



Rúra

Používateľská príručka



W5G8LMSWTB

®/TM/© 2025 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie

485302863_4/ SK/ R.AA/ 12.03.25 11:36
7786986838

Vitajte!

Vážení zákazníci,

Ďakujeme, že ste si vybrali produkt Whirlpool. Chceme, aby váš produkt vyrobený s vysokou kvalitou a technológiou ponúkal najlepšiu efektivitu. Pred použitím produktu si preto pozorne prečítajte tento návod a a všetku dodanú dokumentáciu.

Majte na pamäti všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na použitie. Týmto spôsobom budete chrániť seba a svoj výrobok pred možnými nebezpečenstvami.

Uschovajte si tento návod na obsluhu. Ak produkt posuniете niekomu inému, odovzdajte s ním aj návod na obsluhu. Záručné podmienky, použitie a spôsoby riešenia problémov pre váš produkt sú uvedené v tejto príručke.

Pred použitím spotrebiča si prečítajte tieto bezpečnostné pokyny. Majte ich nablízku pre budúce použitie.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Obsah

1 BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	4
1.1 POVOLENÉ POUŽITIE	6
1.2 INŠTALÁCIA	7
1.3 PLYNOVÁ PRÍPOJKA	9
1.4 ELEKTRICKÉ VÝSTRAHY	10
1.5 ČISTENIE A ÚDRŽBA	11
2 Pokyny pre životné prostredie	12
3 Váš produkt	13
3.1 Predstavenie výrobku	13
3.1.1 Varná jednotka	13
3.1.2 Časť varnej dosky	13
3.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry	14
3.3 Prevádzkové funkcie rúry	14
3.4 Príslušenstvo k produktu	15
3.5 Používanie príslušenstva produktu	16
3.6 Technické špecifikácie	18
4 Montáž	21
4.1 Správne miesto pre inštaláciu	21
4.2 Elektrické pripojenie	23
4.3 Pripojenie plynu	24
4.4 Umiestnenie produktu	27
4.5 Zmena plynu	27
5 Prvé uvedenie do prevádzky	29
5.1 Prvé nastavenie časovača	29
5.2 Prvé čistenie	30
6 Používanie platne	31
6.1 Všeobecné informácie o použití varnej dosky	31
6.2 Prevádzka varných dosiek	31
7 Používanie rúry	33
7.1 Všeobecné informácie o používaní rúry	33
7.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry	33
7.3 Varenie za pomoci pary	34
7.4 Nastavenia	35
8 Všeobecné informácie o varení	37
8.1 Všeobecné informácie o pečení v rúre	37
8.1.1 Pečivo a potraviny v rúre	37
8.1.2 Mäso, ryby a hydina	39
8.1.3 Grilovanie	39

8.1.4 Varenie za pomoci pary	40
8.1.5 Testovanie potravín	41
9 Údržba a čistenie	41
9.1 Všeobecné informácie o čistení	41
9.2 Čistiace príslušenstvo	43
9.3 Čistenie varnej dosky	43
9.4 Čistenie ovládacieho panela	44
9.5 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)	44
9.6 Easy Steam čistenie	45
9.7 Čistenie dvierok rúry	46
9.8 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry	46
9.9 Čistenie lampy rúry	48
10 Riešenie problémov	49



1 BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

SK

DÔLEŽITÉ PREČÍTAŤ A DODRŽIAVAŤ

! Tieto pokyny sú platné, ak sa na spotrebiči zobrazí symbol krajiny. Ak sa symbol na spotrebiči nezobrazuje, je potrebné pozrieť si návod na inštaláciu, ktorý by mal poskytnúť potrebné pokyny týkajúce sa úpravy spotrebiča podľa podmienok používania v krajine.

! UPOZORNENIE: Použitie plynového varného spotrebiča má za následok produkciu tepla, vlhkosti a produktov spaľovania v miestnosti, v ktorej je inštalovaný. Uistite sa, že kuchyňa je dobre vetraná, najmä ak sa spotrebič používa: udržiavajte otvorené prirodzené vetracie otvory alebo nainštalujte mechanické vetracie zariadenie (mechanický odsávač pár). Dlhodobé intenzívne používanie spotrebiča môže vyžadovať dodatočné vetranie, ako je otvorenie okna, alebo účinnejšie vetranie, napríklad zvýšenie úrovne mechanického vetrania (ak je to možné), aby sa produkty spaľovania bezpečne odstránili do vonkajšieho (vonkajšieho) vzduchu a zároveň sa zabezpečila výmena vzduchu v miestnosti s dodatočným vetraním.

Pred inštaláciou dodatočného vetrania sa poraďte s odborníkom.

! Nedodržanie informácií v tejto príručke môže spôsobiť požiar alebo výbuch, čo môže viesť k poškodeniu majetku alebo zraneniu osôb.

! Pred použitím spotrebiča si prečítajte tieto bezpečnostné pokyny. Ponechajte si ich v blízkosti pre budúce použitie.

! Tento spotrebič sa musí inštalovať v súlade s platnými predpismi a používať len v dobre vetranom priestore. Pred inštaláciou alebo používaním tohto spotrebiča si prečítajte pokyny.

! Ak dôjde k náhodnému vypáleniu plameňa horáka, otočte ovládací gombík horáka do vypnutej polohy a nepokúšajte sa ho znova zapáliť aspoň 1 minútu.

Tieto pokyny a samotný spotrebič poskytujú dôležité bezpečnostné upozornenia, ktoré je potrebné vždy dodržiavať. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za nedodržanie týchto bezpečnostných pokynov, za nevhodné použitie spotrebiča alebo nesprávne nastavenie ovládacích prvkov.

⚠ UPOZORNENIE: Ak je povrch varnej dosky prasknutý, spotrebič nepoužívajte – riziko úrazu elektrickým prúdom.

⚠ VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: Neskladujte predmety na varných plochách.

⚠ UPOZORNENIE: Proces varenia musí byť pod dohľadom. Krátky proces varenia musí byť pod nepretržitým dohľadom.

⚠ UPOZORNENIE: Ponechanie varnej dosky bez dozoru pri varení s tukom alebo olejom môže byť nebezpečné – riziko požiaru. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plamene, napr. vekom alebo požiarnou prikrývkou.

⚠ Varnú dosku nepoužívajte ako pracovnú plochu alebo podporu. Uchovávajte oblečenie alebo iné horľavé materiály mimo spotrebiča, kým všetky komponenty úplne nevychladnú – riziko požiaru.

⚠ Veľmi malé deti (0 - 3 roky) by sa mali držať mimo spotrebiča. Malé deti (3-8 rokov) by mali byť mimo dosahu spotrebiča, pokiaľ nie sú nepretržite pod dohľadom. Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými

schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať tento spotrebič len vtedy, ak sú pod dohľadom alebo dostali pokyny na bezpečné používanie a chápu súvisiace riziká. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

⚠ UPOZORNENIE: V prípade rozbitia skla varnej dosky: okamžite vypnite všetky horáky a všetky elektrické vykurovacie prvky a izolujte spotrebič od napájacieho zdroja; nedotýkajte sa povrchu spotrebiča; nepoužívajte spotrebič.

🚫 Sklenené veko sa môže po zahriatí zlomiť. Pred zatvorením veka vypnite všetky horáky a elektrické dosky. Nezatvárajte veko pri zapálení horáka.

⚠ UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrejú. Je potrebné dbať na to, aby ste sa nedotýkali vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť držané mimo dosahu, pokiaľ nie sú nepretržite pod dohľadom.

⚠ Počas používania nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru. Ak je spotrebič vhodný na

použitie sondy, používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru - riziko požiaru.

⚠ Uchovávajte oblečenie alebo iné horľavé materiály mimo spotrebiča, kým všetky komponenty úplne nevychladnú - riziko požiaru. Pri varení jedál bohatých na tuk, olej alebo pri pridávaní alkoholických nápojov buďte vždy opatrní - riziko požiaru. Na odstránenie panvíc a príslušenstva použite rúrkové rukavice. Na konci varenia opatrne otvorte dvierka, aby horúci vzduch alebo para mohli postupne uniknúť pred vstupom do dutiny - riziko popálenia. Nezakrývajte prieduchy horúceho vzduchu v prednej časti rúry - riziko požiaru.

⚠ Budte opatrní, keď sú dvierka rúry v otvorenej alebo dolnej polohe, aby ste sa vyhli nárazu do dvierok. Jedlo sa nesmie ponechať vo výrobku alebo na ňom dlhšie ako jednu hodinu pred alebo po varení.

⚠ UPOZORNENIE: Unikajúci plyn sa môže vznietiť. Zariadenie nesmie byť v prevádzke dlhšie ako 15 s. Ak po 15 sekundách horák nesvieti, prestaňte ovládať zariadenie a otvorte dvierka od-

delenia a/alebo počkajte aspoň 1 minútu, kým sa pokúsite o ďalšie zapálenie horáka.



1.1 POVOLENÉ POUŽITIE

⚠ UPOZORNENIE: Spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externého spínacieho zariadenia, ako je časovač, alebo samostatného diaľkového ovládacieho systému.

⚠ Tento spotrebič je určený na použitie v domácnostiach a podobných aplikáciách, ako sú: kuchynské priestory pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach; farmárske domy; klienti v hoteloch, motelloch, penziónoch a iných obytných prostrediach.

⚠ UPOZORNENIE: Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestností.

⚠ Tento spotrebič nie je určený na profesionálne použitie. Spotrebič nepoužívajte vonku.

⚠ Neskladujte výbušné alebo horľavé látky (napr. benzín alebo aerosólové plechovky) vo vnútri alebo v blízkosti spotrebiča - riziko požiaru.

! Používajte hrnce a panvice s dnom rovnakej šírky ako majú horáky alebo trochu väčším (pozri špecifickú tabuľku). Uistite sa, že hrnce na roštoch nevyčnievajú za okraj varnej dosky.

! Nesprávne použitie mriežok môže mať za následok poškodenie varnej dosky: neumiestňujte mriežky hore nohami ani ich neposúvajte cez varnú dosku.

! Nedovoľte, aby plameň horáka presahoval okraj panvice.

! Nepoužívajte: Liatinové rošty, ollar kamene, terakotové hrnce a panvice. Rozptyľovače tepla, ako je kovové pletivo, alebo akékoľvek iné typy. Dva horáky súčasne pre jednu nádobu (napr. Rýchlovarná kanvica).

! Ak konkrétne miestne podmienky dodávaného plynu sťažujú zapálenie horáka, odporúča sa zopakovať operáciu s gombíkom otočeným na malé nastavenie plameňa.

! V prípade inštalácie odsávača pár nad varnou doskou postupujte podľa pokynov na odsávač pár pre správnu vzdialenosť.

! Ochranné gumové nožičky na mriežkach predstavujú nebezpečenstvo zadusenía pre

malé deti. Po odstránení mriežok sa uistite, že všetky nohy sú správne namontované.

! 1.2 INŠTALÁCIA

! So spotrebičom musia manipulovať a inštalovať ho dve alebo viac osôb - riziko zranenia. Na vybalenie a inštaláciu používajte ochranné rukavice - riziko porezania.

! Elektrické a plynové prípojky musia byť v súlade s miestnymi predpismi.

! Inštaláciu vrátane prívodu vody (ak existuje), elektrických pripojení a opráv musí vykonať kvalifikovaný technik. Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, pokiaľ to nie je výslovne uvedené v používateľskej príručke. Udržujte deti mimo miesta inštalácie. Po vybalení spotrebiča sa uistite, že nebol počas prepravy poškodený. V prípade problémov kontaktujte predajcu alebo najbližší popredajný servis. Po inštalácii sa odpad z obalov (plast, polystyrénové časti atď.) musí skladovať mimo dosahu detí - riziko udusenía. Spotrebič musí byť pred inštaláciou odpojený od napájania - riziko úrazu elektrickým prúdom. Počas inštalácie sa uistite, že spotrebič nepoš-

kodí napájací kábel - riziko požiaru alebo úrazu elektrickým prúdom. Spotrebič aktivujte až po dokončení inštalácie.

Spotrebič musí byť inštalovaný v domácnostiach pre typické funkcie upratovania.

UPOZORNENIE: Úprava spotrebiča a spôsob jeho inštalácie sú nevyhnutné na bezpečné a správne používanie spotrebiča vo všetkých ďalších krajinách.

Použite regulátory tlaku vhodné pre tlak plynu uvedený v pokynoch.

Miestnosť musí byť vybavená systémom odsávania vzduchu, ktorý vylučuje všetky spaliny.

Miestnosť musí tiež umožniť správnu cirkuláciu vzduchu, pretože vzduch je potrebný na normálne spaľovanie. Prietok vzduchu nesmie byť menší ako 2 m³/h na kW inštalovaného výkonu.

Systém cirkulácie vzduchu môže nasávať vzduch priamo zvonku pomocou potrubia s vnútorným prierezom najmenej 100 cm²; otvor nesmie byť náchylný na zablokovanie.

Systém môže tiež nepriamo poskytnúť vzduch potrebný na spaľovanie, t. j. z priľahlých miestností vybavených rúrkami na cirkuláciu vzduchu, ako je

opísané vyššie. Tieto miestnosti však nesmú byť spoločnými miestnosťami, spálňami alebo miestnosťami, ktoré môžu predstavovať nebezpečenstvo požiaru.

Kvapalný ropný plyn klesá na podlahu, pretože je ťažší ako vzduch. Preto musia byť miestnosti obsahujúce fľaše na LPG vybavené aj vetracími otvormi, ktoré umožnia únik plynu v prípade úniku. To znamená, že fľaše na LPG, či už čiastočne alebo úplne plné, nesmú byť inštalované alebo skladované v miestnostiach alebo skladovacích priestoroch, ktoré sú pod úrovňou terénu (pivnice atď.). Odporúča sa udržiavať v miestnosti len fľašu, ktorá je umiestnená tak, aby nebola vystavená teplu produkovanému vonkajšími zdrojmi (rúry, krby, kachle atď.), ktoré by mohli zvýšiť teplotu fľaše nad 50° C.

Ak zistíte, že je ťažké otočiť gombíky horáka, obráťte sa na popredajný servis, ktorý môže vymeniť kohútik horáka, ak sa zistí, že je chybný.

Otvory používané na vetranie a rozptýlenie tepla nesmú byť nikdy zakryté.

 Spotřebič nevyberajte zo základne z polystyrénovej peny až do doby inštalácie.

 Spotřebič neinštalujte za dekoratívnymi dvierkami - riziko požiaru.

 ak je rozsah umiestnený na základni, musí byť vyrovnaný a pripevnený k stene pomocou poskytnutej reťaze, aby sa zabránilo skĺznutiu spotřebiča zo základne.

 **UPOZORNENIE:** Aby sa zabránilo prevráteniu spotřebiča, musí byť nainštalovaný dodaný reťazec. Pozrite si pokyny na inštaláciu.

1.3 PLYNOVÁ PRÍPOJKA

 **UPOZORNENIE:** Pred inštaláciou sa uistite, že miestne distribučné podmienky (typ plynu a tlak plynu) a konfigurácia spotřebiča sú kompatibilné.

 **UPOZORNENIE:** Podmienky nastavenia tohto spotřebiča sú uvedené na štítku s údajmi o výrobku.

 Skontrolujte, či je tlak prívodu plynu v súlade s hodnotami uvedenými v tabuľke „Špecifikácie horáka a dýzy“.

 **UPOZORNENIE:** Tento spotřebič nie je pripojený k evakuačnému zariadeniu spalín. Musí byť inštalovaný a pripojený v súlade s platnými predpismi o inštalácii. Osobitná pozornosť sa musí venovať príslušným požiadavkám týkajúcim sa vetrania.

 Ak je spotřebič pripojený k kvapalnému plynu, regulačná skrutka musí byť upevnená čo najtesnejšie.

 **DÔLEŽITÉ:** Keď je nainštalovaná plynová fľaša alebo nádoba na plyn, musí byť správne usadená (vertikálna orientácia).

 **UPOZORNENIE:** Túto operáciu musí vykonať kvalifikovaný technik.

 Na pripojenie plynu používajte iba ohybnú alebo pevnú kovovú hadicu.

 Spojenie s pevným potrubím (meďou alebo oceľou): Pripojenie k plynovému systému musí byť vykonané takým spôsobom, aby nedošlo k žiadnemu namáhaniu spotřebiča. Na prívodnej rampe spotřebiča je nastaviteľná tvarovka v tvare L, ktorá je vybavená tesnením, aby sa zabránilo úniku. Tesnenie musí byť vždy vymenené po otočení potrubnej armatúry (tesnenie je do-

dávané so spotrebičom). Armatúra prívodu plynu je závitová 1/2 plynová valcová zástrčka.

! Pripojenie pružnej rúrky z nehrdzavejúcej ocele bez spojov k závitovému príslušenstvu:

Armatúra plynového prívodného potrubia je závitová 1/2 plynová valcová zástrčka. Tieto potrubia musia byť inštalované tak, aby pri úplnom vysunutí nikdy neboli dlhšie ako 2000 mm. Po pripojení sa uistite, že sa pružná kovová rúrka nedotýka žiadnych pohyblivých častí a nie je stlačená. Používajte iba rúry a tesnenia, ktoré sú v súlade s platnými vnútroštátnymi predpismi.

! **DÔLEŽITÉ:** Ak sa používa hadica z nehrdzavejúcej ocele, musí byť inštalovaná tak, aby sa nedotýkala žiadnej pohyblivej časti nábytku (napr. zásuvky). Musí prejsť cez oblasť, kde nie sú žiadne prekážky a kde je možné ho skontrolovať po celej jeho dĺžke.

! Spotrebič by mal byť pripojený k hlavnému prívodu plynu alebo k plynovej fľaši v súlade s platnými národnými predpismi. Pred pripojením sa uistite, že je spotrebič kompatibilný s prívodom plynu, ktorý chcete použiť.

! Ak tomu tak nie je, postupujte podľa pokynov uvedených v odseku „Prispôsobenie sa rôznym druhom plynu“.

! Po pripojení k prívodu plynu skontrolujte presakovanie mydlovou vodou. Zapnite horáky a otočte gombíky z maximálnej polohy 1* do minimálnej polohy 2*, aby ste skontrolovali stabilitu plameňa.

! Pripojenie k plynovej sieti alebo plynovej fľaši sa môže vykonávať pomocou pružnej gumovej alebo ocelevej hadice v súlade s platnými vnútroštátnymi právnymi predpismi.

PRISPÔSOBENIE RÔZNYM TY- POM PLYNU

(Túto operáciu musí vykonať kvalifikovaný technik.)

! Aby bolo možné prispôsobiť spotrebič inému typu plynu, ako je typ, pre ktorý bol vyrobený (označený etiketou), postupujte podľa pokynov uvedených po montážnych výkresoch.

1.4 ELEKTRICKÉ VÝ- STRAHY

! **DÔLEŽITÉ:** Informácie o spotrebe prúdu a napätia sú uvedené na typovom štítku.

! Výkonový štítok je na prednom okraji rúry (viditeľný, keď sú dvierka otvorené).

⚠ Spotrebič musí byť možné odpojiť od napájania odpojením, ak je zástrčka prístupná, alebo viacpólovým spínačom inštalovaným pred zásuvkou v súlade s pravidlami zapojenia a spotrebič musí byť uzemnený v súlade s národnými elektrickými bezpečnostnými normami.

⚠ Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý na to, aby sa spotrebič po namontovaní do krytu pripojil k hlavnému napájaciemu zdroju. Netiahnite za napájací kábel.

⚠ Nepoužívajte predlžovacie káble, viaceré zásuvky alebo adaptéry. Elektrické komponenty nesmú byť po inštalácii prístupné používateľovi. Nepoužívajte spotrebič, keď ste mokří alebo naboso. Nepoužívajte tento spotrebič, ak má poškodený napájací kábel alebo zástrčku, ak nefunguje správne alebo ak bol poškodený alebo spadol.

⚠ Ak je napájací kábel poškodený, musí ho výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikované osoby vymeniť za rovnaký, aby sa predišlo nebezpečenstvu - riziku úrazu elektrickým prúdom.

⚠ Ak je potrebné vymeniť napájací kábel, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

⚠ UPOZORNENIE: Pred výmenou lampy sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby ste predišli možnosti úrazu elektrickým prúdom.

⚠ Inštalácia pomocou zástrčky napájacieho kábla nie je povolená, pokiaľ nie je výrobok už vybavený zástrčkou dodanou výrobcom.

⚠ 1.5 ČISTENIE A ÚDRŽBA

⚠ UPOZORNENIE: Pred vykonaním akejkoľvek údržby sa uistite, že je spotrebič vypnutý a odpojený od napájacieho zdroja. Aby ste sa vyhli riziku poranenia, používajte ochranné rukavice (riziko roztrhnutia) a bezpečnostnú obuv (riziko kontúzie); nezaбудnite manipulovať s dvoma osobami (zníženie zaťaženia); nikdy nepoužívajte zariadenie na čistenie parou (riziko úrazu elektrickým prúdom). Neprofesionálne opravy, ktoré nie sú autorizované výrobcom, by mohli mať za následok riziko pre zdravie a bezpečnosť, za ktoré výrobca nemôže niesť zodpovednosť. Na akúkoľvek chybu alebo poškodenie spôsobené neprofesionálnymi opravami alebo údržbou sa záruka ne-

vzťahuje, ktorej podmienky sú uvedené v dokumente dodanom s jednotkou.

! Na čistenie skla dverí nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže viesť k rozbitiu skla.

! Nepoužívajte abrazívne alebo korozívne výrobky, čistiace prostriedky na báze chlóru ani drôtenky na panvice.

2 Pokyny pre životné prostredie

LIKVIDÁCIA OBALOVÝCH MATERIÁLOV

Obalový materiál je 100% recyklovateľný a je označený symbolom recyklácie XX. Rôzne časti obalu sa preto musia zlikvidovať zodpovedne a v plnom súlade s predpismi miestnych orgánov upravujúcimi likvidáciu odpadu.

LIKVIDÁCIA DOMÁCICH SPOTREBIČOV

Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných alebo opakovane použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadu. Ďalšie informácie o spracovaní, zhodnotení a recyklácii elektrických spotrebičov pre domácnosť vám poskytne miestny úrad, zberná služba pre domový odpad alebo obchod, v ktorom ste spotrebič zakúpili. Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) a s predpismi o odpade z elektrických a elektronických zariadení z roku 2013 (v znení neskorších predpisov). Zabezpečením správnej likvidácie tohto produktu pomôžete predchádzať negatívnym dôsledkom na životné prostredie a ľudské zdravie. Symbol XX na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamená, že by sa s ním nemalo zaobchádzať ako s domácim odpadom, ale musí sa

! Pred čistením alebo vykonávaním údržby sa uistite, že spotrebič vychladol. - riziko popálenia.

! UPOZORNENIE: Pred výmenou lampy spotrebič vypnite - riziko úrazu elektrickým prúdom.

! Aby nedošlo k poškodeniu elektrického zapalovacieho zariadenia, nepoužívajte ho, keď horáky nie sú v kryte.

odniesť do vhodného zberného strediska na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

TIPY NA ÚSPORU ENERGIE

Rúru predhrievajte iba vtedy, ak je to uvedené v tabuľke na varenie alebo v recepte. Používajte tmavé lakované alebo smaltované plechy na pečenie, pretože lepšie absorbujú teplo.

Použite tlakový hrniec, aby ste ušetrili ešte viac energie a času.

VYHLÁSENIA O ZHODE

Tento spotrebič spĺňa: požiadavky na ekodizajn podľa európskeho nariadenia 66/2014; nariadenie o energetickom označovaní 65/2014; nariadenia o ekodizajne pre energeticky významné výrobky a energetické informácie (zmena) (výstup z EÚ) z roku 2019 v súlade s európskou normou EN 60350-1.

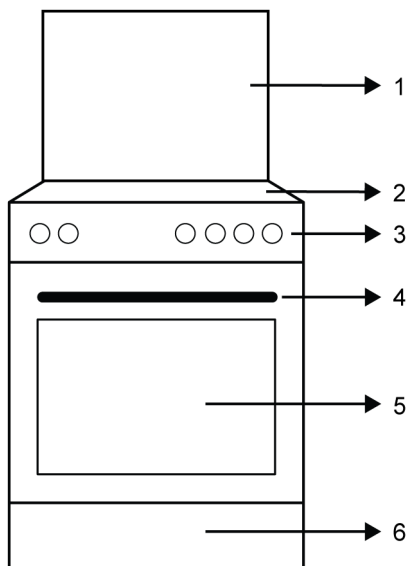
Tento spotrebič spĺňa požiadavky na ekodizajn európskeho nariadenia 66/2014 a nariadenia o ekodizajne energeticky významných výrobkov a energetických informácií (zmena) (výstup z EÚ) z roku 2019 v súlade s európskou normou EN 60350-2.

Tento spotrebič spĺňa požiadavky na ekodizajn európskeho nariadenia 66/2014 a nariadenia o ekodizajne energeticky významných výrobkov a energetických informácií (zmena) (výstup z EÚ) z roku 2019 v súlade s európskou normou EN 30-2-1.

3 Váš produkt

V tejto časti nájdete prehľad a základné využitie ovládacieho panela produktu. V závislosti od typu produktu môžu existovať rozdiely v obrázkoch a niektorých funkciách.

3.1 Predstavenie výrobku

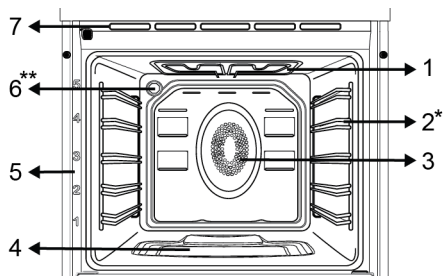


- 1 Horné veko
- 2 Sekcia varnej dosky
- 3 Ovládací panel
- 4 Rukoväť
- 5 Dvere
- 6 Dolná časť

Tento výrobok môže obsahovať halogénové svetlo (trieda energetickej účinnosti G) alebo svetelný zdroj LED (trieda energetickej účinnosti F).



3.1.1 Varná jednotka

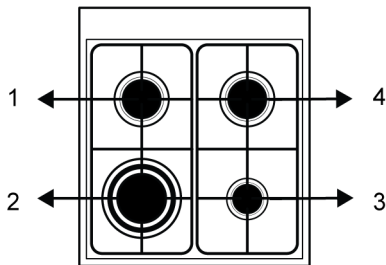


- 1 Horný ohrievač
- 2 Drôtené police
- 3 Motor ventilátora (za oceľovou doskou)
- 4 Nádržka s vodou na varenie s asistenciou pary
- 5 Polohy políc
- 6 Svietidlo
- 7 Ventilačné otvory

* Mení sa v závislosti od modelu. Váš výrobok nemusí byť vybavený drôtovým stojanom. Na obrázku je ako príklad zobrazený výrobok s drôtovým stojanom.

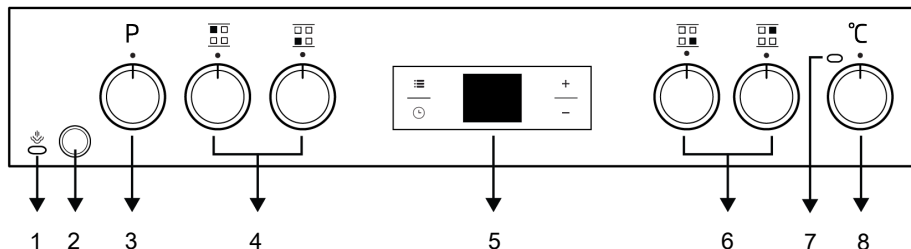
** Mení sa v závislosti od modelu. Váš produkt nemusí byť vybavený lampou alebo sa typ a umiestnenie lampy môže líšiť od ilustrácie.

3.1.2 Časť varnej dosky



- 1 Zadný ľavý - Obyčajný horák
- 2 Predný ľavý - Wok horák
- 3 Predný pravý - Pomocný horák
- 4 Zadný pravý - Obyčajný horák

3.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry



- | | |
|---|---|
| 1 Svetlo prípravy/čistenia pomocou pary | 2 Tlačidlo prípravy/čistenia pomocou pary |
| 3 Gombík voľby funkcií | 4 Gombíky riadenia varnej dosky |
| 5 Časovač | 6 Gombíky riadenia varnej dosky |
| 7 Termostatická lampa | 8 Ovládač voľby teploty |

Ak sú na ovládaní vášho výrobku gombíky, v niektorých modeloch môže byť tento/tieto gombík/y tak, že po stlačení vyjdú von (zátláčné gombíky). Ak chcete vykonať nastavenia pomocou týchto gombíkov, najskôr príslušný gombík zatlačte a potom ho vytiahnite. Po vykonaní nastavenia ho opäť zatlačte a gombík vymeňte.

Gombík na výber funkcií

Ovládacie funkcie rúry môžete zvoliť pomocou gombíka na výber funkcií. Vyberte otočením doľava/doprava zo zatvorenej (hornej) polohy.

Ovládač voľby teploty

Otočným gombíkom teploty môžete zvoliť teplotu, ktorú chcete variť. Otáčaním v smere hodinových ručičiek zo zatvorenej (hornej) polohy vyberte.

Indikátor vnútornej teploty rúry

Vnútrotnú teplotu rúry zistíte z kontrolky teploty. Kontrolka termostatu sa nachádza na ovládacom paneli. Kontrolka termostatu sa rozsvieti, keď produkt začne fungovať, a kontrolka termostatu zhasne, keď dosiahne

nastavenú teplotu. Keď teplota vo vnútri rúry klesne pod nastavenú teplotu, kontrolka termostatu sa opäť rozsvieti.

Gombíky riadenia varnej dosky

Vašu varnú dosku môžete ovládať pomocou ovládacích gombíkov varnej dosky. Každý gombík ovláda príslušný horák. Ktorý horák ovláda, môžete usúdiť zo symbolov na ovládacom paneli.

Tlačidlo prípravy/čistenia pomocou pary

Používa sa na varenie a čistenie pomocou pary. V prípade výpadku prúdu nebude fungovať.

Svetlo prípravy/čistenia pomocou pary

Označuje, že funkcia je aktivovaná po stlačení tlačidla na varenie alebo čistenie s parou. V prípade výpadku prúdu nebude fungovať.

3.3 Prevádzkové funkcie rúry

Na tabuľke funkcií sú uvedené prevádzkové funkcie, ktoré môžete vo vašej rúre používať, a najvyššia a najnižšia teplota, ktorú možno pre tieto funkcie nastaviť. Tu uvedené poradie prevádzkových funkcií sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.

Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Prevádzka s ventilátorom	-	Rúra nie je vyhriata. Funguje len ventilátor (na zadnej stene). Mrazené potraviny s granulami sa pomaly rozmrazujú pri izbovej teplote, varené potraviny sa ochladzujú. Čas potrebný na rozmrazenie celého kusu mäsa je dlhší ako v prípade potravín so zrnami.
	Horné a spodné ohrievanie	*	Jedlo sa ohrieva zhora aj zdola súčasne. Vhodné na koláče, zákusky alebo torty a dusené jedlá vo formách na pečenie. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom. Túto funkciu používajte aj pri varení v pare.
	Spodné ohrievanie	*	Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodný pre potraviny, ktoré potrebujú opečenie na spodnej strane. Túto funkciu používajte aj na jednoduché čistenie parou.
	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	*	Horúci vzduch ohrievaný horným a dolným ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Ohrievanie ventilátorom	*	Horúci vzduch ohrievaný ohrievačom s ventilátorom sa rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre s ventilátorom. Je vhodný na varenie na viacerých plechoch na rôznych úrovniach políc. Táto funkcia by sa mala používať aj pri varení s parou.
	Funkcia „3D“	*	Pracujú funkcie horného ohrevu, dolného ohrevu a ohrevu s ventilátorom. Každá strana pripravovaného jedla sa pripravuje rovnako a rýchlo. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Grilovanie naplno	*	Funguje veľký gril na strope rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.
	Slabé grilovanie pomocou ventilátora	*	Horúci vzduch ohriaty malým grilom sa pomocou ventilátora rýchlo rozvádza do rúry. Je vhodný na grilovanie menších množstiev.

* Váš výrobok funguje v teplotnom rozsahu uvedenom na gombíku teploty.

3.4 Príslušenstvo k produktu

Vo vašom výrobku sa nachádza rôzne príslušenstvo. V tejto časti je k dispozícii popis príslušenstva a popis správneho použitia. Dodávané príslušenstvo sa líši v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo opísané v používateľskej príručke nemusí byť pre váš produkt dostupné.



Zásobníky vo vnútri vášho spotrebiča sa môžu vplyvom tepla deformovať. Nemá to žiadny vplyv na funkčnosť. Deformácia zmizne, keď sa zásobník ochladí.

Štandardný plech

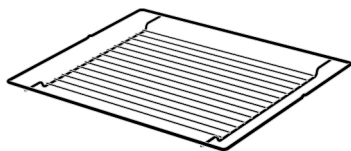
Používa sa na pečivo, mrazené potraviny a vyprážanie veľkých kusov.



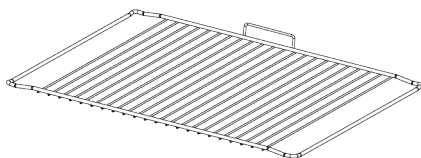
Drôtené mreže

Používa sa na vyprážanie alebo umiestnenie potravín určených na pečenie, vyprážanie a dusenie na požadovanú poličku.

Pri modeloch s drôtenými policami :



Pri modeloch bez drôtených políc :

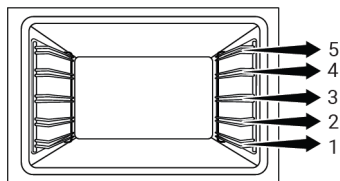


3.5 Používanie príslušenstva produktu

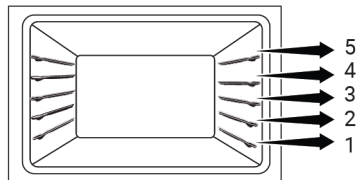
Poličky na pečenie

V priestore na pečenie sú 5 úrovne polohy políc. Poradie políc môžete vidieť aj na číslach na prednom ráme rúry.

Pri modeloch s drôtenými policami :



Pri modeloch bez drôtených políc :

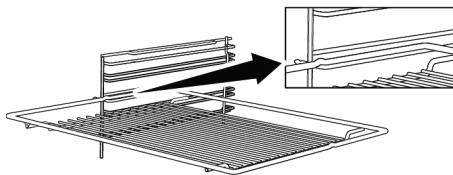


Umiestnenie drôteného grilu na varné police

Pri modeloch s drôtenými policami :

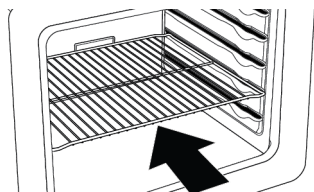
Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane. Pre lepšie varenie musí byť drôtený gril

zaistený na doraz drôtenej police. Nesmie prechádzať cez bod zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.



Pri modeloch bez drôtených políc :

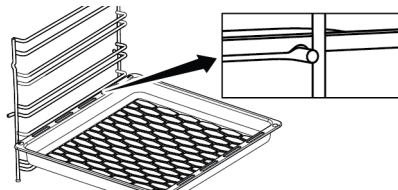
Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na bočné police. Drôtený rošt má pri umiestnení na policu jeden smer. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane.



Umiestnenie podnosu na poličkách na varenie

Pri modeloch s drôtenými policami :

Je tiež dôležité správne umiestniť zásobníky na bočné drôtené police. Umiestnite zásobník medzi drôtené police, ako je znázornené na obrázku. Pre dobrý varný výkon by mal byť zásobník umiestnený na drôtenej polici tak, aby zapadol do otvoru zátky. Nemal by byť umiestnený proti zadnej stene rúry obídením otvoru zátky.

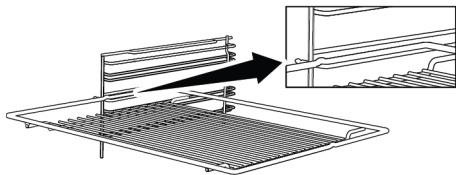


Zastavovacia funkcia drôteného roštu

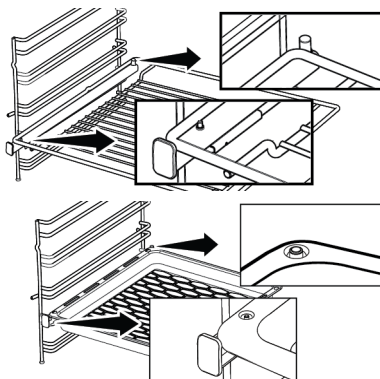
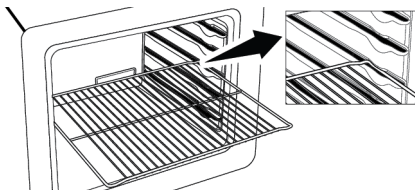
K dispozícii je funkcia zastavenia, ktorá zabráňuje vyklopeniu drôteného roštu z drôtenej police. Vďaka tejto funkcii môžete ľahko a bezpečne vybrať jedlo. Počas vyberania drôteného grilu ho môžete ťahať dopre-

du, kým nedosiahne bod zastavenia. Ak ho chcete úplne vybrať, musíte prejsť cez tento bod.

Pri modeloch s drôtenými policami :

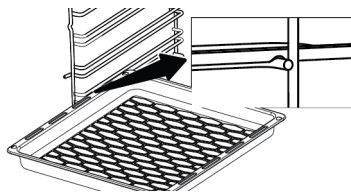


Pri modeloch bez drôtených políc :



Funkcia zastavenia plechu - Pri modeloch s drôtenými policami

K dispozícii je aj funkcia zastavenia, ktorá zabráňuje vyklopeniu podnosu z drôtenej police. Počas vyberania lechu ho uvoľníte zo zadnej zarážky a ťahajte ho k sebe, kým nedosiahne prednú stranu. Ak chcete zásobník úplne vybrať, musíte prejsť cez túto zastavovaciu zásuvku.



Správne umiestnenie drôteného roštu a plechu na teleskopických lištách -Modely s drôtenými policami a teleskopické modely

Vďaka teleskopickým koľajničkám možno podnosy alebo drôtené police jednoducho nainštalovať a vybrať. Dávajte pozor, aby ste podnosy a drôtené police umiestnili na teleskopické koľajničky, ako je znázornené na obrázku nižšie.

3.6 Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie	
Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm)	850 /500 /600
Napätie/Frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Použitý typ a prierez kábla/vhodný na použitie vo výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Celková spotreba energie (kW)	2,4
Celková spotreba plynu (kW)	7,5 kW (545 g/h - G30)
Typ rúry	Multifunkčná rúra

Varné zóny

Predný ľavý	Wok horák
Výkon	2,5 kW (182 g/h – G30)

Predný pravý	Pomocný horák
Výkon	1,0 kW (73 g/h – G30)

Zadný ľavý	Obyčajný horák
Výkon	2,0 kW (145 g/h – G30)

Zadný pravý	Obyčajný horák
Výkon	2,0 kW (145 g/h – G30)

Typ plynu / tlak, na ktorý je produkt nastavený:	
G20 20 mbar	

Kategória plynového produktu

Cat II 2H3B/P
Cat II 2H3+
Cat II 2ELs3B/P
Cat I 2H

Druhy plynov / tlaky, na ktoré je možné produkt premeniť:

G2 350 13 mbar
G30 30 mbar
G30 37 mbar
G30/G31 28-30/37 mbar

Základné údaje: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr domáceho typu sú uvedené v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Hodnoty sa určujú vo funkciách Horné a spodné ohrievanie alebo (ak je prítomná) Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora so štandardným zaťažením.

Trieda energetickej účinnosti sa určuje v súlade s nasledujúcou prioritizáciou v závislosti od toho, či príslušné funkcie na výrobku existujú alebo nie: 1-Ekologické ohrievanie ventilátorom , 2-Ohrievanie ventilátorom , 3-Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora , 4-Horné a spodné ohrievanie.



Technické špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia, s cieľom zlepšiť kvalitu produktu.



Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa presne zhodovať s vaším produktom.



Hodnoty uvedené na etiketách výrobkov alebo v sprievodnej dokumentácii boli získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových a environmentálnych podmienok produktu sa tieto hodnoty môžu líšiť.

Kategórie/typy/tlak plynu v krajine

Typ plynu, tlak a kategóriu plynu, ktoré možno použiť v krajine, kde bude výrobok nainštalovaný, nájdete v nasledujúcej tabuľke.

KÓDY KRAJÍN	KATEGÓRIA		TYP A TLAK PLYNU			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25,3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

KÓDY KRAJÍN	KATEGÓRIA		TYP A TLAK PLYNU			
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DNES	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
SK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Tabuľka vstrekačov

V tabuľke nižšie sú uvedené hodnoty vstrekačov pre všetky typy horľavých plynov na konverziu plynu. Hodnoty vašich vstrekačov môžete dosiahnuť tak, že sa pozriete na technickú tabuľku pre typy plynov, ktoré môžete previesť podľa vašich horľavín a krajiny. Injektory nemusia byť dodávané s vašim produktom. Môžete ho získať v autorizovaných servisoch alebo na mieste, kde ste výrobok zakúpili.

Varné zóny									
Výkon	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,5 kW	118	81	137	132	108	118	153	78	71

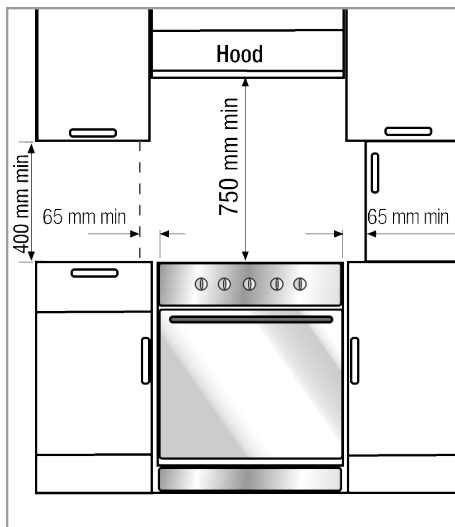
Všeobecné informácie

- Ohľadom montáže výrobku sa obráťte na najbližšieho autorizovaného servisného technika. Uistite sa, že príklady elektriny a plynu sú na svojom mieste skôr, ako zavoláte autorizovaného servisného technika, aby pripravil výrobok na prevádzku. Ak nie, zavolajte kvalifikovaného elektrikára a inštalatéra, aby vykonal potrebné prípravy. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonávajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky.
- Príprava miesta a montáž prívodov elektriny a plynu pre výrobok je na zodpovednosti zákazníka.
- Výrobok musí byť namontovaný v súlade so všetkými miestnymi plynovými a/alebo elektrickými nariadeniami.
- Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady.

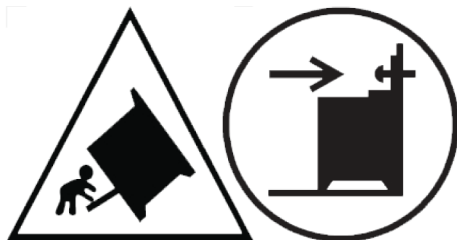
4.1 Správne miesto pre inštaláciu

- Umiestnite výrobok na tvrdý povrch, pretože pod výrobkom sú vzduchové kanály. Nesmie byť umiestnený na základni alebo podstavci. Nohy výrobku by sa nemali namáčať na mäkkých povrchoch, napr. koberec atď.
- Ak má byť odsávač inštalovaný nad sporákom, riaďte sa pokynmi výrobcu odsávača pár ohľadom montážnej výšky (min. 650 mm).
- Tento výrobok je zariadením triedy 1 podľa normy EN 30-1-1, t.j. môžete ho umiestniť bočnou a zadnou a jednou bočnou stranou ku kuchynskej stene, nábytku v kuchyni alebo zariadeniu akichkoľvek rozmerov. Kuchynský nábytok alebo zariadenie na druhej strane môže mať maximálne rovnakú veľkosť alebo menšiu.
- Môže sa používať so skrinkami na obidvoch stranách, ale pri minimálnej vzdialenosti 400 mm nad úrovňou varnej

dosky nechajte bočnú vôľu 65 mm medzi spotrebičom a akoukoľvek stenou, priečkou alebo vysokým kredencom.



- Môže sa tiež používať ako voľne stojaci spotrebič. Nad povrchom platne zabezpečte priestor minimálne 750 mm.
- Ak má byť odsávač inštalovaný nad sporákom, riaďte sa pokynmi výrobcu odsávača pár ohľadom montážnej výšky (min. 650 mm).
- Akikoľvek kuchynský nábytok vedľa prístroja musí byť teplovzdorný (minimálne do 100 °C).



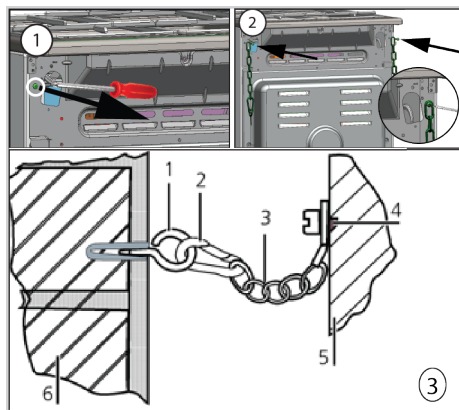
Pre zabránenie sklopeniu zariadenia, musia byť nainštalované stabilizačné pomôcky! Postupujte podľa pokynov pre inštaláciu.

Bezpečnostná reťaz

Zariadenie sa musí zabezpečiť proti nadvyváženiu pomocou dodanej reťaze na vašej rúre.

Ak má váš výrobok 2 bezpečnostné reťaze;

Upevnite hák (1) použitím kuchynskej steny (6) a pripevnite bezpečnostnú reťaz (3) k háku (2) cez zamykací mechanizmus (2).

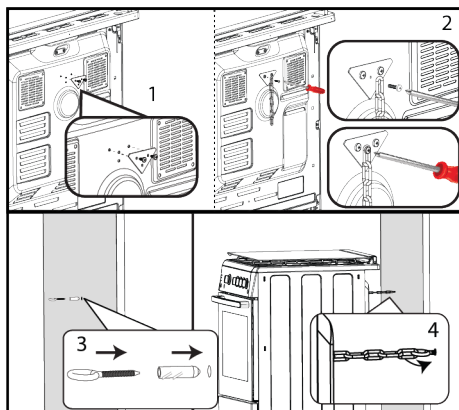


- 1 Stabilizační hák
- 2 Stabilizační hák
- 3 Bezpečnostná reťaz
- 4 Pevne upevnite reťaz k zadnej strane sporáka
- 5 Zadná strana sporáka
- 6 Kuchynská stena

Ak má váš výrobok 1 bezpečnostnú reťaz;

Zariadenie sa musí zabezpečiť proti prevádzaniu pomocou reťaze, ktorá sa dodáva spolu s rúrou.

Pri montáži bezpečnostnej reťaze na výrobok sa riadte nasledujúcimi pokynmi.



Stabilizačná reťaz má byť čo najkratšia, aby nedochádzalo k nakláňaniu rúry v smere dopredu a diagonálne, aby nedochádzalo k nakláňaniu rúry do strán. Reťaz na stabilizáciu variča pre variče, ktoré nie sú vybavené drážkou na zaistenie konzoly.

Vetrание miestnosti

Všetky miestnosti vyžadujú otvárateľné okno, prípadne ekvivalentný prostriedok a niektoré miestnosti vyžadujú nepretržité odvetrávanie. Vzduch na horenie sa odoberá zo vzduchu v miestnosti a spaliny sa emitujú priamo do miestnosti. Dobré vetranie je základom bezpečnej prevádzky vášho prístroja.

Izby s dverami a/alebo oknami, ktoré sa otvárajú priamo do vonkajšieho prostredia

Dvere a/alebo okná, ktoré sa otvárajú priamo do vonkajšieho prostredia, musia mať úplné vetracie otvory s rozmermi špecifikovanými v tabuľke nižšie, ktorá sa určuje podľa celkového výkonu zariadenia (celková spotreba plynu prístroja je uvedená v tabuľke technickej špecifikácie tejto používateľskej príručky). Ak dvere a/alebo okná nemajú celkový vetrací otvor zodpovedajúci celkovej spotrebe plynu spotrebiča, ako je špecifikované v nižšie uvedenej tabuľke, musí byť v miestnosti určité dodatočný pevný vetrací otvor, aby sa zabezpečilo, že budú dodržané celkové minimálne požiadavky na ventiláciu vzhľadom k celkovej spotrebe plynu prístroja. Pevný vetrací otvor môže obsahovať otvory pre existujúce vzduchové štrbiny, rozmer otvoru digestora atď.

Celková spotreba plynu (kW)	min. vetrací otvor (cm2)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700

13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Izby, ktoré nemajú otvárateľné dvere a/alebo okná, ktoré sa otvárajú priamo do vonkajšieho prostredia

Ak miestnosť, v ktorej je prístroj inštalovaný, nemá dvere a/alebo okno, ktoré sa otvára priamo do vonkajšieho prostredia, je potrebné vyhľadávať iné výrobky, ktoré určite poskytujú pevný neprispôsobiteľný a neuzatvárateľný vetrací otvor, ktorý zodpovedá celkovým minimálnym vetracím požiadavkám na celkovú spotrebu plynu spotrebiča, ako je uvedené v tabuľke vyššie. Rovnako je potrebné dodržiavať príslušné stavebné predpisy.

Ak miestnosť alebo vnútorný priestor obsahuje viac ako jedno plynové zariadenie, musí byť nad rámec požiadaviek uvedených v tabuľke poskytnutý aj dodatočný vetrací priestor. Veľkosť dodatočnej vetracej plochy musí zodpovedať predpisom príslušných plynových prístrojov.

V spodnej hrane dverí, ktoré sa otvárajú do vnútorného prostredia v miestnosti, kde je umiestnený výrobok, musí byť zaistená minimálna medzera 10 mm. Musíte zaistiť, aby predmety, ako sú koberce, iné podlahové krytiny atď. neovplyvňovali priechod, keď sú dvere zavreté.

Sporák sa môže nachádzať v kuchyni, kuchyni/jedálni alebo obývacej izbe, ale nie v miestnosti, v ktorej sa nachádza vaňa alebo sprcha. Sporák sa nemôže inštalovať do obývacej izby, ktorá je menšia ako 20 m³.

Neinštalujte tento spotrebič do miestnosti v suteréne, pokiaľ nemá otvor k povrchu aspoň na jednej strane.

4.2 Elektrické pripojenie

- Pred začatím akýchkoľvek prác na elektroinštalácii výrobok odpojte od sieťového napájania. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej miniatúrnym ističom s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenehajte 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 musí pripojiť k sieťovému napájaniu iba oprávnená a kvalifikovaná osoba. Záručná doba výrobku začína až po správnej inštalácii. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody, ktoré môžu vzniknúť pri procesoch vykonávaných neoprávnenými osobami.
- Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku. Poškodení sieťový kábel musí vymeniť zástupca autorizovaného servisu. V opačnom prípade existuje riziko zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!
- Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Vikonnostní štítok je viditeľný buď pri otvorení dvierok, alebo dolného krytu alebo sa nachádza na zadnej strane prístroja, v závislosti od typu prístroja. Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.
- Pri zapájaní spotrebiča treba dodržiavať národné/miestne elektrické predpisy a je potrebné použiť príslušnú zásuvku/konektor a zástrčku pre rúru. V prípade, že výkonové limity spotrebiča presahujú prenosovú kapacitu zástrčky a zásuvky/konektora, musí byť výrobok pripojený priamo cez pevnú elektrickú inštaláciu bez použitia zástrčky a zásuvky/konektora.
- **Ak bude produkt pripojený priamo k napájaciemu zdroju:** Ak nie je možné odpojiť všetky póly napájacieho napätia, musí byť pripojená odpojovacia jednotka s kon-

taktnou vzdialenosťou minimálne 3 mm (poistky, bezpečnostné spínače, stýkače) a všetky póly tejto odpojovacej jednotky musia byť v blízkosti (nie však vyššie) produkt v súlade so smernicami IEE.

Nedodržanie tohto pokynu môže spôsobiť prevádzkové problémy a stratiť platnosť záruky výrobku.

- Odporúča sa dodatočná ochrana pomocou ističa zvyškového prúdu.

Ak je výrobok vyrobený pomocou kábla a bez zástrčky:

Pripojte kábel výrobku k napájaniu, ako je uvedené nižšie:

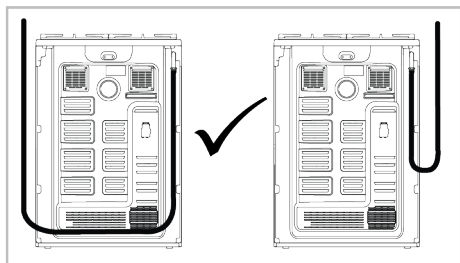
4.3 Pripojenie plynu

- Ak inštaláciu, opravu alebo pripojenie vykoná neautorizovaná/neoprávnená/nekvalifikovaná osoba alebo technik, hrozí nebezpečenstvo výbuchu, požiaru a otravy.
- Pred umiestnením výrobku sa uistite, či sú miestne distribučné podmienky (typ a tlak plynu) a nastavenie plynu výrobku v súlade s týmito podmienkami. Podmienky nastavenia plynu a hodnoty výrobku sú uvedené na štítkoch (alebo typovom štítku).
- Ak kód vašej krajiny nie je uvedený na štítku, postupujte podľa miestnych technických pokynov pre vašu krajinu pre pripojenie a konverziu plynu.
- Výrobok môže k plynovému rozvodu pripojiť len oprávnená/licencovaná/kvalifikovaná osoba alebo technik.
- Výrobca nenesie zodpovednosť za škody vzniknuté v dôsledku postupov vykonaných neoprávnenou/nelicencovanou/nekvalifikovanou osobou alebo technikom.
- Pred začatím akýchkoľvek prác na plynovej inštalácii odpojte prívod plynu. Je prítomné riziko výbuchu!
- Ak potrebujete neskôr používať výrobok s iným typom plynu, musíte sa poradiť s autorizovanou/licencovanou/kvalifikovanou osobou alebo technikom o príslušnom postupe konverzie.

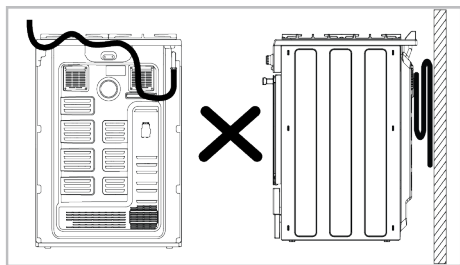
- Po každom použití skontrolujte tesnosť plynovej prípojky. Výrobca nenesie zodpovednosť za žiadne škody, ktoré môžu vzniknúť v dôsledku úniku plynu, ku ktorému môže dôjsť v dôsledku pripojenia alebo prestavby plynu vykonanej neoprávnenými osobami/osobami bez povolenia.
- Ak pripojenie nevykonáte podľa nižšie uvedených pokynov, hrozí riziko úniku plynu a požiaru. Naša spoločnosť nemôže niesť zodpovednosť za škody, ktoré z toho vyplývajú.
- Pripojenie plynu musí vykonať len oprávnená/licencovaná/kvalifikovaná osoba alebo technik.
- Uistite sa, že plynová hadica, ktorá sa má použiť v plynovej prípojke, spĺňa miestne normy pre plyn.
- Ohybná plynová hadica musí byť pripojená tak, aby sa nedotýkala pohyblivých častí a horúcich povrchov (znázornených na obrázkoch nižšie) v jej okolí a aby nebola zachytená pri pohybe pohyblivých častí. (napr. zásuvky). Okrem toho by nemala byť umiestnená v priestoroch, kde by sa mohla stlačiť.
- Nepohybujte s výrobkom, ktorého plynové pripojenie bolo dokončené. Pri preumiestnení, môže vzniknúť riziko úniku plynu.
- Na pripojenie plynu a prestavbu sa musí použiť kľúč.

Výber strany pripojenia plynu

- Plynová hadica by sa mala pripájať širokými uhlovými zákrutami proti možnosti zlomenia a prehnutia počas pripájania.
- Pred pripojením plynu sa uistite, že hlavná plynová prípojka a výstup plynovej hadice výrobku, ktorý sa má pripojiť k plynu, sú na rovnakej strane.



- Plynová hadica sa nesmie drviť, prehýbať, stláčať, dotýkať sa ostrých rohov ani prichádzať do kontaktu s horúcimi časťami výrobku a kuchynským riadom na výrobku.



Náhradné diely pre pripojenie plynu

Nižšie sú uvedené vizualizácie dielov a nástrojov, ktoré môžu byť potrebné na pripojenie plynu. V závislosti od modelu sa tieto diely nemusia dodávať spolu s výrobkom. Časti plynových prípojk, ktoré sa majú použiť, sa môžu líšiť v závislosti od typu plynu a predpisov danej krajiny.

Tesnenie proti úniku :



Pripojovací kus EN 10226 R1/2" :



Pripojovací kus pre kvapalný plyn (G30,G31) :



Pripojovací kus výstupu plynu :

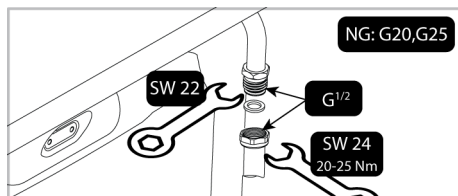


Pripojenie plynu - Zemný plyn

- Inštalácia zemného plynu musí byť pred inštaláciou výrobku vhodne pripravená na montáž. Na výstupe plynového systému, ktorý má byť pripojený k výrobku, musí byť ventil zemného plynu.
- Uistite sa, že je ventil zemného plynu ľahko prístupný.
- Pripojte výrobok k systému zemného plynu vo vašej domácnosti pomocou flexibilnej plynovej hadice, ktorá spĺňa miestne normy.
- Pri pripájaní plynu sa musí použiť nové tesniace tesnenie..
- Prívod plynu musí byť pripojený cez plynové potrubie alebo bezpečnostnú plynovú hadicu so závitovými spojkami na oboch koncoch.

EN ISO 228 Pripojenie typu G1/2"

1. Vložte nové tesnenie do spojovacieho dielu a uistite sa, že je správne usadené.
2. Pripojovací diel na plyn pripevnite k spotrebiču pomocou 22 mm kľúča a pripojovací diel vložte do pripojovacieho dielu pomocou 24 mm kľúča.

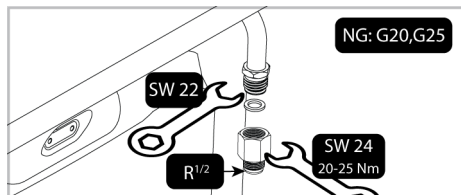


3. Po pripojení musíte skontrolovať, či nedochádza k netesnosti spojovacej časti.

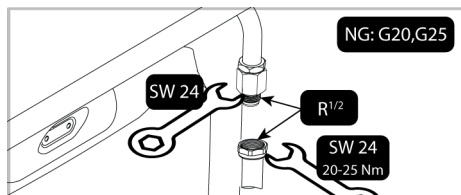
EN 10226 Pripojenie typu R1/2"

1. Vložte nové tesnenie do pripojovacieho dielu pre zemný plyn a skontrolujte, či je tesnenie správne usadené.

2. Kým držíte výstup plynovej prípojky výrobku zafixovaný kľúčom 22, pripojte prepojavací diel k výstupu plynu výrobku kľúčom 24 a pevne ho utiahnite.



3. Vložte nové tesniace tesnenie do bezpečnostnej plynovej hadice/potrubia. Uistite sa, že tesnenie sedí správne.
4. Okolo závitovej časti prepojovacej spojky namotajte tesniacu hmotu. Pripojte závitovú časť bezpečnostnej plynovej hadice/rúrky k prepojovacej prípojke pomocou 24 mm kľúča a pevne ju utiahnite, pričom prepojaváciu spojku držte na mieste pomocou 24 mm kľúča.



5. Po pripojení musíte skontrolovať, či nedochádza k netesnosti spojovacej časti.

Pripojenie plynu - LPG

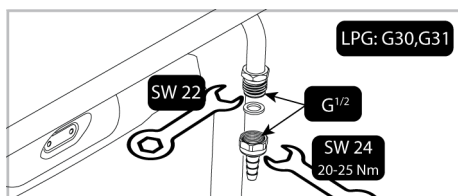
- Váš výrobok by mal byť pripojený tak, aby bol blízko plynovej prípojky, aby sa zabránilo úniku plynu.
- Pred realizáciou plynovej prípojky si zabezpečte plastovú plynovú hadicu a vhodnú montážnu svorku. Vnútorňý priemer plastovej plynovej hadice musí byť 10 mm a jej dĺžka nesmie byť väčšia ako 150 cm. Plastová hadica musí byť odolná voči úniku a musí sa dať kontrolovať.
- Plynové spotrebiče a systémy sa musia pravidelne kontrolovať, či správne fungujú. Regulátor, hadica a jej svorka sa

musia pravidelne kontrolovať a vymieňať v lehotách odporúčaných výrobcom alebo v prípade potreby.

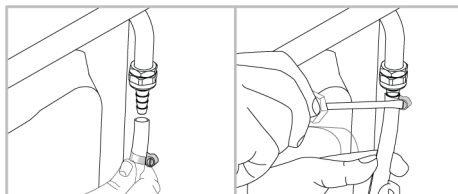
- Pri pripájaní plynu sa musí použiť nové tesniace tesnenie.
- Plynová prípojka sa musí pripojiť pomocou plynovej hadice alebo pevnej prípojky.

Pripojenie s upnutou (bezzávitovou) plynovou hadicou

1. Vložte nové tesnenie do pripojovacieho dielu pre LPG a skontrolujte, či je tesnenie správne usadené.
2. Pripojovací vývod plynu výrobku zaistíte kľúčom s priemerom 22 mm, pripojovací diel pripojte k vývodu plynu výrobku kľúčom s priemerom 24 mm a pevne utiahnite.



3. Namontujte montážnu svorku na jeden koniec plynovej hadice. Koniec plynovej hadice, ku ktorému ste pripojili svorku, zmäknite vložení do vriacej vody na jednu minútu.
4. Zmäknutú plynovú hadicu zasuňte až do spojovacieho kusu. Svorku pevne utiahnite skrutkovačom.



5. Po pripojení musíte skontrolovať, či nedochádza k netesnosti spojovacej časti.

Kontrola tesnosti v mieste pripojenia

- Uistite sa, že sú všetky gombíky na výrobku vypnuté. Skontrolujte, či je otvorený prívod plynu. Pripravte mydlovú penu a naneste ju na miesto pripojenia hadice na kontrolu úniku plynu.
- Ak dôjde k úniku plynu, mydlová časť sa spení. V takom prípade ešte raz skontrolujte plynovú prípojku.
- Namiesto mydla môžete na kontrolu úniku plynu použiť komerčne dostupné spreje.
- V prípade úniku plynu uzavrite prívod plynu a miestnosť vyvetrajte.
- Na vykonanie kontroly úniku plynu nikdy nepoužívajte zápalky ani zapaľovač.

4.4 Umiestnenie produktu

1. Produkt zatlačte smerom ku kuchynskej stene.
2. Háčik bezpečnostnej reťaze.
3. Nastavte nožičky rúry

Nastavenie nožičiek rúry

Vibrácie počas používania môžu spôsobiť pohyb varných nádob. Tejto nebezpečnej situácii môžete zabrániť, ak bude produkt vodorovný a vyvážený.

Pre vašu vlastnú bezpečnosť zabezpečte vodorovnosť produktu nastavením štyroch nožičiek na dolnej strane ich otáčaním doľava alebo doprava a zarovnaním s pracovným povrchom.

Záverečná kontrola

1. Produkt znovu zapojte do siete.
2. Skontrolujte elektrické funkcie.
3. Otvorte prívod plynu.
4. Skontrolujte plynové pripojenia kvôli bezpečnému upevneniu a tesnosti.
5. Zapáľte horáky a skontrolujte vzhľad plameňa.



Plameň musí byť modrý a musí mať pravidelný tvar. Ak je plameň žltkastý, skontrolujte, či je uzáver horáka pevne umiestnený, prípadne horák vyčistite.

4.5 Zmena plynu



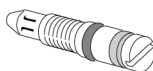
Všeobecné informácie

- Pred začatím akýchkoľvek prác na plynovej inštalácii odpojte hlavný prívod plynu. Je prítomné riziko výbuchu!
- Všetky plynové trysky sa musia vymeniť a nastavenie horenia plynových kohútikov sa musí vykonať v polohe voľnobehu, aby bol výrobok vhodný na použitie s iným plynom.
- Po zmene typu plynu sa musí nový štítok s typom plynu na náhradnom vrecku nalepiť na aktuálny štítok, ktorý sa už nachádza na zadnej stene výrobku.
- Konvertibilný typ plynu a kategórie plynu vášho výrobku podľa krajiny sú uvedené v časti "Kategórie/typy/tlak plynu v krajine". V tejto tabuľke si pozrite typy plynu, ktoré môžete vo svojej oblasti konvertovať. V tejto tabuľke nie je možné konvertovať na nešpecifikované typy plynov.
- Náhradná tryska vhodná pre typ plynu, ktorý chcete konvertovať, nemusí byť dodaná s výrobkom. Trysky môžete získať v autorizovanom servise alebo na mieste, kde ste výrobok zakúpili.
- Hodnoty trysiek a typy plynov, ktoré sa majú používať pre horáky, sú uvedené na konci tejto časti. Vykonajte pripojenie typu plynu, ktorý sa má prestavať, ako je popísané v časti pripojenia plynu.

Náhradné diely pre konverziu plynu

Nižšie sú uvedené vizualizácie dielov a nástrojov, ktoré môžu byť potrebné na konverziu plynu. V závislosti od modelu sa tieto diely nemusia dodávať spolu s výrobkom.

Obtoková dýza

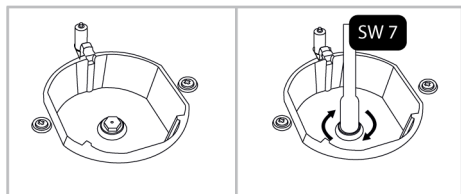


Tryska horáka

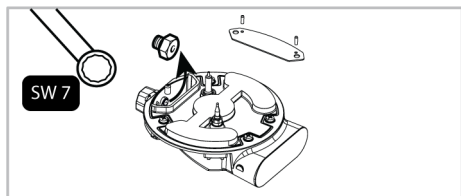


Výmena trysky horákov

1. Všetky ovládacie tlačidlá na ovládacom paneli otočte do polohy vypnuté.
2. Uzavrite prívod plynu.
3. Zložte uzáver horáku a teleso horáka.
4. Odstráňte plynové trysky otáčaním proti smeru hodinových ručičiek. (kľúč 7)



5. Ak je váš výrobok vybavený horákom wok s bočnou tryskou, odstráňte trysku pomocou kľúča číslo 7.



i Na niektorých horákoch varných dosiek je tryska zakrytá kovovou časťou. Pri výmene trysky sa musí tento kovový kryt odstrániť.

6. Nainštalujte nové plynové trysky. (Uťahovací moment 4 Nm)
7. Skontrolujte všetky pripojenia, aby ste sa uistili, že sú nainštalované bezpečne a spoľahlivo.

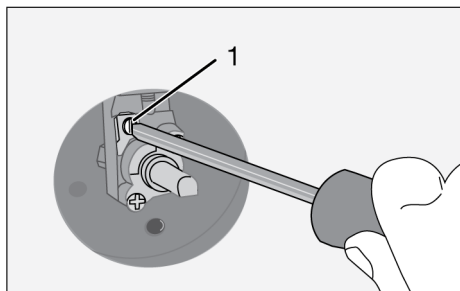
i Nové trysky majú svoju polohu vyznačenú na obale alebo sa môžete odvolať na tabuľku trysiek na stránke.

8. Po pripojení musíte skontrolovať tesnosť trysiek.

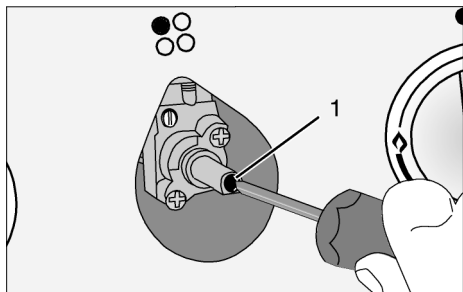
i Kým nedôjde k nebezpečnej situácii, nepokúšajte sa odstrániť uzávery plynu na horáku. Ak je nutné vymeniť uzávery, musíte zavolať zástupcovi autorizovaného servisu.

Nastavenie zníženej prietoku plynu na uzáveroch platne

1. Zapáľte horák, ktorý sa ide nastaviť a otočte gombíkom do zníženej polohy.
2. Z uzáveru plynu odmontujte gombík.
3. Na nastavenie nastavovacej skrutky úrovne prietoku použite skrutkovač správnej veľkosti.
4. Pre LPG (bután-propán) otočte skrutku v smere chodu hodinových ručičiek. 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.
5. Ak je plameň vyšší ako požadovaná poloha, otočte skrutku v smere hodinových ručičiek. Ak je menší, otočte proti smeru hodinových ručičiek.
6. Kvôli poslednej kontrole dajte horák do polohy s vysokým plameňom, ako aj do redukovanej polohy a skontrolujte, či plameň horí alebo nie.
7. Poloha nastavovacej skrutky sa môže odlišovať v závislosti od typu plynového kohútika, ktorý sa používa vo vašom zariadení.



1 Skrutka pre nastavenie úrovne prietoku

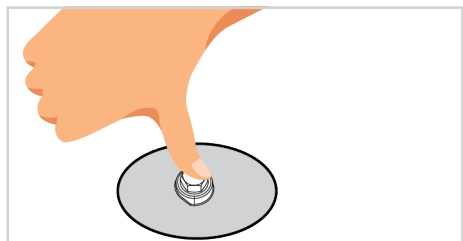


1 Skrutka pre nastavenie úrovne prietoku

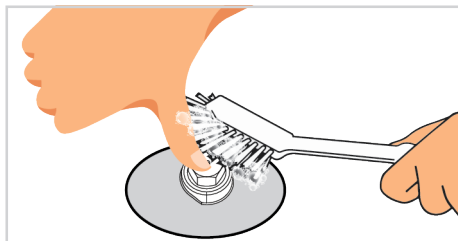
Kontrola netesnosti na tryskách

Pred vykonaním zmeny na produkte sa uistite, že sú všetky ovládacie gombíky vypnuté. Po správnej zmene trysiek by sa mal pre každú trysku skontrolovať únik plynu.

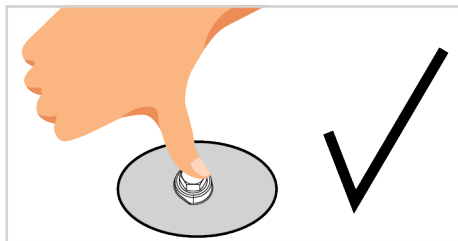
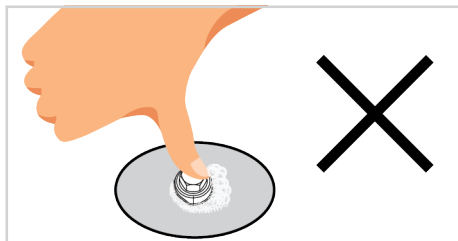
1. Uistite sa, že je prívod plynu do produktu zapnutý, pričom všetky ovládacie gombíky stále udržiavajte vo vypnutej polohe.
2. Každý otvor trysky blokujte prstom pôsobiacim primeranou silou, aby sa zastavil únik plynu, keď sa zapne zodpovedajúci ovládaci gombík a držte v stlačenej polohe, aby sa plyn dostal do trysky.



3. Pripravenú mydlovú vodu naneste na pripojenie trysky malou kefou, ak v prípade pripojenia trysky uniká plyn, mydlová voda začne peniť. V tomto prípade trysku dotiahnite primeranou silou a zopakujte krok 3 znova.



4. Ak pena stále pretrváva, okamžite vypnite prívod plynu do produktu a zavolajte autorizovaného servisného zástupcu alebo technika s licenciou. Nepoužívajte produkt, kým do produktu nezasiahne autorizovaný servis.



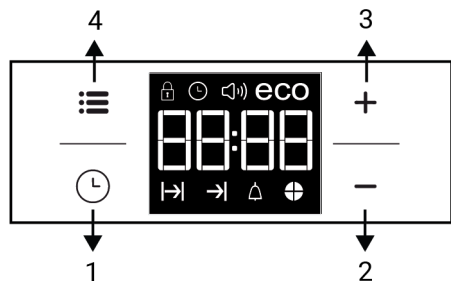
5 Prvé uvedenie do prevádzky

Skôr ako začnete výrobok používať, odporúčame vykonať nasledujúce kroky uvedené v nasledujúcich častiach.

5.1 Prvé nastavenie časovača



Pred použitím rúry vždy nastavte denný čas. Ak ho nenastavíte, v niektorých modeloch rúry nebudete môcť variť.



- 1 Tlačidlo programu
- 2 Tlačidlo zníženia
- 3 Tlačidlo zvýšenia
- 4 Tlačidlo nastavenia

Symbole na displeji

Symbol času pečenia

Symbol času ukončenia pečenia *

Symbol alarmu

Symbol koláča s časom

eco Symbol ekologického režimu

Symbol úrovne hlasitosti

Symbol dennej doby

Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.

Počas vykonávania akýchkoľvek nastavení budú blikať na displeji príslušné symboly.

Stlačením kláves **+/–** nastavte čas, potom čo rúru prvýkrát zapojíte.

Pri dotykových modeloch ovládania sa najskôr dotknite tlačidla a potom použite **+/–** na nastavenie času.

Potvrďte nastavenie dotknutím sa symbolu a počkajte 4 sekundy bez toho, aby ste sa dotkli ktoréhokoľvek tlačidla, čím výber potvrdíte.

Ak nie je počiatočný čas nastavený, hodiny sa spustí od **12:00** a zobrazí sa symbol . Symbol po nastavení času zmizne.

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

5.2 Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo dodané s výrobkom.
3. Výrobok prevádzkujte 30 minút a potom ho vypnite. Týmto spôsobom sa spália a vyčistia zvyšky a vrstvy, ktoré mohli zostať v rúre počas výroby.
4. Pri prevádzke výrobku zvolte najvyššiu teplotu a prevádzkovú funkciu, pri ktorej pracujú všetky ohrievače vo vašom výrobku. Pozrite si časť "Prevádzkové funkcie rúry". V nasledujúcej časti sa dozviete, ako ovládať rúru.
5. Počkajte, kým rúra vychladne.
6. Povrch výrobku utrite vlhkou handričkou alebo špongiou a osušte handričkou.

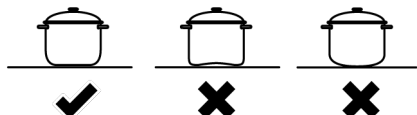
Pred použitím príslušenstva:

Príslušenstvo, ktoré vyberiete z rúry, očistite čistiacou vodou a mäkkou čistiacou hubkou.

UPOZORNENIE: Počas prvého použitia sa môže na niekoľko hodín objaviť dym a zápach. Je to normálne a na jeho odstránenie stačí dobré vetranie. Vyhnite sa priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktoré sa tvoria.

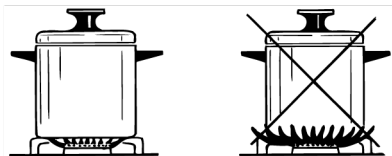
6.1 Všeobecné informácie o použití varnej dosky

- Hrnce a panvice postavte tak, aby ich ruky neboli nad horákmi, pre zabránenie ich prehriatiu.
- Nepoužívajte nevyvážené a ľahko naklápacie hrnce/panvice na varnej doske.



- Hrnce/panvice a prázdne hrnce neohrievajte. Hrnce a spotrebič sa môžu poškodiť.
- Nezapaľujte horáky bez hrnca alebo hrncov/panvíc na príslušnom horáku.
- Po každom použití vždy vypnite horáky varnej dosky.
- Ak pracujete na varných doskách bez hrnca alebo hrncov/panvíc, prístroj sa môže poškodiť. Vždy po každom úkone vypnite varné dosky.

- Do hrncov a panvíc vkladajte dostatočné množstvo jedla. Môžete tak zabrániť vylietaniu jedla z hrncov/panvíc a nebudete musieť rúru zbytočne čistiť.
- Nekladte pokrievky hrncov a panvíc na horáky/zóny.
- Umiestňujte hrnce tak, že ich vycentrujete na horáky/zóny. Ak chcete umiestniť hrniec na iný horák/zónu, neposúvajte ho smerom k požadovanému horáku; radšej ho najskôr zdvihnite a potom položte na druhý horák.
- Veľkosť hrncov/panvíc musí zodpovedať veľkosti plameňa. Nastavte plynové plamene tak, aby nevyčnievali zo dna hrncov/panvíc a hrnce/panvice umiestnite na držiak hrnca ich vycentrovaním. Na zakrytie viac ako jedného horáka nepoužívajte veľké panvice/hrnce.



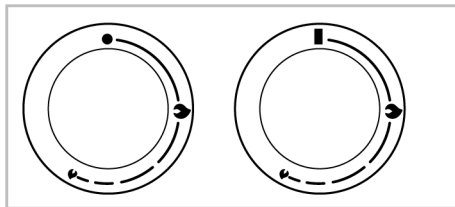
Odporúčané veľkosti hrncov/panvíc

Typ horáka varnej dosky	Priemer hrnca - cm
Pomocný horák	12 – 18
Obyčajný horák	18 – 20
Rýchly horák - Wok horák	22 - 24

Nepoužívajte hrnce, ktoré presahujú vyššie uvedené rozmery. Používanie väčších panvíc / hrncov, ako je uvedené, môže spôsobiť otravu oxidom uhoľnatým a prehriatie okolitých povrchov a gombíkov. Navyše, ak je povrch na varenie vášho produktu sklenený, dôjde k prehriatiu na tomto povrchu a k poškodeniu výrobku. Používanie menších panvíc / hrncov môže spôsobiť popáleniny v dôsledku plameňov.

6.2 Prevádzka varných dosiek

Ovládací gombík varnej dosky



- Poloha vypnutia
- Malý plameň: Najnižší príkon plynu
- Veľký plameň: Najvyšší plynový výkon

Varnú dosku môžete ovládať pomocou ovládacích gombíkov varnej dosky. Každý gombík ovláda príslušný horák. Ktorý horák ovláda, môžete odvodiť zo symbolov na ovládacom paneli.

Pri vypnutí (horná poloha) nie je horák poháňaný plynom. Po zapálení horáka môžete variť nastavením hladiny plynu na gombíku. Nastavte požadovaný výkon varenia zarovnaním gombíka s príslušným symbolom.

Zapálenie plynových horákov

- ✓ Plynové horáky sa zapalujú ovládacími gombíkmi.

1. Stlačte gombík horáka.
2. Stlačte gombík a ho otočte proti smeru hodinových ručičiek k symbolu veľkého plameňa.
3. S výslednou iskrou sa plyn zapáli.
4. Po počiatočnom zapálení držte gombík stlačený po dobu 3-5 sekúnd.
5. Ak sa plyn po stlačení a uvoľnení gombíka nezapáli, zopakujte rovnaký postup stlačením gombíka na 15 sekúnd.

i Ak sa horák nezapáli do 15 sekúnd, uvoľnite tlačidlo. Pred ďalším pokusom počkajte aspoň 1 minútu. Hrozí riziko nahromadenia plynu a výbuchu!

6. Upravte požadovanú úroveň výkonu.

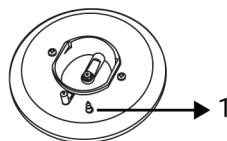
Vypnutie plynových horákov

Prepnite gombík horáka do vypnutej polohy (hore).

i Ak dôjde k neúmyselnému uhaseniu plameňov horáka, vypnite ovládací gombík horáka. Nepokúšajte sa horák znovu zapalovať najmenej 1 minútu.

Bezpečnostný mechanizmus vypínania plynu

Ako preventívne opatrenie proti vyfúknutiu v dôsledku pretečenia horákov varnej dosky začne pracovať bezpečnostný mechanizmus, ktorý okamžite vypne plyn.



1 Bezpečnostné vypínanie plynu

Pre aktiváciu bezpečnostného mechanizmu vypínania plynu podržte ovládací gombík po zapálení varnej dosky stlačený ešte 3 - 5 sekúnd.

i Po zatvorení skleneného horného veka alebo jeho odstránení z výrobku sa prúdenie plynu do horákov varnej dosky preruší. Z tohto dôvodu nemôžete používať horáky varnej dosky, keď je sklenený vrchný kryt zatvorený alebo odstránený z výrobku.

Wok horák

Horáky Wok vám pomôžu rýchlejšie variť. Wok, ktorý sa používa najmä v ázijskej kuchyni, je druh hlbkej a plochej panvice vyrobenej z plechu, ktorá sa používa na prípravu mletej zeleniny a mäsa na silnom plameni v krátkom čase.

Keďže sa pokrmy pripravujú na silnom plameni a za veľmi krátky čas v takýchto panviciach, ktoré rýchlo a rovnomerne vedú teplo, výživová hodnota potravín sa zachováva a zelenina zostáva chrumkavá.

Horák wok môžete použiť aj pre bežné panvice.

7.1 Všeobecné informácie o používaní rúry

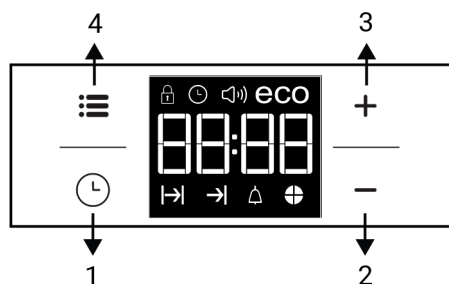
Chladiaci ventilátor (Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.)

Váš výrobok je vybavený chladiacim ventilátorom. Chladiaci ventilátor sa v prípade potreby aktivuje automaticky a ochladzuje prednú časť výrobku aj nábytok. Po ukončení chladiaceho procesu sa automaticky deaktivuje. Horúci vzduch vychádza cez dvierka rúry. Tieto vetracie otvory nezakrývajte. V opačnom prípade môže dôjsť k prehriatiu rúry. Chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti počas prevádzky rúry alebo po jej vypnutí (približne 20-30 minút). Ak pečiete naprogramovaním časovača rúry, na konci času pečenia sa chladiaci ventilátor vypne spolu so všetkými funkciami. Čas chodu chladiaceho ventilátora nemôže určiť používateľ. Zapína a vypína sa automaticky. Toto nie je chyba.

Osvetlenie rúry

Osvetlenie rúry sa zapne, keď rúra začne piecť. V niektorých modeloch je osvetlenie zapnuté počas pečenia, v niektorých modeloch sa po určitom čase vypne.

7.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry



- 1 Tlačidlo programu
- 2 Tlačidlo zníženia
- 3 Tlačidlo zvýšenia
- 4 Tlačidlo nastavenia

Symboły na displeji

→ Symbol času pečenia

→ Symbol času ukončenia pečenia *

🔔 Symbol alarmu

⦿ Symbol koláča s časom

eco Symbol ekologického režimu

🔊 Symbol úrovne hlasitosti

🕒 Symbol dennej doby

🔒 Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

i Počas vykonávania nastavení na sa displeji zobrazí súvisiace symboly. Musíte krátky čas počkať, kým sa nastavenia použijú.

i Ak nevykonáte žiadne nastavenie varenia, nebudete môcť nastaviť čas v rámci dňa.

i Zobrazí sa zostávajúci čas ak je čas varenia nastavený akonáhle varenie začne.

Zapnutie rúry

Keď gombíkom na výber funkcií vyberiete prevádzkovú funkciu, ktorú chcete variť, a gombíkom na výber teploty nastavíte určitú teplotu, rúra začne pracovať.

Vypnutie rúry

Rúru môžete vypnúť otočením gombíka na výber funkcií a gombíka teploty do vypnutej (hornej) polohy.

Výber teploty a funkcie prevádzky rúry.

Môžete variť manuálnym ovládaním (vlastnou kontrolou) výberom teploty a prevádzkovej funkcie špecifickej pre vaše jedlo.



1. Pomocou gombíka na výber funkcií vyberte prevádzkovú funkciu, v ktorej chcete variť.
2. Nastavte požadovanú teplotu varenia pomocou gombíka teploty.
 - ⇒ Vaša rúra začne okamžite pracovať pri zvolenej funkcii a teplote a rozsvieti sa kontrolka termostatu. Keď teplota vo vnútri rúry dosiahne požadovanú teplotu, kontrolka termostatu zhasne. Rúra sa po skončení procesu pečenia sama vypne. Pečenie musíte kontrolovať a vypnúť sami. Po dokončení prípravy jedál rúru vypnite otočením gombíka voľby funkcií a gombíka teploty do vypnutej (hornej) polohy.

Varenie pomocou nastavenia času varenia:

- ✓ Rúru môžete nastaviť tak, aby sa zastavila na konci špecifikovaného času, a to nastavením doby varenia na časovači.
1. Vyberte funkciu varenia.
 2. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol  pre čas varenia.
 3. Nastavte čas varenia pomocou kláves **+/-**.
 - ⇒ Po nastavení času varenia sa na displeji zobrazí symbol  a čas sa odpočítava.
 4. Do rúry vložte riad a teplotu nastavte pomocou tlačidla nastavenia teploty. Spustí sa varenie.
 - ⇒ Čas varenia sa začne odpočítavať na displeji, ako náhle začne varenie a všetky časti časového symbolu sa rozsvieti. Nastavená doba varenia sa rozdelia do 4 rovnakých častí, a keď čas každej časti skončí, symbol také časti sa vypne. Tak ľahko zistíte zodpovedajúce čas varenia a všetko bude jednoduchšie.
 5. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí **"End"** a časovač vydá zvukové upozornenie.

⇒ Signál alarmu bude znieť počas 2 minút. Ak chcete zvukové upozornenie vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo. Zvukové upozornenie sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.



Ak na konci zvukového varovania stlačíte ľubovoľný kláves, rúra sa znovu spustí. Otočte tlačidlo pre nastavenie teploty a funkcie do pozície **"0"** (vypnuté) a vypnite rúru, aby ste predišli opätovnému spusteniu rúry po konci upozornenia.

7.3 Varenie za pomoci pary

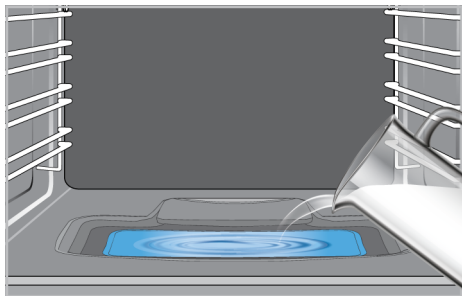
Vaša rúra má funkciu pečenia za pomoci pary. Lepšie výsledky pečenia sa dosahujú s asistentom pary. Asistent pary zabezpečuje, že povrch múčnikov je jasnejší, ich kôrka je chrumkavejšia a sú objemnejšie. Pomocou pary sa tiež znižuje strata vlhkosti potravín, ako je mäso, a umožňuje, aby boli zvnútra šťavnatejšie a chutnejšie.

Všeobecné informácie

- Varenie s podporou pary je možné vykonávať len s funkciami varenia s podporou pary uvedenými v návode na obsluhu.
- Po otvorení dvierok rúry na pečenie môže po varení s parou kvapkať kondenzácia vytvorená na dvierkach. Hneď po otvorení dvierok kondenzáciu utrite.
- Pri otváraní dvierok rúry na pečenie sa držte ďalej, pretože počas a po príprave pary môže uniknúť para a teplo. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach.
- Ak vo vnútri rúry zostáva voda po každom varení s parou, zvyšnú vodu po vychladnutí rúry vysušte suchou handričkou. V opačnom prípade môže zvyšková voda viesť k tvorbu vodného kameňa.
- Ak má váš výrobok sondu na mäso, pred varením s parou sa uistite, že je kryt sondy na mäso zatvorený. V opačnom prípade môže dôjsť k úniku pary zo zásuvky sondy na mäso.

Pre varenie pomocou pary:

1. Po skontrolovaní tabuľky pečenia v pare a nastavení funkcie určte teplotu, čas a množstvo vody, ktoré sa má pridať podľa pripravovaného jedla. Tieto hodnoty môžete nastaviť sami pre pečenie, ktoré nie je zahrnuté v tabuľke.
2. Do nádrže na dne rúry nalejte množstvo vody, ktoré použijete podľa druhu potravín.



i Vyhnite sa destilovanej alebo filtrovanej vode. Používajte iba hotové vody.

3. Stlačte tlačidlo prípravy pomocou pary/čistenia na ovládacom paneli.
 - ⇒ Kontrolka varenia/čistenia s parou na ovládacom paneli sa rozsvieti.
4. Prepnete gombík voľby funkcií na požadovaný prevádzkový režim s parnou asistenciou.
5. Zapnete gombík teploty na želanú teplotu.
6. Vložte jedlo do rúry na odporúčanú pozíciu stojana.
 - ⇒ Spustí sa pečenie.
7. Po skončení pečenia vypnete rúru nastavením gombíkov funkcií a teploty do polohy vypnuté.



Ak po každom varení s asistenciou pary zostane na dne rúry voda, po vychladnutí rúry vysušte zvyšnú vodu suchou handričkou. V opačnom prípade môže voda zostávajúca na dne rúry spôsobiť tvorbu vodného kameňa.

7.4 Nastavenia

Zapnutie zámky tlačidiel

- ✓ Aktivovaním funkcie zámky tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.
1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .
 - ⇒ Na displeji sa zobrazí hlásenie "OFF".
 2. Stlačením tlačidla **+** aktivujete zámku tlačidiel.
 3. Po zapnutí zámky tlačidiel sa na displeji zobrazí hlásenie "On" a symbol zostane svietiť.



Tlačidlá rúry nie sú funkčné, keď je funkcia zámky tlačidiel zapnutá. Zámka tlačidiel sa v prípade výpadku prúdu nezruší.

Aby ste deaktivovali zámku tlačidiel

1. Stlačte až kým sa na displeji nezobrazí symbol .
 - ⇒ Na displeji sa zobrazí hlásenie "On".
2. Vypnite zámku tlačidiel stlačením tlačidla **-** .
 - ⇒ Po vypnutí zámky tlačidiel sa zobrazí hlásenie "OFF" (VYP.).

Nastavenie budíka

- ✓ Časovač produktu môžete používať na akékoľvek výstrahy alebo pripomienky, mimo programov varenia. Budík nemá žiaden vplyv na funkcie rúry. Používa sa iba ako forma varovania. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre otočiť v určenom časovom bode. Po uplynutí nastavenej doby zaznie zvukové upozornenie časovača.

1. Dotknite sa položky ☹, kým sa na displeji nezobrazí symbol ⚠.



Maximálny čas budenia môže byť 23 hodín 59 minút.

2. Pomocou tlačidiel **+/–** nastavte trvanie alarmu.



Funkčné tlačidlá pre tón alarmu, dennú dobu, jas displeja a nastavenie teploty musí byť v pozícii 0 (OFF).

⇒ Po nastavení času alarmu zostane symbol alarmu ⚠ svietiť a na displeji sa zobrazí čas alarmu.

3. Na konci času alarmu začne blikať symbol ⚠ a zaznie zvukové upozornenie.

Vypnutie alarmu

1. Signál alarmu bude znieť počas 2 minút. Ak chcete zvukové upozornenie vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.

⇒ Zvukové upozornenie sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.

Zrušenie alarmu:

1. Dotknite sa položky ☹, kým sa na displeji nezobrazí symbol ⚠, aby ste zrušili alarm.
2. Stlačte a podržte stlačené tlačidlo **—**, kým sa nezobrazí "00:00".



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

Zmena tónu alarmu

1. Dotknite sa položky **≡**, kým sa na displeji nezobrazí symbol ⚠.
 2. Požadovaný tón alarm nastavte klávesmi **+/–**.
 3. Tón, ktorý nastavíte, sa aktivuje behom krátkej chvíľky.
- ⇒ Zvolený tón alarmu sa na displeji zobrazí ako **"b-01"**, **"b-02"** alebo **"b-03"**.

Zmena denného času

- ✓ Ak chcete zmeniť čas dňa, ktorý ste predtým nastavili:

1. Dotknite sa položky **≡**, kým sa na displeji nezobrazí symbol ☹.
2. Nastavte čas pomocou kláves **+/–**.
3. Čas, ktorý nastavíte, sa za chvíľu aktivuje.

úsporný režim

Môžete šetriť energiu v úspornom režime, ak budete variť s nastavením času varenia. Tento režim dokončí varenie pri vnútornej teplote rúry a vypnutých vykurovacích prvkoch pred koncom času varenia.

Nastavenie úsporného režimu

1. Stlačte symbol **≡** až kým sa na displeji nezobrazí symbol **eco**.
 - ⇒ Na displeji sa zobrazí hlásenie **"Off"**.
2. Aktivujte úsporný režim stlačením klávesu **+**.
 - ⇒ Jakkmile sa zámok aktivuje, na displeji sa zobrazí **"On"** a symbol úsporného režimu zostane rozsvietený

Deaktivácia úsporného režimu.

1. Stlačte symbol **≡** až kým sa na displeji nezobrazí symbol **eco** režimu.
 - ⇒ Na displeji sa zobrazí hlásenie **"On"**.
2. Úsporný režim deaktivujte stlačením klávesu **—**.
 - ⇒ **"Off"** sa zobrazí akonáhle sa zámok deaktivuje.

Nastavenie jasu obrazovky Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

1. Stlačte **≡** až kým sa na displeji nezobrazí **"d-01"** alebo **"d-02"** alebo **"d-03"** a nastavte jas.

2. Požadovaný jas nastavte pomocou kláves **+**/**-** .

⇒ Čas, ktorý nastavíte sa aktivuje za chvíľu.

8 Všeobecné informácie o varení

V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.

Okrem toho sú v tejto časti opísané niektoré potraviny testované ako výrobcovia a najvhodnejšie nastavenia pre tieto potraviny. Uvedené sú aj vhodné nastavenia rúry a príslušenstvo pre tieto potraviny.

8.1 Všeobecné informácie o pečení v rúre

- Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo po ňom môže vychádzať horúca para. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach. Pri otváraní dvierok rúry sa držte ďalej.
- Intenzívna para vznikajúca počas pečenia môže v dôsledku rozdielu teplôt vytvárať na vnútornom a vonkajšom povrchu rúry a na horných častiach nábytku skondenzované kvapky vody. Je to normálny a fyzikálny jav.
- Kondenzácia alebo vodná para sa môže objaviť ako potenie alebo kvapkanie na vnútornom skle rúry v závislosti od jedla. Tento bežný jav sa môže vyskytnúť pri varení. Keď výrobok po varení vychladne, odporúčame na utieranie vnútorného skla použiť vlhkú handričku.
- Hodnoty teploty a času pečenia uvedené pre potraviny sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty uvedené ako rozsahy.
- Pred začatím varenia vždy vyberte z rúry nepoužívané príslušenstvo. Príslušenstvo, ktoré zostane v rúre, môže zabrániť tomu, aby sa jedlo uvarilo pri správnych hodnotách.
- Pri jedlách, ktoré budete variť podľa vlastného receptu, sa môžete odvolať na podobné jedlá uvedené v tabuľkách varenia.
- Použitie dodávaného príslušenstva zaistí najlepší výkon varenia. Vždy dodržiavajte informácie poskytnuté výrobcom pre externý riad, ktorý budete používať.

- Mastný papier, ktorý budete používať pri varení, nastrihajte na vhodné rozmery podľa nádoby, v ktorej budete variť. Mastnotvorné papiere, ktoré z nádoby pretekajú, môžu spôsobiť riziko popálenia a ovplyvniť kvalitu vášho pečenia. Používajte mastný papier, ktorý budete používať v uvedenom teplotnom rozsahu.
- Na dosiahnutie dobrého výkonu pečenia umiestnite jedlo na odporúčanú správnu poličku. Počas pečenia nemeňte polohu políc.

8.1.1 Pečivo a potraviny v rúre

Všeobecné informácie

- Pre dobrý výkon pečenia odporúčame používať príslušenstvo výrobku. Ak budete používať externý riad, uprednostnite tmavý, neprilnavý a žiaruvzdorný riad.
- Ak je v tabuľke varenia odporúčané predhrievanie, nezabudnite jedlo vložiť do rúry až po predhriatí.
- Ak budete variť pomocou kuchynského riadu na drôtenom grile, umiestnite ho do stredu drôteného grilu, nie k zadnej strane.
- Všetky materiály použité pri príprave pečiva musia byť čerstvé a mať izbovú teplotu.
- Stav tepelnej úpravy potravín sa môže líšiť v závislosti od množstva potravín a veľkosti kuchynského riadu.
- Kovové, keramické a sklenené formy predlžujú čas pečenia a spodné povrchy pečiva nie sú rovnomerne hnedé.
- Ak používate papier na pečenie, na spodnom povrchu potravín možno pozorovať malé zhnednutie. V takejto situácii môže byť potrebné predĺžiť dobu pečenia približne o 10 minút.
- Hodnoty uvedené v tabuľkách na pečenie sú stanovené ako výsledok testov vykonaných v našich laboratóriách. Hodnoty vhodné pre vás sa môžu od týchto hodnôt líšiť.

- Potraviny umiestnite na príslušnú policičku odporúčanú v tabuľke varenia. Spodná policia rúry je označená ako policia 1.

Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.
- Ak je koláč vlhký, použite malé množstvo tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je vrch koláča spálený, položte ho na spodnú policu, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.
- Ak je vnútro koláča dobre prepečené, ale zvonka je lepkavé, použite menej tekutiny, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.

Tipy pre pečivo

- Ak je cesto príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia. Pláty cesta navlhčíte omáčkou pozostávajúcou zo zmesi mlieka, oleja, vajca a jogurtu.

- Ak sa cesto pečie pomaly, dbajte na to, aby hrúbka pripraveného cesta nepretiekla cez plech.
- Ak je cesto na povrchu hnedé, ale dno nie je upečené, uistite sa, že množstvo omáčky, ktoré použijete na cesto, nie je na dne cesta príliš veľké. Na rovnomerné zhnednutie sa snažte omáčku rovnomerne rozotrieť medzi pláty cesta a pečivo.
- Pečivo pečte v polohe a pri teplote zodpovedajúcej tabuľke varenia. Ak spodok ešte nie je dostatočne prepečený, na ďalšie pečenie ho umiestnite na spodnú policičku.

Tabuľka pečenia na pečivo a jedlo v rúre

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláč na plechu	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	175	30 ... 45
Koláč vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	175	30 ... 50
Koláče v papieri na pečenie	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160 - 170	20 ... 30
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	3	180 - 200	10 ... 20
Koláčiky	Plech na pečivo *	Horné a spodné ohrievanie	3	160 - 170	20 ... 30
Lístkové cesto	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	200	20 ... 30
Buchta	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	190	20 ... 35
Droždie	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	190	20 ... 40
Lasagne	Sklenená / kovová obdĺžniková nádoba na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	25 ... 45
Pizza	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	1	200	10 ... 20

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

8.1.2 Mäso, ryby a hydina

Kľúčové body týkajúce sa grilovania

- Pred pečením celého kurčťa, morky a veľkých kusov mäsa ho ochuťte citrónovou šťavou a korením, čím sa zvýši výkon pečenia.
- Vykostené mäso sa pripravuje o 15 až 30 minút dlhšie ako filé vyprážaním.
- Na každý centimeter hrúbky mäsa by ste mali počítať s približne 4 až 5 minútami varenia.

- Po uplynutí času varenia nechajte mäso v rúre približne 10 minút. Šťava z mäsa sa lepšie rozloží do vyprážaného mäsa a pri krájaní mäsa nevyteká.
- Ryby by sa mali umiestniť na strednú alebo nízku úroveň police v žiaruvzdornom tanieri.
- Odporúčané pokrmy v tabuľke varenia pripravujte s jedným podnosom.

Tabuľka varenia pre mäso, ryby a hydinu

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	25 minút 220/ max, po 180 ... 190	80 ... 100
Jahňacie stehno (v kastróle)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	25 minút 220/ max, po 190	70 ... 90
Vyprážané kura (1,8-2 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	15 minút 250/ max, po 190	55 ... 65
Vyprážané kura (1,8-2 kg)	Štandardný plech *	Funkcia „3D“	2	15 minút 220/ max, po 180 ... 190	50 ... 65
Morčacina (kocky mäsa)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	25 minút 220/ max, po 190	70 ... 120
Morčacina (kocky mäsa)	Štandardný plech *	Funkcia „3D“	2	25 minút 220/ max, po 180 ... 190	60 ... 100
Ryby	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	200	20 ... 30
Ryby	Štandardný plech *	Funkcia „3D“	3	200	20 ... 25

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

8.1.3 Grilovanie

Červené mäso, ryby a hydínové mäso pri grilovaní rýchlo zhnednú, držia krásnu kôrku a nevysušujú sa. Na grilovanie sú obzvlášť vhodné filé, mäso na špíze, klobásy, ako aj šťavnatá zelenina (paradajky, cibuľa atď.).

Všeobecné informácie

- Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami rúry.

Kľúčové body grilu

- Na gril pripravujte čo najviac potravín podobnej hrúbky a hmotnosti.

- Kusy určené na grilovanie umiestnite na drôtený rošt alebo drôtenú grilovaciu tácu tak, že ich rozložíte bez toho, aby ste prekročili rozmery ohrievača.
- V závislosti od hrúbky grilovaných kúskov sa časy grilovania uvedené v tabuľke môžu líšiť.
- Posuňte drôtený gril alebo drôtený grilovací podnos na požadovanú úroveň v rúre. Ak pečiete na drôtenom grile, posuňte

plech do rúry na spodnú policičku, aby sa zachytávali oleje. Plech do rúry, ktorý budete posúvať, musí mať takú veľkosť, aby pokryl celú plochu grilu. Tento plech sa nemusí dodávať spolu s výrobkom. Do plechu na pečenie dajte trochu vody, aby sa dal ľahko čistiť.

Grilovací stôl

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C) *	Čas pečenia (min) (cca)
Ryby	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	20 ... 25
Kuracie kúsky	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	25 ... 35
Fašírka (teľacie mäso) - 12 častka	Drôtené mreže	4	250/max	25 ... 35
Jahňacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	20 ... 25
Steak - (kocky mäsa)	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	25 ... 30
Teľacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	25 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250/max	1 ... 3

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

* Ak vo vašom produkte nie je možné nastaviť teplotu grilu, bude funkcia grilu pracovať pri maximálnej hodnote teploty.

8.1.4 Varenie za pomoci pary

Všeobecné informácie

- Varenie s podporou pary je možné vykonávať len s funkciami varenia s podporou pary uvedenými v návode na obsluhu. Funkcie varenia s asistenciou pary nájdete v časti "Prevádzkové funkcie rúry [► 14]".

- Ak je v tabuľke varenia odporúčané predhrievanie, nezabudnite jedlo vložiť do rúry až po predhriatí. Trvanie uvedené pri prívode vody udáva čas, ktorý uplynul po predhriatí.
- Tabuľka varenia obsahuje odporúčania na varenie testované výrobcom. Môžete nastaviť množstvo vody, teplotu, funkciu varenia v pare a čas pre potraviny, ktoré nie sú v tabuľke.
- Varenie v pare prebieha s jedným zásobníkom.

Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Prevádzková funkcia	Teplota (°C)	Množstvo vody, ktorú treba použiť (ml)	Čas prívodu vody	Čas pečenia (min) (cca)	Približná hmotnosť potravín (g)
Chlieb	Štandardný plech *	3	Ohrievanie ventilátorom	200	150	pred predhrievaním	35 ... 45	820
Chlieb	Štandardný plech *	3	Horné a spodné ohrievanie	200	250	pred predhrievaním	35 ... 45	820
Celé kurča so zeleninou	Štandardný plech *	2	Horné a spodné ohrievanie	15 minút 250/max, po 190	250	pred predhrievaním	70 ... 80	2000

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Prevádzková funkcia	Teplota (°C)	Množstvo vody, ktorú treba použiť (ml)	Čas prívodu vody	Čas pečenia (min) (cca)	Približná hmotnosť potravín (g)
Rebrový steak (jeden kus)	Štandardný plech *	3	Ohrievanie ventilátorom	15 minút 250/max, po 180	300	pred predhrievaním	65 ... 75	1000
Losos so zeleninou	Štandardný plech *	3	Ohrievanie ventilátorom	180	250	pred predhrievaním	25 ... 35	500
Losos so zeleninou	Štandardný plech *	3	Horné a spodné ohrievanie	180	250	pred predhrievaním	25 ... 35	500
Kokosové koláčky	Štandardný plech *	3	Ohrievanie ventilátorom	170	200	pred predhrievaním	25 ... 35	500
Kvasená žemľa	Štandardný plech *	3	Ohrievanie ventilátorom	180	200	pred predhrievaním	20 ... 30	1200
Ohrev pečiva (chlieb, žemľa, pečivo, bazlama)	Štandardný plech *	3	Ohrievanie ventilátorom	120	50	pred predhrievaním	15 ... 25	Chlieb :250 Buchta :500 Bazlama :250 Žemľa :300

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

8.1.5 Testovanie potravín

Tabuľka na varenie testovacích jedál

- Potraviny v tejto tabuľke varenia sú pripravené podľa normy EN 60350-1, aby sa uľahčilo testovanie výrobku pre kontrolné ústavy.

Grilovanie

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	4	250/max	25 ... 35
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250/max	1 ... 3

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.

Obráťte jedlo po 2/3 celkovej doby pečenia.

9 Údržba a čistenie

9.1 Všeobecné informácie o čistení

Všeobecné informácie

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Výrobok by sa mal po každej prevádzke dôkladne vyčistiť a vysušiť. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití

produktu. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.

- Niektoré čistiace prostriedky spôsobujú poškodenie povrchu. Nevhodné čistiace prostriedky sú: bieliadlá, čistiace prostriedky obsahujúce amoniak, kyseliny alebo chloridy, parné čistiace prostriedky, prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, prostriedky na odstraňovanie škvŕn a hrdze, abrazívne čistiace prostriedky (kré-

mové čistiace prostriedky, prášok na drhnutie, krém na drhnutie, abrazívne a škrabacie drhnúce prostriedky, drôt, špongie, čistiace handričky obsahujúce nečistoty a zvyšky čistiacich prostriedkov).

- Pri čistení vykonanom po každom použití nie je potrebný žiadny špeciálny čistiaci materiál. Produkt čistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotreli všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Ak nie je v návode na používanie uvedené inak, neumývajte žiadnu súčasť vášho spotrebiča v umývačke riadu.

Pre varné dosky:

- Kyslé nečistoty, ako je mlieko, paradajkový pretlak a olej, môžu spôsobiť trvalé škvrny na varných doskách a súčiastiach varných zón, všetky pretečené tekutiny vyčistíte ihneď po vychladnutí varnej dosky jej vypnutím.
- Horák typu Wok používané pri vysokých teplotách môžu zmeniť farbu. To je normálne.
- Premiestnenie riadu môže spôsobiť kovové stopy na držiakoch. Neposúvajte panvice a hrnce po povrchu.
- Keďže uzávery varných zón prichádzajú do priameho styku s ohňom a sú vystavené vysokým teplotám, je zmena a strata farby v čase normálna. Počas používania varnej dosky to nespôsobuje problém.

Inox - nerezové povrchy

- Nerezový-inoxový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistíte čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.
- Čistíte mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.

- Odstráňte vápenaté, olejové, škrobové, mliečne a bielkovinové škvrny na sklenených a inoxových povrchoch okamžite bez čakania. Škrvny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.
- Čistiace prostriedky nastriekané/aplikované na povrch je potrebné ihneď vyčistiť. Abrazívne čistiace prostriedky ponechané na povrchu spôsobujú, že povrch bude biely.

Smaltované povrchy

- Oblasť na pečenie rúry na pečenie musí byť pred čistením vychladnutá. Čistenie horúcich povrchov vedie k nebezpečenstvu požiaru a poškodeniu smaltovaným povrchom.
- Po každom použití smaltované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Ak je váš výrobok vybavený funkciou ľahkého čistenia parou, môžete ľahké čistenie parou vykonať aj na ľahké trvalé nečistoty. (Vid' . "Easy Steam čistenie [► 45]")

Katalytické povrchy

- Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu.
- Katalytické steny majú ľahký matný a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry sa nemajú čistiť.
- Katalytické povrchy absorbujú olej vďaka svojej pórovitej štruktúre a začnú sa lesknúť, keď je povrch nasýtený olejom, v takom prípade sa odporúča vymeniť diely.

Sklenené povrchy

- Spotrebič očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákná určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákná.

- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákná. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistíte zúbkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škvryny od vápnika (žlté škvryny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiu na škvrnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistíte vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škvryny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov produktu nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

9.2 Čistiace príslušenstvo

Príslušenstvo výrobku nevkladajte do umývačky riadu, pokiaľ nie je v návode na použitie uvedené inak.

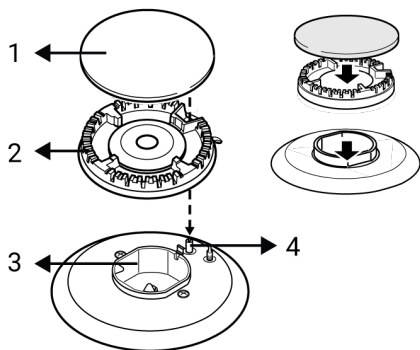
9.3 Čistenie varnej dosky

Čistenie plynových horákov

1. Pred čistením varnej dosky vyberte z varnej dosky držiaky hrncov, čiapky horáka a hlavy.
2. Vyčistite povrch varnej dosky podľa odporúčaní uvedených vo všeobecných informáciách o čistení podľa typu povrchu (smaltovaný, sklenený, nerezový atď.).
3. Očistite komoru horáka handričkou namočenou v saponáte alebo mäkkou neškrabajúcou kefkou. Zaisťte, aby nezoskali zvyšky jedla.
4. Očistite zapaľovacie sviečky a tepelné články (u modelov so zapaľovaním a tepelnými prvkami) dobre vyžmýkanou handričkou. Potom osušte čistou handričkou. Dbajte na to, aby sviečka a tepelný prvok boli úplne suché.
5. Po každej operácii očistite čiapky a hlavy horákov čistiacim prostriedkom a potom ich osušte.
6. Pokiaľ ide o trvalé škvryny, udržujte čiapky a hlavy horáka v saponátovej vode alebo teplej mydlovej vode najmenej 15 minút. Čistíte nekovovým a neškrabájącim štetcom.
7. Môžete použiť čistiace prostriedky Quick & Shine na vnútorné časti rúry a grily, ktoré sa používajú na smaltované povrchy a sú odporúčané autorizovanými servismi, najmä na trvalé škvryny na smaltovaných uzáveroch horákov.
8. Počas ich čistenia sa nedotýkajte uzáverov horákov agresívnymi čistiacimi prostriedkami, ako sú napríklad prostriedky na čistenie vnútorných častí rúry, odvápnovače, môže to spôsobiť zmenu farby.
9. Po každej operácii vyčistite držiaky hrnca saponátovou vodou a jemnou neškrabajúcou kefkou, a potom ich osušte.
10. Ak sú horáky a držiaky hrncov namočené, môžu sa v dôsledku tepla vyskytnúť trvalé vápenné škvryny. Pred použitím sa uistite, že sú vysušené.
11. Poskladajte v poradí hlavy horákov, čiapky a držiaky hrncov.
12. Pri umiestňovaní držiakov na hrnce sa uistite, že sú v strede horákov. V modeloch s kolíkmi pripevnite kolíky na platni horáka k otvorom pre kolíky na držiakoch hrncov.

Montáž častí horáka

1. Po vyčistení horákov umiestnite diely podľa obrázka.
2. Nasadte hlavu horáka tak, aby prechádzala sviečkou horáka (4). Otočte hlavu horáka doprava a doľava, aby ste sa ubezpečili, že je usadená v komore horáka.
3. Na hlavu horáka položte kryt horáka.



- 1 Viečko horáka
- 2 Hlava horáka
- 3 Komora horáka
- 4 Zapaľovacia sviečka (u modelov so zapaľovaním)

9.4 Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou gombíkového ovládania utrite panel a gombíky vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Pri čistení panela neodstraňujte gombíky a tesnenia pod ním. Ovládací panel a gombíky môžu byť poškodené.
- Pri čistení nerezových panelov pomocou gombíkového ovládania nepoužívajte v okolí gombíka čistiace prostriedky z nerezovej ocele. Indikátory okolo gombíka je možné vymazať.
- Dotykové ovládacie panely očistite vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela na-

stavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

9.5 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)

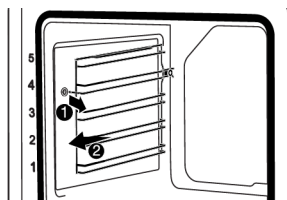
Postupujte podľa krokov čistenia opísaných v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typov povrchov vo vašej rúre.

Čistenie bočných stien rúry

Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu. Ak je na stene katalytický povrch, pozrite si informácie v časti "Katalytické povrchy". Ak je váš výrobok modelom s drôtenými policami, pred čistením bočných stien odstráňte drôtené police. Potom dokončíte čistenie podľa opisu v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typu povrchu bočných stien.

Odstránenie bočných drôtených políc:

1. Odstráňte prednú časť drôtenej police ťahaním za bočnú stenu v opačnom smere.
2. Potiahnite drôtenú policu smerom k sebe, aby ste ju úplne odstránili.



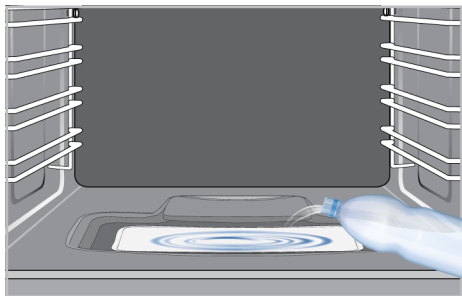
3. Pri opätovnom pripevnení policičky je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku.

Čistenie nádrže s vodou na dne rúry

V závislosti na frekvencii jednoduchého parného čistenia parou a tvrdosti použitej vody sa môžu v nádrži na vodu v spodnej časti rúry vyskytnúť vápenné škvrny.

Odstránenie vodného kameňa, ktorý sa môže vyskytnúť v nádrži na vodu na dne rúry po parnom varení - ľahkom čistení parou, po každých 2 alebo 3 operáciách:

1. Pridajte 350 cm3 bieleho octu (kyslosť octu nesmie byť vyššia ako 6%) do nádrže s vodou na dne rúry.



2. Počkejte najmenej 30 minút, aby ocot rozpustil zvyšky vápna pri izbovej teplote.
3. Nádrž s vodou očistíte mäkkou vlhkou handričkou a suchou handričkou.

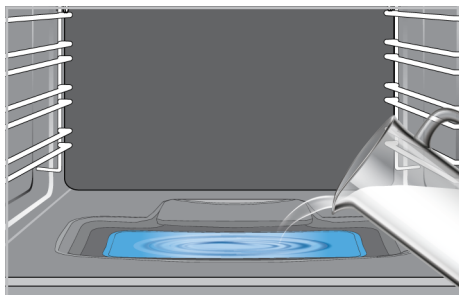
Pre zvýšenie účinnosti odstraňovania vodného kameňa najmä v bazéne, okrem vyššie uvedených krokov odstraňovania vodného kameňa, po každých 10 použitíach:

Zvoľte prevádzkovú funkciu, pri ktorej je aktívne spodné vykurovacie teleso, a rúru prevádzkujte pri teplote 100 °C počas 2-3 minút. Potom rúru vypnite a do bazéna s vodou na podlahe rúry nastriekajte čistiaci prostriedok na vnútro rúry a grilu odporúčaný na webovej stránke pre značku vášho výrobku a nechajte pôsobiť 5 minút. Po 5 minútach utrite kaluž vody na podlahe rúry vlhkou handričkou z mikrovlákná a osušte ju.

9.6 Easy Steam čistenie

Umožňuje ľahké čistenie nečistôt (ktoré nezostávajú dlhý čas), ktoré sú zmäknuté parou vo vnútri rúry a kvapkami vody kondenzovanými na vnútorných povrchoch rúry.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z vnútra rúry.
2. Naplňte bazén na dne rúry s 200 ml vody.



i Vyhnite sa destilovanej alebo filtrovanej vode. Používajte iba hotové vody.

3. Stlačte tlačidlo prípravy pomocou pary/čistenia na ovládacom paneli.
⇒ Kontrolka varenia/čistenia s parou na ovládacom paneli sa rozsvieti.
4. Nastavte rúru na prevádzkový režim EasySteam čistenia parou a prevádzkujte ju pri teplote 100 °C počas 20 minút.

Okamžite otvorte dvierka a utrite vnútro rúry vlhkou špongiou alebo handričkou. Pri otvorení dverí sa uvoľní para. To môže predstavovať riziko popálenia. Pri otváraní dvierok buďte opatrní.

Pre odolné nečistoty, výrobok čistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.

i Pri funkcii EasySteam čistenia parou sa očakáva, že pridaná voda sa odparí a skondenzuje na vnútornej strane rúry a na dvierkach rúry, aby sa zjemnili ľahké nečistoty, ktoré sa v rúre vytvorili. Kondenzát vytvorený na dvierkach rúry môže po otvorení dvierok rúry kvapkať do okolia. Hneď po otvorení dvierok kondenzáciu utrite.

(Líši sa v závislosti od modelu produktu.

*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.) Po kondenzácii vo vnútri rúry sa v bazénovom kanáliku pod rúrou môže objaviť kaluž alebo vlhkosť. Po použití utrite tento bazénový kanál vlhkou handričkou a osušte ho.

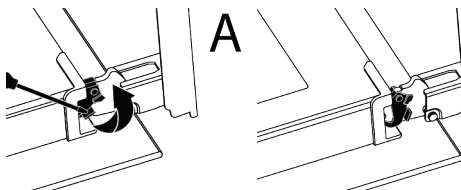


9.7 Čistenie dvierok rúry

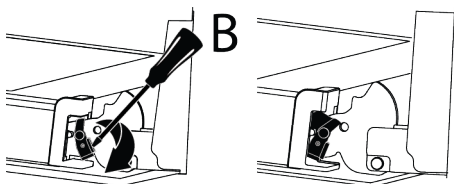
Dvere rúry a sklá dvierok môžete demontovať a vyčistiť ich. Postup demontáže dvierok a okien je vysvetlený v častiach "Demontáž dvierok rúry" a "Demontáž vnútorných skiel dvierok". Po vybratí vnútorných skiel dverí ich vyčistíte pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo šponge a vysušte ich suchou handričkou. Zvyšky vodného kameňa, ktoré sa môžu vytvoriť na skle rúry, utrite octom a opláchnite sklo.

Odstránenie dvierok rúry

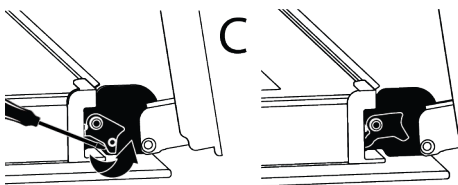
1. Otvorte dvierka rúry.
2. Otvorte svorky v zásuvke závesu predných dverí vpravo a vľavo zatlačením smerom nadol, ako je znázornené na obrázku.
3. Typy závesov sa líšia podľa modelu výrobku ako typy (A), (B), (C). Nasledujúce obrázky ukazujú, ako otvoriť jednotlivé typy závesov.
4. Záves typu (A) je k dispozícii pre bežné typy dverí.



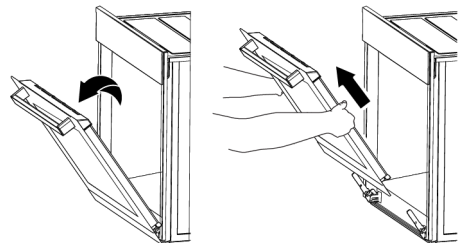
5. Záves typu (B) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým zatváraním.



6. Záves typu (C) je k dispozícii v typoch dverí s mäkkým otváraním/zatváraním.



7. Dvere rúry dajte do poloootvorenej polohy.



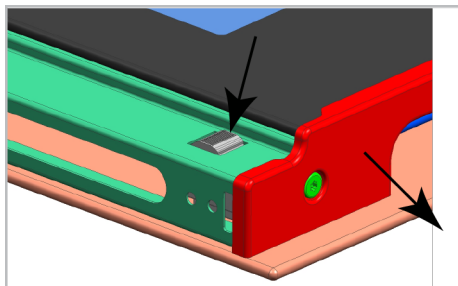
8. Vytiahnite odstránené dvere smerom nahor, aby sa uvoľnili z pravého a ľavého závesu, a vyberte ich.

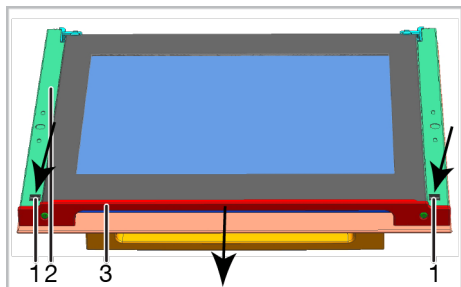
i Pri opätovnom pripevnení dverí je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku. Pri montáži dverí nezabudnite zatvoriť svorky na zásuvke závesu.

9.8 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry

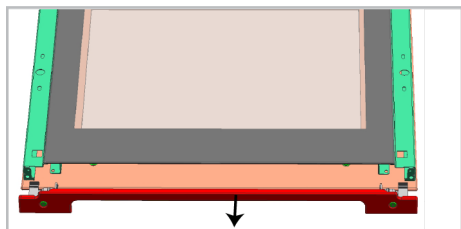
Vnútorné sklo predných dverí výrobku sa môže z dôvodu čistenia odstrániť.

1. Otvorte dvierka rúry.

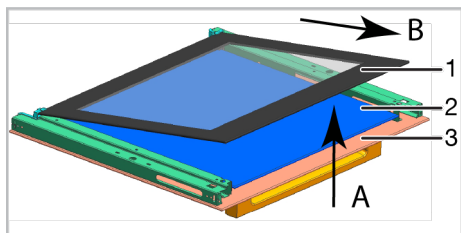




- 1 Úchytka
- 2 Rám
- 3 Profil



2. Stlačte úchytky (1) a zároveň vysuňte profil (3) k sebe tak, ako je znázornené na obrázku. Tým uvoľníte profil prichýtený k hornej strane predných dvierok.

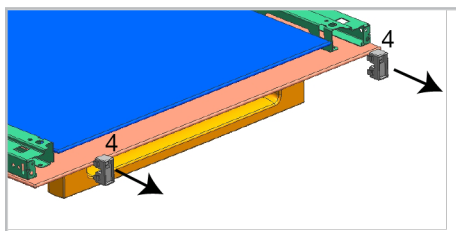


- 1 Najvnútornejší sklenený panel
- 2 Vnútorný sklenený panel*
- 3 Vonkajší sklenený panel

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.

3. Mierne nadvihnite najvnútornejší sklenený panel (1) v smere "A" a vytiahnite ho v smere "B" tak, ako je znázornené na obrázku.
4. Ak je váš výrobok vybavený vnútorným skleneným panelom, zatiahnite za spojovací držiak, ktorý spája jednotlivé

prvky uprostred, aby ste ho uvoľnili od ostatných sklenených panelov tak, ako je znázornené.

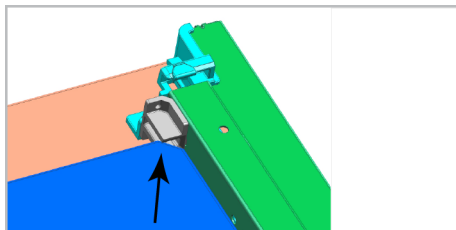


- 4 Spojovací držiak skiel*

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.

5. Vnútorný sklenený panel (2) vyberte zopakovaním tohto postupu. Prvým krokom pri preskupení dvierok je opätovné namontovanie vnútorného skleneného panelu (2).
6. Umiestnite sklenený panel tak, ako je znázornené na obrázku, aby zapadol do plastovej drážky.

i V opačnom prípade nebude sklenený panel dostatočne upevnený a môže byť poškodený vibráciami alebo sa rozbiť.



7. Pri montáži najvnútornejšieho skleneného panelu (1) sa ubezpečte, že potlačená strana panelu smeruje čelom k vnútornému sklenenému panelu.
8. Je dôležité, aby boli dolné rohy najvnútornejšieho skleneného panelu usadené v plastových drážkach.

i V opačnom prípade nebude sklenený panel dostatočne upevnený a môže byť poškodený vibráciami alebo sa rozbiť.

9. Nezabudnite umiestniť spojovacie diely na ich miesta.
10. Nakoniec stlačte úchytky na profile, aby zapadli späť na svoje miesta.

9.9 Čistenie lampy rúry

V prípade, že sa sklenené dvierka lampy rúry na pečenie znečistia; vyčistite ich pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handričkou. V prípade poruchy lampy rúry môžete lampu rúry vymeniť podľa nasledujúcich častí.

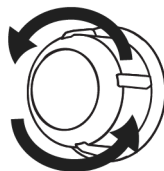
Výmena lampy rúry

Všeobecné informácie

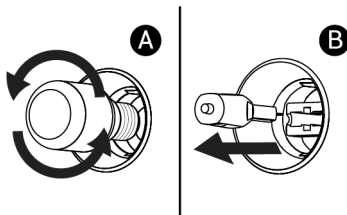
- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou lampy rúry odpojte výrobok a počkajte, kým rúra vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Táto rúra je napájaná žiarovkou s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm a priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s päticou G9 s výkonom menším ako 60 W. Žiarovky sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 °C. Lampy do rúry sú k dispozícii v autorizovaných servisoch alebo u licencovaných technikov. Tento výrobok obsahuje žiarovku energetickej triedy G.
- Poloha lampy sa môže líšiť od polohy zobrazenej na obrázku.
- Lampa použitá v tomto výrobku nie je vhodná na použitie pri osvetľovaní domáчих miestností. Účelom tejto lampy je pomôcť používateľovi vidieť potravinárske výrobky.
- Svietidlá použité v tomto výrobku musia odolávať extrémnym fyzikálnym podmienkam, napríklad teplotám nad 50 °C.

Ak má vaša rúra na pečenie okrúhlu lampu,

1. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
2. Odstráňte sklenený kryt otočením proti smeru hodinových ručičiek.



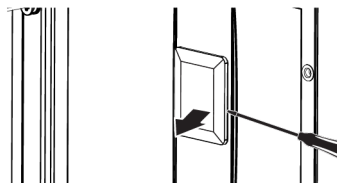
3. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



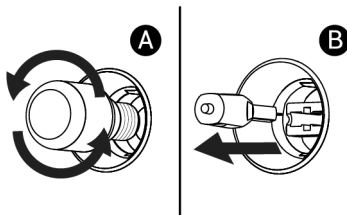
4. Nasaďte späť sklenený kryt.

Ak má vaša rúra štvorcovú lampu,

1. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
2. Odstráňte drôtené police podľa popisu.



3. Skrutkovačom nadvihnite ochranný sklenený kryt lampy. Najprv odstráňte skrutku, ak je na štvorcovej lampe vo vašom produkte skrutka.
4. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



5. Opäť nasadíte sklenený kryt a drôtené police.

10 Riešenie problémov

Ak problém pretrváva aj po vykonaní pokynov v tejto časti, obráťte sa na svojho predajcu alebo na autorizovaný servis. Nikdy sa nepokúšajte opraviť svoj výrobok sami.

Počas prevádzky rúry vychádza para.

- Je normálne, že sa počas prevádzky objavuje para. >>> Toto nie je chyba.

Počas pečenia sa objavujú kvapky vody

- Para vznikajúca počas varenia kondenzuje, keď sa dostane do kontaktu s chladnými povrchmi mimo výrobku a môžu sa tvoriť kvapky vody. >>> Toto nie je chyba.

Počas ohrievania a chladnutia výrobku je počuť kovové zvuky.

- Kovové časti sa môžu pri zahrievaní rozpínať a vydávať zvuky. >>> Toto nie je chyba.

Produkt nefunguje.

- Poistka môže byť chybná alebo spálená. >>> Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby ich zmeňte alebo ich znova aktivujte.
- Spotrebič nemusí byť zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> Skontrolujte, či je spotrebič zapojený do zásuvky.
- (Ak je na spotrebiči časovač) Tlačidlá na ovládacom paneli nefungujú. >>> Ak má váš výrobok zámok tlačidiel, zámok tlačidiel môže byť zapnutý, vypnite zámok tlačidiel.

Kontrolka rúry sa nerozsvieti.

- Kontrolka rúry môže byť chybná. >>> Vymeňte lampu rúry.
- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.

Rúra sa nezahrieva.

- Rúra nemusí byť nastavená na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu. >>> Nastavte rúru na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu.
- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.

Neexistuje žiadna iskra zapalovania.

- Neexistuje žiadny prúd. >>> Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke.

Nie je tam žiadny plyn.

- Hlavný plynový ventil je uzavretý. >>> Otvorte plynový ventil.
- Plynové potrubie je ohnuté. >>> Nainštalujte plynové potrubie správne.

