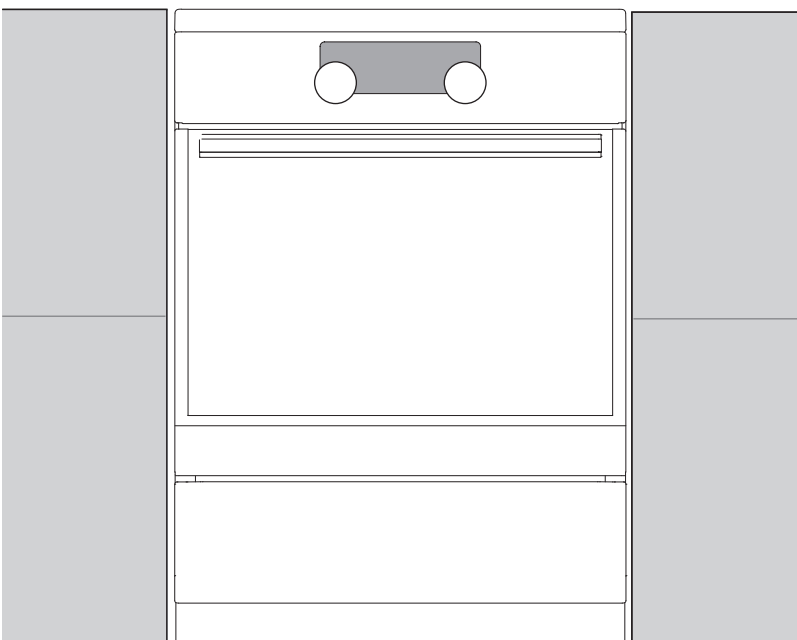
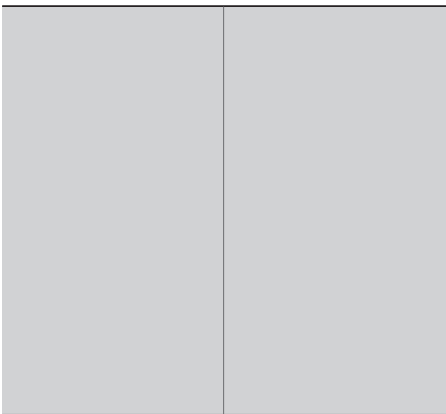


SK

**PODROBNÝ NÁVOD NA  
POUŽITIE INDUKČNÉHO  
VOĽNE STOJACEHO  
SPORÁKA**

**gorenje**



**EIT5351WD  
EIT5355XPD  
EIT5351XD**

## Ďakujeme Vám za

dôveru a kúpu nášho spotrebiča.

Tento podrobný návod na použitie sa dodáva pre jednoduchšie použitie tohto výrobku. Návod by vám mal pomôcť dozvedieť sa potrebné informácie o vašom novom spotrebiči.

Uistite sa, že ste dostali nepoškodený spotrebič. Ak zistíte, že bol počas prepravy poškodený, kontaktuje, prosím, predajcu, od ktorého ste spotrebič kúpili.

Návod na použitie je dostupný aj na našej webovej stránke:

<http://www.gorenje.com>

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o.  
Partizanska cesta 12  
SI-3320 Velenje, SLOVENIA  
[info@gorenje.com](mailto:info@gorenje.com)



Dôležité informácie



Tip, poznámka

# DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



**POZORNE SI TENTO NÁVOD NA POUŽITIE PREČÍTAJTE A UCHOVAJTE HO PRE POTREBU DO BUDÚCNOSTI.**

Spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so slabšími fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ktoré sú pod dozorom alebo boli oboznámené s bezpečným použitím spotrebiča a uvedomujú si možné nebezpečenstvá. Nenechávajte deti hrať sa so spotrebičom. Deti bez dozoru nesmú vykonávať čistenie a užívateľskú údržbu zariadenia.

**UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti môžu byť počas používania veľmi horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotýkali horúcich častí spotrebiča. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť držané v dostatočnej vzdialenosti, pokiaľ niesú pod neustálym dohľadom.

**VAROVANIE:** Dostupné časti zariadenia sa môžu počas prevádzky zahriať na vysokú teplotu. Deti musia byť udržiavané mimo dosahu rúry.

**UPOZORNENIE:** Nebezpečenstvo požiaru: Na povrchu varných povrchov neuskladňujte žiadne predmety.

**UPOZORNENIE:** Pri použití tuku a oleja nenechávajte spotrebič bez dozoru, pretože hrozí riziko požiaru. NIKDY sa nepokúšajte oheň uhasiť vodou, ale najprv spotrebič vypnite a oheň zakryte napr. pokrievkou alebo vlhkou utierkou.

Používajte len teplotnú sondu určenú pre túto rúru.

**POZOR:** Pri varení a rýchlom varení musí byť proces pod neustálym dozorom.

**UPOZORNENIE:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste sa vyhli možnému zásahu elektrickým prúdom.



**POZOR:** Možnosť nakláňania.



**UPOZORNENIE:** Aby ste predchádzali nakláňaniu spotrebiča, musia sa inštalovať stabilizačné prostriedky. Pre viac informácií si pozrite pokyny k inštalácii.

**UPOZORNENIE:** Pred výmenou žiarovky skontrolujte, či je zariadenie odpojené zo siete, aby ste sa vyhli riziku zásahu elektrickým prúdom.

Nekladte predmety ako sú nože, vidličky, lyžice alebo pokrievky na indukčnú varnú zónu, pretože by mohli byť potom veľmi horúce.

Spotrebič nesmie byť inštalovaný za dekoratívnymi dverami, aby nedošlo k prehrievaniu.

Pri čistení sklenených dvierok rúry, skleneného príklopu varnej platne (ak je ním spotrebič vybavený) nepoužívajte veľmi abrazívne čistiace prostriedky či drôtenky, pretože nimi môžete poškriabať povrch a spôsobiť tak narušenie skla.

Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné alebo vysokotlakové čističe, mohlo by to viesť k zásahu elektrickým prúdom.

Po použití vypnite platňu pomocou gombíka a nespoliehajte sa na funkciu rozpoznania riadu.

Spotrebič nie je určené na riadenie externými časovači alebo samostatným riadiacim systémom.

**VAROVANIE:** Pre varnú dosku používajte iba zábrany navrhnuté výrobcom zariadenia alebo príslušné zábrany určené výrobcom zariadení v návode na použitie, príp. zábrany, ktorými je zariadenie vybavené. Použitie nevhodných zábran môže mať za následok nehody.

V prípade poškodenia napájacieho kábla je nutné ho vymeniť výrobcom, jeho servisným technikom alebo kvalifikovanou osobou v záujme predchádzania nebezpečenstva.

**POZOR:** Toto zariadenie slúži len na účely varenia. Je zakázané ho používať na iné účely, napríklad pre vykurovanie miestnosti.

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

Neinštalujte spotrebič v blízkosti silných zdrojov tepla, ako sú napr. kachle na tuhé palivo, pretože ich vysoká teplota môže poškodiť spotrebič.

Zariadenie môže pripojiť k napájaniu len odborník autorizovaný plynárenskou distribučnou spoločnosťou alebo autorizovaným servisným strediskom. Svorkovnicu v mieste pripojenia napájacieho kábla chráňte krytom (pozri príslušenstvo). Dodržiavať by sa mali všetky príslušné zákony a technické podmienky miestneho distribútora zemného plynu pre zapojenie do plynového potrubia.

Preto udržiavajte napájacie káble iných spotrebičov v bezpečnej vzdialenosti od sporáka. Ak sa napájacie káble ostatných spotrebičov, ktoré sa nachádzajú blízko sporáka, zachytia v dvierkach rúry, môžu sa poškodiť, čo môže spôsobiť skrat.

Na steny rúry nedávajte hliníkovú fóliu a nádoby na pečenie alebo iný riad neumiestňujte na spodnú časť rúry. Hliníková fólia zabráni

prúdeniu vzduchu v rúre, zamedzí procesu varenia a zničí smaltovaný povrch.

Počas používania sa dvierka rúry zohrejú na vysokú teplotu. Inštaláciou tretieho skla alebo dodatočnej ochrany znížite teplotu vonkajšieho povrchu (platí len pre určité modely).

Pánty dvierok rúry sa môžu pod nadmernou záťažou poškodiť. Na otvorené dvierka rúry nekladte žiadne ťažké nádoby ani sa o ne počas čistenia vnútra rúry neopierajte. Nikdy si na otvorené dvierka rúry nestavajte ani nedovoľte deťom, aby si ne sadali.

Uistite sa, že ventily nie sú nikdy prikryté alebo inak zablokované.

**UPOZORNENIE:** Spotrebič má sklenený alebo sklokeramický varný povrch, v prípade zlomenia:

- vypnite všetky elektrické komponenty a odpojte spotrebič zo siete;
- nedotýkajte sa povrchu spotrebiča;
- nepoužívajte spotrebič.

Pre napojenie zariadenia použite kábel s rozmermi 5x1,5 mm<sup>2</sup> s označením H05VV-F5G1,5, príp. kvalitnejšie. Kábel môže inštalovať len servisný technik alebo obdobne kvalifikovaná osoba.

Zariadenie musí byť napojené na pevné pripojenie v súlade s normami pre napojenie.

Zariadenie musí byť napojené na pevné pripojenie, ktoré je vybavené prostriedkami na odpojenie. Pevné pripojenie musí zodpovedať normám pre pripojenie.

## **PRED ZAPOJENÍM SPOTREBIČA DO SIETE**



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

## ZÁSUVKA SPOTREBIČA



V úložnej zásuvke rúry nikdy neskladujte horľavé, výbušné, prchavé predmety alebo predmety citlivé na teplo, pretože môžu počas používania rúry vzplanúť a spôsobiť požiar.

## PRÍSLUŠENSTVO RÚRY

(podľa modelu)

### DRÔTENÉ VODIČE

Pomocou drôtených vodičov môžete pripravovať pokrmy na štyroch výškových úrovniach (výškové úrovne/lišty sa sa počítajú zdola nahor). Lišty 3 a 4 sú určené na grilovanie.

Prevádzka je bezpečná aj bez použitia drôtených vodičov.

### TELESKOPICKÉ VYSÚVACIE LIŠTY

Teleskopické vysúvacie lišty môžu byť pripevnené na druhú, tretiu a štvrtú úroveň. Vysúvacie lišty možno vysunúť čiastočne alebo úplne.

### DRÁŽKOVANIE

V rúre sa nachádzajú bočné drážky v štyroch výškových úrovniach, do ktorých sa vkladá rošt a plechy.

### VYPÍNAČ DVIEROK RÚRY

Vypínač deaktivuje ohrev rúry a ventilátor, keď sú dvierka rúry počas pečenia otvorené. Keď sa dvierka zavrú, vypínač vyhrievacie telesá znovu zapne.

### CHLADIACI VENTILÁTOR

Spotrebič je vybavený chladiacim ventilátorom, ktorý chladí kryt a ovládací panel spotrebiča. Chladiaci ventilátor pracuje vtedy, keď aj rúra.



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

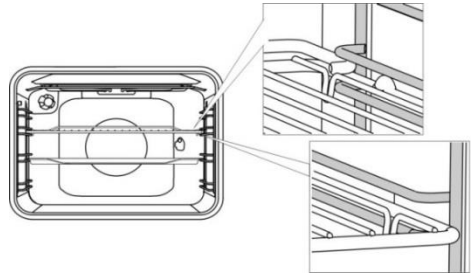
## ROŠT



Na rošte sa nachádza bezpečnostná západka.

Preto ho pri vyberaní z rúry vpredu trochu podvihnite.

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



Pri teleskopických vysúvacích lištách, najprv vytiahnite lišty jednej výškovvej úrovne a položte na ne rošt alebo plech. Potom ich potlačte dovnútra, pokiaľ sa len dá.



Keď teleskopické lišty zatlačíte späť do rúry, zatvoríte dvierka rúry.

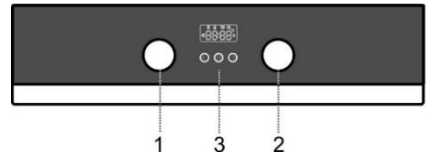


Keď sa príslušenstvo na pečenie zohreje, môže sa zmeniť ich tvar. To neovplyvňuje ich funkčnosť a ich pôvodný tvar sa obnoví po ochladení.

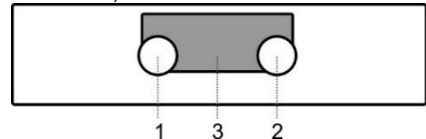
## OVLÁDACIA JEDNOTKA

(podľa modelu)

EIT5355XPD



EIT5351WD, EIT5351XD



1. gombík voľby režimu rúry
2. gombík teploty rúry (termostat)
3. elektronický časovač

## GOMBÍKY PUSH-PULL

(podľa modelu)

Gombík jemne stlačte tak, aby vyskočil z ovládacieho panela.

Gombíky možno zatlačiť naspäť do ovládacieho panela len vtedy, keď sú otočené do pozície „nula“.

## POUŽITIE SPOTREBIČA

### PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA

Pri rozbalení spotrebiča z rúry odstráňte všetky súčasti vrátane pomôcok pri preprave.

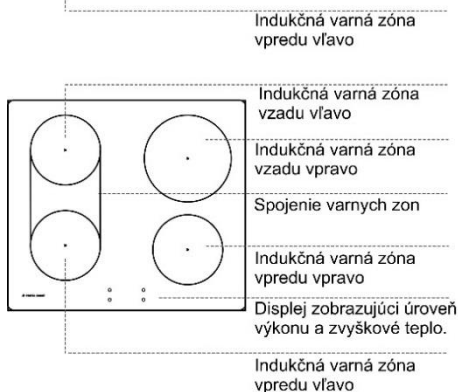
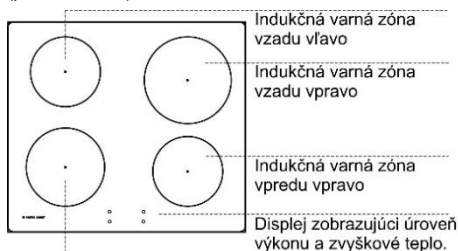
Všetko príslušenstvo a náčinie očistite teplou vodou a zvyčajným čistiacim prostriedkom. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.

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

Keď sa rúra nahreje po prvýkrát, pocítite charakteristický pach nového spotrebiča. Počas prvého použitia miestnosť poriadne prevetrajte.

## INDUKCIA

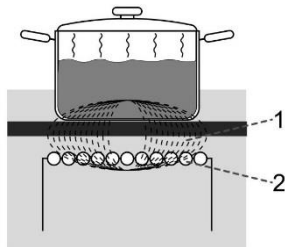
(podľa modelu)



## SKLOKERAMICKÝ VARNÝ POVRCH

- Varná platňa je odolná voči zmenám teploty.
- Sklokeramická doska je veľmi pevná, avšak nie je nerozbitná. Pokiaľ na dosku dopadne predmet hranou, môže doska prasknúť. Poškodenie sa prejaví ihneď alebo po krátkej chvíli. Poškodenú varnú dosku ihneď odpojte od elektrickej siete a nepoužívajte ju.
- Používanie sklokeramickej platne ako úložného priestoru môže viesť k poškrabaniu alebo inému poškodeniu jej povrchu.
- Povrch varnej platne je úplne rovný a hladký bez okrajov, na ktorých sa hromadí špina.
- Uistite sa, že sú varná zóna a spodok riadu čisté a suché. To umožní vedenie tepla a zabráni poškodeniu vyhrievacej plochy. Neukladajte prázdny riad na varné zóny.

## PRINCÍP PREVÁDZKY INDUKČNEJ VARNEJ PLATNE



1. Magnetické pole
2. Indukčné cievky

- Varná platňa je vybavená vysoko účinnými indukčnými varnými zónami. Teplo sa tvorí priamo na dne hrnca, kde je najviac potrebné.
- Tým sa zabráni akémukoľvek úniku cez sklokeramický povrch. Spotreba energie je podstatne nižšia ako u tradičných varných zónach so sálavými ohrievačmi.
- Sklokeramická varná zóna sa nezahrieva priamo, ale iba nepriamo pomocou tepla, ktoré vyžaruje späť riad. Po vypnutí varnej zóny je toto teplo označené ako „zvyškové teplo“.
- V indukčných varných zónach sa teplo vytvára pomocou indukčných cievok umiestnených pod sklokeramickým povrchom. Cievka indukuje magnetické pole, ktoré vytvára vírivé prúdy na dne feromagnetického riadu (t.j. riad, ku ktorému bude priťahovaný magnet), ktoré následne zahrievajú riad.



Ak sa na horúcu varnú platňu rozleje cukor alebo jedlo s vysokým obsahom cukru, okamžite utrite platňu alebo odstráňte cukor škrabkou, aj keď je varná zóna ešte stále horúca. Zabráňte tak poškodeniu sklokeramického povrchu.

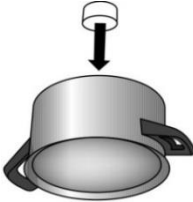
Na vyčistenie horúcej sklokeramickej platne nepoužívajte žiadne saponáty ani iné čistiace prostriedky, pretože by ste mohli poškodiť povrch.

## RIAD VHODNÝ PRE INDUKČNÚ PLATŇU

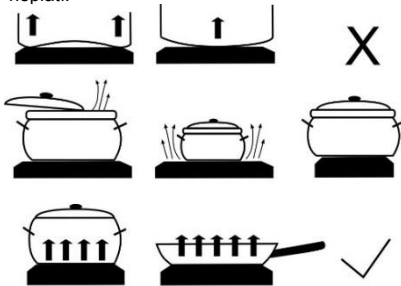
- Indukcia bude pracovať bezproblémovo, iba ak budete používať vhodný riad.
- Uistite sa, že hrniec alebo panvica je v strede varnej zóny.
- Medzi riad vhodný na použitie v indukčných platniach patrí riad vyrobený z ocele, enamelom potiahnutý oceľový riad alebo liatinový riad.
- Nevhodný riad: riad zo zliatiny ocele s medeným alebo hliníkovým dnom a sklenený riad.
- Magnetická skúška: Použite malý magnet, aby ste zistili, či sú panvica alebo hrniec feromagnetické. Ak sa magnet prichytí na dne



hrnca alebo panvice, je vhodný na indukčnú varnú platňu.



- Pri používaní tlakového hrnca naňho dozerajte, kým sa nedosiahne správny tlak. Najprv nastavte varnú zónu na maximálny výkon, potom podľa pokynov výrobcu tlakového hrnca použite príslušný snímač na zníženie varného výkonu v správny čas.
- Vždy sa uistite, že v tlakovom hrnci, inom hrnci alebo panvici je dostatok tekutiny. Ak sa na varnú zónu položí prázdny hrniec, môže sa prehriať, čo môže viesť k poškodeniu tak hrnca ako aj varnej zóny.
- Pri používaní špeciálneho riadu dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Používajte iba riad s plochým dnom! Vypuklé alebo vyduté dná môžu brániť prevádzke mechanizmu ochrany proti prehriatu a varná platňa by mohla byť príliš horúca. To môže viesť k prasklinám na sklenenom povrchu a k roztaveniu dna riadu. V prípade poškodenia spôsobeného používaním nesprávneho riadu alebo prehriatím prázdneho alebo vysušeného hrnca alebo panvice (v ktorých nič nie je), záruka neplatí.



Používajte iba riad vhodný pre elektrické a indukčné varenia, ktorý má:

- hrubé dno (minimálne 2,25 mm)
- ploché dno.

Varná zóna	Minimálny priemer dna riadu
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm



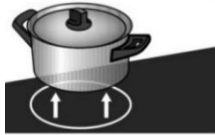
### UPOZORNENIE!

Pri používaní vstavaných indukčných varných platní nekladajte medzi dno riadu a povrch

sklokeramickej platne žiadne prídavné zariadenia (ako tzv. redukčné krúžky alebo indukčnú podložku, ktoré umožnia používať riad s nemagnetickým dnom). Použitie takýchto zariadení môže spôsobiť poškodenie spotrebiča a prináša vysoké riziko popálenia.

### ROZPOZNANIE RIADU

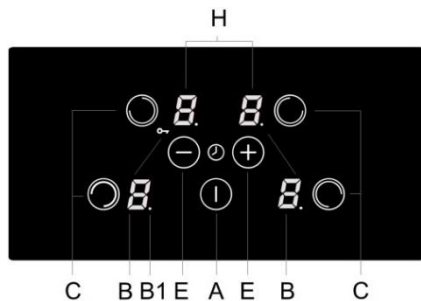
- Ak je riad oveľa menší ako varná zóna, existuje možnosť, že varná zóna takýto riad nerozpozna. Po aktivácii varnej zóny sa na displeji varného výkonu objaví symbol "U". Ak je riad položený na indukčnej varnej zóne ďalších 10 minút, platňa ho rozpozna a zapne sa so zvoleným varným výkonom. Akonáhle je riad odobraný z varnej zóny, napájanie zóny sa vypne.
- Ak sa na varnú zónu položí riad s menším priemerom a je rozpoznaný, varná platňa použije iba toľko výkonu, ktorý je potrebný pre danú veľkosť riadu.



### TIPY NA ŠETRENIE ENERGIE

- Pri kupovaní riadu pamätajte na to, že údaj o priemere uvedený na riade sa vzťahuje na horný okraj alebo na pokrievku, kde je priemer obyčajne väčší ako na dne.
- Ak sa pokrm musí variť dlhší čas, použite tlakový hrniec. Vždy sa uistite, že je v tlakovom hrnci dostatok tekutiny. Ak sa na varnú platňu položí prázdny hrniec, môže sa prehriať, čo môže viesť k poškodeniu hrnca, ako aj varnej zóny.
- Vždy, keď je to možné, prikryte hrniec alebo panvicu pokrievkou vhodnej veľkosti. Používajte riad, do ktorého sa vojde požadované množstvo jedla, ktoré chcete variť. Varenie vo veľkom, čiastočne zaplnenom hrnci spotrebuje oveľa viac energie.

## OBSLUHA INDUKČNEJ VARNEJ PLATNE



- A Senzor vypnutia/zapnutia varnej platne
- B Displeje úrovne výkonu/zvyškového tepla
- B1 Desatinná čiarka označuje aktivovanú funkciu časovača
- C Sensory výberu varnej zóny
- E Senzor (-) a (+)
- H Displej hodín

### REGULÁCIA VÝKONU

Teplotný výkon varnej zóny sa dá nastaviť na rôzne úrovne.

Zoznam v tabuľke uvádza niektoré príklady použitia každej úrovne.

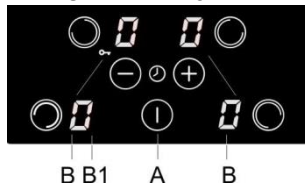
Nastavenie výkonu	Účel
0	Vypnutý, využíva sa zvyškové teplo.
1-2	Udržiava jedlo teplé, pomalé mierne varenie malých množstiev jedla (najnižšie nastavenie).
3	Pomalé mierne varenie (pokračovanie varenia po prudkom ohreve na začiatku).
4-5	Pomalé varenie (pokračovanie) väčších množstiev, opekánie veľkých kusov jedla.
6	Opekánie. Pečenie dozlatista.
7-8	Opekánie.
9	Varenie väčších množstiev, opaľovanie/restovanie.
P	Nastavenie "POWER BOOST-PRUDKÝ OHREV", vhodné tiež na varenie veľmi veľkých množstiev jedla.

### OVLÁDANIE VARNEJ PLATNE

- Po zapojení sklokeramickej varnej platne do siete sa nakrátko rozsvietia všetky symboly na displeji. Varná platňa je teraz pripravená na použitie.
- Varná platňa je vybavená tlačidlami elektronických senzorov, ktoré sa aktivujú stlačením označeného miesta na povrchu po dobu minimálne 1 sekundy.
- Vždy, keď sa senzor aktivuje, zaznie zvukový signál.

- Na povrch senzorov neukladajte žiadne predmety. Oblasť senzorov musí byť vždy čistá.

### ZAPNUTIE VARNEJ PLATNE

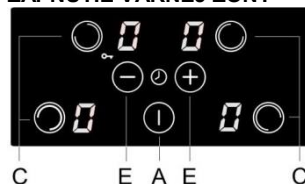


Stlačte senzor vypnutia/zapnutia (A) a podržte ho najmenej 1 sekundu. Varná platňa sa aktivuje, na všetkých displejoch úrovne výkonu sa zobrazí "0" začnú blikať desatinné čiarky (B1).



Toto nastavenie sa musí aktivovať do 10 sekúnd; ináč sa varná platňa vypne.

### ZAPNUTIE VARNEJ ZÓNY



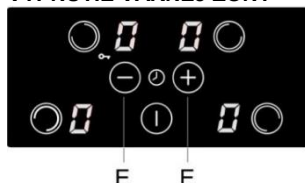
Po tom, čo varnú platňu zapnete pomocou tlačidla vypnutia/zapnutia (A), počas najbližších 10 sekúnd môžete aktivovať požadovanú varnú zónu.

- Po stlačení senzora pre požadovanú varnú zónu (C), sa "0" na príslušnom displeji úrovne výkonu rozsvieti intenzívnejšie.
- Stlačte senzory "+" (E) a "-" (E), aby ste nastavili úroveň výkonu (1-9-P). Stlačením senzoru "-" (E) ako prvého nastavíte úroveň výkonu 9.



Súvislé stlačenie senzorov "+" alebo "-" (E) sa automaticky zvyšuje alebo znižuje úroveň výkonu. Ďalším spôsobom ako postupne zmeniť výkon je striedavé stlačenie príslušných senzorov.

### VYPNUTIE VARNEJ ZÓNY



- Najprv vyberte varnú zónu, ktorú chcete vypnúť.
- Stlačte senzor "-" (E), aby ste úroveň výkonu nastavili na "0". Ak je úroveň výkonu pre všetky varné zóny nastavené do pozície "0", varná platňa sa po 20 sekundách vypne.

## VYPNUTIE VARNEJ PLATNE

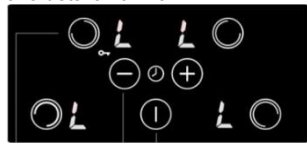


E E

Varnú platňu možno vypnúť kedykoľvek stlačením senzoru vypnutia/zapnutia (A). Všetky nastavenia je možné vymazať, s výnimkou pre pripomienkovač (pozri časť „Časovač“).

## POUŽITIE ZÁMKY OVLÁDAČEJ JEDNOTKY/DETSKEJ ZÁMKY

Aktivovaním zámky ovládačej jednotky môžete zamedziť prevádzke a použitiu varných zón. To znamená, že zámka ovládačej jednotky slúži aj ako detská zámka.



C E A

## AKTIVÁCIA DETSKEJ ZÁMKY

- Varná platňa musí byť vypnutá.
- Stlačte senzor (A), aby ste varnú platňu zapli. Na všetkých displejoch sa zobrazí nastavenie "0".
- Naraz stlačte (C) senzor pre zadnú ľavú varnú zónu a "-" senzor (E) a podržte ich približne 3 sekundy. Po zaznení pípnutia sa na pár sekúnd na displeji zobrazí "L".
- Detská zámka je teraz aktivovaná.

## DEAKTIVÁCIA DETSKEJ ZÁMKY

- Stlačte senzor (A), aby ste varnú platňu zapli. Na všetkých displejoch sa zobrazí "L".
- Naraz stlačte (C) senzor pre zadnú varnú zónu a "-" senzor (E) a podržte ich približne 3 sekundy. Na všetkých displejoch sa zobrazí nastavenie "0". Detská zámka je teraz deaktivovaná.

## INDIKÁTOR ZVÝŠKOVÉHO TEPLA



Sklokeramická varná platňa obsahuje aj indikátor zvyškového tepla "H". Varné zóny sa nezohrievajú priamo, ale pomocou tepla, ktoré vyžaruje jedlo. Pokiaľ po vypnutí varnej zóny na displeji svieti symbol „H“, zvyškové teplo sa môže použiť na zohrievanie jedla alebo rozpúšťanie/zmäknutie.

Aj keď symbol "H" zmizne, varná zóna môže byť stále horúca. Dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili!

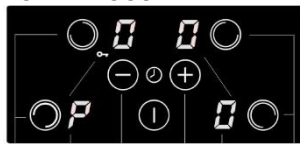
## POWER BOOST-PRUDKÝ OHREV

Pre rýchle varenie, prudký ohrev možno nastaviť varnú zónu. To vám umožní rýchlo zohriať veľké množstvo jedla pomocou zvýšeného výkonu.



Na varnej zóne s touto funkciou sa na päť minút aktivuje zvýšený výkon a potom sa zóna prepne na úroveň výkonu 9.

## AKTIVÁCIA PRUDKÉHO OHREUV POWER BOOST



C B E E B C

Stlačte príslušný senzor (C), aby ste vybrali varnú zónu. Použite "-" alebo "+" senzor (E), aby ste vybrali úroveň výkonu 9; hneď potom stlačte "+". Na displeji úrovne výkonu (B) sa zobrazí "P".

## DEAKTIVÁCIA PRUDKÉHO OHREUV POWER BOOST

Stlačte senzor príslušnej varnej zóny (C); hneď potom stlačte senzor "-" (E). Na displeji sa zobrazí "P" a varná zóna sa prepne na úroveň výkonu 9.

## OBMEDZENIE PREVÁDZKOVÉHO ČASU

### BEZPEČNOSTNÉ VYPNUTIE

Nastavenie výkonu	Počet hodín pred bezpečnostným vypnutím
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	5 minút

Maximálna neprerušovaná prevádzka jednotlivých varných zón je limitovaná a jej trvanie je zobrazené v tabuľke vyššie. Keď sa varná zóna vypne pomocou ochranného mechanizmu, indikátor zobrazí symboly "0" alebo "H" v prípade, že už nie je k dispozícii žiadne zvyškové teplo.

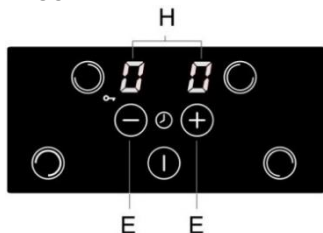
**Príklad:** Nastavte varnú zónu na úroveň 6 a nechajte ju chvíľu pracovať. Ak sa nastavenie

varnej zóny nezmení, bezpečnostný mechanizmus varnú zónu vypne po uplynutí jeden a pol hodiny.

## OCHRANA PRED PREHRIATÍM

- Varná platňa je vybavená chladiacim ventilátorom, ktorý počas varenia ochladzuje elektronické komponenty. Ventilátor môže pracovať nejaký čas aj po ukončení procesu varenia.
- Varná platňa je vybavená aj vstavanou ochranou proti prehriatiu, ktorá chráni elektronické komponenty pred poškodením. Ochrana pracuje na niekoľkých úrovniach. Ak sa teplota varnej zóny prudko zvýši, automaticky sa zníži výkon varnej zóny. Ak to nestačí, výkon aktuálne zohriatej varnej zóny sa znovu zníži alebo úplne vypne. V tomto prípade sa na displeji zobrazí "E2". Keď varná platňa vychladne, výkon celej varnej platne je opäť dostupný.

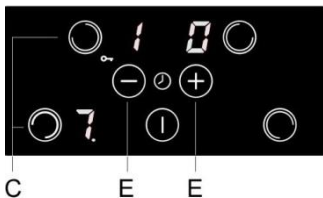
## ČASOVAČ



- Vyberte časovač stlačením senzorov "-" a "+" (E) súčasne. Nastavenia časovača sa zobrazujú na horných dvoch displejoch (H), zatiaľ čo sú spodné dva displeje vypnuté.
- Nastavenie časovača sa zobrazí len na 10 sekúnd; potom displej znovu prepne na zobrazenie úrovne výkonu.

## MÔŽETE SI VYBRAŤ Z DVOCH PREVÁDZKOVÝCH REŽIMOV

- Časovač vypnutia** – funkcia časovača je napojená na vybranú varnú zónu. Po uplynutí nastaveného času sa varná zóna automaticky vypne.
- Pripomienkovač** – funkcia časovača má len funkciu upozornenia/alarmu. Keď tento čas vyprší, zaznie zvukový signál.



### Aktivácia a nastavenie časovača

Vyberte časovač stlačením senzorov "-" a "+" (E) súčasne.

- Ak ste predtým vybrali varnú zónu, takže jej príslušný displej svieti intenzívnejšie, časovač sa nastaví pre túto varnú zónu. Desatinná čiarka vedľa úrovne výkonu označuje, že časovač je aktívovaný.
- Časovač (pripomienkovač) je možné nastaviť aj vtedy, keď nie je vybraná žiadna varná zóna, v prípade, že chcete, aby vám pripomenul niečo iné ako samotný proces varenia.
- Aktivovaný časovač (alebo pripomienkovač) je označený dvoma blikajúcimi desatinnými čiarkami vedľa displeja.

Čas varenia nastavte stlačením senzorov "-" a "+" (E) súčasne. (Stlačením "-" nastavíte časovač na 30 minút. Ak senzor stlačíte a podržíte, nastavenie na displeji sa bude meniť rýchlejšie.)

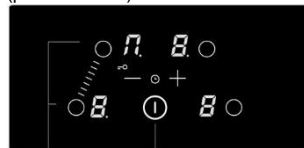
Hodnotu je možné nastaviť od 01 do 99 minút. Pre každú varnú zónu je možné nastaviť časovač vypnutia.

Aby ste skontrolovali zostatkový čas, vyberte príslušnú varnú zónu a aktivujte funkciu časovača. Stlačte senzor "-" alebo "+" (E), aby ste nastavenie zmenili. (Stlačte senzory "-" a "+" (E) naraz a postupne si vyberte nastavenie.)

Keď nastavený čas uplynie, na displeji bude blikať "00"; okrem toho bude na časovači vypnutia blikať príslušná desatinná čiarka. Budete počuť krátke pípnutie. Pípanie zastavíte stlačením ktoréhokoľvek tlačidla; po 2 minútach sa pípanie zastaví automaticky.

## PREMESTENIE VARNÝCH ZÓN

(podľa modelu)



- Niektoré modely umožňujú prepojenie oboch ľavých varných zón, čím sa vytvorí jedna väčšia varná zóna, na ktorú môžete umiestniť veľký, oválny pekáč. Pekač musí byť dostatočne veľký, aby zakryl oba stredu varných zón.
- Maximálny rozmer pekáča: 40 cm x 25 cm. Odporúčame používať pekáč so silnejším dnom. Počas varenia sa pekáč zahrieva. Dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili.
- Uistite sa, že pri umiestnení pekáča na varnú platňu nezakrývate ovládací panel.

## AKTIVÁCIA MOSTU VARNÝCH ZÓN


- Zapnite varnú platňu stlačením senzora VYP./ZAP (A).
- Súčasne stlačte senzory pre obe varné zóny na ľavej strane varnej platne (C). Na displeji sa zobrazí symbol  $\overline{11}$  pre ľavú zadnú zónu, ktorá ukazuje, že sa obe varné zóny premostili.

- Nastavte požadovaný výkon varenia pre premostenú varnú zónu.
- Pre neskoršiu zmenu výkonu varenia najskôr stlačte senzor pre prednú ľavú varnú zónu.



Premostené zóny neumožňujú nastavenie zvýšeného výkonu "Power boost". Maximálna dostupná úroveň výkonu je 9.

## DEAKTIVÁCIA MOSTU VARNÝCH ZÓN

- Súčasne stlačte oba senzory pre obe varné zóny na ľavej strane platne. Symbol  zmizne a doska sa vypne.
- Obe varné zóny budú bežať nezávisle.

## OCHRANNÉ FUNKCIE A ZOBRAZENIE CHÝB

Varná platňa je vybavená ochrannými senzormi proti prehriatiu. Ak sa teplota prudko zvýši, jednotlivé varné zóny alebo celá varná platňa sa môže dočasne automaticky vypnúť.

Chyba, možná príčina, riešenie

### Nepretržité pípanie a blikanie Er03 na displeji.

- Voda vyliala na povrchu ovládacích prvkov alebo predmet položený na ovládačoch. Utrite povrch senzorov.

### Blikanie E/2

- Varná zóna sa prehriala. Počkajte, kým vychladne.

### Blikanie E/3

- Nevhodný riad, ktorý nemá dostatočné feromagnetické vlastnosti. Použite iný hrniec alebo panvicu.



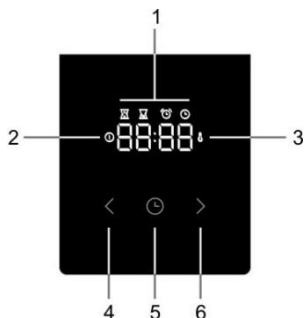
V prípade poruchy, alebo ak symbol poruchy nezmizne z displeja, odpojte na niekoľko minút varnú platňu od zdroja energie (vyberte poistku alebo vypnite hlavný vypínač), následne opätovne zapojte varnú platňu do zdroja energie a zapnite hlavný vypínač.

Ak problémy pretrvávajú, kontaktujte servisného technika.

## ZVUKY POČAS VARENIA NA INDUKČNEJ PLATNI

Zvuky	Príčina
Zvuky počas prevádzky spôsobené indukciou	Indukčná technológia je založená na vlastnostiach istých kovov pod vplyvom elektromagnetizmu. Vedie k takzvaným vírivým prúdom, ktoré nútia molekuly oscilovať. Tieto oscilácie (vibrácie) sa premieňajú na teplo. Podľa typu kovu môžu vibrácie spôsobiť tiché zvuky.
<b>Riešenie:</b> Toto je bežné a nie je výsledkom žiadnej poruchy.	
Bzučanie podobné transformátoru.	Vyskytuje sa vtedy, keď varíte na vysokej úrovni výkonu. Dôvodom je množstvo energie prenesenej z varnej platne na hrniec alebo panvicu.
<b>Riešenie:</b> Tento zvuk skončí alebo zoslabne, keď znížite úroveň výkonu.	
Vibrácia a praskanie riadu.	Tento zvuk sa objavuje pri riade (hrncoch alebo panviciach) vyrobenom z rôznych materiálov.
<b>Riešenie:</b> Je výsledkom vibrácií okolo priľahlých povrchov z rôznych vrstiev materiálu. Tento zvuk závisí na kuchynskom riade. Môže sa líšiť podľa množstva a typu jedla, ktoré varíte.	
Zvuk ventilátora.	Správne ovládanie indukčných elektronických komponentov si vyžaduje kontrolu teploty. Preto je varná platňa vybavená ventilátorom, ktorý pracuje v rôznych rýchlostiach podľa vnímanej teploty.
<b>Riešenie:</b> Ventilátor funguje, aj keď sa varná platňa vypne, v prípade, že teplota je stále vysoká.	

## ELEKTRONICKÝ ČASOVAČ



## Používateľské rozhranie

1. Displej funkcie časovača
2. Kontrolka zapnutia
3. Kontrolka teploty
4. Tlačidlo zníženia hodnoty
5. Tlačidlo času / nastavenie programu
6. Tlačidlo zvýšenia hodnoty

## Nastavenie aktuálneho času



Keď spotrebič prvýkrát zapojíte do elektrickej siete, displej sa rozsvieti. Po troch sekundách bude na displeji blikať symbol hodín a "12:00".

Časové hodnoty môžete nastaviť stlačením ikoniek dopredu "<" a ">" dozadu. Po 10 sekundách displej automaticky potvrdí nastavenie a spotrebič je pripravený na použitie.

Aktuálny čas sa môže nastaviť:

- keď sa spotrebič zapojí do siete prvýkrát
- v pohotovostnom režime, keď tlačidlo nastavenia teploty stlačíte dvakrát
- po výpadku prúdu

## Nastavenie času prípravy



Vyberte režim rúry pomocou "voľby režimu rúry" a nastavte teplotu.

Stlačte tlačidlo "nastavenie programu" (⌚), aby ste vybrali funkciu "čas prípravy".

Na displeji sa rozsvieti symbol pre „čas prípravy“ (🕒). Stlačte tlačidlo zníženia "<" alebo ">" zvýšenia hodnoty, aby ste nastavili čas prípravy.

Nastavenia sa po 10 sekundách automaticky potvrdia. Nastavenia môžete potvrdiť aj stlačením tlačidla "nastavenie programu" (⌚).

Na displeji sa bude zobrazovať zvyšný čas prípravy.



Po zapnutí rúry pomocou „ovládača režimov rúry“ elektronický časovač automaticky (po 3 sekundách) ponúkne možnosť nastaviť čas pečenia. Displej začne blikať a zasvieti na ňom symbol „čas pečenia“ (🕒). Ak sa čas pečenia do 5 sekúnd nenastaví, časovač sa zapne do pohotovostného režimu a čas pečenia už neovláda. Na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

Po uplynutí nastaveného času pečenia budete počuť zvukový signál a rúra sa vypne. Rúra sa môže vypnúť pomocou „ovládača režimov rúry“. Aby ste zvukový signál vypli, stlačte akékoľvek tlačidlo na časovači.



Ak rúra nie je vypnutá a zvukový signál zastavíte stlačením akéhokoľvek tlačidla, rúra sa reštartuje a pečenie pokračuje.

## Nastavenie času prípravy a skončenia prípravy



Vyberte režim rúry pomocou "voľby režimu rúry" a nastavte teplotu .

Stlačte tlačidlo "nastavenie programu" (⌚), aby ste vybrali funkciu "čas prípravy".

Na displeji sa rozsvieti symbol pre „čas prípravy“ (🕒). Stlačte tlačidlo zníženia "<" alebo ">" zvýšenia hodnoty, aby ste nastavili čas prípravy.

Stlačte tlačidlo "nastavenie programu" (⌚), aby ste nastavený čas uložili.

Stlačte tlačidlo "nastavenie programu" (⌚) dvakrát. Na displeji sa rozsvieti symbol pre „čas skončenia prípravy“ (🕒).

Stlačte „ tlačidlo zníženia "<" alebo ">" zvýšenia hodnoty, aby ste nastavili čas skončenia prípravy.

Nastavenia sa po 10 sekundách automaticky potvrdia. Nastavenia môžete potvrdiť aj stlačením tlačidla "nastavenie programu" (⌚).

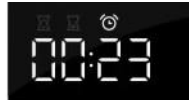
Rúra začne pracovať pred plánovaným "koncom pečenia" (🕒) v závislosti od požadovaného "času pečenia" (🕒). Rúra sa vypne, keď dosiahne nastavený čas "konca pečenia" (🕒).

Príklad: nastavený „čas pečenia“ je 30 minút. Koniec pečenia je 12:00. Rúra začne pracovať o 11:30 a zostávajúci čas pečenia sa zobrazí na obrazovke displeja. O 12:00 sa rúra automaticky vypne.

Po uplynutí nastaveného času pečenia budete počuť zvukový signál a rúra sa vypne. Rúra sa môže vypnúť pomocou „ovládača výberu režimu rúry“. Aby ste zvukový signál vypli, stlačte akékoľvek tlačidlo na časovači.



## Funkcia "BUDÍK"



Funkcia „budík“ sa môže použiť nezávisle od rúry.

Budík možno nastaviť najviac na 23 hodín a 59 minút.

Posledná minúta prevádzky je zobrazená v sekundách.

Po uplynutí nastaveného času pečenia budete počuť zvukový signál. Aby ste zvukový signál vypli, stlačte akékoľvek tlačidlo na časovači. Časovač sa prepne do pohotovostného režimu a na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

Všetky funkcie časovača môžete zrušiť nastavením času do pozície "0".


Ak spotrebič nie je aktívny niekoľko minút, automaticky sa prepne do pohotovostného režimu. Zobrazí sa aktuálny čas a zasvieti vybraná funkcia časovača.

## DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### Detská zámka



Pomocou detskej zámky môžete rúru uzamknúť aj počas jej prevádzky. Časovač môžete počas pečenia s nastaveným programom uzamknúť, čím predídete nechcenému použitiu rúry.

Detská zámka sa aktivuje stlačením tlačidla "nastavenie programu"  po dobu 5 sekúnd. Na displeji sa na 5 sekúnd zobrazí nápis „Loc“. To znamená, že všetky funkcie sú uzamknuté. Detskú zámku deaktivujete tak, že opäť podržíte tlačidlo 5 sekúnd.



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

Keď je aktivovaná detská zámka, funkcie rúry či doplnkové funkcie nie je možné zmeniť. Proces pečenia je možné zastaviť len otočením gombíka "voľby režimu rúry" do pozície "0". Detská zámka zostáva aktívna aj po vypnutí rúry. Pre výber nového režimu pečenia musíte najskôr vypnúť detskú zámku.

### Zvukový signál




Hlasitosť zvukového signálu je možné nastaviť, keď nie je aktivovaná žiadna funkcia časovača. Spotrebič je v pohotovostnom režime a na displeji sa zobrazuje len aktuálny čas.

Stlačte a podržte tlačidlo zníženia hodnoty "<" 5 sekúnd.

Na displeji sa objaví nápis „Vol“ a následne zasvieti viacero pásov.

Stlačte tlačidlo zníženia "<" alebo ">" zvýšenia hodnoty, aby ste vybrali jeden z troch úrovní hlasitosti (jeden, dva alebo tri pásiky) alebo žiaden zvuk (Off).

Nastavenia sa po 5 sekundách automaticky potvrdia. Nastavenia môžete potvrdiť aj stlačením tlačidla "nastavenie programu" .

### Zníženie kontrastu displeja



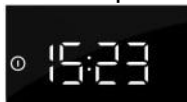
Stlačte a podržte tlačidlo zvýšenia hodnoty ">" 5 sekúnd.

Na displeji sa objaví nápis „Br“ a následne zasvieti viacero pásov.

Stlačte tlačidlo zníženia "<" alebo ">" zvýšenia hodnoty (jeden, dva alebo tri pásiky), aby ste nastavili úroveň jas.

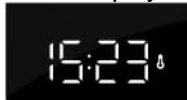
Nastavenie sa automaticky uloží po 5 sekundách. Nastavenia sa po 5 sekundách automaticky potvrdia. Nastavenia môžete potvrdiť aj stlačením tlačidla "nastavenie programu".

### Kontrolka zapnutia



Svetlo v rúre sa zapne, keď sa nastaví režim rúry pomocou gombíka "voľby režimu rúry".

### Kontrolka teploty



Svetlo sa zapne v momente, keď sa rúra zohreje na nastavenú teplotu, a svieti dovtedy, kým sa rúra nevyhne alebo sa neskončí čas pečenia.

### Zobrazenie chyby

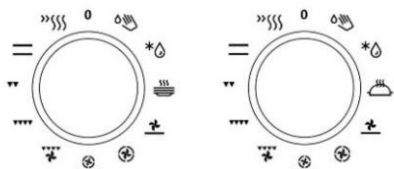


V prípade chyby sa na displeji zobrazí text "ERR" spolu s číslom chyby. Kontaktujte, prosím, servisné oddelenie.

# RÚRA

## POUŽITIE RÚRY

Rúru môžete ovládať pomocou gombíka pre "voľby režimu rúry", ktorým nastavíte funkciu, a gombíkom "teploty rúry", ktorým nastavíte teplotu.



Otočte gombík (doľava a doprava) pre výber režimu pečenia (viď. Tabuľka programov).



Počas používania je možné nastavenia meniť.

## OVĽADANIE RÚRY

Teplota rúry sa nastavuje pomocou gombíka teploty a môže sa pohybovať od 50 do 275 °C. Otočením gombíka v smere hodinových ručičiek nastavíte vyššiu teplotu a otočením proti smeru hodinových ručičiek naopak teplotu znížite.



Keď pretočíte pozíciu nula nasilu, termostat sa poškodí!

## VYPNUTIE RÚRY



Otočte gombík "voľby režimu rúry" do pozície "0".

Systém	Opis
<b>Odporúčaná teplota °C</b>	
<b>Režim varenia/pečenia</b>	
»»»»	<b>RÝCHLE PREDHRIATIE</b> Použite túto funkciu, ak chcete ohriať rúru na požadovanú teplotu čo najrýchlejšie, ako je to možné. Táto funkcia nie je vhodná na pečenie pokrmov.
50-275	
==	<b>HORNÝ A DOLNÝ OHREV</b> Vyhrievacie telesá na dne a strope rúry budú vyžarovať teplo rovnomerne do priestoru rúry. Pečivo alebo mäso môžete piecť/opekať iba na jednej výškovej úrovni.
200	
▼▼	<b>GRIL</b> Bude pracovať iba gril, ktorý je súčasťou veľkého grilu. Tento režim sa používa na grilovanie menšieho množstva sendvičov či klobás a na opekanie chleba.
230	

Systém	Opis
<b>Odporúčaná teplota °C</b>	
<b>Režim varenia/pečenia</b>	
▼▼▼▼	<b>VEĽKÝ GRIL</b> Bude pracovať horné vyhrievacie teleso a gril. Teplo sa šíri priamo pomocou grilu nainštalovaného v strope rúry. Na zvýšenie ohrevného účinku sa tiež aktivuje horné vyhrievacie teleso. Táto kombinácia režimov sa používa na grilovanie mäsa, klobás a na opekanie chleba.
230	
▼▼▼▼	<b>GRIL S VENTILÁTOROM</b> Bude pracovať gril a ventilátor. Táto kombinácia režimov sa používa na grilovanie mäsa a pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny na jednej výškovej úrovni. Je vhodná aj na gratinované jedlá a dosiahnutie chrumkavej kôrky.
170	
⊕	<b>HORÚCI VZDUCH A DOLNÝ OHREV</b> Pracuje dolné vyhrievacie teleso, okrúhle vyhrievacie teleso a teplovzdušný ventilátor. Používa sa na pečenie pizze, vlhkého pečiva, ovocných koláčov, kysnutého cesta a krehkého pečiva.
200	
⊕	<b>HORÚCI VZDUCH</b> Bude pracovať okrúhle vyhrievacie teleso a ventilátor. Ventilátor nainštalovaný v zadnej stene vnútra rúry zabezpečuje neustálu cirkuláciu horúceho vzduchu okolo pečeného mäsa alebo pečiva. Tento režim sa používa na pečenie mäsa a pečiva na viacerých úrovniach naraz.
180	
⊕	<b>DOLNÝ OHREV A VETILÁTOR</b> Používa sa na pečenie kysnutého (ale málo rastúceho) pečiva a zaváranie ovocia a zeleniny.
180	
≡≡≡	<b>OHREV RIADU</b> Túto funkciu použijete na ohrev vášho riadu (tanierov, šálok) pred podávaním jedla, aby ste ho udržali dlhšie teplé.
60	
☺	<b>GENTLEBAKE *</b> Táto funkcia umožňuje jemné, pomalé pečenie, ktoré zanecháva jedlo vláčne a šťavnaté. Je vhodné na pečenie mäsa, rýb a pečenie múčnikov na jednej úrovni.
180	

\* Používa sa na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1.



System	Opis
Odporúčaná teplota °C	
Režim varenia/pečenia	
* 	<b>ROZMRAZOVANIE</b> Cirkuluje vzduch bez aktivovaných vyhrievacích telies. Je aktivovaný len ventilátor. Používa sa na pomalé rozmrazenie zmrazených potravín.
-	
	<b>AQUA CLEAN</b> Teplota bude šíriť len dolné vyhrievacie teleso. Túto funkciu použite na odstránenie škvŕn a zvyškov potravín z rúry. Program trvá 30 minút.
70	

### Dôležité upozornenia

Používajte tmavé, čierne silikónové alebo smaltované plechy a pekáče, ktoré veľmi dobre produkujú teplo.

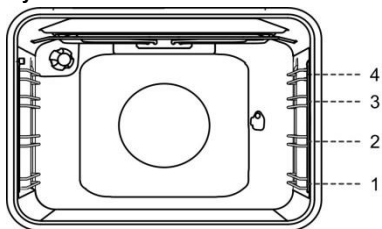
Zohrievanie prázdnej rúry spotrebuje veľa energie. Preto pečenie viacerých typov pečiva alebo viacero pizz postupne ušetrí veľa energie, keďže rúra je už predhriata.

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



Po skončení pečenia sa chladiaci ventilátor vypne. Ak pokrm necháte v rúre, môže sa z neho odparovať para a kondenzovať na prednom paneli a dverkách rúry.

### Výškové úrovne zasunutia



## FUNKCIA RÚRY

### OSVETLENIE RÚRY

Osvetlenie rúry sa automaticky zapne vtedy, keď sa vyberie akýkoľvek režim pečenia.

### RÝCHLE PREDHRIATIE

Použite túto funkciu, ak chcete ohriať rúru na požadovanú teplotu čo najrýchlejšie, ako je to možné. Táto funkcia nie je vhodná na pečenie pokrmov.

– Gombík "voľby režimu rúry" otočte do pozície "rýchle predhriatie".

– Rúru nastavte do požadovanej teploty pomocou gombíka „teploty rúry“.

## HORNÝ A DOLNÝ OHREV

Vyhrievacie telesá na dne a stropce rúry budú vyžarovať teplo rovnomerne do priestoru rúry. Cesto a mäso sa môže piecť len na jednej výškovej úrovni.

### Pečenie mäsa

Použite smaltovaný, hlinený, liatinový pekáč či plech alebo nádobu z tvrdeného skla. Plechy z nehrdzavejúcej ocele nie sú vhodné, pretože veľmi odrážajú teplo.

### Pečenie pečiva

Používajte len plechy a pekáče tmavej farby a pečivo pečte len na jednej výškovej úrovni. V svetlých pekáčoch a plechoch cesto neznedne tak dobre, pretože takýto riad odráža teplo. Plechy umiestnite vždy na mriežku. Ak používate plech dodávaný s týmto spotrebičom, odstráňte z neho rošt. Pečenie bude trvať kratšie, ak si rúru predhrejte.



Hlboký plech nekladajte na prvú výškovú úroveň.

## VEĽKÝ GRIL, GRIL

Pri príprave pokrmov v režime "VEĽKÝ GRIL" bude pracovať homé vyhrievacie teleso a teleso grilu v stropce rúry.

Pri grilovaní pokrmov v režime „Gril“ bude pracovať teleso grilu v stropce rúry.

Predhrejte infračervený ohrievač (gril) päť minút.

Maximálna teplota pri použití grilu a veľkého grilu je 230°C.

Majte pečenie vždy pod dozorom. Mäso môže totižto rýchlo zhorieť kvôli vysokej teplote. Režim grilu je vhodný na pečenie klobás, kusov mäsa a ryby (steakov, rezňov, steakov z lososa či filé a pod.) alebo toastovaný chlieb.

Keď grilujete priamo na rošte, potrite ho olejom, aby sa mäso naň nelepilo a položte ho na lištu na štvrtjej výškovej úrovni. Na lišty prvej alebo druhej výškovej úrovne položte odpadovú mriežku.

Keď grilujete na plechu, uistite sa, že je v ňom dostatok tekutiny, aby sa jedlo nespálilo. Počas pečenia ho otáčajte

Po skončení grilovania rúru a príslušenstvo umyte.

Pri pečení pstruha rybu osušte papierovou utierkou. Zvnútra okoreňte, obaľte v oleji a položte na rošt. Keď rybu grilujete, neotáčajte ju.

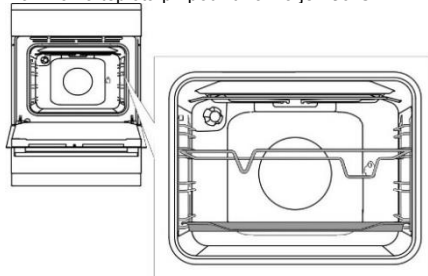


Pri používaní grilu majte dverka rúry vždy zatvorené.

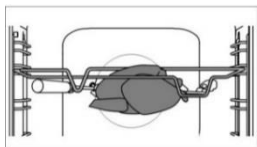
Gril, rošt a ostatné príslušenstvo rúry sa počas grilovania zohreje na veľmi vysokú teplotu. Preto použite chňapky a kliešte na mäso.

## PEČENIE S RAŽŇOM (podľa modelu)

Maximálna teplota pri použití ražňa je 230°C.



Vložte podperu ražňa do tretej úrovne vodičok od spodu a vložte plyný plech pre zachytenie kvapkajúcej šťavy do prvej úrovne vodičok (od spodu).



Mäso napichnete na ražeň a skrutky utiahnite.

Rukoväť ražňa položte na predný nastavac na ražeň a hrot vložte do otvoru na zadnej stene rúry vpravo (otvor je chránený otáčacim krytom).

Rukoväť ražňa odskrutkujte a zatvorte dverka.

Zapnite rúru a vyberte režim VEĽKÝ GRIL.



Nepoužívajte gril na 4 pozícii.

Gril môže byť použitý iba vtedy, keď dverka rúry zavretá.

## GRIL S VENTILÁROTM



V tomto režime pečenia pracuje teleso grilu súčasne s ventilátorom. Vhodný na grilovanie mäsa, rýb a zeleniny. (Pozri opisy a tipy pre GRIL)

## HORÚCI VZDUCH A DOLNÝ OHREV



Pracuje dolné vyhrievacie teleso, okrúhle vyhrievacie teleso a teplovzdušný ventilátor. Vhodný na pečenie pizze, jablkových koláčov a ovocných koláčov.

## HORÚCI VZDUCH



Bude pracovať okrúhle vyhrievacie teleso a ventilátor. Ventilátor nainštalovaný v zadnej stene vnútra rúry zabezpečuje neustálu cirkuláciu horúceho vzduchu okolo pečeného mäsa, alebo pečiva.

### Pečenie mäsa

Použite smaltovaný, hlinený, liatinový pekáč či plech alebo nádobu z tvrdého skla. Plechy z nehrdzavejúcej ocele nie sú vhodné, pretože veľmi odrážajú teplo.

Mäso počas prípravy dostatočne podlievajte, aby nezohorelo. Počas pečenia mäso otočte. Pečené mäso bude šťavnatejšie, keď ho prikryjete.

### Pečenie pečiva

Odporúča sa rúru predhriať.

Sušienky a koláčiky sa môžu piecť v plytkých plechoch na viacerých výškových úrovniach (2. a 3.) súčasne.

Čas pečenia môže byť rôzny, aj keď použijete rovnaké plechy. Sušienky na hornom plechu môžu byť hotové skôr ako tie na spodnom.

Plech umiestnite vždy na mriežku. Ak používate plech dodávaný s týmto spotrebičom, odstráňte z neho rošt.

Pre rovnomerné zhnedenie sušienok sa uistite, že sú rovnako hrubé.



Hlboký plech nekladajte na prvú výškovú úroveň.

## DOLNÝ OHREV A VETILÁTOR



Používa sa na pečenie kysnutého (ale málo rastúceho) pečiva a na zaváranie ovocia a zeleniny. Použite druhú lištu odspodu a skôr plochý pekáč, aby mohol horúci vzduch cirkulovať po celej hornej vrstve pokrmu.

### Zaváranie

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

Do hlbokého plechu nalejte 1 liter horúcej vody (približne 70 °C) a položte do nej 6 jeden-litrových pohárov. Plech vložte do rúry na druhú výškovú úroveň.

Počas zavárania jedlo pozorujte a varte, až kým tekutina v pohároch nezačne vriieť - keď sa v prvom pohári objavia bublinky.

## ROZMRAZOVANIE



V tomto režime vzduch v rúre cirkuluje bez toho, aby pracovali akékoľvek vyhrievacie telesá.

Jedlo vhodné na rozmrazovanie zahŕňa koláče s vysoko percentnou smotanou alebo maslovým krémom, koláče a pečivo, chlieb a rožky a hlboko mrazené ovocie.

Vo väčšine prípadov sa odporúča vybrať pokrm z obalu (nezabudnite odstrániť kovové svorky alebo sponky).

V polovici rozmrazovania by mal byť pokrm otočený, premiešaný a oddelený, ak bol zmrazený dohromady.

## OHREV RIADU



Túto funkciu použijete na ohrev vášho riadu (tanierov, šálok) pred podávaním jedla, aby ste ho udržali dlhšie teplé.

## GENTLEBAKE



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

## AQUA CLEAN



Teplota bude šíriť len dolné vyhrievacie teleso. Túto funkciu použijete na odstránenie škvŕn a zvyškov potravín z rúry. Program trvá 30 minút.

## ÚDRŽBA A ČISTENIE



Spotrebič odpojte zo siete a počkajte, kým nevychladne.

Deti by nemali spotrebič čistiť ani vykonávať jeho údržbu bez dozoru.

### Predné panely z nehrdzavejúcej ocele

(podľa modelu)

Vyčistíte povrch s jemným čistiacim prostriedkom (mydlovou vodou) a mäkkou špongiou, ktorá nepoškriabe materiál. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo rozpúšťadlá, pretože môžete poškodiť povrch krytu spotrebiča.

### Lakované a umelohmotné povrchy

(podľa modelu)

Gombíky a spínače, rukoväte dvierok, nálepky a typové štítky neumývajte drsnými čistiacimi prostriedkami alebo materiálmi, čistiacimi prostriedkami na alkoholovej báze či s obsahom alkoholu. Škvŕny hneď odstráňte jemnou mäkkou utierkou a troškou vody, aby ste nepoškodili povrch.

Môžete tiež použiť čistiace prostriedky a materiály určené pre tieto typy povrchov podľa pokynov výrobcov.

### Smaltované povrchy (rúra, varná platňa)

Na čistenie použijete navlhčenú špongiu s čistiacim prostriedkom. Mastné škvŕny môžete odstrániť pomocou teplej vody a špeciálneho čistiaceho prostriedku určeného na smaltované povrchy. Smaltované povrchy nikdy nečistíte pomocou drsných prostriedkov, ktoré natvalo poškadzujú materiál.

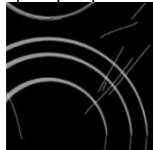
### Sklenené povrchy

Pri čistení sklenených dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky či drôtenky, pretože nimi môžete poškriabať povrch a spôsobiť tak narušenie skla. Sklenené povrchy umyte špeciálnymi prostriedkami na sklo, zrkadlá a okná.

## ČISTENIE SKLOKERAMICKÉHO PVRCHU

Po každom použití počkajte, kým sklokeramický povrch vychladne a vyčistíte ho. Inak sa všetky nečistoty, ktoré na doske ostanú, spália na horúcom povrchu pri ďalšom použití varnej platne.

Na pravidelnú údržbu sklokeramickej platne používajte výrobky so špeciálnou starostlivosťou, ktoré vytvárajú na povrchu ochranný film, ktorý bráni špiny prilepiť sa na povrch.



Pred každým použitím sklokeramický povrch poutierajte od prachu a nečistôt, ktoré by mohli poškriabať povrch, tak povrch platne ako aj dno hrnce alebo panvice.

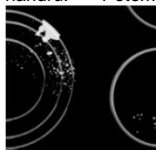


Drôtené materiály, drsné čistiace špongie a brúsny prášok môžu poškriabať povrch. Okrem toho môžu povrch poškodiť aj agresívne čističe v spreji, ako aj nevhodné tekuté čistiace prostriedky.



Pri použití agresívnych alebo drsných čistiacich prostriedkov alebo riadu s poškodeným dnom sa môžu nápisy na platni zošúchať.

Pre odstránenie malých nečistôt použite vlhkú jemnú handru. Potom poutierajte povrch do sucha.



Škrvny od vody odstráňte jemným roztokom octu. Nepoužívajte však tento roztok na vyčistenie rámu (iba u niektorých modelov), pretože by mohol stratiť svoj lesk. Nepoužívajte agresívne čističe v spreji alebo odhrdzovacie prostriedky

Na odolnú špinu použite špeciálne čistiace prostriedky na sklokeramický povrch. Dodržiavajte pokyny výrobcu. Po očistení sa uistite, že ste dôkladne odstránili akékoľvek stopy čistiaceho prostriedku, pretože by mohol poškodiť sklokeramický povrch platne po zahriatí varných zón.



Prichytenú a pripálenú špinu odstráňte škrabkou. Pri použití škrabky dávajte pozor, aby ste sa neporanili.

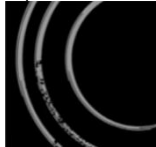


Škrabku používajte, iba ak sa špina nedá odstrániť mokrú utierkou alebo špeciálnymi prostriedkami na sklokeramický povrch.

Škrabku držte pod správnym uhlom (45° až 60°). Jemne zatlačte škrabku proti sklu a posúvajte ju po povrchu, aby ste odstránili špinu. Dbajte na to, aby plastová rúčka škrabky (pri niektorých modeloch) neprišla do kontaktu s horúcou varnou zónou.



Netlačte škrabku kolmo na povrch a neškrabte povrch dosky s jej rohom alebo čepelou.



Cukor a jedlo s obsahom cukru okamžite odstráňte zo sklokeramickej dosky pomocou škrabky, aj v prípade, že doska je stále horúca, pretože cukor by mohol permanentne poškodiť sklokeramický povrch.



Strata farby sklokeramického povrchu neovplyvňuje prevádzku alebo stabilitu povrchu. Takáto strata farby je obvyčajne výsledkom zvyškov jedla pripálených na povrchu, alebo môže byť

spôsobená niektorými materiálmi obsiahnutými v riade (ako napr. hliník alebo meď). Takúto stratu farby je veľmi zložitá úplne odstrániť.

**Poznámka:** Strata farby a podobné vady ovplyvňujú iba vzhľad dosky a priamo neovplyvňujú jej funkcie. Na odstránenie takýchto väd sa nevzťahuje žiadna záruka.

## RÚRA

Steny rúry vyčistíte navlhčenou špongiou a čistiacim prostriedkom. Ťažko odstrániteľné škrvny zabezčené na stenách rúry umyte špeciálnym prostriedkom určeným na smaltované povrchy. Po vyčistení rúry opatrne utrite dosucha. Rúru umývajte, len keď je úplne vychladená. Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, pretože môžu poškriabať smaltovaný povrch.

Náčinie rúry vyčistíte špongiou a čistiacim prostriedkom alebo ich dajte do umývačky riadu (mriežku, plech a pod.). Ťažko odstrániteľné škrvny a spálené škrvny od jedla môžete odstrániť pomocou špeciálnych čistiacich prostriedkov.



## POUŽITIE FUNKCIE AQUA CLEAN PRE VYČISTENIE RÚRY

Gombík vľavého režimu otočte do polohy AQUA CLEAN. Gombík „teploty rúry“ nastavte na teplotu 70°C. Do plechu nalejte 0,6 l vody a položte ho na lištu nižšej výškovvej úrovne.

Zvyšky jedla na smaltovaných stenách rúry po 30 minútach zmäknú, a tak ich bude možné odstrániť jednoducho pomocou vlhkej utierky.



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

## ZLOŽENIE A ČISTENIE DRÔTENÝCH VODIČOV A TELESKOPICKÝCH VÝSUVNÝCH LIŠŤ

Na čistenie vodičov a lišt používajte len klasické čistiace prostriedky.

Podržte lišty zo spodnej časti a vytiahnite ich smerom k stredu vnútrajška rúry.

Vyberte ich z otvorov navrchu.



Výsuvné lišty neumývajte v umývačke riadu.

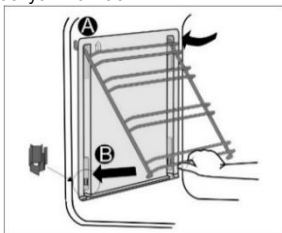
## INŠTALÁCIA KATALYTICKÝCH VLOŽIEK

Na čistenie vodičov a lišt používajte len klasické čistiace prostriedky.

Drôtené vodiče alebo teleskopické výsuvné lišty odoberte. (podľa modelu)



Vodiče namontujte na katalytické vložky. Horná časť vodičov sa musí namontovať do horných otvorov "A" na katalytických vložkách.



Vodiče s katalytickými vložkami vložte do horných otvorov nachádzajúcich sa v bočných stenách rúry "A".

Zatlačte ich do klapky na spodku "B".



Katalytické vložky neumývajte v umývačke riadu.

## VÝMENA ŽIAROVKY

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

### Spotrebič odpojte zo siete!

Kryt žiarovky dajte dolu a žiarovku vytiahnite alebo odkrúťte.

Halogénová žiarovka: G9, 230 V, 25 W. (Klasická žiarovka E14, 230 V, 25 W - podľa modelu)



Použite ochranné rukavice, aby ste sa nepopáliili.

## POHODLNÉ ZATVÁRANIE DVIEROK

(podľa modelu)

Sporáky sú vybavené novými bezpečnostnými pántami COMFORT. Tieto špeciálne pánty zaručujú veľmi tiché a jemné zatváranie dvierok rúry.



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

## ZÁMKA DVIEROK

(podľa modelu)

Zámku dverí otvorte tak, že ju jemne potlačíte palcom smerom doprava a zároveň ťahajte dverka smerom von.



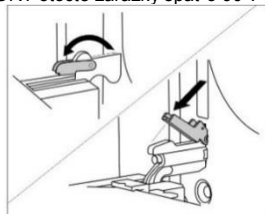
Keď sa dverka rúry zavrá, zámok dvierok sa automaticky vráti do pôvodnej pozície.

## ZLOŽENIE A NALOŽENIE DVIEROK RÚRY

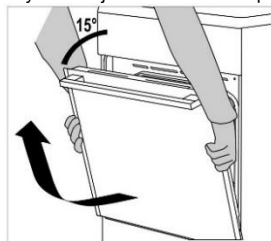
(podľa modelu)

1. Otvorte dverka (naplno, pokiaľ sa len dá).
2. Otočte zarážky pántov dvierok (platí pre tradičné zatváranie dvierok).

Pri dverkách s jemným systémom zatvárania COMFORT otočte zarážky späť o 90°.



3. Pomalu zaväzete dvička trouby, až patky zapadnú do závěsu v bočných lištách dviček. Pod úhľom 15° (vzhľadom k zavřenému poloze dviček) přivřete dvička a vytáhnete je z obou závěsů spotřebiče.

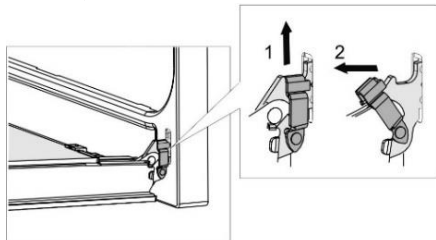


Pred výmenou dvierok vždy skontrolujte, či sú zarážky pántov správne umiestnené na bočných lištách dvierok. Predídete tak uvoľneniu pántu, ktorý je pripojený k silnej pružine. Uvoľnenie zarážky môže spôsobiť poškodenie dvierok a hrozí nebezpečenstvo poranenia.

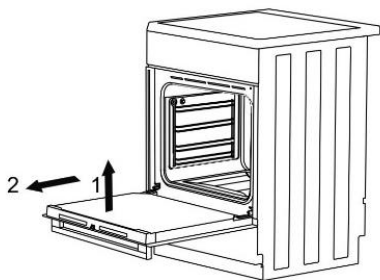
## ZLOŽENIE A NALOŽENIE DVIEROK RÚRY

(podľa modelu)

1. Otvorte dverka (naplno, pokiaľ sa len dá).
2. Zarážky zodvihnite a otočte.



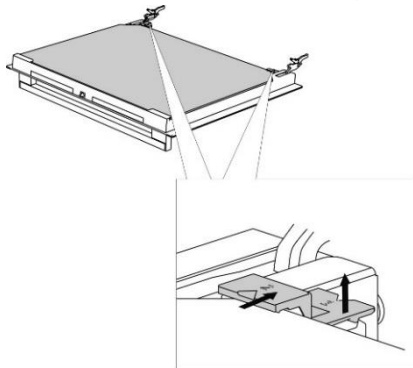
3. Dverka rúry pomaly zatvorte, mierne ich podvihnite a vyťahnite z oboch strán pántov spotrebiča.



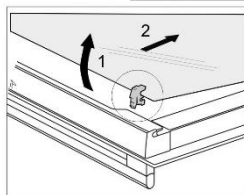
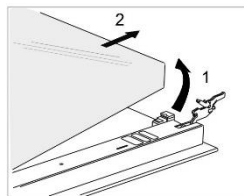
Pre spätné naloženie dveriek postupujte podľa týchto krokov v opačnom poradí. Ak sa dvere neotvárajú alebo nezatvárajú správne, uistite sa, že sú pánty správne umiestnené do úchytovej drážky.

## ZLOŽENIE A NALOŽENIE SKLENEJ PLATNE DVIEROK RÚRY

Sklenenú platňu dveriek rúry možno umyť zvnútra, ale najprv je potrebné ju vybrať. Zložte dverka rúry (viď časť „Zloženie a naloženie dveriek rúry“).



Mierne zdvihnite podpory na ľavej a pravej strane dveriek (označenie 1) a vyťahnite ich smerom od skleneného panelu (označenie 2).



Podržte sklenenú platňu dveriek na spodnom okraji, mierne ju zdvihnite tak, že už nie je pripojená k podpore a vyberte.

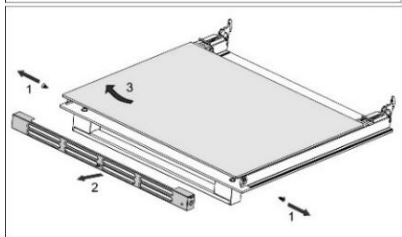
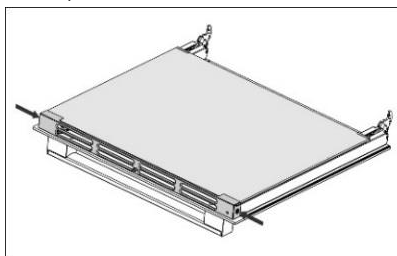
Ak chcete zložiť tretiu sklenenú platňu (platí len pre niektoré modely), podvihnite a vyťahnite ju. Tiež zložte gumené tesnenie na sklenenom paneli.



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

## ZLOŽENIE A NALOŽENIE SKLENEJ PLATNE DVIEROK RÚRY

Odskrutkujte skrutky na ľavej a pravej strane dveriek a vyťahnite hornú lištu. Teraz môžete vyťahnúť sklenenú platňu dveriek.



Pre naloženie sklenenej platne postupujte podľa týchto krokov v opačnom poradí.

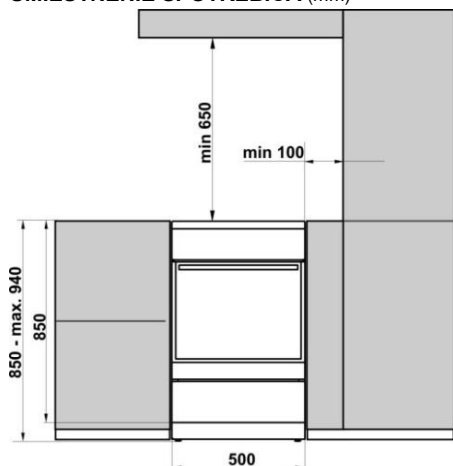
## TABUĽKA PROBLÉMOV A ICH RIEŠENÍ

Problém/chyba	Príčina
Hlavný istič vo vašej domácnosti často vypadáva.	Zavolajte servisného technika. Uistite sa, že výkon všetkých zapnutých spotrebičov nepresahuje kapacitu elektrickej siete vašej domácnosti.
Osvetlenie rúry nefunguje.	Postup výmeny žiarovky je opísaný v kapitole "Čistenie a údržba".
Jedlo je nedopečené...	Zvolili ste správnu teplotu a spôsob ohrevu? Sú dvierka rúry zatvorené?

Chyba a porucha zobrazená na varnej plani	Príčina	Riešenie
Zapli ste varnú zónu, ale symbol „U“ stále bliká.	Hrniec alebo panvica nie sú vhodné na indukčné platne alebo ich priemer je príliš malý. Je možné, že sa hrniec alebo panvica prehriali a stratili svoje feromagnetické vlastnosti.	Skontrolujte, či je použitý riad feromagnetický (či je k nemu pripojený magnet). Uistite sa, že priemer panvice je dostatočne veľký (zvyčajne > 12 cm). Ak displej po vypnutí a zapnutí naďalej bliká, odpojte spotrebič zo siete. Počkejte 5 minút a znovu ho pripojte do siete.
Funkcia rýchleho ohrevu Power Boost sa automaticky vypne.	Je bežné, že sa funkcia Power Boost po istom čase automaticky vypne a že sa platňa prepne na úroveň 9. Ak je varná zóna prehriata, bezpečnostný mechanizmus vypne funkciu zvýšeného výkonu!	Znovu aktivujte funkciu Power Boost. V prípade potreby varnú zónu vypnite a znovu zapnite. Potom aktivujte funkciu Power Boost. Chvíľu počkajte, kým sa platňa ochladí.
Ak sa po pripojení spotrebiča do siete displej nezozsvieti, varná platňa nefunguje.	Napätie je príliš vysoké alebo spotrebič nie je správne pripojený.	Spotrebič odpojte zo siete a potom skontrolujte pripojenie.
Na displeji sa zobrazuje chybový kód "E2".	Varná platňa sa prehriala.	Počkajte, kým sa platňa ochladí. Potom nastavte nižší výkon.
Na displeji sa zobrazuje chybový kód "E/3".	Nevhodný riad, ktorý nemá dostatočné feromagnetické vlastnosti.	Použite iný hrniec alebo panvicu.
Na displeji sa zobrazujú iné chybové kódy "E/A" alebo "E / číslo".	Nastala chyba v elektronickom obvode.	Spotrebič na 5 minút odpojte zo siete a potom ho naspäť pripojte. Ak sa chyba zobrazí znovu, kontaktujte servisného technika.

# POKYNY K INŠTALÁCII A PRIPOJENIU

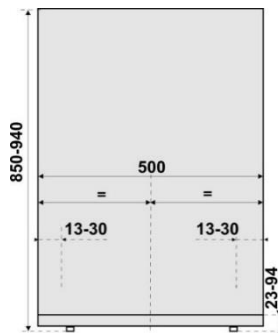
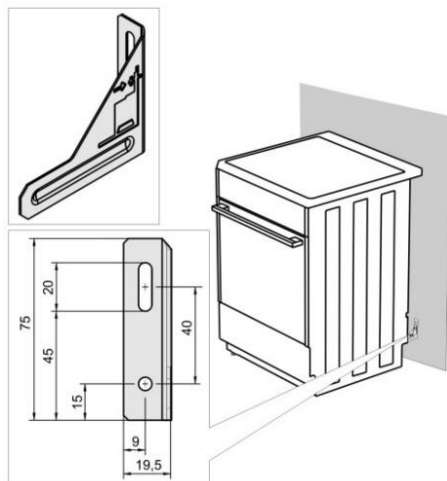
## UMIESTNENIE SPOTREBIČA (mm)



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

## PREVENČIA PROTI PREVRÁTENIU (mm)

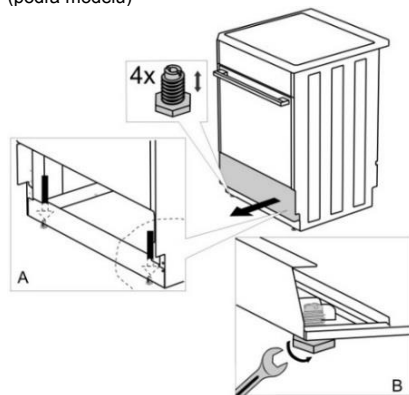
(podľa modelu)



Pripevnite držiak na stenu pomocou skrutiek a kotiev podľa návodu. Ak dodané skrutky a kotvy nie je možné použiť, použité iné, pomocou ktorých budete môcť držiak na stenu pripevniť.

## VYVÁŽENIE SPOTREBIČA A DODATOČNÁ

(podľa modelu)

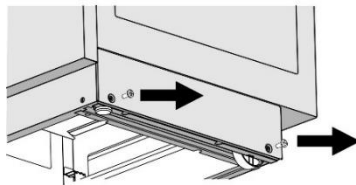


## NASTAVENIE VÝŠKY SPORÁKA

(podľa modelu)

Pri dodaní sporáka je výška 900 mm. Výšku spotrebiča môžete nastaviť od 850 do 940 mm.

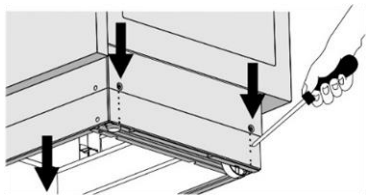
1. Položte sporák zadnou stranou na podlahu.
2. Vyberte skrutky viď šípky.



Torx T20

3. Nastavte požadovanú výšku.
4. Skrutky zaskrutkujte späť.

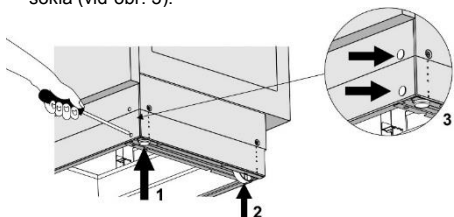




### Sporák musí byť inštalovaný vodorovne!

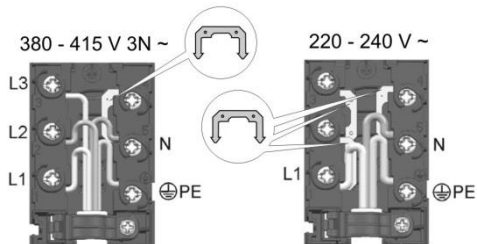
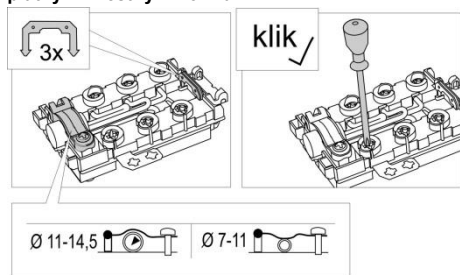
Postupujte nasledovne:

1. Otáčaním skrutiek pre nastavenie výšky (viď obr. 1) upravte výšku sporáku do správnej polohy.
2. Kolieska (viď obr. 2) upravte zaskrutkovaním dvoma skrutkami v prednej časti sokla. Skontrolujte vodorovnú polohu sporáku pomocou vodováhy.
3. Umiestnite záslepky do otvorov v prednej časti sokla (viď obr. 3).



### PRIPOJENIE DO ZDROJA ENERGIE

Elektrický sporák je tepelný spotrebič jeho inštalácia a umiestnenie musí zodpovedať platným miestnym normám.



Zariadenie, ktoré spotrebič odpojí od všetkých pólov domácej siete, s odstupom medzi otvorenými

kontaktní najmenej 3 mm, musí byť zapojené do rozvodu elektrickej energie pred samotným spotrebičom.

Sporák môže nainštalovať výhradne autorizovaná a skúsená osoba. Autorizovaná osoba je povinná nastaviť varnú platňu sporáka do horizontálnej polohy, pripojiť ho do siete a skontrolovať jeho fungovanie. Inštalácia sporáka sa musí potvrdiť v záručnom liste.

Odporúča sa použiť trojfázové pripojenie sporáka pomocou napájacieho kábla typu H05VV-1.5 (predtým CGLG 5Cx1.5) (istič 3x16 A).

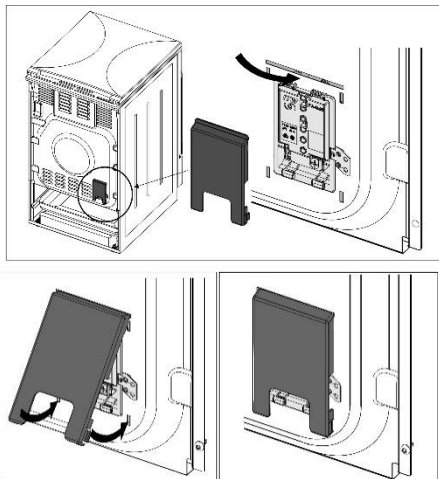
Pre jednofázové pripojenie použite H05VV-F3G-4 (predtým GGLG3Cx4) (istič 32 - 40 A podľa typu). Konce vodičov je potrebné uzavrieť stlačenými svorkami, aby nedošlo k ich rozstrapkaniu.

Po uzavretí koncov vodičov stlačenými svorkami pod svorkovnicou umiestnite kábel do svorkovnice a zabezpečte ho svorkou, aby nedošlo k jeho pretrhnutiu. Nakoniec kryt svorkovnice zatvorte.

### KRYT SVORKOVNICE

Svorkovnicu v mieste pripojenia napájacieho kábla chráňte krytom (pozri príslušenstvo).

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom.



### DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE

Pri montovaní alebo odmontovaní akéhokoľvek elektrického sporáka je nevyhnutné odpojiť spotrebič zo siete a nepoužívať ho.

V rámci svojich povinností je povinná pri inštalácii spotrebiča urobiť nasledovné:

- Overiť správnosť sieťového pripojenia.
- Skontrolovať fungovanie vyhrievacích telies, kontrolných a ovládacích prvkov.
- Odprezentovať klientovi všetky funkcie spotrebiča a oboznámiť ich s jeho servisom a údržbou.

## UPOZORNENIE

Elektrický sporák je podľa stupňa ochrany pred zasiahnutím elektrickým prúdom v triede I a musí byť prepojený s ochranným vodičom.

## LIKVIDÁCIA



Obal je vyrobený z materiálov šetrných k životnému prostrediu, ktoré je možné recyklovať, vyhodiť alebo zničiť bez toho, aby ohrozili životné prostredie. Z tohto dôvodu je obalový materiál riadne označený.

Značka na výrobku alebo na jeho obale znamená, že s výrobkom by sa nemalo narábať ako s bežným domovým odpadom. Výrobok by sa mal odniesť do autorizovaného centra určeného na spracovanie odpadu z elektrických a elektronických zariadení.

Správna likvidácia výrobku pomôže zabrániť negatívnym vplyvom na životné prostredie a zdravie ľudí, ktoré by sa mohli objaviť v prípade nesprávnej likvidácie výrobku. Pre podrobnejšie informácie o likvidácii a spracovaní výrobku kontaktujte príslušný miestny orgán zodpovedný za spracovanie odpadov, spoločnosť na likvidáciu odpadov alebo obchod, v ktorom ste výrobok zakúpili.

# TEST PEČENIA

Testované v súlade s normou EN 60350-1.

## PEČENIE

Jedlo	Zariadenie	Výškové úrovne zasunutia (odspodu)	Systém	Teplota (°C)	Čas prípravy (v minútach)
Koláčiky jedna úroveň	plytký smaltovaný plech	3	==	140-150*	25-40
Koláčiky jedna úroveň		3	⊕	140-150*	25-40
Koláčiky dve úrovne		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Koláčiky tri úrovne		2, 3, 4	⊕	130-140*	35-55
Cupcakes jedna úroveň	plytký smaltovaný plech	3	==	150-160	25-40
Cupcakes jedna úroveň		3	⊕	150-160	25-40
Cupcakes dve úrovne		1,3	⊕	140-150	30-45
Cupcakes tri úrovne		2, 3, 4	⊕	140-150	35-50
Koláč	okrúhla kovová forma ø26/rošt	1	==	160-170*	20-35
Koláč		2	⊕	160-170*	20-35
Jablkový koláč	2x okrúhla kovová forma ø20/rošt	2	==	170-180	55-75
Jablkový koláč		2	⊕	170-180	45-65
Hrianka	rošt	4	▼▼▼	230	1-4
Karbanátky z mletého mäsa	rošt + plytký plech na odkvapkávanie	4	▼▼▼	230	20-35

\* Predhrejte na 10 minút.

Vyhradzujeme si právo na vykonanie akýchkoľvek zmien v tomto návode na použitie.

ID 603297

