



DVOJPALIVOVÉ SPORÁKY

RADY NA INŠTALÁCIU - POKYNY NA POUŽÍVANIE

SK

- HGM64TC1X
- HGM64TC1XS

Vážený zákazník,

Ďakujeme, že ste si zakúpili náš výrobok a dali mu prednosť. Bezpečnostné opatrenia a odporúčania v tomto návode sú pre vašu vlastnú bezpečnosť a bezpečnosť ostatných. Okrem toho vám poskytnú prostriedky na plné využitie funkcií, ktoré ponúka váš spotrebič.

Túto brožúru si starostlivo uchovajte. V budúcnosti môže byť užitočná pre vás alebo pre ostatných, pokiaľ by ste mali nejaké pochybnosti týkajúce sa prevádzky spotrebiča.

Tento spotrebič sa smie používať len na účely, na ktoré bol výslovne navrhnutý, t. j. na prípravu jedla. Akákoľvek iná forma používania sa považuje za nevhodnú, a preto nebezpečnú.

Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade poškodenia spôsobeného nesprávnym, nevhodným alebo nelogickým používaním spotrebiča.

ES VYHLÁSENIE O ZHODE

- Tento spotrebič bol navrhnutý iba na prípravu jedla. Akékoľvek iné použitie (napríklad vykurovanie miestnosti) je nevhodné a nebezpečné.
- Tento spotrebič bol navrhnutý, vyrobený a uvedený na trh v súlade s:
 - Bezpečnostné požiadavky nariadenia (EÚ) 2016/426 o plyne;
 - Bezpečnostné požiadavky smernice 2014/35/EÚ o spotrebičoch používaných v rámci určitých limitov napätia;
 - Bezpečnostné požiadavky smernice o elektromagnetickej kompatibilite 2014/30/EÚ;
 - Požiadavky smernice EÚ 93/68/EHS;
 - Požiadavky smernice EÚ 2011/65/EÚ.



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA A ODPORÚČANIA

DÔLEŽITÉ: Tento spotrebič je navrhnutý a vyrobený výhradne na prípravu jedál v domácnosti (doma), nie je vhodný na žiadne iné použitie mimo domácností, preto by sa nemal používať v komerčnom prostredí.

Pokiaľ by sa spotrebič používal v inom než domácom prostredí, t. j. v polokomerčnom, komerčnom alebo spoločenskom prostredí, záruka stratí platnosť.

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte pokyny.

- Tento spotrebič bol navrhnutý a vyrobený v súlade s platnými normami pre domáce kuchynské spotrebiče a spĺňa všetky bezpečnostné požiadavky uvedené v tejto príručke, vrátane tých, ktoré sa týkajú povrchových teplôt.

Niektorí ľudia s citlivou pokožkou môžu mať pri kontakte s niektorými komponentmi výraznejšie vnímanie teploty, aj keď tieto diely spĺňajú limity povolené normami.

Úplná bezpečnosť spotrebiča závisí aj od správneho používania, preto odporúčame používaniu spotrebiča vždy venovať mimoriadnu pozornosť, najmä v prítomnosti detí.

- Po vybalení spotrebiča skontrolujte, či nie je poškodený a či sa dvierka rúry správne zatvárajú.

Ak by ste mali nejaké pochybnosti, spotrebič nepoužívajte, ale poraďte sa so svojím dodávateľom alebo odborne vyškoleným technikom.

- Časti obalu (napr. plastové vrecká, polystyrénovú penu, klince, popruhy obalu atď.) nenechávajte v dosahu detí, pretože môžu spôsobiť vážne zranenia.
- Niektoré spotrebiče sa dodávajú zabalené v ochrannej fólii a použitím hliníkových častí. **Túto fóliu treba pred použitím spotrebiča odstrániť.**
- **DÔLEŽITÉ:** Pri manipulácii so spotrebičom alebo pri jeho čistení sa odporúča používať vhodný ochranný odev/rukavice.

- Nepokúšajte sa upravovať technické charakteristiky spotrebiča, pretože by to mohlo byť pri používaní nebezpečné. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za akékoľvek nepríjemnosti vyplývajúce z nedodržania tejto podmienky.
- **UPOZORNENIE:** tento spotrebič sa smie inštalovať len v trvalo vetranej miestnosti v súlade s platnými predpismi.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom ani samostatným diaľkovým ovládaním.
- Na spotrebiči nevykonávajte čistenie ani údržbu bez toho, že by ste ho predtým odpojili od elektrického napájania.
- **VAROVANIE:** Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.
- Nepoužívajte parný čistič, pretože vlhkosť sa môže dostať do spotrebiča, čo ohrozí jeho bezpečnosť.
- Spotrebiča sa nedotýkajte mokrými alebo vlhkými rukami (alebo nohami).
- Ak máte bosé nohy, spotrebič nepoužívajte.
- Ak sa rozhodnete tento spotrebič už nepoužívať (alebo sa rozhodnete nahradiť ho iným modelom), pred likvidáciou sa odporúča vyradiť ho z prevádzky vhodným spôsobom v súlade s platnými predpismi o ochrane zdravia a životného prostredia, s dôrazom na zneškodnenie všetkých potenciálne nebezpečných dielov, predovšetkým vzhľadom na deti, ktoré by sa mohli hrať s vyradenými spotrebičmi.
- Rôzne komponenty spotrebiča sa dajú recyklovať. Zlikvidujte ich v súlade s predpismi platnými vo vašej krajine. Ak sa má spotrebič zlikvidovať, odstráňte elektrický napájací kábel.
- Po použití sa uistite, že sú gombíky vo vypnutej polohe.
- Deti do 8 rokov udržiavajte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.
- Deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností či vedomostí môžu tento spotrebič používať pod dohľadom, resp. po poučení a oboznámení sa s bezpečným spôsobom používania a porozumení možným nebezpečenstvám.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

- Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za zranenie osôb alebo škodu na majetku spôsobenú nesprávnym alebo nevhodným používaním spotrebiča.
- VAROVANIE: Počas používania sa spotrebič a jeho prístupné časti zahrievajú; po určitom čase používania zostanú horúce.
 - Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vykurovacích telies (na varnej doske a vo vnútri rúry).
 - Dvierka sú horúce, použite rukoväť.
 - Aby sa predišlo popáleniam, malé deti by ste mali udržiavať ďalej od spotrebiča.
- Dbajte na to, aby sa elektrické káble pripojené k iným spotrebičom v blízkosti sporáka nemohli dostať do kontaktu s varnou doskou, alebo aby sa nezachytili do dvierok rúry.
- VAROVANIE: Varenie s tukom alebo olejom na varnej doske bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. Požiar sa NIKDY nepokúšajte hasiť vodou. Spotrebič najprv vypnite a plameň zakryte napr. pokrievkou alebo hasiacou prikrývkou.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: na povrch varnej dosky neodkladajte žiadne predmety.
- VAROVANIE: Ak je výrobok správne nainštalovaný, spĺňa všetky bezpečnostné požiadavky stanovené pre túto kategóriu výrobkov. Osobitnú pozornosť však treba venovať zadnej alebo spodnej časti spotrebiča, pretože tieto oblasti nie sú navrhnuté ani určené na dotyk a môže obsahovať ostré alebo drsné hrany, ktoré môžu spôsobiť zranenie.
- PRVÉ POUŽITIE RÚRY – odporúčame dodržiavať tieto pokyny:
 - Vnútro rúry pripravte podľa popisu v kapitole „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.
 - Zapnite prázdnu rúru na maximum, aby ste odstránili masť z vykurovacích telies.
 - Odpojte spotrebič od elektrickej siete, nechajte rúru vychladnúť a vnútro rúry vyčistite handričkou namočenou vo vode s neutrálnym čistiacim prostriedkom, potom dôkladne vysušte.

- **UPOZORNENIE:** Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať alebo rozbiť sklo.
- Steny ani dno rúry nevykladajte hliníkovou fóliou. Plechy na pečenie ani plech na odkvapkávanie nekladte na dno rúry.
- Varnú dosku nezakrývajte alobalom.
- **RIZIKO POŽIARU!** V rúre ani v odkladacom priestore neskladujte horľavý materiál.
- Pri vyberaní horúcich políc a podnosov z rúry vždy používajte rukavice.
- Na spotrebič ani na jeho rúčku nevešajte uteráky, utierky ani iné predmety – mohlo by dôjsť k požiaru.
- Rúru pravidelne čistite a nedovoľte, aby sa na dne rúry alebo na plechu usadil tuk alebo olej. Odstráňte zvyšky ihneď, ako sa objavia.
- Nestavajte sa na sporák ani na otvorené dvierka rúry.
- Pri otváraní dvierok rúry vždy ustúpte od spotrebiča, aby pred vybratím jedla mohla uniknúť para a horúci vzduch.
- **BEZPEČNÁ MANIPULÁCIA S POTRAVINAMI:** Pred prípravou jedla a po príprave nechajte jedlo v rúre čo najkratší čas. Je to preto, aby sa zabránilo kontaminácii organizmami, ktoré môžu spôsobiť otravu jedlom. Mimoriadny pozor dávajte v teplom počasí.
- **VAROVANIE:** Dávajte pozor, aby ste sporák nezdvíhali za rukoväť dvierok.
- **UPOZORNENIE:** Na prípravu jedla musíte vždy dohliadať. Na krátkodobý postup varenia je potrebné dohliadať nepretržite.
- Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoratívne dvierka, aby nedošlo k prehriatiu.
- Príslušenstvo rúry (napr. drôtený rošt) musí byť správne namontované, ako je uvedené na strane 70 –71.
- **DÔLEŽITÁ POZNÁMKA:** Rošty v rúre (s niektorými výrobkami sa dodáva iba jeden rošt) nie sú navrhnuté, aby sa pripravované jedlo mohlo klásť priamo na rošty. Pri príprave vždy vložte jedlo do špeciálnych nádob alebo použite špeciálne materiály vhodné pre styk s potravinami.

- Ak je elektrický napájací kábel poškodený, smie ho vymeniť len autorizovaný servisný pracovník, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- Ak spotrebič nie je vybavený napájacím káblom a zástrčkou alebo inými prostriedkami na odpojenie od elektrickej siete s oddelením kontaktu vo všetkých póloch, ktoré zabezpečujú úplné odpojenie, za podmienok prepätia kategórie III, pričom prvky na odpojenie musia byť začlenené do pevného káblového vedenia v súlade s pravidlami zapojenia.
- VAROVANIE: Počas používania sú spotrebič a jeho dostupné diely horúce.
Pri používaní treba byť opatrný, aby sa predišlo dotyku ohrievacích prvkov.
Deti do 8 rokov udržiajte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.
- VAROVANIE: Používajte iba ochranné kryty varných dosiek navrhnuté výrobcom kuchynského spotrebiča alebo uvedené výrobcom spotrebiča v návode na použitie ako vhodné, prípadne použite ochranné kryty varnej dosky zabudované do spotrebiča. Použitie nevhodných ochranných krytov môže spôsobiť nehodu.

ENERGETICKÉ OZNAČOVANIE/EKODIZAJN

- Nariadenie Komisie (EÚ) č. 65/2014 (ktorým sa dopĺňa smernica Európskeho parlamentu a Rady 2010/30/EÚ).
- Nariadenie Komisie (EÚ) č. 66/2014 (ktorým sa vykonáva smernica Európskeho parlamentu a Rady 2009/125/ES).

Odkaz na metódy merania a výpočtu použité na zistenie zhody s uvedenými požiadavkami:

- Norma EN 60350-1 (elektrické rúry).
- Norma EN30-2-1 (varné dosky: plynové horáky).

POUŽÍVANIE SPOTREBIČA, TIPY NA ÚSPORU ENERGIE

RÚRA NA PEČENIE

- Skontrolujte, či sa dvierka rúry vždy správne zatvárajú, a či je tesnenie dvierok čisté a v poriadku. Počas používania otvárajte dvierka rúry len v nevyhnutných prípadoch, aby ste predišli tepelným stratám (pre niektoré funkcie môže byť potrebné používať rúru s polozatvorenými dvierkami, pozrite si návod na obsluhu rúry).
- Rúru vypnite 5 – 10 minút pred koncom teoretického času prípravy, aby sa využilo nahromadené teplo.
- Odporúčame používať nádoby vhodné do rúry, a v prípade potreby upraviť teplotu rúry počas varenia.

VARNÁ DOSKA

PLYNOVÉ HORÁKY

- Je dôležité, aby priemer varnej nádoby zodpovedal kapacite horáka, aby sa neohrozil vysoký výkon horákov, a tým sa predišlo plytvaniu energiou. Malá varná nádoba na veľkom horáku neskráti dobu ohrevu na bod varu, pretože kapacita absorpcie tepla kvapalnej hmoty závisí od objemu aj povrchu varnej nádoby.
- Horák nenechávajte zapnutý bez toho, aby na ňom bola nejaká nádoba (bez hrnca).

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNU LIKVIDÁCIU VÝROBKU V SÚLADE SO SMERNICOU 2012/19/ES.

Po ukončení životnosti sa výrobok nesmie likvidovať ako komunálny odpad. Musí sa odviezť do špeciálneho strediska na diferencovaný zber odpadu alebo k predajcovi, ktorý poskytuje túto službu.

Separovaným zberom domáceho spotrebiča sa zabráni možným negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a zdravie vyplývajúcim z nevhodnej likvidácie, okrem toho sa umožní spätné získavanie základných materiálov s cieľom dosiahnuť významné úspory energie a zdrojov. Na pripomenutie potreby separovaného zberu domácich spotrebičov je výrobok označený preškrtnutou nádobou na smeti.



Rady pre technika vykonávajúceho inštaláciu

DÔLEŽITÉ

- Spotrebič je navrhnutý a schválený len na použitie v domácnosti, nesmie sa inštalovať v komerčnom, polokomerčnom alebo spoločenskom prostredí.
Na váš spotrebič nebude platiť záruka, pokiaľ bude nainštalovaný v ktoromkoľvek z vyššie uvedených prostredí, a mohlo by to ovplyvniť akékoľvek vaše poistenie zodpovednosti voči tretej strane alebo verejné poistenie.
- Tento spotrebič smie inštalovať iba oprávnená osoba podľa platných miestnych predpisov a za dodržania pokynov výrobcu.
Nedodržanie tejto podmienky spôsobí neplatnosť záruky.
- Nesprávna inštalácia, za ktorú výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť, môže spôsobiť zranenie alebo poškodenie majetku.
- Na tomto spotrebiči smie vykonávať servis len autorizovaný personál.
- Pred vykonaním akejkoľvek údržby alebo opravy spotrebič vždy odpojte od elektrického napájania.
- Niektoré spotrebiče sa dodávajú zabalené v ochrannej fólii a použitím hliníkových častí.
Túto fóliu treba pred použitím spotrebiča odstrániť.
- **Dôležité: Pri manipulácii so spotrebičom alebo pri jeho inštalácii sa odporúča používať vhodný ochranný odev/rukavice.**
- **Steny jednotiek nesmú byť vyššie ako pracovná plocha a musia odolávať teplotám 70 °C nad izbovou teplotou.**
- **Zdôrazňujeme, že lepidlo, ktoré spája plastový laminát s nábytkom, musí vydržať teploty najmenej 150 °C, aby sa zabránilo oddeleniu laminátu.**
- Spotrebič neinštalujte v blízkosti horľavých materiálov (napr. záclon).

VAROVANIE!

Ak je výrobok správne nainštalovaný, spĺňa všetky bezpečnostné požiadavky stanovené pre túto kategóriu výrobkov. Osobitnú pozornosť však treba venovať zadnej alebo spodnej časti spotrebiča, pretože tieto oblasti nie sú navrhnuté ani určené na dotyk a môže obsahovať ostré alebo drsné hrany, ktoré môžu spôsobiť zranenie.

1

INŠTALÁCIA

Podmienky inštalácie týkajúce sa ochrany pred prehriatím povrchov priľahlých k sporáku musia zodpovedať obrázkom 1.1a alebo 1.1b.

Spotrebič sa musí udržiavať vo vzdialenosti aspoň 200 mm od akejkoľvek bočnej steny, ktorá presahuje výšku povrchu varnej dosky (obr. 1.1a alebo 1.1b).

Dyhovaný syntetický materiál a použité lepidlo musia byť odolné voči teplote 150 °C, aby nedochádzalo k odlepovaniu dýhy alebo deformáciám.

Závesy nesmú byť tesne za spotrebičom a musia byť aspoň 500 mm od bokov spotrebiča.

Ak je sporák umiestnený na podstavci, je potrebné urobiť bezpečnostné opatrenia, aby sa zabránilo prevráteniu.

Spotrebič sa musí zabudovať do tepelne odolných jednotiek.

Steny jednotiek nesmú byť vyššie ako pracovná plocha a musia odolávať teplotám 70 °C nad izbovou teplotou.

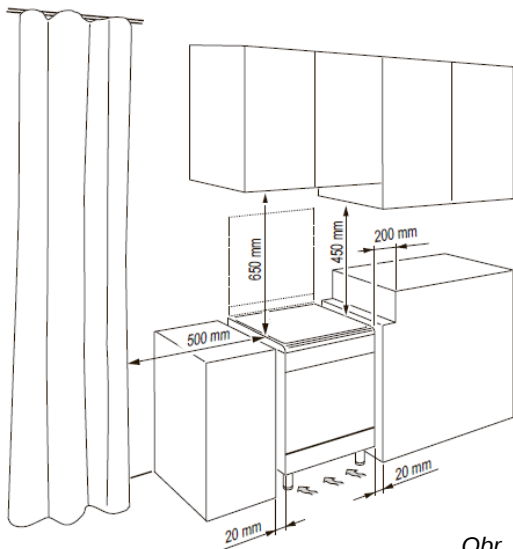
Spotrebič neinštalujte v blízkosti horľavých materiálov (napr. záclon).

■ Trieda 1 (obr. 1.1a)

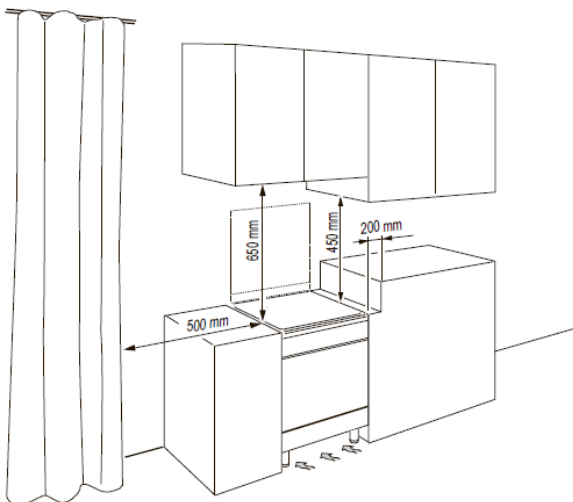
Plynová prípojka urobená pomocou gumenej hadice, ktorá musí byť viditeľná a musí sa dať ľahkom kontrolovať, alebo pomocou neohybnej alebo ohybnej kovovej rúrky. Medzi sporákom a akýmkoľvek susedným nábytkom sa musí ponechať priestor aspoň 2 cm, ktorý nesmie presahovať výšku varnej dosky.

■ Trieda 2 ■ Podtrieda 1 (obr. 1.1b)

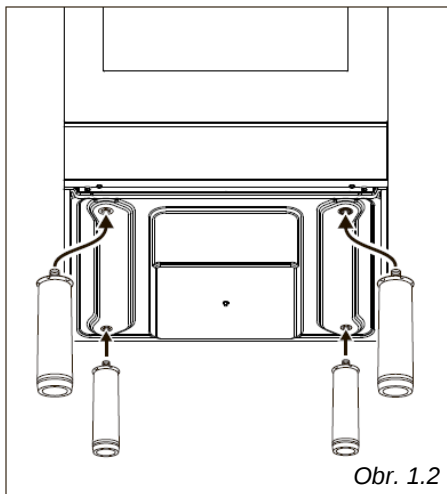
Plynová prípojka urobená pomocou neohybnej alebo ohybnej kovovej rúrky.



Obr. 1.1a



Obr. 1.1b



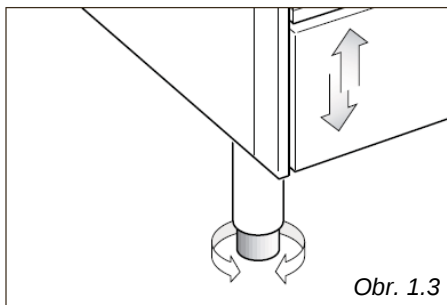
Obr. 1.2

PRIPEVNENIE NASTAVITEĽNÝCH NOŽIČIEK

Pred použitím sporáka sa musia k základni pripevniť jeho nastaviteľné nožičky.

Položte sporák tak, aby zadná časť sporáka ležala na kuse polystyrénového obalu, čím sa odkryje základňa na upevnenie nožičiek.

Nasadzte 4 nožičky tak, že ich pevne zaskrutkujete do podpornej základne, ako vidno na obrázku 1.2.



Obr. 1.3

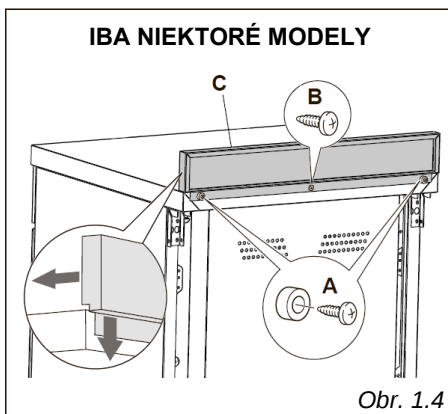
ZAROVNANIE SPORÁKA DO VODOROVNEJ POLOHY

Sporák sa môže zarovnať do vodorovnej polohy zaskrutkovaním spodných koncov nožičiek DOVNÚTRA alebo VON (obr. 1.3).

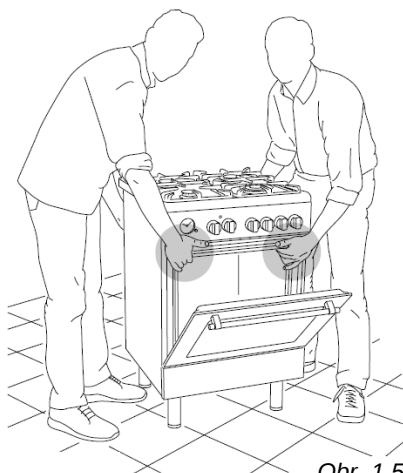
BACKGUARD (DODÁVA SA LEN S NIEKTORÝMI MODELMI)

Pred inštaláciou sporáka namontujte zadný kryt „C“ (obr. 1.4).

- Pred montážou odstráňte všetku ochrannú fóliu/lepiacu pásku.
- Zo zadnej časti varnej dosky odstráňte dve rozperry „A“ a skrutku „B“.
- Zostavte zadný kryt ako vidno na obrázku 1.4 a upevnite ho priskrutkovaním centrálnej skrutky „B“ a rozpier „A“.



Obr. 1.4

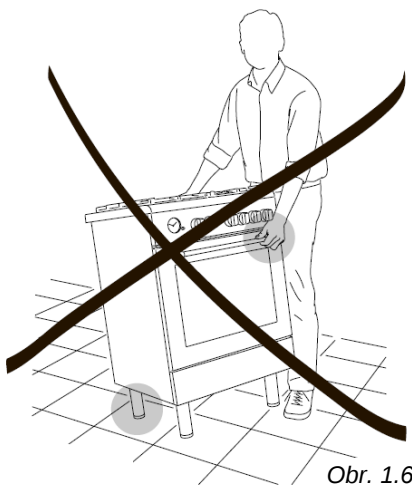


PRESÚVANIE SPORÁKA

VAROVANIE: Pri zdvíhaní sporáka do vzpriamenej polohy vždy zaistíte, aby tento úkon vykonali dve osoby, aby sa predišlo poškodeniu nastaviteľných nožičiek (obr. 1.5).

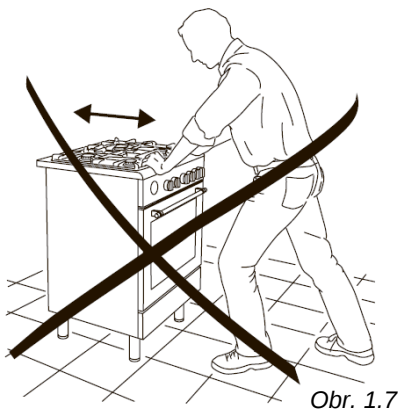
VAROVANIE

Dávajte pozor: sporák nedvíhajte do vzpriamenej polohy za rukoväť dveriek (obr. 1.6).

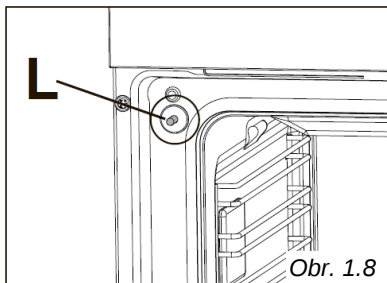


VAROVANIE

Pri presúvaní sporáka do konečnej polohy ho **NEŤHAJTE** (obr. 1.7). Zdvihnite nožičky z podlahy (obr. 1.5).



DÔLEŽITÉ (len pre niektoré modely): Pri manipulácii s rúrou dávajte pozor, aby ste nepoškodili páčku snímača dveriek „L“ (obr. 1.8) (v blízkosti ľavého horného rohu tesnenia rúry).



KONZOLA PROTI PREVRÁTENIU

Dôležité!

Aby ste spotrebič zaistili a zabránili jeho náhodnému prevráteniu, pripevnite na zadnú stenu dodanú konzolu a pripevnite ju k stene.

Montáž konzoly proti prevráteniu:

1. Po určení miesta inštalácie sporáka označte na stene miesto, kde treba namontovať dve skrutky konzoly proti prevráteniu.
Dodržujte pokyny uvedené na obr. 1.9.
2. Do steny vyvrtajte dva otvory s priemerom 8 mm a vložte do nich dodané plastové rozpery.

Dôležité!

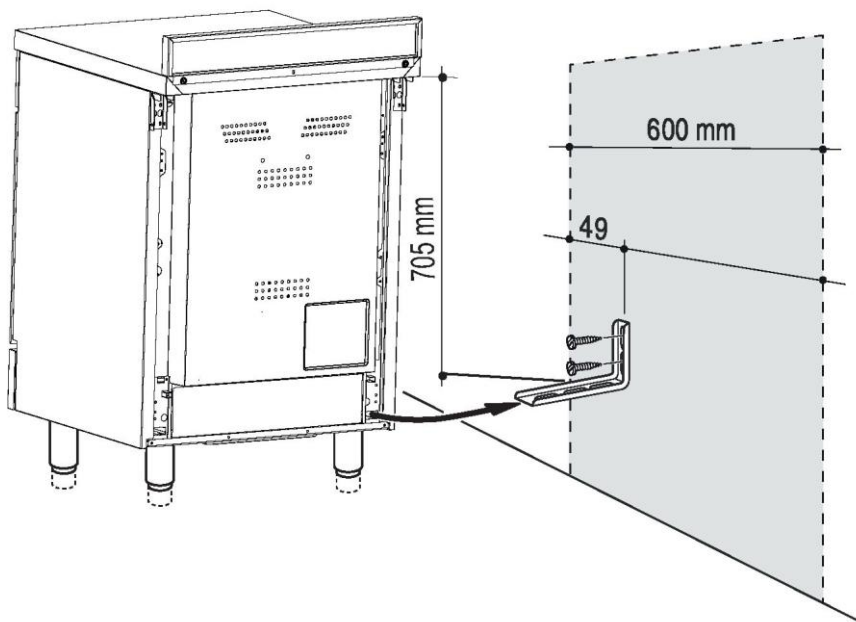
Pred vŕtaním otvorov skontrolujte, či nepoškodíte žiadne potrubie alebo elektrické vodiče.

3. Konzolu proti prevráteniu voľne pripevnite dvoma dodanými skrutkami.
4. Posuňte sporák k stene a nastavte výšku konzoly proti prevráteniu tak, aby sa mohla zasunúť do otvoru na zadnej strane sporáka, ako vidno na obr. 1.9.
5. Utiahnite skrutky pripevňujúce konzolu proti prevráteniu.
6. Zatláčajte sporák k stene tak, aby bola konzola proti prevráteniu úplne zasunutá do otvoru na zadnej strane sporáka.

Pozor!

Pri zasúvaní sporáka na miesto dávajte pozor, aby sa elektrický napájací kábel nezachytil do stabilizačnej konzoly.

Veľkú pozornosť venujte plynovej prípojke.



Obr. 1.9

POŽIADAVKY NA VETRANIE

Spotrebič musí byť nainštalovaný v súlade s platnými miestnymi predpismi týkajúcimi sa vetrania a odvádzania spalín.

Intenzívne a dlhodobé používanie môže vyžadovať doplnkové vetranie, napr. otvorenie okna, alebo účinnejšie vetranie zvýšením mechanického sacieho výkonu, pokiaľ je k dispozícii.

VÝBER VHODNÉHO PROSTREDIA

Miestnosť, v ktorej sa má nainštalovať plynový spotrebič, musí mať prirodzené prúdenie vzduchu, aby mohol plyn horieť (v súlade s platnými miestnymi predpismi).

Prúd vzduchu musí pochádzať priamo z jedného alebo viacerých otvorov vytvorených na vonkajších stenách s voľnou plochou najmenej 100 cm² (alebo skontrolujte príslušné platné miestne predpisy).

Otvory by mali byť v blízkosti podlahy a, pokiaľ možno, na strane oproti odvodu produktov spaľovania. Okrem toho musia byť pripravené tak, aby ich nebolo možné zablokovat' ani zvnútra ani zvonku.

Ak tieto otvory nie je možné urobiť, potrebný vzduch môže prichádzať zo susednej miestnosti, ktorá je dostatočne vetraná, pokiaľ to nie je spáľňa alebo nebezpečný priestor (v súlade s platnými miestnymi predpismi).

V takom prípade musia prívod vzduchu zaisťovať kuchynské dvere.

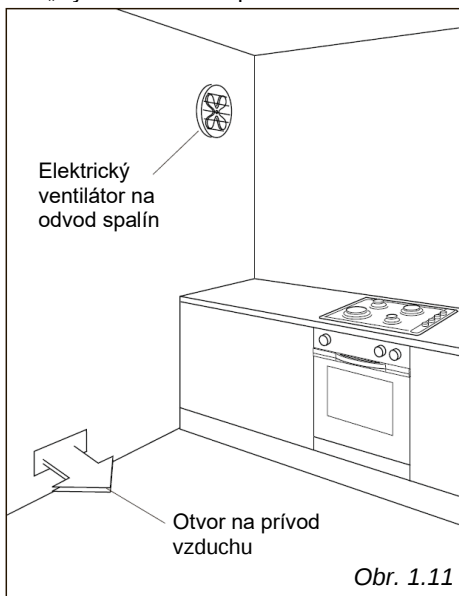
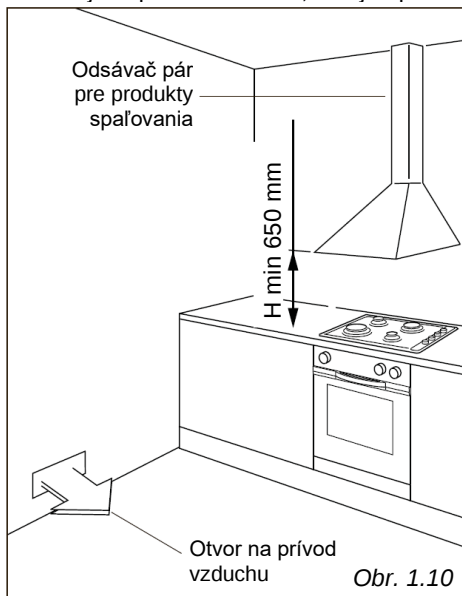
Medzi varnou doskou sporáka a akoukoľvek nástennou skriňou alebo odsávačom pár umiestneným nad ňou musí byť vzdialenosť minimálne 650 mm (pozri obr. 1.10).

ODVOD SPALÍN

K dispozícii musia byť odsávače pár pripojené priamo k vonkajšej strane, aby bolo možné odvádzat' produkty spaľovania plynového spotrebiča (obr. 1.10).

Ak to nie je možné, môže sa použiť elektrický ventilátor namontovaný na vonkajšej stene alebo na okne. Ventilátor by mal mať kapacitu cirkulovať vzduch pri hodinovej rýchlosti 3- až 5-násobku celkového objemu vzduchu v kuchyni (obr. 1.11).

Ventilátor sa môže nainštalovať len vtedy, ak má miestnosť vhodné vetracie otvory umožňujúce prívod vzduchu, ako je opísané v časti „Výber vhodného prostredia“.



2 ČASŤ VENOVANÁ PLYNU

POŽIADAVKY NA PLYNOVÉ SPOTREBIČE

Dôležité!

- Tento spotrebič smie inštalovať a jeho servis vykonávať len vhodne kvalifikovaný, registrovaný inštalatér. Inštalatér musí dodržiavať platné miestne normy.
- Nesprávna inštalácia spotrebiča môže mať za následok neplatnosť záruky výrobcu.
- Pred inštaláciou sa uistite, že miestne distribučné podmienky (typ plynu a tlak) a nastavenie tohto spotrebiča sú kompatibilné. Podmienky nastavenia spotrebiča sú uvedené na štítku alebo etike.
- Ak je tlak plynu (pre ktorý sa má spotrebič používať) premenlivý, alebo ak nie je v rámci hodnôt uvedených na typovom štítku, je nevyhnutné nainštalovať správny regulátor tlaku plynu, ktorý musí byť nastavený tak, aby zaručoval správny prevádzkový tlak spotrebiča (podľa typového štítku). Regulátor musí nainštalovať, nastaviť a odskúšať kvalifikovaný technik.
- **VAROVANIE:** Používanie spotrebiča pri nesprávnom a/alebo s premenlivým tlakom plynu môže byť mimoriadne nebezpečné a môže viesť k vážnemu zraneniu používateľa. Ak sa táto podmienky nedodrži, môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za akékoľvek neprijemnosti vyplývajúce z nedodržania tejto podmienky.

Tento spotrebič sa dodáva na použitie s LPG (skontrolujte štítok na reguláciu plynu pripnutý na spotrebiči).

ALEBO

Tento spotrebič sa dodáva na použitie so zemným plynom alebo LPG (skontrolujte štítok na reguláciu plynu pripnutý na spotrebiči).

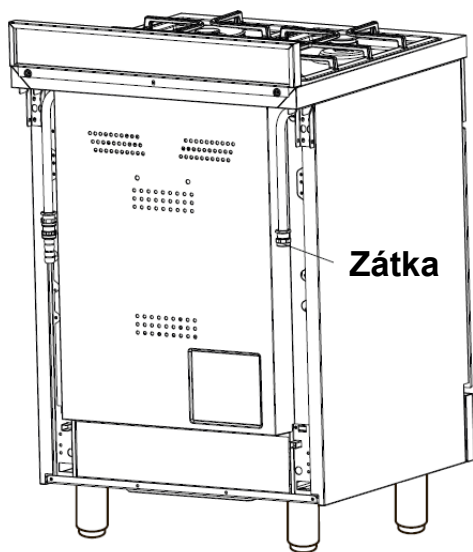
- Spotrebiče dodávané na použitie so zemným plynom: sú upravené len pre daný plyn a nesmú sa používať pre žiadny iný plyn (LPG) bez úpravy. Spotrebiče sa vyrábajú na konverziu na LPG.
- Spotrebiče dodávané na použitie s LPG: sú upravené len pre daný plyn a nesmú sa používať so žiadnym iným plynom (zemný plyn) bez úpravy. Spotrebiče sú vyrábané na konverziu na zemný plyn.

Ak sa súprava na konverziu zemného plynu/LPG so spotrebičom nedodáva, je možné túto súpravu zakúpiť kontaktovaním popredajných služieb.

PRIPOJENIE SPOTREBIČA K PRÍPOJKE PLYNU

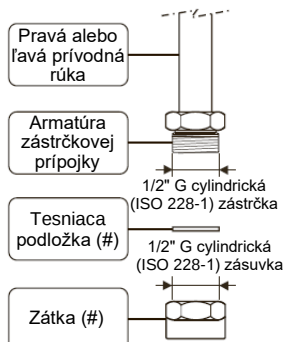
Pripojenie plynu musí vykonať oprávnená osoba podľa príslušných miestnych noriem. Zabezpečte, aby miestnosť, v ktorej má byť sporák inštalovaný, bola dostatočne vetraná, v súlade s platnými predpismi.

- Sporák pripojte k plynovému rozvodu pomocou neohybnnej alebo ohybnej kovovej rúrky.
- Prívod plynu je pripojený na zadnej strane sporáka k pravej alebo ľavej koncovke prívodného potrubia plynu (obr. 2.1a). Pripojná rúrka nesmie križovať zadnú stenu spotrebiča.
- Nepoužitá prívodná rúrka musí byť uzavretá zátkou a dodanou tesniacou podložkou (obr. 2.1b).



Obr. 2.1a

Armatúra zátky na nepoužitú koncovku prívodnej plynovej rúrky



(#) Už namontovaná na pravej alebo ľavej prívodnej rúrke



Obr. 2.1b

MOŽNÉ PRIPOJENIA PLYNU

PRIPOJENIE PLYNU GUMOVOU HADICOU

Dôležité!

Pripojenie gumovou hadicou sa môže vykonať len vtedy, ak to povoľujú príslušné miestne predpisy.

Plynovú prípojku tvoria:

- koncová armatúra prírodnej rúrky (pravá alebo ľavá);
- tesniaca podložka;
- príslušný držiak hadice (na zemný plyn alebo LPG). Ak sa nedodáva so spotrebičom, môžete ho kúpiť prostredníctvom popredajných služieb.

Pripojenie sporáka na zemný plyn

1. Ak ešte nie je namontovaný, nasadzte držiak hadice na zemný plyn na prírodnú rúrku, pričom dbajte na to, aby ste medzi ne umiestnili tesniacu podložku (ako je znázornené na obr. 2.2).
2. Pripojte sporák k prívodu plynu vhodnou gumovou hadicou.
Hadica musí spĺňať požiadavky miestnych predpisov, a musí mať správnu konštrukciu pre typ používaného plynu.
3. Uistite sa, že hadica je na oboch koncoch pevne a bezpečne pripevnená.
4. Na upevnenie hadice použite štandardnú hadicovú svorku (nie je súčasťou dodávky).

Pripojenie sporáka ku LPG

1. Ak ešte nie je namontovaný, namontujte na prírodnú rúrku držiak LPG, pričom dbajte na to, aby ste medzi ne umiestnili tesniacu podložku (ako je znázornené na obr. 2.2).
2. Pripojte sporák k prívodu plynu vhodnou gumovou hadicou.
Hadica musí spĺňať požiadavky miestnych predpisov, a musí mať správnu konštrukciu pre typ používaného plynu.
3. Uistite sa, že hadica je na oboch koncoch pevne a bezpečne pripevnená.
4. Na upevnenie hadice použite štandardnú hadicovú svorku (nie je súčasťou dodávky).
5. Nainštalujte regulátor tlaku plynu.

Dôležité!

Aby ste vyhovelí platným miestnym predpisom, musí byť pri pripájaní sporáka k tlakovej nádobe s LPG nainštalovaný regulátor tlaku plynu (v súlade s platnými miestnymi predpismi).

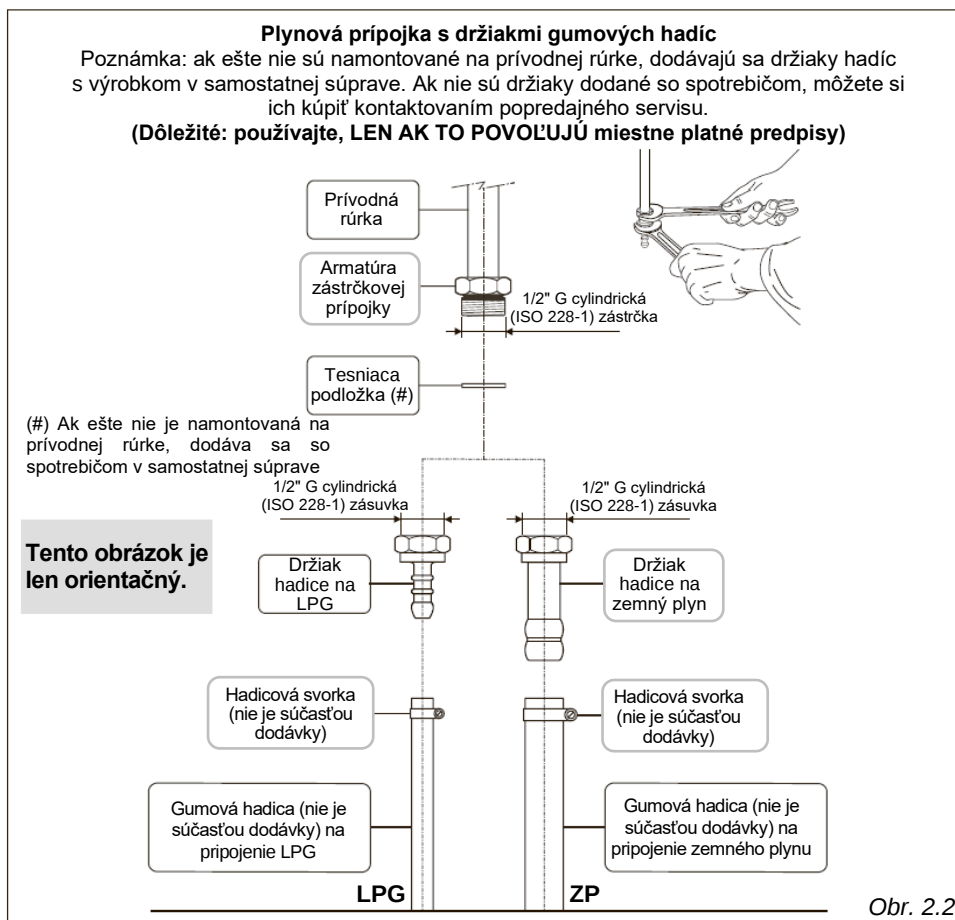
Pri pripájaní sporáka k prívodu plynu pomocou gumovej hadice dbajte na to, aby

- hadica bola čo najkratšia, bez skrútení alebo zalomení,
- hadica nebola dlhšia ako 750 mm (alebo si pozrite príslušné miestne predpisy) a neprichádzala do kontaktu s ostrými hranami, rohmi alebo pohyblivými časťami. Používajte iba jednu gumovú hadicu. Na pripojenie spotrebiča nikdy nepoužívajte viac ako jednu gumovú hadicu.
- hadica nebola napnutá, skrútená, zalomená ani príliš ohnutá, a to ani počas používania spotrebiča, ani počas pripájania alebo odpájania,
- hadica neprichádza do kontaktu so žiadnou časťou sporáka s povrchovou teplotou 70 °C alebo vyššou (alebo si pozrite príslušné miestne predpisy),
- hadica nebola vystavená nadmernému teplu priamym vystavením účinkom spalín alebo kontaktom s horúcimi povrchmi,
- bolo možné jednoducho skontrolovať stav hadice po celej jej dĺžke,

- bola hadica vymenená do dátumu, ktorý je na nej vytlačený, alebo ak sa na nej objavajú znaky opotrebovania alebo poškodenia, a aby bola vymenená bez ohľadu na jej stav maximálne po troch rokoch,
- ste informovali zákazníka, že ventil plynovej fľaše alebo ventil prívodu plynu pri sporáku treba okamžite zatvoriť, keď sa sporák nepoužíva,
- ste informovali zákazníka, že hadica by nemala byť vystavená korózii kyslými čistiacimi prostriedkami.

Po pripojení sporáka k prívodu plynu sa uistite, že ste

- skontrolovali, či sú spoje správne utesnené pomocou roztoku saponátu, ale nikdy nie s otvoreným ohňom,
- skontrolovali, či sú injektory správne pre typ používaného plynu, Ak nie, postupujte podľa pokynov v časti „ÚDRŽBA PLYNU“.
- vymenili tesniacu podložku/y pri najmenšom náznaku deformácie alebo nedokonalosti. Tesniace podložky sú súčiastky, ktoré zaručujú dobré tesnenie v plynovej prípojke,
- pri montáži držiaka hadice použili dva kľúče (obr. 2.2).



PRÍPOJKA PLYNU S NEOHYBNOU RÚRKOU ALEBO OHYBNOU RÚRKOU

Plynová prípojka tvoria:

- koncová armatúra prívodnej rúrky (pravá alebo ľavá)
- tesniaca podložka.

Dôležité!

Ak je namontovaný, vyberte držiak hadice z koncovky prívodnej rúrky.

Pri pripájaní varnej dosky k prívodu plynu pomocou neohybných rúrok alebo ohybnej rúrky sa uistite, že:

- Používate neohybné rúrky alebo ohybnú rúrku v súlade s platnými miestnymi predpismi. Ohybná rúrka musí mať správnu konštrukciu pre typ používaného plynu,
- ak sú použité kompresné koncovky, utiahnite ich pevne dvoma kľúčmi (obr. 2.3),
- pripojenie neohybnými kovovými rúrkami nespôsobuje namáhanie ani tlak na plynové potrubie,
- ohybná rúrka nie je napnutá, skrútená, zalomená ani príliš pevne ohnutá, a to ani počas používania spotrebiča, ani počas pripájania alebo odpájania,
- ohybná rúrka nepresahuje dĺžku 2000 mm (alebo si pozrite platné miestne predpisy) a neprichádza do kontaktu s ostrými hranami, rohmi alebo pohyblivými dielmi. Používajte len jednu ohybnú rúrku, nikdy nepripájajte varnú dosku použitím viac než jednej ohybnej rúrky,
- je možné ľahko skontrolovať rúrku po celej jej dĺžke, ak má dátum expirácie, mala by sa vymeniť pred týmto dátumom,
- ak používate ohybnú rúrku, ktoré nie je úplne vyrobená z kovu, uistite sa, že neprichádza do kontaktu so žiadnym dielom sporáka s povrchovou teplotou 70 °C alebo vyššou (alebo dodržiavajte platné miestne predpisy),
- neohybná alebo ohybná rúrka nie je vystavená nadmernému teplu priamym vystavením účinkom spalín alebo kontaktom s horúcimi povrchmi,
- neohybná alebo ohybná rúrka sa vymení, ak vykazuje sú na nej znaky opotrebovania alebo poškodenia,
- regulátor tlaku plynu v súlade s platnými miestnymi predpismi je nainštalovaný pri pripojení k tlakovej nádobe s LPG,
- informujete zákazníka, že ventil tlakovej nádoby alebo prívodný ventil spotrebiča by mal byť okamžite zatvorený, keď sa sporák nepoužíva,
- informujete zákazníka, že neohybná alebo ohybná rúrka by nemala byť vystavené korózii v dôsledku pôsobenia čistiacich prostriedkov.

Po pripojení sporáka k prívodu plynu sa uistite, že ste

- skontrolovali, či sú spoje správne utesnené pomocou roztoku saponátu, ale nikdy nie s otvoreným ohňom,
- skontrolovali, či sú injektory správne pre typ používaného plynu, Ak nie, postupujte podľa pokynov v časti „ÚDRŽBA PLYNU“.
- vymenili tesniacu podložku/y pri najmenšom náznaku deformácie alebo nedokonalosti. Tesniace podložky sú súčiastky, ktoré zaručujú dobré tesnenie v plynovej prípojke,
- pri pripájaní neohybnej alebo ohybnej rúrky sa použili dva kľúče (obr. 2.3).

Prípojka plynu neohybnou alebo ohybnou rúrkou

Poznámka: ak je na privodnej rúrke namontovaný držiak gumenej hadice, odstráňte ho.



Tento obrázok je len orientačný.

(#) Ak ešte nie je namontovaná na privodnej rúrke, dodáva sa so spotrebičom v samostatnej súprave

Privodná rúrka

Armatúra zástrčkovej prípojky

Tesniaca podložka (#)

1/2" G cylindrická (ISO 228-1) zástrčka

ISO 228-1 (zásuvka) 1/2" G cylindrická

Kuželová rúrková armatúra ISO 7-1 (zástrčka) 1/2" G kuželová

DÔLEŽITÉ!
Kuželová potrúbná armatúra sa smie používať iba vtedy, ak to vyžadujú príslušné miestne predpisy.
Ak sa tento kuželový adaptér so spotrebičom nedodáva, môžete ho kúpiť prostredníctvom popredajných služieb.

1/2" G cylindrická (ISO 228-1) zásuvka

1/2" G cylindrická (ISO 228-1) zásuvka

Ohybná rúrka (nie je súčasťou dodávky)

Neohybná rúrka (nie je súčasťou dodávky)

Obr. 2.3

ÚDRŽBA PLYNU

Kategóriu plynu skontrolujte na štítku s údajmi pripevnenom na spotrebiči.

TABUĽKA PRE VÝBER INJEKTOROV

Kat.: I 3+			G30/G31 28-30/37 mbar
HORÁKY	Menovitý výkon [kW]	Znížený výkon [kW]	Ø injektora [1/100 mm]
Pomocný (A)	1,00	0,40	50
Stredne rýchly (SR)	1,75	0,45	65
Rýchly (R)	3,00	0,75	85
Dvojkruhový kompaktný horák (DCC)	4,00	1,50	100

Kategóriu plynu skontrolujte na štítku s údajmi pripevnenom na spotrebiči.

TABUĽKA PRE VÝBER INJEKTOROV				
Kat.: II 2H 3+ (Krajiny CZ)			G30/G31 28-30/37 mbar	G20 20 mbar
Kat.: II 2H3B/P (Krajiny CZ - SK)			G30/G31 30/30 mbar	G20 20 mbar
HORÁKY	Menovitý výkon [kW]	Znížený výkon [kW]	Ø injektora [1/100 mm]	Ø injektora [1/100 mm]
Pomocný (A)	1,00	0,40	50	72 (X)
Stredne rýchly (SR)	1,75	0,45	65	97 (Z)
Rýchly (R)	3,00	0,75	85	128(H3)
Dvojkruhový kompaktný horák (DCC)	4,00	1,50	100	150 (H3)

VZDUCHOVÝ VENTIL POTREBNÝ NA SPAĽOVANIE PLYNU = (2 m³/h x kW)	
HORÁKY	Vzduch potrebný na spaľovanie [m³/h]
Pomocný (A)	2,00
Stredne rýchly (SR)	3,50
Rýchly (R)	6,00
Dvojkruhový kompaktný horák (DCC)	8,00

MAZANIE PLYNOVÝCH KOHÚTIKOV

- V prípade ťažkostí pri prevádzke plynových kohútikov zavolajte servis.

DÔLEŽITÉ

Pri všetkých zásahoch inštalácie a údržby spotrebiča sa musia použiť originálne náhradné diely od výrobcu. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade nedodržania tejto povinnosti.

VÝMENA INJEKTOROV HORÁKOV

Vyberte injektory, ktoré treba vymeniť, podľa „Tabuľky pre výber injektorov“.

Priemery dýzy vyjadrené v stotinách milimetra sú vyznačené na tele každého injektora.

Ak injektory nie sú súčasťou dodávky, môžete ich kúpiť v „servisnom stredisku“.

VÝMENA INJEKTOROV HORÁKOV VARNEJ DOSKY

Pri výmene injektorov postupujte nasledovne:

- Odstráňte držiaky hrnca a horáky z varnej dosky.
- Kľúčom vymeňte injektory dýz „J“ (obr. 2.4, 2.5) za injektory najvhodnejšie pre druh plynu, pre ktorý sa majú použiť.

Horáky sú navrhnuté tak, aby sa nevyžadovala regulácia primárneho vzduchu.

NASTAVENIE MINIMA VRCHU HORÁKOV

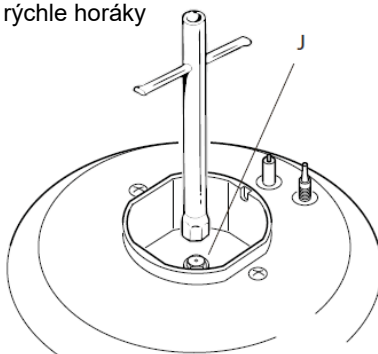
V minimálnej polohe musí mať plameň dĺžku približne 4 mm a musí zostať horieť aj pri rýchlom otočení ovládača z maximálnej polohy na minimálnu.

Postup úpravy nastavenia minimálnej rýchlosti plynu je opísaný nižšie.

- Zapáľte horák.
- Nastavte plynový ventil do polohy pre „minimálnu rýchlosť“.
- Odstráňte gombík.
- Skrutkovačom otáčajte skrutku „A“, kým nedosiahnete správne nastavenie (obr. 2.6).

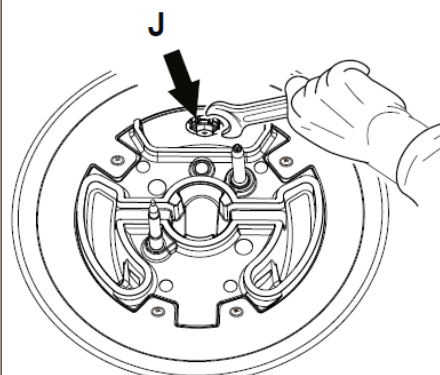
Normálne pre LPG (G30/G31), utiahnite regulačnú skrutku.

Pomocné stredne rýchle
a rýchle horáky

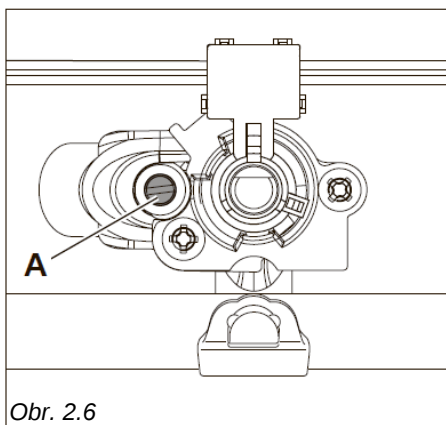


Obr. 2.4

Dvojkruhový kompaktný



Obr. 2.5



Obr. 2.6

DÔLEŽITÉ: Spotrebič musí nainštalovať kvalifikovaný technik v súlade s platnými miestnymi predpismi a v súlade s pokynmi výrobcu. Nesprávna inštalácia môže spôsobiť zranenie osôb, zvierat alebo poškodenie majetku, za ktoré výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť.

VŠEOBECNÉ POKYNY

- Pripojenie k elektrickej sieti musí vykonať kvalifikovaný pracovník, a musí byť v súlade s existujúcimi normami.
- Spotrebič sa musí pripojiť k elektrickej sieti a overiť predovšetkým, že napätie zodpovedá hodnote uvedenej na štítku s technickými údajmi, a že káblová časť elektrického zariadenia znesie zaťaženie, ktoré je tiež uvedené na štítku.
- Ak je spotrebič dodaný bez sieťovej zástrčky, a ak ho nepripájate priamo do elektrickej siete, musíte zaistiť montáž zástrčky, ktorá spĺňa požiadavky noriem a je vhodná pre záťaž.
- Farby vodičov v napájacom kábli spotrebiča nemusia zodpovedať farbám vyznačeným na koncovkách elektrickej zástrčky. Pri pripojení dodržte nasledujúci postup:
 - Kábel zelenej a žltej farby musí byť pripojený ku svorke, ktorá je označená písmenom **E** alebo symbolom $\perp$ (Uzemnenie), alebo ku koncovke žltó-zelenej farby.
 - Modrý vodič musí byť pripojený ku svorke označenej písmenom **N** (Neutrál) alebo čiernej farby.

Pred akýmkoľvek zásahom do elektrických dielov musí byť spotrebič odpojený od siete.

- Vodič hnedej farby sa musí pripojiť ku svorke označenej písmenom **L** (Live - Pod napätím) alebo červenej farby.
- Zástrčka sa musí pripojiť do zásuvky pripojenej k uzemňovacej jednotke v súlade s bezpečnostnými normami.
- Ak treba spotrebič pripojiť priamo do elektrickej siete, musí sa medzi spotrebič a elektrickú sieť zaradiť omnipolárny spínač s minimálnou medzerou medzi kontaktmi 3 mm.
- Napájací kábel sa nesmie dotýkať horúcich častí a musí byť umiestnený tak, aby na žiadnom mieste neprekročil 50 °C.
- Po inštalácii rúry musí byť vypínač alebo zásuvka vždy prístupná.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí sa vymeniť za vhodný kábel dostupný v popredajnom servise.

POZN. Na pripojenie k elektrickej sieti nepoužívajte adaptéry, reduktory ani rozdvójky, pretože môžu spôsobiť prehriatie a požiar.

Ak si inštalácia vyžaduje zmeny v elektrickej sieti domácnosti, zavolajte odborníka. Mal by tiež skontrolovať, či je domáca elektrická sieť vhodná pre výkon absorbovaný spotrebičom.

Pripojenie spotrebiča k uzemňovacej jednotke je povinné.

Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za akékoľvek neprijemnosti vyplývajúce z nedodržania tejto podmienky.

PRIPOJENIE ELEKTRICKÉHO NAPÁJACIEHO KÁBLA

Dôležité! Tento spotrebič smie pripojiť k napájaniu elektrickou energiou len oprávnená osoba.

VAROVANIE: Ak je elektrický napájací kábel poškodený, smie ho vymeniť len autorizovaný servisný pracovník, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.

- Uvoľnite kryt svorkovnice vložím skrutkovača do dvoch háčikov „A“ (obr. 3.1).
- Otvorte káblovú priechodku odskrutkovaním skrutky „F“ (obr. 3.2), odskrutkujte skrutky svorkovnice a vyberte kábel.
- Vložte prívodný kábel vhodného prierezu (podľa opisu v nasledujúcej kapitole) do káblovej priechodky.
- Pripojte fázový, neutrálny a uzemňovací vodič ku koncovkám svorkovnice podľa schém na obr. 3.3.
- Vytiahnite kábel cez priechodku a zablokujte ho káblovou svorkou.
- Zatvorte a znova zavesť kryt svorkovnice (skontrolujte, či sú dva háčiky „A“ správne zachytené).

POZN. Uzemňovací vodič musí byť o približne 3 cm dlhší ako ostatné vodiče.

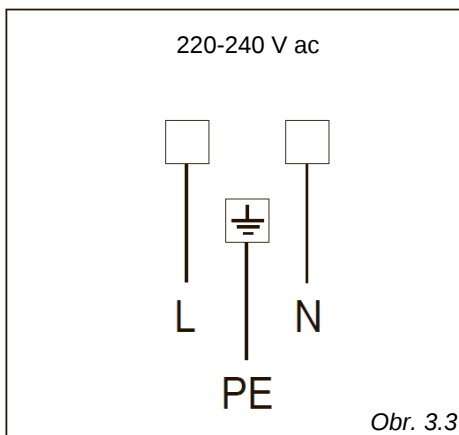
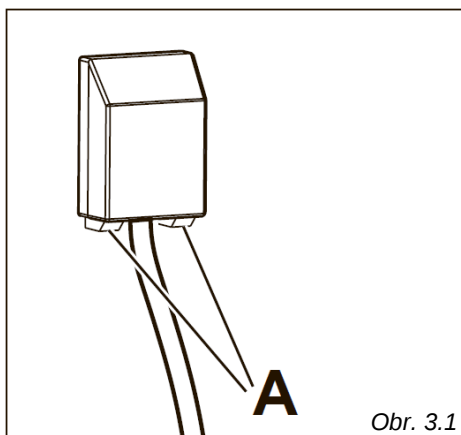
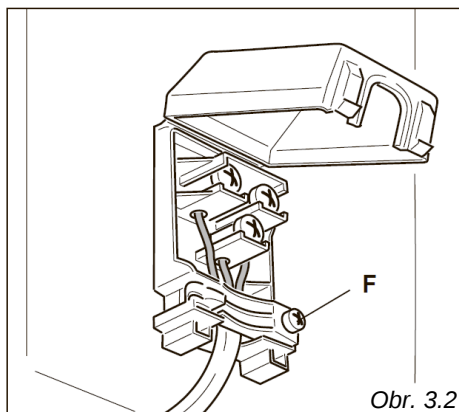
PRIEREZ PRÍVODNÉHO KÁBLA

TYP „H05RR-F“ alebo „H05V2V2-F“

(odolnosť voči teplotám 90 °C).

220-240 V ac 3 x 1,5 mm² (*)

(*) Možnosť pripojenia so zástrčkou a zásuvkou

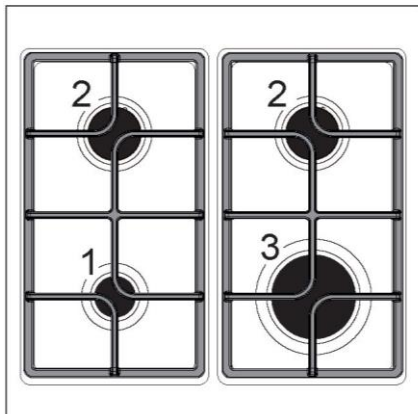


Rady pre používatel'ov

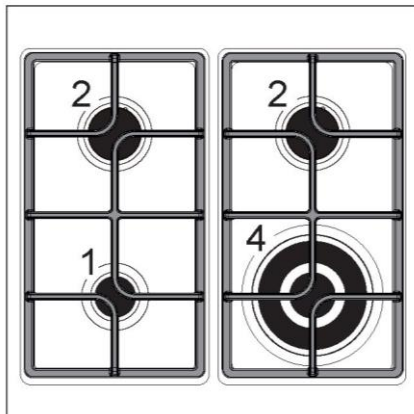
1

VARNÁ DOSKA

Obr. 1.1



Obr. 1.2



PLYNOVÉ HORÁKY

- | | |
|--------------------------------------|---------|
| 1. Pomocný horák (A) | 1,00 kW |
| 2. Stredne rýchly horák (SR) | 1,75 kW |
| 3. Rýchly horák (R) | 3,00 kW |
| 4. Dvojkruhový kompaktný horák (DCC) | 4,00 kW |

Poznámky:

- Elektrické zapaľovanie je zabudované do ovládacieho gombíka termostatu.
- Spotrebič má namontovaný systém bezpečnostných ventilov, ktorý zaistí zastavenie prietoku plynu, ak by plameň náhodne zhasol.

UPOZORNENIE:

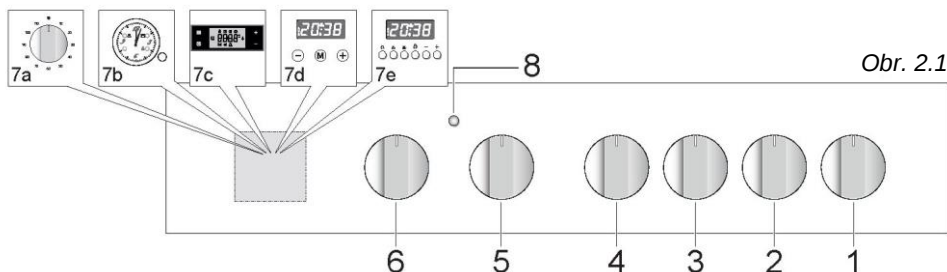
Ak horák náhodne zhasne, vypnite plyn ovládacím gombíkom, a pred jeho opätovným zapálením počkajte aspoň 1 minútu.

UPOZORNENIE:

Plynové varné dosky produkujú v prostredí, v ktorom sú nainštalované, teplo a vlhkosť. Uistite sa, že varná plocha je dobre vetraná otvorením prirodzených vetracích mriežok alebo inštaláciou odsávača pár pripojeného k výstupnému kanálu.

UPOZORNENIE:

Ak sa spotrebič používa dlhšie, môže byť potrebné zabezpečiť ďalšie vetranie otvorením okna alebo zvýšením sacieho výkonu odsávača pár (ak je namontovaný).



OPIS OVLÁDACÍCH PRVKOV

1. Ovládač pravého predného horáka
2. Ovládač pravého zadného horáka
3. Ovládač ľavého zadného horáka
4. Ovládač ľavého predného horáka
5. Ovládač termostatu elektrickej rúry
6. Ovládač elektrickej rúry
7. V závislosti od modelov:
 - a. Ovládací gombík alarmu (60 alebo 120 minút) alebo ovládací gombík časovača vypnutia
 - b. Elektrické hodiny/programátor
 - c. Elektronické hodiny a programátor „Dotykové ovládanie“
 - d. Digitálne elektronické hodiny s časovačom (s „dotykovými ovládačmi“)
 - e. Elektronické hodiny/programátor
8. Kontrolka teploty rúry (len niektoré modely)

POZNÁMKY:

Gombíky a symboly sa môžu líšiť.

Symboly môžu byť vytlačené na samotnom gombíku alebo na ovládacom paneli.

Poznámka: Váš spotrebič je vybavený chladiacim ventilátorom na dosiahnutie optimálnej účinnosti ovládačov a na udržanie nižšej povrchovej teploty.

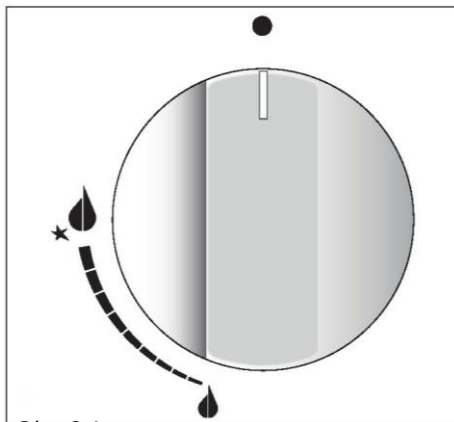
Keď je rúra v prevádzke, motor chladiaceho ventilátora sa zapína/vypína v závislosti od teploty. V závislosti od teplôt a časov prípravy jedla môže ostať chladiaci ventilátor v prevádzke aj po vypnutí spotrebiča. Doba jeho prevádzky závisí od predchádzajúcej teploty a trvania pečenia.

PLYNOVÉ HORÁKY

Prietok plynu do horákov sa nastavuje otáčaním gombíkov (znázornené na obr. 3.1), ktoré ovládajú bezpečnostné ventily.

Polohu gombíka upravte podľa indikátora na ovládacom paneli (alebo naopak), aby ste dosiahli:

- symbol  uzavretý ventil
 - symbol  maximálne otvorenie alebo prietok
 - symbol  minimálne otvorenie alebo prietok
- ✓ Poloha maximálneho otvorenia umožňuje rýchle zovretie kvapalín, zatiaľ čo poloha minimálneho otvorenia umožňuje pomalšie ohrievanie jedál alebo udržiavanie varu kvapalín.
 - ✓ Ak chcete znížiť prietok plynu na minimum, otočte gombíkom ďalej proti smeru hodinových ručičiek, aby ukazovateľ smeroval k symbolu malého plameňa.
 - ✓ Iné prechodné prevádzkové nastavenia sa dajú dosiahnuť umiestnením indikátora medzi maximálnu a minimálnu polohu otvorenia, nikdy medzi polohy maximálneho otvorenia a polohu zatvorenia.



Obr. 3.1

Upozornenie!

Varnú dosku nezakrývajte alobalom.

POZN. Ak sporák nepoužívate, nastavte ovládacie gombíky plynu do ich zatvorenej polohy a zatvorte aj kohútik na tlakovej plynovej nádobe alebo na hlavnom prívodnom potrubí plynu.

POZNÁMKY:

Gombíky a symboly sa môžu líšiť.

Symboly môžu byť vytlačené na samotnom gombíku alebo na ovládacom paneli.

Upozornenie!

Varná doska sa počas prevádzky veľmi zohreje.

Uchovávajte deti mimo dosahu.

ZAPAL'OVANIE HORÁKOV

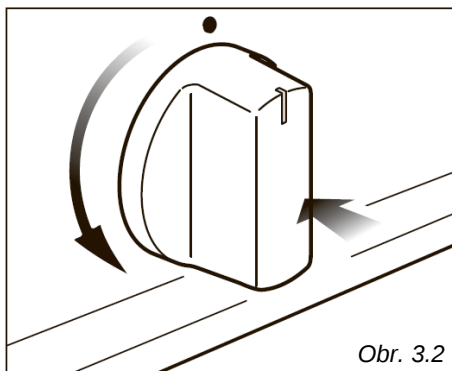
Pri zapal'ovaní horáka treba dodržiavať nasledujúce pokyny:

1. Stlačte príslušný gombík a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek (obr. 3.2) do polohy plného plameňa označenej symbolom  (obr. 3.1), podržte gombík, kým sa plameň nezapáli.
V prípade poruchy siete zapáľte horák zápalkou alebo zapal'ovačom.
2. Po zapálení plynového horáka počkajte približne desať sekúnd, až potom gombík uvoľnite (oneskorenie aktivácie ventilu).
3. Nastavte plynový ventil do požadovanej polohy.

Ak z nejakého dôvodu plameň horáka zhasne, bezpečnostný ventil automaticky zastaví prívod plynu.

Ak chcete horák znovu zapáliť, vráťte gombík do zatvorenej polohy „●“, **počkajte aspoň 1 minútu** a potom zapálenie zopakujte.

Ak váš miestny prívod plynu sťažuje zapálenie horáka s gombíkom nastaveným na maximum, nastavte gombík na minimum a úkon zopakujte.



Obr. 3.2

VÝBER HORÁKA

Na ovládacom paneli, je v blízkosti každého gombíka schéma, ktorá ukazuje, ktorý horák je ovládaný týmto gombíkom.

Vhodný horák sa musí zvoliť v závislosti od priemeru a použitej kapacity.

Horáky a varné nádoby sa musia používať v súlade s nasledujúcimi pokynmi:

PRIEMER NÁDOB, KTORÉ SA MÔŽU POUŽIŤ NA HORÁKOCH			
HORÁKY		MINIMÁLNE	MAXIMÁLNE
Pomocný (s „uzavretými“ hrotmi držiaka nádoby)		6 cm	14 cm
Pomocný (s „otvorenými“ hrotmi držiaka nádoby)		12 (*) cm	14 cm
Stredne rýchly		16 cm	24 cm
Rýchly		24 cm	26 cm
Dvojkruhový kompaktný		26 cm	28 cm
Wok (**)		-	Max. 36 cm
nepoužívajte nádoby s konkávnymi alebo konvexnými dnami			

(*) s grilom na malý riad: minimálny priemer 6 cm.

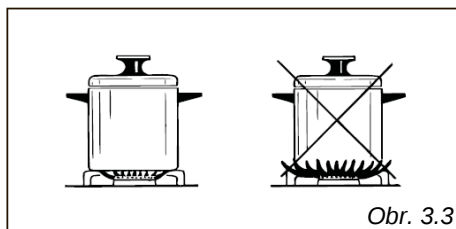
(**) len pre modely s dvojkruhovým kompaktným horákom a s dodaným adaptérom na panvicu wok.

Je dôležité, aby priemer varnej nádoby zodpovedal kapacite horáka, aby sa neohrozil vysoký výkon horákov a tým sa predišlo plytvaniu energiou.

Malá varná nádoba na veľkom horáku neskráti dobu ohrevu na bod varu, pretože kapacita absorpcie tepla kvapalnej hmoty závisí od objemu aj povrchu varnej nádoby.

UPOZORNENIE: Uistite sa, že panvice sú v strede horáka, zaistí to maximálnu stabilitu a vyššiu účinnosť.

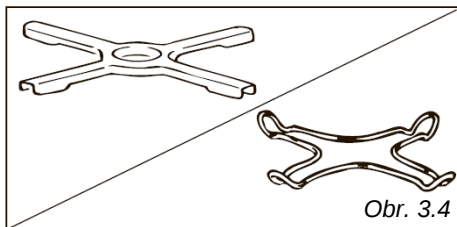
Uistite sa, že varné nádoby nie sú v kontakte s ovládacími gombíkmi, inak by plameň mohol prehriať gombíky a trvalo ich poškodiť.



Obr. 3.3

ADAPTÉR PRE MALÚ NÁDOBU (Len niektoré modely) (Typ A) (obr. 3.4)

Tento adaptér treba položiť na (menší) pomocný horák, ak používate malé varné nádoby s menším priemerom, aby sa zabránilo ich prevráteniu.

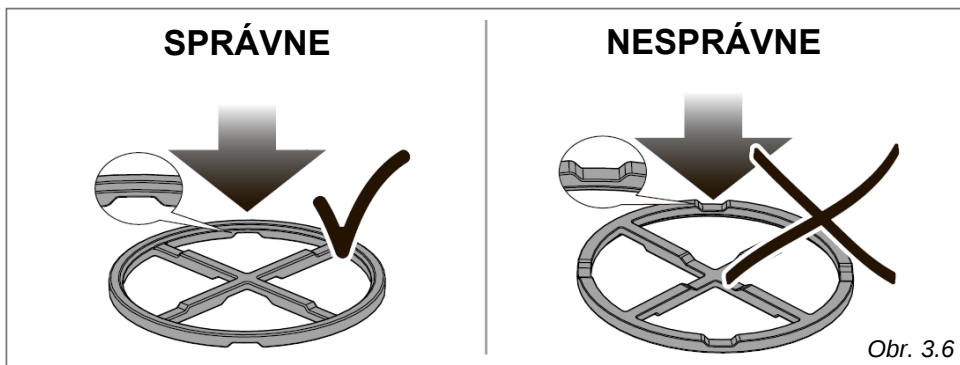
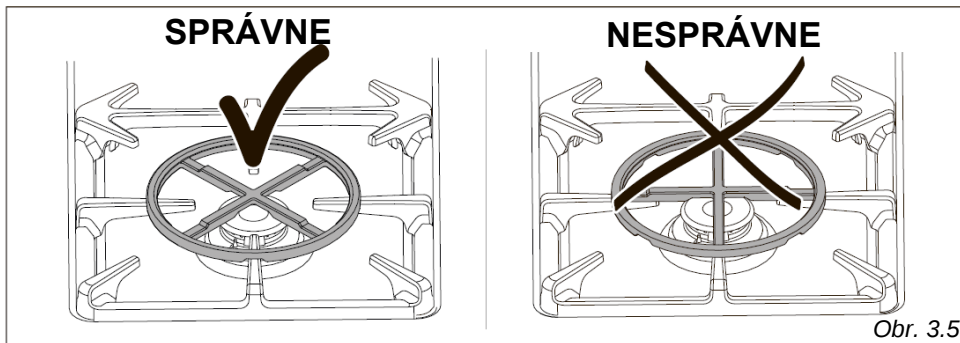


ADAPTÉR PRE MALÚ NÁDOBU (Len niektoré modely) (Typ B)

Tento adaptér treba umiestniť:

- na (menší) pomocný horák pri použití varných nádob s menším priemerom, aby sa zabránilo ich prevráteniu.

DÔLEŽITÉ: Aby ste predišli poruche horáka, tento adaptér **MUSÍ** byť umiestnený správne (obr. 3.5, 3.6).



STOJAN NA WOK (VOLITEĽNÝ) (obr. 3.7a - 3.7b)

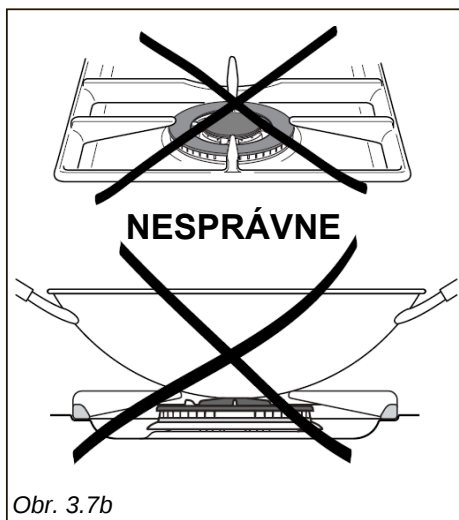
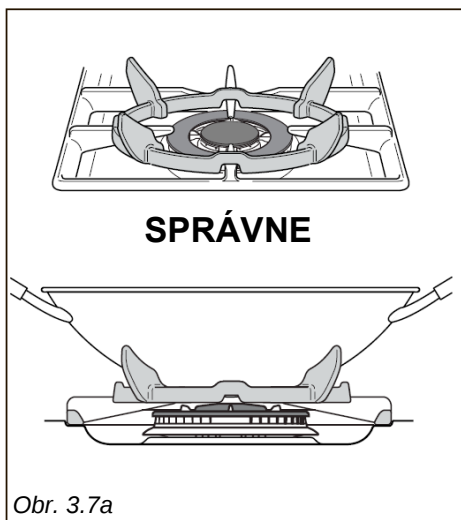
Túto špeciálnu mriežku pre wok treba umiestniť na mriežku pre nádoby pre dvojkruhový kompaktný horák.

Varovanie:

- Ak by ste wok používali bez tejto špeciálnej mriežky, môže spôsobiť poruchu horáka.
- Mriežku nepoužívajte pre bežné nádoby s plochým dnom.

DÔLEŽITÉ:

Špeciálnu mriežku pre panvice wok **MUSÍTE UMIESTNIŤ LEN** na mriežku pre nádoby pre dvojkruhový kompaktný horák.



4 AKO POUŽÍVAŤ RÚRU

Pozor: Dvierka rúry sú počas prevádzky veľmi horúce.

Deti udržujte mimo dosahu.

VAROVANIE:

Dvierka sú horúce, použite rukoväť.

Počas používania je spotrebič horúci. Musíte dávať pozor a nesmiete sa dotýkať ohrievacích článkov vnútri rúry.

Steny rúry ani jej dno nevykladajte alobalom. Na dno vnútra rúry nekladte žiadny plech.

RIZIKO NENAPRAVITEĽNÉHO POŠKODENIA SMALTU.

OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

Ak chcete zapnúť ohrevné články rúry, nastavte gombík voliča funkcií do požadovanej polohy a gombík termostatu na požadovanú teplotu.

Ak chcete nastaviť teplotu, zarovnajzte ukazovateľ gombíka teploty s požadovanou teplotou.

Prvky sa zapnú alebo vypnú automaticky podľa termostatu. Činnosť vykurovacích telies signalizuje kontrolka umiestnená na ovládacom paneli.

POZNÁMKA: Pri prvom použití rúry na pečenie, aby ste odstránili všetky stopy látok alebo pachov, ktoré zostali z výrobného procesu, rúru zapnite a nechajte ju v prevádzke naprázdno (bez príslušenstva, ktoré treba umyť samostatne), aby sa zachovalo prostredie inštalácie dostatočne vetrané:

- 60 minút v polohe 
(termostat v polohe 250 °C);
- 30 minút v polohe 
(termostat v polohe 250 °C);
- 15 minút v polohe 
(termostat v polohe 225 °C).

Poznámka: v závislosti od modelu môžu byť dostupné len niektoré z týchto funkcií.

Keď rúra úplne vychladne, odpojte ju od zásuvky elektrickej siete a vyčistite jej vnútrojšok podľa opisu v časti „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.

POZNÁMKA: Symboly zobrazené v tejto časti sú len orientačné a predstavujú primárnu funkciu.

V závislosti od vášho modelu môže mať vaša rúra len niektoré z uvedených funkcií. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak rúru vždy predhrejete.

FUNKCIA	NÁZOV FUNKCIE	OPIS FUNKCIE
	OSVETLENIE RÚRY	Otočením gombíka voliča funkcií na toto nastavenie sa vnútri rúry rozsvieti svetlo. Osvetlenie rúry bude fungovať pri všetkých zvolených funkciách.
	TRADIČNÁ PRÍPRAVA JEDLA HORÚCIM VZDUCHOM	Je zapnutý horný a spodný ohrevný článok. Teplo sa šíri prirodzeným sálaním a teplotu treba regulovať medzi minimálnou a maximálnou polohou gombíkom termostatu. Odporúčané pre: Jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia zvnútra aj zvonka, t. j. pečené mäso, snehové pusinky atď.
	PRÍPRAVA JEDLA HORÚCIM VZDUCHOM S VENTILÁTOROM	Je zapnutý horný a spodný ohrevný článok a motor ventilátora. Teplo prichádzajúce zhora a zdola, rozptyľuje sa núteným sálaním. Teplota sa musí regulovať medzi minimálnou a maximálnou polohou gombíkom termostatu. Odporúčané pre: Pre potraviny veľkého objemu a množstva, ktoré vyžadujú rovnaký vnútorný a vonkajší stupeň tepelnej úpravy, napr. rolády, morka, stehná, koláče atď.
	SPODNÝ OHREVNÝ ČLÁNOK	V tejto polohe je zapnutý iba spodný ohrevný článok. Teplo sa šíri prirodzeným sálaním. Teplota musí byť regulovaná medzi minimom a maximom 250 °C. Odporúčané pre: Na dokončenie prípravy jedál, ktoré vyžadujú vyššiu teplotu na dne.
	SPODNÝ OHREVNÝ ČLÁNOK S VENTILÁCIOU	Je zapnutý spodný ohrevný článok a motor ventilátora. Teplo prichádzajúce od dna sa šíri ventilátorom. Teplota sa musí regulovať medzi minimom a maximom 250 °C pomocou gombíka termostatu. Odporúčané pre: Na dokončenie prípravy jedál, ktoré vyžadujú vyššiu teplotu na dne.

	HORNÝ OHREVNÝ ČLÁNOK	V tejto polohe je zapnutý iba horný ohrevný článok. Teplo sa šíri prirodzeným sálaním. Teplota sa musí regulovať medzi minimálnou a maximálnou polohou gombíkom termostatu. Odporúčané pre: Na dokončenie prípravy jedál, ktoré vyžadujú vyššiu teplotu na vrchu.
	TRADIČNÉ GRILOVANIE	Je zapnutý infračervený ohrevný článok. Teplo sa šíri žiarením. Používajte so zatvorenými dvierkami rúry a gombík termostatu musí byť regulovaný medzi minimom a maximom 225 °C. Správne používanie nájdete v kapitole „POUŽÍVANIE GRILU“. Odporúčané pre: Grilovanie veľkých kurčiat, zapekanie, zapečenie do chrumkava, gratinovanie, opekanie atď.
	DVOJITÉ GRILOVANIE	Zapnuté sú infračervený ohrevný článok a horný ohrevný článok. Teplo sa šíri žiarením. Používajte so zatvorenými dvierkami rúry a gombík termostatu musí byť regulovaný medzi minimom a maximom 225 °C. Správne používanie nájdete v kapitole „POUŽÍVANIE GRILU“. Odporúčané pre: Intenzívne grilovanie veľkých kurčiat, zapekanie, zapečenie do chrumkava, gratinovanie, opekanie atď.
	TEPLOVZDUŠNÉ PEČENIE	Sú zapnuté kruhový ohrevný článok a motor ventilátora. Teplo sa šíri núteným sálaním a teplotu treba regulovať medzi minimálnou a maximálnou polohou gombíkom termostatu. Odporúčané pre: Jedlá, ktoré musia byť zvonka dobre prepečené a vnútri jemné alebo „rare“, t. j. lasagne, jahňacie mäso, pečené hovädzie mäso, celé ryby atď.

	DVOJITÉ GRILOVANIE S VENTILÁCIOU	Zapnuté sú infračervený ohrevný článok, horný ohrevný článok a motor ventilátora. Teplo sa šíri hlavne žiarením a ventilátor ho potom rozvádza po celej rúre. Používajte so zatvorenými dvierkami rúry a gombík termostatu musí byť regulovaný medzi minimom a maximom 200 °C. Rúru treba predhriať na približne 5 minút. Správne použitie opisuje kapitola „GRILOVANIE A GRATINOVANIE“. Odporúčané pre: Na grilovanie, keď je potrebné rýchle zapečenie jedla, udržanie šťavy, napr. teľací steak, steak, hamburger atď.
	ROZMRA- ZOVANIE MRAZENÝCH POTRAVIN	Zapne sa iba ventilátor rúry. Používa sa s gombíkom termostatu v polohe „●“ (vypnuté), pretože ostatné polohy nemajú žiadny účinok. Rozmrazovanie prebieha pôsobením ventilátora, bez tepla. Odporúčané pre: Na rýchle rozmrazovanie mrazených potravín. 1 kilogram si vyžaduje približne jednu hodinu. Doby rozmrazovania sa líšia v závislosti od množstva a druhu potravín, ktoré sa majú rozmrazovať.
	TEPLOVZDUŠNÉ PEČENIE S HORNÝM OHREVNÝM ČLÁNKOM	Kruhový ohrevný článok, motor ventilátora a horné ohrevné články sú zapnuté. Teplo sa šíri núteným sálaním a teplotu treba regulovať medzi minimálnou a maximálnou polohou gombíkom termostatu. Odporúčané pre: prípravu mrazených výrobkov. Túto funkciu je možné použiť aj na rýchle predhriatie. Nastavte gombík termostatu na požadovanú teplotu; po dosiahnutí teploty predhrievania zhasne kontrolka teploty rúry, ktorá je umiestnená na ovládacom paneli. Potom môžete vybrať požadovanú funkciu prípravy jedla.
	TEPLOVZDUŠNÉ PEČENIE SO SPODNÝM OHREVNÝM ČLÁNKOM	Kruhový ohrevný článok, motor ventilátora a spodné ohrevné články sú zapnuté. Teplo sa šíri núteným sálaním a teplotu treba regulovať medzi minimálnou a maximálnou polohou gombíkom termostatu. Odporúčané pre: Potraviny, ktoré treba pripravovať s väčším množstvom tepla, napr. pizza, slaná torta atď.

	ŠETRná PRÍPRAVA JEDLA	Táto funkcia je mimoriadne výhodná pre šetrnú prípravu malého množstva potravín na jednej úrovni. Odporúča sa umiestniť potraviny na prvý rošt zdola. Rúru netreba predhrievať, používajte ju so zatvorenými dvierkami. Doby prípravy jedla môžu byť dlhšie ako pri štandardných funkciách. Túto funkciu nepoužívajte na predhrievanie rúry.
--	--------------------------------------	--

VOLITEĽNÉ DOPLNKOVÉ FUNKCIE PRIMÁRNEJ FUNKCIE

	EASY STEAM	Pozrite si kapitolu pre prípravu jedla s parou „EASY STEAM“
	IDROCLEAN	Informácie o funkcii Idroclean nájdete v kapitole „ČISTENIE A ÚDRŽBA“
	RAŽEŇ	Pozrite si kapitolu „RAŽEŇ“ a „POUŽITIE RAŽŇA“
	FUNKCIA KYSNUTIA	Pozrite si kapitolu „FUNKCIA KYSNUTIA“
	REGENERÁCIA A UDRŽIAVANIE JEDÁL V TEPLE	Pozrite si kapitolu „REGENERÁCIA“
	FUNKCIA PIZZA	Pozrite si kapitolu „FUNKCIA PIZZA“
 alebo 	TURBO/ INTENZÍVNY OHREV	Táto špeciálna funkcia umožňuje rýchle predhriatie vnútra rúry. Kruhový ohrevný článok, motor ventilátora a horné ohrevné články sú zapnuté. Nastavte gombík termostatu na požadovanú teplotu; po dosiahnutí teploty predhrievania zhasne kontrolka teploty rúry, ktorá je umiestnená na ovládacom paneli. Potom môžete vybrať požadovanú funkciu prípravy jedla. Optimálne predhriatie dosiahnete, keď pred vložením jedla do rúry počkáte aspoň 20 minút.

Pomocou funkcie **Smaženie vo vzduchu** **AIR FRY** možno pripraviť jedlo zdravým spôsobom, bez pridania olejov a tukov.

Prevádzka v kombinácii s kruhovým ohrevným článkom, motorom ventilátora a horným ohrevným článkom umožňuje prípravu bez pridania korenín, prípravu hranolčekov, kuracích krídel, krokiet a iných mrazených alebo predvarených potravín.

Okrem toho špeciálny smaltovaný podnos Air Fry (*) má perforovaný povrch, ktorý uľahčuje prívod vzduchu a umožňuje dosiahnuť chutný chrumkavý povrch (pozri vyhradenú časť).

Odporúča sa pre: mrazené a/alebo predvarené produkty. Túto funkciu je možné použiť aj na rýchle predhriatie. Pozri funkciu „TURBO/INTENZÍVNY OHREV“.

(*) Nie všetko príslušenstvo/riad je súčasťou štandardnej výbavy.

EASY STEAM (len niektoré modely)

Odparovaním vody vnútri rúry funkcia Easy Steam  pomáha dosiahnuť, že jedlo bude mäkké vnútri a chrumkavé zvonka.

1. Keď je rúra studená, nalejte 250 ml pitnej vody (alebo množstvo vody uvedené v tabuľkách na prípravu jedla) do kruhovej drážky na dne rúry.
2. Vložte jedlo do rúry a zapnite funkciu Easy Steam.

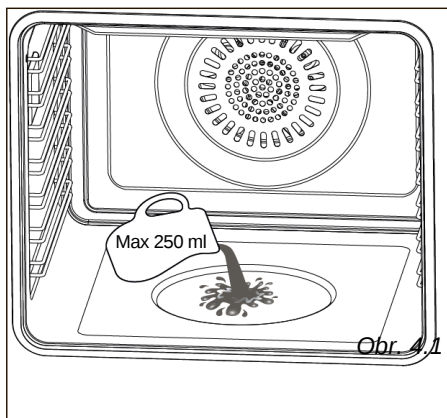
Pozor: počas varenia nikdy neotvárajte dvierka ani nedopĺňajte vodu. Nebezpečenstvo popálenia!

3. Na konci procesu prípravy jedla pomaly otvorte dvierka a vypust'ite paru.

Pozor: aby ste predišli tvorbe vodného kameňa, odporúčame vám vyčistiť dno rúry po každom cykle varenia použitím funkcie Easy Steam, keď rúra úplne vychladne.

Okrem toho vám odporúčame utrieť zo skla dvierok kondenzát mäkkou handričkou (pozri „ČISTENIE A ÚDRŽBA“).

Striedajte cykly Easy Steam s bežnými cyklami varenia.



Obr. 4/1

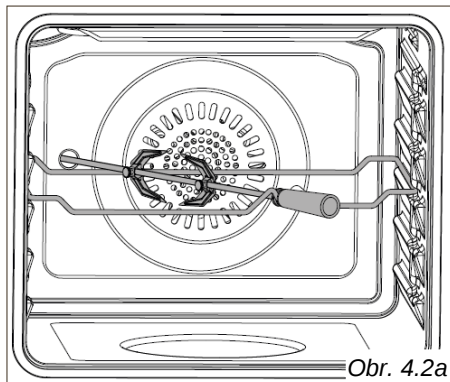
RAŽEŇ

Iba niektoré modely:

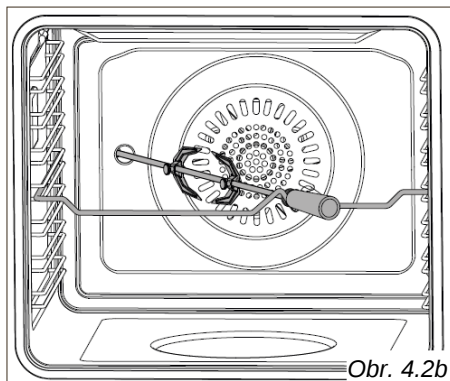
Používa sa na pečenie na ražni a zahŕňa:

- elektrický motor namontovaný v zadnej časti rúry;
- tyč z nehrdzavejúcej ocele, vybavená odnímateľnou tepelne izolovanou rukoväťou a 2 vidlicami;
- držiak tyče, ktorý sa vkladá do centrálnych vodidiel vnútri rúry.

Motor ražňa sa ovláda prepnutím gombíka do polohy .



Obr. 4.2a



Obr. 4.2b

POUŽÍVANIE RAŽŇA (obr. 4.2a, 4.2b)

- Vložte plech na pečenie do najnižších držiakov roštu rúry a vložte držiak tyče do držiakov roštu v strednej polohe (obr. 4.2a, 4.2b).
- Mäso určené na pečenie napichnite na tyč, pričom dávajte pozor, aby ste ho zaistili v strede špeciálnymi vidlicami.

Dôležité!

Pozor, vidlice sú ostré!

- Vložte tyč do otvoru motora (obr. 4.2a, 4.2b). Tyč je vložená správne, keď tyč pri vsúvaní neotáča. Potom sa bude otáčať iba vtedy, keď bude v prevádzke motor ražňa (skontrolujte správne otáčanie tyče).
- Vsuňte tyč do objímky držiaka ražňa (obr. 4.2a, 4.2b); potom vyberte rukoväť otočením doľava.
- Zatvorte dverka rúry a prepnite gombík do polohy .

Smer otáčania ražňa môže byť v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek.

Veľmi dôležité: Ražeň sa musí vždy používať so zatvorenými dverkami rúry.

Negrilujte nepretržite dlhšie ako 60 minút.

Pozor: Dverka rúry sú počas prevádzky veľmi horúce. Deti udržiajte mimo dosahu.

UPOZORNENIE: Keď je gril zapnutý, niektoré časti môžu byť horúce. Deti udržiajte mimo dosahu.

STERILIZÁCIA

Sterilizácia potravín na konzervovanie v plných a hermeticky uzavretých nádobách sa vykonáva nasledujúcim spôsobom:

- Nastavte prepínač do polohy .
- Nastavte gombík termostatu do polohy 185 °C a predhrejte rúru.
- Naplňte plech na pečenie horúcou vodou.
- Poháre na zaváranie uložte na plech na pečenie tak, aby sa navzájom nedotýkali, a aby sa nedotýkali dvierok, a nastavte gombík termostatu do polohy 135 °C.

Keď sa začne sterilizácia, teda keď obsah pohárov začne bublať, rúru vypnite a nechajte poháre vychladnúť.

REGENERÁCIA

Nastavte prepínač do polohy  a gombík termostatu do polohy 150 °C.

Chlieb bude znovu chrumkavý, ak ho pokvapkáte niekoľkými kvapkami vody a vložíte ho do rúry na približne 10 minút pri najvyššej teplote.

VARENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

S voličom funkcií v polohe  a  vám rúra s ventiláciou umožňuje súčasne pripravovať rôzne druhy jedál.

Ryby, koláče a mäso sa môžu variť spolu bez toho, aby sa zmiešali vône a chute.

Jediné potrebné opatrenia sú nasledovné:

- Teploty prípravy jedál musia byť veľmi podobné, s maximálnym rozdielom prípravy jedla 20 – 25 °C.
- Rôzne jedlá sa musia vložiť do rúry v rôznom čase, v závislosti od doby potrebnej na prípravu jednotlivých jedál. Tento typ prípravy jedla samozrejme poskytuje značnú úsporu času a energie.

GRILOVANIE A „GRATINOVANIE“

Grilovanie je možné len výberom nastavenia gril + ventilátor  pomocou gombíka na výber funkcií, pretože horúci vzduch úplne obalí pripravované jedlo.

Nastavte gombík termostatu do polohy medzi **minimom a maximom 200 °C** a po predhriatí rúry jednoducho položte jedlo na rošt.

Zatvorte dvierka a nechajte rúru v prevádzke, kým sa grilovanie neskončí.

Pridaním niekoľkých kúskov masla pred ukončením prípravy jedla získate zlatý „gratinovaný“ povrch.

Negrilujte nepretržite dlhšie ako 60 minút.

UPOZORNENIE: Keď je gril zapnutý, niektoré časti môžu byť horúce. Deti udržiavajte mimo dosahu.

POUŽÍVANIE GRILU

Nechajte zohrievať približne 5 minút so zatvorenými dvierkami.

Vložte jedlo do rúry umiestnením roštu čo najbližšie ku grilu.

Vložte plech na pečenie pod rošt, aby sa zachytila šťava z pečenia.

Grilujte vždy so zatvorenými dvierkami rúry.

UPOZORNENIE: Funkciu grilovania môžete použiť len po cykle pečenia v rúre, ak je teplota, ktorú ste nastavili, vyššia ako teplota práve použitá na pečenie v rúre.

Negrilujte nepretržite dlhšie ako 60 minút.

UPOZORNENIE: Keď je gril zapnutý, niektoré časti môžu byť horúce. Deti udržiajte mimo dosahu.

PEČENIE V RÚRE

Pred vložením jedla na pečenie predhrejte rúru na požadovanú teplotu.

Keď rúra dosiahne požadovanú teplotu, vložte jedlo, nastavte dobu prípravy a vypnite rúru 5 minút pred časom, kedy by sa teoreticky mala ukončiť príprava, aby ste využili uložené teplo.

KAMEŇ NA PIZZU (LEN NIEKTORÉ MODELY)

Kameň na pizzu, kameň na pečenie, ktorý zadržiava vlhkosť z cesta a rovnomerne rozvádza teplo, je vyrobený z materiálov, ktoré dokážu dosiahnuť a udržať vysoké teploty. Ideálny doplnok na pečenie pizze, chleba a focacie.

FUNKCIA PIZZA

1. Kameň na pizzu položte na rošt v rúre. Rošt vložte na prvú úroveň bočného stojana, počítajte zdola.
2. Rúru zapnite a predhrejte s kameňom vnútri. Vyberte funkciu pizza  a nastavte teplotu na 300 °C. Teraz predhrievajte aspoň 30 minút. Rúru nepredhrievajte pomocou funkcie turbo/Intenzívny ohrev.
3. Keď rúra dosiahne 300 °C, položte pizzu na kameň na pizzu.
4. Optimálnu prípravu jedla uvádza tabuľka funkcií pizze.
5. Po upečení nechajte kameň v rúre úplne vychladnúť.

ČISTENIE KAMEŇA NA PIZZU

Keď kameň na pizzu vychladne, očistite ho mäkkou vlhkou handričkou, vyhýbajte sa priamemu kontaktu s vodou.

Ak je to potrebné, pred čistením handričkou odstráňte zvyšky jedla kovovou špachtľou alebo nožom.

Kameň je vyrobený z porézneho materiálu, preto ho neumývajte saponátmi.

Neumývajte v umývačke riadu.

Pri používaní sa môžu na kameni na pizzu objaviť tmavé škvrny: nemajú žiadny vplyv na kvalitu pečenia.

FUNKCIA KYSNUTIA (len niektoré modely)

Funkcia kysnutia skracuje čas potrebný na vykysnutie cesta.

Cesto vložte do nádoby vhodnej na pečenie v rúre a nádobu položte na rošt v rúre na tretej úrovni.

Otočte prepínač na funkciu kysnutia a nastavte termostat na 40 °C. Pozrite si príslušné ikony.

Cesto nechajte kysnúť v rúre, kým nedosiahne dvojnásobok pôvodného objemu. Doby kysnutia sa môžu líšiť v závislosti od typu cesta a izbovej teploty.

DEZERTNÉ JEDLO (len niektoré modely)

Hliníkový podnos, ideálny na pečenie sušienok a pečiva.

Plech má plochý, nepríľnavý povrch, takže ho netreba masť ani používať papier na pečenie, aby ste dosiahli dokonalé pečenie.

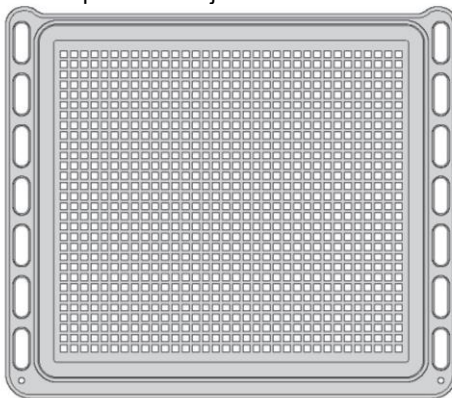
Neumývajte v umývačke riadu.

SMALTOVANÝ PLECH NA SMAŽENIE VO VZDUCHU (len niektoré modely)

Špeciálny smaltovaný podnos na smaženie vo vzduchu Air Fry má perforovaný povrch, ktorý uľahčuje prívod vzduchu a umožňuje dosiahnuť chutný chrumkavý povrch bez pridania ďalších ingrediencií.

Odporúčané pre:

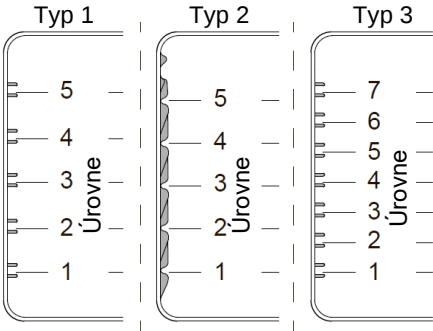
Hranolčky (mrazené zemiaky klasické alebo rustikálne), kuracie krídelká, zemiakové krokety a iné mrazené alebo predvarené jedlá.



RADY PRI PRÍPRAVE JEDLA

Nastavenia pri príprave jedla uvedené v tabuľkách nižšie sú orientačné a môžu sa líšiť v závislosti od typu a množstva prísad a typu použitého príslušenstva.

Výkon spotrebiča pri príprave jedla sa môže líšiť od výkonu vášho predchádzajúceho spotrebiča. Preto možno budete musieť skontrolovať nastavenia, ktoré zvyčajne používate (teplota, doba prípravy jedla a úroveň, na ktorú umiestnite rošt) podľa odporúčaní uvedených v tabuľkách.



Nezabudnite použiť nádoby určené na použitie v rúre a v prípade potreby upraviť teplotu rúry počas pečenia. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak rúru vždy predhrejete.

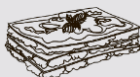
Nie všetko príslušenstvo/riad je súčasťou štandardnej výbavy. Riad, ktorý nie je súčasťou štandardnej výbavy, môžete objednať ako voliteľné príslušenstvo alebo zakúpiť na voľnom trhu.

 PIZZA								
	HMOT-NOSŤ [g]	TEPLOTA [°C]	FUNKCIA	ÚROVNE [1÷5]	ÚROVNE [1÷7]	DOBA [min.]	VODA [ml]	DOPLNKY/RIAD
PIZZA MARGHERITA	180	300		1	1	4 - 5		Kameň na pizzu
			alebo 	alebo 2-3	alebo 3-4			
PIZZA CAPRICCIOSA	180	300		1	1	5 – 6		Kameň na pizzu
			alebo 	alebo 2-3	alebo 3-4			
PIZZA CALZONE	180	300		1	1	5 - 7		Kameň na pizzu
			alebo 	alebo 2-3	alebo 3-4			



PEČIVO

	HMOT- NOSŤ [g]	TEPLOTA [°C]	FUNKCIA	ÚROVNE [1÷5]	ÚROVNE [1÷7]	DOBA [min.]	VODA [ml]	DOPLNKY/RIAD
CHLIEB BIGA	390-410	210-230		2	2	25-35	110-130	Kameň na pizzu
CHLIEB 4 kusy	90-110 kus	225-240		2-3	3	30-40	100-170	Kameň na pizzu
FOCACCIA S OLIVAMI	400-500	245-260		2-3	3	20-25		Hliníkový plech na pečenie
KLASICKÁ FOCACCIA	400-500	225-240		2-3	3	20-25		Hliníkový plech na pečenie



PRVÁ CHOD

	HMOT- NOSŤ [g]	TEPLOTA [°C]	FUNKCIA	ÚROVNE [1÷5]	ÚROVNE [1÷7]	DOBA [min.]	VODA [ml]	DOPLNKY/RIAD
LASAGNE	900-1000	175-190		2-3	3	25-35		Hliníkový plech na pečenie
ZAPEČENÝ BAKLAŽÁN S PARMEZÁNOM	600-750	180-200		2-3	3	20-30		Hliníkový plech na pečenie
SLANÁ TORTA	800-900	190-210		2-3	3	40-50		Hliníkový plech na pečenie



ZELENINA

	HMOT- NOSŤ [g]	TEPLOTA [°C]	FUNKCIA	ÚROVNE [1÷5]	ÚROVNE [1÷7]	DOBA [min.]	VODA [ml]	DOPLNKY/RIAD
ZEMIAKY	240-260	170-190		2-3	3	35-45		Plech na pečenie
MRKVA	150-170	170-190		2-3	3	30-40		Plech na pečenie
BROKOLICE	150-160	165-180		2-3	3	20-30	155- 165	Plech na pečenie
KARFIOL	400-500	165-180		2-3	3	20-30		Plech na pečenie



MÄSO

	HMOT- NOSŤ [g]	TEPLOTA [°C]	FUNKCIA	ÚROVNE [1+5]	ÚROVNE [1+7]	DOBA [min.]	VODA [ml]	DOPLNKY/RIAD
PEČENÉ TELACIE MÄSO	350-450	160-180		2-3	3	80-100	150-170	Plech na pečenie



RYBY

	HMOT- NOSŤ [g]	TEPLOTA [°C]	FUNKCIA	ÚROVNE [1+5]	ÚROVNE [1+7]	DOBA [min.]	VODA [ml]	DOPLNKY/RIAD
MORSKÝ OKUŇ	900-1000	175-190		3	4	30-40		Plech na pečenie
PSTRUH 2 porcie	1100-1300	175-190		3	4	20-30	195-210	Plech na pečenie
PRAŽMA	500-650	175-190		2-3	3	25-35	100-125	Plech na pečenie
PEČENÁ PRAŽMA	450-550	175-180		2-3	3	25-35		Plech na pečenie
PLÁTOK LOSOSA	150-250	190-210		2-3	3	10 - 15	100-125	Plech na pečenie



HYDINA

	HMOT- NOSŤ [g]	TEPLOTA [°C]	FUNKCIA	ÚROVNE [1+5]	ÚROVNE [1+7]	DOBA [min.]	VODA [ml]	DOPLNKY/RIAD
MORČACIE STEHNO	400-450	170-190		2-3	3	40-50	90-110	Plech na pečenie
KURČA	1100-1300	190-210		2	2	65-75		Plech na pečenie
PEČENÉ KURČA	1200-1400	190-210				85-95		Ražeň



SLADKOSTI

	HMOT- NOSŤ [g]	TEPLOTA [°C]	FUNKCIA	ÚROVNE [1÷5]	ÚROVNE [1÷7]	DOBA [min.]	VODA [ml]	DOPLNKY/RIAD
PIŠKÓTOVÁ TORTA	360-430	175-180		2-3	3	20-30		Okrúhla tortová forma
KREHKÝ KOLÁČ S DŽEMOM	700-800	175-185		2-3	3	20-30		Forma na koláč
PLUM CAKE	450-550	160-180		2	2	30-40		Obdĺžniková tortová forma
MUFFINY	350-450	160-180		2	2	20-35	140- 160	Košíčky na muffiny
ŠTRÚDLA	650-750	175-185		2-3	3	25-35		Plech na pečenie
RAŇAJKOVÁ TORTA	680-730	175-185		2-3	3	35-45		Okrúhla tortová forma
JABLKOVÝ KOLÁČ	1350- 1500	175-185		2-3	3	35-45		Okrúhla tortová forma
SUŠIENKY	135-150	175-185		2	2	12-18		Plochý plech
SUŠIENKY	270-300	175-185		Viacú- rovňové 2 a 4	Viacú- rovňové 2 a 4	12-18		Plochý plech



MRAZENÉ POTRAVINY

	HMOT- NOST [g]	TEPLOTA [°C]	FUNKCIA	ÚROVNE [1÷5]	ÚROVNE [1÷7]	DOBA [min.]	VODA [ml]	DOPLNKY/RIAD
MRAZENÉ ZEMIAKY Klasické	580-620	195-205		3	3	12 - 15		Plech na smaženie vo vzduchu
MRAZENÉ ZEMIAKY Rustikálne	600-700	215-225		3	3	12 - 15		Plech na smaženie vo vzduchu
NUGETY	220-270	175-185		3	4	12 - 17		Plech na smaženie vo vzduchu
ZEMIAKOVÉ KROKETY	700-800	215-225		3	4	14 - 17		Plech na smaženie vo vzduchu
ZELENINOVÁ ZMES	450-550	215-225		3	3	12 - 15		Plech na smaženie vo vzduchu

MODELY SO 60 ALEBO 120 MINÚTOVÝM ALARMOM (obr. 5.1, 5.2)

Počítadlo minút je načasovaný bzučiak, ktorý môžete nastaviť na maximálne 60 alebo 120 minút.

Gombík (obr. 5.1, 5.2) musíte otočiť v smere hodinových ručičiek až do polohy 60 alebo 120 minút, a potom ho otáčaním proti smeru hodinových ručičiek nastaviť na požadovaný čas.

POZOR – NAJDÔLEŽITEJŠIE: Toto je len alarm, ktorý rúru ani gril NEVYPNE. NEZABUDNITE VYPNÚŤ RÚRU/GRIL MANUÁLNE.

ČASOVAČ VYPNUTIA (obr. 5.3a, 5.3b)

Časovač zaistí zapnutie rúry počas predvolenej doby.

1) Zapnutie.

Po nastavení voliča funkcií a termostatu na požadovaný režim a teplotu otáčajte gombíkom časovača v smere hodinových ručičiek, kým nedosiahnete požadovanú dobu prípravy jedla (max. 120 minút) (obr. 5.3a).

Po uplynutí tohto času sa časovač vráti do polohy „0“ (vypnuté) a rúra sa automaticky vypne.

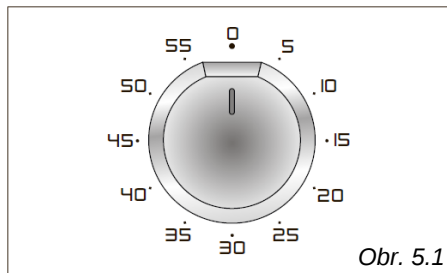
2) Manuálna poloha.

Ak je doba pečenia dlhšia ako dve hodiny alebo ak chcete rúru používať manuálne a podľa potreby ju vypnúť, musíte otočiť gombík do polohy  (obr. 5.3b).

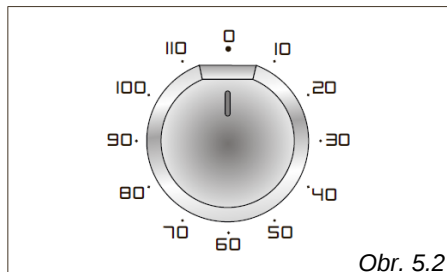
POZNÁMKY:

Gombíky a symboly sa môžu líšiť.

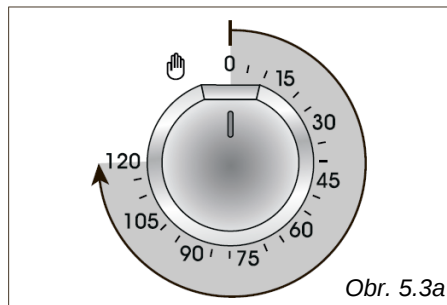
Symboly môžu byť vytlačené na samotnom gombíku alebo na ovládacom paneli.



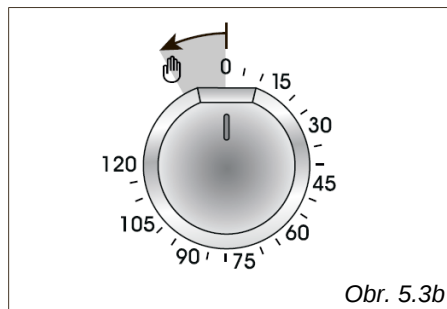
Obr. 5.1



Obr. 5.2



Obr. 5.3a



Obr. 5.3b

MODELY S ELEKTRONICKÝMI HODINAMI/PROGRAMÁTOROM

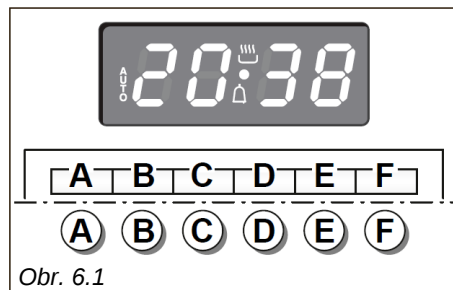
(obr. 6.1, ..., 6.8)

Elektronické hodiny/programátor je zariadenie, ktoré zoskupuje nasledujúce funkcie:

- 24-hodinové hodiny s podsvieteným displejom;
- časovač (až 23 hodín a 59 minút);
- program na automatickú prípravu jedla v rúre;
- program poloautomatickú prípravu jedla v rúre.

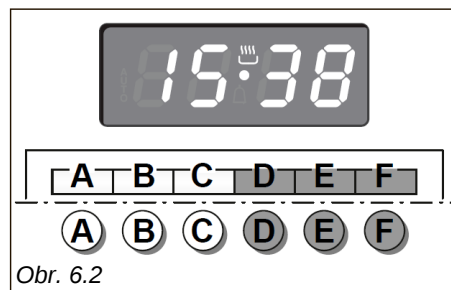
Opis svietiacich symbolov:	
AUTO <i>bliká</i>	Programátor je v automatickom alebo poloautomatickom režime, ale nie je naprogramovaný.
AUTO <i>svieti</i>	Programátor v automatickom alebo poloautomatickom režime s aktivovaným programom.
	Rúra nastavená na manuálnu alebo automatickú/poloautomatickú prípravu jedla.
	Časovač v prevádzke.
 a AUTO <i>bliká</i>	Chyba programu. (Presný čas je medzi vypočítaným časom začiatku a konca prípravy jedla).

Poznámka: Vyberte funkciu príslušným tlačidlom a o 5 sekúnd nastavte požadovaný čas tlačidlami „E“/„F“ (ovládanie „jednou rukou“). Po prerušení dodávky prúdu sa displej vynuluje a zruší nastavené programy.



Obr. 6.1

Opis tlačidiel:		
A	 alebo iné ekvivalentné symboly	Časovač
B	 alebo iné ekvivalentné symboly	Doba prípravy jedla
C	 alebo iné ekvivalentné symboly	Koniec doby prípravy jedla
D	 alebo iné ekvivalentné symboly	Manuálna poloha, zrušenie zadaneho programu prípravy jedla a nastavenie presného času
E	 alebo iné ekvivalentné symboly	Na zníženie čísel na digitálnom displeji
F	 alebo iné ekvivalentné symboly	Na zvýšenie čísel na digitálnom displeji



Obr. 6.2

ELEKTRONICKÉ HODINY (obr. 6.2)

Programátor je vybavený elektronickými hodinami s podsvietenými číslicami, ktoré ukazujú hodiny a minúty.

Po prvom pripojení rúry alebo po výpadku dodávky prúdu budú na displeji programátora blikat tri nuly.

Ak chcete nastaviť presný čas, stláčajte tlačidlo „D“ a potom tlačidlo „E“ alebo „F“, kým nenastavíte presný čas (obr. 6.2).

Iným spôsobom stlačte súčasne dve tlačidlá „B“/„C“ a súčasne stlačte tlačidlo „E“ alebo „F“.

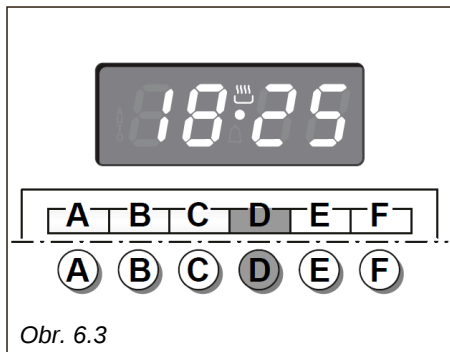
Poznámka: Ak sa hodiny zresetujú, vymažú sa všetky predtým nastavené programy

NORMÁLNA PRÍPRAVA JEDLA BEZ POUŽITIA PROGRAMÁTORA

Pri manuálnom používaní rúry bez pomoci programátora treba zrušiť blikanie **AUTO** stlačením tlačidla „D“ (**AUTO** sa vypne a bude svietiť symbol  – obr. 6.3).

Pozor: Ak svieti **AUTO** (čo znamená, že program prípravy jedla už bol zadán), stlačením tlačidla „D“ zrušíte program a vrátite sa do manuálnej prevádzky.

Ak je rúra zapnutá, musíte ju vypnúť ručne.



ELEKTRONICKÝ ČASOVAČ

Program časovača pozostáva len z bzučiaka, ktorý sa dá nastaviť na maximálne 23 hodín a 59 minút.

Ak symbol **AUTO** bliká, stlačte tlačidlo „D“. Ak chcete nastaviť čas, stláčajte tlačidlo „A“ a „E“ alebo „F“, kým sa na displeji nezobrazí požadovaný čas (obr. 6.4).

Po dokončení nastavenia sa na paneli zobrazia hodiny a rozsvieti sa symbol .

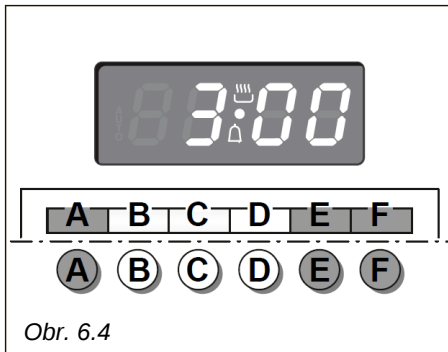
Odpočítavanie začne okamžite a môžete ho kedykoľvek vidieť na paneli jednoduchým stlačením tlačidla „A“.

Po uplynutí času symbol  zmizne a bzučiak bude zniet niekoľko minút alebo kým nestlačíte nejaké tlačidlo (nie tlačidlá „E“/„F“). Po krátkom čase sa na displeji znovu zobrazí presný čas.

NASTAVENIE FREKVENCIE ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

Bzučiak má 3 rôzne tóny a je možné ho zmeniť stlačením tlačidla „E“, ale iba vtedy, keď je zobrazený presný čas.

Hlasitosť časovača aktivovaná: naposledy zobrazená.



AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA JEDLA V RÚRE

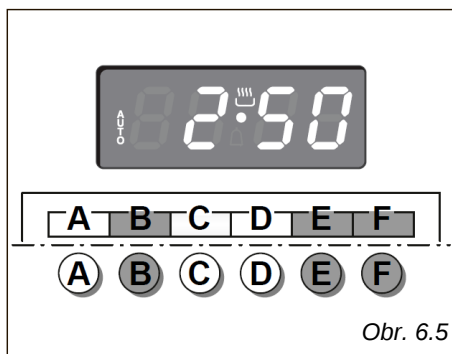
Na automatickú prípravu jedla v rúre je potrebné:

1. Nastavte dobu prípravy jedla.
2. Nastavte koniec doby prípravy jedla.
3. Nastavte teplotu a program prípravy jedla v rúre.

Tieto úkony sa vykonávajú nasledujúcim spôsobom:

1. Nastavte dobu prípravy jedla stlačením tlačidla „B” a „F” na zvýšenie alebo „E” na zníženie, ak ste prekročili požadovanú dobu (obr. 6.5). **AUTO** a symbol  sa rozsvieti.
2. Nastavte koniec doby prípravy jedla stlačením tlačidla „C” (objaví sa doba prípravy jedla už pridaná k času hodín) a tlačidla „F” (obr. 6.6); ak prekročíte požadovaný čas, môžete sa vrátiť späť stlačením tlačidla „E”.

Po tomto nastavení symbol  zmizne. Ak po tomto nastavení na displeji bliká **AUTO** a zaznie bzučiak, znamená to, že sa v programovaní vyskytla chyba, to znamená, že cyklus prípravy jedla bol na hodinách prepísaný. V takom prípade upravte koniec doby alebo samotnú dobu prípravy jedla podľa vyššie uvedených pokynov.



Obr. 6.5

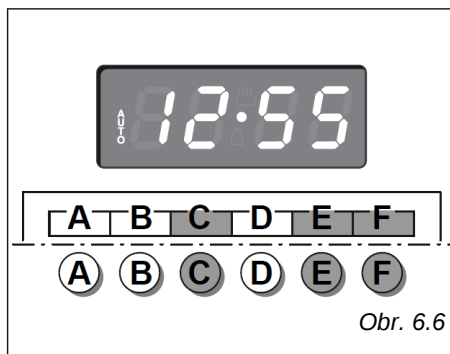
3. Nastavte teplotu a funkciu prípravy jedla pomocou spínača a gombíkov termostatu na rúre (pozri špecifické kapitoly).

Teraz je rúra naprogramovaná a všetko bude fungovať automaticky, to znamená, že rúra sa zapne v správnom momente, aby ukončila prípravu jedla v určenom čase.

Počas prípravy jedla ostane symbol  svietiť. Stlačením tlačidla „B” uvidíte dobu, ktorá zostáva do konca prípravy jedla. **Program prípravy jedla môžete kedykoľvek zrušiť stlačením „D”.**

Na konci doby prípravy jedla sa rúra automaticky vypne, symbol  zhasne, **AUTO** bude blikať a zaznie bzučiak, ktorý môžete vypnúť stlačením ktoréhokoľvek z tlačidiel. Otočte prepínač a gombíky termostatu na nulu a nastavte programátor na „manuálne” stlačením tlačidla „D”.

Pozor: Po výpadku dodávky prúdu sa hodiny zresetujú a zrušia sa nastavené programy. Po výpadku dodávky prúdu budú na displeji blikať tri nuly.



Obr. 6.6

POLOAUTOMATICKÁ PRÍPRAVA JEDLA

Používa sa na automatické vypnutie rúry po uplynutí požadovanej doby prípravy jedla.

Existujú dva spôsoby, ako nastaviť rúru:

1. Nastavte dobu prípravy jedla stlačením tlačidla „B“ a tlačidla „F“ pre posun dopredu alebo „E“ pre návrat späť, ak ste prekročili požadovaný čas.

AUTO a symbol  bude svietiť.

2. Nastavte koniec doby prípravy jedla stlačením tlačidla „C“ a tlačidla „F“ pre posun dopredu alebo „E“ pre návrat späť, ak ste prekročili požadovaný čas.

AUTO a symbol  bude svietiť.

Potom nastavte teplotu a program prípravy jedla pomocou spínača rúry a gombíkov termostatu (pozri konkrétne kapitoly).

Rúra sa zapne a po uplynutí požadovaneho doby sa automaticky vypne.

Počas prípravy jedla ostane symbol  svietiť a stlačením tlačidla „B“ uvidíte dobu, ktorá zostáva do konca prípravy jedla.

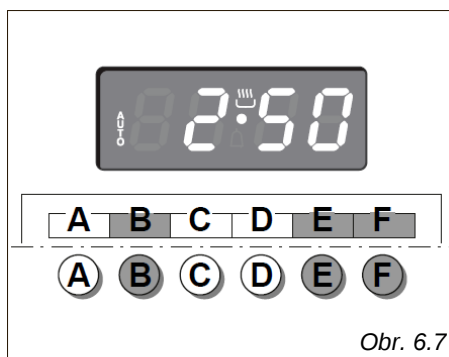
Program prípravy jedla môžete kedykoľvek zrušiť stlačením „D“.

Na konci doby prípravy jedla sa rúra automaticky vypne, symbol  zhasne, **AUTO** bude blikať a zaznie bzučiak, ktorý môžete vypnúť stlačením ktoréhokoľvek z tlačidiel.

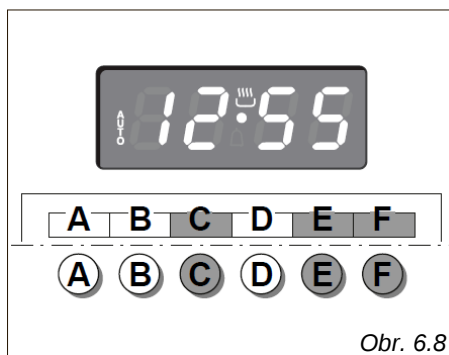
Otočte prepínač a gombíky termostatu na nulu a nastavte programátor na „manuálne“ stlačením tlačidla „D“.

Pozor: Po výpadku dodávky prúdu sa hodiny zresetujú a zrušia sa nastavené programy.

Po výpadku dodávky prúdu budú číslice na displeji blikať.



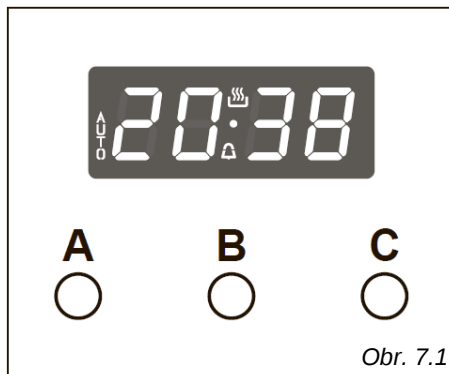
Obr. 6.7



Obr. 6.8

Tlačidlá:

A a C	 a  alebo  a  alebo iné ekvivalentné symboly	Dotyk súčasne (na viac ako 2 sekundy): • nastavenie hodín; • nastavenie hlasitosti časovača (jedným dotykom tlačidla „B“); • zrušenie automatickej prípravy jedla v ľubovoľnom čase.
B	REŽIM alebo iný ekvivalentný výraz/symbol	Výber funkcie (dotyk dlhšie než 2 sekundy): • nastavenie hodín (iba po prvom pripojení alebo po výpadku dodávky prúdu); • časomer; • automatická príprava jedla „dur“ (doba prípravy) – ako dlho bude trvať príprava jedla (opätovným dotykom tlačidla „B“); • automatická príprava jedla „End“ (koniec) – čas, kedy sa má rúra vypnúť (ďalším dvojitém dotykom tlačidla „B“).
A	 alebo  alebo iné ekvivalentné symboly	Znižuje číslo zobrazené na displeji
C	 alebo  alebo iné ekvivalentné symboly	Zvyšuje číslo zobrazené na displeji



Rozsvietené symboly:

AUTO	bliká	Automatická príprava jedla dokončená, rúra je v automatickej polohe, ale nie je nastavená
AUTO	svieti nepre-rušovane	Rúra nastavená na automatickú prípravu jedla, príprava jedla ešte neprebíha
	bliká	Nastavuje sa časovač
	svieti nepre-rušovane	Časovač v prevádzke
	svieti nepre-rušovane	Rúra nastavená na manuálnu prípravu jedla
 a AUTO	AUTO bliká	Nastavuje sa automatická príprava jedla
 a AUTO	svieti nepre-rušovane	Rúra nastavená na automatickú prípravu jedla, príprava jedla prebieha

TLAČIDLÁ PRE „DOTYKOVÉ OVLÁDANIE“

Tlačidlá pre „dotykové ovládanie“ sa ovládajú prstami (len dotykom klávesu). Pri používaní dotykových ovládačov je najlepšie použiť bruško prsta, nie konček.

Klávesy sa automaticky deaktivujú:

- 8 sekúnd po poslednom výbere; deaktiváciu signalizuje zvukový signál („pípnutie“).

Na opätovnú aktiváciu stačí stlačiť tlačidlo „B“ alebo tlačidlá „A“ a „C“ (súčasne) na dlhšie než 2 sekundy.

NASTAVENIE HODÍN

Pri prvom pripojení alebo po výpadku elektrického napájania sa na displeji zobrazia číslice a „AUTO“. Ak chcete nastaviť hodiny, dotknite sa tlačidla „B“ na dlhšie ako 2 sekundy, a potom tlačidla „A“ alebo „C“.

Dôležité: Rúra pri manuálnej príprave jedla nefunguje bez predchádzajúceho nastavenia hodín.

Ak chcete nastaviť hodiny, keď je spotrebič už pripojený, dotknite sa súčasne tlačidiel „A“ a „C“ (na dlhšie než 2 sekundy), potom tlačidiel „A“ alebo „C“.

Dôležité:

- zmena času vymaže akýkoľvek automatický program;
- po nastavení hodín začne rúra pracovať vo zvolenej funkcii (manuálna príprava jedla). Symbol „“ svieti neprerušovane.

POUŽÍVANIE ČASOVAČA

Časovač môžete použiť kedykoľvek, aj keď sa rúra nepoužíva. Časovač nevypína rúru.

Časovač je možné nastaviť až na 23 hodín a 59 minút.

- Ak chcete nastaviť časovač, stlačte tlačidlo „B“ na dlhšie než 2 sekundy (bliká symbol „“), potom klávesy „C“ alebo „A“.
- Po približne 8 sekundách zaznie zvukový signál („pípnutie“), ktoré potvrdí reguláciu (symbol „“ svieti neprerušovane).
- Ak chcete skontrolovať zostávajúcu dobu, stlačte tlačidlo „B“ na dlhšie než 2 sekundy. Ak zostáva viac ako minúta, na displeji sa zobrazia hodiny a minúty; ak trvá menej ako minútu, na displeji sa zobrazia sekundy.
- Keď doba uplynie, časovač pípne. Dotknite sa tlačidla „AUTO“ na dlhšie než 2 sekundy, aby ste ho vypli; alebo stlačte tlačidlo „A“ alebo „C“ na zastavenie pípania, potom stlačte tlačidlo „B“ na dlhšie než 2 sekundy, čím deaktivujete symbol „“ blikajúci na displeji.
- Po dokončení manuálnej prípravy jedla rúru ručne vypnite (gombíky funkcií a termostatu sú v polohe vypnuté).

NASTAVENIE HLASITOSTI ČASOVAČA

Môžete si vybrať z troch úrovní hlasitosti.

- Dotknite sa súčasne tlačidiel „A“ a „C“ na dlhšie než 2 sekundy.
- Dotknite sa tlačidla „B“, na displeji si môžete prečítať aktuálnu hlasitosť časovača („**ton1**“, „**ton2**“ alebo „**ton3**“).
- Ak chcete počúvať alebo zmeniť hlasitosť časovača, dotknite sa tlačidla „A“.
- Hlasitosť časovača aktivovaná: naposledy zobrazená.
- Po približne 8 sekundách zaznie zvukový signál („**pípnutie**“), ktorý potvrdí nastavenie hlasitosti, potom sa zobrazí presný čas.

AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA JEDLA

Automatickú prípravu jedla použite na automatické zapnutie rúry, pečenie a následné vypnutie rúry.

1. Skontrolujte, či hodiny ukazujú správny čas.
2. Vyberte funkciu a teplotu (gombíky funkcií a teploty). Rúra sa zapne.
3. Rozhodnite sa, ako dlho bude trvať príprava jedla, v prípade potreby nechajte čas na predhriatie.
4. Dotknite sa tlačidla „B“ na dlhšie než 2 sekundy, potom sa ho dotknite znova. Zobrazí sa „**dur**“ (doba prípravy). Pomocou tlačidiel „A“ a „C“ nastavte dobu prípravy jedla.
5. Rozhodnite sa, kedy sa má rúra vypnúť; stlačte tlačidlo „B“ na dlhšie než 2 sekundy, potom sa ho dotknite ešte raz. Zobrazí sa „**End**“ (Koniec). Pomocou tlačidiel „A“ a „C“ nastavte čas zastavenia.

Poznámka: počas zobrazovania „**dur**“ ho môžete zmeniť na „**End**“ jednoduchým dotykom tlačidla „B“ (do 8 sekúnd od posledného výberu).

Ak má pred začatím prípravy jedla uplynúť nejaká doba, na displeji hodín sa zobrazí predný čas a „**AUTO**“. Rúra sa vypne, ale teraz je nastavená na automatickú prípravu jedla.

Ak ste už doma, aby ste zapli rúru, a chcete, aby sa rúra automaticky vypla, začnite s prípravou jedla ako obvykle, potom postupujte podľa kroku 4 alebo kroku 5 na nastavenie času na zastavenie rúry.

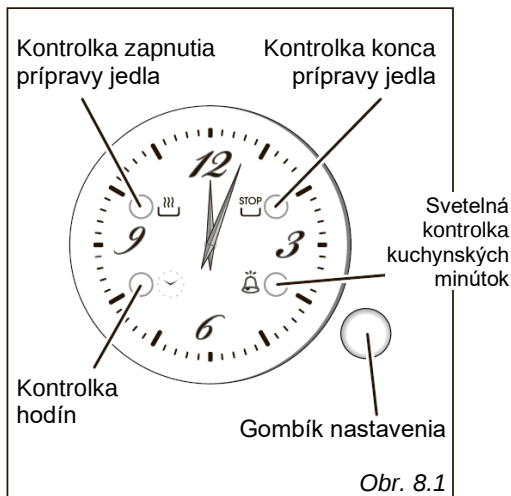
Keď sa spustí automatická príprava jedla, zobrazí sa „“.

- Ak chcete zobraziť zostávajúcu dobu prípravy jedla, postupujte podľa kroku 4, aby sa zobrazilo „**dur**“ (doba prípravy).
- Ak chcete zobraziť nastavený čas na zastavenie, vykonajte krok 5, aby sa zobrazilo „**End**“ (Koniec).
- Automatickú dobu prípravy jedla môžete kedykoľvek zrušiť súčasným stlačením tlačidiel „A“ a „C“ (na dlhšie než 2 sekundy) a otočením gombíkov teploty a funkcií do polohy vypnuté.

Po dosiahnutí času zastavenia sa rúra vypne, časovač pípne a „**AUTO**“ bude blikať:

- Dotknite sa ľubovoľného tlačidla, aby ste zastavili pípanie.
- Dotknite sa tlačidla „B“ na dlhšie než 2 sekundy, čím sa rúra vráti do manuálneho režimu („“ na displeji bude svietiť neperušovane).
- Otočte ovládače teploty a funkcií do polohy vypnuté.

Pozor: Po výpadku dodávky prúdu sa vymaže každý automatický program. Rúru vypnite ručne.



Obr. 8.1

Elektrické hodiny/programátor je zariadenie, ktoré zoskupuje nasledujúce funkcie:

- 12-hodinové analógové hodiny;
- minútky (max 3 hodiny);
- automatická príprava jedla (*pozri poznámku nižšie);
- zvukový signál (pípnutie), ktorý sa aktivuje pri každom stlačení „nastavovacieho gombíka“ alebo na konci funkcie minútok alebo programu automatickej prípravy jedla.

(*) Maximálna doba, ktorá sa dá naprogramovať (MPT) závisí od nastaveného času začiatku prípravy jedla. $MPT = 15 \text{ hodín} - \text{rozdiel hodín medzi nastaveným časom začiatku varenia a denným časom}$ (napr. denný čas = 08:00, nastavený čas začiatku varenia = 11:00; $MPT = 15 - 3 = 12 \text{ hodín}$).

ELEKTRICKÉ HODINY

Po prvom pripojení spotrebiča alebo po výpadku prúdu bliká „kontrolka hodín“. To znamená, že sa odporúča skontrolovať presný čas.

- Ak je správny čas správny, držte stlačený „gombík na nastavenie“, kým nezhasne „kontrolka hodín“.
- Ak chcete nastaviť presný čas, stlačte krátko (opakovane) „gombík na nastavenie“, kým nezačne blikat „kontrolka hodín“. Potom „gombík na nastavenie“ otáčajte (doprava alebo doľava), aby ste nastavili presný čas. Po nastavení podržte stlačený „gombík na nastavenie“, aby ste nastavenie potvrdili, kým „kontrolka hodín“ nezhasne.

KUCHYNSKÉ MINÚTKY

Funkciu kuchynských minútok tvorí z bzučiak, ktorý sa automaticky aktivuje po uplynutí nastaveného času (max 3 hodiny).

Dôležité: Funkciu kuchynské minútky nie je možné použiť, ak je nastavené automatické varenie.

Ak chcete nastaviť kuchynské minútky, stlačte krátko (raz alebo viackrát) „gombík na nastavenie“, kým nezačne blikat „kontrolka minútok“. Potom otáčajte „gombíkom na nastavenie“ (doprava alebo doľava), aby ste nastavili čas.

Po nastavení (do 10 sekúnd) podržte stlačený „gombík na nastavenie“, aby sa nastavenie potvrdilo, kým „kontrolka minútok“ neprestane blikat a nerozsvieti sa neprerušovane.

Potom sa okamžite spustí odpočítavanie.

Po uplynutí času „kontrolka minútok“ znovu začne blikat a jednu minútu bude znieť (pípať) bzučiak.

Krátkym stlačením „gombíka nastavenia“ zastavíte bzučiak a vypnete blikajúca „kontrolka minútok“.

Počas programu minútok je možné kedykoľvek zobrazíť nastavený čas krátkym (raz alebo viackrát) stlačením „gombíka nastavenia“, kým nezačne blikat „kontrolka minútok“.

Ak chcete zrušiť program pred dokončením, podržte „gombík nastavenia“ stlačený približne 3 sekundy, kým nezhasne „kontrolka minútok“. Funkcia minútok sa zruší.

POZOR – NAJDÔLEŽITEJŠIE: Toto je len alarm, ktorý rúru ani gril NEVYPNE. NEZABUDNITE VYPNÚŤ RÚRU/GRIL MANUÁLNE.

AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA JEDLA

Automatickú prípravu jedla použite na automatické zapnutie rúry, pečenie a následné vypnutie rúry.

1. Skontrolujte, či hodiny ukazujú správny čas.
2. Vyberte funkciu a teplotu (gombíky funkcií a teploty). Rúra sa zapne.
3. Stláčajte krátko (raz alebo viackrát) „gombík na nastavenie“, kým nezačne blikať „kontrolka zapnutia prípravy jedla“. Potom otáčajte „gombíkom na nastavenie“ (doprava alebo doľava), aby ste nastavili čas začiatku prípravy jedla (nie menej ako 2 minúty a maximálne 12 hodín od daného presného času). Po nastavení (do 10 sekúnd) podržte stlačený „gombík na nastavenie“, aby sa nastavenie potvrdilo, kým „kontrolka začiatku prípravy jedla“ neprestane blikať a nerozsvieti sa neprerušovane.
4. Rozhodnite sa, ako dlho bude trvať príprava jedla, v prípade potreby nechajte čas na predhriatie. Stláčajte krátko (raz alebo viackrát) „gombík na nastavenie“, kým nezačne blikať „kontrolka vypnutia prípravy jedla“. Potom otáčajte „gombíkom na nastavenie“ (doprava alebo doľava), aby ste nastavili čas ukončenia prípravy jedla (nie menej ako 2 minúty od daného presného času).

Po nastavení (do 10 sekúnd) podržte stlačený „gombík na nastavenie“, aby sa nastavenie potvrdilo, kým „kontrolka konca prípravy jedla“ neprestane blikať a nerozsvieti sa neprerušovane.

Ak má pred začiatkom prípravy jedla uplynúť nejaká doba, rúra ostane vypnutá, ale teraz je nastavená na automatickú prípravu jedla.

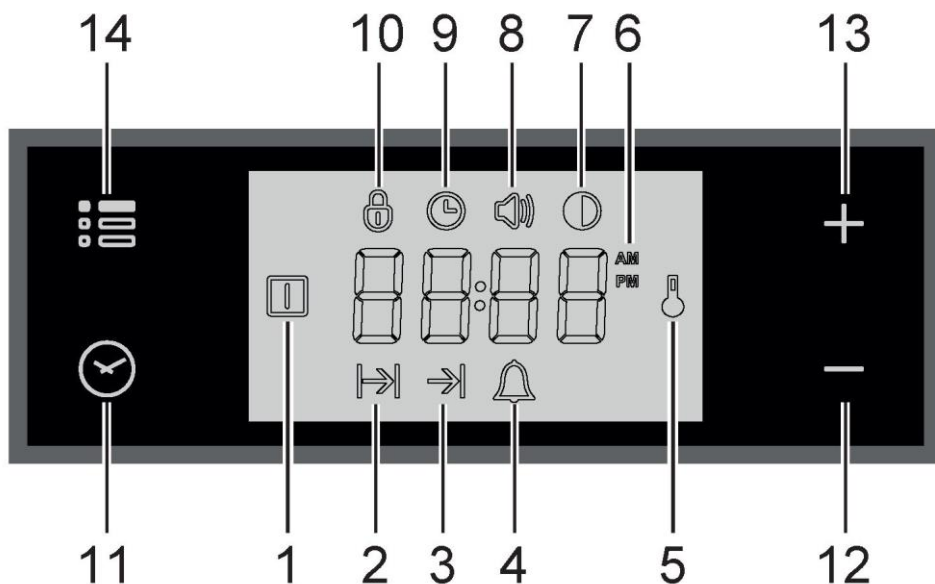
Ak ste už doma, aby ste zapli rúru, a chcete, aby sa rúra automaticky vypla, začnite s prípravou jedla ako obvykle, potom postupujte podľa kroku 4 na nastavenie času na zastavenie rúry.

- Ak chcete vidieť nastavený čas zapnutia prípravy jedla, stláčajte krátko (raz alebo viackrát) „gombík na nastavenie“, kým nezačne blikať „kontrolka zapnutia prípravy jedla“.
- Ak chcete vidieť nastavený čas vypnutia prípravy jedla, stláčajte krátko (raz alebo viackrát) „gombík na nastavenie“, kým nezačne blikať „kontrolka ukončenia prípravy jedla“.
- Ak chcete zrušiť program pred dokončením, podržte „gombík nastavenia“ stlačený približne 3 sekundy, kým nezhasnú „kontrolka začiatku prípravy jedla“ a/alebo „kontrolka ukončenia prípravy jedla“. NEZABUDNITE VYPNÚŤ RÚRU ALEBO GRIL MANUÁLNE

Po dosiahnutí času zastavenia sa rúra vypne, kontrolka „Koniec prípravy jedla“ začne blikať sa zmení zo stáleho rozsvietenia na blikanie a jednu minútu bude znieť (pípať) bzučiak.

- Krátkym stlačením „gombíka nastavenia“ zastavíte bzučiak a vypnete blikajúcu „kontrolka ukončenia prípravy jedla“.
- Otočte ovládače teploty a funkcií do polohy vypnuté.

Pozor: Po výpadku dodávky prúdu sa NEZMAŽE žiadny automatický program a „kontrolka hodín“ bliká (to znamená, že sa odporúča skontrolovať presný čas na rúre).



Opis symbolov na displeji:

1. Rúra zapnutá
2. Doba prípravy jedla
3. Koniec doby prípravy jedla
4. Časovač
5. Teplota rúry
6. Formát času AM/PM
7. Jas obrazovky
8. Hlasitosť zvukového signálu
9. Nastavenie presného času
10. Zámka ovládačov na dotykovej obrazovke

Opis symbolov na paneli „dotykovej obrazovky“:

11. Výber programu
12. Nastavenie smerom dozadu pre všetky funkcie
13. Nastavenie smerom dopredu pre všetky funkcie
14. Výber z ponuky

DÔLEŽITÁ POZNÁMKA: Pri použití časovača a pri poloautomatickej alebo automatickej príprave jedla prevláda na displeji odpočítavanie funkcie s kratším zostávajúcim časom.

POZOR – NAJDÔLEŽITEJŠIE:

ČISTENIE DISPLEJA ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORA

Dôsledne dodržiavajte informácie uvedené v kapitole „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.

TLAČIDLÁ PRE „DOTYKOVÉ OVLÁDANIE“

Tlačidlá pre „dotykové ovládanie“ sa ovládajú prstami (len dotykom klávesu). Pri používaní dotykových ovládačov je najlepšie použiť bruško prsta, nie konček. Výber programu a ponuky: po spustení procedúry sa výber automaticky deaktivuje po približne 5 sekúnd od posledného dotyku displeja.

NASTAVENIE HODÍN

Pri prvom pripojení alebo po výpadku prúdu na displeji bliká slovo „OFF“ a rozsvieti sa symbol „“. Upravte čas dotykem tlačidla „+“ alebo „—“.

Dôležité: Rúra pri manuálnej príprave jedla nefunguje bez predchádzajúceho nastavenia hodín.

Ak chcete zmeniť čas na už nainštalovanom spotrebiči, dotknite sa tlačidla „“ na dlhšie než 2 sekundy, potom sa ho dotknite ešte raz, aby začal blikáť symbol „“. Potom nastavte čas do 5 sekúnd pomocou „+“ alebo „—“.

Dôležité: Ak práve prebieha program prípravy jedla, hodiny sa nebudú dať nastaviť.

POUŽÍVANIE ČASOVAČA

Časovač môžete použiť kedykoľvek, aj keď sa rúra nepoužíva.

POZOR – NAJDÔLEŽITEJŠIE: Toto je len alarm, ktorý rúru ani gril NEVYPNE.

NEZABUDNITE VYPNÚŤ RÚRU/GRIL MANUÁLNE.

Časovač je možné nastaviť na maximálny čas 23 hodín a 59 minút.

1. Ak chcete nastaviť časovač, keď je spotrebič už pripojený, dotknite sa tlačidla „“ (niekoľkokrát), kým na displeji nezačne blikáť symbol „“. Nastavte čas (prírastok v minútach) do 5 sekúnd pomocou tlačidla „+“ alebo „—“. Na konci nastavenia sa na displeji zobrazí odpočítavanie.
2. Na konci odpočítavania časovač začne pípať a na displeji bliká symbol „“. Stlačením ľubovoľného tlačidla vypnete zvukový signál, ktorý by inak prestal po 7 minútach.
3. Ak nechcete pokračovať v manuálnej príprave jedla, vypnite rúru manuálne (vypínač a regulátory termostatu v polohe vypnuté).

Resetovanie časovača v ľubovoľnom čase:

1A. Aktívna je len funkcia časovača (neprebíha žiadna poloautomatická alebo automatická príprava jedla): dotknite sa tlačidla „“ na 3 sekundy.

1B. Pri prebiehajúcom poloautomatickom alebo automatickom varení: stlačte niekoľkokrát tlačidlo „“, kým na displeji nezačne blikáť symbol „“. Potom sa do 5 sekúnd dotknite tlačidla „—“, kým sa na displeji nezobrazí „00:00“.

2. Na displeji sa zobrazuje presný čas.

POLOAUTOMATICKÁ PRÍPRAVA JEDLA

Používa sa na automatické vypnutie rúry po uplynutí požadovanej doby prípravy jedla. Skontrolujte, či hodiny ukazujú správny čas.

Poloautomatický program prípravy jedla sa dá nastaviť na maximálne 10 hodín.

1. Vyberte funkciu a teplotu (gombíky funkcií a teploty). Rúra sa zapne.
2. Dotknite sa tlačidla „“, kým na displeji nezačne blikať symbol „“. Nastavte dobu prípravy jedla (zvýšenie v minútach – v prípade potreby zväžte dobu predhrievania) do 5 sekúnd pomocou „+“ alebo „–“. Na konci nastavenia sa na displeji zobrazí odpočítavanie.
3. Na konci odpočítavania sa rúra vypne, časovač začne pípať, symbol „“ blinká a na displeji sa zobrazí slovo „End“.
4. Otočte ovládače teploty a funkcií do polohy vypnuté.
5. Dotknite sa tlačidla „“ na deaktiváciu zvukového signálu (ktorý inak prestane po 7 minútach) a na návrat programátora do manuálneho režimu (čas sa zobrazí na displeji). Ak sa namiesto toho zvukový signál deaktivuje jedným z ostatných tlačidiel, po deaktivácii sa dotknite aj tlačidla „“, aby ste vrátili programátor do manuálneho režimu (na displeji sa zobrazuje čas).

Zrušenie poloautomatickej prípravy jedla v ľubovoľnom čase:

1A. Je aktívna iba poloautomatická funkcia prípravy jedla (nepoužíva sa žiadny časovač) : dotknite sa tlačidla „“ na 3 sekundy, na displeji sa zobrazí symbol „“ a slovo „End“.

1B. S aktívnym časovačom: dotknite sa tlačidla „“ niekoľkokrát, kým nezačne blikať symbol „“.

Potom sa do 5 sekúnd dotknite tlačidla „–“, kým sa na displeji nezobrazí „00:00“, ktoré po niekoľkých sekundách nahradí symbol „“ a slovo „End“.

2. Dotknite sa opäť tlačidla „“, aby ste vrátili programátor do manuálneho režimu (na displeji sa zobrazuje denný čas). Po dokončení prípravy jedla otočte regulátory teploty a funkcií do polohy vypnuté, alebo pokračujte v príprave jedla a potom nezabudnite rúru vypnúť manuálne.

AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA JEDLA

Automatickú prípravu jedla použite na automatické zapnutie rúry, pečenie a následné vypnutie rúry.

Skontrolujte, či hodiny ukazujú správny čas.

1. Vyberte funkciu a teplotu (gombíky funkcií a teploty). Rúra sa zapne.
2. Rozhodnite o dobe prípravy jedla s ohľadom na dobu predhrievania, ak je to potrebné, a nastavte ho podľa popisu vyššie v kapitole „POLOAUTOMATICKÁ PRÍPRAVA JEDLA“.
3. Dotknite sa niekoľkokrát tlačidla „“, kým sa na displeji nezobrazí symbol „“. Potom nastavte čas, kedy sa má rúra vypnúť, stlačením tlačidla „+“ alebo „–“.
4. Ak sa príprava jedla nezačne okamžite, na displeji sa zobrazí presný čas a symboly „“ a „“. Rúra sa vypne, ale teraz je nastavená na automatickú prevádzku.
 - Ak chcete skontrolovať čas varenia, dotknite sa tlačidla „“ jedenkrát, symbol „“ začne blikať.
 - Ak chcete skontrolovať čas vypnutia, dotknite sa niekoľkokrát tlačidla „“, kým nezačne blikať symbol „“.

Ak chcete program automatickej prípravy jedla zrušiť, urobte to v ľubovoľnom čase podľa opisu v kapitole „POLOAUTOMATICKÁ PRÍPRAVA JEDLA“.

Otočte ovládače teploty a funkcií do polohy vypnuté, inak pokračujte v príprave jedla a potom nezabudnite rúru vypnúť ručne.

POZOR - VEĽMI DÔLEŽITÉ (AUTOMATICKÁ ALEBO POLOAUTOMATICKÁ PRÍPRAVA JEDLA):

Ak elektrické napájanie preruší iba na veľmi krátky čas, rúra si zachová programovanie.

Ak sa elektrické napájanie preruší na dlhšie ako niekoľko desiatok sekúnd, automatická príprava jedla sa zruší. V takom prípade otočte ovládače teploty a funkcií do polohy vypnuté a v prípade potreby reštartujte programovanie.

NASTAVENIA PREFERencií POUŽÍVATEĽA

ZÁMKA OVLÁDAČOV NA DOTYKOVEJ OBRAZOVKE

Táto funkcia sa používa na zabránenie náhodného dotyku tlačidiel voľby programátora a na zabránenie neúmyselnej aktivácii alebo zmene jeho funkcií.

Zámku tlačidiel je možné aktivovať kedykoľvek počas prípravy jedla alebo na vypnutej rúre.

Zamknutie:

- Dotknite sa tlačidla „“ na dlhšie než 2 sekundy, kým nezačne blikať svetelná kontrolka „“. Potom sa dotknite tlačidla „+“, aby ste aktivovali zámku tlačidiel, na displeji sa zobrazí slovo „On“, počkajte niekoľko sekúnd na ukončenie úkonu. Keď je táto funkcia aktívna, svieti kontrolka „“.

Odomknutie:

- Dotknite sa tlačidla „“ na dlhšie než 2 sekundy, kým nezačne blikať svetelná kontrolka „“. Potom sa dotknite tlačidla „-“, aby ste vypli zámku tlačidiel, na displeji sa zobrazí slovo „OFF“, počkajte niekoľko sekúnd na ukončenie úkonu. Keď táto funkcia nie je aktívna, kontrolka „“ nesvieti.

NASTAVENIE TÓNU ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

Je možné vybrať si z troch zvukových tónov.

- Dotknite sa tlačidla „“ na dlhšie než 2 sekundy, potom sa toho istého tlačidla dotknite niekoľkokrát, kým nezačne blikať symbol „“.
- Dotknite sa tlačidla „+“ alebo „-“, na displeji sa zobrazí nastavený tón („b-01“, „b-02“ alebo „b-03“).
- Posledný zobrazený tón zostáva aktívny.

NASTAVENIE JASU OBRAZOVKY

Je možné zvoliť tri úrovne jasů.

- Dotknite sa tlačidla „“ na dlhšie než 2 sekundy, potom sa toho istého tlačidla dotknite niekoľkokrát, kým nezačne blikať symbol „“.
- Dotknite sa tlačidla „+“ alebo „—“; na displeji sa zobrazí nastavený jas („d-01“, „d-02“ alebo „d-03“).
- Posledný zobrazený jas zostáva aktívny.

FORMÁT ČASU

Je možné zvoliť 24-hodinový alebo 12-hodinový formát hodín.

- Ak chcete aktivovať 12-hodinový formát, dotknite sa tlačidla „+“ na dlhšie než 5 sekúnd, kým sa neaktivuje symbol „AM“ alebo „PM“.
- Ak chcete aktivovať 24-hodinový formát, dotknite sa tlačidla „+“ na dlhšie než 5 sekúnd, kým sa nezruší symbol „AM“ alebo „PM“.

VŠEOBECNÁ RADA

- Pred začatím čistenia sa musíte uistiť, že je spotrebič vypnutý.
- Keď sa spotrebič nepoužíva, odporúča sa ponechať plynový kohútik zatvorený.
- Ak kohútik stuhne, netlačte naň silou; kontaktujte miestne popredajné servisné stredisko.
- Čistenie sa odporúča, keď je spotrebič studený, a to najmä pri čistení smaltovaných častí.
- Dávajte pozor, aby sa na povrchy nedostali zásadité ani kyslé látky (citronová šťava, ocot a pod.).
- Nepoužívajte čistiace prostriedky s chlóróm alebo kyslou bázou.
- Povrchy čistite vlhkou handričkou a neutrálnymi, neagresívnymi čistiacimi prostriedkami. Čistenie dokončte suchou, čistou handričkou.
- **DÔLEŽITÉ:** Nikdy nepoužívajte abrazívne prostriedky (napr. určité typy špongií) a/ani agresívne prostriedky (napr. lúh sodný, čistiace prostriedky s obsahom korozívnych látok), ktoré by mohli nenávratne poškodiť povrchy.
- **Dôležité:** Pri manipulácii so spotrebičom alebo pri jeho čistení sa odporúča používať vhodný ochranný odev/rukavice.

UPOZORNENIE!

Ak je výrobok správne nainštalovaný, spĺňa všetky bezpečnostné požiadavky stanovené pre túto kategóriu výrobkov. Osobitnú pozornosť však treba venovať zadnej alebo spodnej časti spotrebiča, pretože tieto oblasti nie sú navrhnuté ani určené na dotyk a môže obsahovať ostré alebo drsné hrany, ktoré môžu spôsobiť zranenie.

SMALTOVANÉ ČASTI

Všetky smaltované časti sa musia čistiť len špongiou a vodou so saponátom alebo inými neabrazívnymi výrobkami.

Osušte najlepšie mikrovláknovou alebo mäkkou handričkou.

Kyslé látky ako citrónová šťava, paradajková omáčka, ocot atď. môžu pri dlhšom pôsobení poškodiť smalt.

Dôležité: Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za možné škody spôsobené používaním nevhodných výrobkov na čistenie spotrebiča.

Pozor! Spotrebič je veľmi horúci, hlavne v okolí varných plôch. Je veľmi dôležité, aby deti pri príprave jedla nezostali v kuchyni samé.

Nepoužívajte parný čistič, pretože vlhkosť sa môže dostať do spotrebiča, čo ohrozí jeho bezpečnosť.

Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky (iba modely so skleneným vekom), pretože by mohli poškrabať alebo rozbiť sklo.

NEHRDZAVEJÚCA OCEĽ, HLINÍKOVÉ DIELY, FARBENÉ A LEŠTENÉ ALEBO POTLAČENÉ PLOCHY

Vyčistite vhodným produktom.

Vždy dôkladne osušte.

DÔLEŽITÉ: tieto diely sa musia čistiť veľmi starostlivo, aby sa nepoškriabali ani neodreli. Odporúčame používať mäkkú handričku a neutrálny saponát.

Poznámka: Nepretržité používanie môže spôsobiť zmenu glazúry okolo horákov, kde je plocha vystavená teplu.

PLYNOVÉ KOHÚTIKY

Nedovoľte, aby sa čistiace prostriedky dostali do kontaktu s ventilmi.

Pravidelné mazanie plynových kohútikov smie vykonávať len odborný personál.

V prípade prevádzkových porúch plynových kohútikov kontaktujte servisné oddelenie.

VNÚTRI RÚRY

Rúra by sa mala čistiť vždy po použití, keď vychladne.

Vnútro rúry by sa malo čistiť pomocou slabého roztoku čistiaceho prostriedku a teplej vody. Po oboznámení sa s odporúčaniami výrobcu a otestovaní na malej ploche vnútra rúry môžete použiť vhodné značkové chemické čistiace prostriedky. Na povrch vnútra rúry by sa nemali používať abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky/drsné špongie.

POZNÁMKA: Výrobcovia tohto spotrebiča nenesú žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené chemickým alebo abrazívnym čistením.

Nechajte rúru vychladnúť a venujte zvláštnu pozornosť tomu, aby ste sa nedotýkali horúcich vykurovacích článkov vnútri rúry.

Riziko požiaru! V rúre neskladujte horľavý materiál.

ČISTENIE DISPLEJA ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORA (len niektoré modely)

Displej programátora vyčistite mäkkou handričkou, teplou vodou a neutrálnym mydlom alebo mäkkou handričkou s tekutým čistiacim prostriedkom (neabrazívnym).

Pri čistení dávajte pozor, aby ste handričkou pohybovali iba jedným smerom.

Potom utrite displej vlhkou handričkou a osušte ho mäkkou handričkou.

DÔLEŽITÉ: NEPOUŽÍVAJTE čistiace prostriedky na báze chlóru alebo kyselín, abrazívne prostriedky alebo ne-neutrálné čistiace prostriedky, pretože môžu spôsobiť nenapraviteľné poškodenie povrchu. **NESTRIEKAJTE** čistiace prostriedky priamo na displej programátora.

ČISTENIE KRUHOVEJ DRÁŽKY NA DNE RÚRY

Po použití funkcií Easy Steam a Idroclean vám odporúčame vyčistiť a vysušiť kruhovú drážku na dne rúry.

Tieto časti sa musia čistiť len špongiou a vodou so saponátom alebo inými neabrazívnymi prostriedkami.

Osušte suchou handričkou.

SKLENENÝ OVLÁDACÍ PANEL (len niektoré modely)

Vyčistite vhodným produktom. Vždy dôkladne osušte.

Na čistenie ovládacieho panela nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškríbať alebo rozbiť sklo.

HORÁKY A DRŽIAKY HRNCOV

Tieto časti sa musia čistiť len špongiou a vodou so saponátom alebo inými neabrazívnymi výrobkami. Osušte suchou handričkou.

Varovanie! Nevhodné do umývačky riadu.

Po vyčistení sa musia horáky a ich rozptyľovače plameňa dobre vysušiť a správne vrátiť na miesto.

Je veľmi dôležité skontrolovať, či je rozptyľovač plameňa horáka a uzáver správne umiestnený. Ak tak neurobíte, môže to spôsobiť vážne problémy.

Skontrolujte, či je elektróda „S“ (obr. 10.1, 10.3) vždy čistá, aby sa zabezpečilo bezproblémové iskrenie. Skontrolujte, či je sonda „T“ (obr. 10.1, 10.3) vedľa každého horáka vždy čistá, aby sa zabezpečilo správne fungovanie bezpečnostných ventilov.

Sonda aj zapaľovacia zástrčka musia byť veľmi starostlivo vyčistené.

Poznámka: Aby nedošlo k poškodeniu elektrického zapaľovania, nepoužívajte ho, keď horáky nie sú na svojom mieste.

Poznámka: Nepretržité používanie môže spôsobiť zmenu glazúry okolo horákov a mriežok, kde je plocha vystavená teplu. Ide o prirodzený jav, ktorý nezabraňuje správne fungovaniu dielov.

SPRÁVNA VÝMENA POMOCNÉHO, STREDNE RÝCHLEHO A RÝCHLEHO HORÁKA

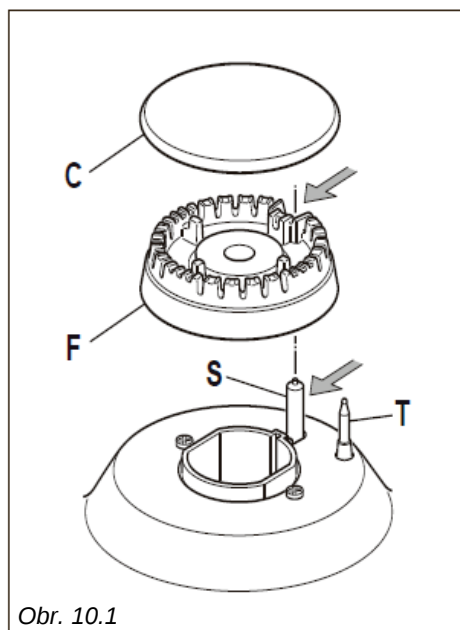
Je veľmi dôležité skontrolovať, či sú rozptyľovač plameňa horáka „F“ a uzáver „C“ správne umiestnené (pozri obr. 10.1, 10.2) - nedodržanie pokynu môže spôsobiť vážne problémy.

SPRÁVNA VÝMENA DVOJKRUHOVÉHO KOMPAKTNÉHO HORÁKA

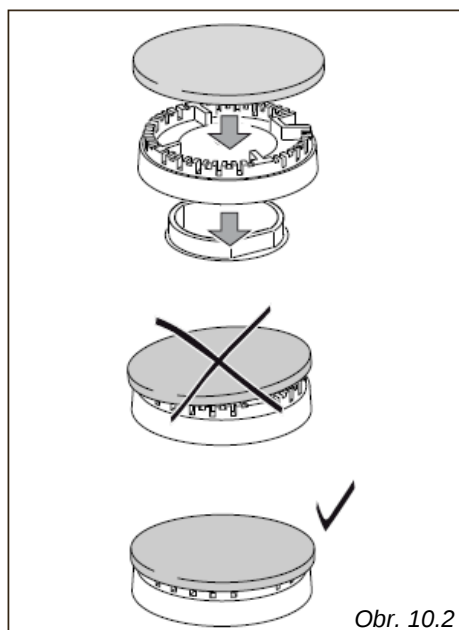
Dvojkruhový kompaktný horák musí byť správne umiestnený (pozri obr. 10.3). Rebro horáka musí zapadať na mieste, ako ukazuje šípka.

Správne umiestnený horák sa nesmie otáčať (obr. 10.4).

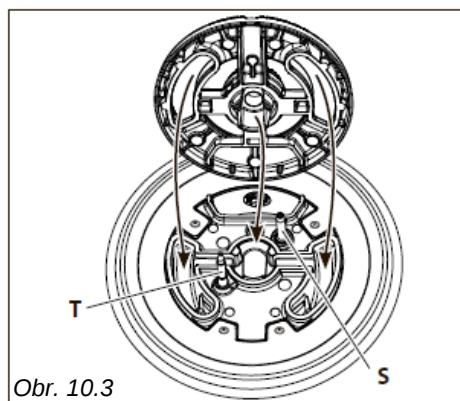
Potom umiestnite viečko „A“ a krúžok „B“ (obr. 10.5, 10.5).



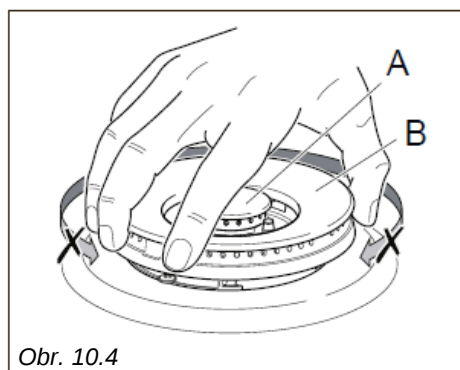
Obr. 10.1



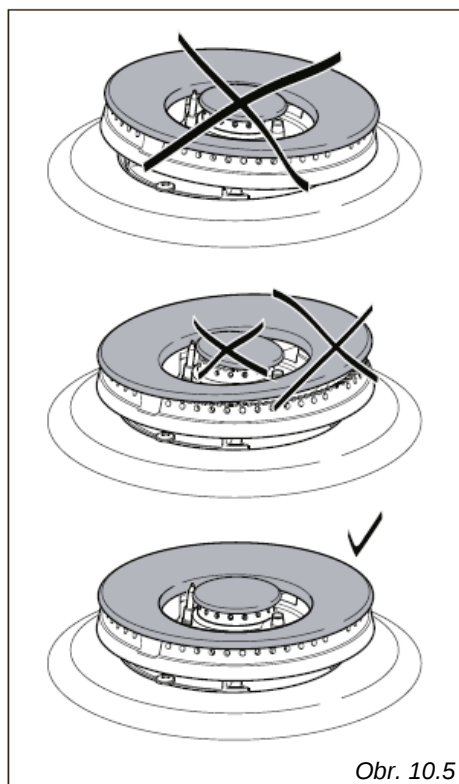
Obr. 10.2



Obr. 10.3



Obr. 10.4



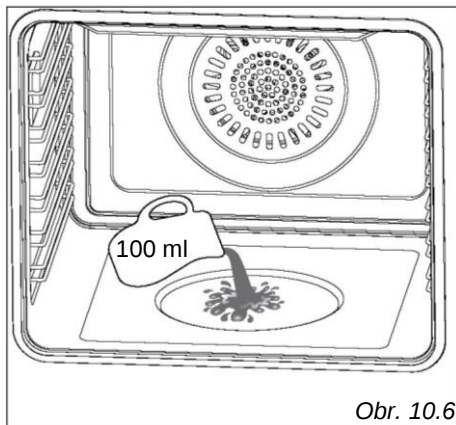
Obr. 10.5

IDROCLEAN (len niektoré modely)

1. **Keď je rúra studená, vyberte všetko príslušenstvo**, nalejte 100 ml pitnej vody do kruhovej drážky na dne rúry a zapnite funkciu Idroclean  pri 80 – 90 °C. Nepoužívajte žiadny typ čistiaceho prostriedku.
2. Nechajte funkciu zapnutú aspoň 35 minút, v závislosti od typu nečistôt: vlhkosť vytvorená vnútri rúry pomôže nečistoty odstrániť.
3. **Po úplnom vychladnutí rúry** utrite vnútro rúry navlhčenou handričkou, aby ste odstránili všetky zvyšky, a pomocou mäkkej handričky utrite všetku kondenzáciu z vnútra rúry alebo z vnútra skla dvierok.

Funkcia Idroclean poskytuje rýchle každodenné čistenie bez použitia čistiacich prostriedkov, ale **nenahrádza dôkladnejšie čistenie** potrebné na odstránenie pripečených nečistôt: na tento účel čistíte ručne pomocou špeciálnych prípravkov. Na dosiahnutie najlepších výsledkov by sa mala funkcia Idroclean používať po každom cykle prípravy jedla.

UPOZORNENIE: Nikdy neotvárajte dvierka rúry ani nedopĺňajte vodu v nádržke na dne rúry, keď je v prevádzke funkcia Idroclean. Nebezpečenstvo popálenia!



Obr. 10.6

VYBAVENIE RÚRY

1. MODELY S BOČNÝMI DRÔTENÝMI STOJANMI:

Montáž bočných klzných rámov

- Vsuňte zadné hroty bočného stojana do otvorov „A“ na zadnej strane rúry (obr. 10.7a).
- Vsuňte predné hroty bočného stojana do otvorov v prednej časti rúry (obr. 10.7b).
- Vsuňte rošt a plech na vodidlá (obr. 10.7c).

Rošt musí byť namontovaný tak, aby bezpečnostný zárez, ktorý bráni jeho vysúvaniu, smeroval dovnútra rúry; ochranná lišta musí byť vzadu.

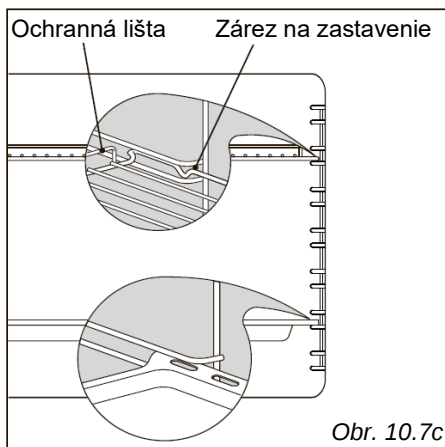
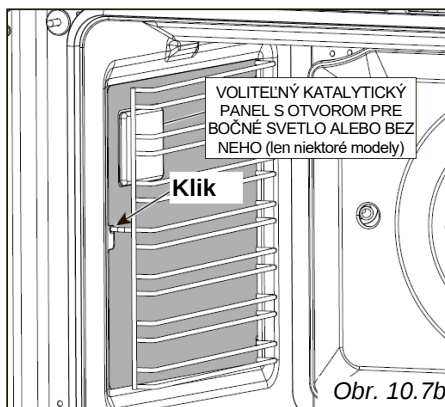
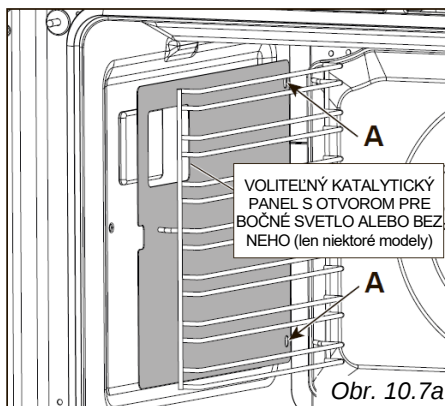
- Pri demontáži postupujte v opačnom poradí.

Nasadiť katalytický panel na bočný stojan (len niektoré modely)

- Uistite sa, že panely sú správne nasadené (šípka smeruje nahor a zadné otvory sú zarovnané s otvormi „A“ v zadnej časti rúry): výrez v paneli musí byť umiestnený nad svetlom v rúre (iba niektoré modely).
- Panely musia byť umiestnené medzi vnútornou stenou rúry a bočným stojanom. Keď sú katalytické panely na svojom mieste, zaistenie bočného stojana zaistí aj panely.

2. MODELY S RELIÉFNYM VNÚTROM:

- Rošt rúry je vybavený bezpečnostným blokom, ktorý zabráňuje náhodnému vytiahnutiu. Musí sa vsunúť podľa obrázku 10.7d.
- Ak ho chcete odstrániť, postupujte v opačnom poradí.



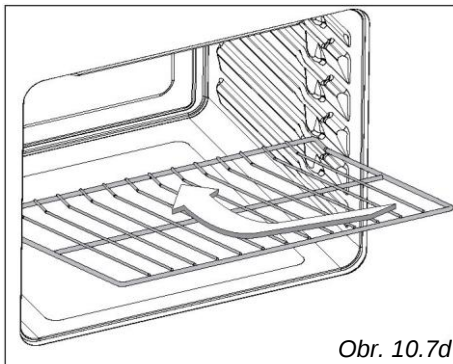
RADA NA POUŽÍVÁNIE A ÚDRŽBU KATALYTICKÝCH PANELOV (len niektoré modely)

Katalytické panely sú pokryté špeciálnym mikroporéznym smaltom, ktorý absorbuje a odstraňuje striekance oleja a tuku pri bežnom pečení nad 200 °C.

Ak po príprave veľmi mastných jedál zostanú panely špinavé, nechajte rúru bežať na „voľnobeh“ pri maximálnej teplote približne 30 minút.

Tieto panely nevyžadujú čistenie, ale odporúčame ich pravidelne vyberať z rúry a umývať vlažnou vodou so saponátom a potom utrieť mäkkou handričkou.

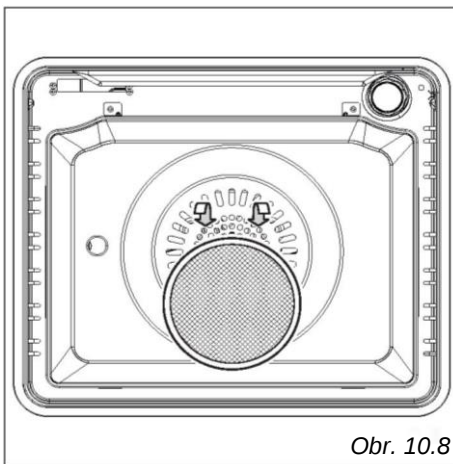
Nečistite ich ani neumývajte abrazívnymi prostriedkami ani prostriedkami obsahujúcimi kyseliny alebo zásady.



Obr. 10.7d

TUKOVÝ FILTER (len niektoré modely)

- Na zadnej strane rúry je umiestnené špeciálne sito, ktoré zachytáva čiastočky tuku, najmä pri pečení mäsa. Zasuňte tukové filtre na zadnej strane rúry ako na obr. 10.8.
- Pri pečení pečiva atď. by ste mali tento filter vybrať.
- **Po každej príprave jedla filter vyčistite!** Tukový filter možno vybrať na vyčistenie, stačí ho pravidelne umývať v horúcej vode so saponátom. Po príprave jedla vždy vyčistite filtre, pretože akékoľvek pevné zvyšky na nich môžu nepriaznivo ovplyvniť výkon rúry.
- Filter pred vložením späť do rúry vždy riadne vysušte.



Obr. 10.8

TELESKOPICKÉ POSUVNÉ KONZOLY NA ROŠTY (len niektoré modely)

Teleskopické posuvné konzoly umožňujú bezpečnejšie a jednoduchšie vkladanie a vyberanie roštu a plechu.

Zastavia sa pri vytiahnutí do maximálnej polohy.

Dôležité! Pri montáži posuvných konzol na rošty dbajte na nasledujúce:

- Klzné lišty na vrchu stojana. Nie sú vhodné na spodný drôt.
- Klzné lišty tak, aby sa vysúvali smerom k dvierkam rúry.
- Obe strany každého páru roštu sa posúvajú.
- Obe strany sú na rovnakej úrovni.

Upevnenie posuvných konzol na rošt na bočné stojany:

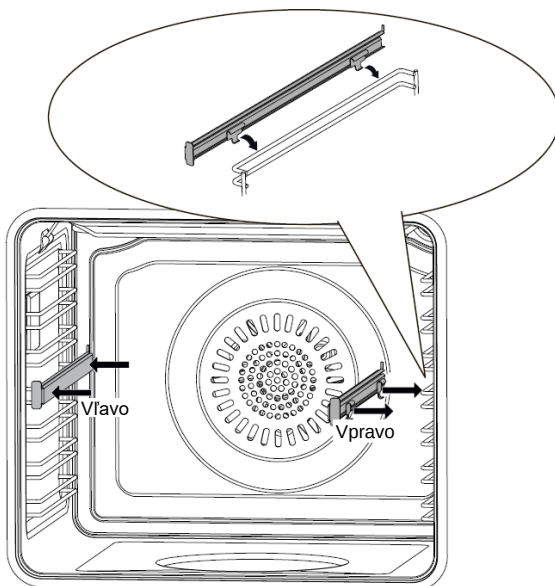
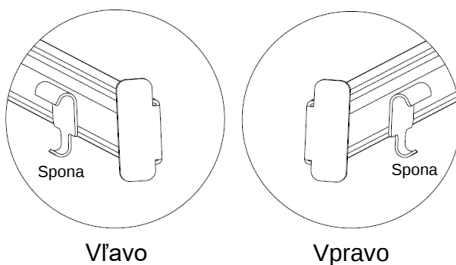
- Nasadíte posuvné konzoly na rošt na horný drôt stojana a stlačíte. Budete počuť kliknutie, keď sa bezpečnostné zámky zachytia na drôte.

DÔLEŽITÁ POZNÁMKA: Pri príprave jedla na ražni **NEUMIESTŇUJTE** plech na grilovanie na posuvné konzoly.

Ak chcete teleskopické konzoly vybrať, postupujte v opačnom poradí.

Čistenie posuvných konzol na rošty:

- Konzoly utrite iba vlhkou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom.
- Neumývajte ich v umývačke riadu, neponárajte do vody so saponátom ani na ne nepoužívajte čistič na rúry.



Obr. 10.9

VÝMENA ŽIAROVKY V RÚRE

(POZNÁMKA: V ZÁVISLOSTI OD MODELU MÔŽE BYŤ VO VAŠEJ RÚRE LEN NIEKOTRÉ Z TÝCHTO SVIETIDIEL)

VAROVANIE: Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.

- Nechajte vnútorný priestor rúry a ohrevné články vychladnúť.
- Vypnite elektrické napájanie.
- Odstráňte ochranný kryt (obr. 10.10 - 10.11).
- Vymeňte halogénovú žiarovku za novú, vhodnú pre vysoké teploty s nasledujúcimi špecifikáciami: 220-240 V AC, 50 - 60 Hz a rovnaký výkon (skontrolujte výkon vo wattoch, ako je vyrazený na samotnej žiarovke) vymenenej žiarovky.

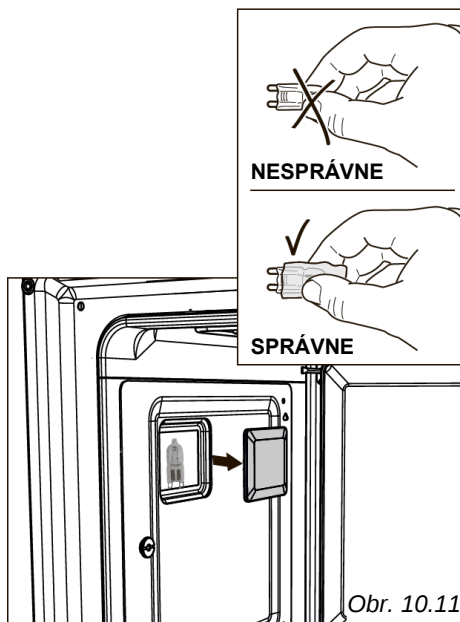
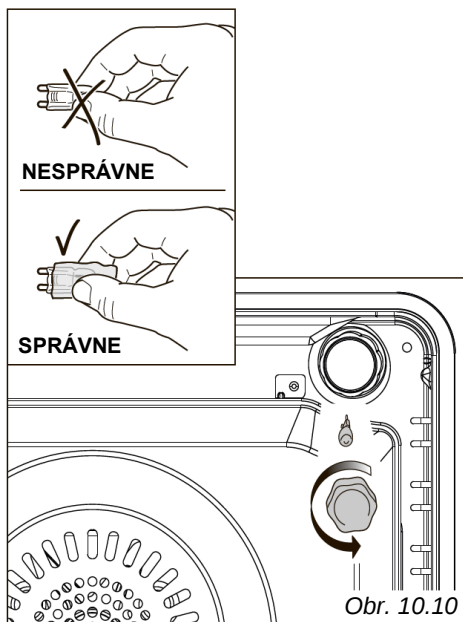
DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: Nikdy nevymieňajte žiarovku holými rukami; kontaminácia z prstov môže spôsobiť predčasné zlyhanie. Vždy používajte čistú handričku alebo rukavice.

- Nasadíte späť ochranný kryt.

POZNÁMKA: Na výmenu žiarovky v rúre sa nevzťahuje záruka.

Účelom lúčov namontovaných na tomto spotrebiči je osvetliť vnútorný priestor rúry a pomôcť tak používateľovi lepšie sledovať jedlo počas varenia. Toto osvetlenie nie je vhodné na iné použitie (napr. osvetlenie okolia).

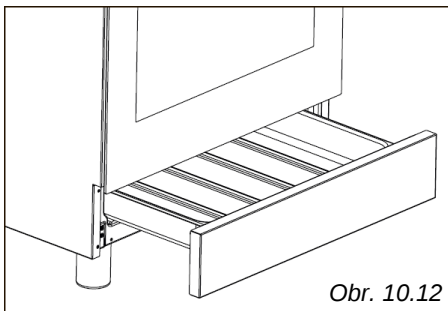
Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.



ÚLOŽNÁ ZÁSUVKA (LEN NIEKTORÉ MODELY) (MOŽNOSŤ A)

Úložná zásuvka sa otvára ako bežná zásuvka (obr. 10.12).

V rúre ani v odkladacom priestore neskladujte horľavý materiál.

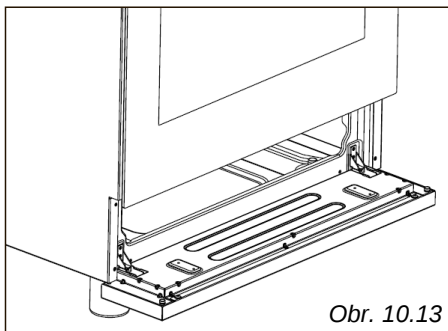


Obr. 10.12

ÚLOŽNÝ PRIESTOR (LEN NIEKTORÉ MODELY) (MOŽNOSŤ B)

Úložný priestor je prístupný cez otočný panel (obr. 10.13).

V rúre ani v odkladacom priestore neskladujte horľavý materiál.



Obr. 10.13

DEMONTÁŽ A VÝMENA VNÚTORNÝCH A STREDNÝCH SKLENENÝCH TABÚĽ NA ČISTENIE

Ak chcete vyčistiť vnútornú sklenenú tabuľu dvierok, dbajte na to, aby ste veľmi dôsledne dodržiavali bezpečnostné opatrenia a pokyny.

Nesprávna výmena sklenenej tabule a dvierok môže spôsobiť poškodenie spotrebiča a stratu záruky.

DÔLEŽITÉ!

- Dávajte pozor, dvierka rúry sú ťažké. Ak máte nejaké pochybnosti, nepokúšajte sa dvierka demontovať.
 - Uistite sa, že rúra a všetky jej časti vychladli. Nepokúšajte sa manipulovať s časťami horúcej rúry.
 - Pri manipulácii so sklenenou tabuľou dávajte veľký pozor. Zabráňte nárazom okrajov skla do akéhokoľvek povrchu. To môže mať za následok rozbitie skla.
 - **UPOZORNENIE:**
Na čistenie skla tabule dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať alebo rozbiť sklo.
 - Ak na niektorej sklenenej tabuli spozorujete znaky poškodenia (napríklad odštiepenie alebo praskliny), rúru nepoužívajte. Zavolajte do autorizovaného servisného strediska alebo strediska starostlivosti o zákazníkov.
 - Uistite sa, že ste sklenenú tabuľu vymenili správne. Rúru nepoužívajte bez správne nasadenej sklenenej tabule.
 - Ak sa sklenená tabuľa ťažko odstraňuje alebo vymieňa, netlačte na ňu silou. Požiadajte o pomoc svojho autorizovaného opravára alebo starostlivosť o zákazníkov.
- Poznámka:** na servisné návštevy poskytujúce pomoc pri používaní alebo údržbe rúry sa nevzťahuje záruka.

DEMONTÁŽ DVIEROK RÚRY

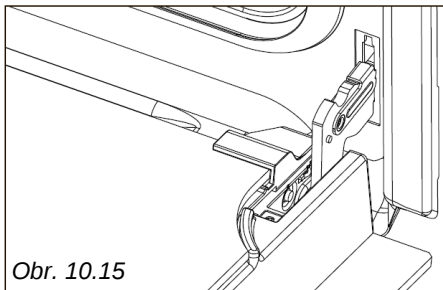
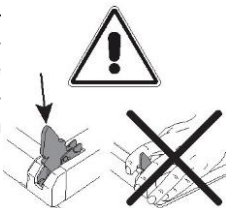
Dvierka rúry je možné jednoducho odstrániť nasledovne:

- Úplne otvorte dvierka rúry (obr. 10.15).
- Úplne otvorte páčku „A“ na ľavom a pravom závесе (obr. 10.16).
- Držte dvierka ako na obrázku 10.14.
- Opatrne zatvorte dvierka (obr. 10.17), kým páčka ľavého a pravého závesu „A“ nezapadne na časť „B“ dvierok (obr. 10.16).
- Vytiahnite háky závesov z ich miesta podľa šípky „C“ (obr. 10.18).
- Dvere položte na mäkký povrch.

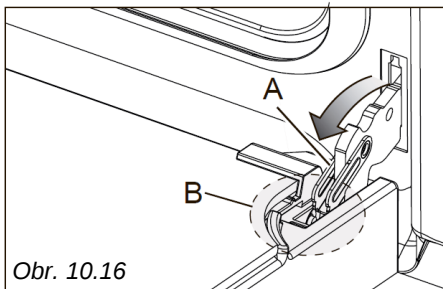
Dôležité!

Vždy udržiajte bezpečnú vzdialenosť od pántov dvierok, pričom venujte zvláštnu pozornosť polohe svojich rúk.

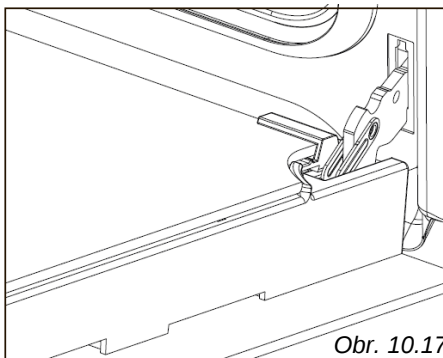
Ak nie sú závesy dvierok správne zavesené, môžu sa náhle a neočakávane uvoľniť a zatvoriť s rizikom zranenia.



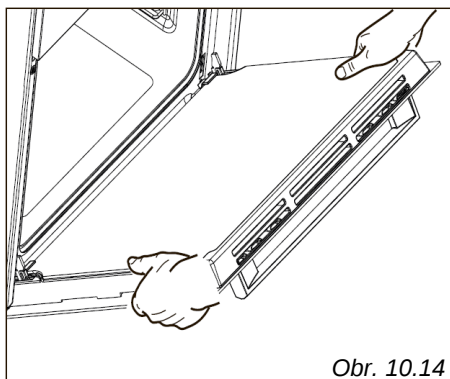
Obr. 10.15



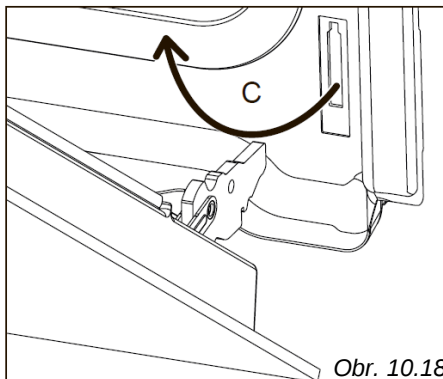
Obr. 10.16



Obr. 10.17



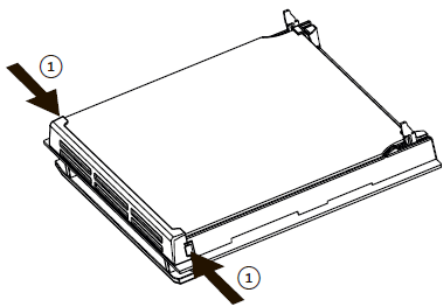
Obr. 10.14



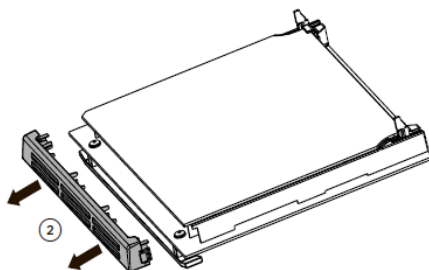
Obr. 10.18

Odstránenie vnútorného skla

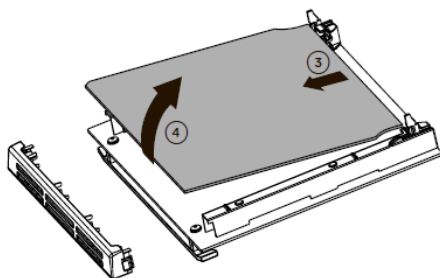
- Dotknite sa úchytky skla na oboch stranách dvierok a vyberte úchytka skla (obr. 10.19, 10.20).
- Opatrne nadvihnite a vytiahnite vnútornú sklenenú tabuľu tak, že ju uvoľníte zo spodných držiakov. Sklo príliš nenakláňajte, pretože by ste ho mohli poškodiť (obr. 10.21).



Obr. 10.19



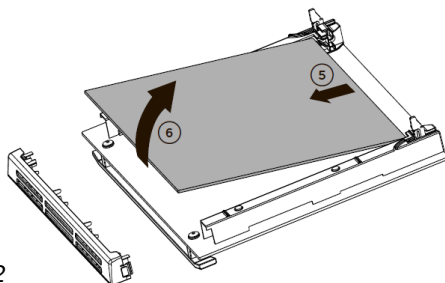
Obr. 10.20



Obr. 10.21

Odstránenie strednej tabule (len niektoré modely)

- Opatrne nadvihnite a vytiahnite strednú sklenenú tabuľu tak, že ju uvoľníte zo spodných zárezov (obr. 10.22).



Obr. 10.22

Po vyčistení vymeňte sklenené tabule dvierok

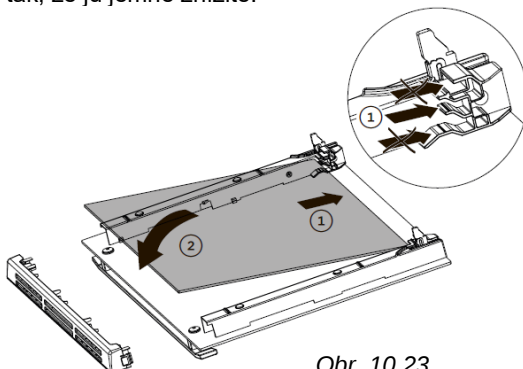
Pri výmene sklenených tabúl sa uistite, že:

- správne vymeníte vnútornú tabuľu podľa obrázka. Tabuľa musí byť v polohe opísanej nižšie, aby zapadla do dvierok a aby sa zabezpečila bezpečná a správna prevádzka rúry;
- dbajte na to, aby ste okrajmi skla nenarazili o žiadny predmet alebo povrch
- žiadne z tabúl nezasúvate na miesto silou. Ak máte problémy s výmenou tabúl, odstráňte ich a začnite proces znova od začiatku. Ak to ešte stále nepomôže, zavolajte na oddelenie starostlivosti o zákazníkov.

Vymeňte strednú tabuľu (len niektoré modely)

Uistite sa, že tabuľa je v správnej polohe (ak je tabuľa správne namontovaná, text upozornenia by mal byť čitateľný odzadu dopredu).

- Zasuňte spodnú časť tabule do spodného zárezu v spodnej časti dvierok.
- Umiestnite tabuľu tak, že ju jemne znížite.



Obr. 10.23

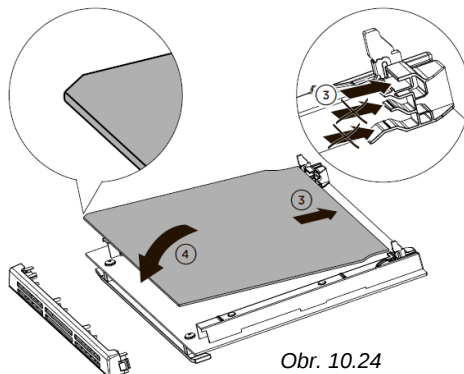
Vymeňte vnútornú tabuľu

Dbajte na to, aby ste sklo nasadili správnym smerom nahor, so skoseným horným rohom v správnej polohe.

- Zasuňte spodnú časť tabule do spodného zárezu v spodnej časti dvierok.
- Umiestnite tabuľu tak, že ju jemne znížite.
- Zasuňte držiak skla späť na miesto a uistite sa, že je úplne bezpečne pripevnený na svojom mieste.

DÔLEŽITÉ!!

Uistite sa, že držiak skla je správne a pevne na svojom mieste a že sklenená tabuľa je zaistená.



Obr. 10.24

SK



Kód. 1106609/SK – B0

Výrobca nezodpovedá za nepresnosti vyplývajúce z tlačových alebo prepisových chýb uvedených v tejto príručke. Vyhradzuje si právo vykonať požadované úpravy produktov, vrátane záujmu spotreby bez toho, že by boli dotknuté charakteristiky týkajúce sa bezpečnosti alebo fungovania.