H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Dĺžka kábla	max. 2 m
Kategória plynového výrobku	II <sub>2H3B/P</sub> / II <sub>2H3+</sub>
Typ plynu/tlak plynu	NG G 20/20 mbar
Celková spotreba plynu	7.9 kW
Prepočet typu/tlaku plynu <sup>S</sup> – voliteľné	LPG G 30/28-30 mbar Propán 31/37 mbar
<b>PLATŇA</b>	
<b>Horáky</b>	
Vzadu vľavo	<b>Normálny horák</b>
Výkon	2000 W
Vpredu vľavo	<b>Rýchly horák</b>
Výkon	2900 W
Vpredu vpravo	<b>Pomocný horák</b>
Výkon	1000 W
Vzadu vpravo	<b>Normálny horák</b>
Výkon	2000 W
<b>RÚRA/GRIL</b>	
Hlavná rúra	<b>Multifunkčná rúra</b>
Energeticky efektívna trieda <sup>#</sup>	A
Vnútorne osvetlenie	15–25 W
Príkon grilu	2.2 kW

<sup>#</sup> Základy: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr sú udávané v súlade s normou EN 50304. Tieto hodnoty sú určené pri štandardnom zažatí s funkciami ohrievača z dolnej a hornej strany alebo ohrievania za pomoci ventilátora (ak je súčasťou výrobku).

Trieda energetickej účinnosti je určená v súlade s nasledujúcim stanovením priorít, v závislosti od toho, či má výrobok podstatné funkcie, alebo nie. 1 - Varenie s ekologickým ventilátorom, 2- Varenie s turboventilátorom, 3 - Turbovarenie, 4 - Dolné/horné ohrievanie za pomoci ventilátora, 5 - Horné a dolné ohrievanie.

\*\* Pozrite si časť *Inštalácia, strana 12*.

 Technické parametre sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia za účelom zlepšenia kvality výrobku.

 Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa úplne zhodovať s vaším výrobkom.

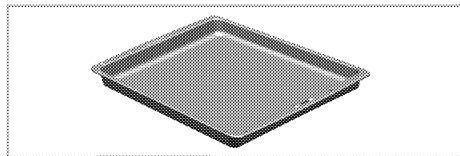
**i** Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii boli dosiahnuté v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových podmienok a podmienok okolitého prostredia výrobku sa tieto hodnoty môžu líšiť.

## Príslušenstvo dodané so zariadením

**i** Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produktom nemusí dodávať.

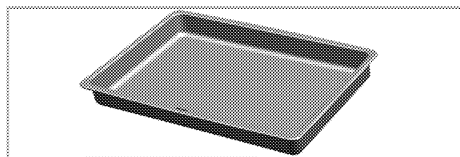
### Plech na pečenie

Môže sa používať pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



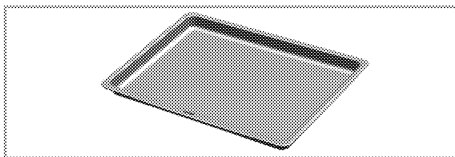
### Hlboký plech na praženie

Môže sa používať pre cestoviny, veľké opekanie, jedlá s vysokým obsahom kvapaliny a počas grilovania ako panvica na odkvapkávanie.



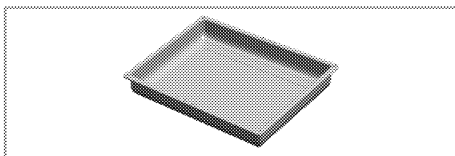
### Plech pre pečivo

Odporúča sa pre pečivo, ako napríklad koláčiky a sušienky.



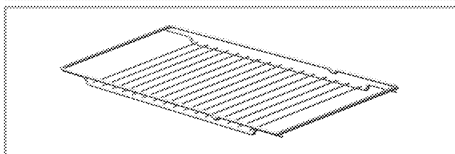
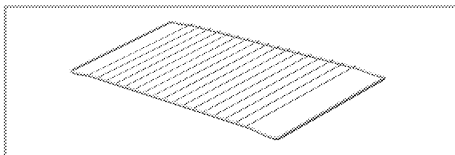
### Malý plech na pečenie

Môže sa používať pre malé porcie. Tento plech na pečenie sa dáva na drôtenej poličke.



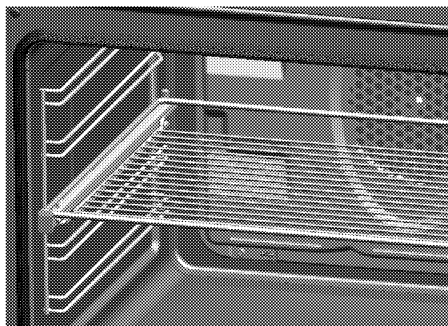
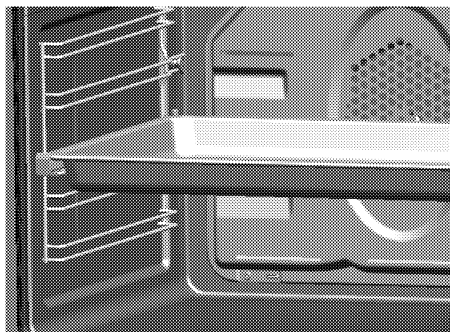
### Drôtenej polička

Môže sa používať na smaženie a ako úložné miesto pre pečenie, praženie a kastrolové jedlá.



### Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na výsuvných policiach

Plech a drôtenej poličky, ktoré sa používajú s výsuvnými poličkami (v závislosti od modelu), sa musia správne umiestniť tak, aby sa vnútorné okraje poličky nachádzali nad čapmi posuvnej poličky. Toto drží poličku pevne na mieste“.



## Tabuľka vstrekačov

Umiestnenie zóny platne	2000 W Vzadu vľavo	2900 W Vpredu vľavo	1000 W Vpredu vpravo	2000 W Vzadu vpravo
Typ plynu / tlak plynu				
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
G 31/ 37 mbar	72	87	50	72

## 2 Bezpečnostné pokyny


---

### Všeobecná bezpečnosť

- Tento výrobok nie je určený na to, aby ho používali osoby s fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi poruchami, ani nepoučené alebo neskúsené osoby (vrátane detí), kým nie sú pod dozorom osoby, ktorá bude zodpovedná za ich bezpečnosť, alebo ktorá ich primerane poučí o používaní výrobku.  
Musíte dávať pozor na deti, aby sa s výrobkom nehrali.
- Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej poistkou s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.
- Výrobok nepoužívajte, ak je sieťový kábel alebo zástrčka poškodená. Zavolajte autorizovaného servisného technika.
- Ak je výrobok vadný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Na výrobku nevykonávajte žiadne opravy, ani úpravy. Môžete ale odstrániť niektoré problémy, ktoré nevyžadujú žiadne opravy alebo zmeny. Pozrite si časť *Riešenie problémov*, strana 33.
- Výrobok nikdy neumývajte vodou! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený úsudok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.
- Počas procesov montáže, údržby, čistenia a opravy musíte výrobok odpojiť zo siete.
- Montáž a opravu musia vždy vykonávať autorizovaní servisní technici. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky.
- Ak v riadoch používate alkoholické nápoje, dávajte pozor. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.
- V rúre neohrievajte uzatvorené konzervy a sklenené poháre. Tlak, ktorý sa v pohári nahromadí, môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Nekladte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania stanú horúcimi.
- Nekladte pekáče, riad alebo hliníkové fólie priamo na dno rúry. Nahromadenie tepla môže poškodiť dno rúry.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.

- Výrobok môže byť počas používania horúci. Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď.
- Keď vkladáte a vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.
- Ak je sklo na predných dviernkach odstránené alebo prasknuté, výrobok nepoužívajte.
- Počas používania sa zadná stena rúry zohrieva. Uistite sa, že pripojenie elektriny/plynu sa nedotýka zadného povrchu, inak sa spojenia môžu poškodiť.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zachytil medzi dviernka rúry a rám, ani ho nenasmerujte cez horúce povrchy. Inak sa izolácia káblov môže roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
- Po každom použití sa uistite, že je výrobok vypnutý.
- Horný kryt nezatvárajte pred ochladením varných platní alebo horákov.

Horný kryt pred jeho otvorením utrite do sucha, aby ste zabránili úniku vody do zadných a vnútorných častí rúry.

-  Výrobok musí namontovať kvalifikovaná osoba podľa platných predpisov. V opačnom prípade záruka stratí platnosť.

## Bezpečnosť pri práci s elektrinou

Vadné elektrické zariadenie je jednou z hlavných príčin požiarov v domácnostiach.

- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch môžu

vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.


- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.
- Uistite sa, že prúdová hodnota poistky je kompatibilná s výrobkom.

## Bezpečnosť pri práci s plynom

- Všetky práce na plynových zariadeniach a systémoch môžu vykonávať iba autorizovanými kvalifikovanými odborníkmi.
- "Pred montážou sa uistite, že podmienky miestnej distribúcie (typ a tlak plynu) sú v súlade s nastavením spotrebiča."
- "Tento spotrebič nie je pripojený k prístroju na odstránenie horľavých produktov. Mal by byť namontovaný a pripojený v súlade s aktuálnymi predpismi k montáži. Zvláštnu pozornosť by ste mali venovať príslušným požiadavkám týkajúcim sa vetrania." Pozrite si časť *Pred inštaláciou, strana 12*
- "Používanie plynového spotrebiča na varenie spôsobuje tvorbu tepla a vlhkosti v miestnosti, v ktorej je nainštalovaný. Zaisťte dostatočné vetranie kuchyne: uchovajte otvorené prirodzené vetracie otvory alebo nainštalujte mechanické vetracie zariadenie (mechanický odsávací kryt). Dlhodobé intenzívne používanie spotrebiča môže vyžadovať dodatočné vetranie, napríklad v prípade prítomnosti zvýšenú úroveň mechanickej ventilácie."

- Plynové spotrebiče a systémy musia byť pravidelne kontrolované, či fungujú správne. Dohodnite si každoročnú údržbu.
- Pravidelne čistite plynové horáky. Plamene by mali byť modré a horieť rovnomerne.
- V plynových spotrebičoch sa vyžaduje dobré horenie. V prípade nedokonalého horenia sa môže vytvárať oxid uhoľnatý (CO). Oxid uhoľnatý je bezfarebný plyn bez zápachu, ktorý je veľmi jedovatý a ktorý má smrtiaci účinok dokonca už aj v malých dávkach.
- Požiadajte od vášho miestneho dodávateľa plynu informácie o núdzových telefónnych číslach pre prípad poruchy plynu a informácie o bezpečnostných opatreniach.

### Čo robiť, keď cítite plyn

-  **Nebezpečenstvo výbuchu a otravy!**  
 Nepoužívajte otvorený plameň a nefajčite.  
 Nepracujte so žiadnymi elektrickými spínačmi (napr. vypínač svetla alebo zvonček na dverách).  
 Nepoužívajte telefón alebo mobilný telefón.

1. Zatvorte všetky ventily na plynových spotrebičoch a plynomeroch.
2. Otvorte dvere a okná.
3. Skontrolujte všetky hadice a pripojenia, či sú tesné. Ak stále cítite plyn, opustite byt.
4. Upozornite susedov.
5. Zavolajte hasičov. Použite telefón mimo domu.

6. Opätovne nevstupujte na pozemok, pokiaľ vám nebude oznámené, že je to bezpečné.

### Zamýšľané použitie

Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.

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

Tento výrobok sa nesmie používať na ohrievanie tanierov pod grilom, na sušenie uterákov, utierok atď. tak, že ich zavesíte na rúčky a na vykurovacie účely.

Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou. Rúra sa môže používať na odmravovanie, pečenie, opekanie a grilovanie jedla.

### Bezpečnosť detí

- Elektrické a plynové výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.
- Prístupné časti spotrebiča sa počas používania spotrebiča zohrejú a kým sa spotrebič neochladí, deti by ste mali držať preč od spotrebiča.
- "Dostupné sú dodatočné ochranné prostriedky na zabránenie kontaktu s dvierkami rúry. Tento diel by ste mali osadiť, keď je pravdepodobnosť, že sa v blízkosti rúry budú nachádzať malé deti."

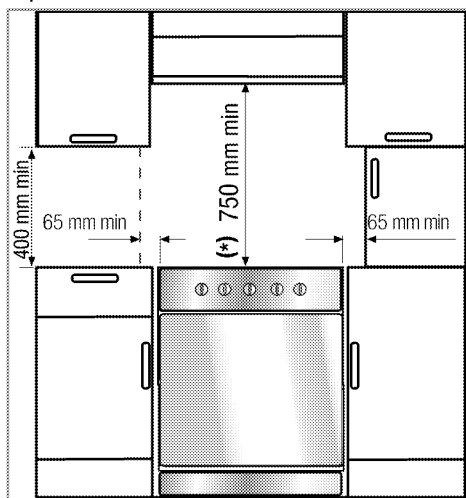


- "**VÝSTRAHA** IPristupné diely môžu byť horúce, keď sa používa gril. Uchovajte z dosahu malých detí."
- Nad spotrebičom neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.
- Keď sú dvierka otvorené, **nekladajte** na spotrebič žiadne ťažké predmety a **nedovoľte** deťom sedieť na spotrebiči. Môže sa prevrátiť alebo sa môžu poškodiť pánty dvierok.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.

## 3 Inštalácia

### Pred inštaláciou

Aby sa zaistilo, že pod produktom sa zaistia kritické vzduchové medzery, odporúčame, aby sa tento produkt upevnil na pevný podklad a aby sa nožička neprepadávala do žiadneho koberca alebo mäkkej podlahy. Kuchynská dlážka musí zniesť hmotnosť prístroja plus ďalšiu hmotnosť nádob na varenie a pečenie a potravín.



Bezpečná vzdialenosť musí byť ponechaná medzi prístrojom a kuchynskou stenou a nábytkom. Pozrite si obrázok (hodnoty sú v mm).

- Môže sa používať so skrinkami na obidvoch stranách, ale pri minimálnej vzdialenosti 400mm nad úroveň varnej dosky nechajte bočnú vôľu 65mm medzi spotrebičom a akoukoľvek stenou, priečkou alebo vysokým kredencom.



- Môže sa tiež používať ako voľne stojaci spotrebič. Umožnite minimálnu vzdialenosť 750mm od povrchu platne k príľahlým povrchom nad povrchom platne.
- \*Ak sa nad sporák chystáte nainštalovať kryt sporáka, ohľadom inštaláčnej výšky (min. 65 cm) sa obráťte na pokyny od výrobcu krytu sporáka.
- Prístroj zodpovedá zariadeniu triedy 1, t.j. môžete ho umiestniť bočnou a zadnou a **jednu** bočnou stranou ku kuchynskej stene, nábytku v kuchyni alebo zariadeniu akýchkoľvek rozmerov. Kuchynský nábytok alebo zariadenie na **druhej** strane môže mať maximálne rovnakú veľkosť alebo menšiu.
- Akýkoľvek kuchynský nábytok vedľa prístroja musí byť teplovzdorný (minimálne 100 °C).

### Vetranie miestnosti


Vzduch na horenie sa odoberá zo vzduchu v miestnosti a spaliny sa emitujú priamo do miestnosti. Dobré vetranie miestnosti je základom bezpečnej prevádzky vášho prístroja. Ak na vetranie miestnosti nemáte žiadne okno alebo dvere, musíte namontovať prídavné vetranie. Dlhodobé intenzívne používanie zariadenia si môže vyžadovať dodatočné vetranie, napríklad otvorenie okna alebo použitie trvalo upevneného systému mechanickej ventilácie, napríklad odsávací ventilátor alebo odsávač pár, ktorý odsáva von.


Veľkosť miestnosti	Vetracie otvory
menej ako 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
5 m <sup>3</sup> až 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
viac ako 10 m <sup>3</sup>	nevyžaduje sa
V pivnici alebo v suteréne	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Montáž a pripojenie


-  Prístroj nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplo sálané prístrojom by viedlo k zvýšeniu spotreby energie chladiacich zariadení.
- Prístroj môžete namontovať a pripojiť jedine v súlade s predpísanými pravidlami pre montáž.
- Prístroj prenášajte za pomoci najmenej dvoch osôb.
-  Materiálne poškodenie! Dvierka a/alebo rúčka sa nesmú používať na dvíhanie alebo presúvanie prístroja.
- Prístroj musí byť umiestnený priamo na podlahe. Nesmie byť položený na podstavec, ani na stôl.

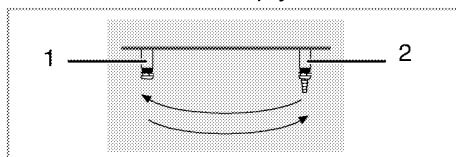
### Pripojenie na prívod plynu

-  Pri neodbornej montáži hrozí nebezpečenstvo výbuchu alebo otravy. Prístroj môže byť pripojený k systému rozvodu plynu iba autorizovanou kvalifikovanou osobou.


-  Nebezpečenstvo výbuchu! Pred začatím každej práce na inštalácii plynu odpojte prívod plynu.

- "Podmienky nastavenia tohto spotrebiča sú uvedené na štítku (alebo štítku s údajmi)."


-  Váš varič upravený na zemný plyn.
- Inštalácia zemného plynu musí byť upravená skôr, ako sa namontuje prístroj.
- Ak je to nutné, vymeňte ostrú hadičku na zadnej strane výbežku rúry za vložku výberom vhodného miesta na základni umiestnenia ventilu zemného plynu.




- 1 Zátka
  - 2 Tryska hadice
- Na vývode inštalácie pre pripojenie zemného plynu musí byť flexibilná hadica a špička tejto rúry musí byť uzatvorená zátkou.
  - Servisný technik počas pripájania zátka odstráni a pripojí váš prístroj pomocou priameho prípojného zariadenia (spojky).
  - Uistite sa, že ventil zemného plynu je ľahko prístupný.
  - Ak budete neskôr potrebovať používať spotrebič s iným typom plynu, súvisiaci proces zmeny musíte prekonzultovať s autorizovaným servisom.

-  Nebezpečenstvo výbuchu od poškodenej bezpečnostnej hadice!  
Bezpečnostná hadica nesmie byť stisnutá, ohnutá, ani stlačená, ani prísť do styku s horúcimi časťami prístroja.


### Pripojenie na sieťový zdroj

 **Toto zariadenie musí byť uzemnené!**

Naša spoločnosť nepreberá zodpovednosť za poškodenia spôsobené použitím rúry bez správneho uzemnenia.

-  Pri neodbornej montáži hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

Spotrebič môže byť pripojený k sieťovému napájaniu iba autorizovanou a kvalifikovanou osobou a spotrebič je v záruke iba po správnej montáži.


-  Poškodenie napájacieho kábla predstavuje nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani prísť do styku s horúcimi časťami spotrebiča.


Ak je sieťový kábel poškodený, musí byť vymenený kvalifikovaným elektrikárom.

Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na výkonnostnom štítku prístroja. Výkonnostný štítok je viditeľný buď pri otvorení dvierok, alebo dolného krytu

alebo sa nachádza na zadnej stene prístroja, v závislosti od typu prístroja. Napájací kábel výrobku sa musí zhodovať s technickými údajmi. Pozrite si tabuľku technických údajov *Technické parametre, strana 5*.

-  Zásuvka by mala byť po montáži ľahko prístupná (ale nie nad platňou).


Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

-  Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!  
Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od siete.


- Zatláčajte prístroj do kuchynskej linky.
- Aby ste zariadenie zarovnali s pracovným povrchom, nastavte nožičku tak, že ju podľa potreby otočíte doprava alebo doľava.

### Záverečná kontrola

1. Skontrolujte elektrické funkcie.
2. Otvorte prívod plynu.
3. Skontrolujte plynové pripojenia kvôli bezpečnému upevneniu a tesnosti.
4. Zapáľte horáky a skontrolujte vzhľad plameňa.

-  Plamene by mali byť modré a horieť hladko. Ak sa objavujú žlté plamene, skontrolujte zaistenú polohu uzáveru horáka alebo vyčistíte horák.


### Zmena plynu

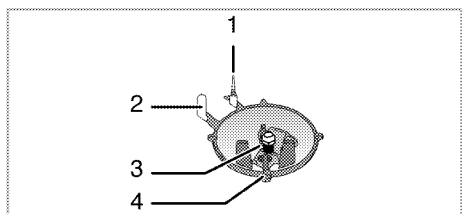
-  Nebezpečenstvo výbuchu!  
Pred začatím každej práce na inštalácii plynu odpojte prívod plynu.

Za účelom zmeny typu plynu vo vašom spotrebiči vymeňte všetky vstrekovače a vykonajte úpravu plameňa na všetkých ventiloch v polohe so zníženým prietokom.


### Vymeňte vstrekovače všetkých horákov

1. Zložte uzáver horáku a teleso horáka.
2. Odskrutkujte vstrekovače.
3. Upevnite nové vstrekovače.
4. Skontrolujte všetky pripojenia kvôli bezpečnému upevneniu a tesnosti.

 Nové vstrekovače majú svoju polohu vyznačenú na svojom balení, prípadne sa môžete obrátiť na tabuľku *Tabuľka vstrekovačov, strana 7*



- 1 Zariadenie pre prípad zlyhania plameňa (v závislosti od modelu)
- 2 Zapaľovacia sviečka
- 3 Vstrekovač
- 4 Horák

 Kým nedôjde k nebezpečnej situácii, nepokúšajte sa odstrániť uzávery plynu na horáku. Ak je nutné vymaniť uzávery, musíte zavolať autorizovaný servis.

### Nastavenie zníženého prietoku plynu na uzáveroch platne

1. Zapálte horák, ktorý sa má nastaviť a otočte gombíkom do redukovanej polohy.
2. Vyberte gombík.
3. Skrutkovačom vykonajte nastavenie zníženia prietoku uzáveru zo vstrekovača, ktorý je na uzávere plynu.

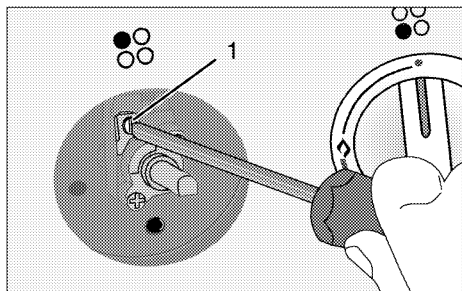
Stačí dotiahnuť skrutku na LPG plyn (propán-bután).

Pri zemnom plyne by ste mali skrutku raz otočiť proti smeru hodinových ručičiek.

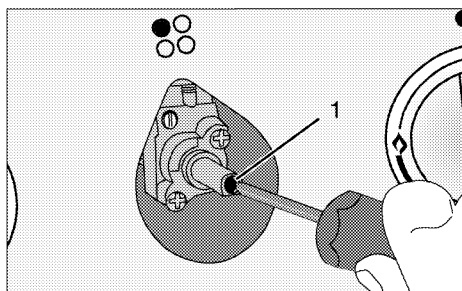
» Normálna dĺžka priameho plameňa v redukovanej polohe by mala byť 6 až 7 mm.

4. Ak je plameň vyšší ako požadovaná poloha, otočte skrutku v smere hodinových ručičiek. Ak je menší, otočte ho na opačnú stranu.
5. Kvôli poslednej kontrole dajte horák do polohy s vysokým plameňom, ako aj do redukovanej polohy a skontrolujte, či plameň horí alebo nie.


Poloha nastavovacej skrutky sa môže odlišovať v závislosti od typu plynového kohútika, ktorý sa používa vo vašom zariadení. Pozrite si nižšie zobrazené schémy.



- 1 Skrutka pre nastavenie úrovne prietoku



- 1 Skrutka pre nastavenie úrovne prietoku

-  Ak sa zmení typ plynu v zariadení, potom musíte zmeniť aj štítko s údajmi znázorňujúci typ plynu v zariadení.

## Likvidácia

### Likvidácia obalového materiálu

Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí.

Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztried'te v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich

spolu s bežným odpadom z domácnosti.

### Likvidácia starého výrobku



Starý výrobok zlikvidujte spôsobom, ktorý je priaznivý pre životné prostredie.



Toto zariadenie nesie symbol separovaného zberu pre odpadové elektrické a elektronické zariadenia (WEEE). To znamená, že s týmto zariadením musíte naložiť podľa Európskej smernice č. 2002/96/ES za účelom recyklácie alebo odstránenia s minimalizáciou dopadu na životné prostredie. Ďalšie informácie získate od miestnych alebo regionálnych úradov.

Elektronické zariadenia nezahrnuté do procesu separovaného zberu predstavujú nebezpečenstvo pre životné prostredie a ľudské zdravie kvôli prítomnosti nebezpečných látok. Informácie ohľadom likvidácie vášho výrobku získate u vášho miestneho predajcu alebo strediska separovaného zberu.

Pred likvidáciou výrobku odstráňte zástrčku sieťového kábla a znefunkčnite zámku dvierok (ak je namontovaná), aby ste predišli nebezpečným podmienkam pre deti.

### Budúca preprava

- Odložte si pôvodnú krabicu z výrobku a výrobok prepravujte v nej. Postupujte podľa pokynov na krabici. Ak nemáte pôvodnú krabicu, výrobok zabal'te do bublinkového obalu alebo do

- hrubého kartónu a bezpečne ho zalepte páskou.
- Aby ste drôtenému grilu a podnosu v rúre zabránili poškodeniu dvierok rúry, na vnútornú stranu dvierok rúry vložte pás kartónu, ktorý sa zhoduje s polohou podnosov. Zalepte páskou dvierka rúry s bočnými stenami.
  - Lepiacou páskou zaistíte uzávery a podpery na hrnce.
- Na dvíhanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka, ani rúčku.
-  Na vrch spotrebiča nekladte iné predmety. Spotrebič sa musí prenášať kolmo.
-  Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či neobsahuje akékoľvek poškodenie, ktoré sa mohlo vyskytnúť pri preprave.

## 4 Prípravy

### Tipy na šetrenie energiou

Nasledujúce informácie vám pomôžu používať váš spotrebič ekologicky a šetriť energiu:

- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrmy, vykonajte predhriatie, ak to odporúča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dvierka rúry príliš často.
- Vždy keď je to možné, pokúste sa v rúre variť viac ako len jedno jedlo súčasne. Môžete variť tak, že na drôtenú mriežku položíte dve varné nádoby.
- Varte jedlá hneď za sebou. Rúra už bude horúca.
- Energiu môžete ušetriť aj tak, že rúru vypnete pár minút pred dobou skončenia varenia. Neotvárajte dvierka rúry.
- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.
- Na varenie používajte hrnce/panvice s pokrievkami. Ak pokrievku nemáte, spotreba energie sa môže zvýšiť 4-krát.
- Vyberte horák, ktorý je vhodný pre veľkosť dna hrnca, ktorý plánujete použiť. Pre jedlá vždy vyberajte správnu veľkosť hrnca. Väčšie hrnce vyžadujú viac energie.

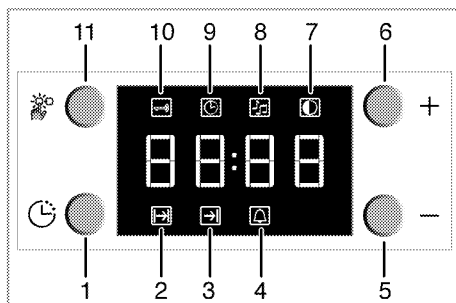
### Prvé použitie

#### Nastavte čas

**i** Pred použitím rúry musí byť nastavený časovač. Ak časovač nie je nastavený, rúra nemôže pracovať.

**i** Relevantné symboly na hodinách budú počas vykonávania úprav blikať.

Po prvom pripojení rúry k elektrine nastavte aktuálny čas pomocou tlačidiel „5“ a „6“.





- 1 Programovací gombík
- 2 Čas varenia
- 3 Čas skončenia varenia
- 4 Čas budíka
- 5 Tlačidlo mínus
- 6 Tlačidlo plus
- 7 Nastavenie jasu obrazovky
- 8 Hlasitosť alarmu
- 9 Aktuálny čas
- 10 Uzamknutie tlačidiel
- 11 Tlačidlo nastavenia

Po nastavení času môžete spustiť a ukončiť varenie zvolením požadovanej



polohy tlačidlom teploty a tlačidlom funkcií.

 Ak nenastavíte aktuálny čas, časové nastavenie začne narastať/pohybovať sa od 12:00. Zobrazí sa ikona hodín (9), ktorá signalizuje, že nebol nastavený aktuálny čas. Táto ikona po nastavení času zmizne.

 Nastavenia aktuálneho času sa v prípade výpadku prúdu stratia. Bude ich potrebné nastaviť znovu.

### Zmena denného času

Aby ste zmenili predvolený denný čas vo vašej rúre:


1. Stlačením tlačidla 11 aktivujete symbol aktuálneho času ( 9).
2. Pomocou tlačidiel 5 a 6 nastavte hodinu v rámci dňa.

### Zmena nastavenia jasu obrazovky

1. Stlačením tlačidla 11 aktivujete symbol jasu obrazovky ( 7) za účelom nastavenia jasu obrazovky.
2. Pomocou tlačidiel 5 a 6 nastavte požadovaný jas.

» Zvolená hladina jasu sa zobrazí ako **d-01**, **d-02** alebo **d-03** na obrazovke.


### Prvé čistenie výrobu

 Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch. Nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/emulzie, ani žiadne ostré predmety.

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Vytierajte povrchy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

### Prvé zahriatie

Výrobok zahrievajte asi 30 minút a potom ho vypnite. Dôjde tak k spáleniu a odstráneniu všetkých výrobných zvyškov alebo vrstiev.


 Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny! Nedotýkajte sa horúcich povrchov zariadenia. Držte zariadenie mimo dosahu detí a používajte rukavice pre prácu s rúrou.

### Elektrická rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte polohu Static (Statická).
4. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Používanie elektrickej rúry, strana 22*.
5. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
6. Vypnite rúru; pozrite si časť *Používanie elektrickej rúry, strana 22*

### Grilovacia rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Prevádzka grilu, strana 29*.
4. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti *Prevádzka grilu, strana 29*

 Počas prvého zahriatia sa môže šíriť zápach a dym. Zaistite dobré vetranie.

## 5 Používanie platne

### 0/Všeobecné informácie o varení

**⚠** Riziko požiaru hroziace od prehriateho oleja!  
Keď ohrievate olej, nenechávajte ho bez dozoru.

**Nikdy sa nepokúšajte uhasiť požiar vodou!** Keď sa olej

vznietil, okamžite zakryte hrniec alebo panvicu pokrievkou. Ak je to bezpečné, tak vypnite platňu sporáka a zavolajte požiarnu službu.

- Potraviny pred vyprážením vždy dobre osušte a zľahka ich vložte do horúceho oleja. Pred vyprážením skontrolujte, či sa mrazené potraviny úplne rozmrazili.
- Pri zohrievaní oleja nezakrývajte nádobu, ktorú používate.
- Hrnce a panvice uložte tak, aby ich držadlá neboli nad platňou, čím zabránite zohriatiu držadiel. Na platňu nedávajte nevyvážené nádoby a ani nádoby, ktoré sa ľahko prevrhnu.
- Na zapnuté varné zóny nedávajte prázdne nádoby a panvice. Môžu sa poškodiť.
- Prevádzka varnej zóny bez toho, aby na nej bola položená nádoba alebo panvica spôsobí poškodenie produktu. Po dokončení varenia vypnite varné zóny.
- Vzhľadom na to, že povrch produktu môže byť horúci, nedávajte naň plastové a ani hliníkové nádoby. Takéto nádoby by ste nemali používať ani na uchovanie jedál.

- Používajte len panvice alebo nádoby s plochým dnom.
- Do panvíc a hrncov dávajte príslušné množstvo jedla. A takto nebudete musieť prostredníctvom zabránenia pretečenia riadov vykonať žiadne nepotrebné čistenia.

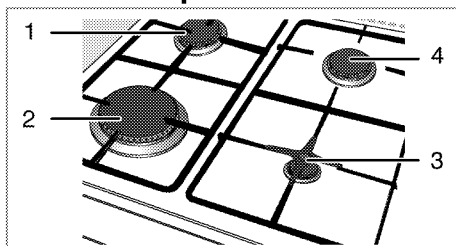
Pokrievky panvíc alebo hrncov nedávajte na varné zóny.

Panvice umiestnite tak, aby boli na varnej zóne vycentrované. Keď chcete panvicu premiestniť na inú varnú zónu, namiesto jej posúvania ju zdvihnite a dajte na želanú varnú zónu.

### Varenie na plyne

- Veľkosť nádoby a plameň sa musia zhodovať. Plynové plamene nastavte tak, aby nepresahovali dno nádoby a nádobu vycentrujte na držiaku panvice.

### Používanie platní



- 1 Normálny horák 18-20 cm
- 2 Rýchly horák 22-24 cm
- 3 Pomocný horák 12-18 cm
- 4 Normálny horák 18-20 cm  
predstavuje zoznam odporúčaného priemeru hrncov, ktoré sa môžu použiť vo vzťahu k horákam.

Symbol veľkého plameňa označuje najvyšší výkon varenia a symbol malého plameňa označuje najnižší výkon varenia. Po otočení do vypnutej

polohy (hore) sa do horákov neprívádza plyn.

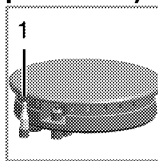
### Zapálenie plynových horákov

1. Tlačidlo horáku držte stlačené.
2. Otočte ho proti smeru chodu hodinových ručičiek na symbol veľkého plameňa.  
» Plyn sa zapáli pomocou vytvorenej iskry.
3. Nastavte na želaný výkon varenia.

### Vypnutie plynových horákov

Tlačidlo zóny uchovania teploty otočte do vypnutej (hornej) polohy.

### Bezpečnostný systém vypnutia plynu (v modeloch s termickým komponentom)



Ako protiopatrenie proti zhasnutiu kvôli pretečeniu tekutiny na horáky sa spustí bezpečnostný mechanizmus a vypne plyn.

#### 1. Bezpečné vypnutie plynu

- Zapálenie vykonajte stlačením tlačidla smerom dnu a jeho otočením proti smeru hodinových ručičiek.
  - Po zapálení plynu držte tlačidlo stlačené ďalších 3 až 5 sekúnd, aby sa bezpečnostný systém zapol.
  - Ak sa plyn po stlačení a uvoľnení tlačidla nezapáli, rovnaký postup zopakujte a tlačidlo držte stlačené 15 sekúnd.
- ⚠** Riziko náhleho vznietenia v prípade nespáleného plynu!  
Ak nedošlo k zapáleniu, nedržte gombík stlačený po dobu dlhšiu ako 15 sekúnd.  
Počkajte jednu minútu a potom zopakujte proces zapálenia.

## 6 Práca s rúrou

### Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní

- ⚠** Nebezpečenstvo obarenia horúcou parou!  
Dávajte pozor pri otvorení dvierok rúry, pretože môže unikať para.

#### Tipy na pečenie

- Používajte vhodné kovové plechy s nelepivým náterom alebo hliníkové nádoby alebo teplovzdorné silikónové formy.
- Čo najlepšie využite priestor podstavca.
- Odporúča sa umiestniť formu na pečenie do stredu podstavca.
- Dvierka na rúre nechajte zatvorené.

#### Tipy na opekanie

- Dochutenie citrónovou šťavou a čiernym korením zlepši výkon varenia, keď varíte celé kurča, morku alebo veľký kus mäsa.
- Mäsu s kosťami trvá uvarenie o 15 až 30 minút dlhšie, ako opečenie rovnakej porcie bez kostí.
- Mali by ste počítať asi 4 alebo 5 minút doby pečenia na jeden centimeter výšky mäsa.
- Po dopečení nechajte mäso odpočívať v rúre asi na 10 minút. Šťava sa lepšie rozloží po celom pečenom mäsu a pri krájaní nevyteká z mäsa.
- Rybu v ohňovzdornej nádobe by ste mali umiestniť na stojan v strednej alebo dolnej úrovni.

#### Tipy na grilovanie

Grilovanie je ideálne pre varenie mäsa, rýb a hydiny a dosiahne pekný hnedý povrch bez nadmerného vysušenia. Pre grilovanie sú obzvlášť vhodné

ploché kúsky, ihlice na mäso a omáčky, ako aj zelenina s vysokým obsahom vody, ako napríklad paradajky a cibule.

- Rozložte grilované kúsky na grilovacom rošte alebo grilovacom rošte v nádobe takým spôsobom, aby neprekročili rozmery ohrievača a vložte ich dnu.
- Zasuňte grilovací rošt alebo nádobu do rúry na požadovanú úroveň. Ak grilujete na grilovacom rošte, na dno umiestnite nádobu na odkvapkávanie, aby zachytávala masť.
- Do nádoby na odkvapkávanie pridajte trochu vody kvôli ľahšiemu čisteniu.

### **ⓘ** Nebezpečenstvo požiaru spôsobené jedlom, ktoré nie je vhodné na grilovanie!

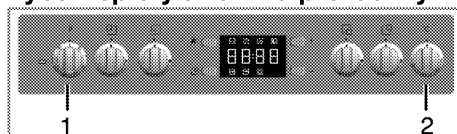
Na grilovanie používajte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní.

Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masť jedlo sa môže vznietiť.

### Používanie elektrickej rúry

- ⓘ** Pred použitím rúry musí byť nastavený časovač. Ak časovač nie je nastavený, rúra nemôže pracovať.

#### Výber teploty a režimu prevádzky



- 1 Funkčný gombík
- 2 Gombík termostatu

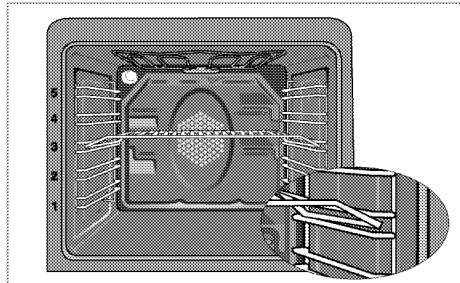
Pomocou funkčného tlačidla vyberáte prevádzkové režimy elektrickej rúry. Teplota sa nastavuje pomocou gombíka termostatu.

Všetky funkcie rúry vypnete otočením príslušného tlačidla do vypnutej (hornej) polohy.

1. Nastavte gombík termostatu na požadovanú teplotu.
2. Nastavte funkčné tlačidlo na požadovaný prevádzkový režim.  
» Rúra sa zahreje na nastavenú teplotu a uchová si ju. Počas zahrievania teplotný indikátor zostáva svietiť.

### Vypnutie elektrickej rúry

Otočte funkčné tlačidlo a gombík termostatu do vypnutej polohy (horná).



### Polohy políc (v závislosti od modelu)

Drôtený gril je potrebné správne umiestniť na drôtenej polici. Drôtený gril sa musí umiestniť tak, aby zapadol do otvoru v drôtenej polici tak, ako je zobrazené na obrázku.

### Prevádzkové režimy

Poradie prevádzkových režimov znázornené na týchto obrázkoch sa môže líšiť od usporiadania na vašom prístroji.

### Horné a dolné kúrenie



Horné a dolné kúrenia sú zapnuté. Potraviny sa zahrievajú súčasne z hornej a dolnej časti. Vhodné napr. pre koláče, koláčiky alebo torty a miskové jedlá vo formách na pečenie. Varte len s jedným plechom.

### Spodné ohrievanie



Je zapnuté len spodné ohrievanie. Je obzvlášť vhodné na jedlá ako je napr. pizza, ktoré potrebujú byť upečené zdola.

### Horné a dolné ohrievanie s prúdiacim vzduchom



Je zapnuté horné a dolné ohrievanie plus ventilátor (v zadnej stene). Horúci vzduch je rozptyľovaný rovnomerne a rýchlo po celej rúre s pomocou ventilátora. Varte len s jedným plechom.

### Prevádzka s ventilátorom



Rúra sa neohreje. V prevádzke je len ventilátor (v zadnej stene). Mrazené granulované jedlo sa roztápa pomaly pri izbovej teplote a varené jedlo sa ochladzuje.

## Horúci vzduch



V prevádzke je ohrievací okruh s ventilátorom (v zadnej stene). Horúci vzduch je rozptyľovaný rovnomerne a rýchlo po celej rúre s pomocou ventilátora. Vo väčšine prípadov sa predhrievanie nevyžaduje. Je vhodné pri používaní viacerých úrovní na prípravu jedla. Vhodné na varenie s viacerými plechmi.

## Funkcia „3D“



Je zapnuté horné a dolné ohrievanie plus ohrievací okruh s ventilátorom (v zadnej stene). Varený produkt sa rovnomerne a rýchlo uvarí z každej strany. Varte len s jedným plechom.

## Povrchový gril



Veľký gril (pod strechou rúry) je v prevádzke. Vhodné na grilovanie väčších množstiev.

- Veľké alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na policu pod grilovací ohrievač.
- Nastavte teplotu na maximálnu úroveň.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

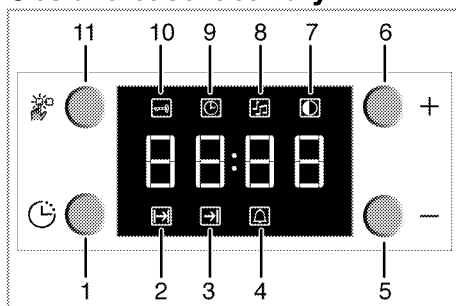
## Grilovanie s prúdiacim vzduchom



Grilovací účinok nie je taký silný ako pri normálnom grilovaní.

- Malé alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na policu pod grilovací ohrievač.
- Nastavte teplotu na maximálnu úroveň.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.


## Obsluha časovača rúry





- 1 Programovací gombík
- 2 Čas varenia
- 3 Čas skončenia varenia
- 4 Čas budíka
- 5 Tlačidlo mínus
- 6 Tlačidlo plus
- 7 Nastavenie jasu obrazovky
- 8 Hlasitosť alarmu
- 9 Aktuálny čas
- 10 Uzamknutie tlačidla
- 11 Tlačidlo nastavenia



Maximálny čas, ktorý sa dá nastaviť pre skončenie procesu varenia, je 23 hodín a 59 minút. V prípade výpadku prúdu sa program zruší. Je potrebné preprogramovanie.

 Počas vykonávania nastavení budú blikať na hodinách príslušné symboly. Musíte krátky čas počkať, kým sa nastavenia použijú.

 Ak je na hodinách nastavený polo-automatizovaný alebo plne automatizovaný režim, čas v rámci dňa nemožno nastaviť.

 Čas varenia bude zobrazovať po spustení varenia.

### Zapnutie plne automatickej prevádzky

V tomto režime prevádzky môžete nastaviť, ako dlho bude rúra v automatickej prevádzke (čas varenia) a kedy sa automaticky vypne (čas ukončenia varenia).

1. Stlačením tlačidla **1** aktivujte symbol doby varenia (**2**).

2. Pomocou tlačidiel **5** a **6** nastavte dobu varenia.

» Symbol varenia bude svietiť (bude nepretržite zobrazený) po nastavení alarmu a zobrazí sa doba varenia.

3. V prípade času ukončenia varenia stlačte tlačidlo **1**, aby ste aktivovali symbol času ukončenia varenia (**3**).

4. Pomocou tlačidiel **5** a **6** nastavte čas ukončenia varenia.

» Po nastavení času ukončenia varenia sa rozsvieti symbol ukončenia varenia a symbol varenia (zobrazené nepretržite). Symbol skončenia doby varenia (**3**) zmizne hneď, ako varenie začne.

5. Vložte jedlo do rúry.


6. Zvoľte prevádzkový režim a teplotu.

» Časovač rúry automaticky prepočíta čas spustenia pomocou času ukončenia varenia, ktorý ste nastavili a doby

varenia. Vybraný prevádzkový režim sa aktivuje, keď nastane čas spustenia varenia a rúra sa zahreje na nastavenú teplotu. Uchováva túto teplotu až do skončenia času varenia.

7. Po ukončení procesu varenia sa zobrazí štítok „**End (Koniec)**“ a zaznie signál alarmu.

8. Signál alarmu bude znieť 2 minúty. Ak chcete signál alarmu vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.

 Ak stlačením akéhokoľvek tlačidla stíšite alarm, znovu sa spustí prevádzka rúry. Ak stlačíte akékoľvek tlačidlo na konci doby upozornenia, znovu sa spustí prevádzka rúry.

» Alarm sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.

9. Rúru vypnite pomocou tlačidla teploty a funkčného tlačidla.

### Zapnutie polo-automatickej prevádzky

V tomto režime prevádzky môžete nastaviť časové obdobie prevádzky rúry (dobu varenia).

1. Stlačením tlačidla **1** aktivujte symbol doby varenia (**2**).

2. Pomocou tlačidiel **5** a **6** nastavte dobu varenia.

» Symbol varenia bude svietiť (bude nepretržite zobrazený) po nastavení alarmu a zobrazí sa doba varenia.

3. Vložte jedlo do rúry.

4. Zvoľte prevádzkový režim a teplotu.  
» Rúra sa predhreje na nastavenú teplotu a udržiava túto teplotu až do konca zvolenej doby varenia.

5. Po ukončení procesu varenia sa zobrazí štítok „**End (Koniec)**“ a zaznie signál alarmu.

6. Signál alarmu bude znieť 2 minúty. Ak chcete signál alarmu vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.

**i** Ak stlačením akéhokoľvek tlačidla stíšite alarm, znovu sa spustí prevádzka rúry. Ak stlačíte akékoľvek tlačidlo na konci doby upozornenia, znovu sa spustí prevádzka rúry.

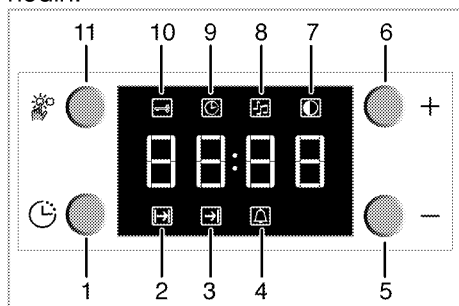
» Alarm sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.

7. Rúru vypnite pomocou tlačidla teploty a funkčného tlačidla.

## Používanie zablokovania programu

### Aktivácia zablokovania programu

Aktivovaním funkcie zablokovania môžete predísť používaniu tlačidiel hodín.



- 1 Programovací gombík
- 2 Čas varenia
- 3 Čas skončenia varenia
- 4 Čas budíka
- 5 Tlačidlo mínus
- 6 Tlačidlo plus
- 7 Nastavenie jasu obrazovky
- 8 Hlasitosť alarmu
- 9 Aktuálny čas
- 10 Uzamknutie tlačidiel
- 11 Tlačidlo nastavenia

**i** Po aktivácii funkcie zablokovania kláves tlačidlá hodín okrem tlačidla **11** nemožno používať.

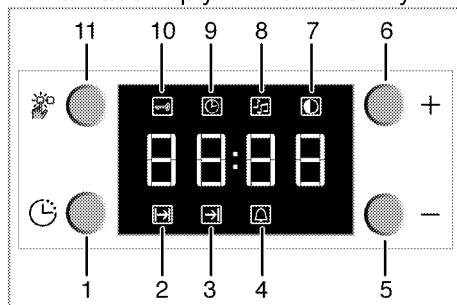
1. Stlačením tlačidla **11** aktivujete symbol zámku tlačidiel (**10**).
  - » Zobrazí sa „OFF“.
2. Stlačením tlačidla **6** aktivujete symbol zámku.
  - » Po nastavení zámku tlačidiel sa zobrazí „ON“ a symbol zámku tlačidiel zostane svietiť.

### Deaktivácia zablokovania programu

1. Stlačením tlačidla **11** aktivujete symbol zámku tlačidiel (**10**).
  - » Zobrazí sa „ON“.
2. Stlačením tlačidla **5** deaktivujete symbol zámku.
  - » Po vypnutí zámku sa zobrazí „OFF“.

### Používanie budíka

Okrem použitia ako časovača pri varení je možné ho použiť aj ako pripomienkovač alebo budík. Po uplynutí definovanej doby budík začne vydávať zvukový signál. Budík nemá žiaden vplyv na funkcie rúry.




- 1 Programovací gombík
- 2 Čas varenia
- 3 Čas skončenia varenia
- 4 Čas budíka
- 5 Tlačidlo mínus
- 6 Tlačidlo plus
- 7 Nastavenie jasu obrazovky
- 8 Hlasitosť alarmu



- 9 Aktuálny čas
- 10 Uzamknutie tlačidiel
- 11 Tlačidlo nastavenia

### Nastavenie budíka

1. Stlačením tlačidla **1** aktivujte symbol času alarmu (**4**).

 Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.

2. Pomocou tlačidiel **5** a **6** nastavte čas alarmu.

» Symbol alarmu bude svietiť (bude nepretržite zobrazený) po nastavení alarmu a zobrazí sa čas alarmu.

3. Po skončení času alarmu, symbol alarmu začne blikať a zaznie signál alarmu.

### Vypnutie alarmu


1. Ak chcete signál alarmu vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.

» Alarm sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.

### Abyste zrušili nastavený čas alarmu;

1. Ak chcete vynulovať čas alarmu, stlačte tlačidlo **1**, aby ste aktivovali symbol času alarmu (**4**).

2. Stlačte a podržte tlačidlo **5**, kým sa na displeji nezobrazí „**0.00**“.

 Zobrazí sa čas budíka. Ak súčasne nastavíte čas alarmu a čas varenia, zobrazí sa kratší z časov.


### Zmena nastavenia zvuku alarmu

1. Stlačením tlačidla **11** aktivujte symbol nastavenia zvuku alarmu (**8**) za účelom nastavenia hlasitosti.

2. Pomocou tlačidiel **5** a **6** nastavte požadovaný zvuk.

» Zvolená zvuková hladina alarmu sa zobrazí ako „**b-01**“, „**b-02**“ alebo „**b-03**“ na obrazovke.

### Harmonogramy varenia

 Špecifikované hodnoty boli určené v laboratóriu. Hodnoty, ktoré sú vhodné pre vás, sa od týchto hodnôt môžu líšiť.

### Pečenie a opekánie

 Úroveň 1 je **dolná** úroveň v rúre.

Jedlo	Číslo úrovne varenia		Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče na plechu*	Jedna úroveň		4	175	30 ... 35
Koláče vo forme*	Jedna úroveň		2	180	40 ... 50
Koláče v papierí na pečenie*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovne		1 - 5	175	30 ... 40
	3 úrovne		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Piškótový koláč*	Jedna úroveň		3	200	5 ... 10
	2 úrovne		1 - 5	175	18 ... 25
Koláčiky*	Jedna úroveň		3	175	20 ... 25
	2 úrovne		1 - 5	175	25 ... 30
	3 úrovne		1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Kysnuté cesto*	Jedna úroveň		2	200	30 ... 40
	2 úrovne		1 - 5	200	45 ... 55
	3 úrovne		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Bohaté pečivo*	Jedna úroveň		2	200	25 ... 35
	2 úrovne		1 - 5	200	30 ... 40

Jedlo	Číslo úrovne varenia		Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
	3 úrovne		1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Droždie*	Jedna úroveň		2	200	35 ... 45
	2 úrovne		1 - 3	200	35 ... 45
Lazane*	Jedna úroveň		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jedna úroveň		2	200 ... 220	15 ... 20
Hovädzí stejk (celý)/opekané mäso	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max., potom 180... 190	100 ... 120
Jahňacie stehno (v kastróle)	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max., potom 190	70 ... 90
Pečené kura	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max., potom 180... 190	65 ... 70
	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max., potom 180... 190	55 ... 65
Moriak (5,5 kg)	Jedna úroveň		2	25 min. 250/max., potom 180... 190	150 ... 210
	Jedna úroveň		2	25 min. 250/max., potom 180... 190	150 ... 210
Ryby	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30
	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30

Počas súčasného pečenia s 2 plechmi umiestnite hlbší plech na horný podstavec a ten druhý plech na spodný podstavec.  
\* Odporúčame vám, aby ste všetky potraviny predhriali.


Pri varení, ktoré vyžaduje predhrievanie, predhrievajte na začiatku varenia, kým sa nevyhne kontrolka termostatu.

### Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia.
- Ak je koláč vlhký, použite menej tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je koláč na hornej strane príliš tmavý, položte ho na nižší podstavec, znížte teplotu a predĺžte dobu varenia.
- Ak je dobre upečený zvnútra, ale je lepkavý na vonkajšej strane, použite menej kvapaliny, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.

### Tipy na pečenie pečiva


- Ak je pečivo príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia. Navlhčite vrstvy cesta omáčkou zloženou z mlieka, oleja, vajíčok a jogurtu.
- Ak pečenie pečiva trvá príliš dlho, dávajte pozor, aby hrúbka pečiva, ktoré ste si pripravili, nepresahuje hĺbku plechu.
- Ak horná strana pečiva zhnedne, ale dolná nie je upečená, uistite sa, že množstvo šťavy, ktoré ste použili na pečivo nie je na dolnej strane pečiva príliš veľké. Pokúste sa rozmiestniť omáčku rovnomerne medzi vrstvami cesta a na hornej strane pečiva, aby pečivo rovnomerne zhnedlo.


 Pečivo pečte v súlade s režimom a teplotou uvedenou v tabuľke varenia. Ak spodná strana nie je stále dostatočne hnedá, umiestnite ho nabudúce na podstavec o jednu úroveň nižšie.

### Tipy pre varenie zeleniny

- Ak sa jedlu zo zeleniny míňa šťava a začína byť suché, uvarte ho v panvici s vekom namiesto plechu. Uzatvorené nádoby uchovávajú šťavu v jedle.
- Ak sa zeleninové jedlo neuvarí, prevarte si zeleninu vopred alebo ho pripravte ako jedlo z konzervy a vložte ho do rúry.

### Prevádzka grilu

 Pred použitím rúry musí byť nastavený časovač. Ak časovač nie je nastavený, rúra nemôže pracovať.

 Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!  
Počas grilovania zatvorte dvierka rúry.

### Zapnutie grilu

1. Nastavte funkčný gombík na symbol grilu.
  2. Nastavte grilovaciu teplotu.
  3. Ak je to nutné, predhrievajte aspoň po dobu 5 minút.
- » Kontrolka termostatu sa rozsvieti.

### Vypnutie grilu

1. Otočte ovládací gombík grilu do vypnutej polohy (hore).

### Polohy polic

Na dosiahnutie optimálneho pokrytia grilu umiestnite drôtenú policu smerom k prednej strane rúry tak, aby sa nedotýkala sklenených dverí. Umiestnenie drôtenej police úplne dozadu rúry spôsobí, že sa zníži pokrytie grilu.

## Varné harmonogramy pre grilovanie

### Grilovanie na elektrickom grile



Jedlo	Úroveň vsunutia	Čas grilovania (približne)
Ryby	4...5	20...25 min. #
Kuracie plátky	4...5	25...35 min.
Jahňacie kotlety	4...5	20...25 min.
Pečené mäso	4...5	25...30 min. #
Telacie kotlety	4...5	25...30 min. #
Hriankový chlieb	4	1...2 min.

# v závislosti od hrúbky



## 7 Údržba a starostlivosť

### Všeobecné informácie

V prípade pravidelného čistenia sa životnosť produktu predĺži a zníži sa množstvo častých problémov.

-  Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!  
Pred čistením spotrebiča ho odpojte od elektriny, aby ste sa vyhli zásahu elektrickým prúdom.
-  Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!  
Pred čistením prístroja ho nechajte vychladnúť.
- Po každom použití produkt dôkladne vyčistite. Týmto spôsobom môžete oveľa ľahšie odstrániť možné zvyšky jedál, pretože zabránite ich pripáleniu pri ďalšom použití spotrebiča.
- Na čistenie produktu nie sú potrebné žiadne zvláštne čistiace prípravky. Na čistenie produktu použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.
- Po čistení sa vždy ubezpečte, že ste dôkladne zotreli všetku nadmernú kvapalinu a okamžite dosucha utrite všetky rozliatia.
- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidujúcich povrchov a rúčky nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú kyseliny alebo chloridy. Tieto časti očistite tak, že ich utriete jemnou látkou s tekutým saponátom (nie drsným), pričom musíte dávať pozor, aby ste ich utierali jedným smerom.

**(voliteľné)** - Na čistenie skleneného krytu nepoužívajte škrabky z pevných kovov a ani drsné čistiace látky. Môže dôjsť k poškodeniu skleneného povrchu.

-  Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch. Nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/emulzie, ani žiadne ostré predmety.
-  Na čistenie nepoužívajte parné čističe.


### Čistenie platne

#### Plynové platne

1. Odmontujte a očistite držiaky panvíc a uzávery horákov.
2. Vyčistite platňu.
3. Namontujte uzávery horákov a ubezpečte sa, že ste ich správne umiestnili.
4. Pri montáži horných roštov dávajte pozor, aby ste držiaky panvíc umiestnili tak, že horáky budú vycentrované.

### Čistenie ovládacieho panela

Ovládací panel a ovládacie gombíky vyčistite vlhkou tkaninou a utrite ich do sucha.

-  Poškodenie ovládacieho panela!  
Na čistenie ovládacieho panela neodstraňujte ovládacie gombíky.

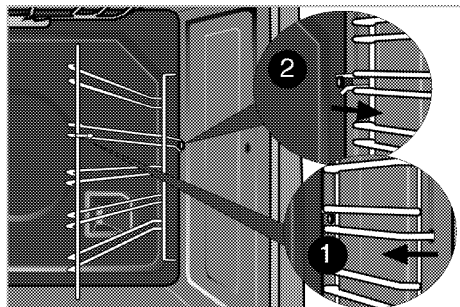
### Čistenie rúry

Na čistenie rúry nie je potrebný žiadny čistič na rúry ani žiadny iný špeciálny čistiaci prostriedok. Odporúčame vám

rúru utierať vlhkou tkaninou, a to ešte v čase, keď je teplá.

Ak chcete vyčistiť bočnú stenu,

1. Odstráňte prednú časť bočného podstavca jeho potiahnutím smerom od bočnej steny.
2. Úplne vyberte bočný podstavec jeho potiahnutím smerom k sebe.

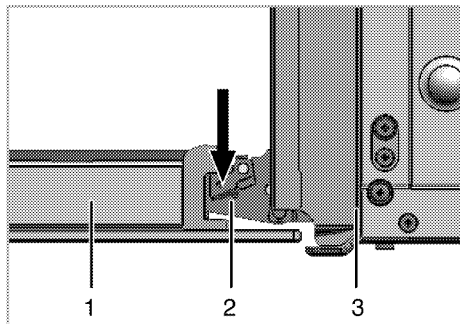


### Čistenie dvierok rúry

Na čistenie dvierok rúry nepoužívajte žiadne koncentrované abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky; tieto prostriedky môžu poškrabať povrch a zničiť sklo.

### Rozobratie dvierok rúry

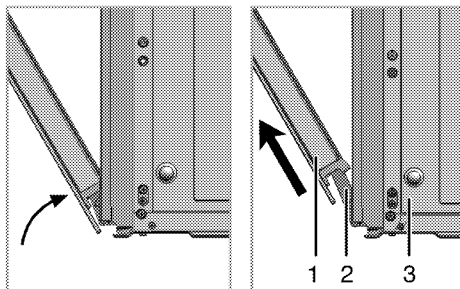
1. Otvorte predné dvierka.
2. Otvorte svorky na kryte pántov na pravej a ľavej strane predných dvierok tak, že ich stlačíte nadol tak, ako je to znázornené na obrázku.



1 Predné dvierka

2 Pánt

3 Rúra




3. Pootvorte do polovice predné dvierka.
4. Predné dvierka vyberte tak, že ich vytiahnete nahor, aby sa uvoľnili z pravého a ľavého pántu.

**i** Kroky vykonané počas procesu demontovania by sa mali vykonať v opačnom poradí (kroky 4, 3, 2 a 1), aby ste opätovne pripevnili kryt. Nezapomnite zatvoriť svorky na kryte pántov, keď znovu nasadzujete dvierka.

### Výmena žiarovky v rúre

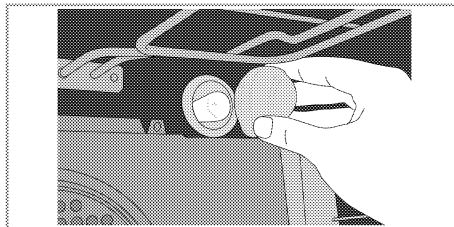
**⚠** Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!  
Uistite sa, že spotrebič je vypnutý a vychladnutý, aby ste predišli nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.

**i** Osvetlenie rúry je špeciálna elektrická žiarovka, ktorá odoláva teplotám až do 300 °C. Podrobnosti nájdete v časti *Technické parametre, strana 5*. Svetlá do rúry môžete získať u vášho autorizovaného servisného zástupcu.

 Poloha svetla sa môže líšiť od toho, ktoré je zobrazené na obrázku.



**Ak je vaša rúra vybavená okrúhlym svetlom:**


1. Výrobok odpojte zo siete.
2. Sklený kryt vyberte otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.



3. Svetlo rúry vyberte jeho otáčaním proti smeru hodinových ručičiek a vymeňte ho za nové.
4. Namontujte sklený kryt.

## 8 Riešenie problémov

<b>Rúra emituje počas používania paru.</b>
 Je to normálne, počas prevádzky uniká para. Nejde o poruchu.
<b>Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.</b>
 Keď sa kovové diely zahrejú, môžu sa roztrhnúť a vydávať zvuky. Nejde o poruchu.
<b>Produkt nepracuje.</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Sieťová poistka je chybná alebo sa prepálila. &gt;&gt;&gt; <i>Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo ich prepnite.</i></li><li>• Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. &gt;&gt;&gt; <i>Skontrolujte pripojenie zástrčky.</i></li><li>• Tlačidlá/gombíky/prepínače na ovládacom paneli nefungujú. &gt;&gt;&gt; <i>Môže byť zapnuté uzamknutie tlačidiel. Vypnite ho. (Pozrite si časť Používanie zablokovania programu, strana 26)</i></li></ul>
<b>Osvetlenie rúry nefunguje.</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Svetlo v rúre je chybné. &gt;&gt;&gt; <i>Vymeňte svetlo v rúre.</i></li><li>• Došlo k výpadku prúdu. &gt;&gt;&gt; <i>Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.</i></li></ul>
<b>Rúra sa nezohrieva.</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Nie je nastavená funkcia a/alebo teplota. &gt;&gt;&gt; <i>Pomocou gombíka/tlačidla funkcie a/alebo teploty nastavte funkciu a teplotu.</i></li><li>• Na modeloch vybavených časovačom nie je časovač nastavený. &gt;&gt;&gt; <i>Nastavte čas. (Pri produktoch s mikrovlnnou rúrou ovláda časovač len mikrovlnnú rúru.)</i></li><li>• Došlo k výpadku prúdu. &gt;&gt;&gt; <i>Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.</i></li></ul>
<b>Chýba zapalovacia iskra.</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Bez prúdu. &gt;&gt;&gt; <i>Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke.</i></li><li>• Čas nie je nastavený. &gt;&gt;&gt; <i>Nastavte čas.</i></li></ul>
<b>Nie je prítomný plyn.</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Hlavný plynový ventil je zatvorený. &gt;&gt;&gt; <i>Otvorte plynový ventil.</i></li><li>• Plynové vedenie je ohnuté. &gt;&gt;&gt; <i>Plynové vedenie namontujte správne.</i></li></ul>
<b>Horáky nehoria správne alebo nehoria vôbec.</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Horáky sú znečistené. &gt;&gt;&gt; <i>Očistite komponenty horákov.</i></li><li>• Horáky sú mokré. &gt;&gt;&gt; <i>Vysušte komponenty horákov.</i></li><li>• Uzáver horáku nie je bezpečne namontovaný. &gt;&gt;&gt; <i>Uzáver horáku namontujte správne.</i></li><li>• Plynový ventil je zatvorený. &gt;&gt;&gt; <i>Otvorte plynový ventil.</i></li><li>• Plynová fľaša je prázdna (pri používaní LPG). &gt;&gt;&gt; <i>Vymeňte plynovú fľašu.</i></li></ul>
<b>(Na modeloch s časovačom) Displej hodín blíkajú alebo svieti symbol hodín.</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Predtým došlo k výpadku prúdu. &gt;&gt;&gt; <i>Nastavte čas/Výrobok vypnite a potom ho znovu zapnite.</i></li></ul>

-  Ak problém nedokážete odstrániť, hoci ste postupovali podľa pokynov uvedených v tejto časti, obráťte sa na autorizovaného servisného technika alebo predajcu, u ktorého ste si zakúpili výrobok. Nikdy sa nepokúšajte sami opraviť pokazený výrobok.







