

SK Návod na obsluhu, inštaláciu a pripojenie



Elektrický voľne stojaci sporák

Elektrický voľne stojaci sporák

Vážený zákazník!



Úprimne Vám ďakujeme za nákup. Veríme, že čoskoro nájdete bohaté informácie, ktoré skutočne spoliehajú na naše výrobky. Aby ste si uľahčili obsluhu spotrebiča, prikladáme tento obsiahly návod na obsluhu.

Pokyny Vám pomôžu pri oboznamovaní sa s vaším novým spotrebičom. Prosím, prečítajte si ich pozorne pred prvým použitím spotrebiča.

V každom prípade, sa prosím, uistite, že Vám bol doručený nepoškodený spotrebič. Mali by ste určiť prepravné poškodenie, spojiť sa s obchodným zástupcom, alebo miestnou predajňou, z ktorej bol výrobok dodaný. Telefónne číslo nájdete na príjmovom doklade, alebo na dodacom liste. Želáme Vám veľa potešenia s Vaším novým domácim spotrebičom.

Pokyny k pripojeniu

Pripojenie musí byť vykonané v súlade s pokynmi v kapitole "Pripojenie k elektrickému vedeniu" a podľa príslušných platných smerníc a noriem. Pripojenie môže byť vykonané iba kvalifikovaným technikom.

Typový štítok

Typový štítok obsahujúci základné informácie o výrobku sa Nachádza na rohu rúry a je viditeľný, keď otvoríte dverka rúry.

Dôležité upozornenia	3
Popis spotrebiča.....	5
Varný povrch.....	8
Ovládanie varného panelu – konvenčné zóny.....	10
Ovládanie varného panelu – sklokeramické zóny.....	11
Rúra	12
Príprava jedla.....	19
Čistenie a údržba.....	30
Špeciálne upozornenia a chybové hlásenia	37
Pokyny k inštalácii a pripojeniu.....	39
Technické údaje.....	42

Dôležité upozornenia

- Spotrebič môže pripojiť k elektrickej sieti len servisný technik alebo iný kvalifikovaný odborník.
- Neprofesionálna manipulácia a opravy môžu spôsobiť vážne fyzické zranenia a poškodenie spotrebiča. Opravy môžu vykonávať len servisní technici alebo autorizovaný technik
- Počas varenia sa môže prehriať tuk alebo olej vznietiť. Hrozí riziko zapálenia a požiaru; preto dohliadajte na varenie po celý čas.
- Pozor: nebezpečenstvo popálenia je značné najmä u malých detí a detí, ktoré si plne neuvedomujú nebezpečenstvo. Existuje riziko popálenia alebo obarenie. Preto udrzte malé deti od spotrebiča. Staršie deti nechajte obsluhovať spotrebič len pod primeraným dohľadom.
- Pozor: nebezpečenstvo popálenia. Vyhrievacie telesá, rúra a časti riadov môžu byť počas používania veľmi horúce, preto vždy používajte kuchynskú utierku alebo kuchynské rukavice pri manipulácii s riadom, a prijmite všetky nevyhnutné opatrenia na zamedzenie popálenia.
- Napájacie šnúry ďalších spotrebičov umiestnených v blízkosti tohto zariadenia sa môžu poškodiť, pokiaľ sú prícviknuté napr. dvierkami, čo môže viesť ku skratu. Preto udrzte napájacie šnúry akýchkoľvek iných zariadení vo vhodnej vzdialenosti.
- Nepoužívajte pamé čističe alebo vysokotlaké čističe na čistenie rúry sporáku, pretože to môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Pri pečení jedál v rúre dávajte osobitú pozornosť. Plechy na pečenie, drôtené drážky, rošt a celý interiér rúry sú veľmi horúce v dôsledku vysokých teplôt, preto Vám odporúčame použiť ochranné rukavce.
- Počas prevádzky sú dvierka rúry horúce. Tretie sklo je inštalované pre extra ochranu, znižuje teplotu povrchu z vonkajšej strany dvierok (len pri niektorých modeloch)
- Nezakrývajte vnútro rúry hliníkovou fóliou a nepokladajte plechy na pečenie a iné nádoby na dno rúry. Hliníková fólia bráni cirkulácii vzduchu v rúre, tým ovplyvňuje proces varenia a môže poškodiť smaltovaný povrch.
- Nepoužívajte rúru na ohrev miestnosti. Do rúry nekladajte prázdne nádoby.
- Neskladujte žiadne horľavé, výbušné alebo predmety citlivé na teplo (napr. papier, utierky, plastové sáčky, čistiace prostriedky a spreje) v zásobníku pod spotrebičom, pretože tieto predmety môžu spôsobiť požiar počas prevádzky rúry. Zásobník použite pre skladovanie príslušenstva rúry (plech na pečenie, odkvapkávacia miska, atď.).
- Nepoužívajte sklokeramický panel, ak je prasknutý, hrozí riziko úrazu elektrickým prúdom. Ak sa objavia viditeľné praskliny, okamžite vypnite všetky varné zóny a odpojte poistku, alebo hlavný istič pre odpojenie od elektrickej siete. Kontaktujte servisné stredisko.
- Sklokeramické panely nepoužívajte ako pracovnú dosku, pretože ju môžete poškodiť alebo poškrabať. Z dôvodu nebezpečenstva roztopenia alebo požiaru a následného poškodenia varného povrchu, nikdy nepoužívajte sklokeramický panel na ohrievanie potravín v hliníkovej fólii alebo plastovej nádobe.
- Závesy dvierok rúry sa môžu poškodiť pri preťažení. Nepokladajte ťažké riady na otvorené dvierka a neopierajte sa o ne pri čistení interiéru rúry. Pred čistením odoberte dvierka rúry (pozrite si časť Zloženie a naloženie dvierok rúry). Nestúpajte na dvierka rúry ani si na ne nesadajte – to platí hlavne pre deti.
- Spotrebič je určený pre priamu inštaláciu na podlahu, bez použitia podložiek.
- Spotrebič je vyrobený v súlade s príslušnými bezpečnostnými štandardmi. Predsa dôrazne odporúčame, aby osoby s obmedzenými fyzickými, motorickými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo osoby s nedostatocnými skúsenosťami nepoužívali spotrebič bez dozoru zodpovednej osoby. Rovnaké obmedzenie platí pre neplnoleté osoby.
- Pri dlhšom používaní liatinoželezných platní, môže prísť k zmene farby okolo varných zón. Na to sa nevzťahuje záruka.



Symbol na výrobku alebo na jeho obale znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom. Namiesto toho ho treba odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických alebo elektronických zariadení. Zabezpečte, že tento výrobok bude zlikvidovaný správnym postupom, aby ste predišli negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by bolo spôsobené nesprávnym postupom pri jeho likvidácii. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku získate, ak zavoláte miestny úrad vo Vašom bydlisku, zberné suroviny alebo obchod, v ktorom ste výrobok kúpili.

Účel spotrebiča

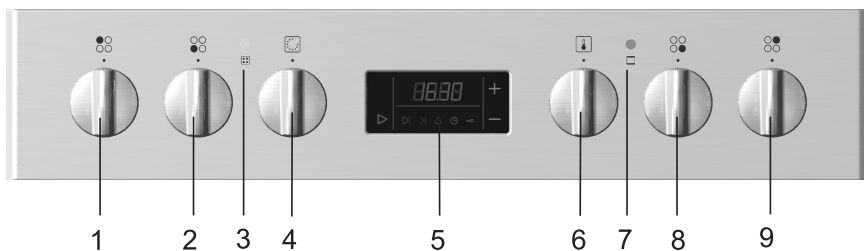
Spotrebič je určený pre bežnú prípravu jedla v domácnostiach a nemá by sa používať na žiadny iný účel. Jednotlivé možnosti použitia sú podrobne popísané v tomto návode na obsluhu.

Popis spotrebiča

Na obrázku je popísaný jeden z modelov. Spotrebiče, pre ktoré je tento návod určený môžu mať rozličnú výbavu, a preto môžu mať tiež opísané funkcie a výbavu, ktoré váš spotrebič nemá.



- 1 Otvor pre odvod pár
- 2 Sklokeramický varný panel
- 3 Ovládací panel
- 4 Rukoväť rúry
- 5 Dvierka rúry
- 6 Zásobník sporáku
- 7 Dodatočná podložka (len s niektorými modelmi)



- 1 Ovládač varnej zóny, zadná ľavá
- 2 Ovládač varnej zóny, predná ľavá
- 3 Prevádzková kontrolka. Indikuje prevádzku rúry alebo jednej z varných zón.
- 4 Ovládač zapnutia/vypnutia a obsluhy
- 5 Časovač programov (iba niektoré modely)
- 6 Ovládač voľby teploty
- 7 Osvetlenie rúry. Svieta pokiaľ sa rúra zohrieva a zhasne pri dosiahnutí nastavenej teploty
- 8 Ovládač varnej zóny, predná pravá
- 9 Ovládač varnej zóny, zadná pravá

(iba pri niektorých modeloch)

Kryt sporáku

Pred otvorením krytu sa uistite, že je čistý a nie sú na ňom zvyšky tekutín. Kryt panela je lakovaný alebo vyrobený zo skla; môže sa zatvoriť až po úplnom vychladnutí varných zón.

Chladiaci ventilátor

Spotrebič obsahuje zabudovaný chladiaci ventilátor, ktorý chladí spotrebič a ovládací panel.

Rozšírená prevádzka chladiaceho ventilátora

Po vypnutí rúry, chladiaci ventilátor chvíľu pokračuje v prevádzke, aby ďalej chladil spotrebič.

Zásuvné ovládače

- Najskôr ovládač trochu stlačte, aby sa vysunul z ovládacieho panela. Potom zvolte režim prevádzky a teplotu, alebo výkon varnej zóny.
- Keď sa rúra, alebo aspoň jedna varná zóna zapne, obrys tlačidla sa rozsvieti (iba pri modeloch s obrysmi)
- Po každom použití, vypnite ovládač a zasuňte ho späť do svojej polohy, kedy je v rovine s ovládacím panelom.



Zásuvné ovládače môžete zasunúť späť do ich polohy, iba keď sú vypnuté (len pri modeloch s podsvietenými gombíkmi).

Kontrolné žiarovky

Žltá žiarovka

Žiarovka svieti, keď je aktivovaná akákoľvek funkcia spotrebiča.

Červená žiarovka

Červená žiarovka svieti, keď sú v prevádzke ohrievače rúry; keď sa dosiahne zvolená teplota, žiarovka zhasne.

Presvietené ovládače

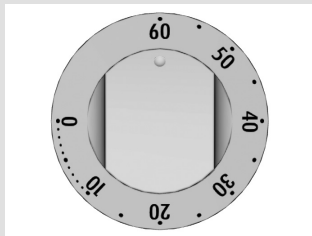
(iba pri niektorých modeloch)

Obrys aktivovaného ovládača svieti, keď je zvolená funkcia. Spotrebiče s touto funkciou nemajú žltú kontrolnú žiarovku.

Časovač programov

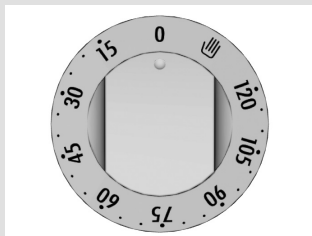
Nastavte denný čas ako je popísané v osobitných pokynoch pre Časovač programov, dodaných s vaším spotrebičom. Nastavenie denného času je nevyhnutné pre použitie spotrebiča. Prevádzka rúry je možná, iba keď nastavíte denný čas..

Mechanický minútový časovač




Najdlhší čas nastavitve je 60 minút. Po izteku nastavljenega časa se sproži zvočni signal, ki traja približno pet sekund. Čas nastavite z vrtenjem gumba najprej v smeri urnega kazalca, nato pa z vrtenjem v nasprotni smeri dosežete točno nastavitvev.

Časovač vypnutia - 120



Časovač vypnutia umožňuje nastaviť od 0 do 120 minút.

- Otáčajte ovládač v smere hodinových ručičiek, kým nebude Nastavený požadovaný čas. Po uplynutí nastaveného času sa zvolený operácia / režim ohrevu vypne.
- Ak si neželáte použiť časovač vypnutia, alebo ak je doba prípravy kratšia ako 15 minút (predhriatia, príprava pizze atď), alebo dlhšia ako 120 minút (pre obedy, ktoré vyžadujú dlhšiu dobu varenia), je potrebné manuálne nastavenie.
- Pre ručné nastavenie otočte ovládač doľava (proti hodinovým ručičkám) k symbolu  (ruka). V polohe "0" rúra nepracuje.

Pred prvým použitím spotrebiča (v závislosti od modelu)

Dôležité varovania

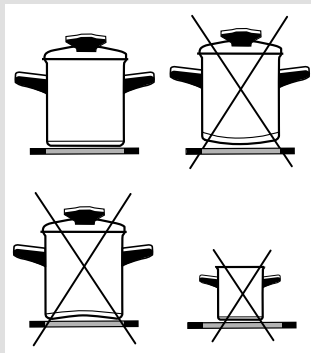
- Zapnite každú **varnú zónu** na najvyšší výkon bez riadu na päť minút. Počas prvého zahriatia môže ochranná vrstva z platní uvoľňovať zápachy. Týmto spôsobom ochranná vrstva dosiahne svoju maximálnu odolnosť.
- Vyčistite **sklokeramický povrch** pomocou navlhčenej tkaniny a čistiacim prostriedkom. Nepoužívajte agresívne čističe ako sú práškové čističe, spongie alebo odstraňovače škvŕn, ktoré môžu poškriabať povrch.

- Nezpínajte varné zóny bez položeného riadu a nikdy ich nepoužívajte na ohrev miestnosti!
- Uistite sa, že varné zóny a dná nádob sú čisté a suché; toto umožní dobrý prenos tepla a zabráni poškodeniu varných zón.
- Počas varenia sa môže prehriať olej alebo tuk na paneli vznietiť. Preto buďte pozorní pri príprave jedál na tuku alebo oleji (napr. hranolčeky) a sledujte varné zóny počas celého procesu.
- Nepokladajte vlhký riad na varné zóny. Vlhkosť je škodlivá pre varné zóny.
- Nenechávajte horúci riad chladnúť na varných zónach, pretože sa pod nimi vytvorí vlhkosť, čo môže spôsobiť .

Dôležité varovania týkajúce sa sklokeramického panelu

- Varná zóna dosiahne zvolenú úroveň výkonu alebo teplotu veľmi rýchlo; avšak, oblasť okolo varných zón zostane relatívne chladná.
- Panel je odolný na zmeny teplôt.
- Panel je taktiež odolný voči nárazom. Riad môžete položiť prudšie na panel bez jeho poškodenia.
- Sklokeramické panely nepoužívajte ako pracovnú dosku. Ostré predmety ju môžu poškriabať.
- Nepripravujte jedlá v hliníkových alebo plastových obaloch. Nepokladajte plastové predmety alebo hliníkovú fóliu na sklokeramický panel.
- Nikdy nepoužívajte sklokeramický panel, ktorý je prasknutý. Ak vám spadne na panel nejaký predmet s ostrým hrotom smerom dolu, toto môže spôsobiť prasknutie panela. Následky sú viditeľné okamžite alebo po chvíli. Ak vidíte poškodenie panelu, okamžite ho odpojte od elektrickej siete.
- Ak sa vám vysype cukor na horúci sklokeramický panel, okamžite panel utrite.

Riad



Tipy o použití riadu

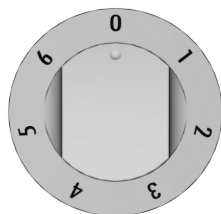
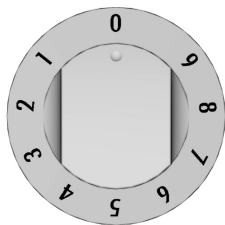
Používajte vysoko-kvalitný riad s plochým a stabilným dnom.

- Prenos tepla je najlepši, keď je priemer dna nádoby a varnej zóny rovnaký a riad je umiestnený do stredu varnej zóny.
- Keď používate temperované sklo (Pyrex) alebo porcelán, dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Keď používate tlakový hrniec, nenechávajte ho bez dozoru, pokiaľ nie je dosiahnutý požadovaný tlak. Varnú zónu nastavte na začiatku na maximálny výkon; keď sa zvýši tlak, použite ovládače na zníženie výkonu podľa pokynov výrobcu tlakovej nádoby.
- Uistite sa, že je vždy dostatok vody, v tlakovej nádobe alebo v akejkoľvek inej varnej nádobe, pretože použitie prázdneho riadu na varnom paneli môže spôsobiť prehriatie, ktoré môže spôsobiť poškodenie riadu a varnej zóny.
- Temperované sklo (Pyrex) so špeciálne brúseným dnom je vhodné pre použitie na varných paneloch, ak pasujú na priemer varnej zóny. Riady s väčším priemerom môžu prasknúť z dôvodu tepelných zmien.
- Keď používate špeciálny neštandardný riad, dodržiavajte pokyny výrobcu riadu.
- Keď používate vysoko reflexný riad (leštený kovový povrch) alebo riad s hrubým dnom na sklokeramickom paneli, čas varenia sa môže predĺžiť o niekoľko minút (až do 10 minút). Ak chcete uvariť veľké množstvo potravín, odporúčame použitie nádoby s rovným tmavým dnom.
- Nepoužívajte keramické riady, pretože môžu zanechať škrabance na povrchu sklokeramického panelu.

Úspora energie

- Priemer dna riadu by mal zodpovedať priemeru varnej zóny. Ak je riad veľmi malý, stráca sa teplo; a čo viac, použitie veľmi malých nádob môže poškodiť varnú zónu.
- Kedykoľvek je to možné, používajte pokrievky.
- Riad by mal mať správnu veľkosť podľa množstva pripravovanej potraviny. Príprava malého množstva jedla vo veľkej nádobe spôsobuje stratu energie.
- Pokrm, ktoré si vyžadujú dlhý čas prípravy, varte v tlakovej nádobe.
- Rôznu zeleninu, zemiaky, atď., môžete pripravovať v malom množstve vody; avšak, musíte tesne uzavrieť pokrievku. Keď voda zovrie, znížte úroveň výkonu na nastavenie, ktoré udržiava teplotu pri bode varu.

Ovládanie varného panelu – konvenčné zóny



- Zapnite varnú zónu pomocou ovládačov inštalovaných na ovládacom paneli.
- Symbol pri každom ovládači označuje, ktorú varnú zónu ním ovládate.
- Úroveň výkonu varnej zóny môžete nastaviť plynulo (1-9) alebo po krokoch (1-6).
- Ovládač s krokmi môžete otáčať v oboch smeroch. Pri plynulých ovládačoch sa zvyšuje úroveň výkonu s otáčaním ovládača v smere hodinových ručičiek a znižuje, keď otáčate proti smeru hodinových ručičiek.
- Varnú zónu môžete vypnúť tri až päť minút pred ukončením varenia pre využitie zvyšového tepla a úsporu energie (nasledujúca tabuľka zobrazuje príklady pre použitie jednotlivých úrovní výkonu).

S	E	
0	0	Varná zóna vypnutá
1	1-2	Udržiavanie tepla a ohrev malého množstva potravín
2	3-4	Ohrev
3	5-6	Ohrev alebo varenie veľkého množstva
4	7	Nepretržité varenie/smaženie (napr. omelety, atď.)
5	8	Smaženie
6	9	Rýchly ohrev

Rýchle varné zóny (dostupné len na niektorých modeloch) sa odlišujú od konvenčných varných zón svojim maximálnym výkonom, ktorý umožňuje ich rýchlejšie ohriatie.

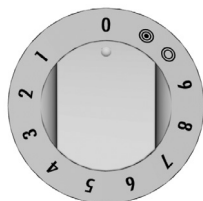
Tieto varné zóny sú označené červeným bodom v strede; po používaní a opakovanom čistení môžu tieto body zmiznúť.

Ovládanie trojitej varnej zóny

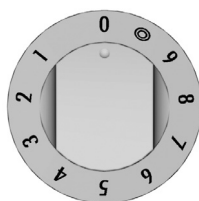
Ovládanie dvojitej zóny a zóny na plechy na pečenie

(dostupné len na niektorých modeloch)

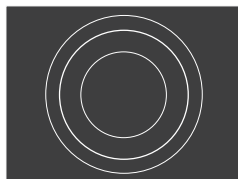
- S trojitými varnými zónami môžete nastaviť varnú plochu podľa aktuálnej veľkosti a tvaru varného riadu. Zapnite a vypnite varnú zónu príslušným ovládačom.
 - Prostrednú zónu zapnete otočením ovládača požadovanej zóny na symbol dvojitej zóny. Potom nastavte úroveň výkonu.
 - Najväčšiu, vonkajšiu varnú zónu, alebo ohrevnú cievku zapnete otočením ovládača príslušnej zóny ako ďaleko sa dá (pozrite si symbol; ovládač cvakne), Potom nastavte úroveň výkonu.
 - Všetky varné zóny vypnete otočením ovládača na pozíciu „0“ (vypnuté).
-
- Pomocou dvojitej varnej zóny a varnej zóny pre plechy na pečenie môžete nastaviť varnú zónu podľa veľkosti a tvaru nádob na varenie.
 - Varnú zónu zapnete a vypnete pomocou príslušného ovládača.
 - Väčšiu varnú zónu zapnete otočením ovládača pokiaľ to ide (viď symbol; ovládač cvakne). Potom nastavte požadovaný výkon.
 - Všetky varné zóny vypnete otočením ovládača do pozície „0“ (vypnuté).



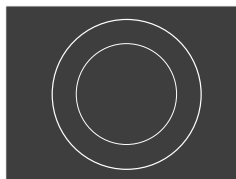
Ovládač varnej zóny s dvoma dodatočnými ohrevnými cievkami/zónami.



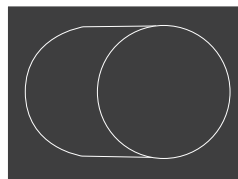
Ovládač varnej zóny s jednou dodatočnou ohrevnou cievkou/rozširovacou zónou.



Trojité varné zóny



Dvojité varné zóny



Varná zóna pre ovládné nádoby

Žiaričové varné zóny

Žiaričové varné zóny sa odlišujú od konvenčných zón rýchlym ohrevom; preto sa proces varenia začne veľmi skoro.



Kontrolka zvyškového tepla

Každá varná zóna má kontrolku, ktorá svieti, kedykoľvek je varná zóna horúca. Keď zóna ochladne, kontrolka zhasne. Kontrolka zvyškového tepla môže svietiť, keď položíte na zónu horúcu nádobu, aj keď sa varná zóna nepoužívala.

Rúra

Pred prvým použitím rúry

- Odstráňte akékoľvek náradie z rúry a vyčistite ich teplou vodou a bežným saponátom. Nepoužívajte drsné čistiace pomôcky.
- Keď sa rúra nahrieva prvýkrát, budete cítiť špecifický zápach "nového spotrebiča"; preto počas celého zahrievania rúry miestnosť vetrajte.

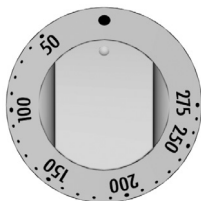
Dôležité upozornenia






- Použite, čierne silikónom, alebo smaltom potiahnuté plechy na pečenie, pretože najlepšie prenášajú teplo.
- Rúru predhrievajte, iba ak je to špeciálne určené v recepte, alebo v tabuľkách pokynov v tomto návode.
- Zahrievanie prázdnej rúry spotrebuje množstvo energie; preto sa ušetrí mnoho energie, ak niektoré druhy pečiva pečiete po sebe, pretože rúra je už zohriata.
- Približne desať minút pred predpokladaným ukončením procesu varenia sa môže rúra vypnúť. Týmto spôsobom ušetríte nejakú energiu a využijete nahromadené teplo.

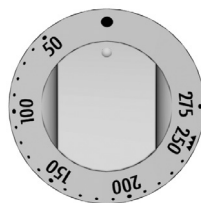
Ovládanie rúry

Rúra sa ovláda ovládačom on/off a ovládačom voľby režimu prevádzky ovládačom nastavenia teploty.

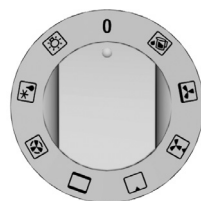
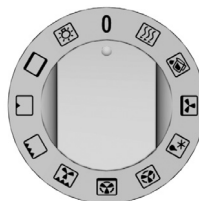
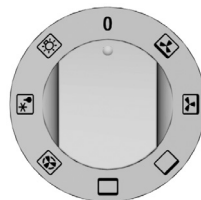
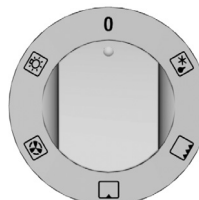
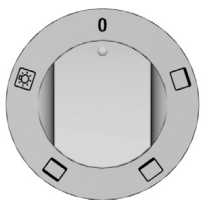
Ovládač nastavenia teploty



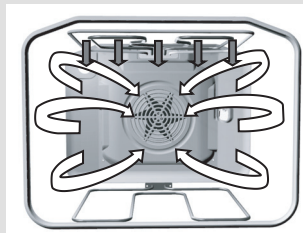
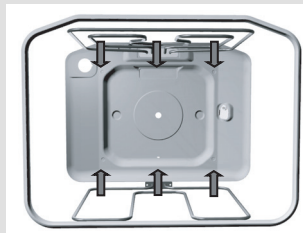
Poznámka: Keď používate prevádzku Veľký gril  či Gril , nastavte ovládač voľby teploty do polohy indikovanej , , , ako vhodnej pre tieto dva režimy prevádzky.



Ovládač On/off a režimu prevádzky



Rúra môže byť prevádzkovaná nasledovne



Osvetlenie rúry

Pri niektorých modeloch sú dve vnútorné lampy: jedna na hornej časti zadnej steny a druhá, prídavná lampa v strede pravej bočnej steny. Osvetlenie rúry môžete zvoliť samostatne, bez voľby inej funkcie. Pri všetkých ostatných režimoch prevádzky, sa osvetlenie rúry zapne automaticky pri zvolení režimu prevádzky.

Horné / dolné výhrevné teleso

Výhrevné telesá na hornej a dolnej stene rúry vyžarujú teplo rovnomerne vo vnútri rúry. Pečivo a mäso môžete uvariť s políčkou iba na jednej úrovni.

Veľký gril

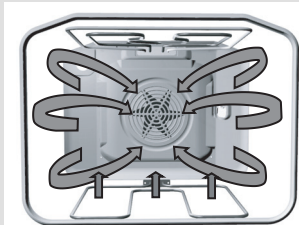
Pri tomto režime prevádzky sa súčasne aktivuje horné výhrevné teleso a infra ohrievač. Infra ohrievač inštalovaný na stope vo vnútri rúry šíri teplo priamo. Na zvýšenie tepelného účinku, alebo na optimálne využitie celej oblasti rúry sa tiež aktivuje horné výhrevné teleso. Tento režim prevádzky je vhodný pre varenie menších kusov mäsa, ako sú steaky, pečenky, kotlety, rebierka atď.

Gril

V prevádzke je iba infra ohrievač (ktorý tiež pracuje, spolu s horným výhrevným telesom, v režime veľkého grilu). Tento režim je vhodný na grilovanie menšieho množstva opekaných sendvičov, grilovaných klobás, alebo jednoducho na opekanie chleba.

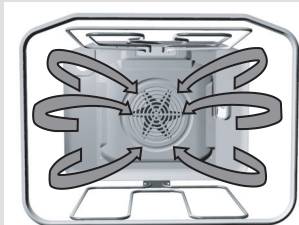
Gril & ventilátor

Pri tomto režime prevádzky sa aktivujú súčasne infra ohrievač a ventilátor. Je vhodný na grilovanie mäsa a veľkých kusov mäsa, alebo hydiny na jednej úrovni. Tiež je vhodný na varenie jedla zhnedenie a schrumkavenie.



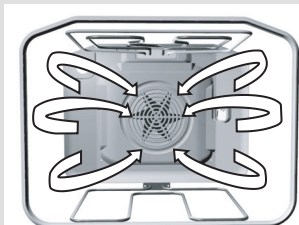
Horúci vzduch a dolné výhrevné teleso

Pri tomto režime prevádzky sú súčasne v prevádzke dolné výhrevné teleso a ventilátor. Je obzvlášť vhodný na pečenie pizze. Tiež je ideálny pre rôzne hrubé pečivo, ovocné koláče vyrobené z vykysnutého cesta, tenké pečivo, alebo tvarohový koláč.



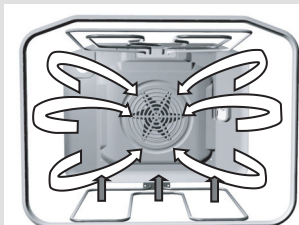
Horúci vzduch

Pri tomto režime prevádzky sú súčasne v prevádzke okrúhle výhrevné teleso a ventilátor. Ventilátor na zadnej stene rúry spôsobí nepretržitú cirkuláciu horúceho vzduchu okolo opekaného pečiva. Tento režim prevádzky je vhodný na opečenie mäsa a varenie pečiva na niekoľkých úrovniach súčasne. Teplota varenia by mala byť nižšia ako pri konvenčných režimoch prevádzky.



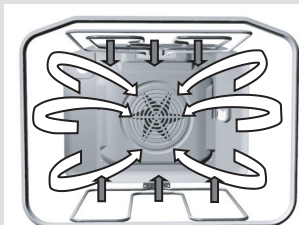
Rozmrazovanie

Pri tomto režime prevádzky vzduch cirkuluje pri vypnutých ohrevných telesách. V prevádzke je iba ventilátor. Tento režim sa používa pre pomalé rozmrazovanie, alebo tavenie zmrazeného jedla.



Dolné ohrevné teleso a ventilátor

Pri tomto režime prevádzky súčasne pracuje dolné ohrevné teleso a ventilátor. Používa sa na pečenie málo kysnutého cesta a konzervovanie ovocia a zeleniny. Použite prvú dolnú úroveň a plytkéjšie plechy na pečenie, aby umožnili čo najlepšie teplo cirkulovať okolo hornej časti jedla.



Horné a dolné ohrevné teleso a ventilátor

Horné a dolné ohrevné teleso pracujú súčasne. Ventilátor zabezpečuje rovnomernú cirkuláciu horúceho vzduchu v rúre. Systém je vhodný na prípravu všetky druhov pečiva, na rozmrazovanie jedla a sušenie ovocia a zeleniny. Pred umiestnením jedla do predhratej rúry, počkajte na prvé vypnutie signálnej žiarovky (žiarovka prevádzky ohrevného telesa). Pre najlepšie výsledky pečte iba na jedinej úrovni; pri varení na dvoch úrovniach súčasne sú výsledky trochu horšie. Rúru musíte predhriať. Použite druhú a štvrtú úroveň (od dola). Teplota by mala byť nižšia ako pri bežných ohrevných kombináciách.



 **Dolné ohrevné teleso / Čistenie vodou**

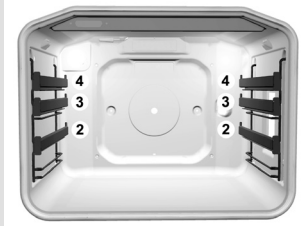
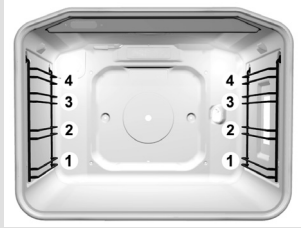
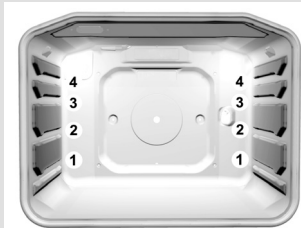
Teplota sa šíri iba ohrevným telesom inštalovaným na dne rúry. Zvoľte tento režim prevádzky, keď si želáte piecť / variť dolnú časť jedla dôkladnejšie (napr. kysnuté pečivo plnené ovocím). Nastavte teplotu ovládačom teploty. Dolné ohrevné teleso môžete použiť na čistenie rúry. Podrobnosti nájdete v kapitole "Čistenie a údržba".



Horné výhrevné teleso

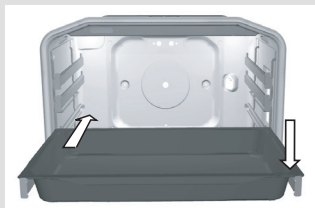
Teplota šíri iba horné ohrevné teleso inštalované na strope rúry. Použite tento režim prevádzky, iba keď chcete hornú časť jedla uvariť viac (napr. prídavné zhnedenutie).

**Úrovne zasunutia
(podľa modelu)**



- Príslušenstvo (ražeň, plytký a hlboký plech na pečenie) môžete zasunúť do rúry v štyroch úrovniach.
- Prosím, všimnite si, že úrovne zasunutia sú vždy označované číslami začínajúcimi zdola (jednotlivé úrovne zasunutia sú popísané v tabuľkách k vareniu nižšie).
- Vodička môžu byť posuvné, lankové, alebo teleskopické (v závislosti od modelu). Teleskopické (vyťahovacie, alebo zaťahovacie) vodička sú inštalované na druhej, tretej a štvrtej úrovni. V prípade lankových vodičok ražeň a plechy by mali byť vkladané do vodiacej drážky tvorenej príslušnými lankami.

Teleskopické vysúvacie vodítka (v závislosti od modelu)



Teleskopické vodítka (vysúvacie, zasúvacie) sa inštalujú pre druhú, tretiu a štvrtú úroveň. Sú inštalované na ľavú a pravú stenu rúry na troch úrovniach.

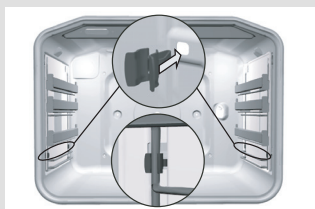
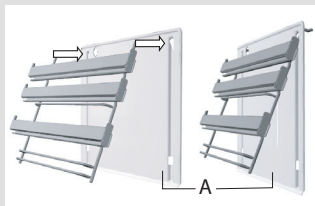
Vysúvacie úrovne pozostávajú z (v závislosti od modelu):

- tri vodítka, ktoré sa dajú vysunúť čiastočne,
- jedno vodítko, ktoré sa dá vysunúť úplne a dva, ktoré sa dajú vysunúť čiastočne, alebo
- tri vodítka, ktoré sa dajú vysunúť úplne..

⚠ Teleskopické vysúvacie vodítka a ostatné časti príslušenstva rúry sa zahrievajú! Použite kuchynskú rukavicu, alebo podobnú ochranu pri manipulácii s nimi.

- Na zasunutie ražňa, plechu na pečenie, alebo odkvapovej misky najskôr vysuňte teleskopické vodítka požadovanej úrovne.
- Položte ražeň, alebo plytkú, či hlbokú panvicu na vysúvacie vodítka a zasuňte rukou do rúry. Zatvorte dverka rúry, iba keď sú teleskopické vodítka úplne zasunuté.

Ľahko umývateľné vložky (v závislosti od modelu)



Ľahko umývateľné vložky bránia postriekaniu tuku priamo na stenu rúry.

Ľahko umývateľné vložky sa inštalujú nasledovne:

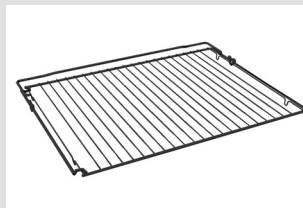
- Vyberte lanko, alebo teleskopické vodítka (pozri kapitolu Vybratie teleskopických a lankových vodítok).
- Držiaky (pevné ako aj teleskopické) odtiahnite od bočnej strany(A) a vzajomne obe strany vložené do otvorov potiahnite smerom hore a vyberte.

Keď inštalujete teleskopické zásuvné vodítka (ktoré sa dajú vysunúť úplne) a ľahko umývateľné vložky, vložte dodané spony do dolných otvorov na stenách rúry a vložte vodítka do týchto spôn. Spony sú určené na prichytenie vodítok.

Príslušenstvo rúry (v závislosti od modelu)



Sklenená panvica je určená na pečenie jedla, ale tiež môže byť použitá ako servírovací podnos.



Ražeň na ktorý umiestnite nádobu s jedlom, alebo priamo jedlo.

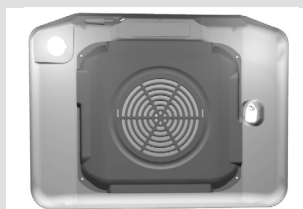


Plytký plech na pečenie je určený len na pečenie pečiva.



Hlboký plech na pečenie je určený na pečenie mäsa a vlhkého cesta; tiež ho môžete použiť ako odkvapovú misku.

⚠ Pokiaľ používate gril, alebo hlboký plech na pečenie je použitý iba ako odkvapová miska pri pečení na ražni, hlboký plech nemôžete vložiť do prvého vodítka.



Strop rúry je pokrytý katalytickou vrstvou, ktorú môže inštalovať alebo odstrániť iba kvalifikovaný servisný technik.




Tukový filter (v závislosti od modelu)



Tukový filter inštalovaný na zadnej stene vnútra rúry chráni ventilátor, kruhové ohrevné teleso a rúru pred nečistotou, najmä pred striekajúcim tukom. Keď varíte mäso, odporúčame použiť tukový filter. Keď pečiete pečivo, vždy filter odstráňte! Ak je filter inštalovaný pri pečení pečiva, alebo koláčov, výsledky môžu byť úplne biedne.

Príprava jedla

Pečenie pečiva

- Na pečenie pečiva použite ,  a  režimy prevádzky. (Funkcia rúry so zvoleným režimom, alebo systémom závisí od modelu spotrebiča).
- Keď pečiete pečivo, vždy odstráňte tukový filter.

Pokyny

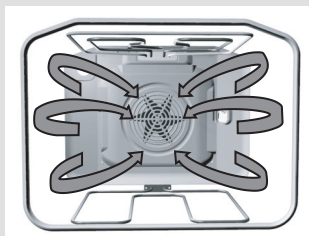
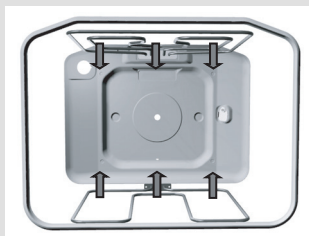
- Keď pečiete pečivo, vždy dodržujte pokyny o úrovniach vodítkov / poličiek, teplote a dobe varenia uvedenej v tabuľke k pečeniu pečiva. Nedajte sa ovplyvniť skúsenosťami, ktoré môžete mať s inými rúrami. Hodnoty uvedené v tabuľke k vareniu sú určené a overené špeciálne pre túto konkrétnu rúru.
- Ak tabuľka k pečeniu presne neurčí jednotlivé druhy cesta, pozrite si informácie k podobnému druhu cesta.

Pečenie cesta s horným a dolným ohrevom

- Pečte cesto iba na jednej úrovni.
- Kombinácia horný /dolný ohrev je obzvlášť vhodná pre pečenie rôznych druhov cesta, chleba a mäsa.
- Použite tmavo sfarbené plechy na pečenie. Bledé plechy odrážajú teplo, čo vedie k zlým výsledkom varenia (zhnednutia).
- Predhriatie skráti dobu varenia. Položte pokrm do rúry, iba keď bola dosiahnutá zvolená teplota, t.j. keď sa kontrolka (kontrolka prevádzky ohrevu) prvý krát vypne.

Pečenie cesta horúcim vzduchom

- Pečenie cesta horúcim vzduchom je obzvlášť vhodné, keď si želáte piecť na niekoľkých úrovniach poličky / vodítkov súčasne, najmä keď pripravujete cesto v plytkých plechoch. Predhriatie sa odporúča a použitie druhej a tretej úrovne vodítkov. Tento režim je tiež vhodný pre vlhké cesto a ovocné koláče (v tomto prípade, pečte iba na jednej úrovni).
- Teplota je normálne nastavená nižšie, ako keď pečiete v



- kombinácii horný / dolný ohrev (pozri tiež tabuľku k pečeniu cesta).
- Rôzne druhy cesta môžete piecť súčasne, ak je požadovaná teplota aspoň približne rovnaká pre všetky.
 - Doba pečenia môže kolísať, aj pri rovnakých plechoch na pečenie. Keď pečiete na niekoľkých plechoch súčasne – na dvoch, alebo dokonca troch úrovniach, doba pečenia pre jednotlivé plechy môže byť odlišná. Možno bude potrebné vybrať jeden z plechov skôr (štandardne najvrchnejší plech).
 - Ak je to možné, pripravujte malé množstvá cesta ako malé koláče v rovnakej hrúbke a výške. Nerovnomerne veľké cesto nerovnomerne zhnedne!
 - Keď pečiete niekoľko druhov cesta súčasne, vytvorí sa významné množstvo pary v rúre, čo spôsobí tvorbu kondenzácie na dvierkach rúry.

Tipy k pečeniu cesta

Je cesto úplne hotové?

Použite drevenú špajchľu na prepichnutie cesta v najvyššom bode. Ak sa nevytvorí kresby, keď vyberiete špajchľu, cesto je hotové. Vypnite rúru a využite zvyšné nahromadené teplo.

Cesto sa zrazí

Skontrolujte recept. Nabudúce pridajte menej vody. Dodržujte pokyny dobe miesenia / mixovania cesta, najmä keď používate malé domáce spotrebiče.

Cesto je príliš bledé

Nabudúce použite tmavý plech na pečenie, umiestnite plech o jednu úroveň nižšie, alebo otočte dolný ohrievač ku koncu doby varenia.

Cesto s vlhkou náplňou (napr. tvarohový koláč) nie je úplne hotový

Nabudúce znížte teplotu a predĺžte dobu varenia.

Poznámky k tabuľke k pečeniu cesta:

- Uvádžajú sa dve hodnoty teploty, dolná a horná. Najskôr nastavte dolnú teplotu; ak cesto nie je dostatočne hnedé, nabudúce zvýšte teplotu.
- Doby varenia sú odhadované hodnoty a môžu sa líšiť podľa množstva okolností.
- Hrubo vytlačené hodnoty v tabuľke teplôt vyjadrujú najvhodnejší režim prevádzky pre príslušný druh cesta.
- Označenie * znamená, že rúra by sa mala predhriať pri zodpovedajúcom režime prevádzky.
- Pri použití papiera na pečenie sa uistite, že je odolný voči vysokým teplotám.

Tabuľka k pečeniu cesta pri kombinovanom hornom dolnom ohreve pri horúcom vzduchu - pri varení len na jednej úrovni


Druh cesta	Vodítka (zdola)	Teplota (°C) □	Vodítka (zdola)	Teplota (°C) ⊗	Doba varenia (minúty)
Zákusky					
Bábovka, okrúhly koláč	1	160-170	1	150-160	50-70
Hranaté koláče	1	160-170	1	150-160	55-70
Koláče robené na plechu	1	160-170	2	150-160	45-60
Tvarohový koláč na plechu	1	170-180	2	150-160	65-85
Ovocný koláč, krehké pečivo	1	180-190	2	160-170	50-70
Ovocný koláč s dresingom	1	170-180	2	160-170	60-70
Piškótvý koláč*	1	170-180	2	150-160	30-40
Koláč s polevou	2	180-190	2	160-170	25-35
Ovocný koláč, zmiešané cesto	2	170-180	2	150-160	45-65
Višňový koláč	2	180-200	2	150-160	35-60
Piškótvá roláda*	2	180-190	2	160-170	15-25
Koláč s kysnutého cesta	2	160-170	2	150-160	25-35
Hefezopf (kysnuté cesto)	2	180-200	2	160-170	35-50
Vianočný koláč	2	170-180	2	150-160	45-70
Žemľovka	2	180-200	2	170-180	40-60
Dolky pečené v rúre	1	170-180	2	150-160	40-55
Ochutené cesto					
Quiche Lorraine	1	190-210	2	170-180	50-65
Pizza*	2	210-230	2	190-210	25-45
Chlieb	2	190-210	2	170-180	50-60
Buchty*	2	200-220	2	180-190	30-40
Malé množstvo cesta					
Krehké pečivo – sušienky *	2	160-170	2	150-160	15-25
Merengue *	2	160-170	2	150-160	15-28
Kysnuté cesto	2	180-190	2	170-180	20-35
Krehké cesto	2	190-200	2	170-180	20-30
Cesto (plnené krémom)	2	180-190	2	180-190	25-45
Nákypy					
Ryžový nákyp	1	190-200	2	180-190	35-50
Tvarohový nákyp	1	190-200	2	180-190	40-50
Zmrazené cesto					
Jabĺko, tvarohový nákyp	2	180-200	2	170-180	50-70
Tvarohový koláč	2	180-190	2	160-170	65-85
Pizza	2	200-220	2	170-180	20-30
Francúzske pečivo do rúry *	2	200-220	2	170-180	20-35
Krokety	2	200-220	2	170-180	20-35

Poznámka: Čísla vodítka odporúčajú, na ktorej úrovni umiestniť malé pečenie, alebo koláče a na plyný plech na pečenie. Hlboký plech na pečenie by ste nemali vložiť do prvých vodítok.


Tabuľka nastavení pre pečenie pečiva pri horúcom vzduchu a dolnom ohreve

Druh pečiva	Vodítko (zdola)	Teplota (°C) 	Doba varenia (minúty)
Tvarohový koláč (750g tvaroh) - krehké pečivo	2	150-160	65-80
Pizza * - kysnuté cesto	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine – jemná kôrka cesta	2	180-200	35-40
Žemľovka s polevou – kysnuté cesto	2	150-160	35-40
Ovocný koláč – miesené cesto	2	150-160	45-55
Žemľovka – lístkové cesto	2	170-180	45-65

Tabuľka k pečeniu pečiva pri hornom a dolnom ohreve s ventilátorom

Druh pečiva	Vodítko (zdola)	Teplota (°C) 	Doba varenia (minúty)
Zákusok			
Bábovka, okrúhly koláč	1	150-160	50-60
Hranaté koláče	1	150-160	55-65
Koláče robené na plechu	1	150-160	45-55
Tvarohový koláč na plechu	1	150-160	65-75
Ovocný koláč, krehké pečivo	1	160-170	45-65
Ovocný koláč s dresingom	1	160-170	55-65
Piškótvý koláč*	1	150-160	25-35
Koláč s polevou	2	160-170	25-35
Ovocný koláč, zmiešané cesto	2	150-160	45-60
Višňový koláč	2	150-160	30-40
Piškótvá roláda*	2	160-170	15-23
Koláč s kysnutého cesta	2	150-160	25-35
Hefezopf (kysnuté cesto)	2	160-170	35-45
Vianočný koláč	2	150-160	45-65
Žemľovka	2	160-170	50-60
Dolky pečené v rúre	1	150-160	35-45
Ochutené cesto			
Quiche Lorraine	1	170-180	45-55
Pizza*	2	190-200	20-25
Chlieb	2	170-180	50-60
Buchty*	2	180-190	15-20
Malé množstvo cesta			
Krehké pečivo – sušienky *	2	150-160	15-25
Merengue *	2	150-160	15-25
Kysnuté cesto	2	160-170	18-23
Krehké cesto	2	170-180	20-30
Cesto (plnené krémom)	2	170-180	20-30
Zmrazené cesto			
Jablkový, syrový nákyk	2	170-180	50-70
Tvarohový koláč	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30

Poznámka: Číslo vodítka odkazuje na ražeň, na ktorý sa má umiestniť menší plech na pečenie, alebo plechovkové koláče.

- Na varenie mäsa použite režimy prevádzky a .
- Hrubo vytlačené údaje predstavujú najvhodnejší režim prevádzky pre jednotlivé druhy mäsa.
- Keď varíte mäso, odporúča sa použitie tukového filtra (v závislosti od modelu).

Tipy k použitiu riadu na varenie

- Mäso sa môže variť v smaltovanom riade, tvrdenom skle (Pyrex), hlinenom riade, alebo zliatinovom riade.
- Plechy na pečenie z nehrdzavejúcej ocele nie sú vhodné, pretože odrážajú teplo.
- Ak pečené mäso zakryjete, zostane šťavnatejšie a rúra nebude taká špinavá.
- Na otvorenom plechu na pečenie pečené mäso zhnedne skôr.

Poznámky k vareniu mäsa

- Tabuľka k vareniu mäsa uvádza odporúčané teploty, úrovne vodítko / poličiek a dobu varenia. Pretože doby varenia závisia hlavne od druhu, hmotnosti a kvality mäsa, mali by ste ich nastaviť.
- Varenie mäsa, hydiny a rýb v rúre sa oplatí, iba ak hmotnosti presiahnu 1 kg.
- Keď varíte mäso, pridajte dostatok tekutiny, aby ste sa vyhli spečeniu tuku, alebo šťavy z mäsa na plechu. To znamená, že v prípade dlhších časov varenia by sa malo mäso o chvíľu skontrolovať a mala by sa doliať tekutina.
- Po uplynutí približne polovice doby varenia, otočte mäso naopak, najmä keď pečiete na plechu. Pre lepšie výsledky začnite varenie s hornou stranou otočenou smerom nadol.
- Keď varíte väčšie kusy mäsa, môže sa tvoriť kondenzácia na dvierkach rúry. Je to prirodzený jav, ktorý neovplyvňuje funkciu spotrebiča. Po varení, utrite dvierka a sklo do sucha.
- Aby ste sa vyhli tvorbe kondenzácie, nenechávajte pokrm v rúre vychladnúť.

Tabuľka k vareniu pre horný/dolný ohrev kombinovaný z horúcim vzduchom - pri varení len na jednej úrovni

Druh mäsa	Váha (g)	Vodítko (zdola)	Teplota (°C) □	Vodítko (zdola)	Teplota (°C) ⊕	Doba varenia (min.)
Hovädzina						
Hovädzí steak	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Hovädzí steak	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Hov. steak, stredný	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Hov. steak, prepečený	1000	2	200-210	2	180-200	40-60
Bravčovina						
Bravčovina, s kožkou	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Bravčový žalúdok	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Bravčový žalúdok	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Plece	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Bravčová roláda	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Rezeň	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Zomleté mäso (mleté bravčové mäso)	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
Teľacina						
Teľacia roláda	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Teľacia roštenka	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Baranina						
Barania roštenka	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Jahňacia roštenka	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Divina						
Zajačia roštenka	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Srňacia roštenka	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Diviak	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Hydina						
Kurča, celé	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Kurča	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Kačka	1700	2	180-200	2	160-170	120-150
Hus	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Morka	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Ryba						
Celá ryba	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Nákyp z rýb	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Poznámka: Uvedené odporúčané vodítka platia pre hlboký plech na pečenie; menšie plechy by ste mali umiestniť na ražeň vložený na prvú, alebo druhú úroveň (nevkładajte hlboký plech na prvé vodítka).

- Keď grilujete mäso, mali by ste byť obzvlášť opatrní. Vysoké teploty a infra ohrievač zahrievajú ražeň a ostatné časti rúry na vysoký stupeň; použite ochranné kuchynské rukavice a špeciálne kliešte na mäso.
- Horúci tuk môže z prepichnetého mäsa striekať (napr. z klobásy). Aby ste sa vyhli popáleniu pokožky, alebo očí, použite kliešte na mäso.
- Keď grilujete mäso, kontrolujte celý priebeh grilovania. Kvôli vysokej teplote sa mäso môže rýchlo spáliť!
- Nenechávajte deti v blízkosti grilu.
- Pečenie s infra ohrevom sa odporúča chrumkavé a nízkoúčinné grilované klobásy, kusy mäsa a ryby (steaky, kotlety, filé z lososa atď.), alebo opekaný chlieb, ako aj na zhnednutie.


Tipy k použitiu funkcie grilu

- Keď používate gril, dvierka rúry musia byť vždy zatvorené.
- Tabuľka ku grilovaniu uvádza odporúčanú teplotu, úroveň vodítk a dobu varenia. Pretože doba varenia závisí hlavne od druhu, kvality, hmotnosti a mäsa, mali by ste ju nastaviť.
- Keď varíte mäso, odporúča sa použitie tukového filtra (v závislosti od modelu).
- Infra ohrievač (režimy veľkoplošného grilu a grilu) by ste mali predhriať na päť minút.
- Keď varíte na ražni, potrite ho olejom, aby ste zabránili prilepeniu mäsa na ražeň.
- Položte tenké plátky mäsa na ražeň a vložte ho do štvrtéj úrovne vodítk.
- Vložte plech na pečenie, ktorý bude v tomto prípade slúžiť ako odkvapový plech, do prvej, alebo druhej úrovne na zachytávanie kvapkajúceho tuku, alebo šťavy z mäsa.
- Grilované mäso by ste mali v polovici doby varenia otočiť. Varte prvú stranu o niečo dlhšie ako druhú.
- Keď grilujete väčšie kusy mäsa na ražni (kurča, ryba), vložte ražeň do druhej úrovne a odkvapový plech do prvej úrovne.
- Tenšie plátky mäsa by ste mali otočiť raz, zatiaľ čo hrubšie by ste mali otočiť niekoľkokrát. Použite kliešte na mäso, aby ste otočili mäso, zabránite strate šťavy z mäsa.
- Tmavšie mäso zhnedne lepšie a rýchlejšie ako bravčové, alebo teľacie
- Po použití grilu vždy očistite rúru a príslušenstvo, aby ste zabránili pripáleniu špiny na rúru pri ďalšom použití.



Pečenie na ražni

(iba pri niektorých modeloch)

- Sada otočných ražňov na pečenie pozostáva z rotačného ražňa s odnímateľnou rukoväťou a dvoch vidlíc so skrutkami pre uchytenie kusu mäsa.
- Keď používate ražeň najskôr vložte špeciálny oporný rám na tretiu úroveň od dola. Napichnite okorenené mäso na ražeň a založte oporné vidlice do kusu mäsa z každej strany, aby ste ho upevnili. Potom dotiahnite skrutky na vidlice.
- Nainštalujte rukoväť na prednú časť otočného ražňa. Založte špicatú časť ražňa do otvoru na pravej strane zadných dvierok rúry, ktoré sú chránené otočnou záklopkou. Umiestnite prednú časť ražňa do najnižšej časti oporného rámu, kým nezapadne namiesto.
- Zasuňte hlbokú panvicu, ktorá v tomto prípade posluží ako odkvapová miska, o jednu úroveň nižšie ako hlbokú panvicu, aby ste zabránili hromadeniu odkvapkávajúceho tuku a šťavy z mäsa na dne rúry.
- Aktivujte otočný ražeň zvolením prevádzkového režimu "Large grill" (veľkoplášny gril)  .
- Než zatvoríte dvierka rúry, odpojte rukoväť.
- Prevádzky infra ohrevu je kontrolovaná termostatom; ale ten pracuje iba pri zatvorených dvierkach.

Tabuľka k vareniu – Veľkoplošný gril

Druh jedla	Hmotnosť (g)	Úroveň vodítok (zdola)	Teplota (°C)	Teplota (°C)	Doba varenia (min)
Mäso a klobásy					
4 hov. kotlety zo slabín, krvavé	180g/pc	4	↗	-	14-16
4 hov. kotlety zo slabín, stredné	"	4	↗	-	16-20
4 hov. kotlety, dobre prepečené	"	4	↗	-	18-21
4 kotlety z bravč. krkovičky	"	4	↗	-	19-23
4 rezne	"	4	↗	-	20-24
4 teľacie steaky	"	4	↗	-	19-22
6 jahňacích kotletov	100g/pc	4	↗	-	15-19
8 klobás na grilovanie	100g/pc	4	↗	-	11-14
3 ks mletého mesa	200g/pc	4	↗	-	9-15
1/2 kurčaťa	600g	2	-	180-190	25 (1.side) 20 (2.side)
Ryba					
Plátky lososa	600	3	↗	-	19-22
4 pstruhy	200g/pc	2	-	170-180	45-50
Opekaný chlieb					
6 krajcov bieleho chleba	/	4	↗	-	1,5-3
4 krajcov múčneho chleba	/	4	↗	-	2-3
Opekaný sendvič	/	4	↗	-	3,5-7
Mäso / Hydina*					
Kačka*	2000	2	210	150-170	80-100
Kurča*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Pečená bravčovina	1500	2	-	150-160	90-120
Bravčové plece	1500	2	-	150-160	120-160
Bravčová roštenka	1000	2	-	150-160	120-140
Rostbíf / hov. roštenka	1500	2	-	170-180	40-80
Gratinovaná zelenina **					
Karfiol, zimná kapusta	750	2	-	210-230	15-25
Špargľa	750	2	-	210-230	15-25

Poznámka: Úroveň vodítok odporúča mriežku, na ktorú umiestniť mäso; v kapitole mäso / hydina úroveň vodítok odporúča hlbokú panvicu, zatiaľ čo pri kurčati, odporúča mriežku.

Keď pečiete mäso na plechu, uistite sa, že je v plechu dostatok vody, aby ste zabránili pripáleniu mäsa; približne v polovici doby varenia otočte kus mäsa naopak. Keď grilujete mäso na mriežke, vložte hlbokú panvicu do prvej, alebo druhej úrovne; takto vám poslúži ako odkvapová miska (pozri tipy ku grilovaniu mäsa).

Odporúčanie: Vysušte pstruha papierovou vreckovkou. Do brucha ryby vložte trochu petržlenu, soli a cesnaku, naolejujte ju zvonku a položte na mriežku. Počas grilovania neotáčajte.

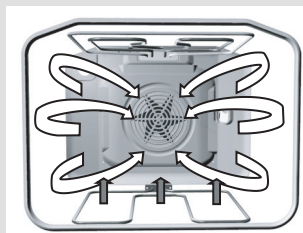
* Tento typ mäsa môžete tiež pripraviť na otočnom ražni (pozri pokyny k otočnému ražni).

** Zelenina sa najskôr čiastočne uvarí a zakryje bešamelovou omáčkou strúhaným syrom. Použite menší sklenený plech na pečenie a položte ho na mriežku.

Tabuľka k vareniu - gril

Druh jedla	Váha (g)	Úroveň vodítko (zdola)	Teplota (°C)	Teplota (°C)	Doba varenia (min.)
Mäso a klobásy					
2 hov. steaky, dobre prepečené	180g/pc	4	◀	-	18-21
2 rezne		4	◀	-	20-22
2 steky z bravč. krkovičky	180g/pc	4	◀	-	18-22
4 grilované klobásy	100g/pc	4	◀	-	11-14
4 opekané sendviče		4	◀	-	5-7
Opekanie - hrednutie		4	◀		3-4
3 pstruhy – na mriežke	200g/pc	2	-	160-170	40-50
Kurča – na mriežke	1500g	2	-	160-170	60-80
Bravč. plece – hlboká panvica	1500g	2	-	150-160	120-160

Zaváranie




Na zaváranie jedla použite dolný ohrev + ventilátor

Pripravte jedlo na zaváranie a poháre ako obyčajne. Použite štandardné poháre s handrou a skleneným víčkom. Nepoužívajte poháre so závitmi, alebo kovovými víčkami a kovové konzervy / plechovky. Ak je to možné, poháre by mali byť rovnakej veľkosti, naplnené rovnakým druhom jedla a pevne utesené. Do rúry môžete umiestniť naraz max. šesť jednolitrových fliaš.

- Použite iba čerstvé jedlo.
- Vlejte približne jeden liter horúcej vody (asi 70°) do hlbkej panvice, aby ste zabezpečili potrebnú úroveň vlhkosti v rúre. Umiestnite poháre do rúry takým spôsobom, aby neboli v kontakte so stenami a rúry a nedotýkali sa (pozri obrázok). Gumové tesnenia pred použitím namočte.
- Vložte hlboký plech s fľašami do druhej úrovne zdola. Počas zavárania pozorujte fľaše; varte, dokým obsah fliaš nezačne vriieť – bubliny sa objavia v prvej fľaši. Prosím, všimnite si doby zavárania v tabuľke nižšie.

Tabuľka k zaváraníu

Pokrm na zaváranie	Množstvo	 T=170-180°C, kým nezovrie / bublínkuje (min.)	Po objavení bublín	Doba odstátia (v rúre min)
Ovocie				
Jahody	6x1 l	40-55	vypnúť	25
Kôstkové ovocie	6x1 l	40-55	vypnúť	30
Jablko	6x1 l	40-55	vypnúť	35
Zelenina				
Kyslá uhorka	6x1 l	40 do 55	vypnúť	30
Fazuľa, mrkva	6x1 l	40 do 55	Nastaviť 120°C, 60 min	30


Doby trvania: hodnoty v tabuľke sú iba približné. Skutočná doba sa môže líšiť vzhľadom na rozdiely v teplote v miestnosti, počtu fliaš, množstva a teploty zaváraného ovocia a zeleniny, atď. Pred vypnutím rúry (pre ovocie) alebo nastavením nižšej teploty (pre niektoré druhy zeleniny) sa uistite, že už vidno vo fľašiach bubliny.

Dôležité: Skontrolujte dôkladne, keď sa bubliny objavia v prvej fľaši.

Rozmrazovanie



- Cirkulácia vzduchu v rúre môže urýchliť proces rozmrazovania zmrazeného jedla. Aby ste tak urobili nastavte rúru na režim rozmrazovania "Defrosting".

 **Ak tlačidlo teploty náhodne aktivujete, kontrolné svetlo rúry sa rozsvieti, ale ohrievače sa neaktivujú.**

- Jedlo vhodné na rozmrazovanie zahŕňa koláče so vysokopercenou smotanou, alebo s plnkou na maslovom základe, ostatné koláče a pečivo, chlieb, žemle a hlbokozmrazené ovocie..
- Z hygienických dôvodov, mäso a hydinu nemôžete rozmrazovať v rúre.

Ak je to možné, otočte jedlo naopak, alebo niekoľkokrát premiešajte, aby ste sa uistili, že sa úplne rozmrazilo.

Nepoužívajte parný čistič, alebo vysokotlakový parný čistič. Pred začatím čistenia spotrebiča, ho odpojte zo zásuvky a nechajte vychladnúť.

Predný kryt spotrebiča

Vyčistite povrch s tekutými nedrhnúcimi čistiacimi prostriedkami určenými pre hladké povrchy a suchou handrou. Naneste čistiaci prostriedok na handru a utrite špinu; potom opláchnite vodou. Nenanášajte čistiaci prostriedok priamo na povrchy. Nepoužívajte agresívne a drsné čističe, ostré predmety, alebo drôtenú kefku, pretože môžu poškriabať spotrebič.

Hliníkové povrchy

Hliníkové povrchy môžete čistiť s nedrhnúcimi tekutými čistiacimi prostriedkami určenými pre takéto materiály. Naneste čistiaci prostriedok na mokрую tkaninu a vyčistite povrch; potom opláchnite vodou. Nenanášajte čistiaci prostriedok priamo na hliníkový povrch. Nepoužívajte drsné čističe, alebo drsné špongie. Povrch by sa nemal dostať do kontaktu s čistiacimi sprejmi pre rúru.

Predné panely s nehrdzavejúcej ocele

(iba pri niektorých modeloch)

Vyčistite povrch s jemným čističom (mydlová voda) a mäkkou špongiou, ktorá nepoškriabe materiál. Nepoužívajte drsné čističe alebo rozpúšťadlá. Ak nedodržíte tieto pokyny, môžete poškodiť povrch krytu spotrebiča.

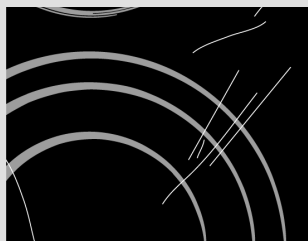
Lakované a umelohmotné povrchy

(iba pri niektorých modeloch)

Vyčistite tlačidlá / ovládače a madlo dvierok suchou tkaninou a tekutým čistiacim prostriedkom určeným na čistenie hladkých lakovaných povrchov. Tiež môžete použiť čističe vyrobené špeciálne pre tento typ povrchu; v tomto prípade, dodržujte pokyny výrobcu.

UPOZORNENIE: Hore uvedené povrchy by sa nikdy nemali dostať do kontaktu s čistiacimi sprejmi na rúru, pretože tieto môžu natrvalo poškodiť hliníkové časti.

Čistenie



Obrázok 1

Sklokeramický varný panel

Po každom použití **sklokeramického panelu**, počkajte pokiaľ **nevychladne** a vyčistíte ho; v opačnom prípade sa aj malé zvyšky na panelu môžu spáliť pri opätovnom použití spotrebiča.

Pre pravidelné čistenie a údržbu sklokeramického povrchu používajte špeciálne prípravky, ktoré vytvoria ochrannú vrstvu na povrchu, ktorá bráni znečisteniu. Pred každým použitím utrite akýkoľvek prach a iné častice z povrchu panelu a dna riadu, pretože by mohli poškriabať povrch (Obrázok 1). **Pozor:** oceľová vlna, drsné špongie a drsné prostriedky môžu poškodiť povrch rúry. Sklenený povrch môžete taktiež poškodiť agresívnymi čističmi a nesprávnymi ale nedostatočne premiešanými tekutými čističmi (Obrázok 1 a Obrázok 2). **Nápisy a indikátory** na paneli môžu byť poškodené, ak používate agresívne čistiace prostriedky po okrajoch varných zón, alebo ak používate riad s poškodeným dnom.



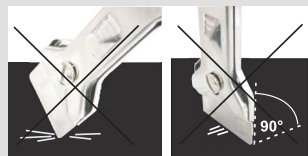
Obrázok 2



Obrázok 3



Obrázok 4



Obrázok 5

Sieťotlač môžete pri používaní agresívnych alebo abrazívnych čistiacich prostriedkov poškrabať, taktiež ju môžete poškrabať s poškodeným dnom používaných riadov (obr. 2).

Vodné škrvny môžete odstrániť pomocou jemného roztoku octu a vody; avšak, nepoužívajte tento roztok na čistenie rámpika (len pri niektorých modeloch, pretože môže stmavnúť. Nepoužívajte agresívne spreje alebo odvápnovacie prostriedky (Obrázok 3).

Silné škrvny môžete odstrániť použitím špeciálnych prostriedkov a náradia na čistenie sklokeramického povrchu. Keď používate tieto produkty, dodržiavajte pokyny výrobcu.

Uistite sa, aby ste odstránili akékoľvek zvyšky čistiacich prostriedkov, pretože môžu poškodiť varný panel pri zohraťi varných zón (Obrázok 3).

Na odstránenie nepoddajných a spálených zvyškov používajte škrabku (obr. 4). Pri manipulácii so škrabkou buďte opatrní, aby ste zamedzili zraneniu.

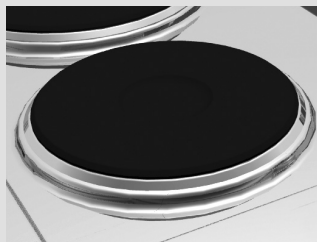
⚠ Škrabku používajte iba vtedy, keď nemôžete nečistoty odstrániť pomocou vlhkej handričky alebo špeciálneho čistiaceho prostriedku určeného na čistenie sklokeramických plôch.

Uchopte škrabku v správnom uhle (45° až 60°). Jemne zatlačte škrabkou na sklo a posúvaním ňou značne odstraňovať nečistoty. Uistite sa, že plastová rukoväť škrabky (len u niektorých modelov), neprichádza do styku s horúcou varnou zónou.

⚠ Netlačte škrabkou kolmo na sklo, dbajte aby nedošlo k poškrabaniu povrchu varnej dosky s rukoväťou škrabky alebo inou časťou než určeným ostrím.

Cukor a cukrové pokrmy môžu trvalo poškodiť sklokeramický povrch (Obrázok 5); preto ich musíte odstrániť zo sklokeramického povrchu čo najskôr, aj keď sú ešte varné zóny horúce (Obrázok 4). **Akékoľvek zmeny farby sklokeramického povrchu** nemajú vplyv na prevádzku alebo stabilitu povrchu. Takéto sfarbenia sú väčšinou výsledkom spálených zvyškov jedla alebo použitia riadu vyrobeného z materiálov ako je hliník alebo meď; tieto škrvny sa obtiažne odstraňujú.


Varovanie: Všetky poškodenia popísané vyššie sa prevažne týkajú vzhľadu, napr. vzhľadu spotrebiča a nemajú priamy vplyv na funkčnosť. Na takéto poškodenia nie je možné uplatniť záručné konanie.



Varný panel

- Na čistenie **krúžkov okolo platní** použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom. Skôr ako to spravíte, navlhčite nečistoty pomocou špongie.
- Znečistené varné zóny čistite dôkladne okamžite po použití. Ak sú varné zóny stále znečistené, postačí ich utrieť vlhkou tkaninou namočenou vo vode a čistiacom prostriedku. Ak sú varné platne znečistené veľmi, použite oceľovú špongiu (drôtenú kefku) namočenú v čistiacom prostriedku. Po čistení varné zóny dôkladne utrite.
- Tekutiny obsahujúce soľ, riad, ktorý prekypel, alebo vlhkosť, môže poškodiť varné zóny. Preto vždy utrite varné zóny a vysušte.
- Pre **udržiavanie varných zón**, príležitostne použite olej na šijacie stroje, alebo štandardné produkty na čistenie a údržbu, dostupné v predajniach. Nikdy nepoužívajte maslo, slaninu/bravčovú masť alebo podobné látky (riziko korózie). Ak je varná zóna mierne teplá, prostriedok napenetruje póry rýchlejšie.
- **Kruhy okolo varných platní sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele**; z dôvodu tepelného zaťaženia počas varenia, môžu mierne zmeniť farbu do žltá. Tento fenomén je výsledkom fyzikálneho procesu. Žlté body môžete odstrániť štandardnými čistiacimi prostriedkami. Nepoužívajte drsné nástroje na čistenie riadu, pretože týmto by ste kruhy mohli poškriabať.

Rúra

- Rúru môžete čistiť bežným spôsobom (čistiacim prostriedkom, sprejom na rúry), ale iba keď je veľmi špinavá a keď sú škvrný obzvlášť vzdorné.
- Pre správne čistenie vašej rúry (po každom použití) je potrebná nasledujúca procedúra: otočte ovládačom voľby režimu prevádzky do polohy . Nastavte ovládač voľby teploty na 70 °C. Nalejte 0,6 litra vody do plechu na pečenie a vložte ho do najnižšej úrovne. Po tridsiatich minútach, jedlo pretrvávajúce na smalte zmäkne, čo vám umožní ho utrieť vlhkou handrou.

Pri čistení nepoddajných škvŕn dodržujte nasledovné:

Pred každým čistením by mala byť rúra vychladnutá.

- Vyčistite rúru a príslušenstvo po každom použití, aby ste zabránili pripáleniu špiny na rúre.
- Najjednoduchší spôsob na odstránenie tuku je použitie horúcej mydlovej vody pri horúcej rúre.
- V prípade obzvlášť vzornej nečistoty, použite bežné čističe rúry. Potom opláchnite celú rúru čistou vodou, aby ste odstránili všetky zvyšky čističa.

- Nikdy nepoužívajte agresívne čističe ako je drôtená kefa, drsné špongie, odstraňovače škvŕn atď.
- Lakované, nehrdzavejúce a pozinkované povrchy, ako aj hliníkové časti by sa nemali dostať do kontaktu s čistiacimi sprejmi na rúry, pretože tieto môžu spôsobiť poškodenie a odfarbenie. To isté platí pre tepelný senzor (ak je rúra vybavená časovačom so snímačom) a ohrevné telesá dostupné v hornej časti.
- Keď nakupujete a dávkuje čistiace prostriedky, berte ohľad na životné prostredie a dodržujte pokyny priložené pri jednotlivých čistiacich prostriedkoch výrobcom.

Katalytická vrstva (pri niektorých modeloch)

- Katalytický smalt je jemný a citlivý na mechanický tlak; preto sa použitie drsných čističov a ostrých predmetov neodporúča.
- Hrubá vrstva katalytického smaltu urýchľujú rozpad masti a ostatných druhov nečistôt. Napatrné nečistoty, ktoré zostanú po varení sa bežne rozpustia pri ďalšom použití rúry. Vo všeobecnosti, nečistoty zmiznú pri teplote nad 220 °C.
- Samočistiaca sila katalytických častí je oslabená. Odporúčame výmenu vrstvy po niekoľkých rokoch pravidelného používania.

Praktické tipy

- Keď varíte väčšie kusy tučného mäsa, odporúčame ich obaliť do hliníkovej fólie a vhodnej kuchynskej nádoby, aby ste zabránili postriekaniu tuku na vnútorné steny rúry.
- Keď grilujete mäso na mriežke, položte pod ňu odkvapovú misku.

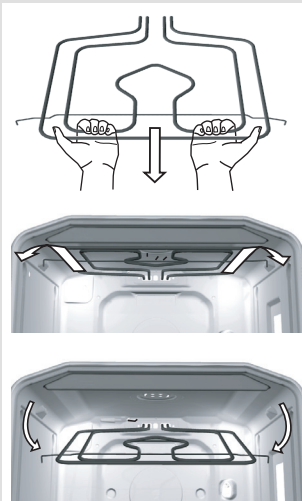
Čistenie vnútorného stropu rúry (iba niektoré modely)

- Na uľahčenie čistenia hornej steny rúry niektoré spotrebiče disponujú sklopným horným infra ohrevným telesom.
- Pred sklopením ohrievača, musíte rúru odpojiť z el. zásuvky odstránením poistky, alebo vypnutím hlavného vypínača.
- Ohrievač by mal byť vychladnutý; inak hrozí nebezpečenstvo popálenia!
- Nepoužívajte ohrievač, keď je spustený dole!

Pred čistením rúry odložte plechy na pečenie, mriežku a vodička. Potom posuňte vodorovný ohrievač smerom k vám. Posuňte ohrievač, kým sa rozpera neuvolní z opory na ľavej a pravej strane rúry (pozri obrázok). Po vyčistení založte ohrievač rovnakým spôsobom; rozpera musí byť vložená do dvoch podporných držiakov.

Príslušenstvo

Umývajte príslušenstvo (plechy na pečenie, mriežky atď.) horúcou vodou a bežným čistiacim prostriedkom



Tukový filter (iba niektoré modely)

Po každom použití, vyčistíte tukový filter pomocou jemnej kefy v horúcej vode s trochu čistiaceho prostriedku, alebo ich umyte v umývačke riadu.

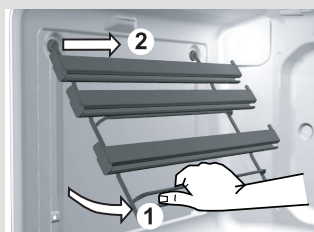
Ľahko čistiteľné vložky (iba niektoré modely)

Po každom použití, vyčistíte ľahko čistiteľné vložky vo vode s trochu čistiaceho prostriedku, pomocou jemnej kefy, alebo ich umyte v umývačke riadu.

Špeciálny smaltovaný náter

Rúra, vnútorná strana dvierok a plechy na pečenie sú pokryté špeciálnou smaltovou vrstvou, ktorá má hladký a odolný povrch. Tento špeciálny povrch umožňuje ľahšie čistenie pri izbovej teplote.

Údržba (v závislosti od modelu)



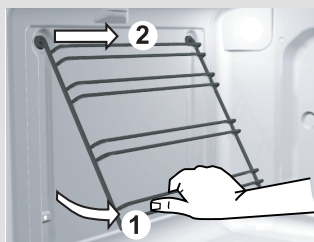
Odstránenie teleskopických vysúvacích vodítk

Na uľahčenie čistenia vnútorných postranných stien rúry môžete teleskopické vysúvacie vodítka vytiahnuť.

- Chyťte stojan s vodítkami za dolný koniec a otočte ho dovnútra potom ho vyberte z dierok na hornej strane.
- Vyčistíte stojan s teleskopickými vodítkami iba bežnými čističmi.
- Neumývajte teleskopické vysúvacie vodítka v umývačke riadu.

⚠ Nepokúšajte sa masť teleskopické posúvateľné vodítka.

Po čistení jednoducho založte stojan s vodítkami nasledovným spôsobom v opačnom poradí.



Odstránenie stojana s drôtenými vodítkami

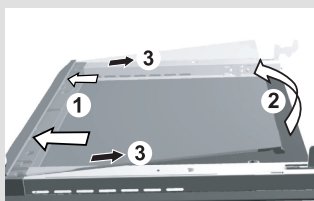
Na uľahčenie čistenia postranných stien rúry môžete vybrať stojan s drôtenými vodítkami.

- Chyťte stojan s vodítkami za dolný koniec a otočte ho dnu; potom ho vyberte z dierok na hornej strane.
- Vyčistíte stojan s vodítkami iba bežnými čističmi.
- Po vyčistení jednoducho založte stojan s vodítkami späť do dier potiahnite nadol.

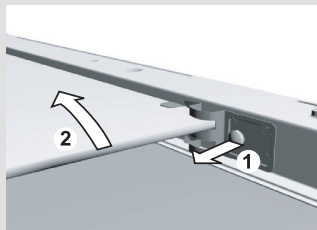
Vybratie vnútorného skla dvierok (platí len pre Premium celosklené dvere)

Sklo dvierok môžete očistiť tiež z vnútornej strany, ale najprv je ho nutné vybrať nasledovne:

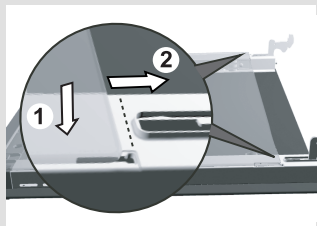
- Snímate dvere rúry (viď sekciu vybratie a vloženie dvier rúry).
- Sklo dvierok uchopte na spodnom okraji, jemne ho potiahnite k sebe a trochu pridvihnite. Nie veľa! Najviac 10 mm, toľko že jazyček držiaka skla vyskočí z drážky (obrázok 1).
- Vyberte sklo (v smere šípky 3).



obrázok 1

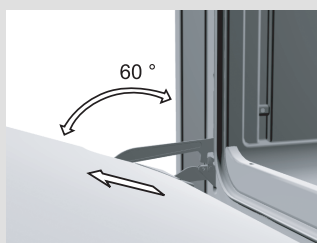
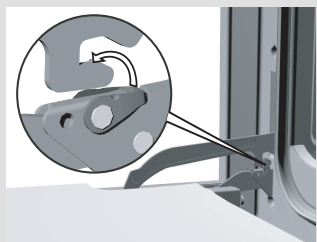


obrázok 2



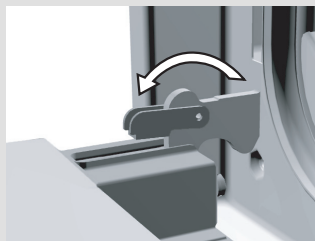
obrázok 3

- Vnútorné tretie steklo (majú len niektoré modely) odstráňte tak, že najprv vytočíte skrutky na držiakoch skla a potom ho pridvihnete (obrázok 2). Pred čistením odstráňte držiaky.
- Dvere namontujete späť v obrátenom poriadku. Upozornenie: Sklo vsunte do drážky a zatlačte dopredu (obrázok 3).

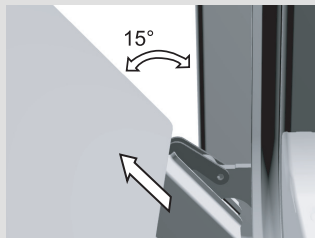


Vybratie a založenie dvierok rúry s vačkovým závesom

- Úplne otvorte dvere rúry. Zdvihnite svorky dolných pántov na oboch stranách do kolmej polohy a založte ich do zdierky na horných uchyteniach pántov.
- Zatvorte dvere rúry z polovice a opatrne ich vytiahnite von. Založte dvere v opačnom poradí.
- Založte dvere do polootevorenej polohy (uhol približne 60°) zatlačením do rúry a pritom ich ďalej otvárajte. Dávajte pozor na zárezy v dolnej časti uchytenia pántov, ktoré sa musia zhodovať s dolným rohom zárezov na prednej strane. Keď budú dvere úplne otvorené, vyberte svorky zo zdierok horného uchytenia pántov a vráťte ich do vodorovnej polohy.



obrázok 1



obrázok 2

Wybratie a vloženie dvierok s jednou osou pántu

Úplne otvorte dvere rúry a otočte upevňovacie svorky úplne dozadu (Obrázok 1).

- Pomaly zatvorte dvere, kým svorky nebudú tlačené proti uchytieniu / posadeniu. Pri približne 15° (ku polohe zatvorenia dverí) potiahnite dvere trochu nahor a vytiahnite z oboch úchytoz pántov na spotrebiči (Obrázok 2).
- Založte dvere v opačnom poradí. Založte dvere pod uhlom 15° do úchytoz pántov na prednej strane spotrebiča a zatlačte ich smerom dole dopredu, kým nevkĺznu do úchytoz.
- Potom úplne otvorte dvere a otočte upevňovacie svorky späť do ich východiskovej pozície. Pomaly zatvorte dvere a skontrolujte, či sú zatvorené poriadne. Ak dvere neotvoríte alebo nezatvoríte správne, uistite sa, či sú drážky pántov správne umiestnené do ich upevňovacích pántov.

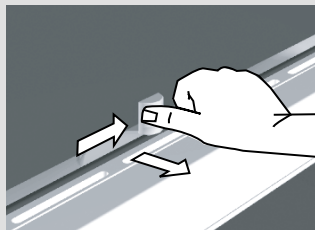
Pozor

Vždy sa uistite, že priložené úchyty pántov sú pevne založené na ich miestach, keď inštalujete dvere. Ak to tak nie je, tak hlavný pánt, ktorý je ovládaný silnou pružinou sa môže uvoľniť kedykoľvek počas inštalovania, alebo vyberania dverí. Nebezpečenstvo poranenia!

Zásuvka sporáka

- Zásuvka sporáka je zabezpečená pred neželaným otvorením. Ak si želáte zásuvku otvoriť, trochu ju nadvihnite. Ak chcete zásuvku vybrať, najprv ju úplne vysuňte, potom opäť nadvihnite a úplne vyberte.
- V zásuvke sporáka neskladujte horľavé a explozívne, alebo tepelne nestále predmety.
- Pri niektorých spotrebičoch zásuvku vložte tak, že spodný zadný klzák zásuvky vložte do vodička na sporáku. Ak má sporák bočné vodička s kolečkami, nasuniete ju tak, že kolečka vložte do vodičok a zásuvku zatvoríte.

Zámka dverí (iba niektoré modely)



- Dvere rúry sú vybavené zámkou dverí, ktorá zabraňuje otvoreniu dverí, kým sa zámka neuvoľní. Zámka dverí sa otvorí jemným stlačením palcom doprava a súčasne ťahaním dvier smerom von.
- Keď sú dvere rúry zatvorené, zámka dverí sa automaticky vráti do jej východiskovej polohy.

Poznámka: Ak je zámka dverí dodávaný so spotrebičom, pripevnite ju pod ovládací panel spotrebiča v súlade s pokynmi pre inštaláciu, ktoré sú dodané so zámkou.

Výmena častí spotrebiča

Objímka žiarovky a zásuvka sú pod prúdom.

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Pred výmenou žiarovky rúry, odpojte spotrebič do elektrickej siete odstránením poistiek, alebo vypnutím hlavného sieťového vypínača.

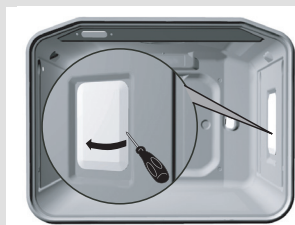


Žiarovka rúry

(iba pri niektorých modeloch)

Žiarovka rúry sa považuje za vymeniteľnú časť a nie je krytá zárukou. Vymeňte žiarovku za novú s nasledujúcimi parametrami: zásuvka E 14, 230 V, 25 W, 300 °C.

- Odskrutkujte sklenený kryt proti smeru hodinových ručičiek, vymeňte žiarovku a založte kryt.
- Žiarovky používané v tomto spotrebiči sú špeciálnymi žiarovkami určenými pre vybrané domáce spotrebiče. Nie sú vhodné pre osvetlenie v miestnostiach domácnosti.



Špeciálne upozornenia a chybové hlásenia

Počas trvania záruky môžu akékoľvek opravy vykonávať iba servisní technici poverení výrobcom spotrebiča.

Pred začatím opravy musíte spotrebič odpojiť od elektrickej siete odstránením poistiek, alebo vybrať sieťového kábla zo zásuvky v stene.

Neoprávnená manipulácia a opravy môžu spôsobiť riziko úrazu el. prúdom a skrat; preto sa o to Nepokúšajte sami. Prenehajte takého úlohy odborníkom alebo autorizovanému servisnému technikovi.

V prípade menších chýb, alebo problémov s prevádzkou spotrebiča, skontrolujte nasledujúce pokyny aby ste videli, či dokážete odstrániť príčinu sami.

Dôležité

Návšteva servisného technika počas záručnej doby bude účtovaná, ak spotrebič nepracuje kvôli nesprávnemu požitiu. Odložte si tento návod na miesto, kde bude vždy dostupný; ak predávate spotrebič inej osobe, tento návod k nemu priložte.

Nasledujúce rady vám pomôžu odstrániť niektoré bežné problémy.

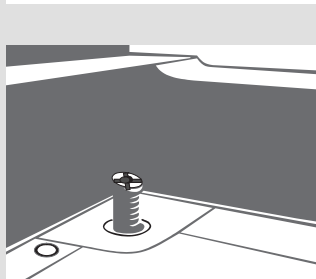
Senzory nereagujú, displej zamrzol	<ul style="list-style-type: none"> • Odpojte varič od elektrickej siete na pár minút (vyberte poistku alebo vypnite hlavný vypínač); zapojte ho späť do elektrickej siete a zapnite rúru.
Poistka vypadla opakovane.	<ul style="list-style-type: none"> • Zavolajte servisného technika!
Vnútorne osvetlenie rúry nepracuje	<ul style="list-style-type: none"> • Postup výmeny žiarovky rúry je popísaný v kapitole “Výmena častí spotrebiča”.
Rúra sa nezahrieva	<ul style="list-style-type: none"> • Bola teplota a režim prevádzky zvolené správne? • Sú zatvorené dverka rúry?
Pečivo sa úplne neprepečie...	<ul style="list-style-type: none"> • Vymenili ste tukový filter? • Dodržali ste pokyny a tipy v kapitole “Pečenie pečiva”? • Dodržiavajte úplne pokyny v tabuľke k pečeniu?
Programový časovač ukazuje zvláštne obrázky, alebo je zapnutý a neovládateľný	<ul style="list-style-type: none"> • V prípade chybného prevádzky programového časovača, odpojte varič z elektrickej siete na pár minút (vyberte poistku alebo vypnite hlavný vypínač); potom zapojte späť do zásuvky a nastavte denný čas.
Displej časovača programu bliká	<ul style="list-style-type: none"> • Došlo k výpadku elektrickej energie, alebo bol Váš sporák práve pripojený do elektrickej siete. Nastavený čas bol zmazaný. • Nastavte presný čas a zvolte funkciu pre rúru. • Po ukončení pečenia sa rúra vypne, hodiny blikajú. Vyberte jedlo z rúry a vypnite hodiny.
Kontrolná žiarovka prevádzky nesvieti...	<ul style="list-style-type: none"> • Aktivovali ste všetky potrebné funkcie? • Funguje hlavná poistka vašej domácnosti? • Sú ovládač nastavenia teploty a ovládač voľby režimu prevádzky nastavené správne?

Ak problém pretrváva napriek dodržaniu pokynov vyššie, zavolajte autorizovaného servisného technika. Odstránenie akejkoľvek chyby, alebo nárok na záruku vyplývajúci z nesprávneho pripojenia, alebo použitia spotrebiča nie je kryté našou zárukou. V takých prípadoch, náklady za opravu znáša užívateľ.

Pokyny k inštalácii a pripojeniu

Dôležité varovania

- Spotrebič môže pripájať len kvalifikovaný odborník.
- Spotrebič by mal byť vybavený zariadením, ktoré ho odpojí od všetkých pólov domácej siete (všepólovým prepínačom), s odstupom medzi otvorenými kontaktmi najmenej 3 mm.. Vhodné sú LS-prepínače alebo poistky.
- Na pripojenie spotrebiča použite gumovú sieťovú šnúru (typ HO5RR-F so žlto-zeleným uzemňovacím vodičom), PVC izolovaný (typ HO5VV-F so žlto-zeleným uzemňovacím vodičom), alebo iný ekvivalentný alebo lepší kábel.
- Vzdialenosť medzi varným panelom a odsávačom pár by nemala byť menšia ako je uvedená v pokynoch pre inštaláciu kuchynského odsávača.
- Dyhy, lepidlo alebo plastový povrch nábytku, pri ktorom bude inštalovaný sporák by mal byť odolný voči teplu ($>75^{\circ}\text{C}$). Ak susedné materiály nie sú odolné voči vysokým teplotám, môžu sa deformovať.
- Sieťová šnúra za voľne stojacim sporákom by mala byť umiestnená tak, aby nebola v kontakte so zadnou stenou sporáku. Počas prevádzky sa zadná stena značne zahrieva.
- Obaly (plastová fólia, polystyrén, atď.) musia byť mimo dosahu detí, pretože môžu byť zdrojom nebezpečenstva. Malé diely môžu deti prehltnúť a fólie sú nebezpečné z dôvodu rizika udusenia.



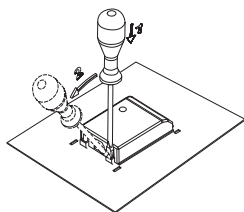
Vyváženie sporáku a dodatočná podložka

Výška sporáku, vrátane podložky, je 90 cm; bez podložky je to 85 cm. Podložka obsahuje dva držiaky na ľavej a pravej zadnej strane sporáku; slúžia proti pohybu sporáku. V prednej časti vľavo a vpravo je podložka vybavená nastavovacími skrutkami, ktoré môžete použiť na vyrovnanie sporáku horizontálne a tak aby horný okraj pasoval s okrajom pracovnej dosky (ak je). Nastaviteľné nožičky sú prístupné, keď demontujete zásobník sporáku, otočením môžete nastaviť výšku sporáku, pokiaľ nie je spotrebič úplne v horizontálnej polohe. Nastavovacie skrutky sú jednoducho otočiteľné, ak nakloníte sporák dozadu pre zníženie zaťaženia. Dodatočnú podložku môžete taktiež vybrať odmontovaním štyroch skrutiek zo spodnej strany; tieto skrutky upevňujú podložku k bočnej stene sporáku. V tomto prípade demontujte nastavovacie skrutky z podložky a namontujte ich na ľavú a pravú stranu prednej časti sporáku. Vyrovnejte sporák horizontálne podľa vyššie uvedeného popisu. Niektoré sporáky sú vybavené štyrmi nastavovacími skrutkami v spodnej časti (dve vpredu a dve vzadu); tieto sú určené pre vyrovnanie na nerovných podlahách alebo pre nastavenie výšky sporáku podľa kuchynského susediaceho nábytku.

Pripojenie

Spotrebič môže k elektrickej sieti pripojiť len autorizovaný servisný technik! Nesprávne pripojenie môže spôsobiť poškodenie častí spotrebiča a v tomto prípade neplatí záruka.

- Otvorte prepojovaciu skrinku pomocou skrutkovača podľa zobrazenia na obrázku na kryte.
- Napätie (230V naproti N) vo vašej domácej sieti musí skontrolovať odborník použitím správnych nástrojov!
- Pripojenia musia byť vykonané v súlade s pripojením siete!
- Pred pripojením sa uistite, že napätie na výrobnom štítku zodpovedá napätiu v sieti.
- Dĺžka pripojovacieho kábla by mala byť najmenej 1.5 metra; preto, aby bolo možné pripojiť spotrebič ešte predtým, ako ho prisuniete k stene.
- Dĺžku napájacieho kábla nastavte tak, že v prípade potiahnutia za kábel bude uzemňovací vodič dlhší ako živé vodiče.

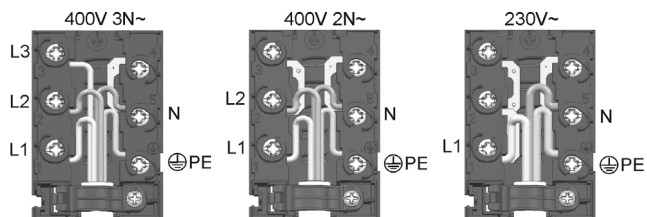


Postup

- Na otvorenie krytu použijete skrutkovač na zadnej strane sporáku. Uvoľnite dve spony podľa označenia na kryte.
- Napájací kábel musíte vložiť do uvoľnenej upevňovacej svorky, ktorá bráni vytiahnutiu kábla. Ak upevňovacia svorka ešte nie je inštalovaná, inštalujte ju tak, aby upevnila kábel pred výstupom z pripojovacej skrinky.
- Potom pripojte spotrebič podľa pokynov naznačených na obrázkoch. Ak je napätie siete odlišné, musíte vymeniť prepojovacie mostíky.
- Upevnite svorku kábla a zatvorte prepojovaciu skrinku.



Poznámka: Pripojovacie mostíky sú uložené v otvoroch v prepojovacom konektore. Pripojovacie skrutky sú už otvorené a nie je potrebné ich uvoľňovať. Pri dotahovaní skrutiek zacvaknú, čo znamená, že skrutky musíte dokonale utiahnuť.



Farby vodičov

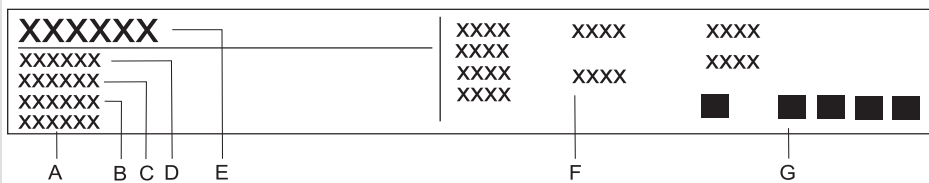
L1, L2, L3 = externé vodiče pod napätím. Štandardné farby vodičov sú čierna, čierna a hnedá.

N = neutrálny vodič, štandardne modrý.

Uistite sa, že N-vodič je pripojený správne!

PE = ochrana, alebo uzemňovací vodič (zem), štandardne zeleno-žltý.

Typový štítok



- A** Sériové číslo
- B** Kód
- C** Model
- D** Typ
- E** Obchodná značka
- F** Technické údaje
- G** Symboly / označenia zhodnosti

VYHRADZUJEME SI PRÁVO VYKONAŤ AKÉKOL'VEK ZMENY, KTORÉ NEOVPLYVNIA FUNKČNOSŤ SPOTREBIČA.

E_MORA



247227

sk (10-12)